

Revista da
**Propriedade
Industrial**

Nº 2526
04 de Junho de 2019

**Indicações
Geográficas**
Seção IV



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL

Presidente

Jair Bolsonaro

MINISTÉRIO DA ECONOMIA

Ministro da Economia

Paulo Roberto Nunes Guedes

INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL

Presidente

Claudio Vilar Furtado

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 da Economia, República Federativa 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 Economy, Federative Republic 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.

D'après la Loi nº 5.648 du 11 décembre 1970, celle-ci est la publication officielle de l'Institut National de la Propriété Industrielle, un office lié au Ministère de l'Économie, République Fédérative du Brésil, qui publie tous ses actes, ordres et décisions concernant le système de la propriété industrielle au Brésil, y compris marques et brevets, aussi que ceux référents aux contrats de transfert de technologie et des sujets afférents, en outre que ceux se rapportant à l'enregistrement des programmes d'ordinateur comme droit d'auteur.

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 la Economía, República Federativa del Brasil, que publica todos sus actos, ordenes y decisiones referentes al sistema de propiedad industrial en Brasil, comprendiendo marcas y patentes así que los referentes a contratos de transferencia de tecnología y asuntos corelacionados, además de los referentes al registro de programas de ordenador como derecho de autor.

Laut Gezets Nr. 5.648 vom 11. dezember 1970, ist dies das Amtsblatt des Nationalen Instituts für gewerbliches Eigentum (INPI), eines Organs des Bundesministerium für Wirtschaft, der Bundesrepublik Brasilien, welches alle Amtshandlungen, Beschlüsse und Entscheidungen über gewerbliches Eigentum in Brasilien, einschliesslich Warenzeichen und Patente, ebenso wie auch Übertragungsverträge von Technologie und Computerprogramme als Urheberrecht veröffentlicht.

Índice Geral:

CÓDIGO 305 (Exigência).....	4
CÓDIGO 335 (Pedido de Registro Publicado).....	9
CÓDIGO 335 (Pedido de Registro Publicado).....	38

INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS – RPI 2526 de 04 de junho de 2019

CÓDIGO 305 (Exigência)

Nº DO PEDIDO: BR402017000004-0

INDICAÇÃO GEOGRÁFICA: Abacaxi de Novo Remanso

ESPÉCIE: Indicação de Procedência (IP)

NATUREZA: Produto

PRODUTO: Abacaxi

REPRESENTAÇÃO:



PAÍS: Brasil

DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA: Compreende os territórios das comunidades de Novo Remanso e Vila do Engenho no município de Itacoatiara e a comunidade de Caramuri no município de Manaus, com áreas de cultivo no território do município de Rio Preto da Eva do estado do Amazonas.

DATA DO DEPÓSITO: 02/05/2017

REQUERENTE: Associação dos Produtores de Abacaxi da Região de Novo Remanso – ENCAREM

PROCURADOR: Não se aplica

COMPLEMENTO DO DESPACHO

Conforme dispõem o *caput* e os §§1º e 2º do art. 11 da Instrução Normativa n.º 95, de 28 de dezembro de 2018, inicia-se, a contar da data de publicação do presente despacho, o prazo de 60 (sessenta) dias para o cumprimento da respectiva exigência (Cód. 604), exclusivamente pelo **Módulo de Indicações Geográficas do Peticionamento Eletrônico do INPI – e-IG**, sob pena de arquivamento definitivo do pedido de registro em exame.

Acompanha este despacho o relatório de exame.



**MINISTÉRIO DA ECONOMIA
INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL
DIRETORIA DE MARCAS, DESENHOS INDUSTRIAIS E INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS
COORDENAÇÃO GERAL DE MARCAS, INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS E DESENHOS INDUSTRIAIS
DIVISÃO DE EXAME TÉCNICO X**

EXAME PRELIMINAR

1. INTRODUÇÃO

O presente pedido refere-se à solicitação de reconhecimento do nome geográfico “NOVO REMANSO” para o produto “ABACAXI”, 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 Instrução Normativa n.º 95, de 28 de dezembro de 2018 (IN n.º 95/2018).

Embora a instrução normativa vigente seja a supracitada, devem ser observadas, para os pedidos já publicados para manifestação de terceiros ou que atendam às condições de publicação, as disposições transitórias estabelecidas pelo art. 26, o qual remete à aplicação da Instrução Normativa n.º 25, de 21 de agosto de 2013 (IN n.º 25/2013).

Este relatório visa, assim, a verificar o cumprimento das exigências formuladas, de acordo com o publicado na Revista de Propriedade Industrial – RPI 2512, de 26 de fevereiro de 2019, sob o código de despacho 305.

2. RELATÓRIO

O pedido de registro foi protocolizado no Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) por meio da petição n.º 025170000031 de 02/05/2017, recebendo o n.º BR402017000004-0 e submetido a exame formal nos termos do art. 16 da IN 25/2013.

O pedido foi primeiramente examinado quanto ao atendimento aos requisitos formais definidos na IN n.º 25/2013, quando foi verificada a necessidade de sua conformação à norma vigente, por meio da formulação de exigências, publicada em 04 de dezembro de 2018, sob o código 305, na RPI n.º 2500.

Em 01 de fevereiro de 2019, foi protocolizada tempestivamente pela Requerente a petição n.º 020190000079, em atendimento ao despacho da exigência supracitada. No entanto, considerou-se que alguns itens da exigência anteriormente formulada não foram cumpridos satisfatoriamente, de modo que foi publicado, na RPI 2512, de 26/02/2019, novo despacho de exigência.

A requerente apresentou, tempestivamente, em 26/04/2019, a petição nº 870190039413, a fim de cumprir as exigências formuladas.

Passa-se, então, ao exame da resposta à exigência, a fim de se verificar o atendimento às condições preliminares de registro do presente pedido previstas no art. 7º da IN n.º 95/2018, conforme determinado pelo *caput* do art. 11 dessa normativa.

2.1 Exigência 1

A exigência nº 1 solicitou:

Uniformize os termos utilizados para definir a área a ser protegida, a fim de se manter a coerência ao longo do texto, evitando, assim, inconsistências entre a documentação apresentada, a representatividade do requerente e a área delimitada a ser protegida. Adicionalmente, reveja os documentos apresentados no processo de modo que o território descrito na delimitação geográfica corresponda exatamente àquele para o qual se requer a proteção. Caso opte por manter a mesma delimitação solicitada no Requerimento de Pedido de Registro de IP, mantenha a mesma delimitação da área nos documentos passíveis de alteração (Estatuto Social, Regulamento de Uso, Dossiê Histórico Cultural e Laudo de Delimitação da Área).

Em resposta, foram apresentados os seguintes documentos:

- Regulamento de Uso do nome geográfico “Novo Remanso” para o produto “abacaxi”, fls. 5 a 36;
- Estatuto Social da Associação de Produtores de Abacaxi da Região de Novo Remanso, fls. 37 a 47;
- Documento intitulado “Dossiê Histórico Cultural com elementos comprobatórios do reconhecimento de Novo Remanso como indicação de procedência do abacaxi”, fls. 48 a 70.

Observou-se que o requerente manteve predominantemente a seguinte definição para a área protegida nos documentos apresentados:

A área geográfica delimitada para a produção da Indicação de Procedência “NOVO REMANSO” para o abacaxi compreende os territórios das comunidades de Novo Remanso e Vila do Engenho no município de Itacoatiara e a comunidade de Caramuri no município de Manaus, com áreas de cultivos no território do município de Rio Preto da Eva, todos no estado do Amazonas (p. 10)

Em alguns momentos, foi apresentada, alternativamente, a seguinte delimitação da área, considerada coerente com a anterior: “a área geográfica delimitada para a produção da Indicação geográfica para o abacaxi, **compreende o território parcial** dos municípios de Itacoatiara-AM, Manaus-AM e Rio Preto da Eva-AM” (p. 38, grifo nosso).

Considera-se, portanto, cumprida a exigência anteriormente formulada.

2.2 Exigência 2

A exigência nº 2 solicitou:

Apresente documentos que aprovem ou validem as respectivas alterações feitas nos documentos a serem apresentados, a exemplo de atas de assembleias e registros em cartório.

Em resposta a essa exigência, foi apresentado o seguinte documento:

- Estatuto Social da Associação de Produtores de Abacaxi da Região de Novo Remanso, com registro em cartório, datado de 25/04/2019, fls. 72 a 82.

Quanto ao Regulamento de Uso, observou-se que não foi apresentado qualquer documento, como atas, que validasse as alterações realizadas.

Uma vez que não foram apresentados documentos que validassem as respectivas alterações, conforme dispõe o art. 7º, inciso V da IN nº 95/2018, de modo que se considerou esse item da exigência não cumprido satisfatoriamente.

2.3 Exigência 3

A exigência nº 3 solicitou:

Traga novos documentos que comprovem que “Novo Remanso” se tornou conhecido como centro produtor de abacaxi. Nesse caso, sugere-se que sejam trazidos ao processo: reportagens, entrevistas, matérias jornalísticas, vídeos, artigos científicos, sites da internet ou qualquer outro material midiático que comprove que a área demarcada ficou conhecida como “Novo Remanso” por conta da produção de abacaxi.

Em resposta à exigência 3, foram apresentados novos documentos com o intuito de comprovar que a área demarcada como “Novo Remanso” ficou conhecida como centro de produção de abacaxi. Fazem parte da documentação apresentada trabalhos acadêmicos diversos e algumas reportagens veiculadas em páginas eletrônicas.

Considera-se, portanto, que esse item da exigência foi cumprido.

3. CONCLUSÃO

Considerando o exposto no RELATÓRIO, e tendo em vista o *caput* e o §1º do art. 11 da IN n.º 95/2018, deverão ser cumpridas as seguintes exigências, **exclusivamente pelo Módulo de Indicações Geográficas do Peticionamento Eletrônico do INPI – e-IG:**

- 1) Apresente a ata de aprovação da última alteração do Estatuto Social da Associação de Produtores de Abacaxi da Região de Novo Remanso, nos termos da alínea “b” do inciso V do art. 7º da IN nº 95/2018;
- 2) Apresente a ata de aprovação do Regulamento de Uso do nome geográfico “Novo Remanso” para o produto abacaxi (equivalente ao Caderno de Especificações Técnicas, conforme previsto na IN nº 95/2018), acompanhada de lista de presença com indicação de quais dentre os presentes são produtores de abacaxi, nos termos da alínea “d” do inciso V do art. 7º da IN nº 95/2018.

Salienta-se que o exame preliminar consiste na verificação da presença dos documentos elencados no art. 7º, conforme disposto no art. 11, *caput*, da IN n.º 95/2018.

Encerrado o presente exame, prossegue-se o trâmite processual para a publicação do pedido na Revista de Propriedade Industrial – RPI, sob o Código 305 (Exigência), observado o prazo de 60 (sessenta) dias, sob pena de arquivamento definitivo do pedido, conforme disposto no §2º do art. 11 da IN n.º 95/2018.

Rio de Janeiro, 31 de maio de 2019.

Assinado digitalmente por:

Suellen Costa Vargas
Tecnologista em Propriedade Industrial
Instituto Nacional da Propriedade Industrial
SIAPE 2357106

Marcos Eduardo Pizetta Palomino
Tecnologista em Propriedade Industrial
Instituto Nacional da Propriedade Industrial
SIAPE 2356972

CÓDIGO 335 (Pedido de Registro Publicado)

Nº DO PEDIDO:	BR402015000009-6
INDICAÇÃO GEOGRÁFICA:	Capanema
ESPÉCIE:	Indicação de Procedência
NATUREZA:	Produto
PRODUTO/SERVIÇO:	Melado batido, melado escorrido e açúcar mascavo
REPRESENTAÇÃO:	----
PAÍS:	Brasil
DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA:	Integralmente localizada no município de Capanema no estado do Paraná, o qual possui as seguintes delimitações: ao norte com os municípios de Serranópolis do Iguaçu, Matelândia, Céu Azul e Capitão Leônidas Marques com as quais faz divisa pelo Rio Iguassu; ao sul com o município de Planalto com o qual possui divisa seca e divisa pelo Rio Lajeado Liso; a leste com o município de Realeza com o qual faz divisa pelo Rio Capanema; a oeste com o município de Comandante Andresito da Província de Misiones, Argentina, com o qual faz divisa pelo Rio Santo Antonio, fechando assim o perímetro com uma área total de 419,403 Km ² .
DATA DO DEPÓSITO:	29/10/2015
REQUERENTE:	Associação de Turismo Doce Iguassu
PROCURADOR:	Claudecir Rasera

Complemento do Despacho:

Conforme dispõem o caput e os §§1º e 2º do art. 12 da Instrução Normativa n.º 95, de 28 de dezembro de 2018, inicia-se, a contar da data de publicação do presente despacho, o prazo de 60 (sessenta) dias para **manifestação de terceiros** ao pedido de registro de indicação geográfica (Cód. 602), exclusivamente pelo Módulo de Indicações Geográficas do Peticionamento Eletrônico do INPI – **e-IG**.

Acompanham a publicação os seguintes documentos: relatório de exame, regulamento de uso da indicação geográfica e instrumento oficial de delimitação da área geográfica.



**MINISTÉRIO DA ECONOMIA
INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL
DIRETORIA DE MARCAS, DESENHOS INDUSTRIAIS E INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS
COORDENAÇÃO GERAL DE MARCAS, INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS E DESENHOS INDUSTRIAIS
DIVISÃO DE EXAME TÉCNICO X**

RELATÓRIO DE EXAME

1 INTRODUÇÃO

O presente pedido refere-se à solicitação do reconhecimento de “CAPANEMA” como indicação geográfica para o produto melado batido, melado escorrido e açúcar mascavo, na espécie INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA, conforme definida no art. 178 da Lei n.º 9.279, de 14 de maio de 1996 (Lei de Propriedade Industrial – LPI), e na Instrução Normativa n.º 95, de 28 de dezembro de 2018 (IN 95/2018).

Estando vigente a supracitada IN95/2018, devem ser observadas, para os pedidos já publicados para manifestação de terceiros ou para aqueles que atendam às condições de publicação, as disposições transitórias estabelecidas em seu art. 26, que remetem à aplicação da Instrução Normativa n.º 25, de 21 de agosto de 2013 (IN 25/2013).

A presente análise visa a verificar, portanto, com base na IN 25/2013, o cumprimento das exigências formuladas, de acordo com o publicado na Revista de Propriedade Industrial – RPI 2509, de 05/02/2019, sob o código de despacho 305, de modo a atestar se os autos encontram-se em condições de prosseguirem para a publicação do pedido, ou se deve ser retomado o exame preliminar por meio da realização de novas exigências à luz, agora, da IN 95/2018 em vigor.

2 RELATÓRIO

Os documentos apensados aos autos informam que o município de Capanema, que tem como importante força motriz econômica a agricultura familiar, se tornou conhecido pela produção de produtos derivados da cana-de-açúcar, principalmente do melado. Destaca-se o sucesso da Feira do Melado, um evento que se tornou tradicional na Região Sudoeste do Paraná. De acordo com a requerente do pedido de registro, o município também é considerado referência na produção de açúcar mascavo, principalmente em virtude da atuação de agentes locais nas estratégias, na valorização e na comercialização dos produtos derivados da cana-de-açúcar.

O pedido de registro foi protocolizado no INPI por meio da petição nº 015150001483 de 29/10/2015, recebendo o nº BR402015000009-6, submetido a exame formal nos termos do art. 16 da IN 25/2013.

Após primeiro exame, foi verificada a necessidade de adequação do pedido à norma então vigente (IN 25/2013), conforme exigência publicada em 10/04/2018, sob o código 305, na RPI 2466.

Em 26/06/2018, foi protocolizada tempestivamente pela requerente a petição nº 020180000927, em atendimento ao despacho de exigência supracitado, sendo verificada a necessidade de novos esclarecimentos para compatibilização do pedido com a norma em vigor. Para tanto, novas exigências foram formuladas e publicadas em 18/09/2018, sob o código 305, na RPI 2489.

Em 12/12/2018, foi protocolizada tempestivamente pela requerente a petição de nº 020180051481, em atendimento ao despacho de exigência supramencionado.

Examinada a resposta dada ao novo despacho de exigência, foi, novamente, verificada a necessidade de conformação do pedido à norma então vigente (IN 25/2013), conforme exigência publicada em 05/02/2019, sob o código 305, na RPI 2509.

Em 08/04/2019, foi protocolizada tempestivamente pela requerente a petição nº 870190033453, em atendimento ao despacho de exigência supracitado. Passa-se, então, ao exame da resposta à exigência, a fim de verificar o atendimento às condições preliminares de registro do presente pedido, conforme determinado pelo *caput* do art. 11 combinado com o art. 26 da IN 95/2018, nos termos da introdução deste parecer, que deve observar a regra de transição entre as normas.

Observa-se, ainda, que o presente exame objetiva verificar tão somente a presença dos documentos exigidos pela norma como requisitos preliminares à publicação do pedido de registro para manifestação de terceiros, sem que seja abordado o mérito de cada documento apensado aos autos.

2.1 Quanto ao item 1 da exigência

A requerente apresentou, em sede de cumprimento da exigência formulada:

- Ata de Reunião dos produtores de açúcar mascavo e melado do município de Capanema – pág. 6 da petição nº 870190033453.

De acordo com o documento, em 14/03/2019, foi dada ciência do Estatuto da Associação de Turismo Doce Iguassu e das alterações realizadas no mesmo no dia 23/05/2018 aos produtores de melado e/ou açúcar mascavo de Capanema. De acordo com o referido documento, foi destacado que a IG é direito dos produtores ou dos prestadores de serviço que estiverem na área geográfica delimitada e que respeitarem o Regulamento de Uso.

Foi apresentada, ainda, lista com os presentes na reunião, na qual constam os nomes dos seguintes produtores: Adriano Roberto Chiamolera, Leandro Daniel Pauvels, Aldenir Cesar Colussi, Edio Morgenstern, Rafael Morgenstern, Itamar Schuck, Paulo Gossler, Elaine Gossler, Celço Schimidt, Gilberto Haas e Paulo Rudell. Dessa forma, constata-se que os temas debatidos na Assembleia do dia 14/03/2019 e as decisões nela tomadas são de ciência dos produtores, tendo os mesmos ratificado o que fora decidido na ocasião.

Considera-se, portanto, **formalmente cumprida a exigência** anteriormente formulada.

2.2 Quanto ao item 2 da exigência

Com o fim de cumprir a segunda exigência formulada no despacho publicado no dia 05/02/2019, a requerente apresentou os documentos:

- Informação Técnica emitida pelo ITCG – pág. 7 da petição nº 870190033453;
- Representação Cartográfica (mapa) do limite entre os municípios de Capanema e Planalto - pág. 8 da petição nº 870190033453.

O primeiro detalha os limites entre os municípios de Capanema e Planalto, de acordo com o estabelecido na Lei Estadual nº 4.731, sendo a delimitação adotada para fins da Indicação de Procedência “Capanema”. Em anexo, o segundo documento constitui-se de um mapa que detalha a fronteira descrita no documento citado, conforme solicitado na exigência anteriormente formulada.

Como forma de priorizar a transparência e a clareza do processo em exame, reescreve-se a exigência formulada, para a qual se destinou a resposta em análise:

*2. Deverá a requerente apresentar Instrumento Oficial de Delimitação da Indicação Geográfica, devidamente emitido por órgão competente, nos termos do art. 7º da Instrução Normativa n.º 25/2013, ou seja, um documento oficial informando **os limites da indicação geográfica de forma precisa, clara e objetiva, consistindo em uma delimitação única (por meio de texto), acompanhado de sua representação cartográfica (mapa), ambos referindo-se a Indicação de Procedência Capanema.***

Percebe-se que o documento apresentado volta-se apenas para o detalhamento dos limites entre os municípios de Capanema e Planalto, não abrangendo a delimitação da área geográfica da IG de maneira integral. Para que o processo em exame e, sobretudo, o potencial registro requerido mantenham-se fiéis aos anseios da requerente e, principalmente, não sejam objeto de futuras contestações, não se dispõe o INPI a complementar a delimitação anteriormente apresentada, inserindo informações contidas na última resposta às exigências formuladas. Assim, não sendo papel do INPI alterar o mapa apresentado no pedido inicial de registro com informações fornecidas posteriormente nos sucessivos cumprimentos de exigência, reforça-se a necessidade de a requerente apresentar o instrumento oficial de delimitação geográfica de **maneira integral, precisa, clara e objetiva**, o que ainda **não** foi feito concomitantemente.

Por outro lado, conforme mencionado na parte introdutória do presente despacho, à luz da IN 95/2018, a presente análise visa meramente à constatação da presença dos documentos exigidos para que o mérito do pedido seja finalmente analisado, após sua publicação para manifestação de terceiros. Tendo isso em vista, em que pese o **não cumprimento da exigência** anteriormente formulada conforme solicitado, considera-se a mesma respondida. Entendendo-se estar presente nos autos o instrumento de delimitação da área geográfica, **não restam empecilhos para a publicação do pedido de registro**, devendo o mérito do instrumento oficial de delimitação da área geográfica ser alvo de nova análise em etapa posterior do exame.

2.3 Outros documentos

Para além dos documentos apresentados em sede de cumprimento da última exigência formulada, foi também apresentado:

- Comprovante de pagamento de cumprimento de exigência – pág. 5 da petição nº 870190033453.

3 CONCLUSÃO

Respondidas tempestivamente as exigências, consideram-se cumpridos os requisitos formais necessários para o prosseguimento do exame do presente pedido, ainda que sem análise do mérito de cada documento apresentado, sendo, portanto, possível sua publicação para manifestação de terceiros.

