

Revista da
**Propriedade
Industrial**

Nº 2591
01 de Setembro 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, comprendendo marcas y patentes así que los referentes a contratos de transferencia de tecnologia 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 304 (Exigência em fase de mérito do pedido de registro)..... 4

CÓDIGO 335 (Pedido de registro publicado para manifestação de terceiros)..... 16

INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS – RPI 2591 de 01 setembro de 2020.

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

Nº DO PEDIDO: BR 41 2018 000003 1

INDICAÇÃO GEOGRÁFICA: Baía da Ilha Grande

ESPÉCIE: Denominação de Origem

NATUREZA: Produto

PRODUTO: Vieiras (*Nodipecten nodosus*)

REPRESENTAÇÃO:



PAÍS: Brasil

DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA: Território marinho da Baía da Ilha Grande e os territórios litorâneos até 1km (um quilômetro) da parte continental dos municípios de Angra dos Reis e Paraty no Litoral Sul Fluminense

DATA DO DEPÓSITO: 26/07/2018

REQUERENTE: Associação de Maricultores da Baía da Ilha Grande - AMBIG

PROCURADOR: Não se aplica

COMPLEMENTO DO DESPACHO

O pedido não atende ao disposto no art. 13 da IN n.º 95/18. A não manifestação no prazo de 60 (sessenta) dias acarretará o arquivamento do pedido de registro.

Cumpra a exigência observando o disposto no parecer.



**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) “**BAÍA DA ILHA GRANDE**”. Trata-se do nome geográfico “**BAÍA DA ILHA GRANDE**” para o produto “**VIEIRAS (*Nodipecten nodosus*)**”, 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 (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 020180001018, de 26 de julho de 2018, recebendo o n.º BR412018000003-1.

Encerrado o exame preliminar, deu-se início ao exame de mérito, quando foi verificada a necessidade de adequação do pedido à norma vigente, conforme exigência publicada em 17 de março de 2020, sob o código de despacho 305, na RPI 2567.

Em 29 de julho de 2020, foi protocolizada tempestivamente pela Requerente a petição n.º 870200094489, em atendimento ao despacho de exigência supracitado.

Passa-se, então, ao exame da resposta à exigência anteriormente formulada, a fim de se verificar a conformidade do pedido de registro com os requisitos dispostos na legislação nacional e nas normativas do INPI.

2.1 Exigência 1

A exigência 1 solicitava:

1) Reapresente RU em que os dois mapas do art. 6.º do RU sejam plotados com nitidez e sem qualquer desfoque ou borrão que possa atrapalhar a compreensão dos mesmos.

Em resposta à exigência 1, foi apresentado o documento:

- Regulamento de Uso da Denominação de Origem “Baía da Ilha Grande” para as Vieiras, fls. 04-37 da petição n.º 870200094489;

Tendo em vista que ambos os mapas do Art. 6º do RU encontram-se plotados com nitidez, sendo possível ter a devida compreensão dos mesmos, considera-se, **cumprida** a exigência anteriormente formulada. A imagem nomeada “Área delimitada de produção da Denominação de Origem ‘Baía da Ilha Grande’ para as Vieiras” encontra-se a fl. 12 e a “Carta Náutica da Denominação de Origem “Baía da Ilha Grande” para as Vieiras”, a fl. 13.

2.2 Exigência 2

A exigência 2 solicitava:

2) Reapresente RU contendo alteração do texto do inc. IV do art. 8º com a devida retirada das expressões “licenças” e “sublicenças”. Podem ser acatadas as sugestões apresentadas no texto ou formulado nova redação com teor semelhante.

Em resposta à exigência 2, foi apresentado o documento:

- Regulamento de Uso da Denominação de Origem “Baía da Ilha Grande” para as Vieiras, fls. 04-37 da petição n.º 870200094489;

A análise do documento apresentado demonstrou que as expressões “licenças” e “sublicenças” foram retiradas do texto do inc. IV do art. 8º, como solicitado.

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

2.3 Exigência 3

A exigência 3 solicitava:

3) Reapresente RU com a exclusão da expressão “e suspensão definitiva da Denominação de Origem ‘BAÍA DA ILHA GRANDE’ para as Vieiras” de seu art. 12, inc. I.

Em resposta à exigência 3, foi apresentado o documento:

- Regulamento de Uso da Denominação de Origem “Baía da Ilha Grande” para as Vieiras, fls. 04-37 da petição n.º 870200094489;

A análise do documento apresentado demonstrou que a sanção que consistia em “suspensão definitiva” foi devidamente excluída do seu art. 12, inc. I.

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

2.4 Exigência 4

A exigência 4 solicitava:

4) Apresente documentação complementar que demonstre que o produto a ser assinalado pela IG possui qualidades ou características se devam exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, incluídos fatores naturais e humanos. Alternativamente, se não for possível obter essa documentação, solicite a alteração da espécie da IG de denominação de origem para indicação de procedência, acompanhada das devidas comprovações de que o nome “Baía da Ilha Grande” se tornou conhecido pela produção de vieiras da espécie *Nodipecten nodosus*.

