

Revista da  
**Propriedade  
Industrial**

Nº 2570  
07 de Abril de 2020

**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 305 (Exigência).....	10
CÓDIGO 305 (Exigência).....	14
CÓDIGO 335 (Pedido de Registro Publicado).....	19

INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS – RPI 2570 de 07 de abril de 2020.

**CÓDIGO 305 (Exigência)**

**Nº DO PEDIDO:** BR 402018000002 7

**INDICAÇÃO GEOGRÁFICA:** Matas de Minas

**ESPÉCIE:** Indicação de Procedência

**NATUREZA:** Produto

**PRODUTO:** café em grãos crus, beneficiados, torrados e torrados e moídos

**REPRESENTAÇÃO:** Não há

**PAÍS:** Brasil

**DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA:** Municípios de Abre Campo, Alto Caparaó, Alto Jequitibá, Araponga, Caiana, Cajuri, Canaã, Caparaó, Caputira, Carangola, Caratinga, Chalé, Coimbra, Conceição de Ipanema, Divino, Durandé, Entre Folhas, Ervália, Espera Feliz, Eugenópolis, Faria Lemos, Fervedouro, Imbé de Minas, Inhapim, Jequeri, Lajinha, Luisburgo, Manhuaçu, Manhumirim, Martins Soares, Matipó, Miradouro, Miraí, Muriaé, Mutum, Orizânia, Paula Cândido, Pedra Bonita, Pedra Dourada, Piedade de Caratinga, Porto Firme, Raul Soares, Reduto, Rosário da Limeira, Santa Bárbara do Leste, Santa Margarida, Santa Rita de Minas, Santana do Manhuaçu, São Domingos das Dores, São Francisco do Glória, São João do Manhuaçu, São José do Mantimento, São Miguel do Anta, São Sebastião da Vargem Alegre, São Sebastião do Anta, Sericita, Simonésia, Teixeiras, Tombos, Uaporanga, Vargem Alegre, Vermelho Novo, Viçosa, Vieiras; todos situados ao leste do Estado de Minas Gerais.

**DATA DO DEPÓSITO:** 05/07/2018

**REQUERENTE:** Conselho das Entidades do Café das Matas de Minas

**PROCURADOR:** Marcos Fabrício Welge Gonçalves

**COMPLEMENTO DO DESPACHO**

Conforme dispõem o *caput* e o §1º do art. 13 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 DE MÉRITO**

## **1. INTRODUÇÃO**

O presente pedido refere-se à solicitação de reconhecimento da indicação geográfica (IG) “**MATAS DE MINAS**”. Trata-se do nome geográfico “**MATAS DE MINAS**” para o produto **CAFÉ EM GRÃOS CRUS, BENEFICIADOS, TORRADOS E TORRADOS E MOÍDOS**, 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).

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

## **2. RELATÓRIO**

O pedido de registro foi protocolizado no Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) por meio da petição n.º 020180000964, de 05 de julho de 2018, recebendo o n.º BR4020180000027.

Após primeiro exame, foi verificada a necessidade de adequação do pedido à norma então vigente (IN 95/2018), conforme exigência publicada em 28/05/2019, sob o código de despacho 305, na RPI 2525. Em 09/07/2019, foi protocolizada tempestivamente pelo Requerente a petição n.º 870190064026, em atendimento ao despacho de exigência supracitado.

Encerrado o exame preliminar e regularizado o pedido de registro quanto a seus aspectos formais, o mesmo foi publicado na RPI 2536 de 13 de agosto de 2019, sob o código 335.

Em 11 de outubro de 2019, foi protocolada tempestivamente a petição de manifestação de terceiros n.º 870190102767, em nome do Sr. Sergio Henrique Viana Maciel. Em suma, o peticionário solicitou a inclusão do município de Coimbra na área delimitada da indicação geográfica “**Matas de Minas**”.

Em seguida, a manifestação foi publicada na RPI 2545, de 15 de outubro de 2019, para que o requerente apresentasse resposta, caso fosse de seu interesse, nos termos do art. 12, §3º da IN95/2018. Por fim, em 13 de dezembro de 2019, o requerente apresentou a petição nº 870190133417, por meio da qual concordou com a inclusão do município de Coimbra e reapresentou os seguintes documentos:

- “História do café das Matas de Minas”, fls. 6 a 206;
- “Justificativa para inclusão do município de Coimbra à Região das Matas de Minas”, fls. 207 a 215;
- Ata registrada da Assembleia Geral Extraordinária que aprovou o Caderno de Especificações Técnicas, acompanhada de lista de presença e caracterização dos presentes, fls. 216 a 220;
- Caderno de Especificações Técnicas (CET) da IP “Matas de Minas”, fls. 221 a 233;
- Instrumento Oficial de Delimitação Geográfica, fls. 237 a 241.

Assim, considera-se concluído o exame preliminar e dá-se início ao exame de mérito, nos termos do art. 13 da IN n.º 95/2018, com o objetivo de analisar o conteúdo de todos os documentos apresentados desde o depósito, além de verificar se foram apresentados os requisitos para o registro da indicação geográfica “Matas Minas” na espécie indicação de procedência.

Quanto ao Caderno de Especificações Técnicas da IP “Matas de Minas”, observou-se que o documento contém todas as informações solicitadas nas alíneas do art. 7º da IN95/2018. No entanto, cabem algumas ressalvas em relação a seu conteúdo.

Há, por exemplo, diversas menções a normativas internas do Conselho Regulador que não constam dos autos do processo, até porque não estão no rol de documentos da IN95/2018 de apresentação obrigatória para o pedido de registro de IG. Importante observar que, apesar de tais normas serem compreendidas como atos de gestão interna do grupo, suas regras não devem restringir o uso da IG pelos produtores estabelecidos na área, que cumpram o caderno de especificações técnicas e se submetam ao controle, de acordo com o art. 182 da LPI e art. 6º da IN95/2018.

No mesmo sentido, os valores e taxas previstos no documento devem se referir, tão somente, aos custos administrativos de manutenção da indicação geográfica e não podem ser abusivos ou restringir direitos de produtores estabelecidos na área, nos termos do mesmo art. 182 da LPI.

Por fim, em seu art. 53, inciso IV, o documento prevê a pena de cassação e cancelamento do registro e do direito de uso da indicação geográfica. Entende-se que qualquer punição, por mais grave que seja a infração, não deve possuir caráter definitivo quando se trata do direito de uso das indicações geográficas. Isso porque os produtores estabelecidos na área, caso voltem a cumprir as previsões do caderno de especificações técnicas possuem o direito legal de uso da IG conforme o direito previsto no art. 182 da LPI e o art. 6º da IN95/18. Dessa forma, é necessário que tal previsão seja retirada do documento, a fim de evitar exigências restritivas que ameacem o direito previsto nos dispositivos citados. **(ver exigência nº 1).**

Todos os documentos que visam à comprovação da legitimidade do requerente foram devidamente apresentados e cumprem os requisitos do inciso V da IN95/2018. Cabe ressaltar que, em relação à comprovação de que há produtores estabelecidos na área, considerou-se a área denominada “Matas de Minas” como um todo e não cada um de seus 64 (sessenta e quatro) municípios.

O instrumento oficial que delimita a área geográfica está de acordo com o que estabelece o inciso VIII da IN95/2018. Cabe observar que houve a inclusão do município de Coimbra, conforme solicitado por meio de manifestação de terceiros, e que tal inclusão está contemplada na última versão do documento.

A documentação que visa à comprovação de que o nome geográfico “Matas de Minas” se tornou conhecido como centro produtor de café foi apresentada às fls. 92 a 502 da petição inicial e, posteriormente, atualizada com documentos relacionados ao município de Coimbra (fls. 06 a 206 da petição nº 870190133417).

Observou-se que parte relevante da documentação diz respeito às características e às qualidades do produto a ser assinalado pela IG e não à reputação do local, como é requerido para a espécie indicação de procedência. Observou-se, ainda, que parte importante dos documentos é proveniente das mesmas fontes e que há diversas notícias relacionadas à divulgação do projeto realizado na região, que engloba tanto o registro da marca “Região das Matas de Minas” quanto o depósito da IG “Matas de Minas”. Considera-se que a documentação que visa a comprovar que determinado nome geográfico se tornou conhecido por determinado produto ou serviço precisa conter o referido nome expressamente mencionado, por diferentes fontes, nos termos do art. 2º, §4º da IN95/2018. Dessa forma, solicita-se que tal documentação seja complementada (ver exigência nº 2). Informa-se que, caso não haja complementação, a documentação original será utilizada para averiguação dos requisitos necessários para o registro de uma indicação de procedência.

### 3. CONCLUSÃO

Considerando o exposto no RELATÓRIO, e tendo em vista o *caput* do art. 13 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) Reapresente o Caderno de Especificações Técnicas, suprimindo todos os artigos que preveem a pena de cassação ou cancelamento do direito de uso da IG, especialmente os art. 53, inc. IV, e art. 57. Observe que a alteração no CET deve ser aprovada em assembleia geral e a respectiva ata deve ser apresentada junto com o novo documento, devidamente acompanhada de lista de presença em que conste indicação de quais dentre os presentes são produtores de café;
- 2) Apresente **documentos complementares e de fontes diversas dos já apresentados**, que visem à comprovação de que o nome geográfico “Matas de Minas” se tornou conhecido pela produção de café. Observe que podem ser apresentadas notícias digitalizadas ou eletrônicas, bem como reportagens, folders de eventos e quaisquer outros documentos que cumpram **objetivamente** a função comprobatória.

Cabe dizer que qualquer outro documento anexado ao processo, ainda que não diretamente identificado como alusivo a algum dos requisitos exigidos na IN n.º 95/2018, será considerado subsidiariamente no exame do pedido de registro, podendo ser objeto de novas exigências, de modo que não restem inconsistências no processo e/ou parem dúvidas acerca do pedido.

Encerrado o presente exame, prossegue-se o trâmite processual para a publicação do pedido na Revista de Propriedade Industrial – RPI, sob o Código 305 (Exigência), observado o prazo de 60 (sessenta) dias, sob pena de arquivamento definitivo do pedido, conforme disposto no §1º do art. 13 da IN n.º 95/2018.