Conforme disposto no art. 13 da IN 95/2018, *“encerrados os prazos (...) será efetuado o exame de mérito do pedido, durante o qual poderão ser formuladas exigências para esclarecimentos de questões relacionadas ao mérito”*, as quais **devem ser respondidas em até 60 dias sob pena de arquivamento definitivo do pedido de registro** (§1º, art. 13), podendo ser recomendada alteração de espécie (§2º, art. 13) ou mesmo ser realizado o sobrestamento do feito (§3º, art. 13).

Aplicando no que couber o §1º do art. 12 da IN95/2018, quando da publicação do presente parecer, devem ser disponibilizados os seguintes documentos:

- Instrumento oficial de delimitação da área geográfica – fls. 40 a 50 do processo e págs. 7 e 8 da petição nº 870190033453;
- Regulamento de uso do nome geográfico – fls.27 a 37 do processo.

Em busca realizada em 17 de maio de 2019 na Base de Marcas do INPI na NCL 11, classe 30, não foram encontradas marcas registradas contendo o termo “CAPANEMA”.

Desta forma, encaminha-se o pedido às instâncias superiores para as providências cabíveis.

Rio de Janeiro, 3 de junho de 2019.

Assinado digitalmente por:

Igor Schumann Seabra Martins
Tecnologista em Propriedade Industrial
Instituto Nacional da Propriedade Industrial
SIAPE 1771050

André Tibau Campos
Tecnologista em Propriedade Industrial
Instituto Nacional da Propriedade Industrial
SIAPE 2357106

De acordo, publique-se.

Pablo Ferreira Regalado
Chefe da Divisão de Exame Técnico X
Instituto Nacional da Propriedade Industrial
SIAPE 1473339



INDICAÇÃO GEOGRÁFICA CAPANEMA

Instrumento Oficial Área Geográfica

- Descrição EMATER – Área Abrangência IG Capanema
- Mapa Municipal IBGE – IG Capanema
- Mapa Rodoviário Prefeitura Municipal – IG Capanema
- Descrição ITCG-PR/IBGE –Área Abrangência IG Capanema
- Mapa IG ITCG-PR – IG Capanema



INDICAÇÃO GEOGRÁFICA CAPANEMA

Descrição da Área de Abrangência

A área da Indicação Geográfica Capanema delimita-se pela extensão territorial do Município de Capanema, região Sudoeste do Estado do Paraná. Define-se pelas seguintes características:

- Bioma: Mata Atlântica, composto principalmente pela floresta Ombrófila Densa.
- Clima: De acordo com a Carta Climática do estado do Paraná (GODOY e CORREIA, 1976) e com a divisão Climática do Estado do Paraná (MAACK, 1968), ambas baseadas em Koeppen, verifica-se que o município de Capanema está sob a influência de um tipo climático a saber:
 - o Cfa – Clima Subtropical Úmido Mesotérmico: temperatura média no mês mais frio inferior a 18°C (mesotérmico) e temperatura média no mês mais quente acima de 22°C, com verões quentes, geadas pouco frequentes e tendência de concentração das chuvas nos meses de verão, contudo sem estação seca definida.
- Relevo: o relevo predominante no município é o suave constituído de planaltos pouco ondulados com pequenas planícies costeando o Rio Iguaçu com limite mínimo de 220 m.s.n.m. e máximo de 420 m.s.n.m. próximo à sede do Município. Entre as serras existentes no município destacam-se: Serra Pelada entre a sede e o Distrito de São Luiz, e os cerros do Urutu, Pinheiro e Cedro.
- Geologicamente o município é constituído por derrames basálticos de média e pequena espessura, contendo basaltos compactos intercalados com basaltos vesiculares e brechas anosas
- Solo e Uso do Solo: O município está inserido no Terceiro Planalto Paranaense ou Planalto de Guarapuava. São encontrados os seguintes tipos de solos: Nitossolos vermelhos de textura argilosa em terrenos de baixa declividade (até 10% de inclinação), e Neossolos Regolíticos de textura argilosa em terrenos de moderada declividade (entre 10 e 20%). Observa-se que a distribuição do uso do solo baseia-se em áreas de pastagens, culturas anuais para a produção de grãos tais como soja, milho, feijão, cana-de-açúcar e frutíferas em geral, além de vegetação nativa.



- Recursos Hídricos: O Município contribui com a bacia hidrográfica do Rio Iguaçu. Deste sistema hidrográfico fazem parte os Rios Santo Antonio, Siemens, Lajeado Grande e Capanema.
- Sede do Município de Capanema:
 - o Altitude: 368 m.s.n.m.
 - o Latitude: 25 ° 40 ' 19 " S
 - o Longitude: 53 ° 48 ' 32 " W
 - o Roteiro de acesso: partindo da Capital do Estado (Curitiba), através da BR-277, PR-182 e BR-163 sentido Oeste do Estado, percorre 559 km até a sede do Município.
 - o Delimitações: ao norte com os municípios de Serranópolis do Iguaçu, Matelândia, Céu Azul e Capitão Leônidas Marques com os quais faz divisa pelo Rio Iguaçu; ao sul com o município de Planalto com o qual possui divisa seca; a leste com o município de Realeza com o qual faz divisa pelo Rio Capanema; a oeste com o município de Comandante Andresito da Província de Misiones, Argentina, com o qual faz divisa pelo Rio Santo Antonio, fechando assim o perímetro, conforme mapa do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística em anexo (IBGE, 2010).
 - o Área Total: 418,705 km²

Capanema, 15 de junho de 2015.

A large, stylized handwritten signature in black ink, appearing to read "Cesar Roberto de Souza".

Engenheiro AB201040

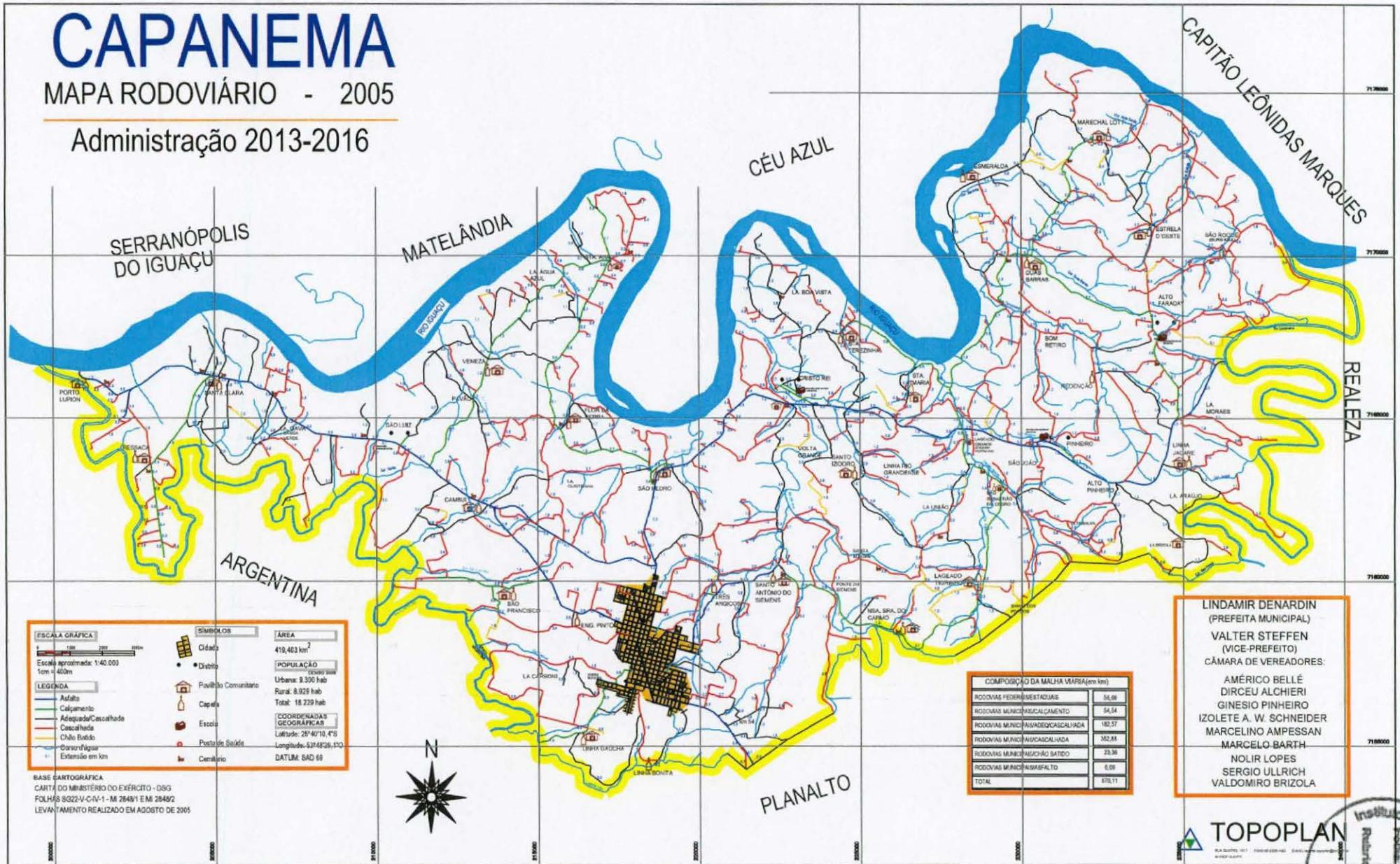
CREA 39.260/PR RS

Cesar Roberto de Souza

CAPANEMA

MAPA RODOVIÁRIO - 2005

Administração 2013-2016



ESCALA GRÁFICA		SÍMBOLOS		ÁREA	
Escala aproximada: 1:40.000 1cm = 400m		<ul style="list-style-type: none"> Cidade Distrito Favela Comunitária Capela Escola Posto de Saúde Cemitério 		419,403 km ² POPULAÇÃO Urbana: 9.300 hab Rural: 8.929 hab Total: 18.229 hab	
LEGENDA				COORDENADAS GEOGRÁFICAS	
<ul style="list-style-type: none"> Asfalto Calçamento Adequado/Cascalhada Cascalhada Chão Batido Curso d'água Extensão em km 				Latitude: 25°40'10,4"S Longitude: -52°42'26,1"O DATUM: SAD 69	

BASE CARTOGRÁFICA
 CARTA DO MINISTÉRIO DO EXÉRCITO - DSG
 FOLHAS S322-V-C-IV-1 - M 2849/1 E M 2849/2
 LEVANTAMENTO REALIZADO EM AGOSTO DE 2005

RODOVIAS FEDERAIS/ESTADUAIS	58,98
RODOVIAS MUNICIPAIS/CAVALAMENTO	54,54
RODOVIAS MUNICIPAIS/ADEQUADAS	182,57
RODOVIAS MUNICIPAIS/CAVALADA	152,88
RODOVIAS MUNICIPAIS/CHÃO BATIDO	28,36
RODOVIAS MUNICIPAIS/ASFALTO	6,08
TOTAL	579,11

LINDAMIR DENARDIN
 (PREFEITO MUNICIPAL)
 VALTER STEFFEN
 (VICE-PREFEITO)
 CÂMARA DE VEREADORES:
 AMÉRICO BELLÉ
 DIRCEU ALCHIERI
 GINÉSIO PINHEIRO
 IZOLETE A. W. SCHNEIDER
 MARCELINO AMPESSAN
 MARCELO BARTH
 NOLIR LOPES
 SÉRGIO ULLRICH
 VALDOMIRO BRIZOLA

TOPOPLAN

Instituto Nacional de Propriedade Industrial

44



Instituto de Terras, Cartografia e Geociências

INFORMAÇÃO TÉCNICA

PROTOCOLO: 13.742.242-5

INTERESSADO: Agência do IBGE de Capanema - PR

ASSUNTO: Limites Municipais

DATA: 20/08/2015

A Agência do IBGE de Capanema solicita informações sobre os limites intermunicipais de Capanema, para fins de indicação geográfica (IG) de uma área produtora de melado do município de Capanema.

Informamos que o município de Capanema possui uma área aproximada de 418 Km², fazendo divisa com os municípios de Matelândia, Realeza, Planalto, Capitão Leônidas Marques, Céu Azul, Sertanópolis do Iguaçu e com a República Argentina.

Referente aos limites municipais de Capanema, fizemos a sua revisão com o apoio dos seguintes documentos do Arquivo Gráfico Municipal (AGM):

DOCUMENTOS ANALISADOS

- Leis Estaduais nº 790 de 14 de Novembro de 1951, nº 4.245 de 25 de Julho de 1960, nº 4.728 de 24 de Junho de 1963, nº 4.731 de 25 de Junho de 1963, nº 4.859 de 28 de Abril de 1964, nº 5.407 de 07 de Julho de 1966 e nº 11.218 de 07 de Dezembro de 1995.
- "Termo de Identificação e Definição de Limites do Município de Capanema", firmado de comum acordo com os municípios de Capanema, Realeza, Ampere e Pérola do Oeste e o Departamento de Geografia, Terras e Colonização do Governo do Estado - 1972.
- Mapeamento Sistemático do Estado, representado pelas folhas topográficas MI-2833-4 (Capitão Leônidas Marques) - cobertura aérea de 1976, MI-2848-1 (Capanema) - cobertura aérea de 1995 e MI-2848-2 (Marmelândia) - cobertura aérea de 1976, editadas na escala 1:50.000, pela Diretoria de Serviço Geográfico - DSG, do Exército.
- Planta Cadastral do Município de Planalto, levantado na gestão do Prefeito Osvaldo Hoffmann, elaborado na escala 1:20.000 pelo Governo do Estado - 1972
- Plantas das glebas nº 106-CP, 125-CP, 132-CP e 133-CP (imóvel missões) - Escala 1:10.000 / Grupo Executivo para as Terras do Sudoeste do Paraná - GETSOP / Governo do Paraná.
- Ortoimagens SPOT do PARANACIDADE - resolução de 5 m, de 2005.
- Base Hidrográfica do Estado - 2011.

[Handwritten signature]
 Assinatura



Instituto de Terras, Cartografia e Geociências

- Mapas dos municípios de Capanema, Matelândia, Realeza, Planalto, Capitão Leônidas Marques, Céu Azul e Sertanópolis do Iguaçu, de diferentes escalas e anos de edição.
- Documento "Fronteira do Brasil com a Argentina" da Segunda Comissão Brasileira Demarcadora de Limites (SCDL) – Ministério das Relações Exteriores, Rio de Janeiro.

CONSIDERAÇÕES

1. Lei Estadual nº 790 de 14/11/1951

Estabelece a divisa de Capanema com a República Argentina: "começa na foz do arroio Jacutinga, no rio Santo Antonio segue por este abaixo até sua foz, no rio Iguaçu".

Por se tratar de fronteira entre dois países, o Ministério das Relações Exteriores – Segunda Comissão Brasileira Demarcadora de Limites (SCDL), sediada no Rio de Janeiro, em seu documento "Fronteira do Brasil com a Argentina", estabelece em seu item nº 5: "da cabeceira do rio Santo Antônio, onde também, por ocasião da demarcação foi colocado um Marco Principal, desce a linha de limite por este rio até a sua confluência com o rio Iguaçu".

Com base nos descritivos acima, pode-se dizer que o limite entre Capanema e a República Argentina é o **Rio Santo Antônio**, porém para a demarcação desse limite no mapeamento do Estado, fez-se necessário também à análise da Lei nº 4.731 de criação do município de Planalto. Esta Lei estabelece a foz do **Rio Liso** no **Rio Santo Antônio** como ponto inicial do limite de Planalto com Capanema, constituindo uma tríplice fronteira com a Argentina. Diante disso, podemos dizer que o limite do município de Capanema com a Argentina, "começa na foz do Rio Liso no Rio Santo Antônio, segue por este abaixo até a sua foz no Rio Iguaçu".

Em decorrência da criação do município de Planalto, o **Arroio Jacutinga** citado na Lei nº 790 deixou de ser parte integrante do limite de Capanema versus Argentina.

2. Lei Estadual nº 4.245 de 25/07/1960

Criou o município de Matelândia com território desmembrado de Foz do Iguaçu, estabelecendo a seguinte divisa com Capanema: "Começa na foz do rio Gonçalves Dias, no rio Iguaçu, desce por este até a foz do rio Benjamim Constant".

Esclarecemos que, a partir da criação dos municípios de Céu Azul em 1966 e Sertanópolis do Iguaçu em 1995, a divisa de Matelândia com Capanema passou a ser interpretada como sendo: "Começa na foz do Rio Floriano no Rio Iguaçu, desce por este até a foz do Rio Benjamim Constant".

3. Lei Estadual nº 4.728 de 24/06/1963

Criou o município de Realeza desmembrado de Ampére, estabelecendo o seu perímetro: "Começa na foz do rio Cotegipe, no rio Iguaçu; desce por este até a foz do rio Capanema; sobe por este até a foz do arroio Zeca Muller; sobe por este até a sua cabeceira mais alta; daí, em linha reta, rumo sul, até alcançar o arroio Arquilau Galvão desce por este até a sua foz no rio Ampére; desce por este até a foz do Arroio Anta Gorda; por este acima, até a

Handwritten signature and initials.



Instituto de Terras, Cartografia e Geociências

sua cabeceira mais alta; daí, em linha reta, rumo Leste, até alcançar o Arroio Ladislau; segue por este abaixo, até o rio da Prata; segue por este até o rio Cotegipe; desce por este até o rio Iguaçu, ponto de partida”.

No estudo do limite entre os municípios de Realeza e Capanema, encontramos no Arquivo Gráfico Municipal – AGM/ITCG, um **“Termo de Identificação e Definição de Limites do Município de Realeza”** e outro Termo do Município de Capanema, assinados em 1972, pelas Prefeituras, Grupo Executivo para as Terras do Sudoeste do Paraná - GETSOP e Departamento de Geografia, Terras e Colonização, do Governo do Estado. Ambos os Termos definem o mesmo limite. O Termo de Realeza descreve o limite com Capanema: **“Começa na foz do Arroio da Queda (atual Arroio das Flores), no Rio Capanema e desce por este até sua foz no Rio Iguaçu”.**

Verificamos que os descritivos da Lei e dos Termos conduzem à mesma interpretação cartográfica do limite pelo **Rio Capanema**. Cabe diferenciar apenas que: A Lei nº 4.728 estabelece o perímetro de Realeza sem definir a extensão do seu limite com cada município confrontante, enquanto que o Termo de Realeza ou de Capanema, feitos com base no estudo das Leis nº 4.728 (Realeza) e 4.731(Planalto), definiram que o limite entre Capanema e Realeza corresponde a um trecho do Rio Capanema, compreendido entre a sua foz no Rio Iguaçu e a foz do Arroio da Queda (Arroio das Flores) no Rio Capanema.

A foz do **Arroio da Queda** ou **Arroio das Flores** constitui-se numa tríplice fronteira dos municípios de Realeza, Capanema e Planalto.

4. Lei Estadual nº 4.731 de 25/06/1963

Criou o município de Planalto estabelecendo o limite com o município de Capanema: **“Começa na barra do rio Liso com o rio Santo Antonio, subindo por aquele rio até a barra do córrego Caixãozinho; segue por este acima até a sua cabeceira; daí, por linha reta e sêca, até a foz do rio Santa Luzia no rio Siemens; sobe este até a foz do arroio do Carmo; segue por este acima até sua cabeceira; daí, segue em linha reta até a nascente do arroio da QUEDA; segue por este abaixo, até sua barra no rio Capanema”.**

O **“Termo de Identificação e Definição de Limites do Município de Capanema”** e do município de Planalto promoveram um ajuste no limite entre os municípios de Capanema e Planalto. O Termo de Capanema estabelece: **“Começa no Rio Santo Antônio, na foz do Rio Liso e sobe por este até a foz do Córrego Caixãozinho e por este acima até encontrar a foz do Córrego da Serraria, continuando por este até sua nascente, de onde segue em direção leste pela divisa entre os lotes nº s 4 e 5 da Gleba nº 132 – CP, até alcançar a estrada Planalto – Capanema, pela qual segue em direção a Capanema até encontrar a linha de divisa dos lotes nº s 1, 4, 5, 11 e 16 com os lotes nº s 6, 10, 12 e 15 da Gleba nº 133 – CP, atingindo então a água do Catânio, pela qual desce até sua foz na Água Santa Luzia e por esta abaixo até sua foz no Rio Siemens, descendo por este até alcançar a foz da Sanga Nossa Senhora do Carmo e daí subindo por esta até sua nascente, de onde continua pelas linhas de divisas dos lotes nº s 96 e 22 com os lotes nº s 18, 19 e 21 da Gleba nº 106 – CP, até alcançar o Rio Tigrinho e por este abaixo até alcançar o ponto de encontro da linha de divisa dos lotes nº s 41, 44 e 56 com os lotes nº s 40, 46, 45, 55 e 54 da Gleba nº 106 – CP, continuando pela linha de divisa entre as Glebas nº s 119 – CP e 125 – CP até alcançar a nascente do Arroio da Queda (atual Córrego das Flores) pelo qual desce até sua foz no Rio Capanema”.**

4.731/1963



Instituto de Terras, Cartografia e Geociências

O limite dado pelos "Termos" corresponde a trechos de cursos de água, divisas de lotes e glebas e um trecho da estrada Planalto - Capanema. Os termos eliminaram as duas linhas retas estabelecidas pela Lei nº 4.731, exercendo pouca interferência na área dos municípios. Trata-se de um ajuste do limite de caráter técnico, feito na época com o objetivo de facilitar a sua identificação no campo e melhorar a gestão territorial das Prefeituras.

5. Lei Estadual nº 4.859 de 28/04/1964

Criou o município Capitão Leônidas Marques desmembrado de Cascavel, porém não estabeleceu o seu limite com o município de Capanema. Apesar disso, através da análise do conjunto das Leis, entende-se que o limite entre os municípios de Capitão Leônidas Marques e Capanema, corresponde a um trecho do **Rio Iguçu**, compreendido entre a foz do **Rio Capanema** e a foz do **Rio Gonçalves Dias**.

