

Revista da
**Propriedade
Industrial**

Nº 2854
16 de Setembro de 2025

**Indicações
Geográficas**
Seção IV





REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL

Presidente

Luiz Inácio Lula da Silva

MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO, INDÚSTRIA, COMÉRCIO E SERVIÇOS

Ministro do Desenvolvimento, Indústria, Comércio e Serviços

Geraldo José Rodrigues Alckmin Filho

INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL

Presidente

Julio Cesar Castelo Branco Reis Moreira

De conformidade com a Lei nº 5.648 de 11 de dezembro de 1970, esta é a publicação oficial do Instituto Nacional da Propriedade Industrial, órgão vinculado ao Ministério do Desenvolvimento, Indústria, Comércio e Serviços do Brasil, que publica todos os seus atos, despachos e decisões relativos ao sistema de propriedade industrial no Brasil, compreendendo Marcas e Patentes, bem como os referentes a contratos de Transferência de Tecnologia e assuntos correlatos, além dos que dizem respeito ao registro de programas de computador como direito autoral.

As established by Law nº 5.648 of december 11, 1970, this is the official publication of the National Institute of Industrial Property, an office under the Ministry of Development, Industry, Commerce and Services of Brazil, which publishes all its official acts, orders and decisions regarding the industrial property system in Brazil, comprising Trademarks and Patents, as well as those referring to Technology Transfer agreements and related matters, besides those regarding software registering as copyright.

Según establece la Ley nº 5.648 de 11 diciembre 1970, esta es la publicación oficial del Instituto Nacional de la Propiedad Industrial, oficina vinculada al Ministerio de Fomento, Industria, Comercio y Servicios del Brasil, que publica todos sus actos, ordenes y decisiones referentes al sistema de propiedad industrial en Brasil, comprendendo marcas y patentes así que los referentes a contractos de transferencia de tecnologia y asuntos corelacionados, además de los referentes al registro de programas de ordenador como derecho de autor.



Índice Geral:

Despachos - Indicações Geográficas..... 4

Destaques desta publicação:

CÓDIGO 304 (Exigência em fase de mérito do pedido de registro)

BR402024000012-5 (JUNDIAHY)

BR412025000004-3 (CAPANEMA)

CÓDIGO 335 (Pedido de registro publicado para manifestação de terceiros)

BR402025000010-1 (SÃO FRANCISCO DE ITABAPOANA)

CÓDIGO 395 (Concessão de registro)

BR402024000002-8 (AQUIRAZ)



INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS – RPI 2854 de 16 de setembro de 2025

CÓDIGO 304 (Exigência em fase de mérito do pedido de registro)

Nº DO PEDIDO: BR402024000012-5

INDICAÇÃO GEOGRÁFICA: Jundiahy

ESPÉCIE: Indicação de Procedência

NATUREZA: Produto

PRODUTO: Vinho leve, vinho de mesa, vinho licoroso e espumante natural, brancos ou rosados

REPRESENTAÇÃO:



PAÍS: Brasil

DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA: Municípios de Jundiaí, Louveira, Itupeva, Itatiba e Jarinu, no Estado do São Paulo.

DATA DO DEPÓSITO: 21 de março de 2024

REQUERENTE: Cooperativa Agrícola dos Produtores de Vinho Jundiaí - AVA

PROCURADOR: Não se aplica

DESPACHO

O pedido não atende ao disposto no art. 21 da Portaria/INPI/PR nº 04/22. A não manifestação no prazo de 60 (sessenta) dias acarretará o arquivamento do pedido de registro.

Cumpra a exigência observando o disposto no parecer.

IP_BR402024000012-5_RPI2854_304_AM





MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO, INDÚSTRIA, COMÉRCIO E SERVIÇOS
INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL
DIRETORIA DE MARCAS, DESENHOS INDUSTRIAIS E INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS
COORDENAÇÃO-GERAL DE DESENHOS INDUSTRIAIS, INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS E
PROTOCOLO DE MADRI
DIVISÃO DE EXAME TÉCNICO DE INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS

EXAME DE MÉRITO

1. INTRODUÇÃO

O presente pedido refere-se à solicitação de reconhecimento da indicação geográfica (IG) “**JUNDIAHY**” para o produto **VINHO LEVE, VINHO DE MESA, VINHO LICOROSO E ESPUMANTE NATURAL**, na espécie **INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA (IP)**, conforme definido no art. 177 da Lei n.º 9.279, de 14 de maio de 1996 (Lei de Propriedade Industrial – LPI), e na Portaria/INPI/PR nº 04, de 12 de janeiro de 2022 (Portaria/INPI/PR nº 04/22).

Este relatório visa a verificar a conformidade do pedido de registro com os requisitos dispostos na legislação nacional e nas normativas do Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI).

2. RELATÓRIO

O pedido de registro foi protocolizado no Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) por meio da petição n.º 870240024762 de 21 de março de 2024, recebendo o nº BR402024000012-5.

Encerrado o exame preliminar, o pedido de registro foi publicado na RPI 2847, de 20 de maio de 2025, sob o código 335.

Passados 60 (sessenta) dias da publicação e não havendo manifestação de terceiros, inicia-se o exame de mérito nos termos do art. 21 da Portaria/INPI/PR nº 04/22.

De início, nota-se que a Requerente traz no Requerimento Eletrônico como produto da respectiva IG a seguinte descrição: “Vinho Leve, Vinho de Mesa, Vinho Licoroso e Espumante Natural”. Conforme dispõe o item 2.6 do Manual de Indicações Geográficas (<http://manualdeig.inpi.gov.br/>), faz-se necessário informar se a respectiva IG busca assinalar o produto de modo objetivo, a exemplo de “Vinhos”, “Vinhos Brancos e Rosados” ou “Vinhos de Niágara Rosada”, ou ligeiramente descritivo, como “Vinho Leve, Vinho de Mesa, Vinho Licoroso e Espumante Natural, Brancos ou Rosados”, atentando-se para o fato de que informações complementares acerca do produto deverão constar no CET (**ver exigência 1**).



Em exame do Caderno de Especificações Técnicas (CET) apresentado, observou-se, em sua introdução, que o respectivo documento "aplica-se à Cooperativa Agrícola dos Produtores de Vinho Jundiaí – AVA e seus associados". Como o requerente de um pedido de registro de IG não pode ser considerado o titular da mesma, atuando tão somente como substituto processual dos produtores de determinada região, sendo estes associados ou não ao primeiro, não se pode restringir o uso da IG a seus membros. Notadamente, a IG é de titularidade e pode ser utilizada por todos os produtores que estejam na área delimitada, que respeitem o estabelecido no CET e que se submetam ao mecanismo e ao sistema de controle definidos (**ver exigência 2, a**).

No mesmo documento, seu art. 10 volta-se à rotulagem dos produtos. Menciona a forma como deve ser utilizado o nome da pretensa IP; porém não faz referência ao uso da representação gráfica apresentada. Questiona-se, nesse sentido, qual seria a forma mais adequada para o pedido de registro em exame, se com uma representação gráfica, contendo imagens e texto, ou sem, como informa o art. 10, a, do CET. Caso haja, de fato, previsão do uso da representação gráfica apresentada, é necessário que o mesmo artigo seja redigido de modo que essa previsão fique clara (**ver exigência 2, b**).

No que tange ao controle da IG, o CET não descreve a composição do Conselho Regulador. Conforme explica o item 7.1.1, f, do Manual de Indicações Geográficas, "o caderno de especificações técnicas deve indicar sua composição", não sendo suficiente a menção a documento externo (p.ex. Estatuto Social) no qual a mesma esteja descrita (**ver exigência 2, c**).

Sobre o controle da produção, percebe-se que o CET não detalha como o mesmo deve ser realizado, mencionando, novamente, documento externo ("Normativa de Controle dos Vinhos e Espumantes da Indicação de Procedência Vinhos de Niagara Rosada de Jundiahy") sem qualquer descrição de parâmetros de produção que devem ser seguidos pelos produtores. Note que o CET deve ser entendido como um documento único, cujo conteúdo seja suficiente para que os produtores tenham ciência das condições que devem seguir para fazerem o uso da IG (**ver exigência 2, d**).

Por fim, em seu art. 16, o CET prevê, como penalidade, a suspensão definitiva do produtor do uso da IP. Deve ser entendido que os produtores não são apenas usuários da IG, mas titulares da mesma. Não pode o CET prever suspensão definitiva, devendo cada sanção ser delimitada temporalmente, condicionada também ao respeito das normas do CET pelos produtores (**ver exigência 2, e**).

Como o CET retificado precisa ser aprovado em assembleia, a ata da mesma deve ser apresentada acompanhada de lista de presença com indicação de quais dentre os presentes são



produtores de vinho, conforme exigido pelo art. 16, V, d, da Portaria/INPI/PR nº 04/22 (**ver exigência 3**).

De acordo com o art. 16, inciso VIII, da Portaria/INPI/PR nº 04/22, o instrumento oficial que delimita a área geográfica (IOD) deve conter "fundamentação acerca da delimitação geográfica apresentada de acordo com a espécie de Indicação Geográfica requerida" e deve ser "expedido por órgão competente de cada Estado, sendo competentes, no Brasil, no âmbito específico de suas competências, a União Federal, representada pelos Ministérios afins ao produto ou serviço distinguido pela Indicação Geográfica, e os Estados, representados pelas Secretarias afins ao produto ou serviço distinguido pela Indicação Geográfica".

Ainda que se considere a Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo competente para a emissão do referido documento, não há qualquer fundamentação acerca da delimitação geográfica requerida. Como definido pelo item 7.1.6 do Manual de Indicações Geográficas, "no caso de uma IP, a delimitação da área tem como fundamento a notoriedade, fama ou reconhecimento da região como centro de extração, produção ou fabricação do produto ou de prestação do serviço assinalado pela IG", devendo esta relação estar refletida no IOD, ainda que de maneira resumida (**ver exigência 4, a**).

Ainda, percebe-se que o documento não descreve de maneira satisfatória e clara a área geográfica da referida IG, fazendo referência aos municípios de Jundiaí, Itupeva, Jarinu, Itatiba e Louveira de maneira meramente acessória. Note que o IOD é documento que deve versar primordialmente sobre a delimitação da área geográfica da IG, sendo essa a informação central do mesmo. Não pode, portanto, restar dúvidas sobre a mesma. Por outro lado, o CET, em seu art. 1º, possui descrição detalhada da delimitação, que poderia ser refletida no referido IOD (**ver exigência 4, b**).

Finalmente, acerca das comprovações de que o nome geográfico se tornou conhecido como centro de extração, produção ou fabricação do produto, entende-se que os documentos apresentados são insuficientes. Preliminarmente, cabe mencionar que, se o nome geográfico requerido como objeto do registro da IP é "JUNDIAHY", as comprovações devem versar sobre este nome, com esta grafia. Dentre os documentos apresentados, são escassos aqueles que cumprem esta condição, havendo menções frequentes ao nome geográfico "JUNDIAÍ". Observa-se que não há óbice ao registro de nomes geográficos que são costumeiramente utilizados, não havendo obrigatoriedade de o mesmo nome ser o nome oficial e atualizado. No entanto, cumpre comprovar que este nome é conhecido, **ATUALMENTE**, pela referida produção de vinhos, o que não foi feito (**ver exigência 5, a**).



Ademais, não apenas o requerente deve comprovar que o nome geográfico requerido “JUNDIAHY” é conhecido pela produção de “vinho leve, vinho de mesa, vinho licoroso e espumante natural, brancos ou rosados”, como também as comprovações devem demonstrar que o nome geográfico escolhido faz referência a toda a área geográfica, isto é, que se refere a todos os municípios que integram a delimitação da respectiva IG além de Jundiaí, a saber, Louveira, Itupeva, Itatiba e Jarinu (**ver exigência 5, b**).

3. CONCLUSÃO

Considerando o exposto no RELATÓRIO, e tendo em vista o *caput* do art. 21 da Portaria/INPI/PR nº 04/22, deverão ser cumpridas as seguintes exigências:

- 1) Informe se pretende se referir ao produto que a IG pretende assinalar de modo objetivo, a exemplo de “Vinhos”, “Vinhos Brancos e Rosados” ou “Vinhos de Niágara Rosada”, ou ligeiramente descritivo, como “Vinho Leve, Vinho de Mesa, Vinho Licoroso e Espumante Natural, Brancos ou Rosados”;
- 2) Reapresente o CET de maneira a:
 - a. excluir, da introdução, trecho que restringe a aplicação do documento ao requerente do registro e a seus associados;
 - b. em seu art. 10, deixar claro como deve ser utilizada a representação gráfica ou figurativa da IG requerida. Alternativamente, altere a representação da mesma, mantendo a IG sem representação gráfica;
 - c. descrever a composição do Conselho Regulador, conforme exige o art. 16, II, f, da Portaria/INPI/PR nº 04/22 e o item 7.1.1, f, do Manual de Indicações Geográficas;
 - d. descrever, de maneira satisfatória, os parâmetros de controle da produção de vinho a serem seguidos pelos produtores que desejarem fazer uso da IP, conforme determina o art. 16, II, f, da Portaria/INPI/PR nº 04/22; e
 - e. excluir a previsão de penalidade de suspensão definitiva feita pelo art. 16.
- 3) Apresente ata de assembleia com a aprovação do CET retificado, acompanhada de lista de presença com indicação de quais dentre os presentes são produtores de vinho, conforme exigido pelo art. 16, V, d, da Portaria/INPI/PR nº 04/22.
- 4) Reapresente o IOD de forma que conste no mesmo:
 - a. a fundamentação acerca da delimitação geográfica apresentada de acordo com a espécie de Indicação Geográfica requerida, conforme exige o art. 16, VIII, a, da Portaria/INPI/PR nº 04/22; e



- b. a descrição objetiva da delimitação geográfica Indicação Geográfica requerida.
- 5) Apresente novos documentos de fontes variadas e, preferencialmente, primárias, de modo a:
- a. comprovar que o nome geográfico JUNDIAHY é, atualmente, conhecido pela produção de vinho leve, vinho de mesa, vinho licoroso e espumante natural, brancos ou rosados;
 - b. comprovar que o mesmo nome geográfico JUNDIAHY é conhecido pela produção de vinhos em toda a extensão da delimitação geográfica apresentada.

Caso a Requerente tenha dúvidas quanto ao conteúdo técnico para cumprir a exigência, é possível contatar a área de Indicações Geográficas através dos canais públicos de atendimento disponibilizados no Portal do INPI (<https://www.gov.br/inpi/pt-br/plataforma-integrada-de-atendimento>), em especial o Fale Conosco e o Atendimento Telepresencial.

Cabe dizer que qualquer outro documento anexado ao processo, ainda que não diretamente identificado como alusivo a algum dos requisitos exigidos na Portaria/INPI/PR nº 04/22, será considerado subsidiariamente no exame do pedido de registro, podendo ser objeto de novas exigências, de modo que não restem inconsistências no processo e/ou parem dúvidas acerca do pedido.

Encerrado o presente exame, prossegue-se o trâmite processual para a publicação do pedido na Revista de Propriedade Industrial – RPI, sob o Código 304 (Exigência em fase de mérito do pedido de registro), observado o prazo de 60 (sessenta) dias, sob pena de arquivamento definitivo do pedido, conforme disposto no §1º do art. 21 da Portaria/INPI/PR nº 04/22.

Cumpra a exigência com a petição de código 604 da tabela de serviços relativos a Indicações Geográficas, disponível no portal do INPI. Observe que o pagamento da GRU deverá ser efetuado antes do peticionamento, independentemente da data de vencimento constante da guia, sob pena de o serviço solicitado não ser considerado.

Documento assinado digitalmente

Rio de Janeiro, 11 de setembro de 2025

Divisão de Exame Técnico de Indicações Geográficas
Coordenação-Geral de Desenhos Industriais, Indicações Geográficas e Protocolo de Madri
Diretoria de Marcas, Desenhos Industriais e Indicações Geográficas



INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS – RPI 2854 de 16 de setembro de 2025

CÓDIGO 304 (Exigência em fase de mérito do pedido de registro)

Nº DO PEDIDO: BR412025000004-3

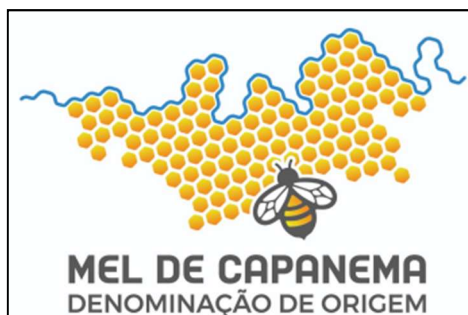
INDICAÇÃO GEOGRÁFICA: Capanema

ESPÉCIE: Denominação de Origem

NATUREZA: Produto

PRODUTO: Mel de abelha

REPRESENTAÇÃO:



PAÍS: Brasil

DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA: Município de Capanema, estado do Paraná

DATA DO DEPÓSITO: 28/03/2025

REQUERENTE: ASSOCIAÇÃO DE APICULTORES DE CAPANEMA E REGIÃO – APIC

PROCURADOR: Não há

DESPACHO

O pedido não atende ao disposto no art. 21 da Portaria/INPI/PR nº 04/22. A não manifestação no prazo de 60 (sessenta) dias acarretará o arquivamento do pedido de registro.