Rio de Janeiro, 02 de abril de 2020

Assinado digitalmente por:

**Suellen Costa Vargas**  
Tecnologista em Propriedade Industrial  
Instituto Nacional da Propriedade Industrial  
SIAPE 1766526

**Patrícia Maria da Silva Barbosa**  
Tecnologista em Propriedade Industrial  
Instituto Nacional da Propriedade Industrial  
SIAPE 2357106

**CÓDIGO 305 (Exigência)**

**Nº DO PEDIDO:** BR412019000005-0  
**INDICAÇÃO GEOGRÁFICA:** Caparaó  
**ESPÉCIE:** Denominação de Origem  
**NATUREZA:** Produto  
**PRODUTO:** Café da espécie Coffea arabica: em grãos verde (café cru), industrializado na condição de torrado e/ou torrado e moído  
**REPRESENTAÇÃO:**



**PAÍS:** Brasil  
**DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA:** A região “Caparaó” está localizada na divisa dos estados de Minas Gerais e Espírito Santo, na área do bioma Mata Atlântica, no domínio morfoclimático dos Mares de Morro, onde se localiza a Serra do Caparaó. A área da IG abrange os terrenos nas imediações do Parque Nacional do Caparaó (zona de amortecimento do referido parque), sendo composta pela totalidade do território de 16 municípios, dez deles no Espírito Santo e seis em Minas Gerais, que são: Dolores do Rio Preto, Divino de São Lourenço, Guaçuí, Alegre, Muniz Freire, Ibitirama, Iúna, Irupí, Ibatiba e São José do Calçado, no Espírito Santo; Espera Feliz, Caparaó, Alto Caparaó, Manhumirim, Alto Jequitibá e Martins Soares, em Minas Gerais. A área territorial total delimitada é de 4.754,63 km².  
**DATA DO DEPÓSITO:** 25/03/2019  
**REQUERENTE:** Associação de Produtores de Cafés Especiais do Caparaó - APEC  
**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 da indicação geográfica (IG) “CAPARAÓ”. Trata-se do nome geográfico “CAPARAÓ” para o produto **CAFÉ DA ESPÉCIE COFFEA ARABICA: EM GRÃOS VERDE (CAFÉ CRU), INDUSTRIALIZADO NA CONDIÇÃO DE TORRADO E/OU TORRADO E MOÍDO**, na espécie **DENOMINAÇÃO DE ORIGEM (DO)**, conforme definido no art. 178 da Lei n.º 9.279, de 14 de maio de 1996 (Lei de Propriedade Industrial – LPI), e na Instrução Normativa n.º 95, de 28 de dezembro de 2018 (IN95/2018).

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 (IN25/2013).

Este relatório visa, assim, a verificar o cumprimento das exigências formuladas, de acordo com o publicado na Revista de Propriedade Industrial – RPI 2559, de 21 de janeiro de 2020, 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 870190028232, de 25 de março de 2019, recebendo o n.º BR412019000005-0.

Após um primeiro exame preliminar, foi verificada a necessidade de conformação do pedido à norma vigente, conforme exigência publicada em 01 de outubro de 2019, sob o código 305, na RPI 2543. Em 29 de novembro de 2019, foi protocolizada tempestivamente pela Requerente a petição n.º 870190125420, em atendimento ao despacho de exigência supracitado.

Em seguida, após novo exame preliminar, foi verificado que ainda não haviam sido apresentados todos os documentos necessários ao pedido de registro, de modo que foi

publicada nova exigência em 21 de janeiro de 2020, sob o código 305, na RPI 2559. Em 12 de março 2020, foi protocolizada tempestivamente pela Requerente a petição n.º 870200033154, em atendimento ao despacho de exigência supracitado.

Passa-se, então, ao exame da resposta à exigência anteriormente formulada, 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:

- 1) Apresente a Ata Registrada de POSSE da atual diretoria, acompanhada de lista de presença, conforme previsto no inciso C, alínea “c”, do art. 7º da IN95/2018. Observe que o documento deve conter **EXPLICITAMENTE** a POSSE da atual Diretoria da APEC.

Em resposta à exigência, foi apresentado o seguinte documento:

- Ata da Assembleia Geral da APEC, realizada no dia 27/02/2020, acompanhada de lista de presença – pp. 6 a 27 da petição.

De fato, o requerido documento foi apresentado pela Requerente, ou seja, foi apensada aos autos a Ata registrada de posse da atual diretoria; porém, de acordo com a nova Ata, a diretoria anterior foi substituída, sendo eleita uma nova. Os novos e atuais representantes da APEC são o Presidente Jorge Araújo Santos, CPF 043.555.796-38, e Vice-Presidente, Sebastião Brinate Torres, CPF 329.792.666-04.

Dessa forma, como não foram anexados todos os documentos que comprovassem a legitimidade da diretoria anterior para atuar como substituta processual no presente processo de IG, posto que não foi apresentada Ata registrada de posse da mesma, não se pode considerar válidos seus atos para fins do presente pedido de registro. Por essa razão, entende-se que há necessidade de comprovação de que a nova diretoria endossa os mesmos atos, convalidando-os.

Em tempo, não foram anexados as cópias dos documentos de identificação civil (identidade e CPF) dos novos representantes legais da Requerente, não sendo satisfeito o disposto no art. 7º, V, e, da IN95/2018.

Por essas razões, em que pese ter sido **cumprida** a exigência de apresentação de Ata registrada da posse da atual diretoria, a não apresentação dos documentos acima ensejam a edição de novas exigências.

## 2.2 Outros documentos

Além disso, foram anexados os seguintes documentos:

- Edital de convocação para a Assembleia Geral Extraordinária de 27 de fevereiro de 2020 – pp. 4 e 5 da petição.

### 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 cópia dos documentos de identificação civil (identidade e CPF) dos representantes legais do substituto processual/Requerente, conforme exige o art. 7º, V, e, da IN95/2018;
- 2) Apresente declaração dos atuais representantes legais do substituto processual/Requerente endossando e convalidando os atos e decisões proferidos pelos representantes legais predecessores da mesma Requerente.

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, 02 de abril de 2020,

Assinado digitalmente por:

**Suellen Costa Vargas**  
Tecnologista em Propriedade Industrial  
Instituto Nacional da Propriedade Industrial  
SIAPE 1766526

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

INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS – RPI 2570 de 07 de abril de 2020

**CÓDIGO 305 (Exigência)**

**Nº DO PEDIDO:** BR 402020000002-7

**INDICAÇÃO GEOGRÁFICA:** Espírito Santo

**ESPÉCIE:** Indicação de Procedência

**NATUREZA:** Produto

**PRODUTO:** Café da espécie *Coffea Canephora* nas seguintes condições: em grãos verde (café cru); industrializado na condição de torrado e/ou torrado e moído; e café solúvel.

**REPRESENTAÇÃO:**



**PAÍS:** Brasil

**DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA:** Limites geopolíticos do estado do Espírito Santo

**DATA DO DEPÓSITO:** 30/01/2020

**REQUERENTE:** Federação dos Cafés do Estado do Espírito Santo – FECAFÉS

**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-Indicação Geográfica**, 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 de “ESPÍRITO SANTO” como indicação geográfica (IG) para o produto “Café da espécie *Coffea Canephora* nas seguintes condições: em grãos verde (café cru); industrializado na condição de torrado e/ou torrado e moído; e café solúvel”, 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).

Este relatório visa a verificar a conformidade do pedido de registro em questão com os requisitos preliminares de exame, nos termos do art. 7º da IN n.º 95/2018.

## **2. RELATÓRIO**

O pedido de registro foi protocolizado no Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) por meio da petição n.º 870200014340 de 30 de janeiro de 2020, recebendo o n.º BR 402020000002-7.

Foram apresentados os seguintes documentos:

- Requerimento eletrônico de pedido de registro de – fls. 01 a 03
- Representação da IG – fl. 02
- Caderno de especificações técnicas – fls. 04 a 17
- Comprovante de pagamento da Guia de Recolhimento da União (GRU) – fl. 18
- Estatuto Social registrado – fls. 19 a 33
- Ata registrada da Assembleia Geral de Fundação da Federação dos Cafés do Estado do Espírito Santo – FECAFÉS, em que consta a aprovação do Estatuto Social; a eleição e posse da atual Diretoria; e, a aprovação do caderno de especificações técnicas, acompanhada de lista de presença – fls. 34 a 40, fls. 41 a 47 e fls. 48 a 54
- Identidade e CPF do representante legal da FECAFÉS – fl. 55
- Declaração de estarem os produtores estabelecidos na área delimitada – fls. 56 a 95
- Documentos que buscam comprovar a espécie requerida, a saber:
  - Documento intitulado “Dossiê de Notoriedade da Indicação de Procedência ‘Espírito Santo’ para o Café Conilon” e Anexos – fls. 96 a 150

- Artigo intitulado “Avaliação de Clones de Café Conilon no Estado do Espírito Santo” – fls. 151 a 154
- Artigo intitulado “Força de Desprendimento de Frutos de Café Conilon” – fls. 155 a 160
- Artigo intitulado “Jardins Clonais de Café Conilon no Estado do Espírito Santo” – fls. 161 a 164
- Artigo intitulado “Zoneamento Agroclimático para Cultura do Café Conilon no Estado do Espírito Santo” – fls. 165 a 169
- Material intitulado “Centenária Incaper 8132 – Nova Variedade Clonal de Café Conilon de Maturação Tardia para o Espírito Santo” – fls. 170 a 175
- Material intitulado “Cafés do Espírito Santo: Conilon & Arábica – Produção com Qualidade e Sustentabilidade” – fls. 176 a 180
- Material intitulado “Delícias do Café” – fls. 181 a 188
- Imagens – fls. 189 a 194
- Matérias de jornais e revistas – fls. 195 a 228
- Material intitulado “Acompanhamento da Safra Brasileira – Café” – fls. 229 a 292
- Material intitulado “Café Conilon – Técnicas de Produção com Variedades Melhoradas” – fls. 293 a 368
- Material intitulado “Relatório de Atividades 2016 COOABRIEL” – fls. 369 a 401
- Matéria da revista intitulada “Negócio Rural” – fls. 402 a 410
- Conteúdos de sítios eletrônicos – fls. 411 a 491 e fls. 691 a 696
- Dissertação intitulada “Sistema Setorial de Inovação: Aplicação do Conceito à Produção de Café Conilon no Estado do Espírito Santo” – fls. 492 a 633
- Trabalho de Conclusão de Curso intitulado “Café Conilon e a Percepção de Valor em uma *Commodity*” – fls. 635 a 690
- Material intitulado “Indicação de Procedência – Café Conilon do Espírito Santo” – fls. 697 a 740
- Instrumento oficial que delimita a área geográfica – fls. 741 a 749

Embora o requerimento eletrônico do pedido de registro traga como nome completo da IG o conjunto “Indicação de Procedência ESPÍRITO SANTO para o Café Conilon”, considera-se que o nome geográfico a ser protegido é apenas “ESPÍRITO SANTO”, tendo em vista que os demais termos são acessórios, isto é, tratam-se da descrição da espécie da IG e da expressão “para o” associada ao nome do produto. Foi observado ainda que o que consta na representação da IG difere do nome completo requisitado.