6. Lei Estadual nº 5.407 de 07/07/1966

Criou o município de Céu Azul, com território desmembrado de Matelândia, descrevendo o seu perímetro: "Começa na foz do rio Barra Funda, no rio São Francisco Falso Braço Norte; por este acima até a foz, no rio Tatujupe; por este até sua cabeceira; daí por uma linha seca e reta até a foz do rio Boi Preto, no **Rio Gonçalves Dias**; por este abaixo, até o rio Iguçu; por este abaixo até a foz do rio Floriano; por este acima até a foz de um afluente da margem direita, imediatamente ao norte da localidade de Floriano; segue por este até sua nascente e daí em linha reta até a cabeceira de uma Sanga não nominada que divide as propriedades dos Senhores José Zara e Irmãos Valenti, desce por esta Sanga até o rio Silva Jardim; por este acima até sua cabeceira mais alta; deste ponto por uma linha seca até a cabeceira do rio Xaxim; por este abaixo até o rio São Francisco Falso Braço Sul; daí por uma linha seca até a cabeceira do rio Barra Funda; pelo Rio Barra Funda abaixo, até sua foz no São Francisco Falso Braço Norte, ponto de partida".

Entende-se que a divisa entre os municípios de Céu Azul e Capanema é um trecho do Rio Iguçu compreendido entre a foz do Rio Gonçalves Dias e a foz do Rio Floriano, ou seja, "Começa na foz do **Rio Gonçalves Dias** no **Rio Iguçu**, desce por este até a foz do **Rio Floriano**".

7. Lei Estadual nº 11.218 de 07/12/1995

Criou o município de Sertanópolis do Iguçu, estabelecendo a divisa com Capanema: "Começa na foz do Rio Benjamin Constant, desce por este até sua foz no Rio Iguçu, descendo por este até sua foz no Rio Santo Antônio".

Entende-se que a Lei quis dizer "Começa na foz do **Rio Benjamin Constant** no **Rio Iguçu**, desce por este até a foz do **Rio Santo Antônio**". Logo, o limite entre os municípios de Sertanópolis do Iguçu e Capanema corresponde a um trecho do **Rio Iguçu** compreendido entre as duas foz citadas acima.

CONCLUSÃO

O município de Capanema possui limites claros e de fácil identificação no campo, com exceção de um envolvendo o município de Planalto. Neste caso, existem dois limites, um oficial estabelecido pela Lei nº 4.731 e outro considerado de respeito estabelecido pelo "Termo de Identificação e

Assinado



Instituto de Terras, Cartografia e Geociências

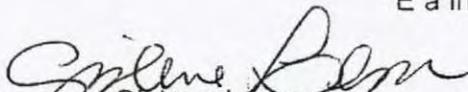
Definição de Limites do Município de Capanema” e pelo Termo do município de Planalto.

O ITCG e o IBGE adotam em suas bases de municípios, os limites desses Termos, assinados em 1972, pelo GETSOP, prefeituras municipais e o Governo do Estado. No entanto, os limites dos Termos são **juridicamente contestáveis**, por isso necessitam de regularização junto à Assembléia Legislativa do Paraná – ALEP. Neste sentido, o ITCG irá contatar as prefeituras de Capanema e Planalto, objetivando orientá-las no encaminhamento de Projeto de Lei à ALEP, ainda em 2015. Caso não se obtenha sucesso por falta de interesse das prefeituras, **o limite oficial entre Capanema e Planalto a ser contemplado a partir da base de 2016 será resultante da interpretação da Lei 4.731.**

Os limites intermunicipais foram corrigidos e ajustados na cartografia do Estado, na **precisão da escala 1:50.000** com o apoio da documentação do Arquivo Gráfico Municipal – AGM. Não descartamos a possibilidade de existirem erros nos limites demarcados, em especial na divisa de lotes e glebas entre os municípios de Capanema e Planalto. Os erros podem ocorrer devido a pouca precisão do mapeamento do Estado, insatisfatória para a demarcação de limites pela divisa de lotes. Este tipo de situação de limite exige mapeamento com maior nível de detalhamento.

Encaminhamos em anexo, gravado em CD, arquivos em “PDF” mostrando graficamente os limites do município de Capanema, representados na ortoimagem SPOT do PARANACIDADE, na escala 1:50.000 e 1:25.000, Datum SAD 69.

É a informação,


Gislene Lessa
Eng^o Cartógrafa / CREA PR – 15452/D


Amauri Sérgio Pampuch
Eng^o Florestal / CREA PR – 17496/D



INFORMAÇÃO TÉCNICA

SIGO N° 13339/2019

Data: 14/03/2019

Interessado: Alyne Chicocki / SEBRAE-PR

Assunto: Limite entre os municípios de Capanema e Planalto

Documentos Protocolados: Lei Estadual n° 4.731 de 24 de Junho de 1963, Informação Técnica do ITCG em atendimento a Agência do IBGE de Capanema – protocolo n° 13.742.242-5/2015 e Revista da Propriedade Industrial n° 2509, de 05 de Fevereiro de 2019, do Instituto Nacional da Propriedade Industrial – INPI.

INFORMAMOS

Compete ao Instituto de Terras, Cartografia e Geologia do Paraná, conforme Leis Estaduais 14.889 de 2005 e 19.115 de 2017, artigo 4º - no desempenho de suas atividades:

VIII - dar suporte técnico para a definição dos limites dos municípios do Estado e dos distritos municipais demarcando com divisas claras e precisas, de modo a garantir a organização da divisão político-administrativa do Paraná, a eliminação ou prevenção de litígios;

O limite entre os municípios de Capanema e Planalto é estabelecido pela Lei Estadual n° 4.731, de criação do município de Planalto: *“Começa na barra do rio Liso com o rio Santo Antonio, subindo por aquele rio até a barra do córrego Caixãozinho; segue por este acima até a sua cabeceira; daí, por linha reta e seca, até a foz do rio Santa Luzia no rio Siemens; sobe este até a foz do arroio do Carmo; segue por este acima até sua cabeceira; daí, segue em linha reta até a nascente do arroio da QUEDA; segue por este abaixo, até sua barra no rio Capanema”*.

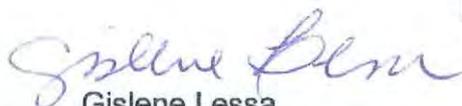
O “Acordo de Ajuste de Limite”, mencionado na informação técnica emitida pelo ITCG – protocolo n° 13.742.242-5/2015, não foi regularizado junto a Assembléia Legislativa do Estado do Paraná. Portanto, o ITCG passou a contemplar, a partir deste ano, no Mapeamento do Estado, na precisão da escala 1:50.000, como limite oficial entre os municípios de Capanema e Planalto, a interpretação cartográfica da Lei Estadual n° 4.731, citada acima, cuja demarcação contou com o apoio de documentos existentes no ITCG / Divisas Municipais. Desta maneira ficou garantida a segurança jurídica para a elaboração do produto da indicação geográfica “Capanema”.

Assim sendo, o limite estabelecido pela lei n° 4.731 de 1963, representado graficamente em anexo, indica oficialmente a abrangência do território envolvendo os dois municípios, para fins de desenvolvimento de serviços municipais e da indicação geográfica de produtos.

ANEXO

Gráfico na escala 1:50.000 - DATUM SIRGAS 2000, de limites oficiais adotados pelo Governo do Estado do Paraná, representados na ortoimagem Worldview da COPEL, de 2014.

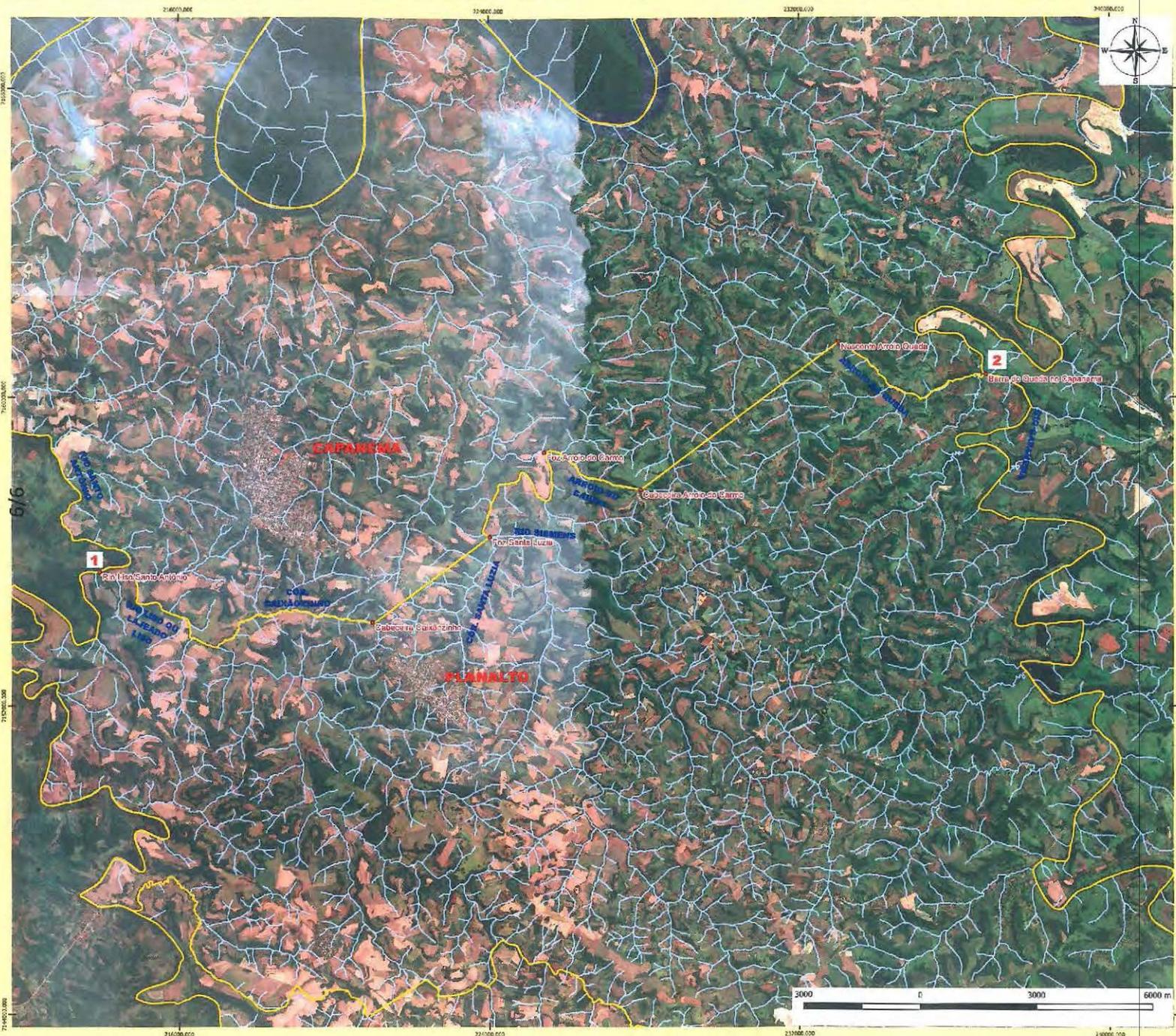
É a informação,



Gislene Lessa
Eng° Cartógrafa / CREA PR – 15452/D


Amauri Simão Pampuch
Eng° Florestal / CREA PR – 17496/D

LIMITE ENTRE OS MUNICÍPIOS DE CAPANEMA E PLANALTO



Nº do Protocolo: 13339/2019
Interessado: Aline Chicocki, Consultora Sebrae Regional Sul/ Pato Branco-PR

CONVENÇÕES CARTOGRÁFICAS

- Limites Municipais Oficiais
- Hidrografia do Estado do Paraná/2011
- Limite Oficial entre os Municípios de Capanema e Planalto, estabelecido pela Lei Estadual nº 4.731 de 1963, para fins da Indicação Geográfica Capanema

MAPA DE SITUAÇÃO



INFORMAÇÕES CARTOGRÁFICAS

Sistema de projeção UTM 22S
Meridiano Central: 51° W
Datum horizontal: SIRGAS 2000

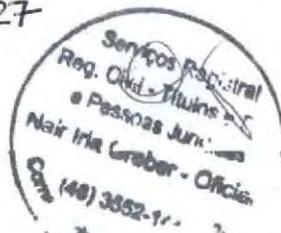
Escala 1:50.000

FONTE

Arquivo Gráfico Municipal- AGM 2019;
Ortoimagens do satélite WorldView - Cope/2014;
Base Hidrográfica do Estado/ 2011;
Mapeamento Sistemático do Estado - Escala 1:50.000 (Folhas Topográficas da DSG: MI-2848-1/Cob.Aérea 1996 e MI-2848-2/Cob.Aérea de 1976);
Lei Estadual 4731 - 24 de Junho de 1963;
Revista da Propriedade Industrial nº 2509 / 2019 - INPI;
Informação Técnica / Protocolo nº 13742242-5 / 2015 -ITCG

RESPONSÁVEL TÉCNICO

Eng. Cartógrafa Gislene Lessa CREA PR - 15452/D
Diretoria de Geomática
Março/2019
www.itcg.pr.gov.br



Capanema, 16 de setembro de 2015.

Após aprovarem as alterações do Estatuto da Doce Iguassu os associados presentes procederam à leitura e aprovação do Regulamento de Uso para a produção do Melado e Açúcar Mascavo de Capanema conforme proposição da diretoria visando ao atendimento dos requisitos para registro da Indicação Geográfica Capanema, ficando tal Regulamento conforme descrito abaixo:

ASSOCIAÇÃO DE TURISMO DOCE IGUASSU

REGULAMENTO DE USO INDICAÇÃO GEOGRÁFICA DE PROCEDÊNCIA CAPANEMA MELADO E AÇÚCAR MASCAMO

O referido Conselho Regulador, visando o enquadramento pelo qual se regerá a Indicação Geográfica de Procedência Capanema (IP Capanema) para Melado e Açúcar Mascavo, conforme Capítulo V, Seção V, Artigos 38 a 43 do Estatuto da Associação de Turismo Doce Iguassu, institui o presente Regulamento, conforme segue:

CAPÍTULO I – DA PRODUÇÃO

Art. 1º - A área geográfica delimitada para a Indicação de Procedência "Capanema" (IP Capanema), para Melado e Açúcar Mascavo está integralmente localizada no município de Capanema o qual possui as seguintes delimitações: ao norte com os municípios de Serranópolis do Iguaçu, Matelândia, Céu Azul e Capitão Leônidas Marques com os quais faz divisa pelo Rio Iguaçu; ao sul com o município de Planalto com o qual possui divisa seca e divisa pelo Rio Lajeado Liso; a leste com o município de Realeza com o qual faz divisa pelo Rio Capanema; a oeste com o município de Comandante Andresito da Província de Misiones, Argentina, com o qual faz divisa pelo Rio Santo Antonio, fechando assim o perímetro com uma área total de 419,403 km². Nessa delimitação **deverão ser respeitadas as áreas de reserva e proteção ambiental.**

Art. 2º - Todas as cultivares de cana-de-açúcar aprovadas pelo Conselho Regulador poderão ser utilizadas na produção do Melado e Açúcar Mascavo de Capanema.

Art. 3º - O sistema de produção dos canaviais deverá estar de acordo com as técnicas adequadas de plantio conforme legislação vigente, adotando práticas mitigadoras dos impactos ambientais, em especial a reutilização dos subprodutos.

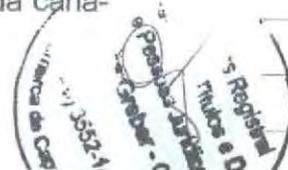
Art. 4º - **No Município de Capanema ficam autorizadas para produção as áreas que estejam fora das áreas de reserva legal e proteção ambiental conforme legislação ambiental vigente.**

CAPÍTULO II – DA ELABORAÇÃO

Art. 5º - A Elaboração deve atender às definições e tipos deste Regulamento.

Parágrafo 1º – Deverão ser observadas as seguintes definições:

- a) Garapa – caldo obtido através do processo de moagem da cana-de-açúcar;





- b) Garapa em Fermentação – Caldo de cana-de-açúcar durante o processo de fermentação natural;
 c) Garapa Azeda – Produto obtido ao fim do processo de fermentação da garapa;

Parágrafo 2º – Serão produzidas nos termos deste Regulamento de Uso as seguintes variedades de produtos para fins de Indicação de Procedência:

a) Melado Escorrido: é o produto obtido ao final do processo de concentração e evaporação do líquido da garapa submetida a processo de aquecimento até que atinja um teor de sólidos (Brix) entre 65 e 75% sendo envasado logo em seguida de seu resfriamento sem ser batido, alcançando característica viscosa típica de xaropes isento de partículas sólidas.

b) Melado Batido: é o produto obtido ao final do processo de concentração e evaporação do líquido da garapa submetida a processo de aquecimento até que atinja um teor de sólidos (Brix) entre 65 e 75%, sendo depositado em batedores apropriados, revolvido enquanto esfria em temperatura ambiente até que adquira consistência pastosa para então ser envasado, alcançando característica de pasta clarificada de cor bege pouco granulada isenta de cheiro de açúcar queimado.

c) Açúcar Mascavo: é o produto obtido ao final do processo de concentração e evaporação do líquido da garapa submetida a processo de aquecimento até que atinja um teor de sólidos (Brix) entre 90 e 95%, sendo em seguida depositado em batedores apropriados, revolvido enquanto esfria em temperatura ambiente até que adquira consistência granulada, sendo peneirado antes de ser embalado, alcançando característica de pó clarificado de cor bege isento de pelotas e cheiro de açúcar queimado.

Art. 6º - Os produtos serão obrigatoriamente elaborados, e embalados/ensados na área geográfica delimitada, conforme estabelecido no Art. 1º.

Art. 7º - Quanto aos padrões de identidade e qualidade físico-químicos deverão ser observados os seguintes critérios para a produção do melado batido, melado escorrido e açúcar mascavo atendendo ao Fluxograma de Produção (ANEXO A):

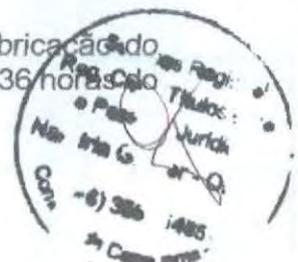
I. MATÉRIA-PRIMA:

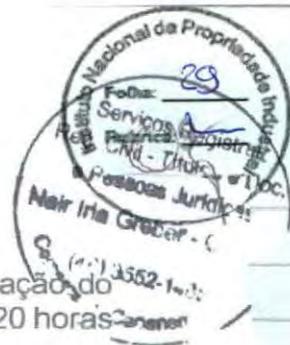
a) Padrão Preferencial de Maturação:

- O corte da matéria-prima para a fabricação do Melado deverá seguir, preferencialmente, a metodologia do "Ponto de Corte", onde a relação (R), relativa da divisão entre o Brix da Ponta e o Brix do Pé atende a valores acima de 0,8.
- O corte da matéria-prima para a fabricação do Açúcar Mascavo deverá seguir, preferencialmente, a metodologia do "Ponto de Corte", onde a relação (R), relativa da divisão entre o Brix da Ponta e o Brix do Pé atende a valores acima de 0,9.

b) Padrões para Corte e Utilização:

- O tempo limite para Utilização da matéria-prima destinada à fabricação do açúcar mascavo deverá estar contido idealmente no limite de até 36 horas após o corte;





- O tempo limite para Utilização da matéria-prima destinada à fabricação do melado escorrido deverá estar contido idealmente no limite de até 120 horas do corte;
- O tempo limite para Utilização da matéria-prima destinada à fabricação do melado batido deverá estar contido idealmente no limite de até 48 horas do corte;
- Será permitida a tração animal apenas durante o corte e transporte da matéria-prima e/ou bagaço contanto que observadas as Boas Práticas de Fabricação (BPF);
- É vedada a queima do canavial antes do corte da cana-de-açúcar.

II. MOAGEM/EXTRAÇÃO DO CALDO:

a) Padrão Preferencial de Moagem:

- A cana deverá ter suas folhas retiradas e ser despontada antes da Moagem;
- A Moagem da cana-de-açúcar se dará em moendas (engenhos) com acionamento elétrico;
- A área de Moagem deverá ter estrutura e manutenção condizente para atendimento das boas práticas de fabricação com especial atenção para pisos, cobertura, tubulações e moendas elétricas;

III. TRATAMENTO DA GARAPA/PREPARO DA GARAPA:

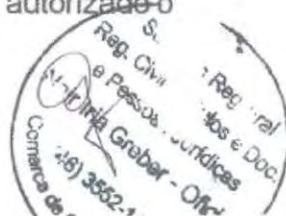
a) Padrão para Tratamento da Garapa:

- A Garapa resultante da Moagem deverá ser recolhida da moenda por meio de tubulação em reservatório (depósito) apropriado até iniciar o processo de Cozimento e deverá ser utilizada no mesmo dia;
- A Garapa deverá ser isenta de partículas grosseiras tais como possíveis frações de terra, areias, argilas de alta granulometria e bagacilhos utilizando-se de métodos de filtragem e decantação apropriados autorizados pelo Conselho Regulador;
- Deverão ser usadas Garapas obtidas em moagem recente descartando os volumes residuais que porventura tenham sobrado na tubulação no último abastecimento (para casos de sistema de abastecimento por gravidade) a fim de não comprometer a proporção entre Garapa e Garapa Azeda; nestes casos, a Garapa residual poderá ser aproveitada para o preparo da Garapa Azeda;
- Para o tratamento da Garapa não poderão ser utilizados aditivos químicos como clarificantes, antiuementantes, precipitadores e conservantes (tal qual ocorre no refinamento do açúcar branco) a fim de conservar a sacarose, glicose, frutose, todos os sais minerais, vitaminas, proteínas, fibras e outras substâncias que fazem parte da composição da cana-de-açúcar.

c) Padrões para Equipamentos:

- Peneiras (estática, rotativa ou vibratória) e Decantadores em Aço-Inox AISI-304, podendo ser autorizado o uso de outros equipamentos com efeitos similares;
- Bombas em Aço-Inox AISI-304 ou Poliuretano rígido, podendo ser autorizado o uso de outros equipamentos com efeitos similares;
- Tubulações em Aço-Inox AISI-304 ou PVC rígido, podendo ser autorizado o uso de outros equipamentos com efeitos similares;
- Reservatório em Aço-Inox AISI-304 ou PVC rígido, podendo ser autorizado o uso de outros equipamentos com efeitos similares.