Cumpra a exigência observando o disposto no parecer.

DO_ BR412025000004-3_RPI2854_304_MR





MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO, INDÚSTRIA, COMÉRCIO E SERVIÇOS
INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL
DIRETORIA DE MARCAS, DESENHOS INDUSTRIAIS E INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS
COORDENAÇÃO-GERAL DE DESENHOS INDUSTRIAIS, INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS E
PROTOCOLO DE MADRI
DIVISÃO DE EXAME TÉCNICO DE INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS

EXAME DE MÉRITO

1. INTRODUÇÃO

O presente pedido refere-se à solicitação de reconhecimento da indicação geográfica (IG) “CAPANEMA” para o produto **MEL DE ABELHA**, na espécie **DENOMINAÇÃO DE ORIGEM (DO)**, conforme definido no art. 178 da Lei n.º 9.279, de 14 de maio de 1996 (Lei de Propriedade Industrial – LPI), e na Portaria/INPI/PR n.º 04, de 12 de janeiro de 2022 (Portaria/INPI/PR n.º 04/22).

Este relatório visa a verificar a conformidade do pedido de registro com os requisitos dispostos na legislação nacional e nas normativas do Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI).

2. RELATÓRIO

O pedido de registro foi protocolizado no Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) por meio da petição n.º 870250025032 de 28 de março de 2025, recebendo o n.º BR412025000004-3.

Encerrado o exame preliminar, o pedido de registro foi publicado na RPI 2832 de 15 de abril de 2025, sob o código 335.

Passados 60 (sessenta) dias da publicação e não havendo manifestação de terceiros, inicia-se o exame de mérito nos termos do art. 21 da Portaria/INPI/PR n.º 04/22.

Ao se analisar os autos, notou-se que foram apresentados dois documentos para fins de comprovação da espécie de Indicação Geográfica (IG) requerida, a saber : “ELEMENTOS QUE IDENTIFICAM A INFLUÊNCIA DO MEIO GEOGRÁFICO NA QUALIDADE OU CARACTERÍSTICA DO PRODUTO INCLUINDO FATORES NATURAIS E HUMANOS DA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DO ‘MEL DE CAPANEMA’”, elaborado pela entidade requerente do pedido, a APIC, e “Relatório das Análises Físico-Químicas do Mel de *Apis mellifera* Produzido em Capanema”, elaborado pela Universidade Tecnológica Federal do Paraná (UTFPR).



Em que pese tal documentação apresentar de forma sucinta alguns dos fatores que compõem o meio geográfico, tanto naturais quanto humanos, as características/qualidades do produto a ser assinalado pela IG (mel de abelha), bem como onexo causal entre eles, entende-se que ela, por si só, não se mostra suficiente para fins de reconhecimento da DO pleiteada.

Especificamente em relação ao meio geográfico, nota-se que os fatores naturais foram apresentados de forma superficial e generalista, sem se adentrar a fundo em sua caracterização. Já em relação aos fatores humanos, o foco maior foi dado às etapas de produção, e não ao saber-fazer inerente à produção. Por fim, embora tenham sido apresentadas as características/qualidades do produto que decorrem do meio geográfico, por meio de uma tabela, carece de maiores explicações onexo causal existente entre eles.

A título ilustrativo, a documentação começa dizendo de forma geral que o mel é produzido “*pelas abelhas Apis mellifera, transformado e armazenado nos favos da colmeia para maturação*”, além de apresentar a composição típica do produto (fls. 74 e 76). Ao tratar especificamente do mel a ser assinalado pela DO, é feita a caracterização do produto, sem, contudo, se aprofundar na vinculação destas qualidades/características com o meio geográfico. É dito, por exemplo, que o mel possui uma acidez inferior à média, sem se indicar ou apontar possíveis explicações para isso, atrelando tal particularidade ao meio geográfico. O mesmo ocorre ao se citar o teor de sacarose e de antioxidantes.

Outro exemplo é a referência ao aspecto do mel. Afirma-se que a coloração do mel predominante é a “*tonalidade branco-água a extra branco de acordo com o padrão comercial de classificação da cor do mel*”, a qual é “*influenciada, principalmente, pela florada do qual o néctar é colhido, no entanto, o clima, temperatura, processamento e armazenamento também podem influenciar na coloração final*” (fls. 79/80). A partir disso, pergunta-se: qual florada tem impacto preponderante? Tal característica se deve ao armazenamento ou ao processamento? Ela é estável (constante) ao longo do ano? Que fatores do meio geográfico provocam ou estimulam o resultado final do produto?

Ora, qualquer produto de origem animal ou vegetal “*sofre influência de diversos fatores entre eles o clima, a temperatura, a ocorrência de chuvas, o solo e sua formação*” (fl. 84). No caso concreto, porém, não está claro como esses fatores naturais influenciam especificamente no mel de Capanema. Em outros termos, o que é típico do meio geográfico que interfere nas particularidades do produto em questão de modo a se justificar o reconhecimento de uma DO? Cabe dizer que não basta demonstrar a existência de características/qualidades comuns do produto e a atividade genérica do meio geográfico, em especial quando se trata da descrição do nexo causal.



Nesse caso, faz-se necessário apresentar de forma robusta os fatores naturais e humanos que integram o meio geográfico, bem como as características/qualidades do produto que decorrem dessa interação com o meio, destacando-se o nexos causal existente entre eles, conforme dispõe o art. 16, inciso VII, da Portaria/INPI/PR nº 04/22. Deve-se prezar pela clareza e coerência das informações apresentadas, a qual devem ser referenciadas, podendo-se, ainda, fazer uso de tópicos, listas e tabelas, sempre que se mostrarem importantes para melhor compreensão da questão (**ver exigência nº 01**).

Além disso, no que diz respeito ao Instrumento Oficial de Delimitação da Área Geográfica (IOD), não consta nesse documento “a fundamentação acerca da delimitação geográfica apresentada de acordo com a espécie de Indicação Geográfica requerida”, como dispõe a alínea “a” do inciso VIII do art. 16 da Portaria/INPI/PR nº 04/22. Há apenas uma breve explanação sobre o que seria IG e os instrumentos normativos que a regem no Brasil, seguida de uma explicação sobre o Projeto que culminou com o pedido de registro e uma mostra de dados da região. Apenas de forma muito tímida falou-se do produto e da delimitação da área.

Nesse sentido, o sucinto IOD tece comentários elogiosos ao produto, afirmando que a *“delicadeza do sabor, o equilíbrio da doçura e a cor são alguns dos atributos que ajudam a impulsionar o desenvolvimento da atividade”* (fl. 119). Também fala do volume de mel produzido, o número de produtores catalogados e o registro de uma marca coletiva. Todavia, nada disso mostra a relação das características e qualidades do produto com o meio geográfico, informação fundamental para a delimitação em questão.

Logo, é preciso que esse documento seja apresentado, contendo os fundamentos concernentes à espécie requerida, a saber, DO, que levaram à respectiva delimitação apresentada. O IOD deve obedecer ao disposto nas alíneas do inciso VIII do art. 16 da Portaria/INPI/PR nº 04/22 (**ver exigência n.º 02**).

3. CONCLUSÃO

Considerando o exposto no RELATÓRIO, e tendo em vista o *caput* do art. 21 da Portaria/INPI/PR nº 04/22, deverão ser cumpridas as seguintes exigências:

- 1) Apresente de forma robusta os fatores naturais e humanos que integram o meio geográfico, bem como as características/qualidades do produto que decorrem dessa interação com o meio, destacando o nexos causal existente entre eles, conforme dispõe o art. 16, inciso VII, da Portaria/INPI/PR nº 04/22; e
- 2) Reapresente o IOD, observando os critérios dispostos no inciso VIII do art. 16 Portaria/INPI/PR nº 04/22, em especial, a alínea “a”.



Caso a Requerente tenha dúvidas quanto ao conteúdo técnico para cumprir a exigência, é possível contatar a área de Indicações Geográficas através dos canais públicos de atendimento disponibilizados no Portal do INPI (<https://www.gov.br/inpi/pt-br/plataforma-integrada-de-atendimento>), em especial o Fale Conosco e o Atendimento Telepresencial.

Cabe dizer que qualquer outro documento anexado ao processo, ainda que não diretamente identificado como alusivo a algum dos requisitos exigidos na Portaria/INPI/PR nº 04/22, será considerado subsidiariamente no exame do pedido de registro, podendo ser objeto de novas exigências, de modo que não restem inconsistências no processo e/ou parem dúvidas acerca do pedido.

Encerrado o presente exame, prossegue-se o trâmite processual para a publicação do pedido na Revista de Propriedade Industrial – RPI, sob o Código 304 (Exigência em fase de mérito do pedido de registro), observado o prazo de 60 (sessenta) dias, sob pena de arquivamento definitivo do pedido, conforme disposto no §1º do art. 21 da Portaria/INPI/PR nº 04/22.

Cumpra a exigência com a petição de código 604 da tabela de serviços relativos a Indicações Geográficas, disponível no portal do INPI. Observe que o pagamento da GRU deverá ser efetuado antes do peticionamento, independentemente da data de vencimento constante da guia, sob pena de o serviço solicitado não ser considerado.

Documento assinado digitalmente

Rio de Janeiro, 09 de setembro de 2025

Divisão de Exame Técnico de Indicações Geográficas
Coordenação-Geral de Desenhos Industriais, Indicações Geográficas e Protocolo de Madri
Diretoria de Marcas, Desenhos Industriais e Indicações Geográficas



INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS – RPI 2854 de 16 de setembro de 2025

CÓDIGO 335 (Pedido de registro publicado para manifestação de terceiros)

Nº DO PEDIDO: BR402025000010-1

INDICAÇÃO GEOGRÁFICA: São Francisco de Itabapoana

ESPÉCIE: Indicação de Procedência

NATUREZA: Produto

PRODUTO: Farinha de mandioca

REPRESENTAÇÃO:



PAÍS: Brasil

DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA: Compreende o município de São Francisco de Itabapoana, no estado do Rio de Janeiro.

DATA DO DEPÓSITO: 23/07/2025

REQUERENTE: Associação dos Produtores de Mandioca e Fabricantes de Farinha de Mandioca de Travessão de Barra - APROFAR

PROCURADOR: Não há

DESPACHO

Publicado o Pedido de Registro de Indicação Geográfica. Inicia-se, nesta data, o prazo de 60 (sessenta) dias para manifestação de terceiros, conforme o art. 20 da Portaria/INPI/PR n.º 04/22.

Acompanham a publicação os seguintes documentos: relatório de exame, caderno de especificações técnicas e instrumento oficial de delimitação da área geográfica.

IP_ BR402025000010-1_RPI2854_335_MR





MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO, INDÚSTRIA, COMÉRCIO E SERVIÇOS
INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL
DIRETORIA DE MARCAS, DESENHOS INDUSTRIAIS E INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS
COORDENAÇÃO-GERAL DE DESENHOS INDUSTRIAIS, INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS E
PROTOCOLO DE MADRI
DIVISÃO DE EXAME TÉCNICO DE INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS

EXAME PRELIMINAR

1. INTRODUÇÃO

O presente pedido refere-se à solicitação de reconhecimento da indicação geográfica (IG) “SÃO FRANCISCO DE ITABAPOANA” para o produto **FARINHA DE MANDIOCA**, na espécie **INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA (IP)**, conforme definido no art. 177 da Lei n.º 9.279, de 14 de maio de 1996 (Lei de Propriedade Industrial – LPI) e na Portaria/INPI/PR n.º 04, de 12 de janeiro de 2022 (Portaria/INPI/PR n.º 04/22).

Este relatório visa a verificar a conformidade do pedido de registro em questão com os requisitos preliminares de exame, nos termos do art. 16º da Portaria/INPI/PR n.º 04/22.

2. RELATÓRIO

O pedido de registro foi protocolizado no Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) por meio da petição n.º 870250063340 de 23 de julho de 2025, recebendo o n.º BR402025000010-1.

Junto ao requerimento eletrônico, foram apresentados os seguintes documentos:

- Caderno de especificações técnicas – fls. 05-22
- Estatuto Social registrado – fls. 24-39
- Ata registrada da Assembleia Geral com aprovação do Estatuto Social, acompanhada de lista de presença – fls. 41-46, 48-53 e 55-60
- Ata registrada da posse da atual Diretoria, acompanhada de lista de presença – fls. 41-46, 48-53 e 55-60
- Ata registrada da Assembleia Geral com aprovação do caderno de especificações técnicas e lista de presença indicando quem dentre os presentes são produtores – fls. 41-46, 48-53 e 55-60
- Declaração de estarem os produtores estabelecidos na área delimitada – fls. 62-69
- Documentos que buscam comprovar a espécie requerida – fls. 70-91 e 103-246
- Instrumento oficial que delimita a área geográfica – fls. 92-101
- Representação gráfica ou figurativa da IG ou representação geográfica de país, cidade, região ou localidade – fl. 02
- Outros documentos:
 - Comprovante de pagamento da Guia de Recolhimento da União (GRU) – fl. 23
 - Relação de associados atualizados em 16/03/2020 – fls.40, 47 e 54



- Identidade e CPF da representante legal – fl. 61
- Comprovante de Inscrição e de Situação Cadastral – fl. 102

Notou-se que foram geradas duas GRU pela Requerente: a de n.º 29409212340195280 a qual foi paga e vinculada ao protocolo realizado com a GRU n.º 29409212337767392 não paga. Desse modo, buscando-se aproveitar o ato da parte referente ao pagamento do serviço solicitado, ambas as GRU foram consideradas e vinculadas ao pedido de registro n.º BR402025000010-1.

3. CONCLUSÃO

Verificada a presença dos documentos previstos no art. 16º da Portaria/INPI/PR n.º 04/22 e não havendo pendências quanto ao exame preliminar do pedido, o mesmo encontra-se em condições de ser publicado para manifestação de terceiros, conforme previsto nos arts. 19, *caput*, e 20, *caput* e §§1º e 2º, da Portaria/INPI/PR n.º 04/22. Salienta-se que, de acordo com o referido art. 19, *caput*, **o exame preliminar consiste na verificação da presença dos documentos** elencados no art. 16º da Portaria/INPI/PR n.º 04/22.

Dessa forma, encaminha-se o pedido para publicação.

Documento assinado digitalmente

Rio de Janeiro, 10 de setembro de 2025

Divisão de Exame Técnico de Indicações Geográficas
Coordenação-Geral de Desenhos Industriais, Indicações Geográficas e Protocolo de Madri
Diretoria de Marcas, Desenhos Industriais e Indicações Geográficas





CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA SÃO FRANCISCO DE ITABAPOANA PARA A FARINHA DE MANDIOCA

**Associação dos Produtores de Mandioca e Fabricantes de Farinha
de Mandioca de Travessão de Barra**

Rio de Janeiro – Brasil

(22) 99837-1746

**Rodovia Simão Mansur , S/N – KM 59 – Bom Lugar
Travessão de Barra – São Francisco de Itabapoana**





2025. Associação dos Produtores de Mandioca e Fabricantes de Farinha de Mandioca de Travessão de Barra - APROFAR

TODOS OS DIREITOS RESERVADOS

A reprodução não autorizada desta publicação, no todo ou em parte, constitui violação dos direitos autorais (Lei nº 9.610).

INFORMAÇÕES E CONTATOS:

Associação dos Produtores de Mandioca e Fabricantes de Farinha de Mandioca de Travessão de Barra - APROFAR

Localidade de Rodovia Simão Mansur , S/N – KM 59 – Bom Lugar – Travessão de Barra – São Francisco de Itabapoana / RJ

CEP: 28230-000

CNPJ: 30.306.221/0001-53

Telefone: +55 (22) 99837-1746

CONSELHO DE ADMINISTRAÇÃO

Presidente

Vanessa Ribeiro de Souza

Vice-Presidente

Flamarion Correa da Silva

Secretário

Christiane Menezes Balbi

Tesoureiro

Josué Pereira Couto

CONSELHO FISCAL

Alamir Monteiro Pereira

Luiz Fernando Batista Correa Couto

Edinê Henriques Macedo

CONSELHO REGULADOR

Marciano Gomes Martins

Dirley do Rosario Caetano

Amós Ribeiro Mota

João Carlos de Souza Linhares

(22) 99837-1746

**Rodovia Simão Mansur , S/N – KM 59 – Bom Lugar
Travessão de Barra – São Francisco de Itabapoana**





CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA SÃO FRANCISCO DE ITABAPOANA PARA A FARINHA DE MANDIOCA

Art. 1º - Do Objeto do Documento

O presente Caderno de Especificações Técnicas, elaborado seguindo o disposto na legislação brasileira de propriedade industrial (Lei Nº 9.279 de 14 de maio de 1996, Instrução Normativa INPI Nº 095/2018) e as orientações do Instituto Nacional da Propriedade Industrial – INPI, refere-se ao controle da Indicação Geográfica São Francisco de Itabapoana para a Farinha de Mandioca, na modalidade Indicação de Procedência, e tem por objetivo estabelecer normas para a obtenção e utilização do nome geográfico e auxiliar os produtores no ajustamento cabível do cumprimento das diretrizes ao Conselho Regulador.