Ademais, há dúvidas quanto ao produto da IG, isto é, se “Café Conilon” ou “Café da espécie *Coffea Canephora* nas seguintes condições: em grãos verde (café cru); industrializado na condição de torrado e/ou torrado e moído; e café solúvel”, visto haver divergência entre o

requerimento, a representação, o caderno de especificações técnicas e o instrumento oficial de delimitação da área. Importante dizer que no campo do requerimento eletrônico deve constar o nome do produto, enquanto que no caderno de especificações técnicas deve vir sua descrição, conforme o art. 7º, inciso II, alínea “b”, da IN n.º 95/2018.

### 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-Indicação Geográfica**:

- 1) Esclareça se o produto da IG é “Café Conilon” ou “Café da espécie *Coffea Canephora* nas seguintes condições: em grãos verde (café cru); industrializado na condição de torrado e/ou torrado e moído; e café solúvel”, tendo em vista haver divergência entre o requerimento, a representação, o caderno de especificações técnicas e o instrumento oficial de delimitação da área. Diga expressamente se a IG é para o produto “Café Conilon”, cuja descrição é “Café da espécie *Coffea Canephora* nas seguintes condições: em grãos verde (café cru); industrializado na condição de torrado e/ou torrado e moído; e café solúvel”.

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, 02 de abril de 2020

Assinado digitalmente por:

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

**Patrícia Maria da Silva Barbosa**  
Tecnologista em Propriedade Industrial  
Instituto Nacional da Propriedade Industrial  
SIAPE 1284997

INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS – RPI 2570 de 07 de abril de 2020.

**CÓDIGO 335 (Pedido de Registro Publicado)**

**Nº DO PEDIDO:** BR 40 2018 000004-3

**INDICAÇÃO GEOGRÁFICA:** Gramado

**ESPÉCIE:** Indicação de Procedência

**NATUREZA:** Produto

**PRODUTO:** Chocolate artesanal

**REPRESENTAÇÃO:**



**PAÍS:** Brasil

**DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA:** Limites geopolíticos do município de Gramado, no Rio Grande do Sul

**DATA DO DEPÓSITO:** 26/07/2018

**REQUERENTE:** Associação das Indústrias de Chocolate Caseiro de Gramado

**PROCURADOR:** Não se aplica

**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 da indicação geográfica (IG) “GRAMADO”. Trata-se do nome geográfico “GRAMADO” para o produto **CHOCOLATE ARTESANAL**, 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 2559, de 21 de janeiro de 2020, 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 020180001027 de 26 de julho de 2018, recebendo o n.º BR 40 2018 000004-3.

Após um primeiro exame preliminar, foi verificada a necessidade de conformação do pedido à norma vigente, conforme exigência publicada em 25 de junho de 2019, sob o código 305, na RPI 2529. Em 30 de julho de 2019, foi protocolada tempestivamente pela requerente a petição n.º 870190073233, em atendimento ao mencionado despacho de exigência.

Em seguida, após novo exame preliminar, foi verificado que ainda não haviam sido apresentados todos os documentos necessários ao pedido de registro, de modo que foi publicada nova exigência em 17 de setembro de 2019, sob o código 305, na RPI 2541. Em 28 de outubro de 2019, foi protocolizada tempestivamente pela Requerente a petição n.º 870190109491, em atendimento ao despacho de exigência supracitado.

Novamente, após novo exame, houve a necessidade de formulação de exigência preliminar, conforme publicado em 21 de janeiro de 2020, na RPI 2559, sob o cód. 305. Em 18 de março de 2020, o requerente apresentou tempestivamente a petição de cumprimento de exigência n.º 870200036010.

Passa-se, então, ao exame da resposta à exigência anteriormente formulada, 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 n.º 1

A exigência n.º 1 solicitou:

Apresente **ATA REGISTRADA DE ASSEMBLEIA GERAL** com a aprovação do Regulamento de Uso (Regulamento de Produção), acompanhada de lista de presença com indicação de quais dentre os presentes são produtores de chocolate artesanal.

Em resposta à exigência n.º 1, foi apresentado o documento:

- Ata registrada de assembleia de aprovação acompanhada de lista de presença qualificada, fls. 03 a 07 da petição de cumprimento de exigência n.º 870200036010.

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.

Importante dizer que, em busca realizada em 31 de março de 2020, na base de marcas do INPI, na NCL (11) 30, foram encontrados diversos registros em vigor contendo o nome geográfico “Gramado” para assinalar o produto “chocolate”:

Selecionado	Processo	Depósito / prioridade	Marca	Classe (s)	Proprietário	Situação	
<input type="checkbox"/>	Sim	900263822	03/04/2007	TRADIÇÃO DE GRAMADO	NCL(9-0) 30	CHOCOLATA DO PARKE LTDA [BR]	Aguardando prazo extraordinário de prorrogação (registro de marca em vigor)
<input type="checkbox"/>	Sim	901057100	18/07/2008	GRALATE BY PRAWER GRAMADO CHOCOLATE	NCL(9-0) 30	CHOCOLATE CASEIRO GRAMADO LTDA [BR]	Registro de marca em vigor
<input type="checkbox"/>	Sim	901712302	09/06/2009	Hortênsias Chocolate de Gramado	NCL(9-0) 30	CHOCOLATES DON MORELLO LTDA [BR]	Registro de marca em vigor
<input type="checkbox"/>	Sim	903280418	12/01/2011	TRUFAS DE GRAMADO	NCL(9-0) 30	CHOCOLATA DO PARKE LTDA [BR]	Registro de marca em vigor
<input type="checkbox"/>	Sim	904400328	23/12/2011	DOLCE MIO GRAMADO	NCL(9-0) 30	DOLCE VITA ALFAJORES E BOMBONS LTDA [BR]	Registro de marca em vigor
<input type="checkbox"/>	Sim	905600185	28/11/2012	CHOCOLATE CASEIRO PLANALTO GRAMADO	NCL (10-0) 30	CHOCOLATE CASEIRO PLANALTO LTDA. [BR]	Registro de marca em vigor
<input type="checkbox"/>	Sim	905976231	13/03/2013	CG CHOCOLATARIA GRAMADO	NCL (10-0) 30	CHOCOLATARIA GRAMADO FRANCHISING LTDA [BR]	Registro de marca em vigor
<input type="checkbox"/>	Sim	907803512	06/06/2014	CHOCOLATE CASEIRO COLINAS de Gramado	NCL (10-0) 30	LÚCIA LERMEN 75227762015 [BR]	Registro de marca em vigor
<input type="checkbox"/>	Sim	910044953	25/09/2015	LAGOS DE GRAMADO CHOCOLATES ARTESANAIS	NCL (10-0) 30	LAGOS DE GRAMADO COMÉRCIO DE CHOCOLATES LTDA - ME [BR]	Registro de marca em vigor
<input type="checkbox"/>	Sim	910273774	16/11/2015	GRAMADO AMADO	NCL (10-0) 30	LEONID STRELIAEV [BR]	Registro de marca em vigor
<input type="checkbox"/>	Sim	912649267	28/04/2017	CACAU GRAMADO	NCL (11-0) 30	CHOCOLATE CASEIRO CANTO DOCE LTDA - EPP [BR]	Registro de marca em vigor
<input type="checkbox"/>	Sim	912886269	14/06/2017	DECACAU GRAMADO CHOCOLATES	NCL (11-0) 30	TRADIÇÃO GOURMET CHOCOLATES LTDA. - EPP [BR]	Registro de marca em vigor (Existe PAN/caducidade/sub-judice/limitação ou ônus)
<input type="checkbox"/>	Sim	913018228	12/07/2017	CACAU GRAMADO	NCL (11-0) 30	CHOCOLATE CASEIRO CANTO DOCE LTDA - EPP [BR]	Registro de marca em vigor
<input type="checkbox"/>	Sim	913224227	16/08/2017	CARACOL CHOCOLATES GRAMADO	NCL (11-0) 30	JPLP EMPREENDIMENTOS LTDA EPP [BR]	Registro de marca em vigor
<input type="checkbox"/>	Sim	914266080	03/03/2018	CHOCOLATE GRAMADOWAY	NCL (11-0) 30	GRAMADOWAY NUTS LTDA - ME [BR]	Registro de marca em vigor

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

Rio de Janeiro, 02 de abril de 2020.

Assinado digitalmente por:

**Suellen Costa Vargas**  
Tecnologista em Propriedade Industrial  
Instituto Nacional da Propriedade Industrial  
SIAPE 1766526

**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



# **REGULAMENTO DE PRODUÇÃO DO CHOCOLATE ARTESANAL DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA “GRAMADO” PARA CHOCOLATES ARTESANAIS**



Conforme artigo 18 do Estatuto da Associação dos Produtores de Chocolate de GRAMADO – ACHOCO, o Conselho Regulador da Indicação Geográfica é um Órgão Social da entidade.