IV. PREPARAÇÃO DA GARAPA AZEDA:





a) Padrões para Preparo da Garapa Azeda:

- A Garapa Azeda será obtida através do processo de fermentação da Garapa idealmente durante 3 dias no verão e idealmente durante 7 dias no inverno;
- Não poderão ser adicionados nutrientes a fim de auxiliar o processo fermentativo da Garapa.

b) Padrão para Uso das Leveduras:

- As linhagens de Leveduras utilizadas na produção da Garapa Azeda para o Melado Escorrido, Melado Batido e Açúcar Mascavo de Capanema são as "Naturais", contidas na garapa de cana-de-açúcar, não sendo autorizada nenhuma outra levedura.

c) Padrões para Equipamentos:

- Tanques de Fermentação de Garapa em Aço-Inox AISI-304, podendo ser autorizado o uso de outros equipamentos com efeitos similares;
- Dornas de Fermentação em Aço-Inox AISI-304, podendo ser autorizado o uso de outros equipamentos com efeitos similares;
- Bombas em Aço-Inox AISI-304 ou Poliuretano rígido podendo ser autorizado o uso de outros equipamentos com efeitos similares;
- Tubulações em Aço-Inox AISI-304 ou PVC rígido podendo ser autorizado o uso de outros equipamentos com efeitos similares.

V. ADIÇÃO DA GARAPA AZEDA À GARAPA

a) Padrão para ponto de adição da Garapa Azeda à Garapa:

- A Garapa Azeda deverá ser adicionada à Garapa no início do processo de cozimento de acordo com as diluições próprias para cada cultivar.

VI. COZIMENTO E CONCENTRAÇÃO FINAL

a) Padrões de Cozimento:

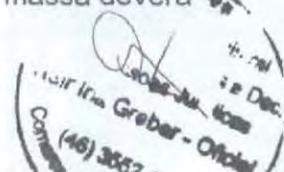
- O volume de Garapa a ser cozida para a produção de uma receita de Açúcar Mascavo deve ser limitado a 120 litros quando do uso de fomalhas;
- O volume de Garapa a ser cozida para a produção de uma receita de Melado Batido ou Melado Escorrido deve ser limitado a 200 litros quando do uso de fomalhas;
- A partir de aproximadamente 80°C ocorre a limpeza térmica onde as impurezas floculam juntamente com a espuma na superfície da Garapa devendo ser retiradas com escumadeira antes da fervura da Garapa a fim de garantir a isenção total de partículas sólidas resultando em um xarope com característica de caramelo mais clarificado e um produto final de qualidade; os resíduos que condensam nas bordas do tacho durante o Aquecimento deverão ser removidos por meio de escovação;
- A Garapa em Aquecimento quando no ponto de fervura poderá ser abanada para controlar sua temperatura evitando o transbordamento dos tachos.

b) Padrões para adição de nutrientes

- Não será permitido o acréscimo de nenhum nutriente para a fabricação de Melado Escorrido e Melado Batido;
- Poderá ser adicionado bicarbonato de sódio (grau alimentício) no processo de fabricação de Açúcar Mascavo sendo misturado até a proporção de 10 gramas para 100 litros de Garapa fria para corrigir o pH do caldo, sendo devidamente informados no rótulo da embalagem.

c) Padrões para Concentração Final (Ponto)

- Após a fervura, a partir do ponto onde inicia a Concentração a massa deverá ser mexida sem parar para não queimar;





- Para obtenção do Melado Escorrido e do Melado Batido a Garapa deverá ser concentrada (evaporação da água da Garapa) até o ponto de atingir Brix desejado na faixa entre 65 e 75%;
 - Para obtenção do Açúcar Mascavo a Garapa deverá ser concentrada (evaporação da água da Garapa) até atingir Brix desejado na faixa entre 90 e 95%;
 - Para conhecer o ponto da Concentração Final para cada produto deverá ser utilizado equipamento específico; após se ter adquirido prática na fabricação este ponto pode ser obtido visualmente observando-se o tamanho das bolhas que se formam e estouram no tacho, mergulhando a escumadeira no melado e observando a forma como escorre e se desprende da mesma sem gotejar, ou mesmo derramando um fio de melado sobre superfície fria jogando-se água sobre o mesmo e observando sua consistência.
- d) Padrões para Materiais:
- Escumadeira em Aço-Inox AISI-304, podendo ser autorizado o uso de outros equipamentos com efeitos similares;
 - Pás/Rodos em Aço-Inox AISI-304, podendo ser autorizado o uso de outros equipamentos com efeitos similares;
 - Tachos em Aço-Inox AISI-304 para aquecimento em caldeiras ou fornalhas, podendo ser autorizado o uso de outros equipamentos com efeitos similares;

VII. RESFRIAMENTO, BATEÇÃO, EMBALAGEM e ESTOCAGEM

a) Padrão para Resfriamento e Bateção

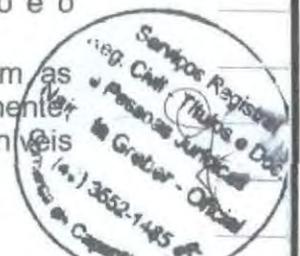
- A massa concentrada deve ser retirada do cozimento e despejada em recipiente apropriado passando por método adequado de filtragem;
- Para obtenção do Melado Escorrido a massa descansará no recipiente enquanto resfria até 85°C, sendo então envasada;
- Para obtenção do Melado Batido a massa será submetida a Bateção durante 30 a 40 minutos imediatamente após ser despejada no recipiente, até que atinja consistência pastosa, para então ser envasada;
- Para obtenção do Açúcar Mascavo a massa será submetida a Bateção durante 1 a 10 minutos – dependendo da temperatura ambiente – imediatamente após ser despejada no recipiente, sendo removidos os resíduos que condensam nas bordas do recipiente, batendo até que atinja consistência granulada e solta; o açúcar será mantido no mesmo recipiente para Resfriamento em ambiente natural; em seguida, será submetida à Peneiragem terminando de resfriar para então ser embalado.

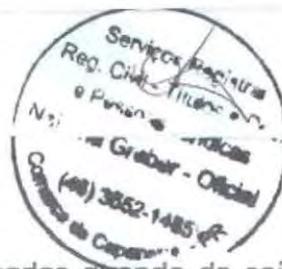
b) Padrão Embalagem

- O Melado Escorrido será envasado logo após ter resfriado a 85°C;
- O Melado Batido será envasado logo após o processo de Bateção;
- O Açúcar Mascavo será esfarelado por método de peneiramento e resfriado antes de ser embalado, atingindo um teor de 3 a 5% de umidade após resfriar.

c) Padrão de Estocagem

- Os produtos serão então destinados à Estocagem obedecendo às Boas Práticas de Fabricação de alimentos;
- Os produtos deverão ser estocados de modo a facilitar a verificação e o controle dos lotes produzidos;
- As fichas de controle preenchidas durante a produção que contêm as orientações do Caderno de Cam-po (ANEXO B) deverão, preferencialmente, acompanhar o lote de produtos ou encontrarem-se facilmente disponíveis





para verificação e controle, sendo arquivadas quando da saída do lote do estoque.

d) Padrões para Materiais:

- Espátula em Aço-Inox AISI-304, podendo ser autorizado o uso de outros equipamentos com efeitos similares;
- Batedores industriais elétricos
- Mesa Elétrica com Peneira em Aço-Inox AISI-304, podendo ser autorizado o uso de outros equipamentos com efeitos similares;
- Mesa em Aço-Inox AISI-304 com bordas para resfriamento do açúcar mascavo;
- Raspador em Aço-Inox AISI-304, podendo ser autorizado o uso de outros equipamentos com efeitos similares;
- Tachos em Aço-Inox AISI-304 para batedores, podendo ser autorizado o uso de outros equipamentos com efeitos similares;

VIII. IDENTIDADE FÍSICA DOS PRODUTOS

a) Padrão de Identidade Física do Melado Escorrido

- O Melado Escorrido apresentará característica viscosa típica de xaropes;
- Será isento de partículas sólidas.

b) Padrão de Identidade Física do Melado Batido

- O Melado Batido apresentará característica pastosa sendo pouco granulado em sua consistência;
- Terá aparência clarificada de cor bege;
- Será isento de cheiro de caramelo queimado.

c) Padrão de Identidade Física do Açúcar Mascavo

- O Açúcar Mascavo apresentará característica granulada;
- Será isento de pelotas;
- Terá aparência clarificada de cor bege;
- Será isento de cheiro de açúcar queimado.

CAPÍTULO III – DA ROTULAGEM

Art. 11º - A rotulagem dos produtos deverá obedecer aos seguintes critérios:

- a) Deverão ser obedecidas as normas legais para rotulagem, de acordo com as normativas sanitárias vigentes e que regem o setor de alimentos e/ou outras afins;
- b) As embalagens deverão estar identificadas com o nome/número do lote de produção permitindo sua rastreabilidade por meio dos controles mantidos na unidade de produção;
- c) O Conselho Regulador estabelecerá normas para rotulagem dos produtos que atendem aos critérios de uso da IP Capanema de acordo com a legislação vigente.

CAPÍTULO IV – DO CONSELHO REGULADOR

Art. 12º - Conforme Artigo 17º do Estatuto da Associação de Turismo Doce Iguassu, o Conselho Regulador da IP Capanema é um Órgão Social da entidade.

Art. 13º - Conforme Artigo 38º do Estatuto da Doce Iguassu o Conselho Regulador tem como suas atribuições:





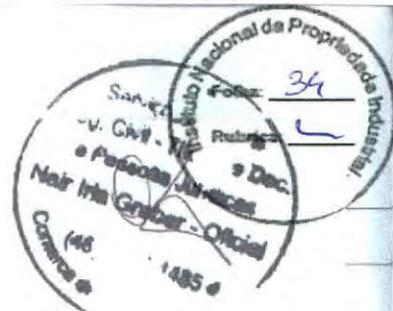
- a) Elaborar e instituir o Regulamento da Indicação de Procedência Capanema para o Melado Escorrido, Melado Batido e Açúcar Mascavo;
- b) Orientar e controlar a produção, a elaboração e a qualidade dos produtos amparados pela IP Capanema, nos termos definidos no regulamento;
- c) Zelar pelo prestígio da IP Capanema no mercado nacional e internacional e orientar o Conselho Administrativo a adotar as medidas cabíveis visando evitar o uso indevido da IP;
- d) Elaborar e manter atualizados os registros cadastrais definidos no regulamento, bem como adotar as medidas necessárias para o controle da produção, visando ao atendimento do disposto no regulamento próprio;
- e) Propor medidas para regular a produção da IP Capanema de forma harmônica com a demanda do mercado;
- f) Emitir os certificados de origem dos produtos amparados pela IP Capanema bem como o selo de controle;
- g) Elaborar relatório anual de atividade;
- h) Propor melhorias ao regulamento;
- i) Adotar medidas para preservar e estimular a qualidade dos produtos da IP Capanema;
- j) Controlar o uso corrente das normas de rotulagem estabelecidas para a IP Capanema, conforme definido no regulamento;
- k) Implantar e operacionalizar o funcionamento de uma comissão de degustação dos produtos da IP Capanema;
- l) Elaborar, aprovar e implantar normas internas do próprio Conselho Regulador para operacionalização de atribuições estabelecidas no regulamento;
- m) Instituir uma comissão permanente ou comissão temporária para tratar de temas específicos de interesse da IP Capanema;
- n) Implantar as medidas de autocontrole, visando ao cumprimento do Regulamento da IP Capanema.

Art. 14º - Caberá ao Conselho Regulador executar o registro dos produtores autorizados a utilizar a IP Capanema para emissão dos certificados e selos, desde que os mesmos estejam em conformidade com o presente regulamento.

Art. 15º - Os controles ocorrerão de acordo com as seguintes orientações:

- a) Os produtores seguirão o processo produtivo apresentado neste regulamento e atenderão aos seus critérios estabelecidos, realizarão controles de cada lote de produção e manterão registros dos processos nas planilhas do Caderno de Campo (ANEXO B) os quais estarão disponíveis para verificação por parte do Conselho Regulador e/ou representantes de órgãos competentes;
- b) O Conselho Regulador efetuará a coleta de amostras dos lotes e, por meio de convênio com órgão afim ou instituição tecnológica, realizará análises dos produtos finais para identificar se seguem os padrões de qualidade e identidade normalizados por este regulamento a fim de que possam ser emitidos os certificados e selos da IP Capanema aos produtores que estejam em conformidade com o presente regulamento;
- c) O Conselho Regulador criará comissões de fiscalização das unidades produtoras para identificar se as mesmas estão seguindo, em suas instalações, as normas de processo de produção instituídas pelo presente regulamento;
- d) O Conselho Regulador realizará a fiscalização do processo produtivo, desde o corte da cana, passando pela produção até a embalagem/envase do produto final, bem como do tratamento dos resíduos.





CAPÍTULO V - DOS DIREITOS E OBRIGAÇÕES

Art. 16º - São direitos dos inscritos ao uso da IP Capanema:

- Fazer uso da IP Capanema para produtos protegidos pela mesma;
- Acompanhar os procedimentos periódicos de avaliação de produtos;
- Acompanhar os procedimentos de admissão de novos produtores.

Art. 17º - São obrigações dos inscritos na IP Capanema:

- Zelar pela imagem da IP Capanema para Melado Escorrido, Melado Batido e Açúcar Mascavo;
- Adotar as medidas normativas necessárias ao controle da produção por parte do Conselho regulador.

CAPÍTULO VI - DAS INFRAÇÕES, PENALIDADES E PROCEDIMENTOS

Art. 18º - São consideradas infrações à IP Capanema:

- O não cumprimento das normas de produção, elaboração e rotulagem dos produtos da IP Capanema;
- O descumprimento dos princípios da IP Capanema para a produção de melado e açúcar mascavo;
- Comercializar produtos fora dos padrões estabelecidos na legislação vigente.

Art. 19º - As Penalidades para as infrações à IP Capanema serão:

- Advertência por escrito;
- Multa com valores em UFIR a serem estipuladas pelo Conselho Regulador;
- suspensão temporária como participante da IP;
- suspensão definitiva como participante da IP;

CAPÍTULO VII – DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 20º - Para qualquer normativa não citada neste regulamento deverão ser adotadas as orientações e normas sanitárias vigentes, bem como normativas que regulamentam o registro de Indicações Geográficas emanadas pelos órgãos competentes.

Capanema, PR, 16 de Setembro de 2015.

ANEXO A – FLUXOGRAMA DE PRODUÇÃO



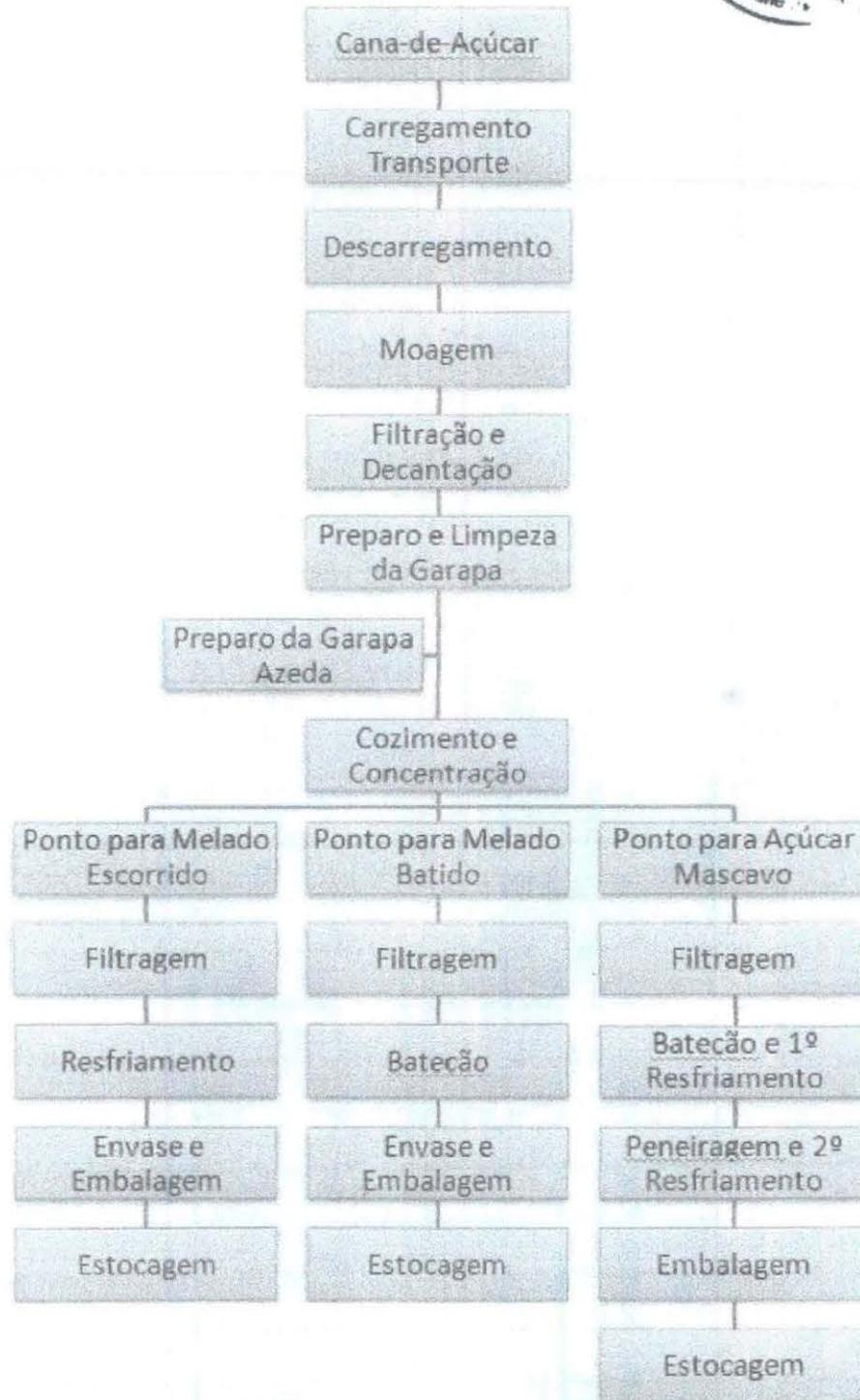


Imagem 01: Fluxograma de Produção Melado e Açúcar Mascavo
Fonte: Regulamento de Uso Indicação Geográfica Capanema, 2016.



36



**ANEXO B – FORMULÁRIOS DE CONTORLE (CADERNO DE CAMPO)
IG CAPANEMA – FORMULÁRIO DE CONTROLE (CADERNO DE CAMPO)**

AGROINDÚSTRIA

Nome	Responsável

LOTE

Nome/ Código	Produto	Data Produção	Data de Validade	OBS.:

CANA-DE-AÇÚCAR

Dados do Cultivar	Origem do Cultivar	Data de Corte	°Brix Ponto de Corte	Data de Moagem	Volume de Garapa (l)

PREPARAÇÃO/COZIMENTO DA GARAPA (para cada tacho)

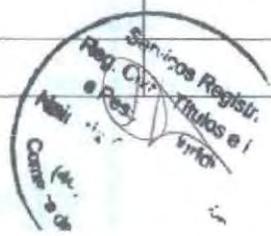
Volume de Garapa (l)	Volume Gar. Azeda (l)	°Brix no Ponto Final	Método de Medição °Brix Final	Aditivos Empregados	OBS.:
1.					
2.					
3.					
4.					

RENDIMENTO, ESTOQUE e RASTREABILIDADE DO LOTE (para cada tacho)

Quantidade Embalagens	Peso (Kg) Embalagens	Rendimento Total (kg)	Data Saída Estoque	Destino/NF	OBS.:
1.					
2.					
3.					
4.					

PADRÃO DE IDENTIDADE

Cor	Cheiro	Homogeneidade	Características





Empty rectangular box for administrative use.

IG CAPANEMA – RASTREABILIDADE (CADERNO DE CAMPO)

Data	Produto	Lote	Destino	Nº NF	Nº Embalagens	Tipo/Peso Embalagens

Não tendo nada mais a tratar Senhora Silvani Colussi encerra a reunião agradecendo a presença de todos. A presente ata foi por mim Secretária, redigida e assinada, juntamente com os demais presentes:

Cristina Lial Pedron

[Signature]

Eduardo da Silva

Trineu Wesling

Trineu Wesling

Eloy Wesling

Eloy Wesling

[Signature]

José Carlos Guim



Averbado a margem do registro nº 976 livro A15 em data de 26/10/15 oficial.