Art. 2º - Da Descrição do Produto da Indicação de Procedência São Francisco de Itabapoana

O produto da Indicação de Procedência SÃO FRANCISCO DE ITABAPOANA é a Farinha de Mandioca. A Farinha de Mandioca é um produto alimentício feito a partir da raiz da mandioca, uma planta tuberosa amplamente cultivada na América do Sul. A farinha de mandioca produzida em São Francisco de Itabapoana é conhecida por sua alta qualidade, textura crocante e sabor levemente amanteigado, resultado de um processo artesanal que preserva técnicas tradicionais. Ela é feita a partir de mandioca selecionada, ralada, prensada, peneirada e torrada lentamente em tachos aquecidos a lenha, o que garante grãos dourados, soltos e uniformes. Possui excelente capacidade de absorção de líquidos e é ideal para pratos típicos como farofas, pirões e acompanhamentos regionais. Seu aroma é marcante, com notas tostadas, refletindo a pureza da mandioca e o cuidado no preparo. Essa farinha se destaca por não conter aditivos químicos e por manter características sensoriais muito apreciadas pelos consumidores mais exigentes.

Art. 3º - Do Substituto Processual da Indicação de Procedência São Francisco de Itabapoana para a Farinha de Mandioca

A Indicação de Procedência São Francisco de Itabapoana para a Farinha de Mandioca tem como substituto processual junto ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial – INPI a

(22) 99837-1746

Rodovia Simão Mansur , S/N – KM 59 – Bom Lugar
Travessão de Barra – São Francisco de Itabapoana





Associação dos Produtores de Mandioca e Fabricantes de Farinha de Mandioca de Travessão de Barra - APROFAR, a qual será responsável pela mesma perante o INPI. A APROFAR, regida pelos valores e princípios do associativismo, pelas disposições legais, pelas diretrizes da autogestão e pelo seu Estatuto Social, com personalidade jurídica própria e plena capacidade de cumprimento de seus fins, estabelecida Rua Ataídes Caetano, 17 – Travessão de Barra no município de São Francisco de Itabapoana/RJ, CEP. 28.230-000, inscrita no CNPJ sob nº 30.306.221/0001-53. É de responsabilidade da APROFAR, na qualidade de substituto processual, manter banco de dados gerais de informações dos processos de enquadramento, dos lotes de farinha de mandioca reconhecidos formalmente com a Indicação Geográfica na modalidade Indicação de Procedência e de informações das unidades de beneficiamento primário e outros processos da farinha de mandioca, para permitir ações de auditoria, rastreabilidade, promoção e comercialização do produto. O fiel cumprimento das normas e condições estabelecidas neste caderno de especificação técnica cria-se o Conselho Regulador da APROFAR, cujas funções, atribuições e funcionamento estão descritas neste documento.

Art. 4º - Dos Objetivos da Entidade Representativa dos Produtores

No desenvolvimento de suas atividades a Associação dos Produtores de Mandioca e Fabricantes de Farinha de Mandioca de Travessão de Barra - APROFAR, entidade representativa dos produtores e substituta processual junto ao INPI para a Indicação de Procedência São Francisco de Itabapoana para a Farinha de Mandioca, observará os princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, economicidade e da eficiência, tendo por objetivos organizar e desenvolver a cadeia produtiva da farinha de mandioca da sua área de abrangência e representar os interesses dos Produtores de farinha de mandioca. A APROFAR tem por finalidade:

- I. adquirir, construir ou alugar os imóveis necessários para as suas instalações administrativas, tecnológicas, de armazenamento e outros;
- II. adquirir ou alugar os maquinários necessários para prestação de serviços de pesagem de caminhões e empacotamento de produtos;
- III. viabilizar o transporte, o beneficiamento, o armazenamento, a classificação, a industrialização, a assistência técnica e outros serviços necessários a produção e servir de assessoria ou representante dos associados na comercialização de insumos e da produção;





- IV. manter serviços de assistência jurídica, constituindo-se, neste particular, em mandatária dos associados no que diz respeito a celebrar convênios com qualquer entidade pública ou privada;
- V. filiar-se a outras entidades congêneres sem perder sua individualidade e poder de decisão;
- VI. Desenvolver ações que disponham ao consumidor produtos com garantia de procedência e qualidade por meio de registros, como a Indicação Geográfica, entre outras certificações de natureza diversas;
- VII. Estabelecer o Caderno de Especificações Técnicas e organizar estrutura de controle para a autorregulação da Indicação Geográfica;
- VIII. Preservar e proteger a Indicação Geográfica da região delimitada ;
- IX. Preservar, divulgar, proteger a Indicação Geográfica e prestar outros serviços vinculados, sendo responsável pela defesa de produtos registrados, sua qualidade e procedência;
- X. Estabelecer o Caderno de Especificações Técnicas e organizar estrutura de controle para auto regulação da Indicação Geográfica;
- XI. Instituir, promover, gerir, divulgar e proteger seus bens materiais, imateriais, intelectuais, industriais, quando reconhecidos, concedidos ou deferidos, tais como: patentes, softwares, desenhos industriais, indicação geográfica, marcas coletivas ou marcas de certificação, outras certificações ou reconhecimentos que venham a ser criados;
- XII. Estimular a promoção e o desenvolvimento de ações para a proteção de produtos e territórios, com atuação junto a entidades públicas e privadas, para realização de atividades de desenvolvimento sociocultural, ambiental e econômico.
- XIII. Preservar e proteger a Indicação Geográfica bem como a qualidade e tipicidade dos produtos registrados.

Art. 5º - Das Pessoas Autorizadas a Utilizar a Indicação de Procedência São Francisco de Itabapoana para a Farinha de Mandioca

Estão autorizados ao uso da Indicação de Procedência São Francisco de Itabapoana para a Farinha de Mandioca todos os produtores estabelecidos na área geográfica delimitada de produção, que obedeçam ao Caderno de Especificações Técnicas e demais disposições aprovadas pelo Conselho Regulador.





Art. 6º - Da Delimitação da Área de Produção

A área geográfica delimitada para a produção da Indicação de Procedência São Francisco de Itabapoana para a Farinha de Mandioca compreende o município de São Francisco de Itabapoana, no estado do Rio de Janeiro.

Figura 01 – Área Geográfica de produção delimitada para a Indicação de Procedência São Francisco de Itabapoana para a Farinha de Mandioca.



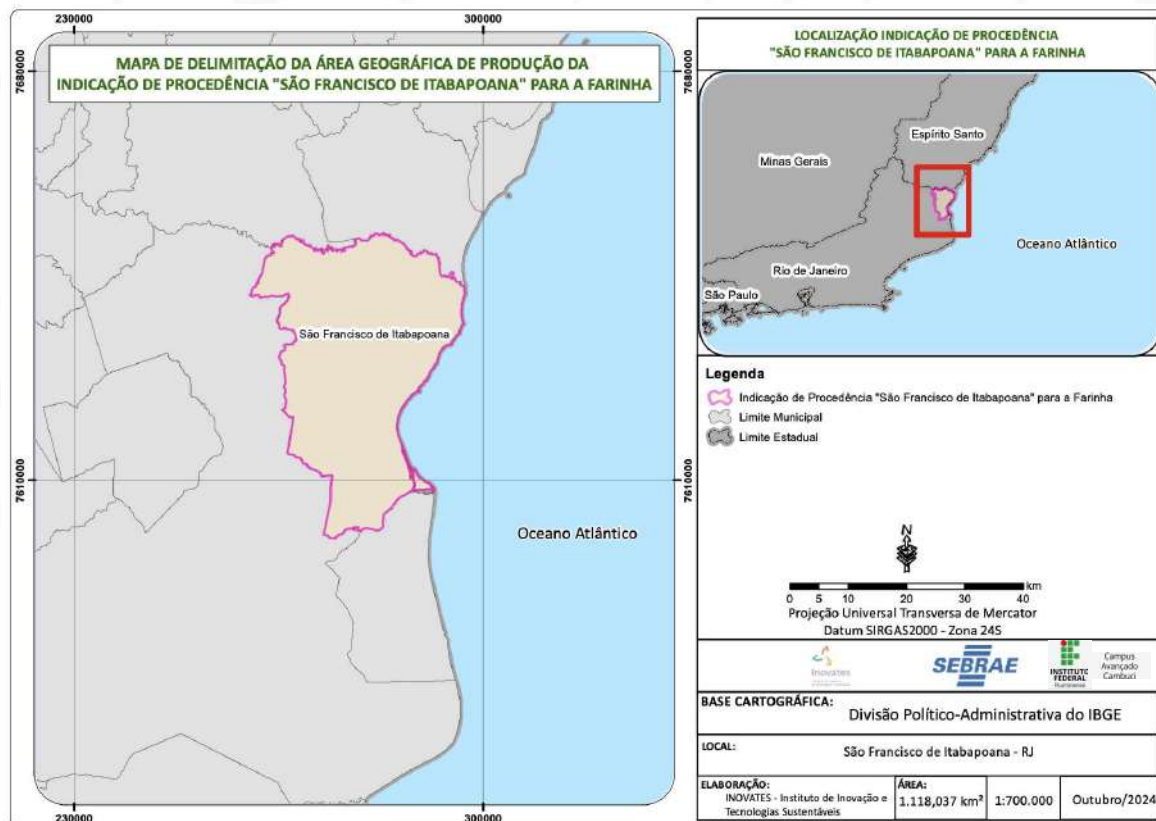
(22) 99837-1746

Rodovia Simão Mansur , S/N – KM 59 – Bom Lugar
Travessão de Barra – São Francisco de Itabapoana





Figura 02 – Área Geográfica de produção delimitada para a Indicação de Procedência São Francisco de Itabapoana para a Farinha de Mandioca.



Art. 7º - Das Condições Gerais de Uso da Indicação Geográfica São Francisco de Itabapoana para a Farinha de Mandioca

A adesão ao uso da Indicação Geográfica na modalidade Indicação de Procedência é de caráter espontâneo e voluntário pelos produtores de farinha de mandioca cuja produção seja originada de propriedades localizadas na área geográfica delimitada de produção e que cumpram na íntegra o presente Caderno de Especificações Técnicas.





Art. 8º - Das Condições específicas para Uso da Indicação de Procedência São Francisco de Itabapoana para a Farinha de Mandioca

Os produtores associados e não associados da APROFAR somente receberão a aprovação para o uso da Indicação de Procedência São Francisco de Itabapoana para a Farinha de Mandioca mediante a comprovação do cumprimento das condições e requisitos estabelecidos neste Caderno de Especificações Técnicas da Indicação de Procedência São Francisco de Itabapoana para a Farinha de Mandioca. As condições específicas para o uso são:

- I. Estar em dia, junto ao Conselho Regulador da IG, com suas informações cadastrais e demais itens discriminados neste Caderno de Especificações Técnicas;
- II. A Indicação de Procedência São Francisco de Itabapoana para a Farinha de Mandioca deve ser usada tal como se encontre registrada no INPI, de forma completa e integral, não podendo sofrer alteração alguma em sua composição normativa ou gráfica;
- III. Os usuários da Indicação de Procedência São Francisco de Itabapoana para a Farinha de Mandioca não poderão solicitar o registro, em nenhum país ou instituição internacional, de um signo idêntico ou semelhante, ou que de qualquer forma possa induzir a erro, confusão ou aproveitamento da fama e reputação da IG, com exceção da entidade representativa dos produtores, substituta processual junto ao INPI, que, dentro das possibilidades e interesses de mercado, solicitará o registro da IG em tantos países quantos forem necessários e permitirem esta forma de proteção;
- IV. A Indicação de Procedência São Francisco de Itabapoana para a Farinha de Mandioca não poderá ser utilizada de maneira que possa causar descrédito, prejudicar sua reputação ou induzir a erro aos consumidores sobre os produtos aos quais se aplica;
- V. A Indicação de Procedência São Francisco de Itabapoana para a Farinha de Mandioca somente poderá ser utilizada pelas pessoas autorizadas, não podendo nenhum destes conceder licenças ou sub licenças a terceiros;
- VI. Os usuários da Indicação de Procedência São Francisco de Itabapoana para a Farinha de Mandioca poderão realizar atos publicitários ou promocionais da representação gráfica e figurativa da IG, desde que com o consentimento do Conselho Regulador da entidade representativa dos produtores, substituta processual junto ao INPI;





- VII. A pessoa jurídica só poderá utilizar a representação gráfica e figurativa da IG se obtiver a aprovação de seu uso perante o Conselho Regulador da APROFAR;
- VIII. Periódica e aleatoriamente o Conselho Regulador da Indicação de Procedência São Francisco de Itabapoana para a Farinha de Mandioca procederá às auditorias nas áreas de produção e/ou em produtos que contiverem a IG;
- IX. O usuário da Indicação de Procedência São Francisco de Itabapoana para a Farinha de Mandioca deverá apresentar Termo de Compromisso de que conhece e cumpre integralmente a legislação brasileira, principalmente no que tange às questões ambientais, sociais e trabalhistas;
- X. Os usuários da IG deverão pagar o valor dos custos relacionados ao controle da Indicação Geográfica. Estes valores se destinam apenas aos custos de controle da Indicação Geográfica;
- XI. Nas etapas de produção não será permitida a retirada do amido da massa da farinha de mandioca;
- XII. Quanto às Impurezas, não será permitida a presença de impurezas de metal e de cascas das mandiocas no produto final;
- XIII. Deverá ser controlado os fiapos (“carolo”) no produto final por meio do correto controle da retirada da região do colo da raiz (“cabeças da mandioca”);
- XIV. Nas agroindústrias de produção de farinha de mandioca os fornos deverão ser a lenha;
- XV. A farinha de mandioca deve ser torrada no ponto crocante não queimada;
- XVI. Deverá ser apresentada pelo produtor uma amostra de 500g para o conselho regulador avaliar o lote produzido e autorizar o uso do selo da indicação geográfica;
- XVII. O conselho regulador deverá armazenar a amostra apresentada pelo produtor por um período de 1 ano como contra prova;
- XVIII. A agroindústria produtora de farinha de mandioca deverá apresentar o alvará de funcionamento expedido pelos órgãos competentes. Caso o empreendimento ainda não possua o alvará deverá ser apresentado o Protocolo do processo de requerimento do alvará em andamento.





Art. 9º - Da Descrição do Processo de Produção da Farinha de Mandioca

- I. Colheita - A colheita é a retirada da raiz da planta de mandioca - *Manihot esculenta* do solo. A etapa é feita revolvendo-se e retirando parte do solo superficial que recobre a raiz com uso de enxadão e arrancando-se manualmente o arranquio manual da raiz e posterior repasse procurando-se raízes que se desprenderam. Em seguida as raízes são separadas do tronco manualmente;
- II. Transporte - O transporte é feito em a granel ou em caixas sendo utilizado trator ou caminhão. O tempo entre a colheita e o transporte é feito no mesmo dia do arranquio;
- III. Lavagem/Descascamento das Raízes - O processo de descascamento consiste na retirada da casca marrom ou epiderme da raiz e é realizado no equipamento conhecido como descascador de mandioca. O descascador é um rolo cilíndrico de madeira com tábuas de aproximadamente 5 cm e espaçadas de 2 cm, o qual é rotativo. As raízes são depositadas dentro e então giradas na presença de água e areia por um período variável de 40 a 70 minutos até a completa remoção da casca marrom. Após a lavagem as mandiocas são colocadas em um caixote móvel e levadas para o acabamento;
- IV. Acabamento - O acabamento consiste na catação de restos de casca que não foram removidos, na retirada das “cabeças” ou cepas. É feito de forma manual com uso de facas. Após esta fase as raízes vão direto para a cevadeira;
- V. Ceva ou ralação - Esta fase é onde a mandioca é triturada. A trituração é feita por meio do atrito da raiz com um cilindro ligado a um motor e que contém diversas lâminas serrilhadas. A massa resultante, conhecida como massa molhada, é depositada em um tanque sendo imediatamente encaminhada à prensa;
- VI. Prensagem - A prensagem consiste na retirada de parte da matéria úmida da massa. A mesma é realizada colocando a massa em uma forma retangular, de metal, recoberta por tecido. São dispostas várias camadas de formas e quando se atinge a altura adequada um macaco hidráulico é acionado pressionando-se todo o conjunto. O processo de prensagem dura aproximadamente 30 minutos e o





produto resultante é a massa seca que é encaminhada para o processo de trituração;

- VII. Ceva ou trituração da massa - A massa seca resultante da prensagem é triturada na mesma cevadeira utilizada na trituração inicial. O produto resultante é uma massa com certo teor de umidade e que já pode ser encaminhada para a torra;
- VIII. Torra - A torra é realizada em um disco rotativo metálico que é aquecido utilizando-se como fonte de calor a lenha o qual é conhecido como forno. Acima do disco existem algumas pás que vão revolvendo a farinha à medida que a mesma perde umidade. A granulometria e textura do produto é determinada em partes nesta fase;
- IX. Peneiramento - O peneiramento é feito em uma peneira metálica contendo malhas de diferentes espessuras conforme granulometria da farinha que se quer produzir. A massa torrada é despejada na peneira que é agitada mecanicamente passando a farinha para a parte de baixo e o “carolo” ficando retido na parte superior. A farinha peneirada é direcionada até uma bica ficando depositada em sacos ou em recipientes;
- X. Embalagem - Consiste na deposição da farinha pronta em embalagens visando a proteção do produto e a manutenção da qualidade. A principal embalagem utilizada é a embalagem plástica, normalmente de 50 kg ou de 1Kg;
- XI. Armazenamento - O armazenamento é realizado em local próprio, distinto da área de produção o qual é seco, arejado e contém estrados para evitar contato direto da embalagem com o chão;
- XII. Transporte - O transporte é feito em veículos próprios até os pontos de comercialização ou em veículos de terceiro;
- XIII. Comercialização - A comercialização é feita através de intermediários, venda direta a bares e restaurantes e também para supermercados.