O referido Conselho Regulador, visando o enquadramento da Indicação de Procedência dos chocolates artesanais de GRAMADO (I.P. GRAMADO), segundo a Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996 – Art. 177 institui o presente Regulamento, conforme segue:

## CAPÍTULO I – Da Produção

### Art. 1º - Delimitação da Área de Produção

A área geográfica delimitada da Indicação de Procedência “Gramado”, são os limites políticos e administrativos do Município de Gramado, conforme expresso do laudo de delimitação geográfica referendado pelo Governo do Estado do Rio Grande do Sul.

### Art. 2º - Sistema de Produção

#### 2.1 Matérias primas autorizadas para as seguintes bases:

##### 2.1.1. BASE CHOCOLATE AO LEITE

###### 2.1.1.1. Ingredientes:

- Massa ou liquor de cacau
- Manteiga de cacau
- Açúcar refinado ou não refinado
- Leite em pó integral e/ou desnatado
- Emulsificantes: Lecitina de soja ou outra lecitina e PGPR
- Aromatizante: Vanilina

###### 2.1.1.2. Percentuais autorizados:

- Sólidos de cacau (Manteiga de cacau e liquor der cacau): Mínimo 35%
- Podem ser utilizados emulsificantes e aromas

###### 2.1.1.3. Não é permitido o uso de:

- Cacau em pó
- Soro de leite em pó
- Gordura vegetal ou gordura vegetal hidrogenada

##### 2.1.2. BASE CHOCOLATE BRANCO

###### 2.1.2.1. Ingredientes:

- Manteiga de cacau
- Açúcar refinado ou não refinado
- Leite em pó integral e/ou desnatado
- Sal



- Emulsificantes: Lecitina de soja ou outra lecitina e PGPR
- Aromatizante: Vanilina

#### 2.1.2.2. Percentuais autorizados:

- Sólidos de cacau (Manteiga de cacau): Mínimo 25%
- Podem ser utilizados emulsificantes e aromas

#### 2.1.2.3. Não é permitido o uso de:

- Soro de leite em pó
- Gordura vegetal ou gordura vegetal hidrogenada

### 2.1.3. BASE CHOCOLATE MEIO AMARGO

#### 2.1.3.1. Ingredientes:

- Massa ou liquor de cacau
- Manteiga de cacau
- Açúcar refinado ou não refinado
- Emulsificantes: Lecitina de soja ou outra lecitina e PGPR
- Aromatizante: Vanilina

#### 2.1.3.2. Percentuais autorizados:

- Sólidos de cacau (Manteiga de cacau e liquor de cacau), com no mínimo 42% até 55% de máximo.
- Podem ser utilizados emulsificantes e aromas

#### 2.1.3.3. Não é permitido o uso de:

- Leite em pó
- Cacau em pó
- Soro de leite em pó
- Gordura vegetal ou gordura vegetal hidrogenada

### 2.1.4. BASE CHOCOLATE AMARGO

#### 2.1.4.1. Ingredientes:

- Massa ou liquor de cacau
- Manteiga de cacau
- Açúcar refinado ou não refinado
- Emulsificantes: Lecitina de soja ou outra lecitina e PGPR
- Aromatizante: Vanilina

#### 2.1.4.2. Percentuais autorizados:

- Sólidos de cacau (Manteiga de cacau e liquor de cacau): Acima de 55%
- Podem ser utilizados emulsificantes e aromas



2.1.4.3. Não é permitido o uso de:

- Leite em pó
- Cacau em pó
- Soro de leite em pó
- Gordura vegetal ou gordura vegetal hidrogenada

2.2. Todos os chocolates sob a indicação de procedência "GRAMADO" terão no máximo 25 micras

2.3. Recebimento das matérias primas

2.3.1. No ato do recebimento das matérias-primas, ingredientes e embalagens, deverão ser avaliados, segundo as normas de segurança alimentar, os seguintes critérios:

- Aspectos da embalagem (limpeza e integridade);
- A validade dos produtos encontra-se dentro dos parâmetros
- As características sensoriais dos produtos encontram-se adequadas (quando for o caso);
- Se o rótulo do produto possui todas as informações desejadas;
- A quantidade de produto recebido está correta;
- Presença de laudo microbiológico e/ou físico químico (quando for o caso);
- Condições dos veículos de transporte, avaliando-se a sua limpeza e se o mesmo é fechado e protegidos contra contaminação.

2.3.2. Os lotes de produtos reprovados são devolvidos, imediatamente, ao fornecedor.

2.3.3. Quando não for possível a devolução imediata dos mesmos, o lote ou o produto é identificado (produto não conforme) e armazenado separadamente, para que seja efetuada troca ou devolução.

2.3.4. Os itens inspecionados deverão ser registrados em planilha específica.

2.3.5. A verificação da qualidade das matérias primas para a produção do chocolate ocorre através de:

- Laudos físico-químicos e microbiológicos das matérias-primas, ingredientes e embalagens;
- Declaração dos fornecedores que possuem ou estão implantando os programas: BPF e APPCC.

2.4. Estocagem das matérias primas

2.4.1. Os locais de estocagem devem possuir as seguintes características:

- Apresentem temperatura ambiente e umidade relativa controladas, com valores de temperatura entre 18 e 22°C e umidade entre 30 a 65%.
- Evitar exposição direta à luz ou outras fontes de radiação de calor.



- Evitar a incidência de umidade sobre o produto.
- Os locais de armazenamento devem ser iluminados, ventilados e limpos de maneira adequada.
- Não armazenar em locais com a presença de outros odores, tais como: tintas, produtos de limpeza, produtos químicos.

#### 2.4.2. Controle de Pragas:

- É necessário o controle de pragas nas áreas de armazenamento.
- A empresa deve manter implementado um controle integrado de Pragas, que é um sistema que incorpora ações preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e/ou proliferação de vetores e pragas urbanas que comprometam a segurança do alimento.

2.4.3. São caracterizadas como pragas todo agente animal ou vegetal que possa ocasionar danos materiais ou contaminações com riscos à saúde, segurança e qualidade.

2.4.4. Devem ser evitados fatores que propiciem a proliferação de pragas, tais como: resíduos de alimentos mal armazenados, água estagnada, materiais amontoados em cantos e pisos, acúmulo de pó, sujeira e buracos nos pisos, teto e paredes, grama e arbustos mal aparados, sucata amontoadada, desordem de material fora de uso, bueiros, ralos e acessos abertos e má higienização das áreas de armazenamento de lixo.

2.4.5. Para evitar a entrada de roedores nas áreas internas das instalações são eliminadas aberturas; as portas são mantidas fechadas (não tendo mais de 1 cm de abertura nas juntas); são colocadas barreiras nas vias de acesso (tubulação, ralos, condutores de fios, etc.); são evitados espaços nas paredes, pisos e teto, telas milimétricas das janelas.

#### Controle de pragas

2.4.6. Na contratação da empresa terceira ou na atuação própria, devem ser avaliados os seguintes critérios:

- Ser autorizada pela Vigilância sanitária local;
- Possuir alvará atualizado;
- Possuir um responsável técnico;
- Utilizar somente produtos autorizados e registrados no Ministério da Saúde ou afim;
- Fornecer um mapa de localização das iscas e armadilhas onde conste o tipo de produto utilizado e a praga alvo.
- Fornecer relatórios de visitas contendo informações relevantes sobre o andamento do controle, medidas a serem tomadas e incidência de pragas.
- Fornecer laudo de desratização e dedetização.
- Possuir funcionários treinados quanto à execução das tarefas e orientados quanto aos cuidados necessários para sua proteção (máscaras, luvas, vestuário adequado, exame médico, etc.), cumprindo a legislação pertinente.



- Não utilizar inseticidas de efeito residual nas áreas de armazenamento, produção, armazenamento de produto final e expedição.

2.4.7. A verificação do controle de pragas deverá ocorrer através de controle interno permanente da empresa, através de ferramentas de controle de pragas e monitoramento das ações realizadas de forma própria ou de empresa contratada.

2.4.8. O estoque deverá se dar sobre paletes e nunca em contato direto com o piso.

2.4.9. Deve-se manter sempre os paletes afastados das paredes, a uma distância mínima de 50cm das mesmas.

2.4.10. Deve-se observar e obedecer ao prazo de validade impresso em etiquetas afixadas nos produtos, mantendo-se um controle rígido sobre esta questão.

2.4.11. Deve-se promover uma correta rotação de estoques, de modo a obedecer sempre a regra “primeiro que entra é o primeiro que sai”.

## 2.5. Processo de conchagem do chocolate

2.5.1. As máquinas utilizadas para o processo da produção de chocolates devem estar de acordo com as normas estabelecidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Anvisa.

### 2.5.2. Concheamento Seco

2.5.2.1. Deverão ser misturados o açúcar, podendo ser adicionada parte da manteiga de cacau, massa de cacau, leite em pó integral e desnatado sob agitação constante através de concha. A mistura destes ingredientes permanece nesta etapa no mínimo 06 horas, atingindo a temperatura mínima de 60 ° C. Esta etapa tem como objetivo conferir o sabor e aroma característicos do chocolate através da liberação dos odores indesejáveis.

### 2.5.3. Concheamento úmido

2.5.3.1. Nesta etapa é adicionado à mistura os seguintes ingredientes: emulsificante lecitina de soja, a aromatizante vanilina e a manteiga de cacau. A agitação é constante através de conchas até atingir uma massa líquida e homogênea.

A massa circula através do moinho e concha numa temperatura que varia entre 40° e 60° C, até atingir a granulometria de no máximo 25 micras.

2.5.4. A acidez é percebida olfativamente por alguém com experiência na produção do chocolate – análise sensorial, estabelecida em regulamento próprio.

## 2.6. Armazenamento do chocolate



2.6.1. O chocolate deverá ficar armazenado em tanques, numa temperatura que varia entre 40 à 45°C.

2.6.2. O chocolate também poderá ficar armazenado em blocos dentro de sacos plásticos devidamente identificados.

## 2.7. Processo de temperagem do chocolate

2.7.1. A temperagem pode ser feita manualmente ou em máquina temperadeira.

2.7.2. A temperagem deverá ser realizada com temperatura entre 27° à 29,5°C podendo ocorrer uma variação de 1°C para mais ou para menos destas temperaturas mínima e máxima.