Volkenor Zocco Balth
Trabli Martini

Volkenor Zocco Balth

Rafael H. Mergens
Roulo F. Jovler

Cartório do Registro Civil, Títulos e Documentos e Pessoas Jurídicas

Registro Civil de Pessoas Jurídicas
 PROTOCOLO Nº 0023356
 REGISTRAO Nº 0001202
 LIVRO A-010 - FOLHA 057/081
 Capanema-PR, 26 de outubro de 2015

Nair Iria Greber-Titular
 Selo 8DryE.DphJI.NMWN, Controle: NjgKe.NpYD
 Consulte esse selo em <http://funarpen.com.br>

CÓDIGO 335 (Pedido de Registro Publicado)

Nº DO PEDIDO: BR 40 2017 000003 2
INDICAÇÃO GEOGRÁFICA: Uarini
ESPÉCIE: Indicação de Procedência
NATUREZA: Produto
SERVIÇO: Farinha de Mandioca

REPRESENTAÇÃO GRÁFICA OU FIGURATIVA:



PAÍS: Brasil
DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA: Compreende os limites geopolíticos dos municípios de Uarini, Alvarães, Tefé e Maraã, no estado do Amazonas, Brasil.
DATA DO DEPÓSITO: 02/05/2017
REQUERENTE: Associação dos Produtores de Farinha de Mandioca da Região de Uarini
PROCURADOR: -

COMPLEMENTO DO DESPACHO

Conforme dispõem o *caput* e os §§1º e 2º do art. 12 da Instrução Normativa n.º 95, de 28 de dezembro de 2018, inicia-se, a contar da data de publicação do presente despacho, o prazo de 60 (sessenta) dias para manifestação de **terceiros** ao pedido de registro de indicação geográfica (Cód. 602), exclusivamente pelo Módulo de Indicações Geográficas do Peticionamento Eletrônico do INPI – **e-IG**.

Acompanham a publicação os seguintes documentos: relatório de exame, regulamento de uso e instrumento oficial de delimitação da área geográfica.



**MINISTÉRIO DA ECONOMIA
INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL
DIRETORIA DE MARCAS, DESENHOS INDUSTRIAIS E INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS
COORDENAÇÃO GERAL DE MARCAS, INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS E DESENHOS INDUSTRIAIS
DIVISÃO DE EXAME TÉCNICO X**

EXAME PRELIMINAR

1. INTRODUÇÃO

O presente pedido refere-se à solicitação de reconhecimento de “**UARINI**” como indicação geográfica (IG) 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 Instrução Normativa n.º 95, de 28 de dezembro de 2018 (IN n.º 95/2018).

Embora a instrução normativa vigente seja a supracitada, devem ser observadas, para os pedidos já publicados para manifestação de terceiros ou que atendam às condições de publicação, as disposições transitórias estabelecidas pelo art. 26, o qual remete à aplicação da Instrução Normativa n.º 25, de 21 de agosto de 2013 (IN n.º 25/2013).

Este relatório visa a verificar o cumprimento das exigências formuladas, de acordo com o publicado na Revista de Propriedade Industrial – RPI 2511, de 19 de fevereiro de 2019, sob o código de despacho 305.

2. RELATÓRIO

O pedido de registro foi protocolizado no Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) por meio da petição n.º 025170000030 de 02 de maio de 2017, recebendo o n.º BR 40 2017 000003 2,

Após um primeiro exame, foi verificada a necessidade de conformação do pedido à norma vigente, conforme exigência publicada em 04 de dezembro de 2018, sob o código 305, na RPI 2500.

Em 12 de fevereiro de 2019, foi protocolizada tempestivamente pela Requerente a petição n.º 020190000095, em atendimento ao despacho de exigência supracitado.

Após segundo exame, foi verificada novamente a necessidade de conformação do pedido à norma vigente, conforme exigência publicada em 19 de fevereiro de 2019, sob o código 305, na RPI 2511.

Em 18 de abril de 2019, foi protocolizada tempestivamente pela Requerente a petição n.º 870190037426, em atendimento ao segundo despacho de exigência supracitado.

Passa-se, então, ao exame da resposta à exigência, a fim de verificar o atendimento às condições preliminares de registro do presente pedido, conforme determinado pelo *caput* do art. 11 combinado com o art. 26 da IN 95/2018, nos termos da introdução deste parecer, que deve observar a regra de transição entre as normas.

Observa-se, ainda, que o presente exame objetiva verificar tão somente a presença dos documentos exigidos pela norma como requisitos preliminares à publicação do pedido de registro para manifestação de terceiros, sem que seja abordado o mérito de cada documento apensado aos autos.

2.1 Exigência 1

Em resposta à exigência 1, foram apresentados documentos, tais como reportagens, *sites* da Internet, artigos, receitas culinárias em portais da Internet, vídeos, letra de música, revistas, entre outros, fazendo referência à farinha de Uarini (fls. 06 a 170).

Considera-se, portanto, cumprida a exigência preliminar anteriormente formulada.

2.2 Exigência 2

Em resposta à exigência 2, foi apresentado o documento “Regulamento de Uso da Indicação de Procedência ‘Uarini’ para a farinha de mandioca” (fls. 172 a 209), do qual foi retirado o inciso IX, do art. 9º, por opção da requerente. Tal inciso se referia à taxa de utilização da IG, cuja exigência solicitava esclarecimentos sobre as ações a serem custeadas pela mesma.

Considera-se, portanto, cumprida a exigência preliminar anteriormente formulada.

2.3 Exigência 3

Em resposta à exigência 3, foi apresentado o documento “Regulamento de Uso da Indicação de Procedência ‘Uarini’ para a farinha de mandioca” (fls. 172 a 209), com a exclusão do trecho “esuspensão (sic) definitiva da Indicação Geográfica ‘UARINI’ para a Farinha de Mandioca” do art. 12, inciso I.

Considera-se, portanto, cumprida a exigência preliminar anteriormente formulada.

3. CONCLUSÃO

Verificada a presença dos documentos previstos no art. 7º da IN n.º 95/2018 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. 11, *caput*, e 12, *caput* e §§1º e 2º, da IN n.º 95/2018. Salienta-se que, de acordo com o referido art. 11, *caput*, **o exame preliminar consiste na verificação da presença dos documentos** elencados no art. 7º da IN n.º 95/2018.

Conforme disposto no art. 13 da IN 95/2018, ***“encerrados os prazos (...) será efetuado o exame de mérito do pedido, durante o qual poderão ser formuladas exigências para esclarecimentos de questões relacionadas ao mérito”***, as quais **devem ser respondidas em até 60 dias sob pena de arquivamento definitivo do pedido de registro** (§1º, art. 13), podendo ser recomendada alteração de espécie (§2º, art. 13) ou mesmo ser realizado o sobrestamento do feito (§3º, art. 13).

Aplicando no que couber o §1º do art. 12 da IN95/2018, quando da publicação do presente parecer, devem ser disponibilizados os seguintes documentos:

- Instrumento oficial de delimitação da área geográfica – fls. 338 a 353;
- Regulamento de uso do nome geográfico – pp. 172 a 209 da petição 870190037426.

Em busca realizada em 29 de maio de 2019 na Base de Marcas do INPI na NCL 11, classe 30, não foram encontradas marcas registradas contendo o termo “UARINI”.

Dessa forma, encaminha-se o pedido às instâncias superiores para as devidas providências.

Rio de Janeiro, 3 de junho de 2019.

Assinado digitalmente por:

Mariana Marinho e Silva
Tecnologista em Propriedade Industrial
Instituto Nacional da Propriedade Industrial
SIAPE 1379563

André Tibau Campos
Tecnologista em Propriedade Industrial
Instituto Nacional da Propriedade Industrial
SIAPE 2357106

De acordo, publique-se.

Pablo Ferreira Regalado
Chefe da Divisão de Exame Técnico X
Instituto Nacional da Propriedade Industrial
SIAPE 1473339



LAUDO DE DELIMITAÇÃO DA ÁREA AUTORIZADA DE PRODUÇÃO DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA “UARINI” PARA A FARINHA DE MANDIOCA

1. INTRODUÇÃO

Este laudo, elaborado pela Secretaria de Estado da Produção Rural – SEPROR, baseado em estudos técnicos realizados pelo Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas do Amazonas – SEBRAE/AM, tem por objetivo subsidiar a solicitação por parte da **Associação de Produtores de Farinha de Mandioca da Região de Uarini – APRU** para a delimitação da **INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA “UARINI” para o produto FARINHA DE MANDIOCA**.

A proteção das Indicações Geográficas Brasileiras é algo fundamental e importante para a cultura nacional, buscando que a tradicionalidade de nossos produtos típicos e diferenciados seja preservada, valorizada, buscando-se inclusive agregação de valor a eles.

Este laudo, instrumento oficial que delimita a área geográfica de produção da farinha de mandioca para a Indicação de Procedência “UARINI”, segue a determinação da Lei nº 9.279 de 14 de maio de 1996 – Lei da Propriedade Intelectual – que regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial, e 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 “UARINI” PARA O PRODUTO 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 região demarcada e que cumpram na íntegra os requisitos estabelecidos para esta Indicação Geográfica.

É de responsabilidade da APRU, na qualidade de substituto processual titular do direito do reconhecimento formal da indicação geográfica junto ao INPI - Instituto Nacional da



Propriedade Industrial, 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 produção de farinha de mandioca que participam do processo, para permitir ações de auditoria, rastreabilidade, promoção e comercialização do produto.

No desenvolvimento de suas atividades a APRU, substituta processual para a Indicação de Procedência "UARINI" 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 de Uarini e representar os interesses dos Produtores de Farinha de Mandioca. São objetivos da APRU:

I - Incentivar os seus associados a introduzirem melhorias em suas instalações, técnica de manipulação e produção da farinha de mandioca Uarini;

II - Buscar junto aos órgãos Municipais, Estaduais e Federais apoio para a realização de auditorias nas etapas de produção, processamento, transporte e armazenamento da farinha de mandioca de seus associados;

III - Organizar, em nome de seus associados, as compras coletivas que digam respeito à embalagem e envasamento da Farinha de mandioca de Uarini e seus derivados;

IV - Promover reuniões visando à socialização de seus Associados;

V - Representar os Associados junto aos órgãos públicos e privados;

VI - Defender os interesses da Associação, em juízo ou fora dele, sempre que for necessário;

VII - Firmar convênios com Instituições Municipais, Estaduais, Nacionais e Internacionais;

VIII - Criar um selo específico para a Farinha de mandioca de Uarini;

IX - Desenvolver ações com o objetivo de dispor ao consumidor o produto Farinha de mandioca com garantia de origem e qualidade;

X - Agregar valor ao produto Farinha de mandioca dos seus associados por meio da implementação de processos de inovação e qualidade;



XI - Incentivar a pesquisa e promover ações para a garantia da continuidade da notoriedade do produto farinha de mandioca Uarini;

XII- Desenvolver ações que promovam a conservação e sustentabilidade do meio ambiente, promovendo estudos e agindo junto às autoridades competentes para o atendimento deste objetivo;

XIII - Preservar e proteger a Indicação Geográfica – IG da região delimitada pela Indicação Geográfica “Uarini” para o produto farinha de mandioca.

XIV - Prestação de serviços para benefício, rebenefício, torrefação e embalagem;

XIV - Desenvolver ações que promovam a organização, preservação e sustentabilidade do ambiente, promovendo projetos de pesquisas e inovação, de desenvolvimento sustentável e agindo junto às autoridades competentes para o atendimento deste objetivo;

XV - Preservar e proteger a Indicação Geográfica – IG da região delimitada pela Indicação Geográfica “Uarini” para o produto farinha;

XVI - Incentivar ações voltadas ao turismo regional da região de Uarini.

3. A FARINHA UARINI

A mandioca (*Manihotesculentacrantz*) é uma das mais importantes fontes de carboidrato para a alimentação humana em alguns países tropicais e subtropicais. Permite a sobrevivência de aproximadamente 10% da população mundial (Silva, 1996). É a quarta fonte de calorias nas regiões tropicais, depois do arroz, trigo e milho. Da produção mundial, 60% são utilizados para consumo humano nos países em desenvolvimento. No Brasil, é cultivada em todas as regiões, com produção nacional de 23.926.553 milhões de toneladas e rendimento médio de 13,6 toneladas de raízes por hectare (IBGE, 2004).

Segundo o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE, da produção nacional obtida em 2004, 27,4% foram produzidos na Região Norte. Esse volume de produção indica a importância socioeconômica da cultura, explicada pelo envolvimento de aproximadamente 215 mil famílias no processo produtivo e também pela capacidade de fixação do homem no





campo. A mandioca, na região, é a principal fonte de carboidrato, destinada à alimentação humana, e, apesar das peculiaridades dos ecossistemas, participa de forma significativa nos diversos sistemas de produção, quer isoladamente ou em consórcio com outras culturas.

O Estado do Amazonas, segundo produtor de mandioca na Região Norte, obteve produção de 750.548 toneladas de raiz, para uma área cultivada de 78.037 ha e uma produtividade aproximada de 9,6 t/ha. Essa produção representou cerca de 11,4% do total produzido na região e 3,1% da produção nacional (IBGE, 2004).

A mandioca é plantada no Amazonas, tanto em solos de várzea como de terra firme. Tal fato demonstra que a espécie se adapta bem às condições edafoclimáticas da região; não obstante, a produção é insuficiente para atender a demanda de farinha, principal produto da mandioca no Amazonas.

O consumo per capita de farinha no Estado é de aproximadamente 58 kg/pessoa/ano. Com a produção atual, importa-se ainda 26% da farinha consumida, necessitando-se, portanto, de uma produção de 145 mil toneladas de farinha/ano para o autoabastecimento. Essa situação deve-se basicamente à diversidade dos sistemas de produção em uso, por falta de organização dos atores da produção e pela não utilização de tecnologias disponíveis pelos diferentes grupos produtivos dispersos no Estado.

A produção baseada no cultivo da mandioca, que é matéria-prima para a produção da farinha Uarini, uma iguaria típica da região e muito apreciada. Também é conhecida como a farinha ovinha Uarini. Chama-se ovinha por ser uma bolinha (lembra ovinhas de peixe) e é feita nas cidades de Alvarães, Marã, Tefé e Uarini. O cultivo da mandioca, juntamente com a produção do seu principal derivado, a farinha, dinamiza a economia dos municípios da região e a farinha Uarini tem um grande papel social e econômico na vida desses municípios.

Embora a região seja um grande produtor de farinha – e uma farinha com grande reconhecimento social dadas às suas qualidades – pouco mudou no processo da produção realizado pelos agricultores, produzindo basicamente de forma artesanal.



Grande parte dos moradores cultiva a mandioca para produzir a farinha, fazendo com que se autoidentifiquem como agricultores, já que a principal atividade produtiva deles é realmente a produção da farinha. Há no entanto, por meio do processo de busca do Selo de indicação geográfica, o melhoramento de casas de farinha com padrões mínimos de qualidade estabelecidos no Regulamento de Uso depositado no INPI. Nesses moldes, atualmente há 4 casas de farinha implantadas na região, na área da Floresta Nacional de Tefé: comunidades Ipapucu, São Francisco do Bauana, São Francisco do Arraia e Tauary.

A vida cultural do município de Uarini, município que deu nome a esse produto especial, também gira quase que exclusivamente ao redor da produção de farinha. Nesse contexto, a Festa da Farinha é o seu maior evento cultural, levando tradicionalmente milhares de pessoas à praça Jeocunda Sevalho Lopes, no centro do município.

Não só a economia local, mas também a vida cultural dos habitantes de Uarini, giram em torno da produção e comercialização da farinha, fazendo com que a grande maioria dos moradores, de alguma forma, tenha envolvimento em algum momento com a produção de farinha na região, seja no momento da plantação da mandioca ou na produção da farinha ou mesmo na comercialização do produto.

Os produtores de Uarini buscam a cada dia aumentar a produção de farinha investindo em tecnologia, capacitação rural e produção agrícola, porém, sem perder as suas tradições na hora do preparo da mesma. Prova disso é que em meados de 2018 inaugurou a primeira empacotadora automática de farinha, na comunidade Campo Novo, cuja Associação de Moradores da Reserva de Desenvolvimento Sustentável Mamirauá Antônio Martins (Amurmam) começou a comercializar diretamente para grandes supermercados e lojas de atacados alimentícios da capital, Manaus.

Na casa de farinha, alguns equipamentos exclusivos fazem a diferença na hora de produzir a farinha de Uarini, o principal deles é o embolador, que transforma a massa em grãos que uniformemente são esculpidas dentro dessa peça giratória.

Outro detalhe para que se alcance a diferenciação da farinha é que a mandioca colhida é imersa em água por 2 a 3 dias para fermentar, amolecer e soltar a casca. Então, a massa é



espremida no tipiti (objeto de palha trançada especialmente para secar massa de mandioca) ou em prensa e peneirada. Até aí, mesmo processo das farinhas d'água normais. É depositada em caçapa e peneirada.

Então a massa é colocada num boleador e girada lentamente de forma que os grãos se tornem redondinhos. Numa casa de farinha mais simples, este processo é feito em uma rede de pano, também girada diversas vezes para arredondar os grânulos. Depois a farinha é colocada no tacho de ferro para torrar por 40 a 45 minutos, logo após é peneirada novamente e passa por um ventilador para tirar a poeira e deixar apenas as bolinhas.

Em Manaus, capital do Amazonas, a população usa essa farinha para tudo: rechear peixe, fazer farofa, comer com castanha-do-brasil etc.

O município de Uarini, reconhecido em todo o Amazonas pela qualidade da farinha de mandioca que produz, foi escolhido para iniciar o projeto-piloto que pretende mapear e inventariar as farinhas brasileiras. O ingrediente despertou a curiosidade do pesquisador Ricardo Frugoli, especialista em cozinha brasileira, que desenvolve um projeto, "Projeto Farinhas do Brasil", para valorizar e mapear os tipos de farinha de mandioca produzidas no país, começando por Uarini, a mais de 500 quilômetros de Manaus.

4. A DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA PARA A INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA "UARINI" PARA O PRODUTO FARINHA DE MANDIOCA



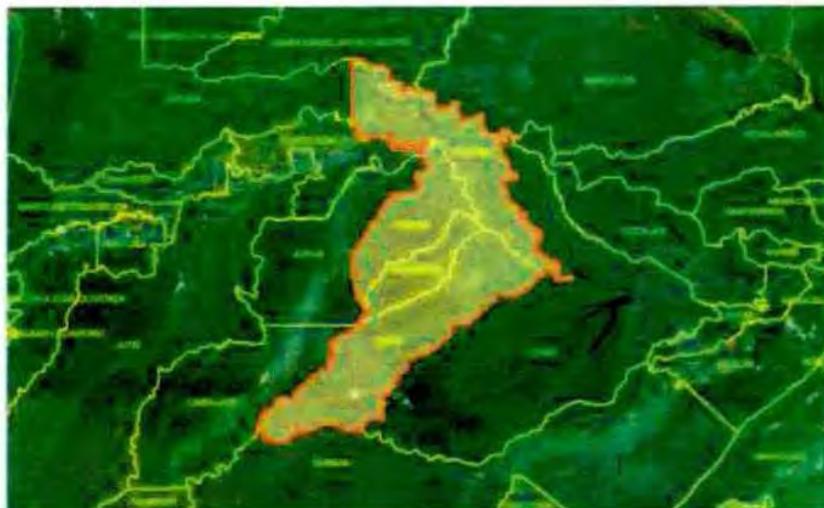
A área geográfica delimitada da Indicação de Procedência “UARINI” para a produção de

MAPA DE LOCALIZAÇÃO



Legenda

- Área Delimitada
- Limite Estadual
- Limites Municipais



MAPA DE LOCALIZAÇÃO		
ASSUNTO:	INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA “UARINI” PARA A FARINHA DE MANDIOCA	
LOCAL:	ALVARÃES, MARAÃ, TEFÉ E UARINI - AM/BRASIL	
ANEXO	1:5.000.000	OUT/2016

Farinha de Mandioca, obedecerá a delimitação dos municípios de Alvarães-AM, Maraã-AM, Tefé-AM e Uarini-AM, onde se concentra a atividade de produção deste tipo de farinha de mandioca reconhecida pelos mercados como Farinha Uarini, conforme a imagem abaixo.

Figura 01 – Área delimitada de produção da Indicação de Procedência “UARINI” para a Farinha de Mandioca.

4.1. Município de Alvarães-AM

Coordenadas geográficas da sede de Alvarães: Zona 20 M – Longitude 299253m E e Latitude 9644890m S – UTM.





Figura 02 – Município de Alvarães na área delimitada de produção da Indicação de Procedência “UARINI” para a Farinha de Mandioca.

A história do município se confunde com a de Tefé, que remonta à aldeia fundada no fim do séc. XVII pelo jesuíta Samuel Fritz. Seguiram-se disputas entre espanhóis e portugueses, só se consolidando o domínio destes últimos sobre a região em 1790. Constituído em município, Tefé chegou a possuir até quase o final da primeira metade do séc. XIX, área de 500.000 km².

Vários desmembramentos de parte de seu território foram então se efetuando surgindo como consequência os novos municípios de São Paulo de Olivença, Coari, Fonte Boa, São Felipe (atual Eirunepé), Japurá, Maraã. Em fins de 1981, Tefé tinha sua estrutura administrativa definida com dois distritos: Tefé e Alvarães. Pela emenda constitucional nº.12, de 10.12.1981, novos desmembramentos são determinados no território de Tefé, incluindo-se entre eles o distrito de Alvarães, que passou a constituir município autônomo.

Suas principais festas religiosas comemoram o seu Padroeiro, São Joaquim, em 15 de agosto, e o Divino Espírito Santo, em janeiro.