Art. 10 - Do Conselho Regulador da Indicação de Procedência São Francisco de Itabapoana para a Farinha de Mandioca

A Indicação de Procedência São Francisco de Itabapoana para a Farinha de Mandioca será regida por um Conselho Regulador nos moldes estatutários, pré-definidos pela maioria de associados votantes, em coro de assembleia constituída e votada especificamente na APROFAR. Os membros do Conselho Regulador serão constituídos pelos associados da APROFAR, e também será composta por membros que representam as instituições de pesquisa e/ou ensino, também nomeados pelas respectivas instituições conselheiras, seus respectivos suplentes e ou substitutos, preservando sempre a lisura em sua composição, de modo a criar sustentabilidade e credibilidade de suas ações operacionais.

- I. Os membros deverão receber instruções sobre o regimento previsto no estatuto da APROFAR, ficando estes a par de seus respectivos deveres e direitos como tais conselheiros;
- II. Cabem aos demais conselheiros membros, a advertência, notificação e ou exclusão pela maioria dos votos do colegiado, quando for o caso, de membros que por algum motivo não cumprirem com os respectivos papéis, ou que por ordem de estatuto, fugirem dos princípios aqui estabelecidos;
- III. Os conselheiros serão responsáveis pela edição e aperfeiçoamento do caderno de especificações técnicas da IG, quando necessário, sendo este aprovado pela assembleia geral da APROFAR e solicitada a modificação no INPI;
- IV. Caberá ao colegiado, supervisionar constantemente com produção de provas materiais, que evidenciam o descumprimento dos artigos e normas aqui previstos, que resultem em descredenciamento de instituições e/ou produtores autorizados;
- V. Compete ao Conselho Regulador da Indicação de Procedência São Francisco de Itabapoana para a Farinha de Mandioca, a manutenção e a preservação da IG regulamentada, estando previsto no estatuto social da APROFAR suas atribuições e competências.

Art. 11 - Das Obrigações do Conselho Regulador

- I. Promover na cadeia produtiva da Indicação de Procedência São Francisco de Itabapoana para a Farinha de Mandioca, as Boas Práticas Agrícolas (BPA);
- II. Estimular a sustentabilidade da área geográfica delimitada, através da preservação e conservação ambiental;





- III. Estimular o agroturismo, a valorização da cultura regional e do “saber fazer local”;
- IV. Zelar pelo produto da Indicação de Procedência São Francisco de Itabapoana para a Farinha de Mandioca, até a efetiva entrega do mesmo.

Art. 12 - Da Estrutura de Controle

O Conselho Regulador da Indicação Geográfica será constituído por 07 (sete) membros assim definidos:

- I. 04 (quatro) membros eleitos na Assembleia Geral, devendo ser associados, sendo que 01 (um) será o Coordenador, 01 (um) será o Vice Coordenador e 02 (dois) serão membros;
- II. 03 (três) membros representantes de instituições parceiras, com conhecimento na área agrônômica e de alimentos.

Art. 13 - Dos Registros

O Conselho Regulador manterá atualizado, o registro cadastral relativo ao:

- I. Cadastro atualizado dos produtores rurais da Indicação de Procedência São Francisco de Itabapoana para a Farinha de Mandioca;
- II. Cadastro atualizado das propriedades, de área de produção e capacidade produtiva, durante a vigência da autorização do produtor;

Art. 14 - Dos Controles de Produção e Supervisão

Serão objeto de controle por parte do Conselho Regulador, a declaração da quantidade de colheita na safra e a declaração de produtos processados. O Conselho Regulador estabelecerá outros controles relativos a manejos e operações nas propriedades e empreendimentos, no sentido de assegurar a garantia de origem dos produtos e o cumprimento desta normativa. Tais controles serão atribuídos desde a colheita até as operações de pós-colheita, armazenamento, transporte e possível beneficiamento do produto, de forma a assegurar a rastreabilidade e autenticidade dos produtos protegidos pela Indicação Geográfica como os elementos abaixo relacionados:

- I. Quantificação e cadastros de lotes produzidos (rastreabilidade);
- II. Do sistema de auditoria extemporânea nos produtores;
- III. Da rastreabilidade e publicação dos dados;





- IV. Da divulgação e merchandising de produtos da IG;
- V. Produzir contraprovas que preservem as garantias e qualidades do produto certificado.

Parágrafo Único: O Conselho Regulador emitirá cartilha com linguagem objetiva e supervisionará todo material didático concernente às adequações, obrigações, direitos e deveres, as quais servirão de efetivo esclarecimento ao produtor a ser autorizado, após o devido cadastro aprovado, ainda durante no processo de avaliação.

Art. 15 - Das Proibições de Utilização da Indicação de Procedência São Francisco de Itabapoana para a Farinha de Mandioca

São motivos que, separada ou concomitantemente, desencadeiam a proibição imediata da utilização da Indicação de Procedência São Francisco de Itabapoana para a Farinha de Mandioca pelos produtores:

- I. A desistência, suspensão ou perda da condição de produtor autorizado pelo Conselho Regulador da APROFAR;
- II. A paralisação das atividades de produção mediante comunicação do produtor à APROFAR ou constatada pelo Conselho Regulador;
- III. O descumprimento das normas do presente Caderno de Especificações Técnicas da Indicação de Procedência São Francisco de Itabapoana para a Farinha de Mandioca;
- IV. O descumprimento das normas estabelecidas pela legislação brasileira que impliquem de qualquer forma em possível dano à reputação da Indicação de Procedência São Francisco de Itabapoana para a Farinha de Mandioca.

Art. 16 - Representação Gráfica e Figurativa da Indicação de Procedência São Francisco de Itabapoana para a Farinha de Mandioca

A representação gráfica e figurativa da Indicação de Procedência São Francisco de Itabapoana para a Farinha de Mandioca, com distintivo gráfico do tipo misto, de titularidade dos produtores estabelecidos no território delimitado e coordenada pelo Conselho Regulador da APROFAR está assim definida:





Figura 03 - Signo distintivo da IG a ser aplicado para os padrões de comercialização.



Art. 17 - Das Sanções Previstas Quanto à Utilização da Indicação de Procedência São Francisco de Itabapoana para a Farinha de Mandioca

O beneficiado pela presente Indicação de Procedência deverá zelar pelo uso do selo, caso descumpra tais definições, o mesmo estará sujeito à penalização oficial conforme estipulado pela Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996. Além das penalidades citadas, o Conselho Regulador tomará medidas preventivas, caso identificar práticas consideradas como irregulares ou inadequadas que possam comprometer a idoneidade da presente IG ficando estipulado que:

- I. Na primeira infração, será o produtor ou instituição advertido por escrito;
- II. Na segunda infração, será suspenso da Indicação de Procedência São Francisco de Itabapoana para a Farinha de Mandioca por um ano, até a adequação das irregularidades, após constatadas pelo conselho regulador;
- III. O usuário responderá, pelos danos que causar ao substituto processual da Indicação de Procedência São Francisco de Itabapoana para a Farinha de Mandioca ou a terceiros;
- IV. O usuário deverá retirar imediatamente do mercado os produtos que ostentam a Indicação de Procedência São Francisco de Itabapoana para a Farinha de Mandioca.





Parágrafo Único: Fica a critério do Conselho Regulador, através da deliberação do colegiado, o entendimento de atenuantes, de casos específicos que cabem à aplicação da penalidade II.

Art. 18 - Da Validade e dos Prazos

- I. O produtor credenciado receberá a sua autorização do uso da IG, mediante a comprovação de pagamento do valor dos custos relacionados ao controle da Indicação Geográfica. Estes valores se destinam apenas aos custos de controle da Indicação Geográfica;
- II. O produtor receberá os selos da IG, mediante a comprovação de pagamento valor dos custos relacionados ao controle da Indicação Geográfica correspondente ao volume de produção comercializada;

Parágrafo Único: Outros valores de custos relacionados ao controle da Indicação Geográfica serão adicionados em função da distância da área a ser certificada e auditada, o total da área a ser certificada e auditada e do volume da produção escoado.

Art. 19 - Da Rastreabilidade

Os produtos da Indicação de Procedência São Francisco de Itabapoana para a Farinha de Mandioca serão identificados nas embalagens, através de rótulos, tags, etiquetas e lacres, conforme segue:

- I. Norma de rotulagem para identificação da Indicação de Procedência São Francisco de Itabapoana para a Farinha de Mandioca nas embalagens: Identificação do nome geográfico, seguido da expressão “Indicação de Procedência”, que será objeto de proteção junto ao INPI, conforme facultado pelo Art. 179 da lei nº 9.279, conforme segue:
- II. Norma de rotulagem para o selo de controle nas embalagens, rótulos, tags ou lacres, e documentação correspondente: o selo de controle será colocado na embalagem dos produtos, sacarias ou caixarias; em rótulos ou no romaneio de controle do produto; através de tags, lacres e/ou adesivos; bem como na documentação referente ao produto, como notas fiscais. O referido selo conterà os seguintes dizeres: Indicação de Procedência São Francisco de Itabapoana para a





Farinha de Mandioca, bem como o número de controle ou sistema de QR-Code a ser definido pelo Conselho Regulador, conforme segue:

Figura 04 - Signo distintivo da IG a ser aplicado para os padrões de comercialização.



Parágrafo Único: O Conselho Regulador poderá definir outras formas de inserção dos selos de controle e rotulagem, garantindo os princípios de rastreabilidade e controle. O selo será utilizado pela APROFAR de acordo com o Manual de Utilização mediante as condições definidas pelo Conselho Regulador da IP. Este selo de controle será fornecido pelo Conselho Regulador mediante o pagamento de um valor a ser definido por seus membros. Estes valores se destinam apenas aos custos de controle da Indicação Geográfica. A quantidade de selos deverá obedecer à produção correspondente de cada associado inscrito na Indicação de Procedência São Francisco de Itabapoana para a

(22) 99837-1746

Rodovia Simão Mansur , S/N – KM 59 – Bom Lugar
Travessão de Barra – São Francisco de Itabapoana





Farinha de Mandioca. Os produtos não protegidos pela Indicação de Procedência São Francisco de Itabapoana para a Farinha de Mandioca não poderão utilizar as identificações especificadas nos itens “I” e “II” deste Artigo. Os métodos de controle adotados para assegurar a originalidade da farinha de mandioca da Indicação de Procedência São Francisco de Itabapoana serão, dentre outros: a verificação da autenticidade do selo do produto e a realização de visitas de inspeção aos pontos de comercialização.

Art. 20 - Dos Princípios da Indicação de Procedência São Francisco de Itabapoana para a Farinha de Mandioca

São princípios dos inscritos na Indicação de Procedência São Francisco de Itabapoana para a Farinha de Mandioca, o respeito às Indicações Geográficas reconhecidas nacional e internacionalmente.

Art. 21 - Dos Casos Omissos do Presente Caderno de Especificações Técnicas

Os casos omissos serão tratados pelo Conselho Regulador da Indicação de Procedência São Francisco de Itabapoana para a Farinha de Mandioca. Em caso de divergências, os casos serão diretamente resolvidos pela Assembleia Geral da APROFAR convocada para este fim.

São Francisco de Itabapoana/RJ, 12 de agosto de 2024.

Documento assinado digitalmente
gov.br VANESSA RIBEIRO DE SOUZA
Data: 21/07/2025 17:09:27-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Vanessa Ribeiro de Souza

Presidente

APROFAR

(22) 99837-1746

**Rodovia Simão Mansur , S/N – KM 59 – Bom Lugar
Travessão de Barra – São Francisco de Itabapoana**



LAUDO DE DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA DE PRODUÇÃO DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA “SÃO FRANCISCO DE ITABAPOANA” PARA A FARINHA DE MANDIOCA

Rio de Janeiro - Brasil



LAUDO DE DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA DE PRODUÇÃO DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA “SÃO FRANCISCO DE ITABAPOANA” PARA A FARINHA DE MANDIOCA

1. APRESENTAÇÃO

Este laudo, elaborado pela **Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento** em conjunto com a **Secretaria de Estado de Desenvolvimento Regional do Interior, Pesca e Agricultura Familiar** com o apoio da **Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado do Rio de Janeiro - EMATER-RIO**, baseado em estudos técnicos realizados pela **Universidade Estadual do Norte Fluminense Darcy Ribeiro e seus parceiros**, têm por objetivo subsidiar a solicitação por parte da **Associação dos Produtores de Mandioca e Fabricantes de Farinha de Mandioca de Travessão de Barra - APROFAR** para a **delimitação da área geográfica de produção da Indicação de Procedência “SÃO FRANCISCO DE ITABAPOANA” para a Farinha de Mandioca.**

A indicação geográfica é uma ferramenta coletiva de proteção e promoção comercial de produtos tradicionais vinculados a uma área geográfica delimitada. Além disso, é uma ferramenta de preservação da biodiversidade, do conhecimento, da história, dos recursos naturais e humanos. A indicação geográfica pode contribuir para as economias locais e para o dinamismo regional.

A indicação geográfica deve promover os produtos e a sua herança histórico-cultural, que é intransferível. Esta herança abrange inúmeras especificidades: a área de produção definida, a tipicidade e a autenticidade dos produtos elaborados. Estas especificidades garantem ao produto um nome e notoriedade, que devem ser protegidos. Somente os produtores estabelecidos na área delimitada e que seguem determinadas regras é reservado o uso do nome geográfico (Norma Técnica ABNT NBR 16479:2016).

A indicação geográfica tem ainda como objetivos específicos:

- Atender a demanda de produtores, que veem seus produtos comercializados no mercado com a IG, valorizando o território e o conhecimento local;



- Facilitar a presença de produtos típicos no mercado, que sentirão menos a concorrência com outros produtores de preço e qualidade inferiores;
- Aumentar o valor agregado dos produtos;
- Estimular a melhoria qualitativa dos produtos, já que serão submetidos a controles de produção;
- Aumentar a participação no ciclo de comercialização dos produtos e estimular a elevação do seu nível técnico;
- Permitir ao consumidor identificar perfeitamente o produto nos métodos de produção, fabricação e elaboração, em termos de identidade e de tipicidade;
- Melhorar e tornar mais estável a demanda do produto, criando a confiança do consumidor que, sob a etiqueta da IG, espera encontrar um produto de qualidade e com características determinadas;
- Estimular investimentos na própria zona de produção;
- Melhorar a comercialização dos produtos, facilitando o acesso ao mercado através de uma identificação especial;
- Gerar ganhos de confiança junto ao consumidor quanto à autenticidade dos produtos, pela ação do Conselho Regulador que será criado e da autodisciplina que exige;
- Facilitar o marketing, através da IG, que é uma propriedade intelectual coletiva, com vantagens em relação à promoção baseada em marcas comerciais;
- Promover produtos típicos;
- Facilitar o combate à fraude, o contrabando, a falsificação e as usurpações;
- Favorecer as exportações e proteger os produtos contra a concorrência desleal externa.

Este laudo, **instrumento oficial que delimita a área geográfica de produção da Indicação de Procedência “SÃO FRANCISCO DE ITABAPOANA” para a Farinha de Mandioca**, segue o disposto na Lei 9.279 de 14 de maio de 1996, que regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial e na Portaria no 04/2022-INPI, que estabelece as condições para o Registro das Indicações Geográficas, marco legal das IGs brasileiras, bem como as diretrizes do **Instituto Nacional da Propriedade Industrial – INPI**, órgão responsável pela análise e reconhecimento formal das Indicações Geográficas no Brasil.



2. CONDIÇÕES GERAIS DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA “SÃO FRANCISCO DE ITABAPOANA” PARA A FARINHA DE MANDIOCA.

A adesão ao uso da Indicação de Procedência “SÃO FRANCISCO DE ITABAPOANA” para a Farinha de Mandioca é de caráter espontâneo e voluntário pelos produtores cuja produção seja originada de propriedades localizadas na área geográfica definida neste Laudo de Delimitação e que cumpram na íntegra os requisitos estabelecidos para esta Indicação Geográfica.