## Art. 3° Da família de produtos autorizados

3.1. São autorizadas as seguintes famílias de produtos:

- a. Barras
- b. Figuras
- c. Ramas
- d. Bombom
- e. Trufa
- f. Drágeas
- g. Cobertos
- h. Especialidades

## Art. 4° Da composição de cada família de produto:

### 4.1. Barras:

- Definição: Formato livre
- Puro:
- 95% de chocolate
- 5% Corantes, aromas, especiarias

#### 4.1.1. Tradicional:

- Definição: Forma plana composto por no mínimo 75% de chocolate.
- Mínimo: 75% chocolate
- Máximo: 25% Agregados
- Agregados: sementes, cereal, biscoito, aromas, corantes, especiarias, frutas.

#### 4.1.2. Recheado:

- Mínimo 20% de chocolate
- Recheio: Livre de restrições de agregados, podendo ser utilizado o que for satisfatório de acordo com os critérios da empresa.

4.1.3. Processo de fabricação: A barra pode ser apenas de chocolate sem misturas ou com sementes, frutas, aromas, corantes, cereais, biscoito e especiarias. Após ocorre a moldagem em formas ou é colocado em bandejas. Podendo ocorrer a



dosagem em dosadeiras. São resfriadas e após desenformadas ou cortadas. A seguir são embaladas e seguem para a expedição.

#### 4.2. Figuras

- Definição: Formato livre
- Puro:
- 95% de chocolate
- 5% Corantes, aromas, especiarias

##### 4.2.1. Tradicional:

- Máximo: 25% Agregados
- Agregados: sementes, cereal, biscoito, aromas, corantes, especiarias, frutas.

##### 4.2.2. Recheado:

- Mínimo 20% de chocolate
- Recheio: Livre de restrições de agregados, podendo ser utilizado o que for satisfatório de acordo com os critérios da empresa.

4.2.3. Processo de fabricação: O chocolate utilizado nesse processo é temperado. Nesse processo o chocolate pode ser moldado em formas, podendo ser pintado à mão, podendo ser adicionados corantes ou não. Pode receber recheio ou adição de agregados. Podem ir para a centrífuga ou não. Após acontece são resfriadas, desenformadas, embaladas, devidamente etiquetadas e levadas para a expedição.

#### 4.3. Ramas

- Definição: Formato manual
- Tradicional:
- 95% de chocolate
- 5% Corantes, aromas, especiarias

4.3.1. Processo de fabricação: O chocolate utilizado nesse processo é temperado. O chocolate é espalhado em uma superfície fria e raspada com auxílio de uma espátula, manualmente. Após são embaladas, devidamente etiquetadas e levadas para a expedição.

#### 4.4. Bombons, Trufas, Trufão e licorosos

##### 4.4.1. Puro:

- 95% de chocolate
- 5% Corantes, aromas, especiarias

##### 4.4.2. Recheado:

- Casquinha: Mínimo 20% de chocolate
- Recheio: Livre de restrições de agregados, podendo ser utilizado o que for satisfatório de acordo com os critérios da empresa.



#### 4.4.3. Coberto:

- Mínimo 20% de chocolate

4.4.3.1. Processo de fabricação: O chocolate utilizado nesse processo pode ou não ser temperado. Nessa etapa os ingredientes dos recheios são misturados previamente.

Após ocorre a moldagem em formas ou em bandejas. Podendo ocorrer a dosagem em dosadeiras. Após desenformados ou cortados e cobertos por chocolate são embalados, devidamente etiquetadas e seguem para a expedição.

#### 4.4.4. Trufa tradicional

- Casquinha: Mínimo 15% de chocolate
- Sem casquinha de chocolate: Permitido uso de pós, açúcar, sementes.
- Recheio: Chocolate, creme de leite, aromas, corantes, especiarias, sementes, frutas.

4.4.4.1. Processo de fabricação: O chocolate utilizado nesse processo pode ou não ser temperado. Os ingredientes são misturados, essa mistura é moldada à mão, podendo ser coberta com chocolate, pós, açúcar ou sementes. Após são embaladas, devidamente etiquetadas e seguem para expedição.

#### 4.5. Drageados

- Mínimo 40% de chocolate
- Agregados: Livre de restrições de agregados, podendo ser utilizado o que for satisfatório de acordo com os critérios da empresa.

4.5.1. Processo de fabricação: O chocolate utilizado nesse processo pode ou não ser temperado. O agregado da drácea é colocado na drageadeira e vai recebendo chocolate aos poucos. Ar frio é jogado dentro da drageadeira para que o chocolate esfrie e a drácea atinja o tamanho ideal. Após são embaladas, devidamente etiquetadas e seguem para expedição.

#### 4.6. Cobertos

- Mínimo 10% de chocolate
- Agregados: Sementes, frutas, alfajor, pão de mel, casquinha sorvete, waffer, biscoito, torrão, marshmallow.

4.6.1. Processo de fabricação: O chocolate utilizado nesse processo é temperado. Parte do produto ou sua totalidade é coberto com chocolate. Após são embalados, devidamente etiquetadas e seguem para expedição.

#### 4.7. Especialidades

##### 4.7.1. Crispies

- Mínimo 20% de chocolate
- Agregados: Livre



#### 4.7.2. Panetone

- Cobertura: Mínimo 20% de chocolate
- Recheio Livre

#### 4.7.3. Colomba

- Cobertura: Mínimo 20% de chocolate
- Recheio Livre
- Chocolate em pó: Mínimo 15% de cacau em pó com adição de açúcar ou edulcorante.
- Podendo ser lecitinado ou não.
- Só pode ter o selo da IP se misturado os ingredientes em Gramado.

4.7.4. Processo de fabricação: No crispies são misturados os ingredientes, ocorre a modelagem que pode ser manual ou dosada em máquina. No panetone e na colomba pode ocorrer a adição de recheio e cobertura de chocolate. Após são embalados, devidamente etiquetadas e seguem para expedição.

4.8. Cacau em Pó: permitidos o cacau natural, alcalino e alcalino lecitinado, com comprovação de origem e laudos físico químicos do fornecedor.

4.8.1. Processo Fabricação Cacau em Pó: o cacau em pó é pesado, embalado, devidamente etiquetado e após segue para a expedição.

4.9. Chocolate em pó: Mínimo 15% de cacau em pó com adição de açúcar.

O cacau permitido é o alcalino lecitinado.

4.9.1. Processo Fabricação Chocolate em Pó: são misturados os ingredientes, pesados embalados e devidamente etiquetados e após segue para a expedição.

4.10. Não é permitido uso de chocolate que não seja o chocolate produzido em Gramado e que esteja adequado dentro dos requisitos estabelecidos pela Achoco, em instrução normativa própria.

Art. 5°. Controles e sanções.

5.1. A indústria beneficiadora deverá manter controles através de ensaios dos produtos certificáveis e certificados, bem como um sistema de registro destes controles, a fim de garantir o atendimento dos requisitos dos produtos estabelecidos neste regulamento.

5.2. O Conselho Regulador da ACHOCO deve verificar se o número de amostras estabelecidas pela indústria beneficiadora, bem como o padrão de amostragem e os



tipos de ensaios realizados são suficientes para garantir a conformidade do produto no mercado, de acordo com o presente regulamento.

5.3 Os ensaios de controle de produção poderão ser realizados em laboratórios da indústria beneficiadora podendo esporadicamente receber controle externo, solicitado e indicado pelo Conselho Regulador da ACHOCO.

5.4. Os equipamentos de laboratório e aparelhos utilizados nos ensaios necessários ao controle de produção e beneficiamento do arroz certificável e certificado, devem estar de acordo com a legislação vigente no país e calibrados conforme as normas oficiais do INMETRO ou de entidade habilitada para tal finalidade no caso de regulação e calibração de equipamentos sem padrão oficial do INMETRO.

#### 5.5. Controle da Micragem

Análise em micrômetro e registro em planilhas de cada lote de chocolate produzido.

#### 5.6. Controle Matéria Prima

Através de planilhas com descrição de matérias primas utilizadas para cada lote de chocolate produzido.

#### 5.7. Controle Produção

Através de análises, planilhas de controle e auditoria interna.

#### 5.8. Controle Fornecedores

Através de solicitação de fichas técnicas e laudos dos produtos.

Solicitar manual de boas práticas de fabricação dos fornecedores.

Armazenar por tempo necessário.

#### 5.9. Qualidade

Umidade do chocolate poderá ser de no máximo 1,5%, controlado através de análises específicas para este fim.

#### 5.10. Das restrições e sanções das desconformidades dos processos

5.10.1. No primeiro descumprimento das regras estabelecidas, uma advertência.

5.10.2. No segundo descumprimento das regras: suspensão

5.10.3. No terceiro descumprimento das regras: Eliminação do projeto.

5.10.4. É considerado descumprimento grave **a adulteração do que ficou estabelecido como ingredientes dos chocolates**. Fica suspenso até correção do problema e se reiterar nesta inconformidade, será eliminado do projeto.

Art. 6º. Para os fins deste regulamento, são adotados os seguintes conceitos:



- I. Emulsificantes - são aditivos funcionais extensivamente utilizados pela indústria de alimentos para melhorar a textura, a estabilidade, o volume, a maciez, a aeração e a homogeneidade, agregando qualidade aos produtos.
- II. PGPR - Poliglicerol polirricinoleato, emulsificante usualmente utilizado em alimentos.
- III. Aromatizantes - Os aromatizantes são aditivos químicos naturais ou artificiais usados para dar ou realçar o sabor e o aroma dos alimentos.
- IV. Cobertos – produto coberto total ou parcialmente por chocolate.
- V. Agregados – produtos adicionados ao chocolate.
- VI. Pós – Especiarias em pó, açúcares.
- VII. Crispies – produto a base flocos de arroz, sementes ou frutas com chocolate.
- VIII. Lecitinado – Que contém lecitina.
- IX. Concha – Máquina usada para fabricação do chocolate.
- X. Dosadeira – Máquina que dosa a quantidade de chocolate ou recheio.
- XI. Centrífuga – Máquina utilizada para distribui igualmente o chocolate nas formas.
- XII. Drageadeira – Máquina usada para fabricação de drageados.
- XIII. Chocolate Temperado – chocolate que baixou a temperatura até atingir a temperatura ideal de trabalho.
- XIV. Temperagem - É um processo de resfriamento do chocolate para garantir um produto com brilho, resistência térmica e de fácil moldagem.
- XV. Micra – unidade de medida
- XVI. Micrômetro – Instrumento de medição

Art. 7º Requisitos de responsabilidade social:

7.1. Mão de obra

7.1.2. Não é permitida a utilização de mão de obra infantil ou adolescente em qualquer fase do processo de produção e beneficiamento do chocolate. Casos especiais podem ser aceitos, desde que sejam devidamente aprovados pelo Juizado da Criança e do Adolescente, estritamente dentro da legislação vigente no país, no Estado do Rio Grande do Sul e no município de Gramado.