SÍNTESE DAS INFORMAÇÕES MUNICIPAIS	VALOR	UNIDADE
Área da unidade territorial - 2015	5.923,461	km ²
Estabelecimentos de Saúde SUS	5	estabelecimentos
Índice de Desenvolvimento Humano Municipal - 2010 (IDHM 2010)	0,527	-
Matrícula - Ensino fundamental - 2015	3.852	matrículas
Matrícula - Ensino médio - 2015	635	matrículas
Número de unidades locais	60	unidades
Pessoal ocupado total	1.001	peessoas
PIB per capita a preços correntes - 2013	5.997,74	reais
População residente	14.088	peessoas
População residente - Homens	7.416	peessoas
População residente - Mulheres	6.672	peessoas
População residente alfabetizada	9.082	peessoas
População residente que frequentava creche ou escola	5.671	peessoas
População residente, religião católica apostólica romana	10.159	peessoas
População residente, religião espírita	-	peessoas
População residente, religião evangélicas	3.600	peessoas
Valor do rendimento nominal mediano mensal per capita dos domicílios particulares permanentes - Rural	86,40	reais
Valor do rendimento nominal mediano mensal per capita dos domicílios particulares permanentes - Urbana	157,14	reais
Valor do rendimento nominal médio mensal dos domicílios particulares permanentes com rendimento domiciliar, por situação do domicílio - Rural	827,74	reais
Valor do rendimento nominal médio mensal dos domicílios particulares permanentes com rendimento domiciliar, por situação do domicílio - Urbana	1.308,07	reais

4.2. Município de Maraã-AM

Coordenadas geográficas de Maraã: Zona 20 M – Longitude 310147m Ee Latitude 9629952m S – UTM.



Figura 03 – Município de Maraã na área delimitada de produção da Indicação de Procedência “UARINI” para a Farinha de Mandioca.

O município de Maraã é banhado pelo caudaloso rio Japurá, que o atravessa de um extremo a outro. As origens do município se prendem às de Tefé, aldeia fundada no final do século XVII. O município foi criado pela Lei nº 96, de 19 de dezembro de 1955, quando o distrito de Maraã - que integrava o município de Tefé - foi dividido em dois novos municípios : Maraã e Japurá, criados pela mesma lei. O município foi instalado em 7 de maio de 1956, sendo seu



primeiro prefeito nomeado Atlântico Alves da Mota. O local determinado para a instalação da sede municipal, onde hoje está localizada, pertencia na época a proprietários particulares, os quais não abriam mão da referida área sem o devido ressarcimento pelo Estado, das benfeitorias existentes. Razão pela qual a sede municipal foi instalada provisoriamente no ano de 1956 na localidade de Jacitara. Posteriormente, o governo do Estado e a família Solart efetivaram a transação e instalou-se em definitivo a sede do município de Maraã dia 25 de março de 1969, sob a administração de Benedito Gonçalves Ramos, prefeito municipal da época. A denominação "Maraã" vem do igarapé do mesmo nome, próximo a cuja foz, no Japurá, está situada a sede do município.

Sua festa de destaque é a do Boto - semelhante a dos bumbás - com danças e desfiles de alegorias.

SÍNTESE DAS INFORMAÇÕES MUNICIPAIS	VALOR	UNIDADE
Área da unidade territorial - 2015	16.830,827	km ²
Estabelecimentos de Saúde SUS	7	estabelecimentos
Índice de Desenvolvimento Humano Municipal - 2010 (IDHM 2010)	0,498	
Matrícula - Ensino fundamental - 2015	4.476	matrículas
Matrícula - Ensino médio - 2015	545	matrículas
Número de unidades locais	18	unidades
Pessoal ocupado total	348	peessoas
PIB per capita a preços correntes - 2013	5.296,83	reais
População residente	17.528	peessoas
População residente - Homens	9.407	peessoas
População residente - Mulheres	8.121	peessoas
População residente alfabetizada	11.513	peessoas
População residente que frequentava creche ou escola	7.943	peessoas
População residente, religião católica apostólica romana	10.557	peessoas
População residente, religião espírita	-	peessoas
População residente, religião evangélicas	4.488	peessoas
Valor do rendimento nominal mediano mensal per capita dos domicílios particulares permanentes - Rural	16,50	reais

Valor do rendimento nominal mediano mensal per capita dos domicílios particulares permanentes - Urbana	128,80	reais
Valor do rendimento nominal médio mensal dos domicílios particulares permanentes com rendimento domiciliar, por situação do domicílio - Rural	687,86	reais
Valor do rendimento nominal médio mensal dos domicílios particulares permanentes com rendimento domiciliar, por situação do domicílio - Urbana	1.394,39	reais

4.3. Município de Tefé-AM

Coordenadas geográficas de Tefé: Zona 20 M – Longitude 310147m Ee Latitude 9629952m S – UTM.



Figura 04 – Município de Tefé na área delimitada de produção da Indicação de Procedência “UARINI” para a Farinha de Mandioca.



Na área de Tefé habitavam primitivamente na região os índios Nuruaques, Cauixanas, Jumanas, Passés, Uainumas, Catuquinas, Jamamadis, Pamanas, Juris, Jurimaguas, Tupebas ou Tupibás. A ambição territorial da Espanha no Amazonas nos tempos coloniais, encontrou no jesuíta Samuel Fritz um dos seus mais destacados defensores. Nesse propósito, fundaram-se várias aldeias por aquele religioso à margem do Solimões nos fins do sec. XVII, sendo Tefé uma delas.

Em 1708, o governo do Grão-Pará enviou uma tropa sob o comando do Capitão Inácio Correia de Oliveira, para fazer evacuar as ditas aldeias, das quais era então responsável o padre João Batista Sana. O padre, simulando obediência à ordem de retirar-se, seguiu para Quito onde obteve uma força armada com que desceu o Maranhão e o Solimões, investiu contra as aldeias e aprisionou o comandante e muitos soldados da tropa inimiga. Resolveu então o governador do Grão-Pará enviar no ano seguinte nova expedição ao Solimões, cujo comando foi confiado ao experimentado sargento José Antunes da Fonseca. Coube a vitória às forças portuguesas, que aprisionaram, entre outros, o padre Sana.

Essas lutas trouxeram a devastação para as aldeias cujos remanescentes o Frei André da Costa reuniu na ilha dos Veados e trouxe para Tefé. Isto ocorreu em 1718. O topônimo Tefé é de origem nheengatu e significa profundo.

Elevado à categoria de vila com a denominação de Ega, em 1759, foi alçada à condição de cidade com a denominação de Tefé, pela Resolução Provincial n.º 44, de 15/06/1855.

SÍNTESE DAS INFORMAÇÕES MUNICIPAIS	VALOR	UNIDADE
Área da unidade territorial - 2015	23.692,223	km ²
Estabelecimentos de Saúde SUS	29	estabelecimentos
Índice de Desenvolvimento Humano Municipal - 2010 (IDHM 2010)	0,639	
Matrícula - Ensino fundamental - 2015	16.011	matrículas
Matrícula - Ensino médio - 2015	3.305	matrículas
Número de unidades locais	430	unidades
Pessoal ocupado total	4.877	pessoas
PIB per capita a preços correntes - 2013	8.602,82	reais



População residente	61.453	peessoas
População residente - Homens	31.518	peessoas
População residente - Mulheres	29.935	peessoas
População residente alfabetizada	44.134	peessoas
População residente que frequentava creche ou escola	25.489	peessoas
População residente, religião católica apostólica romana	35.482	peessoas
População residente, religião espírita	156	peessoas
População residente, religião evangélicas	20.742	peessoas
Valor do rendimento nominal mediano mensal per capita dos domicílios particulares permanentes - Rural	120,00	reais
Valor do rendimento nominal mediano mensal per capita dos domicílios particulares permanentes - Urbana	280,75	reais
Valor do rendimento nominal médio mensal dos domicílios particulares permanentes com rendimento domiciliar, por situação do domicílio - Rural	853,61	reais
Valor do rendimento nominal médio mensal dos domicílios particulares permanentes com rendimento domiciliar, por situação do domicílio - Urbana	2.353,65	reais

4.4. Município de Uarini-AM

Coordenadas geográficas de Uarini: Zona 20 M – Longitude 260226m Ee Latitude 9669739m S – UTM.





Figura 05 – Município de Uarini na área delimitada de produção da Indicação de Procedência “UARINI” para a Farinha de Mandioca.

Uarini tem sua história vinculada à de Tefé, que remonta à aldeia fundada no fim do século XVII pelo jesuíta Samuel Fritz. Até fins do século XVII sucederam-se as disputas entre espanhóis e portugueses pelo domínio do território, só se consolidando a ocupação militar lusitana em 1790. Como município, Tefé chegou a possuir área de 500.000 Km². A partir de meados do século XIX, vão-se sucedendo desmembramentos de seu território, para dar origem aos novos municípios de São Paulo de Olivença, Coari, Fonte Boa, São Felipe (atual Eirunepé), Xibauá (atual Carauari) Japurá e Marãã. Em fins de 1981, Tefé apresentava uma estrutura administrativa em que estavam previstos cinco subdistritos: Tefé, Caiambé, Alvarães, Jarauá e Uarini.

Elevado à categoria de município e distrito com a denominação de Uarini, pela Emenda Constitucional nº 12, de 10/12/1981. Delimitado pelo Decreto Estadual nº 6158, de 25/02/1982, desmembrado do município de Tefé.

SÍNTESE DAS INFORMAÇÕES MUNICIPAIS	VALOR	UNIDADE
Área da unidade territorial - 2015	10.274,677	km ²

Estabelecimentos de Saúde SUS	4	estabelecimentos
Índice de Desenvolvimento Humano Municipal - 2010 (IDHM 2010)	0,527	
Matrícula - Ensino fundamental - 2015	3.982	matrículas
Matrícula - Ensino médio - 2015	509	matrículas
Número de unidades locais	24	unidades
Pessoal ocupado total	243	peessoas
PIB per capita a preços correntes - 2013	8.294,22	reais
População residente	11.891	peessoas
População residente - Homens	6.332	peessoas
População residente - Mulheres	5.559	peessoas
População residente alfabetizada	7.559	peessoas
População residente que frequentava creche ou escola	5.051	peessoas
População residente, religião católica apostólica romana	7.792	peessoas
População residente, religião espírita	-	peessoas
População residente, religião evangélicas	3.578	peessoas
Valor do rendimento nominal mediano mensal per capita dos domicílios particulares permanentes - Rural	122,40	reais
Valor do rendimento nominal mediano mensal per capita dos domicílios particulares permanentes - Urbana	169,40	reais
Valor do rendimento nominal médio mensal dos domicílios particulares permanentes com rendimento domiciliar, por situação do domicílio - Rural	1.122,61	reais
Valor do rendimento nominal médio mensal dos domicílios particulares permanentes com rendimento domiciliar, por situação do domicílio - Urbana	1.442,05	reais

Manaus-AM, 15 de janeiro de 2019



Petrúcio Pereira de Magalhães Júnior

Secretário de Estado da Produção Rural do Estado do Amazonas (SEPROR)





REGULAMENTO DE USO DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA “UARINI” PARA A FARINHA DE MANDIOCA

**Alvarães-AM, Maraã-AM, Tefé-AM e Uarini-AM
Brasil**





2019. Associação de Produtores de Farinha de Mandioca da Região de Uarini – APRU

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:

APRU

Associação de Produtores de Farinha de Mandioca da Região de Uarini

Praça Santa Teresa, nº 546, Centro, Centro, Município de Tefé, Amazonas, Brasil, CEP 69.550-053. CNPJ nº 27.222.100/0001-19

APRU – Diretoria:

Presidente

João Mendes dos Santos

Vice-Presidente

Getúlio Oliveira da Silva

Diretor Administrativo

Edivan Ferreira Feitosa

Diretor Financeiro

Manoel da Silva Luz

Presidente do Conselho Fiscal

Raimunda Gama dos Santos

Diretor do Conselho Regulador

Brígido Gomes dos Santos

Instituições apoiadoras da IG UARINI para o produto FARINHA DE MANDIOCA:

Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas – SEBRAE

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA/SFA/AM

Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária – Embrapa

Secretaria de Estado de Produção Rural – SEPROR

Instituto de Desenvolvimento Agropecuário e Florestal Sustentável do Estado do Amazonas – IDAM

Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade – ICMBio

Instituto de Desenvolvimento Sustentável Mamirauá – IDSM

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas – IFAM

Prefeitura Municipal de Alvarães

Prefeitura Municipal de Maraã

Prefeitura Municipal de Tefé

Prefeitura Municipal de Uarini





REGULAMENTO DE USO DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA “UARINI” PARA A FARINHA DE MANDIOCA

CAPÍTULO I

DAS CONDIÇÕES DE USO DO SIGNO DISTINTIVO

Art. 1º - Do Objeto do Documento

Este regulamento de uso refere-se ao controle da Indicação Geográfica na modalidade Indicação de Procedência e tem por objetivo fixar as condições de uso do signo distintivo gráfico do tipo misto, com o fim de regular as condições de uso pelos produtores e estabelecer normas e condições para a obtenção e utilização do nome geográfico referente ao produto farinha de mandioca produzida em casas de farinha na região delimitada e devidamente autorizadas pelo Conselho Regulador desta IP.

Art. 2º - Da Titularidade da Indicação de Procedência “UARINI” para a Farinha de Mandioca

A Indicação de Procedência “UARINI” para a Farinha de Mandioca tem como substituto processual junto ao INPI a Associação de Produtores de Farinha de Mandioca da Região de Uarini – APRU, a qual fará o registro e será responsável pela mesma perante o Instituto Nacional da Propriedade Industrial – INPI.

Art. 3º - Da Pessoa Jurídica Requerente da Indicação de Procedência “UARINI” para a Farinha de Mandioca





A entidade requerente se denomina Associação de Produtores de Farinha de Mandioca da Região de Uarini – APRU, 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 na Praça Santa Teresa, nº 546, Centro, Centro, Município de Tefé, Amazonas, Brasil, CEP 69.550-053, inscrita no CNPJ sob nº 27.222.100/0001-19. É de responsabilidade da Associação de Produtores de Farinha de Mandioca da Região de Uarini – APRU, na qualidade de substituto processual titular do direito do reconhecimento formal da indicação geográfica junto ao INPI – Instituto Nacional da Propriedade Industrial, 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 produção de farinha de mandioca que participam do processo, para permitir ações de auditoria, rastreabilidade, promoção e comercialização do produto.

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

No desenvolvimento de suas atividades a Associação de Produtores de Farinha de Mandioca da Região de Uarini – APRU, entidade representativas dos produtores e substituta processual junto ao INPI para a Indicação de Procedência “UARINI” 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 Região de Uarini e representar os interesses dos produtores. A Associação de Produtores de Farinha de Mandioca da Região de Uarini – APRU tem por finalidade:

I - Incentivar os seus associados a introduzirem melhorias em suas instalações, bem como técnica de manipulação e produção orgânica da Farinha de mandioca da Região de Uarini;





- II - Buscar junto aos órgãos Municipais, Estaduais e Federais apoio para a realização de auditorias nas etapas de produção, processamento, transporte e armazenamento da farinha de mandioca de seus associados;
- III - Organizar, em nome de seus associados, as compras coletivas que digam respeito à embalagem e envase da Farinha de mandioca da Região de Uarini e seus derivados;
- IV - Promover reuniões visando à socialização de seus Associados;
- V - Representar os Associados junto aos órgãos públicos e privados;
- VI - Defender os interesses da Associação, em juízo ou fora dele, sempre que for necessário;
- VII - Firmar convênios com Instituições Municipais, Estaduais, Nacionais e Internacionais;
- VIII - Criar um selo específico para a Farinha de mandioca da Região de Uarini;
- IX - Desenvolver ações com o objetivo de dispor ao consumidor o produto Farinha de mandioca com garantia de origem e qualidade;
- X - Agregar valor ao produto Farinha de mandioca dos seus associados por meio da implementação de processos de inovação e qualidade;
- XI - Incentivar a pesquisa e promover ações para a garantia da continuidade da notoriedade do produto Farinha de mandioca da Região de Uarini;
- XII - Desenvolver ações que promovam a conservação e sustentabilidade do meio ambiente da Região de Uarini, promovendo estudos e agindo junto às autoridades competentes para o atendimento deste objetivo;
- XIII - Preservar e proteger a Indicação Geográfica – IG da região delimitada pela Indicação Geográfica “Região de Uarini” para o produto Farinha de mandioca.
- XIV - Prestação de serviços para benefício, rebenefício, torrefação e embalagem;
- XIV - Desenvolver ações que promovam a organização, preservação e sustentabilidade do ambiente da Região de Uarini, promovendo projetos de pesquisas e inovação, de desenvolvimento sustentável e agindo junto às autoridades competentes para o atendimento deste objetivo;
- XV - Preservar e proteger a Indicação Geográfica – IG da região delimitada pela Indicação Geográfica “Região de Uarini” para o produto farinha;
- XVI - Incentivar ações voltadas ao turismo regional na Região de Uarini.





Art. 5º - Do Conselho Regulador da Indicação de Procedência “UARINI” para a Farinha de Mandioca

Segundo o estabelecido no Estatuto Social da Associação de Produtores de Farinha de Mandioca da Região de Uarini – APRU, compete ao Conselho Regulador da Indicação de Procedência “UARINI” para a Farinha de Mandioca a gestão, a manutenção e a preservação da IG regulamentada, estando previsto no estatuto social suas atribuições e competências. O Conselho Regulador manterá atualizados os registros cadastrais e de produção relativos aos produtores autorizados para uso da Indicação de Procedência “UARINI” para a Farinha de Mandioca. O Conselho regulador estabelecerá controles relativos às operações de produção, no sentido de assegurar a garantia de origem e qualidade dos produtos da IP. Os instrumentos e a operacionalização dos controles de produção serão definidos através do Plano de Controle a ser elaborado pelo Conselho Regulador para assegurar a rastreabilidade dos produtos protegidos pela Indicação de Procedência “UARINI” para a Farinha de Mandioca.

Art. 6º - Das Pessoas Autorizadas a Utilizar a Indicação de Procedência “UARINI” para a Farinha de Mandioca

Estão autorizados ao uso da Indicação de Procedência “UARINI” para a Farinha de Mandioca todos os produtores estabelecidos na área geográfica de produção, os quais deverão obedecer ao Regulamento de Uso e demais disposições da IG em vigor aprovadas pelo Conselho Regulador.

Parágrafo Único: São direitos e deveres dos Inscritos na Indicação de Procedência “UARINI” para a Farinha de Mandioca:

São Direitos:

- a) Fazer uso da Indicação de Procedência “UARINI” para a Farinha de Mandioca;





- b) Participar de todos os eventos de promoção da IG;
- c) Usufruir dos benefícios resultantes das atividades da IG.

São Deveres:

- a) Zelar pela imagem da Indicação de Procedência "UARINI" para a Farinha de Mandioca;
- b) Prestar as informações previstas neste regulamento de uso e no plano de controle da IG;
- c) Adotar medidas normativas necessárias ao controle da produção por parte do Conselho Regulador.

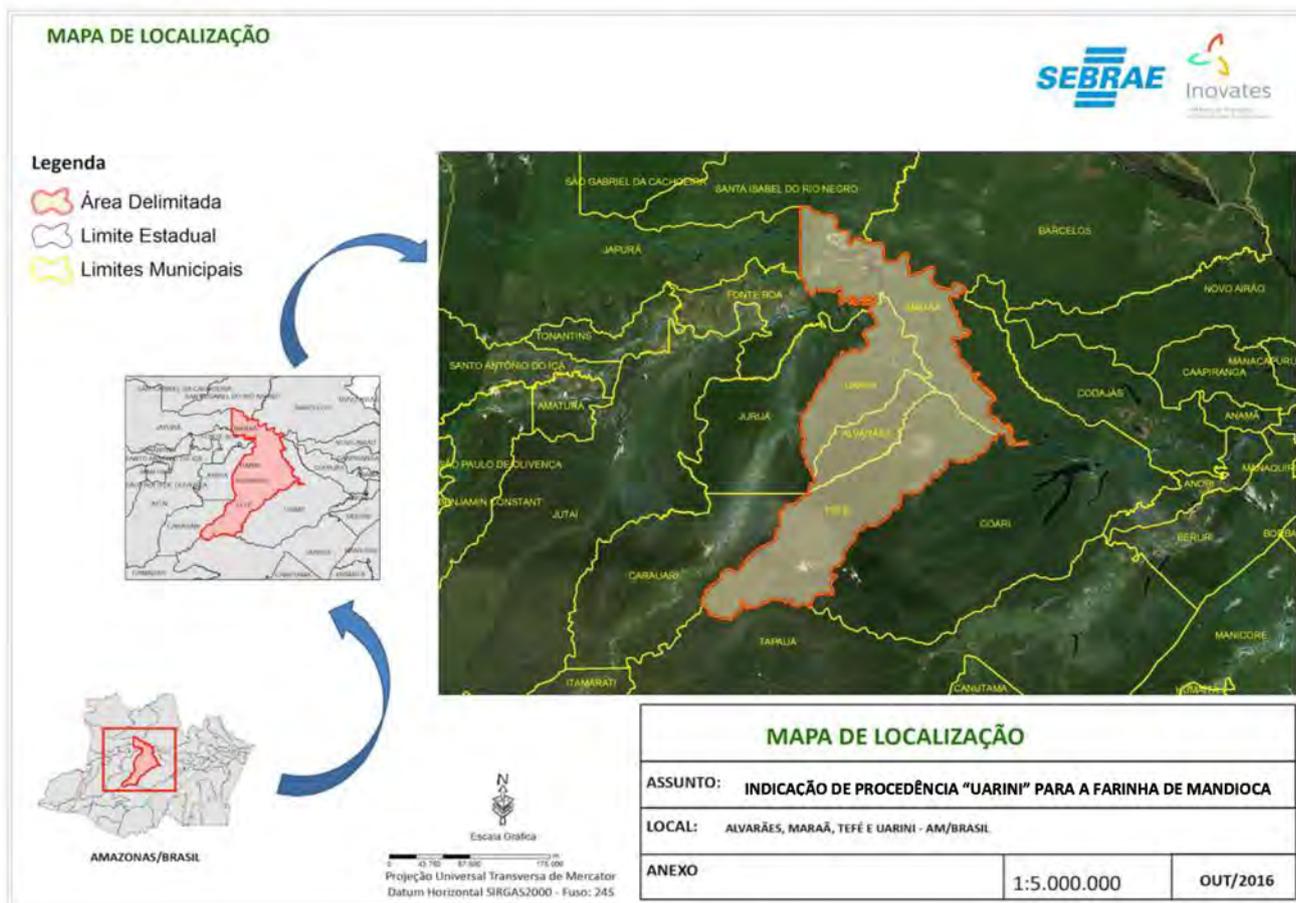
Art. 7º - Da Delimitação da Área Geográfica de Produção

A área geográfica de produção da Indicação de Procedência "UARINI" para a Farinha de Mandioca, obedecerá a delimitação geopolítica dos municípios de Alvarães-AM, Maraã-AM, Tefé-AM e Uarini-AM, onde se concentra a atividade de produção deste tipo de farinha de mandioca reconhecida pelos mercados como Farinha de Uarini, conforme a imagem abaixo.