É de responsabilidade da **Associação dos Produtores de Mandioca e Fabricantes de Farinha de Mandioca de Travessão de Barra - APROFAR**, na qualidade de substituto processual titular do direito do reconhecimento formal da indicação geográfica junto ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI), manter banco de dados gerais de informações dos processos de enquadramento, dos centros de produção de farinha de mandioca reconhecidos formalmente com a Indicação Geográfica na modalidade Indicação de Procedência (IP) e de informações das unidades produtoras que participam do processo, para permitir ações de auditoria, rastreabilidade, promoção e comercialização do produto.

A entidade solicitante da Indicação de Procedência “SÃO FRANCISCO DE ITABAPOANA” para a Farinha de Mandioca se denomina **Associação dos Produtores de Mandioca e Fabricantes de Farinha de Mandioca de Travessão de Barra - APROFAR**, regida pelos valores e princípios do associativismo, pelas disposições legais, pelas diretrizes da autogestão e pelo seu Estatuto Social, com personalidade jurídica própria e plena capacidade de cumprimento de seus fins, e estabelecida na Rua Ataídes Caetano, 17, Travessão da Barra, Município de São Francisco de Itabapoana - Rio de Janeiro - Brasil.

No desenvolvimento de suas atividades, **Associação dos Produtores de Mandioca e Fabricantes de Farinha de Mandioca de Travessão de Barra - APROFAR**, substituta processual para a Indicação de Procedência “SÃO FRANCISCO DE ITABAPOANA” para a Farinha de Mandioca, observará os princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, economicidade e da eficiência, tendo por objetivos organizar e desenvolver a cadeia produtiva da Farinha de Mandioca e representar os interesses dos produtores. A **Associação dos Produtores de Mandioca e Fabricantes de Farinha de Mandioca de Travessão de Barra - APROFAR** tem como objetivo o exercício de mútua colaboração entre os associados, visando à prestação, pela entidade, de quaisquer serviços que possam contribuir para o fomento e racionalização das atividades na produção da Farinha de mandioca e para melhorar as condições de vida de seus integrantes, com especial ênfase na divulgação de matérias



relacionadas a técnicas de produção, mercado e preços, melhoria de qualidade e de produtividade.

3. DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA DE PRODUÇÃO DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA “SÃO FRANCISCO DE ITABAPOANA” PARA A FARINHA DE MANDIOCA

A área geográfica delimitada para a produção da Indicação de Procedência “SÃO FRANCISCO DE ITABAPOANA” para a Farinha de Mandioca compreende o território do município São Francisco de Itabapoana, em seu respectivo limite político administrativo.

Figura 01 – Mapa da delimitação da área geográfica de produção da Indicação de Procedência “SÃO FRANCISCO DE ITABAPOANA” para a Farinha de Mandioca

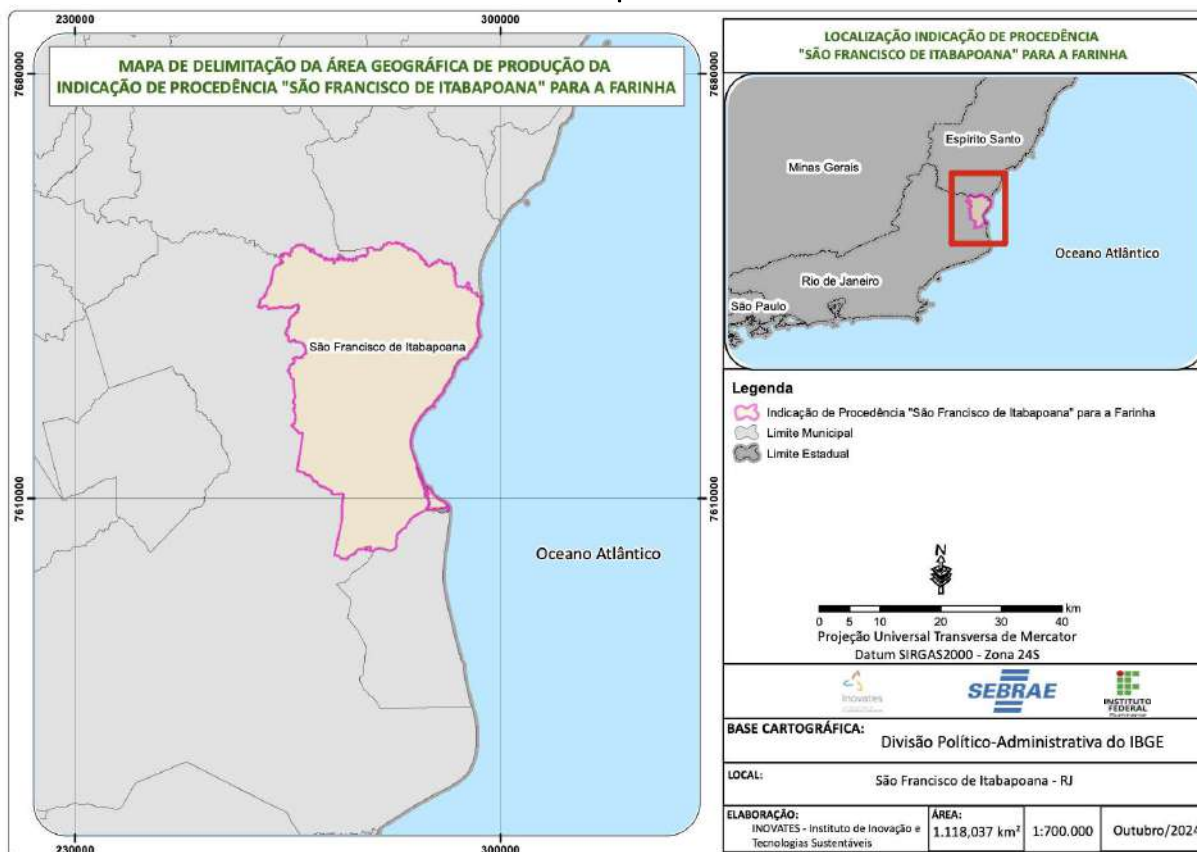


Figura 02 – Mapa da delimitação da área geográfica de produção da Indicação de Procedência “SÃO FRANCISCO DE ITABAPOANA” para a Farinha de Mandioca



4. FUNDAMENTAÇÃO ACERCA DA DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA “SÃO FRANCISCO DE ITABAPOANA” PARA A FARINHA DE MANDIOCA

A delimitação da área geográfica da Indicação de Procedência “São Francisco de Itabapoana” para a Farinha de Mandioca fundamenta-se em aspectos históricos, culturais, ambientais e socioeconômicos que evidenciam a singularidade e a relevância desse produto regional. A produção de farinha de mandioca nessa região é uma prática tradicional enraizada na história local, transmitida por gerações e consolidada como parte integrante da identidade cultural do município. Os métodos utilizados na produção, desde o cultivo da mandioca até o beneficiamento, refletem saberes acumulados ao longo do tempo, conferindo ao produto características únicas, como textura, sabor, cor e qualidade, que o distinguem de farinhas produzidas em outras localidades.

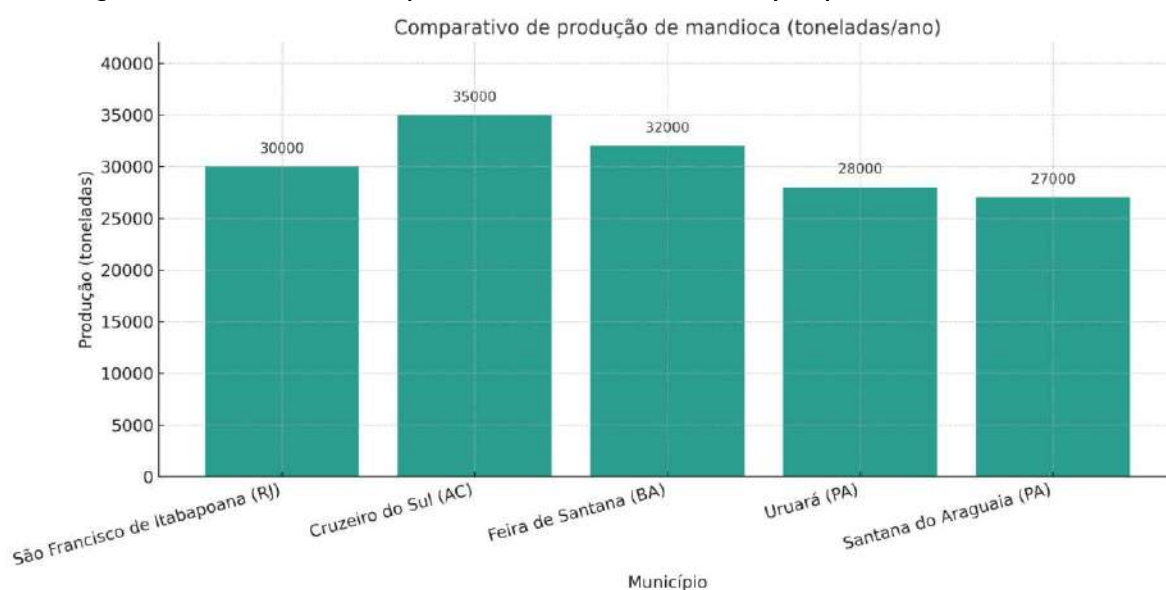
A farinha de mandioca de São Francisco de Itabapoana é um produto tradicionalmente elaborado a partir da mandioca cultivada na região, destacando-se por seu sabor suave, cor amarelada característica e textura fina e uniforme. O método de produção, transmitido entre gerações, envolve práticas artesanais que respeitam o tempo de torrefação e a escolha criteriosa da raiz, conferindo um padrão de qualidade diferenciado. A farinha é apreciada tanto no consumo local quanto em municípios vizinhos, sendo utilizada em pratos típicos e reconhecida como um dos elementos centrais da identidade culinária regional.

De acordo com dados mais recentes da Emater-Rio e do IBGE, São Francisco de Itabapoana se destaca como o maior produtor de mandioca do Norte Fluminense, com uma área cultivada estimada em aproximadamente 3.500 hectares e produção anual superior a 30 mil toneladas de raiz. Esse volume supera significativamente os municípios vizinhos, como Campos dos Goytacazes (cerca de 15 mil toneladas) e São João da Barra (aproximadamente 8 mil toneladas). Além da produção da raiz, o município lidera na produção de farinha de mandioca, com unidades de beneficiamento familiares que processam cerca de 18 mil toneladas por ano. Esse protagonismo produtivo não apenas sustenta a economia local, mas também fortalece os laços socioculturais e a tradição agrícola da região.



Quando comparado com outros municípios brasileiros tradicionalmente reconhecidos pela produção de mandioca, São Francisco de Itabapoana destaca-se de forma expressiva. Embora Cruzeiro do Sul (AC) e Feira de Santana (BA) apresentem volumes de produção próximos, com cerca de 35 mil e 32 mil toneladas anuais, respectivamente, São Francisco de Itabapoana mantém uma produção consistente em torno de 30 mil toneladas por ano, posicionando-se entre os principais produtores do país. Essa performance revela a força agrícola do município, não apenas no contexto fluminense, mas também no cenário nacional, reforçando a relevância da delimitação de sua área para a Indicação de Procedência e evidenciando sua vocação histórica e econômica voltada à mandioca e seus derivados.

Figura 03 - Gráfico com o comparativo entre os maiores municípios produtores de mandioca




A notoriedade da Farinha de Mandioca de São Francisco de Itabapoana é resultado de sua longa trajetória histórica, sendo um produto associado à imagem do município é motivo de orgulho para a população local. A reputação consolidou-se ao longo das décadas, fortalecida pela participação em feiras regionais, eventos gastronômicos e premiações estaduais que destacaram sua qualidade superior. Essa fama transcende as fronteiras municipais, atraindo compradores de diferentes partes do estado do Rio de Janeiro e de estados vizinhos, o que confere ao produto um valor simbólico e econômico relevante. O reconhecimento espontâneo da origem pelo consumidor reforça o vínculo entre o produto e seu território, justificando plenamente a delimitação da área proposta para a Indicação de Procedência.



A delimitação da área geográfica de produção da Indicação de Procedência “São Francisco de Itabapoana” para a Farinha de Mandioca foi realizada com base em critérios técnicos e legais, considerando aspectos como a concentração de produtores tradicionais, a presença de infraestruturas específicas, como casas de farinha, e o histórico de interação econômica e cultural entre os produtores locais e os mercados consumidores.


Assim, a delimitação da área geográfica produção da Indicação de Procedência “São Francisco de Itabapoana” representa não apenas a proteção de um produto de qualidade reconhecida, mas também a valorização do patrimônio cultural e ambiental da região. Essa medida é essencial para garantir o desenvolvimento sustentável da cadeia produtiva, proteger os produtores locais e promover a autenticidade de um produto que carrega consigo a história, o saber-fazer e a riqueza natural de São Francisco de Itabapoana.

São Francisco de Itabapoana/RJ, 07 de julho de 2025.

Documento assinado digitalmente
 **FLAVIO CAMPOS FERREIRA**
Data: 15/07/2025 10:53:06-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

FLÁVIO CAMPOS FERREIRA

Secretário de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Documento assinado digitalmente
 **JAIR DE SIQUEIRA BITTENCOURT JUNIOR**
Data: 14/07/2025 11:25:38-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>


JAIR BITTENCOURT

Secretário de Estado de Desenvolvimento Regional do Interior, Pesca e Agricultura Familiar

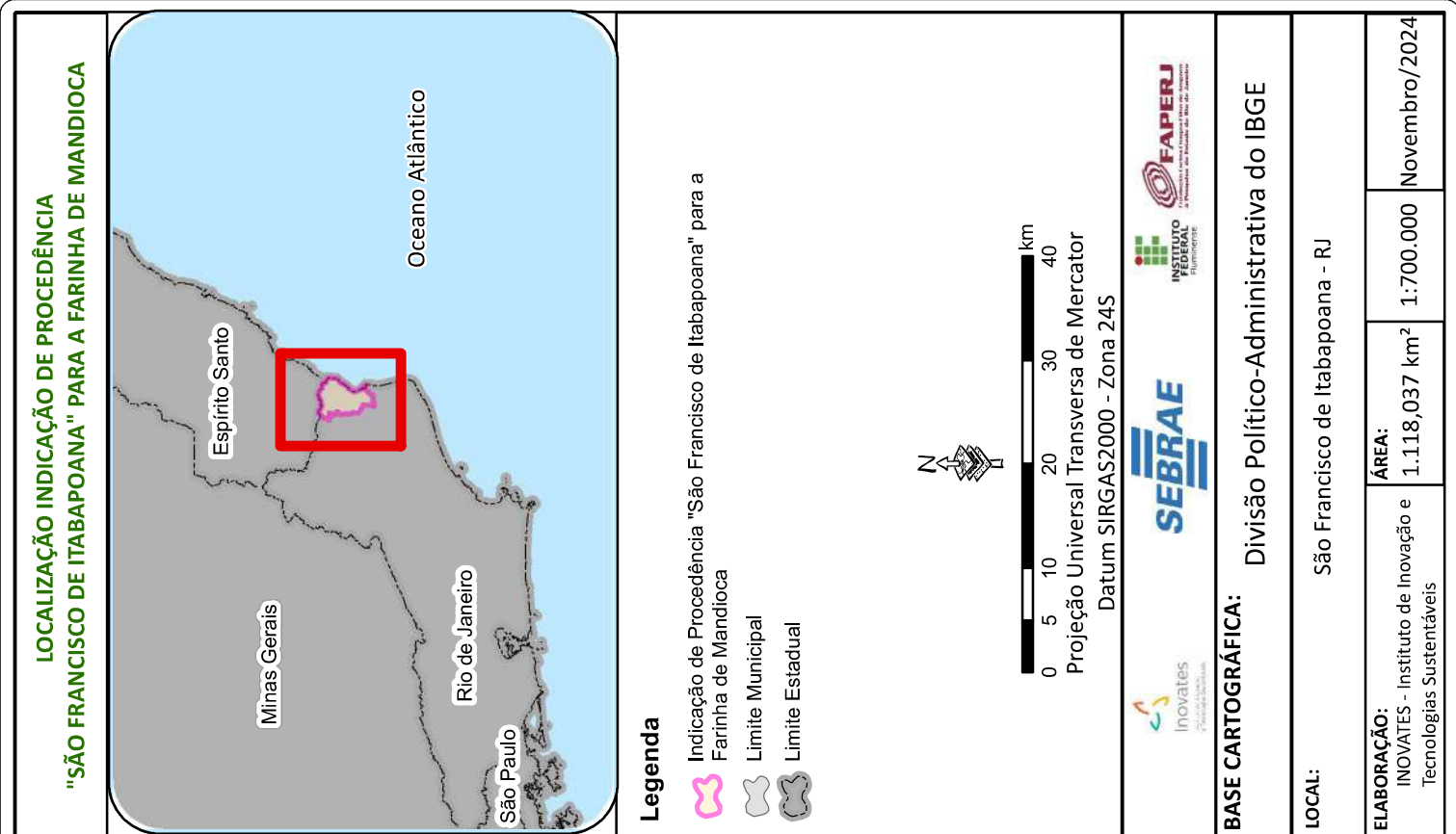
**MARCELO MONTEIRO DA
COSTA:75304880749**