Art. 8º Requisitos de proteção ao meio ambiente e segurança

8.1. O uso do fumo, de qualquer natureza no beneficiamento do chocolate somente será permitido em locais determinados na indústria, identificados com a permissão para fumar.



8.2. O descarte de qualquer subproduto ou embalagem resultante do processo de produção do chocolate na indústria deverá ser controlado e estar de acordo com legislação vigente no país, no Estado do Rio Grande do Sul e no município de Gramado, não provocando risco de contaminação do meio ambiente além do permitido pela legislação vigente.

8.3. Os requisitos ambientais serão regidos pelo licenciamento ambiental da atividade produtiva, de acordo com a legislação vigente no país, no Estado do Rio Grande do Sul e no município de Gramado.

#### Art. 9º Rastreabilidade

A ACHOCO deverá disponibilizar, quando solicitado, informações referentes a rastreabilidade do produto final.

#### Art. 10º Registros de Produção, beneficiamento e Rastreabilidade.

Conforme o artigo 24 do Estatuto da ACHOCO, os registros de produção, beneficiamento e outros controles deste regulamento poderão ser modificados e atualizados sempre que se julgar necessário pelo Conselho Regulador da ACHOCO, através de Instruções Normativas emitidas pelo referido conselho, a fim de adequar e aprimorar o controle do chocolate produzido e sua rastreabilidade.

Art. 11º Conforme o artigo 24 do Estatuto da ACHOCO, o Conselho Regulador poderá emitir, sempre que entender necessário, regulamentações a presente norma, na forma de Instruções Normativas (IN). Estas IN visam normatizar, operacionalizar e detalhar o controle da produção, beneficiamento e comercialização de todo o chocolate certificado pela ACHOCO, a fim de adequar e aprimorar o presente instrumento ao processo dinâmico de evolução do conhecimento e desenvolvimento tecnológico que envolve a produção do chocolate e seus produtos derivados.

#### Art. 12º - Normas de Rotulagem

Os produtos embalados da I.P. GRAMADO terão identificação na embalagem, conforme norma que segue:

- a. Norma de rotulagem para identificação da Indicação Geográfica na embalagem: identificação do nome geográfico, seguido da expressão Indicação de Procedência, conforme segue:

### **GRAMADO Indicação de Procedência**

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 na embalagem: o selo de controle será colocado na face principal da embalagem.
- c. Receberão o selo de controle, os produtos que tiverem sido aprovados pelo Conselho Regulador da Indicação de Procedência, após efetuados os controles estabelecidos pelo mesmo.



- d. O selo de controle será fornecido pelo Conselho Regulador. A quantidade de selos deverá obedecer à produção correspondente de cada associado.
- e. Os produtos não protegidos pela I.P. GRAMADO não poderão utilizar as identificações especificadas neste artigo. Quando procedentes de GRAMADO tais produtos poderão apenas conter o endereço no rótulo, conforme normas fixadas pela Legislação Brasileira, sem ressaltar o apelo geográfico



Sugestão de registros para o controle da produção e rastreabilidade

CHOCOLATE ARTESANAL DE GRAMADO  
INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA





Tabela1: Características dos produtos sob a IP de chocolate artesanal “GRAMADO”

	PURO	COBERTO	RECHEADO	TRADICIONAL
<b>BARRAS</b>	95% Chocolate 5% Corantes, aromas, especiarias		Mínimo 20% de Chocolate. Recheio: livre de restrições	Mínimo: chocolate 75% Máximo: Agregados 25%
<b>FIGURAS</b>	95% Chocolate 5% Corantes, aromas, especiarias		Mínimo: 20 % de Chocolate. Recheio: livre de restrições	Máximo 25% de agregados
<b>RAMAS</b>				95% Chocolate 5% Corantes, aromas, especiarias
<b>BOMBOM TRUFÃO LICOROSO</b>	95% Chocolate 5% Corantes, aromas, especiarias	Casquinha: Mínimo 20% de Chocolate.		
<b>TRUFA</b>				Casquinha: Mínimo: 15% de chocolate ou cobertura com pós, açúcar e sementes.





				Recheio: Chocolate, creme de leite, aromas, corantes, especiarias, sementes, frutas.
<b>DRÁGEAS</b>		Casquinha: Mínimo 40% de chocolate Recheio: Livre		
<b>COBERTOS:</b> Sementes, Frutas, Alfajor, Pão de mel, Casquinha de sorvete, Waffer, Biscoito, Torrone, Marshmallow		Cobertura: Mínimo 10% de Chocolate.		
<b>ESPECIALIDADES:</b> Crispies			Mínimo 20% de chocolate Agregados: livre	
<b>Panetone</b>			Mínimo 20% de chocolate Recheio Livre	
<b>Colomba</b>			Mínimo 20% de chocolate Recheio Livre	
<b>Chocolate em pó</b>				Mínimo 15% de cacau

Propriedade Industrial - DIRMA / GABINETE - I. Nacional da  
 Fl.: 59  
 Rub.: 128



	<b>PLANILHA DE CONTROLE DE RASTREABILIDADE</b>	CÓDIGO: PL001
		REVISÃO: 00
		Data: ___ / ___ / ___

Data:	Responsável:		
Produto:	Lote/data de fabricação:		
Descrição do problema:			
Detecção do problema:			
		CLIENTE ( )	FUNCIONÁRIO ( )
Produto recolhido:		SIM ( )	NÃO ( )
MOTIVO:			
Locais de recolhimento do produto:			
Destino dos produtos recolhidos:			
Análise da causa:			
Ação corretiva:			
Observações:			



Verificado por: \_\_\_\_\_

Data: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_



		Check-list de monitoramento dos procedimentos de: Higiene pessoal, ambiental, equipamentos, utensílios, manejo de resíduos, controle de pragas e conservação dos alimentos.		Código: PL 002	
				Revisão: 00	
				Data: / /	
ITEM AVALIADO		C	N	OBSERVAÇÕES:	
		C	C		
<b>HIGIENE E CONDUTA PESSOAL</b>					
01	Os uniformes dos colaboradores estão limpos e em bom estado de conservação? São trocados diariamente? São utilizados somente dentro das dependências da empresa?				
02	Os colaboradores estão devidamente barbeados?				
03	Os colaboradores estão com os cabelos totalmente cobertos?				
04	As unhas estão limpas e aparadas e sem esmalte? Os colaboradores não usam perfume que possa transmitir odor aos alimentos?				
05	Os colaboradores não estão utilizando adornos (pulseira, anéis, cordões, brincos, alianças, etc...)				
06	Os colaboradores sempre praticam atitudes higiênicas, como não tossir, espirrar sobre os alimentos, equipamentos e instalações, não levar a mão à boca, nariz e orelhas, não cuspir no ambiente, etc., evitando a contaminação?				
07	Os colaboradores cumprem as recomendações de lavar e sanificar as mãos e antebraços antes de entrar nas áreas de produção?				
08	Os colaboradores com curativos nas mãos utilizam luvas descartáveis para efetuar suas tarefas?				
09	Os colaboradores obedecem às recomendações de não fumar nas dependências da empresa?				
10	Os colaboradores cumprem as recomendações de não se alimentar, mascar chicletes, palitos, etc. nas áreas de trabalho? Somente no local destinado a este fim?				
11	Existem cartazes educativos para os colaboradores e visitantes nas áreas de acesso aos ambientes de processamento, vestiários e sanitários?				
12	As instalações sanitárias (vasos, pias) estão funcionando adequadamente? Estão providas de papel higiênico?				
13	Há disponibilidade de sabão líquido bactericida, papel toalha no (s) sanitário(s) e lavatório (s) na				



	área de produção?			
14	Os colaboradores utilizam os EPI's (equipamentos de proteção individual) sempre que houver necessidade?			
<b>HIGIENE AMBIENTAL/EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS, MANEJO DE RESÍDUOS, CONTROLE DE PRAGAS E CONSERVAÇÃO DOS ALIMENTOS</b>				
15	A Higiene das janelas, telas, teto, luminárias e portas da área de produção encontra-se adequada?			
16	As telas (janelas, portas e ralos) encontram-se íntegras? Os protetores na parte inferior das portas estão adequados? As portas permanecem fechadas?			
17	A Higiene das paredes e pisos está adequada?			
18	A Higiene das bancadas, formas, esteiras e utensílios (facas e espátulas) está adequada?			
19	A Higiene dos equipamentos temperadeira, cobrideira, cilindro está adequada?			
	Os dispositivos dos produtos químicos estão devidamente identificados?			
20	A Higiene dos banheiros e vestiários dos funcionários está adequada?			
21	A Higiene dos estrados, paredes e piso do local de armazenamento, encontra-se adequada?			
22	A higiene das lixeiras está adequada e as mesmas encontram-se revestidas com sacos plásticos e tampadas? O lixo é retirado na periodicidade estabelecida?			
23	O armazenamento das Matérias-primas no estoque está adequado? As embalagens secundárias são retiradas? Está sendo respeitado o distanciamento entre os produtos? Os ingredientes fracionados estão armazenados de forma correta e identificados.			
<b>Nº</b>	<b>AÇÕES CORRETIVAS</b>			