Figura 01 – Área geográfica de produção da Indicação de Procedência “UARINI” para a Farinha de Mandioca.



Art. 8º - Das Condições Gerais de Uso da Indicação de Procedência “UARINI” 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 de produção e que cumpram na íntegra o presente regulamento de uso.





Art. 9º - Das Condições Específicas para Uso da Indicação de Procedência “UARINI” para a Farinha de Mandioca

Os produtores associados e não associados da Associação de Produtores de Farinha de Mandioca da Região de Uarini – APRU somente receberão a aprovação para o uso da Indicação de Procedência “UARINI” para a Farinha de Mandioca mediante a comprovação do cumprimento das condições e requisitos estabelecidos neste Regulamento de Uso da Indicação de Procedência “UARINI” para a Farinha de Mandioca. As condições específicas para o uso são:

- I. A Indicação de Procedência “UARINI” 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 nominativa ou gráfica;
- II. Os usuários da Indicação de Procedência “UARINI” 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 a registro da IG em tantos países quantos forem necessários e permitirem esta forma de proteção;
- III. A Indicação de Procedência “UARINI” para a Farinha de Mandioca não poderá ser utilizada de maneira que possa causar descrédito, prejudicar sua reputação ou induzir a erro os consumidores sobre os produtos aos quais se aplica;
- IV. A Indicação de Procedência “UARINI” para a Farinha de Mandioca somente poderá ser utilizada pelas pessoas autorizadas no Artigo 6º, não podendo nenhum destes conceder licenças ou sublicenças a terceiros;
- V. Os usuários da Indicação de Procedência “UARINI” para a Farinha de Mandioca poderão realizar atos publicitários ou promocionais da representação gráfica e figurativa da





IP, desde que com o consentimento da entidade representativa dos produtores, substituta processual junto ao INPI;

- VI.** A pessoa jurídica só poderá utilizar a representação gráfica e figurativa da IP se obtiver a aprovação de seu uso perante ao Conselho Regulador da Associação de Produtores de Farinha de Mandioca da Região de Uarini – APRU;
- VII.** Periódica e aleatoriamente o Conselho Regulador da Indicação de Procedência “UARINI” para a Farinha de Mandioca procederá auditorias nas áreas de produção e/ou em produtos que contiverem a IG a serem definidas pelo plano de controle da IG;
- VIII.** Os produtores devem apresentar Termo de Compromisso de que conhece e cumpre integralmente a legislação brasileira, principalmente no que tange às questões ambientais, sociais e trabalhistas;
- IX.** Os produtores e seus colaboradores deverão participar de capacitações técnicas visando a ampliação do conhecimento quanto aos aspectos ligados ao manejo cultural, controle de pragas e doenças, boas práticas de produção, dentre outros assuntos definidos pelo conselho regulador por meio do plano de controle da IG;
- X.** Para a seleção das áreas de cultivos deve ser respeitada a legislação vigente que define o uso e ocupação de solo. Nas Unidades de Conservação, a supressão da vegetação deve respeitar o seu plano de gestão. Considerando o tipo de solo da região, para implantação de mandiocais em áreas com declividade acima de 05% (cinco por cento), devem ser adotadas práticas conservacionistas e de preservação ambiental;
- XI.** Para o controle de pragas dos mandiocais devem ser utilizados métodos naturais e biológicos com o monitoramento e registros periódicos da incidência de pragas para fins de controle e erradicação das plantas atacadas visando eliminar as fontes de inócuo;





- XII.** O uso de agrotóxicos nos cultivos de mandioca é proibido, sendo permitido apenas o uso de fitossanitários, aprovados na Lei dos Orgânicos vigente e instruções normativas, decretos e outras normas vinculadas a esta Lei.
- XIII.** Devido as características do solo e da vegetação de Uarini é proibido o uso de máquinas agrícolas de grande porte nas culturas dos mandiocais. A mecanização, portanto, pelos potenciais efeitos nocivos à produtividade do solo deve ser utilizada com critérios e acompanhamento técnico. A listagem das máquinas agrícolas proibidas será definida pelo Conselho Regulador por meio do Plano de Controle da IG;
- XIV.** Para o cultivo de mandioca de Uarini é obrigatório a realização de pousio (tempo de descanso da terra). O número máximo permitido de ciclos da cultura na mesma área será de 02 (dois) ciclos. Após os 02 (dois) ciclos de uso para plantio de mandioca a terra deverá permanecer em “descanso” (pousio), no mínimo, até a vegetação se regenerar, a aproximadamente 05 metros de altura, contribuindo para que o solo recupere sua fertilidade e os ciclos de mandioca tenham mais “força”, menos pragas e plantas espontâneas;
- XV.** O uso do fogo para a limpeza dos roçados (atividade tradicional dos produtores da região) deve respeitar a legislação vigente. Quando for fazer a queimada, o produtor deve contar com apoio de mais pessoas (no mínimo 04 pessoas) para monitorar o fogo até a sua extinção. O número de pessoas para o monitoramento deve ser planejado pelo produtor considerando o tamanho da roça, as condições climáticas e as características do solo. Em anos de cheia grande, onde acumulam-se matéria orgânica morta, o perigo do fogo se alastrar é muito maior, como foi no ano de 2015. Esse risco é ainda maior em áreas de várzea/igapó e, por esse motivo, nestes casos, o produtor deve consultar o plano de controle da IG para os procedimentos de preparo, monitoramento e controle do fogo. Para as áreas onde há roças vizinhas e/ou que estejam com muita matéria orgânica morta devem ser criados aceiros. Os aceiros se definem como barreiras naturais ou construídas, limpas de





vegetação, parcial ou completamente, de uma largura variável (no mínimo 01 metro), instaladas previamente ao uso do fogo. Para as áreas protegidas, o uso do fogo deve estar em conformidade com o plano de manejo e ser autorizado pelo órgão gestor da unidade;

XVI. As variedades de mandioca utilizadas pelos agricultores devem ser aquelas que produzem raízes de coloração amarela. Diferentes variedades de mandioca (no mínimo 03) deverão ser plantadas concomitantemente na mesma área, havendo preferencialmente revezamento entre variedades de longos e variedades de ciclo curto. Dessa forma, reduz-se a chance de pragas destruírem expressivamente plantações e aumenta a oferta de raízes para a produção de farinha ao longo do tempo;

XVII. A produção de mandioca para a produção de farinha de mandioca de Uarini terá como princípio a Lei dos Orgânicos brasileira e suas respectivas instruções normativas, decretos e outras normas vinculadas a ela, no que se propõe o uso de substâncias, caldas e outros defensivos orgânicos no controle de pragas e doenças.

XVIII. Para a produção da farinha de mandioca de Uarini dos tipos filé, ovinha e ova é obrigatório aplicar a massa de mandioca a etapa de embolar. Esta ação proporciona o formato arredondado da farinha e garante a sua tipicidade;

XIX. As unidades produtoras deverão cumprir as conformidades estabelecidas neste regulamento no que se refere a sua adequação às normas da IG. Os itens de conformidade são subdivididos em três categorias que determinam os prazos definidos para o seu cumprimento pelos produtores: (I) imediato, (II) médio prazo (até um ano) e (III) longo prazo (de um ano até três anos). Os prazos passam a ser contados a partir do protocolo do requerimento de registro desta IP no INPI. Os itens de conformidades estabelecem um modelo de produção, abrangendo aspectos de boas práticas sanitárias, sociais, ambientais e econômicas, sob os preceitos da produção sustentável na produção de farinha de mandioca. A casa de farinha deve proporcionar às comunidades uma produção de qualidade para atingir o mercado consumidor mais exigente. Porém, a disponibilidade de recursos





financeiros e humanos dos produtores é baixa. Sendo assim são definidas as regras abaixo com os prazos de execução previamente estabelecidos:

I - Quanto a Localização: A área das casas de farinha deve receber os ventos constantes antes da parede de proteção. O local deve ser plano e de preferência bem ventilado e de fácil acesso. A casa de farinha também poderá ser construída sobre flutuantes. A localização da casa de farinha deve respeitar a legislação ambiental vigente. Prazo de execução (II) médio prazo (até um ano).

II - Quanto a Estrutura da Casa de Farinha: A casa de farinha deve ter no mínimo 2,5 metros de altura ao nível do piso conforme o tamanho da casa para evitar as chuvas de vento. Prazo de execução (III) – longo prazo.

III - Quanto a Cobertura: com telha alumínio, de fibrocimento ou laje. Prazo de execução (III) – longo prazo.

IV - Quanto ao Piso: As casas de farinha devem ter piso de concreto ou solo cimentado em toda a área de produção. As casas de farinha também podem ter piso de madeira quando se tratar de flutuantes e/ou em áreas de várzea. Prazo de execução (II) – curto prazo.

V - Quanto aos Fornos: os fornos da casa de farinha devem possuir paredes de proteção na sua boca até o telhado ou chaminé para evitar o contato direto com a fumaça dentro da casa de farinha. A chaminé deve ser instalada no forno e a fumaça deve ser lançada acima do telhado da casa de farinha. Prazo de execução (III) – longo prazo.

VI - Quanto a Cerca: A casa de farinha deve ser cercada para evitar a entrada de animais. Prazo de execução (III) – longo prazo.

VII - Quanto a Área de Depósito de Lenha: A área de depósito de lenha deve apresentar um piso com diferença mínima de 10 cm acima do solo e com cobertura. Prazo de execução (III) – longo prazo.

VIII - Quanto a Vestimenta/Uniforme dos Trabalhadores: Os trabalhadores devem se vestir adequadamente para a produção de farinha. Sendo necessário o uso de bonés ou chapéu, camisa, calça e calçado fechado. Prazo de execução (I) – Imediato.





IX - Quanto as Instalações Sanitárias: Nas proximidades da casa de farinha deve ser construído sanitários para os trabalhadores com o tratamento ambientalmente adequando dos efluentes por eles gerados. Prazo de execução (II) – curto prazo.

X - Quanto às outras recomendações: Deve ser proibido o trânsito de pessoas estranhas ao grupo de trabalho da casa de farinha e de animais domésticos ou silvestres. Para se evitar a entrada de pessoas estranhas deve ser afixado na entrada da casa de farinha uma placa contendo esta informação. Os resíduos gerados no processo de fabricação de farinha devem ter tratamento adequando, tais como: Crureira (utilização para ração animal e em alguns pratos); Casca de Mandioca (compostagem e adubação dos cultivos de mandioca); Cinzas (utilização nos cultivos de mandioca); o Tucupi pode ser usado como biofertilizante ou escoado para fora da casa de farinha. Prazo de execução (I) – Imediato.

Parágrafo Único: Novas regras e prazos poderão ser estabelecidos pelo conselho regulador no plano de controle da IG.

XX. As farinhas de mandioca produzidas devem ser classificadas para serem comercializadas conforme a sua granulometria e formato, em quatro tipos: farinha de mandioca do tipo Filé; farinha de mandioca do tipo Ovinha; farinha de mandioca do tipo Ova; e farinha de mandioca do tipo Amarela.

I. farinha de mandioca do tipo Filé: farinha de mandioca com perfeito embolamento, ausência total de pó, de coloração amarelo ouro e com grãos de tamanhos regulares;

II. farinha de mandioca do tipo Ovinha: farinha de mandioca com pequenas imperfeições no embolamento, ausência total de pó, de coloração amarelo ouro e com granulometria com pequenas variações;

III. farinha de mandioca do tipo Ova: farinha de mandioca com embolamento irregular, presença de pouco pó, de coloração amarelo claro e com granulometria irregular;

IV. farinha de mandioca do tipo Amarela: farinha de mandioca com embolamento muito irregular, presença de muito pó, sem cor característica e com granulometria muito irregular.





Parágrafo Único: Nova classificação dos tipos de farinha poderá ser definida pelo conselho regulador no plano de controle da IG.

Art. 10 - Das Proibições de Utilização da Indicação de Procedência “UARINI” para a Farinha de Mandioca

São motivos que, separada ou concomitantemente, desencadeiam a proibição imediata da utilização da Indicação de Procedência “UARINI” para a Farinha de Mandioca pelas pessoas referidas no Artigo 6º:

- I. A desistência, suspensão ou perda da condição de produtor autorizado pelo Conselho Regulador da Associação de Produtores de Farinha de Mandioca da Região de Uarini – APRU;
- II. A paralização das atividades de produção mediante comunicação do produtor associado à Associação de Produtores de Farinha de Mandioca da Região de Uarini – APRU ou constatada pelo Conselho Regulador;
- III. O descumprimento das normas do presente Regulamento de Uso da Indicação de Procedência “UARINI” para a Farinha de Mandioca, e no Plano de Controle, inclusive com as possíveis modificações que se realizem nos mesmos;
- IV. O descumprimento das normas estabelecidas pela legislação brasileira que impliquem de qualquer forma em possível dano à reputação da Indicação de Procedência “UARINI” para a Farinha de Mandioca.





Art. 11 - Da Representação Gráfica e Figurativa da Indicação de Procedência “UARINI” para a Farinha de Mandioca

A representação gráfica e figurativa da Indicação de Procedência “UARINI” 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 Associação de Produtores de Farinha de Mandioca da Região de Uarini – APRU, está assim definida:

Signo distintivo da IG a ser aplicada para os padrões de comercialização da farinha de mandioca de Uarini:



Art. 12 - Das Sanções Previstas quanto à Utilização da Indicação de Procedência “UARINI” para a Farinha de Mandioca

Caso haja descumprimento do presente regulamento:

- I. As infrações à IP serão penalizadas com: advertência por escrito; multa; e suspensão temporária da Indicação de Procedência “UARINI” para a Farinha de Mandioca;





- II. Será revogada automaticamente a aprovação de uso da Indicação de Procedência “UARINI” para a Farinha de Mandioca, sem que este usuário possa exigir qualquer indenização, isso sem prejuízo das ações cíveis e criminais cabíveis especialmente no tocante à concorrência desleal e à ofensa aos direitos do consumidor;
- III. O usuário responderá, pelos danos que causar ao substituto processual da Indicação de Procedência “UARINI” para a Farinha de Mandioca ou a terceiros.
- IV. O usuário deverá retirar imediatamente do mercado os produtos que ostentem a Indicação de Procedência “UARINI” para a Farinha de Mandioca.

Art. 13 - Da Rastreabilidade

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

- a) Norma de rotulagem para identificação da Indicação de Procedência “UARINI” para a Farinha de Mandioca nas embalagens: Identificação do nome geográfico, seguido da expressão “Indicação de Procedência”, conforme segue:





O modelo referido será objeto de proteção junto ao INPI, conforme facultado pelo Art. 179 da lei nº 9.279.

b) 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; em rótulos ou no romaneio de controle do produto; ou através de tags, lacres e/ou adesivos, fixados na embalagem do produto; bem como na documentação referente ao produto, como notas fiscais. O referido selo conterà os seguintes dizeres: Indicação de Procedência “UARINI” para a Farinha de Mandioca, bem como o número de controle, conforme segue:



Nº 00000001

O Conselho Regulador poderá definir outras formas de inserção dos selos de controle e rotulagem, garantindo os princípios de rastreabilidade e controle.

O selo de controle será fornecido pelo Conselho Regulador mediante o pagamento de um valor a ser definido por seus membros. A quantidade de selos deverá obedecer à produção correspondente de cada associado inscrito na Indicação de Procedência “UARINI” para a Farinha de Mandioca. Os produtos não protegidos pela Indicação de Procedência “UARINI”





para a Farinha de Mandioca não poderão utilizar as identificações especificadas nos itens “a” e “b” deste Artigo.

Os métodos de controle adotados para assegurar a originalidade da farinha de mandioca da Indicação de Procedência “UARINI” para a Farinha de Mandioca serão:

- Selo de autenticidade do produto;
- Visitas de inspeção aos pontos de comercialização.

Art. 14 - Dos Princípios da Indicação de Procedência “UARINI” para a Farinha de Mandioca

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

Art. 15 - Dos Casos Omissos do Presente Regulamento

Os casos omissos serão tratados pelo Conselho Regulador da Indicação de Procedência “UARINI” para a Farinha de Mandioca. Em caso de divergências, os casos serão diretamente resolvidos pela Assembleia Geral da Associação de Produtores de Farinha de Mandioca da Região de Uarini – APRU convocada para este fim.





CAPÍTULO II

DAS ORIENTAÇÕES SOBRE O PROCESSO PRODUTIVO

Art. 16 - Do Processo Produtivo

O sistema produtivo para os cultivos de mandioca e produção de farinha de mandioca da Indicação de Procedência “UARINI”, na modalidade Indicação de Procedência, descritos abaixo, tem por objetivo estabelecer, de forma orientativa, o sistema de produção de farinha de mandioca nas propriedades autorizadas, tendo como base as boas práticas de produção adotadas e orientadas tecnicamente. Novas tecnologias poderão ser adotadas, visando a melhoria da qualidade, produtividade e sustentabilidade dos produtos, desde que previamente autorizados pelo Conselho Regulador da IG.

Art. 17 - Dos Aspectos Climáticas, Solos e Botânicos

I – Aspectos Climáticos:

A cultura da mandioca é bem tolerante à seca e possui adaptação às mais variadas condições de clima e solo. Suporta altitudes que variam desde o nível do mar até cerca de 2.300 metros, sendo mais favoráveis as regiões baixas ou com altitude de até 600 a 800 metros. A faixa ideal de temperatura situa-se entre 20 e 27°C (média anual). O período de luz ideal está em torno de 12 horas/dia. Dias com períodos de luz mais longos favorecem o crescimento de parte aérea e reduzem o desenvolvimento das raízes de reserva, enquanto que os períodos diários de luz mais curtos promovem o crescimento das raízes de reserva e reduzem o desenvolvimento dos ramos.





II – Aspectos dos Solos:

Como o principal produto da mandioca são as raízes, ela necessita de solos profundos e friáveis (soltos), sendo ideais os solos arenosos ou de textura média, por possibilitarem um fácil crescimento das raízes, pela boa drenagem e pela facilidade de colheita. Os terrenos de baixada, planos e sujeitos a encharcamentos periódicos, são também inadequados para o cultivo da mandioca, por provocarem um pequeno desenvolvimento das plantas e o apodrecimento das raízes.

III - Aspectos Botânicos:

A mandioca (*M. esculenta* Crantz) apresenta alta variabilidade genética, alterando os caracteres morfológicos da espécie, originando novas variedades e ocasionando problemas de nomenclatura. Sendo assim, alguns caracteres práticos têm sido usados para distinguir as variedades, como a aderência do córtex, hábito de crescimento da planta, o número e forma dos lóbulos. No Estado do Amazonas, a cultura da mandioca destaca-se pela área cultivada e na agricultura familiar, representando uma opção para o desenvolvimento agroindustrial, sendo uma das principais fontes de alimentação energética.

A mandioca é uma planta heliófila, perene, arbustiva, pertencente à família das euforbiáceas. Originária do continente americano, provavelmente do Brasil, a mandioca já era cultivada pelos aborígenes, por ocasião da descoberta do País. Eles foram os responsáveis pela sua disseminação por quase toda a América e os portugueses e espanhóis pela sua difusão por outros continentes, especialmente África e Ásia.

Dentre os cultivares mais utilizados na região delimitada destacam-se:

- Catombo;
- Manivão;
- João Gonçalo;
- Sete anos;





- Baixotinha;
- Sacá;
- Tapaiona;
- Antinha;
- Aparecida.

Art. 18 - Das Etapas do Processo de Produção

Para a produção da farinha de mandioca da Uarini é importante observar as seguintes etapas do processo produtivo:

- Escolha e preparação das ferramentas;
- Reconhecimento e escolha da área;
- Roçagem;
- Derruba;
- Secagem;
- Limpeza do roçado pré-plantio;
- Coleta e seleção das manivas (sementes/calos vegetativo);
- Transporte das manivas;
- Corte das manivas;
- Coveamento;
- Plantio das manivas;
- Primeira capina;
- Segunda capina;
- Terceira capina;
- Preparação das ferramentas e equipamentos para a colheita;
- Corte das manivas para a colheita;





- **Colheita da mandioca;**
- **Decotar a mandioca;**
- **Carregamento da mandioca;**
- **Casa de Farinha;**
- **Amolecimento a mandioca na água;**
- **Descascamento da mandioca;**
- **Transporte da mandioca para a casa de farinha;**
- **Seva;**
- **Amassamento;**
- **Espremimento;**
- **Peneiramento;**
- **Embola;**
- **Preparo do forno;**
- **Peneiramento do forno;**
- **Escaldamento;**
- **Torragem;**
- **Resfriamento;**
- **Classificação da farinha;**
- **Retirada do pó;**
- **Ensacamento e costura;**
- **Transporte e armazenamento;**
- **Comercialização.**





Art. 19 - Da Escolha e Preparação das Ferramentas

Esta etapa consiste na reunião das ferramentas e utensílios para o serviço. No modo tradicional são utilizados normalmente o terçado/facão, machado, motosserra, enxada, lima, botas, calça, camisa, chapéu e luvas. Há a possibilidade do uso de máquinas agrícolas de baixo impacto para auxiliar os produtores nesta etapa.