MARCELO MONTEIRO DA COSTA

Presidente da EMATER-RIO

 Assinado de forma digital por MARCELO MONTEIRO
DA COSTA:75304880749
Dados: 2025.07.10 16:49:26 -03'00'





**LOCALIZAÇÃO INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA
"SÃO FRANCISCO DE ITABAPOANA" PARA A FARINHA DE MANDIOCA**

Legenda

-  Indicação de Procedência "São Francisco de Itabapoana" para a Farinha de Mandioca
-  Limite Municipal
-  Limite Estadual



Projeção Universal Transversa de Mercator
Datum SIRGAS2000 - Zona 24S



BASE CARTOGRÁFICA:

Divisão Político-Administrativa do IBGE

LOCAL:

São Francisco de Itabapoana - RJ

ELABORAÇÃO:

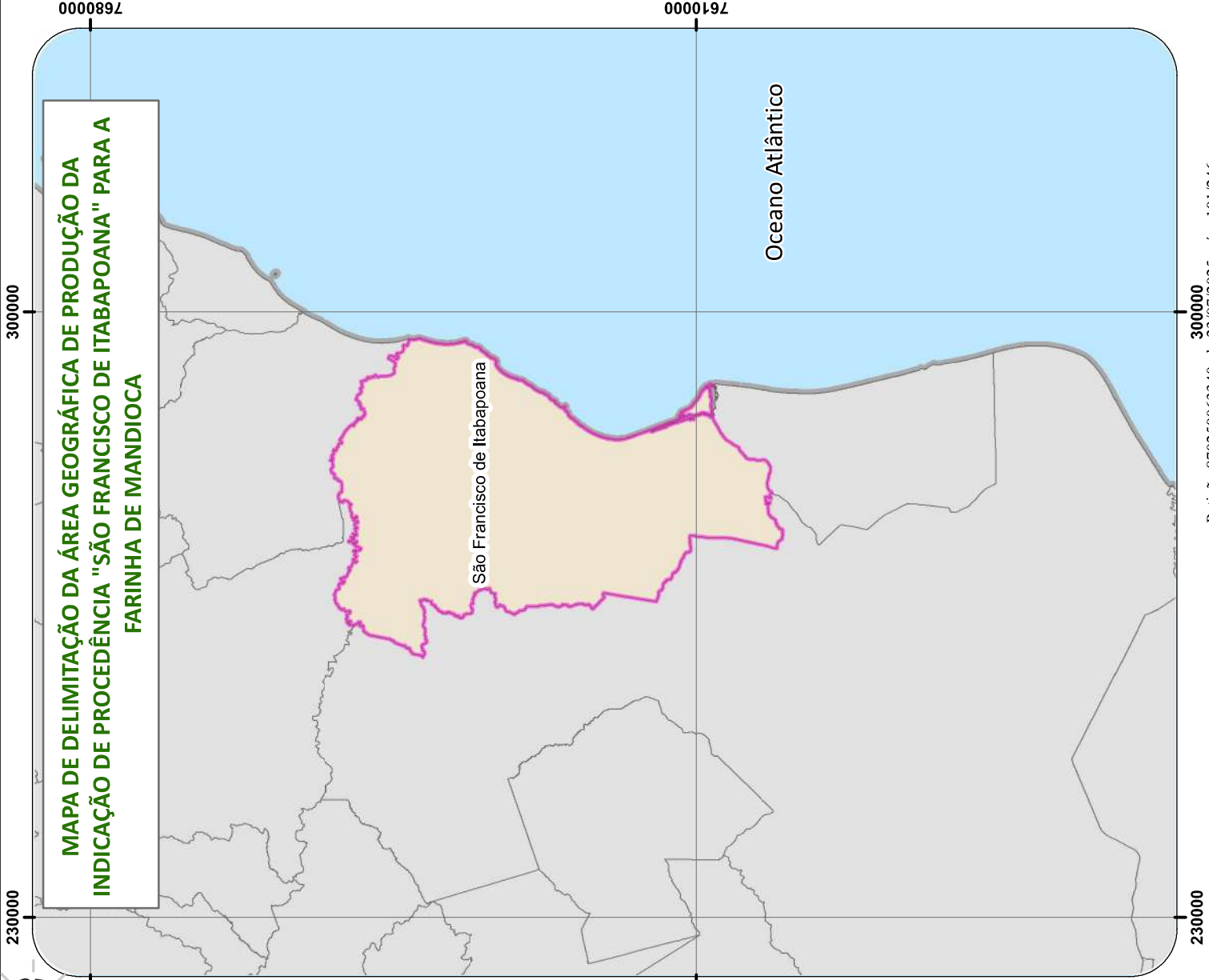
INOVATES - Instituto de Inovação e Tecnologias Sustentáveis

ÁREA:

1.118,037 km²

1:700.000

Novembro/2024



**MAPA DE DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA DE PRODUÇÃO DA
INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA "SÃO FRANCISCO DE ITABAPOANA" PARA A
FARINHA DE MANDIOCA**

INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS – RPI 2854 de 16 de setembro de 2025

CÓDIGO 395 (Concessão de registro)

Nº DO PEDIDO: BR402024000002-8

INDICAÇÃO GEOGRÁFICA: AQUIRAZ

ESPÉCIE: Indicação de Procedência

NATUREZA: Produto

PRODUTO: Peças artesanais com renda de bilro

REPRESENTAÇÃO:



PAÍS: Brasil

DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA: Município de Aquiraz, estado do Ceará.

DATA DO DEPÓSITO: 26/01/2024

REQUERENTE: Associação das Rendeiras da Prainha

PROCURADOR: Não possui.

DESPACHO

Comunicação de concessão de Registro de reconhecimento de Indicação Geográfica. O certificado de Registro será emitido eletronicamente e ficará disponível no portal do INPI em Serviços / Indicações Geográficas / [Busca](#).

Acompanham a publicação os seguintes documentos: relatório de exame, caderno de especificações técnicas e instrumento oficial de delimitação da área geográfica.

IP_ BR402024000002-8_RPI2854_395_IA





MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO, INDÚSTRIA, COMÉRCIO E SERVIÇOS
INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL
DIRETORIA DE MARCAS, DESENHOS INDUSTRIAIS E INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS
COORDENAÇÃO-GERAL DE DESENHOS INDUSTRIAIS, INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS E
PROTOCOLO DE MADRI
DIVISÃO DE EXAME TÉCNICO DE INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS

EXAME DE MÉRITO

1. INTRODUÇÃO

O presente pedido refere-se à solicitação de reconhecimento da indicação geográfica (IG) “**AQUIRAZ**” para o produto **PEÇAS ARTESANAIS COM RENDA DE BILRO**, na espécie **INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA (IP)**, conforme definido no art. 177 da Lei n.º 9.279, de 14 de maio de 1996 (Lei de Propriedade Industrial – LPI), e na Portaria/INPI/PR n.º 04, de 12 de janeiro de 2022 (Portaria/INPI/PR n.º 04/22).

Este relatório visa a verificar a conformidade do pedido de registro em questão com os requisitos de mérito do exame, nos termos do art. 16 da Portaria/INPI/PR n.º 04/22.

2. RELATÓRIO

O pedido de registro foi protocolizado no Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) por meio da petição n.º 870240007091, de 26 de janeiro de 2024, recebendo o n.º BR402024000002-8.

Encerrado o exame preliminar, deu-se início ao exame de mérito, a fim de se verificar a conformidade do pedido de registro com os requisitos dispostos na legislação nacional e nas normativas do INPI.

3. CONCLUSÃO

Com base na documentação apresentada, Aquiraz é um município litorâneo localizado na Região Metropolitana de Fortaleza, no estado do Ceará. Nele, estão as rendeiras conhecidas nacionalmente por fazer a renda de bilro, a “renda da terra”. O município de Aquiraz é tradicionalmente conhecido pela produção dessa arte criativa e acredita-se que a técnica é uma herança lusitana e que chegou através do mar, trazida pelas portuguesas, desembarcadas aqui por volta do século XVII.

Localmente, a produção de renda de bilro é encontrada e comercializada especialmente no Centro das Rendeiras da Prainha, fundado em 1979, e no Centro das Rendeiras de Iguape,



inaugurado em 2014, com o objetivo de “valorizar o artesanato local, alavancar a renda das artesãs e diminuir a atuação do atravessador”. O Centro das Rendeiras de Iguape é o maior polo de produção artesanal de renda de bilro do Ceará, tendo sido investidos, pelo Governo do Estado, quase um milhão de reais, beneficiando 56 artistas rendeiras.

Ambos os Centros de Rendeiras comercializam, sobretudo, a renda de bilro, mas também outros tipos de rendas e bordados e vêm recebendo turistas de vários lugares do Brasil e do exterior. Reconhece-se, portanto, a notoriedade da renda de bilro de Aquiraz enquanto uma importante tradição local. Além de comercializada nos Centros, também é possível encontrar as mulheres com suas almofadas nas calçadas de suas casas, tecendo suas coloridas rendas aos som dos bilros.

Fazer renda com os bilros é um aprendizado que se adquire na infância, sendo uma realidade muito comum entre as famílias de Aquiraz. Segundo relatos que constam no processo, mesmo que algumas mulheres não trabalhem com artesanato, todas dominam essa arte. Em geral, a técnica é aprendida com familiares como a avó, a mãe, uma tia, ou uma madrinha. Tradicionalmente, em Aquiraz, é a mulher no bilro e o homem pescando no mar. Conclui-se, por meio da documentação apresentada, que se desenvolveu e se consolidou entre as mulheres aquirazenses a cultura da renda de bilro, um saber fazer que atravessa gerações.

As viagens das rendeiras de Aquiraz para outros lugares com o objetivo de expor, vender, captar recursos, e aperfeiçoar seu ofício é constante, conforme documentos trazidos aos autos. Entre essas viagens, as rendeiras estiveram representadas na Feira Nacional de Artesanato de Vila do Conde (FNA), em Portugal, a convite da Associação para a Defesa do Artesanato e Patrimônio de Vila do Conde (ADAPVC), em 2002. Mais recentemente, em 2023, as peças desenvolvidas pelas rendeiras de Aquiraz foram exibidas na 3ª edição da Exposição Render-CE, no Shopping Iguatemi Bosque, em Fortaleza/CE.

Ainda conforme os autos do processo, em 2013 as rendeiras de Aquiraz conquistaram o recorde e entraram para o Rank Brasil por confeccionarem a maior renda de bilros do país, à época com 1.130 metros. “Após a conquista e somando quase uma década de trabalho, em 2015, cerca de 40 rendeiras do Complexo Artesanal de Aquiraz continuaram se revezando na almofada, sob os olhos curiosos dos clientes (a maioria turistas), para também conseguir entrar no Guinness Book e alcançarem o mundo. Até 12 de janeiro de 2016, a renda, cuidadosamente guardada em um enorme carretel, media 1.300 metros”.

Outros documentos que embasam o pedido de registro da IP são: fotos das criações em renda de bilro produzidas em Aquiraz, das artistas aquirazenses e dos centros de rendeiras, entre outras; relatos orais das moradoras de Aquiraz, transcritos; diversas matérias, de diferentes



anos, publicadas no jornal “Diário do Nordeste”; notícias veiculadas em diferentes sítios na Internet, tais como o portal G1; notícias acerca do investimento e inauguração dos Centros de Rendeiras; sítios governamentais noticiando o trabalho das artesãs de Aquiraz; blogs e sites de viagens, que ressaltam, entre os atrativos turísticos, o artesanato de renda de bilros, conforme transcrito no parágrafo anterior; livros e trabalhos de pesquisa acadêmicos sobre a origem, a história e a tradição do artesanato em renda de bilro em Aquiraz; entre outros.

Verificada a presença dos requisitos estabelecidos pela Lei n.º 9.279/96 e pela Portaria/INPI/PR n.º 04/22, e não havendo pendências quanto ao exame, recomendamos a **CONCESSÃO** do pedido de registro e expedição do certificado de reconhecimento do nome geográfico “**AQUIRAZ**” para o produto **PEÇAS ARTESANAIS COM RENDA DE BILRO** como **INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA (IP)**, nos termos do art. 22, *caput* e §1º, da Portaria/INPI/PR n.º 04/22. Ressalta-se que a proteção conferida pelo presente reconhecimento recai, tão somente, sobre o nome geográfico objeto do pedido e não sobre eventuais expressões complementares, tais como nome do produto ou serviço e descrição da espécie da IG.

Inicia-se, a contar da data de publicação do presente despacho, o prazo de 60 (sessenta) dias para a interposição de recursos (Cód. 622 da tabela de retribuições dos serviços prestados pelo INPI) quanto à concessão do pedido de registro de indicação geográfica, nos termos dos arts. 212 a 215 da Lei n.º 9.279/96, conforme dispõe o art. 31 da Portaria/INPI/PR n.º 04/22. Eventuais recursos deverão ser protocolados exclusivamente pelo Módulo de Indicações Geográficas do Peticionamento Eletrônico do INPI – e-IG.

Dessa forma, encaminha-se o pedido para publicação.

Documento assinado digitalmente

Rio de Janeiro, 05 de setembro de 2025

Divisão de Exame Técnico de Indicações Geográficas
Coordenação-Geral de Desenhos Industriais, Indicações Geográficas e Protocolo de Madri
Diretoria de Marcas, Desenhos Industriais e Indicações Geográficas





**CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA INDICAÇÃO
GEOGRÁFICA “AQUIRAZ” PARA RENDAS DE BILRO**

Ceará – Brasil

2022



Sumário

APRESENTAÇÃO	03
CAPÍTULO I – Do objeto	04
Nome geográfico	04
Produto	04
Delimitação da área geográfica	04
CAPÍTULO II – Do produto	04
Descrição do produto	04
CAPÍTULO III – Da produção	04
Das matérias-primas e instrumentos utilizados	04
Descrição do processo de produção	05
CAPÍTULO IV – Do controle	09
Dos controles de produção e do produto.....	09
Das análises de monitoramento	09
Das obrigações do Conselho Regulador	10
Emissão de certificado e selos de controle	10
CAPÍTULO V – Do nome geográfico	12
Das condições de uso	12
Das proibições de uso	13
CAPÍTULO VI – Dos direitos e deveres	13
Direitos dos artesãos.....	13
Deveres dos artesãos.....	13
CAPÍTULO VII – Das infrações e penalidades	14
Das infrações	14
Das sanções	14
CAPÍTULO VIII – Disposições gerais	15
Dos princípios	15
Casos omissos	15



APRESENTAÇÃO

O presente Caderno de Especificações Técnicas, é um documento cuja finalidade é estabelecer as normas e condições para a artesanato renda de bilro, visando o reconhecimento da Indicação Geográfica (IG), na modalidade Indicação de Procedência (IP) “Aquiraz” para rendas de bilro.

O uso do selo “Aquiraz” – IP, é de caráter espontâneo e de direito de todos os artesãos de renda de bilro, cuja produção seja originada de estabelecimentos localizados na região de delimitação geográfica “Aquiraz”, e que cumpram na íntegra com o presente regulamento.

O presente Caderno de Especificações Técnicas elaborado pela Associação das Rendeiras da Prainha (ARPA), através dos membros do Conselho Regulador, visando o enquadramento da Indicação Geográfica “Aquiraz” – IP, seguindo as orientações do Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) disposto na Lei da Propriedade Industrial no 9.279 de 14 de maio de 1996, além da Portaria INPI nº 4, de 12 de janeiro de 2022, e posteriormente aprovado em Assembleia Geral de seus associados, realizada em 25/04/2022, institui o presente regulamento, conforme segue:



CAPÍTULO I – Do objeto

Artigo 1º. Do nome geográfico

Parágrafo único – O nome geográfico a que se refere este documento é identificado pela produção do artesanato em renda de bilro, sendo o nome geográfico “Aquiraz”.

Artigo 2º. Do Produto

Parágrafo único – O produto objeto desta IG – IP “Aquiraz”, deverá ser exclusivamente peças em artesanais com renda de bilro.

Artigo 3º. Da delimitação da área geográfica

Parágrafo único – Na delimitação da área geográfica para a IP “Aquiraz”, está envolvido um único município do Estado do Ceará, situado a 32,0 km de Fortaleza, a seguir identificado: Aquiraz, com área de 482,6 km².

CAPÍTULO II – Do produto

Artigo 4º. Descrição do produto

Parágrafo único – O artesanato da IP “Aquiraz”, é um produto único, feito com matéria-prima de selecionada, possuindo características peculiares de qualidade, beleza e durabilidade. As rendas são muito bem acabadas (aperfeiçoadas), com o número de emendas correspondentes a cada peça, resultantes do saber-fazer típico das rendeiras, como a técnica tradicional de produção e o ensinamento, que culturalmente é passado de mãe para filha de geração a geração.

CAPÍTULO III – Da produção

Artigo 5º. Das matérias-primas e instrumentos utilizados

Parágrafo único – O artesanato da IP “Aquiraz”, deverá ser produzido com as seguinte matérias-primas e instrumentos de trabalho:

I – Matérias-primas

- a) Linha Cléa;
- b) Linha Clara;
- c) Linha Pinguim;



- d) Linha Esterlina;
- e) Linha Anne;
- f) Linha Janete;
- g) Linha Camila;
- h) Linha Joka;
- i) Linha Mônica.