Monitor: \_\_\_\_\_

Supervisor: \_\_\_\_\_ Data: \_\_\_ / \_\_\_ / \_\_\_



Código: PL 003 Revisão: Mês: _____ ano:										
<b>Planilha de controle de recepção de:                      matérias-primas, ingredientes e embalagens</b>										
Data	Produto	Lote	Val.	Fornecedor	Qtidade(Kg)	Recepção	Avaliação	Observações	Ação corretiva	Visto
							C ( ) NC( )			
							C ( ) NC( )			
							C ( ) NC( )			
							C ( ) NC( )			
							C ( ) NC( )			
							C ( ) NC( )			
							C ( ) NC( )			
							C ( ) NC( )			
							C ( ) NC( )			
							C ( ) NC( )			
							C ( ) NC( )			
							C ( ) NC( )			
							C ( ) NC( )			
							C ( ) NC( )			
							C ( ) NC( )			
							C ( ) NC( )			
							C ( ) NC( )			
							C ( ) NC( )			
							C ( ) NC( )			
							C ( ) NC( )			
							C ( ) NC( )			
							C ( ) NC( )			
							C ( ) NC( )			
							C ( ) NC( )			
							C ( ) NC( )			
							C ( ) NC( )			
							C ( ) NC( )			

Propriedade Industrial - DIRMA  
 Fl.: 65  
 Rub.: 129

Supervisão: \_\_\_\_\_ Data: \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_



**Planilha de Controle de Higienização  
Equipamentos, móveis e utensílios**

CÓDIGO: PL 004

REVISÃO: 00

MÊS: \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

Equipamentos/utensílios	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
Diária																														
Diária																														
Diária																														
Diária																														
Diária																														
Diária																														
Diária																														
Diária																														
Diária																														
Diária																														
Diária																														
Diária																														

Equipamento/local	Frequência	Data	Assinatura	Data	Assinatura	Data	Assinatura	Data	Assinatura
	Semanal								
	Semanal								
	Semanal								
	Semanal								

Local/Equipamento	Frequência	Data:	Assinatura	Data:	Assinatura:
	Quinzenal				
	Quinzenal				

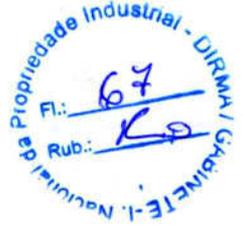




Local/Equipamento	Frequencia	Data:	Assinatura
	Mensal		

<b>Observações:</b>	
<b>Ação corretiva:</b>	

Supervisão: \_\_\_\_\_ Data: \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_





## Instrumento oficial de delimitação da área geográfica



GOVERNO DO ESTADO  
**RIO GRANDE DO SUL**

SECRETARIA DO TURISMO, ESPORTE E LAZER

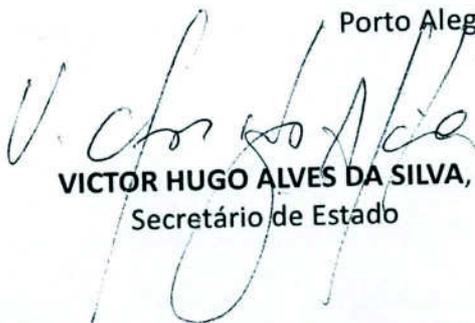


## DECLARAÇÃO

A Secretaria de Estado do Turismo, Esporte e Lazer do Rio Grande do Sul reconhece o laudo técnico, elaborado pela Prefeitura Municipal de Gramado, para a delimitação da área autorizada de produção da indicação de procedência "GRAMADO" – CHOCOLATE ARTESANAL.

Manifesta, também, por esse instrumento, o apoio e respaldo à solicitação da Prefeitura Municipal de Gramado e da Associação das Indústrias de Chocolate Caseiro de Gramado - ACHOCO quanto ao requerimento de registro das indicações geográficas junto ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial – INPI.

Porto Alegre, 28 de novembro de 2016.

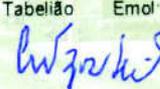
  
**VICTOR HUGO ALVES DA SILVA,**  
Secretário de Estado

TABELIONATO DE NOTAS E REGISTRO CIVIL DAS PESSOAS NATURAIS DE GRAMADO - RS  
Waldemar Zortea - Tabelião de Notas e Oficial do Registro Civil  
Rua Sen. Salgado Filho, 320/103 • tabelionatogramado@via-rs.net • Fone (54)3286.1003 • CEP 95670-000

**AUTENTICAÇÃO**

492150 AUTENTICO a presente cópia reprográfica, extraída neste tabelionato, a qual confere com o original apresentado. 0251 01.1700003.93374  
Gramado, 23 de maio de 2018 - 11:34:40

Maria Giselda do Nascimento Zortea- Substituta do Tabelião Emol.  
R\$4,60 + Selo digital: R\$1,40



**ZORTEA**  
Maria Giselda do Nascimento Zortea  
Substituta do Tabelião

Centro Administrativo Fernando Ferrari

Av. Borges de Medeiros, 1501 – 10º andar, CEP 90119-900 Porto Alegre – Rio Grande do Sul/Brasil  
Fone: 55 51 3288.5400 Home page: <http://www.setel.rs.gov.br> E-mail: gabinete@setel.rs.gov.br



## Prefeitura Municipal de Gramado

Secretaria de Turismo



### LAUDO TÉCNICO DE DELIMITAÇÃO DA ÁREA AUTORIZADA DE PRODUÇÃO DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA "GRAMADO" – CHOCOLATE ARTESANAL.

Este laudo foi elaborado pela Prefeitura Municipal de GRAMADO, com a anuência da Secretaria Estadual de Turismo do Estado do Rio Grande do Sul, e tem por objetivo subsidiar a solicitação por parte da Associação das Indústrias de Chocolate Caseiro de Gramado - ACHOCO para a delimitação da INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA "Gramado".

O chocolate é um alimento largamente consumido em muitos países, tanto em climas quentes como frios, na forma líquida ou sólida. Sua produção se dá a partir dos derivados de cacau, e através do processamento das sementes são retirados o liquor, a manteiga e o pó de cacau; no entanto, para chegar até ao ponto de chocolate o cacau percorreu longo caminho. A sua história remonta aos povos pré-colombianos.

No Brasil, as primeiras fábricas de chocolate foram criadas no final do século XIX e início do século XX por imigrantes europeus. A pioneira foi a Chocolate Neugebauer, instalada, em 1891, na capital do Rio Grande do Sul, Porto Alegre. Logo em seguida outras começaram a surgir: a Lacta, fundada em 1912; a Nestlé, em 1916, ambas de origem suíça e instaladas em São Paulo. Em 1929 foi fundada em São Paulo a Copenhagen, e em Vila Velha, no Espírito Santo, a empresa Garoto. **No Sul do Brasil, sua presença de forma comercial marcante se dá na cidade de Gramado (RS), a partir de 1975, com a inauguração, no local, da primeira fábrica de chocolate caseiro. Hoje, o produto é uma das representações do município, e está consolidado no imaginário das pessoas, o que se reflete na sua associação ao turismo na região.** A presença do chocolate na região turística da Serra Gaúcha,



## Prefeitura Municipal de Gramado

Secretaria de Turismo

mais especificamente na cidade de Gramado, associado ao turismo no local, comprovado em pesquisas realizadas, o chocolate está entre os itens para voltar à Região das Hortênsias ou recomendar a visita à mesma, junto com outros artigos regionais como malhas, couro, e artesanato.

O chocolate artesanal de Gramado possui reconhecimento nacional que permite a solicitação de uma indicação geográfica, na modalidade Indicação de Procedência.

Neste sentido, fica estabelecido como **área da INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA** delimitada para a produção dos Chocolates Artesanais da região conhecida como "**Gramado**" o limite político do Município, estabelecido pela lei nº 2.522, DE 15 DE DEZEMBRO DE 1954, que estabelece as seguintes confrontações:

- **ao norte** - da confluência do Arroio Forqueta com o Rio Santa Cruz, pelas águas deste acima, até o Arroio Caracol;
- **a leste** - da foz do Arroio Caracol, pelas águas deste, até a confluência do Arroio Canela, pelas águas deste acima até suas nascentes, daí em linha seca até atingir a nascente do Arroio Trombão, pelo qual desce, até a confluência do Arroio Augebai (ex-quilombo), daí por uma linha seca até atingir a nascente de Arroio Amoreiras, pelo qual desce até sua confluência no Rio Paranha;
- **ao sul** - da confluência do Arroio Amoreiras com o Rio Paranha por uma linha seca até alcançar a confluência do Arroio Caboclo no Arroio Itapura, daí sobe as águas do Caboclo até sua nascente, daí em linha seca até as nascentes do Rurutã, por cujas águas segue, até encontrar a linha Padre Eterno;
- **a oeste** - pela linha Padre Eterno desde sua intersecção no Rurutã, em linha seca até atingir as nascentes do Arroio Levi; descendo pelas águas deste até a



## *Prefeitura Municipal de Gramado*

Secretaria de Turismo

confluência com o Arroio Tapera; pelas águas do Arroio Tapera abaixo até encontrar o travessão que intesta no lote número 2, da linha São Domingos; por este, rumo nordeste, até encontrar o travessão rumo oeste, até encontrar a divisa dos lotes coloniais números 55 e 56 da linha Araripe; daí, pela divisa dos aludidos lotes, até encontrar as águas do Arroio Ipiranga, pelas quais segue até sua confluência com o Arroio Guassu (ex-Forqueta); pelas águas deste, até sua foz no Rio Santa Cruz, ponto inicial.

**Segue anexo o mapa dos limites políticos administrativos do município de Gramado, conforme as confrontações acima determinadas.**

Gramado, 21 de maio de 2018.

**Luiz Kraieski**

**Secretário Municipal de Turismo de Gramado**



## **Assembléia Legislativa do Estado do Rio Grande do Sul Sistema LEGIS - Texto da Norma**

**Carregando a página.  
Aguarde...**



### **LEI: 2.522**

LEI Nº 2.522, DE 15 DE DEZEMBRO DE 1954.

Cria o Município de Gramado.

ERNESTO DORNELLES, Governador do Estado do Rio Grande do Sul.