Art. 20 - Do Reconhecimento e Escolha da Área

As áreas devem ser avaliadas e definidas conforme o tipo: mata virgem, capoeira de várzea e/ou terra firme. Para qualquer área a ser escolhida devem ser observadas as disposições legais. Para a medição das áreas poderão ser utilizados GPS e Trenas.

O Código Florestal (Lei nº 12.561/12), determina que todas as propriedades rurais no país, precisam estar inscritas no Cadastro Ambiental Rural. Esta mesma lei orienta a prática da supressão da vegetação (desmatamento) com regras que variam em algumas situações como o tamanho dos imóveis (com base em módulos fiscais). Para contribuir com o crescimento e desenvolvimento da capoeira, na fase de pousio exigida, incentiva-se que o **ingá, jacarandá, embaúba, murucutú, toren e pará-pará** sejam mantidos nas áreas, mesmo durante os ciclos de mandioca. Sementes e mudas dessas espécies também são recomendadas a serem colocadas nas áreas, durante ou após o último ciclo de plantio. Essas espécies possuem crescimento rápido e contribuem para o desenvolvimento de matéria-orgânica dentro da capoeira, fazendo com a fertilidade do solo seja ampliada e recuperada mais rapidamente.

Art. 21 - Da Roçagem

É o início do processo de limpeza e preparação da área realizando o desbaste da vegetação rasteira existente. A roçagem pode ser feita de duas formas: modo tradicional individual,





familiar, ajurí/mutirão; ou modo mecanizado com o uso de máquinas agrícolas. Ressalta-se que o modo tradicional e/ou mecanizado deverão estar de acordo com a orientação técnica e a legislação ambiental vigente. Essa atividade na terra firme/várzea geralmente é realizada entre os meses de maio a outubro.

Quanto a mecanização na etapa de produção agrícola (área de cultivo), existem diversas experiências em todo o Brasil relacionando a mecanização da produção agrícola à infertilidade do solo. No Amazonas, o solo é ainda mais frágil, o que o torna ainda mais sensível ao uso de máquinas no sistema agrícola. A produção agroecológica, por outro lado, preza pela manutenção da estrutura do solo, para a biodiversidade do solo (responsável pela sua fertilidade) e colabora para a manutenção da entrada de matéria orgânica no sistema. A compactação do solo modifica a estrutura do mesmo, diminuindo a absorção de água e nutrientes, bem como impedindo a entrada de ar em sua estrutura. Desta maneira, a microfauna é diretamente afetada, pois o meio aeróbico se torna anaeróbico, diminuindo a fertilidade do solo e conseqüentemente a produção agrícola. Outro efeito negativo da mecanização está quando esta faz a inversão das camadas do solo, enterrando as camadas férteis e trazendo à superfície camadas mais pobres em nutrientes. Esta prática desestabiliza o solo e cria dependência ao uso de fertilizantes químicos, o que significa maior custo de produção.

Art. 22 - Da Derruba

Esta etapa é a continuação da preparação da área a ser plantada realizando o desbaste do capoeirão ou vegetação primária (em regeneração), secundária existente (em processo avançado de regeneração) e/ou mata virgem (com a licença ambiental do órgão ambiental competente). Há a necessidade de licenciamento ambiental em alguns casos. Essa atividade na terra firme/várzea geralmente é realizada entre os meses de maio a outubro.





A questão relacionada sobre o controle do desmatamento, tem relação intrínseca com o manejo agrícola adequado, o tamanho das áreas já abertas para implementação dos cultivos, o tempo de pousio para recuperação das áreas e, principalmente, com diversificação da produção agrícola.

Art. 23 - Da Secagem

Período de espera da secagem da vegetação do roçado, que varia de acordo com a época do ano. Capoeira: a sua espera varia de 30 a 60 dias. Mata virgem: a sua espera é de 45 a 90 dias.

Art. 24 - Da Limpeza do Roçado Pré-plantio

Processo de retirada total dos resíduos florestais com o uso do fogo de forma controlada com a utilização dos aceiros. A Coivara é a retirada da madeira que não queimou. Ela é realizada após a utilização do fogo, se necessário (agricultura tradicional da região). Existe também a forma mecanizada de limpeza do roçado com a utilização de máquinas agrícolas leves.

A Lei nº 12.561/12, que trata do Novo Código Florestal, no capítulo IX, art.38 salienta que o uso do fogo na vegetação é permitido “em locais ou regiões cujas peculiaridades justifiquem o emprego do fogo em práticas agropastoris ou florestais”, desde que aprovadas pelo órgão estadual ambiental (IPAAM), que poderá emitir as autorizações de forma individual ou regionalizadas, bem como, estabelecerá os critérios de monitoramento e controle da atividade.

Apesar de o fogo ser considerado um dos principais agentes de degradação da floresta, na região amazônica as queimadas são práticas tradicionais no manejo agrícola, amplamente usadas para a conversão da vegetação em áreas de cultivos e pastagens.





Além do fato de seu baixo custo e fácil adoção, o uso do fogo auxilia na fertilização do solo de novas áreas, através da incorporação das cinzas provenientes da queima da biomassa florestal, que são ricas em nutrientes. Outras vantagens associadas a esta prática, incluem a eliminação de parasitas, diminuição na incidência de plantas espontâneas, além de limpar o terreno de troncos e galhos derrubados.

A época para as queimadas ocorre entre Julho e Dezembro e corresponde ao período seco na região amazônica.

Art. 25 - Da Coleta e Seleção das Manivas

As manivas são os materiais vegetativos utilizados para o plantio da mandioca. A coleta das manivas consiste no corte da parte mediana do caule/haste, selecionando as melhores e observando alguns pontos: a presença de seiva do caule (necessário); a ausência de pragas e doenças;

As variedades de manivas utilizadas pelos agricultores devem ser aquelas que produzem a mandioca amarela, as mais conhecidas/utilizadas são:

- Catombo;
- Manivão;
- João Gonçalo;
- Sete anos;
- Baixotinha;
- Sacai;
- Tapaiona.





Art. 26 - Do Transporte das Manivas

Após a seleção das manivas sementes, o transporte é realizado da seguinte forma: por feixe que é a junção de caules/hastes amarrados que serão transportados até o local do plantio; por paneiros, que é um cesto utilizado para transportar as manivas cortadas; e sacos de ráfia/fibras que é feito o mesmo processo do paneiro.

Art. 27 - Do Corte das Manivas

As manivas sementes selecionadas serão cortadas em formas de estaquias em média de 20 cm com aproximadamente 5 a 6 gemas (nós/olhos).

Art. 28 - Do Coveamento

É um corte no solo feito com enxada com profundidade média de 20 cm e largura de 20 a 40 cm. O espaçamento no plantio tradicional, mecanizado e será de até 1 x 1 metro.

Art. 29 - Do Plantio das Manivas

Após a cova aberta, as estaquias são depositadas horizontalmente nas covas e cobertas com terra. Recomenda-se que outras espécies vegetais sejam plantadas consorciadas com a mandioca, como: a banana, o abacaxi, cará, milho, melancia, etc, a fim de diminuir a ação de parasitas nas áreas de cultivo.

Art. 30 - Das Capinas

A capina é a retirada de ervas daninhas utilizando enxada ou terçado, cortando abaixo do colo da erva daninha. A primeira capina pode ser realizada na capoeira de terra firme de 45 a 60 dias após o plantio e na capoeira de várzea de 15 a 30 dias após o plantio. A segunda





capina pode ser realizada na capoeira de terra firme de 120 a 150 dias após o plantio e na capoeira de várzea de 45 à 60 dias após o plantio. A terceira capina pode ser realizada na capoeira de terra firme de 280 a 300 dias após o plantio e na capoeira de várzea de 90 a 120 dias após o plantio.

Art. 31 - Da Preparação das Ferramentas e Equipamentos Para a Colheita

Antes da colheita é necessário reunir ferramentas e utensílios para o serviço. As principais ferramentas e utensílios utilizados nesta etapa do processo produtivo são: terçado/facão, machado, motor serra, lima, botas, calça, camisa, chapéu, luvas, pano, sacos de rafia/fibra, baldes, cuias, pratos, recipientes, gamela, masseira, triciclo, trator agrícola com carroça, canoa com motor rabeta e casa de farinha completa.

Art. 32 - Do Corte do Caule para a Colheita

Para o arranquio da mandioca é utilizado o terçado para cortar o caule à altura entre 30 a 50 cm. Desta forma é possível segurar a haste da mandioca e com a força de alavanca retirar a mandioca da terra.

Art. 33 - Da Colheita da Mandioca

O início da colheita da mandioca depende de fatores como:

I - Técnicos: Deve se considerar o ciclo das cultivares (precoces: 10-12 meses; semiprecoces: 14-16 meses; e tardias: 18-20 meses). Deve-se considerar também o objetivo do produto que é para indústria.

II - Ambientais: Deve se considerar as condições de solo e clima, que determinam as facilidades e dificuldades ao arranquio das plantas. Nas regiões em que se predominam





indústrias de produtos de mandioca, a colheita é feita geralmente nos períodos secos e quentes ou secos e frios, entre as estações chuvosas, pois as raízes apresentam suas qualidades desejáveis em seu mais alto grau; e estado das estradas e dos caminhos de acesso ao mandiocal.

III - Econômicos: Deve se considerar a situação do mercado e dos preços dos produtos; disponibilidade de mão-de-obra e de recursos de apoio, pois a colheita da mandioca é a operação do sistema de produção que requer maior emprego do elemento humano, sendo mais dificultada em solo endurecido, com cultivar ramificada e com maior infestação de ervas daninhas.

Art. 34 - Do Corte a Mandioca

Após o arranquio, com o uso do terçado, cortam-se a mandioca dos troncos com cuidado para não haver perdas.

Art. 35 - Do Carregamento da Mandioca

Após fazer a decotação carregam-se a mandioca em paneiros, sacos de ráfia/fibra, podendo utilizar tração humana, animal e mecânica. Nesta etapa, tradicionalmente são utilizados paneiros, onde é feito o transporte da mandioca da área de cultivo para a área de torra.

Art. 36 - Da Casa de Farinha

A casa de farinha deve proporcionar às comunidades uma produção de qualidade para atingir o mercado consumidor mais exigente. Através da estruturação de casas de farinha mais adequadas haverá um incentivo também ao plantio da mandioca, pois tendo onde





beneficiar com qualidade e tendo a certeza da comercialização, automaticamente aumentar-se-á a quantidade de produção.

Quanto a localização: A área das casas de farinha deve receber os ventos constantes antes da parede de proteção; local plano e de preferência bem ventilado e de fácil acesso. A casa de farinha também poderá ser construída sobre flutuantes. A localização da casa de farinha deve respeitar a legislação ambiental vigente.

Quanto a Estrutura de Madeira: A casa de farinha deve ter no mínimo 2,5 metros de altura ao nível do piso conforme o tamanho da casa para evitar as chuvas de vento.

Quanto ao Telhado: com telha de alumínio, fibrocimento ou laje.

Quanto ao Piso: Desnível: de 2 a 5 centímetros do meio para as pontas (caimento do piso); Altura do nível do terreno: no mínimo 15cm; Mureta: de 20 cm (um tijolo), no centro do salão principal, dividindo a área suja da área limpa, construída do primeiro esteio, passando pelo segundo até o terceiro, ficando do terceiro esteio ao quarto sem a mureta, para transito livre; as casas de farinha também podem ter piso de madeira quando se tratar de flutuantes. A implantação do piso deve ser realizada com o prazo de até 03 anos após o protocolo do requerimento da Indicação de Procedência junto ao INPI.

Quanto aos Fornos: com paredes de tijolos dobrados (uma vez), com furos direcionados no sentido do círculo, não podendo ficar furos inversos ao círculo; Distância da Parede: 20 cm da parede de proteção e 1,50 m um do outro; Altura do forno: dependendo da altura dos comunitários (70 cm a 80 cm); Boca do forno: 40 cm de largura por 54 cm de altura, com a parte superior arredondado; Furo para entrada de ar: furo inverso a boca do forno, redondo 50 mm do chão; Reboco do forno: deve ser pela parte externa, com uma diferença de 02 cm da borda do forno; Aquecimento do Forno: Os fornos depois de prontos devem ser aquecidos antes de utilizá-los para torrar farinha.

Quanto as Paredes de Proteção dos fornos: Construída até encostar na telha e vedando com argamassa os tijolos com as telhas evitando a passagem da fumaça; Reboco da parede:





reboco ou chapisco grosso; Chaminé: Outra forma de remover a fumaça de dentro da casa de farinha é a instalação de chaminé no forno. A chaminé deve ser instalada no forno e a fumaça deve ser lançada acima do telhado da casa de farinha. A implantação da parede de alvenaria ou da chaminé deve ser realizada com o prazo de até 03 anos após o protocolo do requerimento da Indicação de Procedência junto ao INPI.

Quanto a Pintura Geral: deve ser realizada uma pintura geral na casa de farinha.

Quanto a Cerca: com moirões, com 02 fios de arame (um 01 cm do chão e o outro 1,50 m) e esticar/prender a tela galvanizada; a cerca também poderá ser feita de tábuas de madeira. A implantação da cerca deve ser realizada com o prazo de até 03 anos após o protocolo do requerimento da Indicação de Procedência junto ao INPI.

Quanto a Área de depósito de lenha: A área de depósito de lenha deve apresentar um piso com diferença mínima de 10cm acima do solo e com cobertura.

Quanto a roupa/uniforme dos trabalhadores: Os trabalhadores devem se vestir adequadamente para a produção de farinha. Sendo necessário o uso de bonés ou chapéu, camisa, calça e calçado fechado. O uso destas roupas/uniformes devem ser imediatas ao protocolo do requerimento da Indicação de Procedência junto ao INPI.

Quanto as instalações sanitárias: Em toda casa de farinha deve ser construído sanitários para os trabalhadores com o tratamento ambientalmente adequando dos efluentes por eles gerados.

Quanto às outras recomendações: Deve ser proibida o trânsito de pessoas estranhas ao grupo de trabalho da casa de farinha e de animais domésticos ou silvestres. Para se evitar a entrada de pessoas estranhas deve ser afixado na entrada da casa de farinha uma placa com essa informação. Os resíduos gerados no processo de fabricação da farinha devem ter tratamento adequado, tais como: Cruieira (utilização para ração animal e em alguns pratos); Casca de Mandioca (compostagem e adubação dos cultivos de mandioca); Cinzas (utilização





nos cultivos de mandioca), o tucupi pode ser usado como biofertilizante ou escoado para fora da casa de farinha; etc.

Art. 37 - Do Amolecimento da Mandioca na Água

Na primeira etapa da produção da farinha a mandioca é conduzida e colocada soltas ou ensacadas nos seguintes tipos de reservatórios com água para amolecimento:

- Igarapés, rios, lagos e igapós (com águas limpas);
- Tanques de PVC;
- Canoas;
- Caixotes;
- Tanque de ferrocimento.

A mandioca é mantida mergulhada em água nestes recipientes entre 3 à 4 dias. É importante salientar que esta água deve ser de boa qualidade conforme os parâmetros estabelecidos no plano de controle pelo conselho regulador.

Art. 38 - Do Descascamento da Mandioca

Esta etapa é fundamental para a qualidade da farinha a ser produzida. Retira-se a casca e o talo da mandioca. Se houver alguma contaminação com cascas e talos a farinha acaba se contaminando com impurezas e perdendo seu valor comercial.

Art. 39 - Do Transporte da Mandioca para a Casa de Farinha

Carrega-se a massa para gamela/masseira, utilizando baldes, sacos e paneiros.





Art. 40 - Da Seva

Coloca-se a massa na bancada utilizando pratos ou cuias para fazer a trituração. Com o auxílio de uma mandioca dura pressionam-se a massa até a tarisca.

Art. 41 - Do Amassamento

Esta etapa consiste no pressionamento manual ou mecânico da massa na gamela até ficar macia.

Art. 42 - Do Espremimento

Após a massa pronta (sevada ou amassada), a mesma vai para o tipiti ou prensa, até o ponto de secagem. Tipiti é uma espécie de prensa ou espremedor de tala trançada usado para escorrer e secar a massa. O objeto é utilizado originalmente por índios brasileiros e ribeirinhos da região amazônica. Seu uso é polivalente, eis que, além de prover o extrato básico para produção de farinha de mandioca, dessa raiz ainda extrai seu sumo: o tucupi.

Art. 43 - Do Peneiramento

É uma prática feita manualmente, levando a massa à peneira para a retirada da crueira. As peneiras utilizadas nesta etapa são: tala de arumã, tela de arame galvanizado nova e outras autorizadas pelo conselho regulador.

Art. 44 - Da Embola

Esta importante etapa do processo produtivo da farinha de mandioca de Uarini consiste em colocar a massa peneirada no embolador. A massa é embolada até ganhar o formato de bolinhas que é típico da farinha de Uarini. Esta etapa é crucial para que se mantenha a





tipicidade e qualidade do produto (essenciais para a Indicação de Procedência). Com exceção da farinha amarela que não é embolada.

Art. 45 - Do Preparo do Forno

Para a qualidade final da farinha de mandioca é fundamental se garantir a sanidade e limpeza dos equipamentos que são utilizados para a sua produção. A limpeza do forno deve ser realizada com água e sabão neutro. Ainda na fase de preparo o fogo deve se aceso. Além disso, o forno deve ser lubrificado com óleos vegetais e outros autorizados pelo conselho regulador.

Art. 46 - Do Peneiramento no Forno

Após a massa ganhar o formato de bolinhas no embolador ela é encaminhada para o forno, porém para ser torrada a farinha precisa antes ser peneirada. Nesta etapa a massa é peneirada pela segunda vez para retirada de caroços grandes.

Art. 47 - Do Escaldamento

Uma vez a massa no forno bem aquecido, utiliza-se o remo/tarubá para mexê-la. Esta etapa é chamada de escaldamento que consiste em remover a umidade da massa.

Art. 48 - Da Torragem

Para a realização da torragem, utiliza-se o remo/tarubá para mexê-la, a temperatura do forno deve ser menor do que a do escaldamento. A massa deve ser torrada até parar de esfumaçar. O saber fazer dos produtores nesta fase do processo produtivo é fundamental, pois o ponto de torragem é visualizado e experimentado pelos produtores a todo momento.





A falta de experiência e o tempo incorreto de torragem caracterizará um produto inacabado (cru) ou passado do ponto (queimado).

Art. 49 - Do Resfriamento

Com o recipiente próprio retira-se a farinha do forno e é realizada a terceira peneirada na gamela para retirar os caroços grandes. Nesta etapa é importante se realizar de forma rápida para a farinha não queimar. Após ser colocada na gamela é necessário aguardar a farinha esfriar por aproximadamente de 30 minutos.

Art. 50 - Da Classificação da Farinha

Para classificar a farinha utilizam-se três tipos de peneiras com diferentes espessuras de malhas, para obter:

Farinha amarela: anteriormente não foi embolada e depois da retirada do forno, não passa pelas peneiras de classificação e não se retira o pó.

Ova: passa apenas pela primeira peneira;

Ovinha: passa pela primeira e segunda peneira;

Filé: passa pela primeira, segunda e terceira peneira;

Das farinhas ova, ovinha e filé, retira-se o pó e impurezas da casca.

Após a passagem da farinha de mandioca das peneiras elas apresentam a seguinte granulometria:

I. farinha de mandioca do tipo filé: farinha de mandioca com perfeito embolamento, ausência total de pó e com granulometria inferior a 01 mm.

II. farinha de mandioca do tipo ovinha: farinha de mandioca com perfeito embolamento, ausência total de pó e com granulometria entre 01 mm e 1,5 mm.





III. farinha de mandioca do tipo ova: farinha de mandioca com embolamento irregular, presença de pouco pó e com granulometria entre 1,5 mm e 02 mm.

IV. farinha de mandioca do tipo amarela: farinha de mandioca com embolamento irregular, presença de muito pó e com granulometria superior a 02 mm.

Parágrafo Único: Nova classificação dos tipos de farinha poderá ser definida pelo conselho regulador no plano de controle da IG.

Art. 51 - Da Retirada do Pó

Para a remoção do pó a farinha é jogada para cima com o auxílio de uma gamela ou bacia e é auxiliada pelo uso do vento natural e/ou ventilador.

Art. 52 - Do Ensacamento e Costura

O ensacamento da farinha é feito em sacos de ráfia/fibra. O fechamento ou costura dos sacos de ráfia/fibra é feito manualmente com barbante.

As embalagens deverão ser exclusivas da Indicação de Procedência "Uarini". Os tipos de embalagens serão definidos no plano de controle elaborado pelo conselho regulador.

Art. 53 - Do Transporte e Armazenamento

Após o fechamento dos sacos de ráfia/fibra, carrega-se por meio de tração humana, animal e mecânica para o local adequado (de acordo com as normas estabelecidas no plano de controle do conselho regulador).

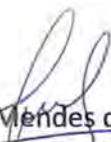




Art. 54 - Da Comercialização

A comercialização é a etapa final do processo produtivo. É a etapa de venda do produto farinha de mandioca aos mercados consumidores. Geralmente os principais mercados da farinha de Uarini são os próprios municípios produtores, a capital do estado do Amazonas e outros mercados em processo de expansão.

Uarini-AM, 03 de abril de 2019


João Mendes dos Santos
Diretor-Presidente APRU