II – Instrumentos de trabalho

- a) Almofada – Deverá ser padronizada em tamanho, com tecidos de algodão cru ou tipos de chita bem coloridas e preenchidas com as folhas (palha) da bananeira;
- b) Bilro – Peça modelada com madeira, com a sustentação preferencialmente com a semente do buriti, conforme a tradição da região;
- c) Espinho – O espinho deverá ser preferencialmente de mandacaru;
- d) Molde – O molde deverá ser feito em papel milimetrado, posteriormente deverá ser passado para papelão;
- e) Suporte de madeira;
- f) Alfinetes;
- g) Agulhas;
- h) Tesoura;
- i) Máquina de costura.

Artigo 6º. Descrição do processo de produção

§ 1º. O processo de produção do artesanato em renda de bilro utilizado na IP “Aquiraz” deverá seguir as condições:

I – Escolha do modelo

- a) Conforme a peça desejada a ser produzida pela artesã.

II – Encher os bilros com linha

- a) Os bilros devem ser preenchidos com as linhas escolhidas. A quantidade de bilros a serem enchidos varia conforme o modelo da renda a ser executada.

III – Assentar a renda

- a) Com os bilros já cheios, formando pares, é iniciada o processo de fabricação da renda, conforme o modelo de peça escolhido pela artesã.

IV – Tessitura



- a) Processo complexo, tendo cada rendeira suas peculiaridades;
- b) Independentemente do número de bilros, somente quatro são usados ao mesmo tempo, sendo dois na mão direita e dois na mão esquerda, entrelaçando os quatro fios, sendo formada a renda.



V – Acabamento

- a) Após a renda ser confeccionada, deverá ser realizado o acabamento, e corte da linha, sendo retirados os bilros e os espinhos/alfinetes. Após o acabamento a depender do modelo, a renda estará pronta ou seguirá para a etapa de emenda.

VI – Emenda

- a) As partes da renda produzida são costuradas, em um processo manual, formando a peça conforme o modelo.

§ 2º. Os pontos utilizados na produção das rendas de bilro IP “Aquiraz” se diferenciam dos demais, pois já estão inseridos e absorvidos pela cultura local. Os tipos de pontos mais utilizados pelas rendeiras da IP “Aquiraz” seguem abaixo classificados:

Pontos tradicionais da renda de bilro da IP “Aquiraz”				
Nº	Pontos	Descrição	Variações	
			Nº	Imagens das variações
1	Pano	Ponto base no processo de aprendizagem da renda de bilro. Uma variação.	1	
2	Trança	Modelo semelhante com corrente. Uma variação.	1	



Associação das Rendeiras da Prainha - ARPA

3	Traça (Barata)	Modelo semelhante com traça. Ponto com início e fim. Uma variação.	1	
4	Urela	Modelo feito com par de bilro torcido, juntando a outro par. Duas variações.	2	<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  Aberta </div> <div style="text-align: center;">  Fechada </div> </div>
5	Tarrafa (Casinha de abelha)	Modelo semelhante a rede de peixes. Uma variação.	1	
6	Tringo	Modelo semelhante a casa abelha. Uma variação.	1	

§ 3º. No rol de produtos da IP “Aquiraz” são incluídos diversos produtos, sendo os mesmos abaixo identificados:

Produtos autorizados para a IP “Aquiraz”	
1	Aplicativos para peças
2	Blusa com manga
3	Caminho de mesa



Associação das Rendeiras da Prainha - ARPA

4	Camiseta
5	Casaco
6	Colchas para cama
7	Pano de bandeja
8	Porta copos
9	Renda em metro
10	Sousplat
11	Toalha
12	Vestidos
13	Mandala (Oito pontas)
14	Short
15	Calça
16	Cropped
17	Bolsas
18	Boleros
19	Pano para cesta de pão
20	Porta talher
21	Porta celular
22	Centro de mesa
23	Tiaras
24	Pulseiras
25	Brincos
26	Colares
27	Xales
28	Cachecol
29	Porta moedas
30	Necessaires
31	Carteiras
32	Biquínis



CAPÍTULO IV – Do Controle

Artigo 7º. Dos controles de produção

Parágrafo único – No geral, o processo de controle deverá ser de responsabilidade do Conselho Regulador, mas, ações de controle também poderão ser propostas pelas demais rendeiras ao conselho regulador. Deverá seguir as seguintes orientações para o controle da IP “Aquiraz”:

I – O Conselho Regulador estabelecerá os controles referentes ao processo de produção, garantindo a origem dos produtos; além de manter atualizado o banco de dados sobre as rendeiras;

II – O Conselho Regulador poderá utilizar fichas de avaliação, visando analisar e verificar o cumprimento de todas as normas e condições estabelecidas neste presente documento;

III – As rendeiras deverão realizar o autocontrole, além de se submeterem ao controle interno.

O Conselho Regulador será presidido por um(a) associada(o) da ARPA e constituído, incluindo esta(e), por, no mínimo, 07(sete) e até 09(nove) membras(os), quais são:

a) 06 (seis) até 07(sete) membras produtoras(es) da Renda de Bilro de Aquiraz, eleitas pela Assembleia Geral Ordinária de Eleição e Posse, sendo, no mínimo, 03(três) delas(es), necessariamente, associadas da ARPA, incluindo a(o) presidente; e

b) Um ou dois membros(as) representante(s) de instituição de desenvolvimento, pesquisa, divulgação e/ou fomento, inclusive governamental, ligada a cadeia produtiva da renda de Bilro de Aquiraz.

As(Os) membras(os) do Conselho Regulador terão um mandato de 4 (quatro) anos, podendo serem reeleitas(os).



Artigo 8º. Das análises de monitoramento

Parágrafo único – As análises de monitoramento da IP “Aquiraz” deverão ocorrer por meio:

I – Visitas técnicas

- a) Deverão ocorrer visitas técnicas em todas as unidades de produção, visando verificar todo o processo de produção, de maneira a assegurar a qualidade dos produtos;

II – Estrutura de controle

- a) Deverá ser realizado acompanhamento de todos os produtos disponíveis no mercado pela estrutura de controle.

Artigo 9º. Das obrigações do Conselho Regulador

Parágrafo único – O Conselho Regulador da IP “Aquiraz” terá a obrigação de:

I – Zelar pelo cumprimento das especificações constantes deste regulamento;

II – Responsabilizar-se pela gestão, manutenção e preservação da IP “Aquiraz”;

III – Acompanhar e fiscalizar o banco de dados de registro dos artesãos e do produto, garantindo a rastreabilidade dos produtos;

IV – Propor alterações, correções e novos procedimentos no regulamento, visando aprimorar os procedimentos, de forma a manter a credibilidade da IP “Aquiraz”;

V – O Conselho Regulador deverá se reunir a cada dois meses ou sempre que for necessário.

VI – O Conselho Regulador poderá ainda deliberar de um Regulamento Interno, determinando um padrão mínimo de produção do artesanato em renda de bilro, de maneira a assegurar a qualidade, beleza e resistência do produto;

VII – Emitir certificados e selos de controle da IP “Aquiraz”.

Artigo 10º. Emissão de certificado e selos de controle

§ 1º. Serão emitidos os certificados para habilitação ao uso do selo da IP “Aquiraz”, pelo Conselho Regulador. Este certificado terá validade de 12 meses.

I – O artesão interessado em receber o selo deverá sinalizar interesse em participar do processo de qualificação para uso do selo da IP “Aquiraz”, apresentando um pedido formal, por escrito e assinado;



II – O Conselho Regulador deverá fornecer o Formulário de Requerimento;

III – Documentos a serem apresentados:

- Formulário de Requerimento;
- Cópia RG;
- Cópia CPF ou CNPJ;
- Comprovante de residência na área delimitada da IP “Rendas de Bilro de Aquiraz”.

IV – O Conselho Regulador deverá realizar uma vistoria técnica da cadeia produtiva, bem como do produto, observando o cumprimento integral das normas e condições dispostas no presente documento, além de sugerir melhorias;

V – O Conselho Regulador deverá emitir um parecer final deferindo ou indeferindo a emissão do certificado para habilitação do artesão ao uso do selo da IP “Aquiraz”;

VI – Após a aprovação do Conselho regulador, o artesão poderá adquirir o selo mediante o pagamento de uma taxa definida pelo Conselho Regulador.

§ 2º. Os produtos da IP “Aquiraz” deverão ser obrigatoriamente identificados no próprio produto, podendo conter o selo na embalagem e etiqueta, sendo as normas de rotulagem definidas pelo Conselho Regulador.

§ 3º. Norma de identificação para a embalagem de produtos com direito a IP “Aquiraz”:

- a) Identificação do nome do artesão e o nome geográfico seguido da expressão “Indicação de Procedência”, conforme modelo:



**NOME DO ARTESÃO - RENDAS DE BILRO DE AQUIRAZ
INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA**

§ 4º. O modelo referido será objeto de proteção junto ao INPI (Instituto Nacional da Propriedade Industrial) conforme facultado pelo Art. 179 da Lei no 9.279.

§ 5º. O processo de armazenamento na IP “Aquiraz” deverá seguir as seguintes orientações, visando a garantia da qualidade dos produtos:

I – Armazenar em local seco, limpo, e distante de qualquer substância que possa impactar negativamente na qualidade do produto.

§ 6º. O processo de transporte na IP “Aquiraz” deverá seguir conforme:

I – Os produtos deverão ser acondicionados em sacos plásticos limpos, e devidamente identificados:

- a) Nome do artesão;
- b) Endereço;
- c) Nome geográfico IP “Aquiraz”.

§ 7º. O processo de comercialização na IP “Aquiraz” deverá seguir as condições:

I – Os produtos da IP “Aquiraz” deverão ser comercializados seguindo o padrão de qualidade, conforme descrito no presente documento;

II – Os artesãos deverão se comprometer a comercializar produtos confiáveis, mantendo a ética em todas as etapas de comercialização.

CAPÍTULO V – Do nome geográfico

Artigo 11º. Das condições de uso

Parágrafo único – São condições de uso da IP “Aquiraz”:

I – Os artesãos deverão estar situados na área demarcada referente ao nome geográfico “Aquiraz”:

II – A adesão ao uso da Indicação de Procedência, será de caráter espontâneo e voluntário pelos artesãos que cumpram na íntegra, o presente regulamento.



III – Para o fiel cumprimento das normas e condições estabelecidas neste Regulamento, deve-se seguir as orientações do Conselho Regulador da IP “Aquiraz”.

IV – Aos artesãos que fizerem uso do selo da IP “Aquiraz” poderá ser cobrada uma taxa, conforme os custos de controle.

Artigo 12º. Das proibições de uso

Parágrafo único – São proibições de uso da IP “Aquiraz”:

I – É proibida a utilização do nome geográfico da IP “Aquiraz” em qualquer produto que tenha sido produzido fora dos requisitos deste regulamento;

II – É proibida a utilização por meio de marcas, termos, nomes ou qualquer outra indicação ou sugestão falsa, quanto à procedência ou qualidade do produto, podendo causar confundimento ao consumidor, bem como qualquer imitação ou reprodução da IP “Aquiraz”;

III – As proibições estabelecidas nos artigos anteriores do presente documento aplicam-se igualmente, com a finalidade de assegurar a reputação da IP “Aquiraz”.

CAPÍTULO VI – Dos direitos e deveres

Artigo 13º. Dos direitos e deveres dos produtores

§ 1º. Os inscritos na IP “Aquiraz” têm direitos e deveres a cumprir, conforme determinados pelo Conselho Regulador.

§ 2º. São Direitos:

I – Fazer uso da IP “Aquiraz”;

II – Usufruir dos benefícios resultantes das atividades da ARPA e seus afiliados.

III – Acompanhar os procedimentos de avaliação dos produtos;

IV – Acompanhar os procedimentos de admissão de novas rendeiras.

§ 3º. São Deveres:

I – Zelar pela imagem da Indicação de Procedência “Aquiraz”;

II – Permitir a realização de monitoramento e auditoria de verificação das regras dispostas neste Caderno de Especificações Técnicas;

III – Adotar medidas normativas necessárias ao controle da produção por parte do Conselho Regulador.



CAPÍTULO VII – Das infrações, penalidades e procedimentos

Artigo 14º. Das infrações

Parágrafo único – São consideradas infrações à IP “Aquiraz”:

I – O não cumprimento das normas de produção, preparação e embalagem do artesanato da IP “Aquiraz” previstas neste Caderno de Especificações Técnicas;

II – O descumprimento dos princípios da IP “Aquiraz”.

Artigo 15º. Das sanções

Parágrafo único – São consideradas penalidades à IP “Aquiraz”:

I – Advertência por escrito

- a) A pena de advertência será imposta somente a infratores primários, quando não observadas as normas presentes desse regulamento; desde que não afetem qualquer etapa do processo de produção;
- b) O artesão terá que regular o processo em um prazo de 30 (trinta) dias;
- c) Caso o artesão seja punido com 2 (duas) advertências, o mesmo será automaticamente punido com multa.

II – Multa

- a) A multa será imposta para infratores reincidentes, quando não observadas as normas presentes desse regulamento; desde que não afetem qualquer etapa do processo de produção;
- b) Os valores das multas serão definidos pelo Conselho Regulador.

III – Suspensão temporária à IP “Aquiraz”

- a) A suspensão temporária será imposta quando o artesão estiver comercializando produto sem a observância desse regulamento;
- b) A pena de suspensão do artesão será de 1 (um) ano;
- c) Caso haja reincidência a pena de suspensão temporária será de 2 (dois) anos.

IV – Exclusão à IP “Aquiraz”

- a) A pena de cancelamento (reversível) do registro ocorrerá nos casos de situações de fraude, alteração ou adulteração do processo de elaboração, do produto, do certificado ou do selo;
- b) Quando cassado o direito de uso da designação o artesão se obriga a retirar do mercado no prazo máximo de 30 (trinta) dias, todo o produto e



material com a designação da IP “Rendas de Bilro de Aquiraz”. Caso não seja retirado, caberá ao Conselho Regulador tomar as devidas medidas, e fica o produtor respondendo por perdas e danos;

- c) A reintegração do produtor ao uso da IP “Aquiraz” poderá ocorrer mediante o fim de processo de responsabilidade administrativo, civil e/ou penal; ou em até (02) dois anos – o que ocorrer primeiro.

CAPÍTULO VIII – Disposições gerais

Artigo 16º. Dos Princípios

§ 1º. São princípios dos inscritos na IP “Aquiraz”:

I – O respeito às Indicações Geográficas reconhecidas internacionalmente, não podendo utilizar em seus produtos, o nome das indicações reconhecidas em outros países ou mesmo no Brasil.


II – O atendido ao disposto neste Caderno de Especificações Técnicas pelos artesãos;

III – A colaboração para que a IP “Aquiraz” seja mecanismo de agregação de valores na localidade, com garantia da qualidade e identidade histórico-cultural;

Artigo 17º. Casos omissos

Parágrafo único – Os casos omissos serão tratados pelo Conselho Regulador da IP “Aquiraz”, por meio de Assembleia Geral da ARPA.

Aquiraz, 25 de abril de 2022.


Presidente ARPA



Delimitação Geográfica Indicação de Procedência “Aquiraz” Para Renda de Bilro

Reconhecimento histórico da renda de bilro de Aquiraz

No estado do Ceará, Aquiraz destaca-se pela produção de renda de bilro. O Município é tradicionalmente conhecido pela sua produção nessa arte criativa e acredita-se que a técnica é uma herança lusitana e que chegou através do mar, trazida pelas portuguesas, por volta do século XVII.

É possível afirmar que a história de Aquiraz está inserida na tradição trazida pelos portugueses durante o processo de colonização como é o caso da produção de renda de bilro. A tradição das rendas e bordados é antiga no litoral cearense. Em Aquiraz, o turismo passou a mudar a face do município a partir da década de 1980, mas até hoje, a maioria da população vive da pesca e do artesanato.

A renda de bilro de Aquiraz pode ser encontrada e comercializada no Centro das Rendeiras da Prainha e do Iguape, estabelecimentos comerciais construídos exclusivamente para esse fim, bem como na própria casa das rendeiras onde ainda é possível encontrar mulheres com suas almofadas nas calçadas e terreiros tecendo suas coloridas linhas embaladas ao som dos bilros.

O aprendizado da renda, representa para uma herança herdada de antepassados. Dessa maneira, a tradição familiar tem um peso significativo no processo de aprendizagem da renda. As rendeiras de Aquiraz guardam o aprendizado de uma atividade que ensinam mostrando como se faz, ou ensinam fazer fazendo ou aprendem pelo olhar.

A notoriedade que Aquiraz ganhou devido a tradicional produção de renda de bilro é incontestável. Desde pelo menos o início do novo milênio, as rendas de bilro são encontradas em eventos, fato que favoreceu para a divulgação de Aquiraz em diversos locais. A importância da renda de bilro de Aquiraz vem despertando a iniciativa de organizações na tentativa de preservar a cultura e agregar valor ao produto das rendeiras.