Faço saber, em cumprimento ao disposto nos artigos 87, inciso II, e 88 inciso I, da Constituição do Estado, que a Assembléia Legislativa decretou e eu sanciono e promulgo a LEI seguinte:

Art. 1º - É criado o Município de Gramado, com séde na localidade do mesmo nome, constituído do atual distrito de Gramado e de parte do distrito de Nova Petropolis, e cuja instalação far-se-á no dia vinte e oito (28) de fevereiro de mil novecentos e cinqüenta e cinco (1955).

Art. 2º - O território do Município tem as seguintes divisas:

ao norte - da confluência do Arroio Forqueta com o Rio Santa Cruz, pelas águas dêste acima, até o Arroio Caracol;

a leste - da fóz do Arroio Caracol, pelas águas dêste, até a confluência do Arroio Canela, pelas águas dêste acima até suas nascentes, daí em linha sêca até atingir a nascente do Arroio Trombão, pelo qual desce, até a confluência do Arroio Augebai (ex-quilombo), daí por uma linha sêca até atingir a nascente de Arroio Amoreiras, pelo qual desce até sua confluência no Rio Paranha;

ao sul - da confluência do Arroio Amoreiras com o Rio Paranha por uma linha sêca até alcançar a confluência do Arroio Caboclo no Arroio Itapurá, daí



sobe as águas do Caboclo até sua nascente, daí em linha sêca até as nascentes do Rurutã, por cujas águas segue, até encontrar a linha Padre Eterno;

a oeste - pela linha Padre Eterno desde sua intersecção no Rurutã, em linha sêca até atingir as nascentes do Arroio Levi; descendo pelas águas dêste até a confluência com o Arroio Tapera; pelas águas do Arroio Tapera abaixo até encontrar o travessão que intesta no lote número 2, da linha São Domingos; por êste, rumo nordeste, até encontrar o travessão rumo oeste, até encontrar a divisa dos lotes coloniais números 55 e 56 da linha Araripe; daí, pela divisa dos aludidos lotes, até encontrar as águas do Arroio Ipiranga, pelas quais segue até sua confluência com o Arroio Guassu (ex-Forqueta); pelas águas dêste, até sua fóz no Rio Santa Cruz, ponto inicial.

Art. 3º - A Câmara Municipal para o primeiro período legislativo será de sete (7) membros, e findará seu mandato a trinta e um (31) de dezembro de mil novecentos e cinqüenta e cinco (1955).

Art. 4º - O mandato do primeiro prefeito e vice-prefeito terminará a trinta e um (31) de dezembro de mil novecentos e cinqüenta e nove (1959).

Art. 5º - Revogadas as disposições em contrário, esta lei entrará em vigôr na data de sua publicação.

Palácio do Govêrno, em Pôrto Alegre, 15 de dezembro de 1954.

FIM DO DOCUMENTO.



# Assembléia Legislativa do Estado do Rio Grande do Sul Sistema LEGIS - Texto da Norma

Carregando a página.  
Aguarde...



## LEI: 2.522

LEI Nº 2.522, DE 15 DE DEZEMBRO DE 1954.

Cria o Município de Gramado.

ERNESTO DORNELLES, Governador do Estado do Rio Grande do Sul.

Faço saber, em cumprimento ao disposto nos artigos 87, inciso II, e 88 inciso I, da Constituição do Estado, que a Assembléia Legislativa decretou e eu sanciono e promulgo a LEI seguinte:

Art. 1º - É criado o Município de Gramado, com séde na localidade do mesmo nome, constituído do atual distrito de Gramado e de parte do distrito de Nova Petropolis, e cuja instalação far-se-á no dia vinte e oito (28) de fevereiro de mil novecentos e cinquenta e cinco (1955).

Art. 2º - O território do Município tem as seguintes divisas:

ao norte - da confluência do Arroio Forqueta com o Rio Santa Cruz, pelas águas dêste acima, até o Arroio Caracol;

a leste - da fóz do Arroio Caracol, pelas águas dêste, até a confluência do Arroio Canela, pelas águas dêste acima até suas nascentes, daí em linha sêca até atingir a nascente do Arroio Trombão, pelo qual desce, até a confluência do Arroio Augebai (ex-quilombo), daí por uma linha sêca até atingir a nascente de Arroio Amoreiras, pelo qual desce até sua confluência no Rio Paranha;

ao sul - da confluência do Arroio Amoreiras com o Rio Paranha por uma linha sêca até alcançar a confluência do Arroio Caboclo no Arroio Itapurá, daí



sobe as águas do Caboclo até sua nascente, daí em linha sêca até as nascentes do Rurutã, por cujas águas segue, até encontrar a linha Padre Eterno;

a oeste - pela linha Padre Eterno desde sua intersecção no Rurutã, em linha sêca até atingir as nascentes do Arroio Levi; descendo pelas águas dêste até a confluência com o Arroio Tapera; pelas águas do Arroio Tapera abaixo até encontrar o travessão que intesta no lote número 2, da linha São Domingos; por êste, rumo nordeste, até encontrar o travessão rumo oeste, até encontrar a divisa dos lotes coloniais números 55 e 56 da linha Araripe; daí, pela divisa dos aludidos lotes, até encontrar as águas do Arroio Ipiranga, pelas quais segue até sua confluência com o Arroio Guassu (ex-Forqueta); pelas águas dêste, até sua fôz no Rio Santa Cruz, ponto inicial.

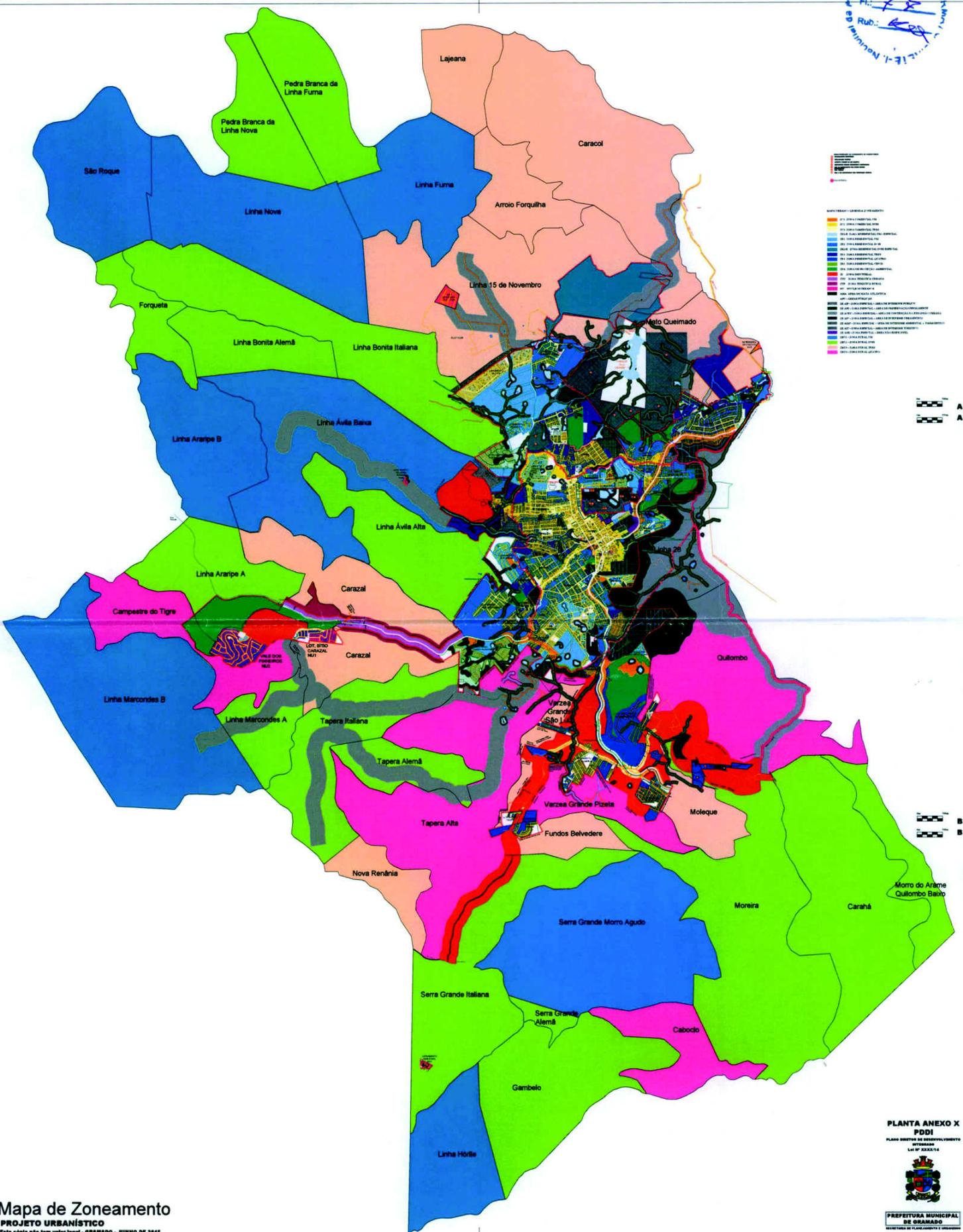
Art. 3º - A Câmara Municipal para o primeiro período legislativo será de sete (7) membros, e findará seu mandato a trinta e um (31) de dezembro de mil novecentos e cinqüenta e cinco (1955).

Art. 4º - O mandato do primeiro prefeito e vice-prefeito terminará a trinta e um (31) de dezembro de mil novecentos e cinqüenta e nove (1959).

Art. 5º - Revogadas as disposições em contrário, esta lei entrará em vigor na data de sua publicação.

Palácio do Govêrno, em Pôrto Alegre, 15 de dezembro de 1954.

FIM DO DOCUMENTO.



**Mapa de Zoneamento**  
**PROJETO URBANÍSTICO**  
Esta cópia não tem valor legal - GRAMADO - JUNHO DE 2015

**PLANTA ANEXO X**  
**PDDI**  
PLANO DIRETOR DE DESENVOLVIMENTO  
URBANO  
LUI Nº 300/14  
  
**PREFEITURA MUNICIPAL**  
**DE GRAMADO**  
MUNICÍPIO DE GRAMADO - R.S.