Nesse contexto, a renda de bilro produzida em Aquiraz é um produto único, feito com matéria-prima selecionada, possuindo características peculiares de qualidade, beleza e durabilidade. As rendas são muito bem acabadas (aperfeiçoadas), com o

Secretaria da Proteção Social - SPS
Rua Soriano Albuquerque, 230 – Joaquim Távora - Cep: 60.130-230 - Fortaleza (CE)



número de emendas correspondentes a cada peça, resultantes do saber-fazer típico das rendeiras, como a técnica tradicional de produção e o ensinamento, que culturalmente é passado de mãe para filha de geração a geração.

Descrição geral

Os limites para a Indicação Geográfica, na modalidade Indicação de Procedência (IP), “Rendas de Bilro de Aquiraz”, contempla, o município de Aquiraz. O município está localizado no fuso 24 da Carta do Mundo ao Milionésimo entre as coordenadas geográficas a nordeste $-38^{\circ}13'4,800''$ W, $-3^{\circ}44'38,400''$ S; a sudeste $-38^{\circ}13'4,800''$ W, $-4^{\circ}12'18,000''$ S; a sudoeste $-38^{\circ}32'27,600''$ W, $-4^{\circ}12'14,400''$ S; a Noroeste $-38^{\circ}32'31,200''$ W, $-3^{\circ}44'45,600''$ S. A área total do município de abrangência da IP “Rendas de Bilro de Aquiraz” é de 482,6km².

Descrição da área

A descrição foi elaborada com base no Banco de dados Geográficos do Exército Brasileiro por meio das cartas vetoriais de escala 1:100.000 com códigos Mapa Índice 0684, 0685, 0751 e 0752 em ambiente SIG com Sistema de Referências de Coordenadas SIRGAS 2000 UTM 24s. A área do município que compõe a Indicação Geográfica com os Pontos de Amarração e suas respectivas coordenadas estão descritas conforme apresentadas a seguir:

O marco inicial da poligonal inicia-se na foz do Rio Pacoti onde encontra-se o Ponto 1: 566422,356 E, 9577330,273 N. Deste ponto, segue pelo Litoral passando pelas Praias de Aquiraz e do Barro Preto até o Ponto 2: 586215,408 E, 9557051,877 N, na foz do Riacho da Cponga Fundo. Daí, segue o percurso deste riacho até o encontro deste com uma linha transmissora telefônica no Ponto 3: 576125,214 E, 9556371,154 N, e prossegue por linhas não tipificadas até o Ponto 4: 569649,849 E, 9549173,366 N, em um trecho da rodovia estadual CE-4 ao lado do Serrote da Preaoca. Daí, segue o trajeto desta rodovia até o encontro desta com a rodovia federal BR-116, onde encontra-se o Ponto 5: 554886,265 E, 9551315,920 N. Deste ponto, segue em linha reta sentido noroeste ao Ponto 6: 551450,334 E, 9553367,719 N localizado no encontro do Riacho do Açude com o Rio Pacoti. Daí, segue o curso deste rio e retoma novamente o trajeto da rodovia federal BR-116, mais precisamente, num trecho em que esta se encontra com

Secretaria da Proteção Social - SPS
Rua Soriano Albuquerque, 230 – Joaquim Távora - Cep: 60.130-230 - Fortaleza (CE)

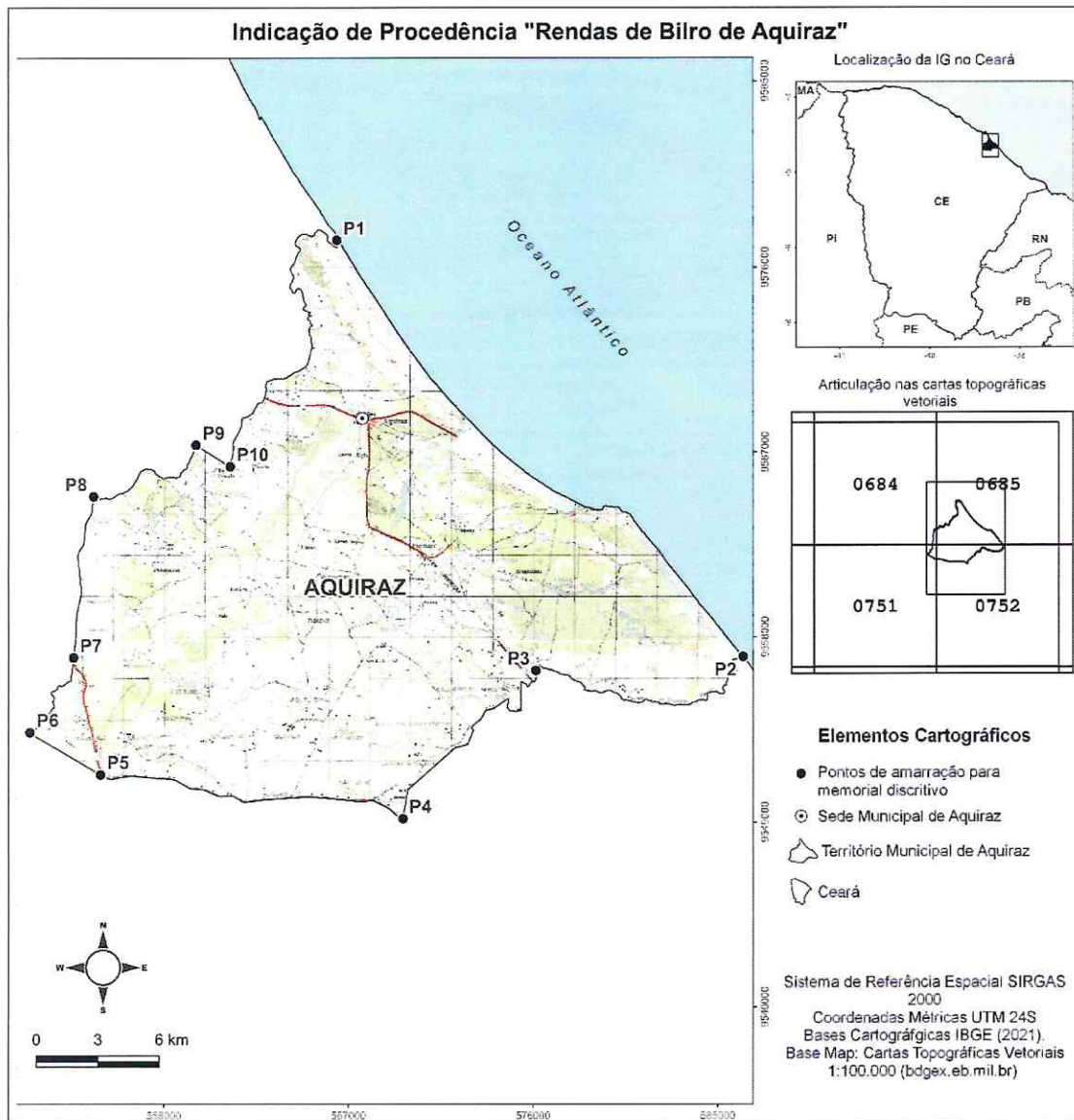


outra estrada sem pavimentação e de tráfego permanente, no Ponto 7: 553566,019 E, 9556998,161 N. Deste ponto, segue o trajeto dessa rodovia federal até o encontro com o Riacho Coaçu, no Ponto 8: 554546,726 E, 9564841,294 N. Daí, se mantém no curso do Riacho Coaçu em sentido nordeste e até o Ponto 9 559554,372 E, 9567366,553 N, quando este desvia em linha reta sentido sudeste ao Ponto 10: 561215,118 E, 9566312,871 N, na comunidade rural de Baixa Grande. Deste ponto, segue o curso d'água local até este encontrar-se com o Rio Pacoti e daí fechando a poligonal no Ponto 1.

Secretaria da Proteção Social - SPS
Rua Soriano Albuquerque, 230 – Joaquim Távora - Cep: 60.130-230 - Fortaleza (CE)

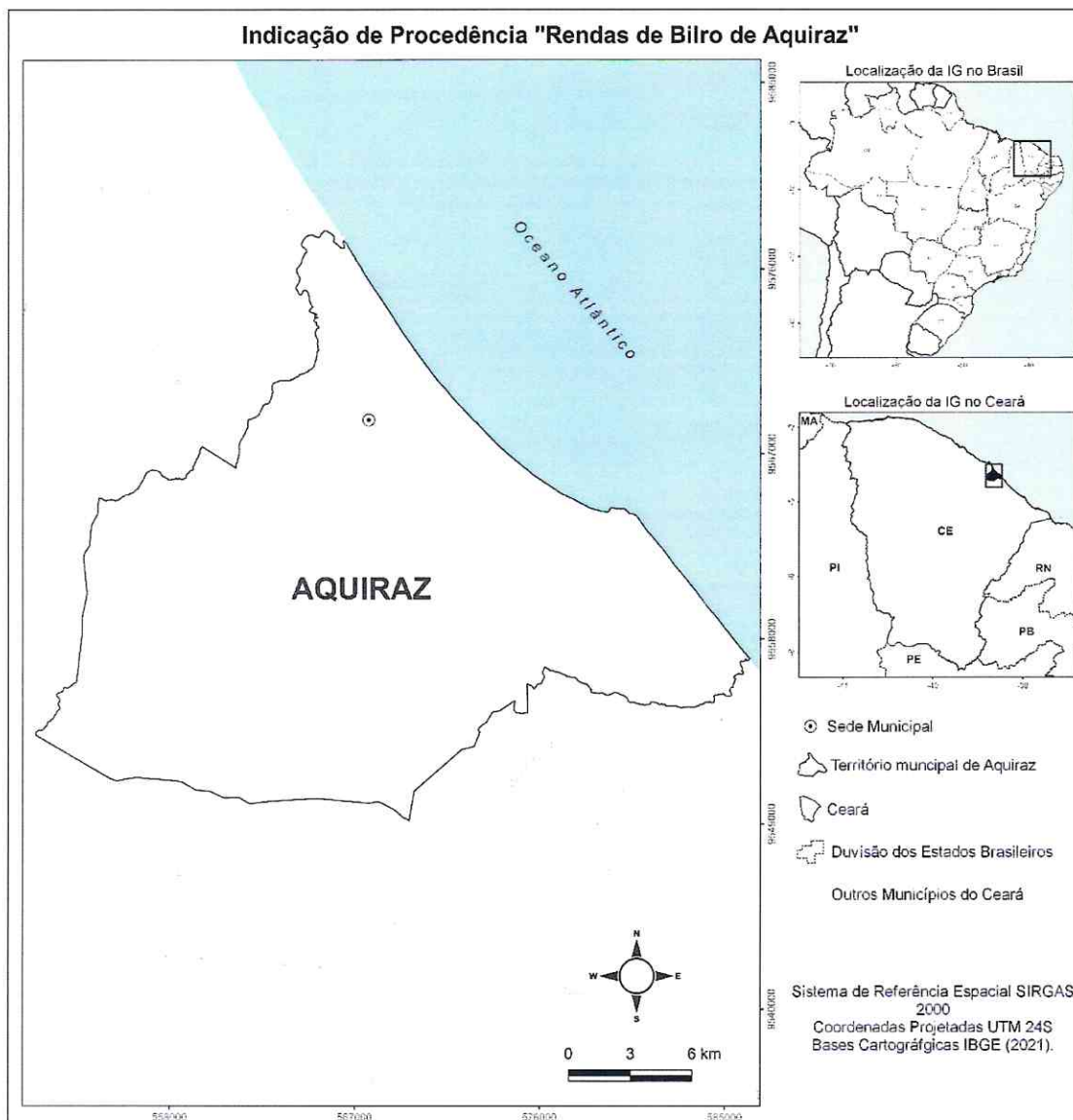


Figura 1 – Mosaico das Cartas topográficas Vetoriais e Pontos de Amarração do Memorial Descritivo para Indicação Geográfica das Rendas de Bilro de Aquiraz



Secretaria da Proteção Social - SPS
 Rua Soriano Albuquerque, 230 – Joaquim Távora - Cep: 60.130-230 - Fortaleza (CE)

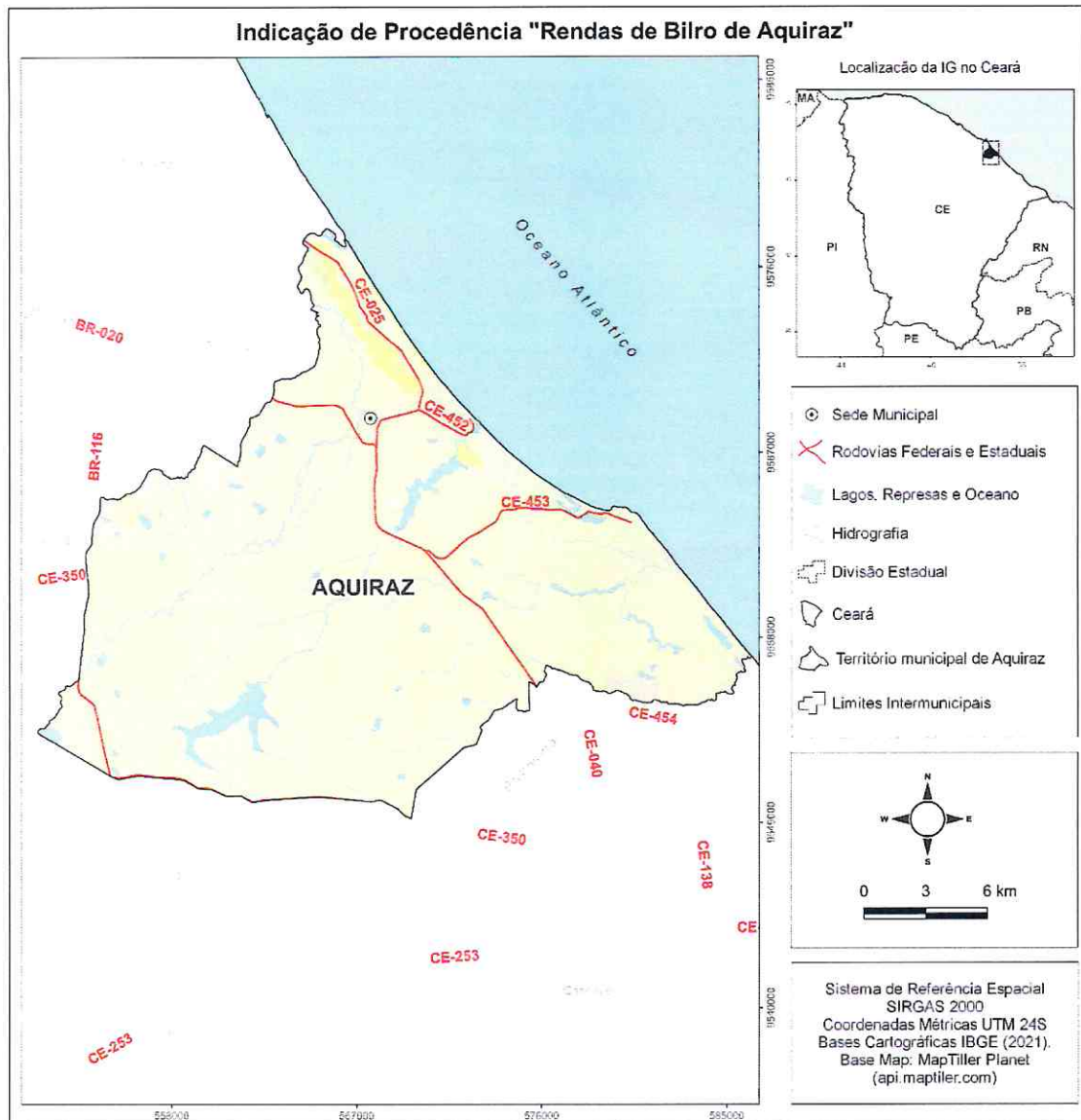
Figura 2 – Mapa de localização para Indicação Geográfica das Rendas de Bilro de Aquiraz



Secretaria da Proteção Social - SPS
Rua Soriano Albuquerque, 230 – Joaquim Távora - Cep: 60.130-230 - Fortaleza (CE)



Figura 3 – Mapa de localização para Indicação Geográfica das Rendas de Bilro Aquiraz



Secretaria da Proteção Social - SPS
Rua Soriano Albuquerque, 230 – Joaquim Távora - Cep: 60.130-230 - Fortaleza (CE)

Portanto, com o objetivo do reconhecimento da Indicação Geográfica pelo Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI), com fundamentação na Lei da Propriedade Industrial nº 9.279 de 14 de maio de 1996 e na Portaria INPI nº 4, de 12 de janeiro de 2022, fica delimitada como área da Indicação Geográfica (IG) na modalidade Indicação de Procedência (IP) para as rendas de bilro, cujo nome geográfico é "Aquiraz", os limites políticos do município de Aquiraz.



Onélia Maria Moreira Leite de Santana
Secretária da Proteção Social - SPS

Secretaria da Proteção Social - SPS
Rua Soriano Albuquerque, 230 – Joaquim Távora - Cep: 60.130-230 - Fortaleza (CE)