Em resposta à exigência 4, foram apresentados os documentos:

- Elementos que buscam comprovar a influência do meio geográfico na qualidade ou característica do produto, incluindo fatores naturais e humanos, de acordo com a espécie de IG requerida a saber:
 - Documento intitulado “Descrição do processo de obtenção e elementos que identificam a influência do meio geográfico na qualidade ou característica do produto, que se devam exclusivamente ou essencialmente ao meio geográfico, incluindo fatores naturais e humanos da denominação de origem ‘Baía da Ilha Grande’ para as vieiras”, elaborado pela Associação de Maricultores da Baía da Ilha Grande — AMBIG – fls. 68 a 98;
 - Documento intitulado “Declaração” elaborado pela Faculdade de Oceanografia da Universidade do Estado do Rio de Janeiro, contendo a relação das espécies presentes no litoral do Estado do Rio de Janeiro – fl. 99;
 - Tese de Doutorado intitulada “Composição química nutricional da carne “*in natura*” de vieiras *Nodipecten nodosus* (Linnaeus 1758), cultivadas em Mangaratiba, RJ.” apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Ciência e

Tecnologia de Alimentos da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro – fls. 100 a 235;

- Documento intitulado “Relatório Técnico” elaborado pela Embrapa Agroindústria de Alimentos com o assunto “Dados de composição química de vieiras oriundas da Baía de Ilha Grande, visando subsidiar processo de denominação de origem em tramitação no INPI.” – fls. 236 a 242;
- Tese de Doutorado intitulada “Aplicação de alta pressão hidrostática no processamento de vieiras ‘*Nodipecten nodosus*’ (Linnaeus, 1758)” apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro – fls. 242 a 317;

O documento intitulado “Descrição do processo de obtenção e elementos que identificam a influência do meio geográfico na qualidade ou característica do produto, que se devam exclusivamente ou essencialmente ao meio geográfico, incluindo fatores naturais e humanos da Denominação de origem ‘Baía da Ilha Grande’ para as vieiras” foi elaborado pela Associação de Maricultores da Baía da Ilha Grande. Tal documento demonstra que o sistema de cultivo de moluscos bivalves utilizado na Baía da Ilha Grande é exigente em mão de obra e que as condições ambientais são elementos importantes que influenciariam no cultivo e na sobrevivência das sementes. No entanto, não foram apresentados elementos suficientes que demonstrem que o produto a ser assinalado pela IG possui qualidades ou características que se devam exclusiva ou essencialmente aos fatores naturais do meio geográfico, nos termos do exigido pelo art. 7º, inc. VII da IN n.º 95, de 28 de dezembro de 2018.

Considerou-se que tal documento consta tão somente de um protocolo de cultivo e manejo das vieiras, indicando as condições ideais para seu desenvolvimento e para uma menor taxa de mortalidade. Ainda que o protocolo de cultivo tenha sido elaborado com base nas condições ambientais da região (como água em torno de 25º C, protegida e com profundidade de 10 metros), não foi demonstrado que as vieiras possuem qualidades ou características intrínsecas decorrentes dos fatores naturais do local.

Ainda, foi percebido que tal documento não esclarece a origem das vieiras adultas responsáveis pela reprodução e, conseqüentemente, pela geração das sementes no laboratório local citado. Ou seja, não esclarece a origem das matrizes e das sementes que posteriormente

são levadas para crescerem no mar da área delimitada. Tal informação poderia ser considerada pertinente para esclarecer melhor o sistema de cultivo local.

Já o documento intitulado “Declaração” elaborado pela Faculdade de Oceanografia da Universidade do Estado do Rio de Janeiro, contém apenas a relação das espécies presentes no litoral do Estado do Rio de Janeiro, demonstrando estar a espécie em questão incluída entre essas.

A análise da Tese de Doutorado intitulada “Composição química nutricional da carne “*in natura*” de vieiras *Nodipecten nodosus* (Linnaeus 1758), cultivadas em Mangaratiba, RJ.”, demonstrou que os dados do estudo referem-se à Ilha Guaíba, em Mangaratiba. Tal área é externa a área geográfica delimitada para a IG. No entanto, tais dados poderiam servir para fins de comprovação se tivessem sido confrontados com os dados das vieiras da região delimitada, pois destacariam as particularidades dessas últimas. Acontece que **tal análise não foi apresentada, visto que os quadros presentes na tese são comparativos com outras espécies de seres marinhos.**

Ressalta-se que a referida tese contém sugestões de que certas características ou qualidades das vieiras podem decorrer de fatores naturais do meio geográfico, tais como:

A avaliação química dos moluscos bivalvos é motivada também devido ao fato que para a mesma espécie a composição química do pescado pode variar bastante devido a características ambientais, ou ainda abundância e tipo de alimento disponível aos organismos (p. 135).

[...]

Vários estudos mostram que a composição bioquímica dos frutos do mar (peixes, crustáceos, moluscos) é influenciada por fatores relacionados ao animal (espécie, sexo, grau de maturação sexual e tamanho) e fatores extrínsecos (temperatura da água, local de cultivo, disponibilidade de alimentação) (ABAD et al., 1995; KARAKOLTSIDIS, 1995; PIGOTT; TUCKER, 1990) e estação do ano (TRAMONTE et al., 2005; SAUCEDO et al., 2002; LINEHAN et al., 1999; SORIGUER et al., 1996; KARAKOLTSIDIS, *ibid.*; RUIZ et al., 1992; PIGOTT; TUCKER, *ibid.*) (p. 142).

[...]

Percentuais de gordura inferiores à 10% são, via de regra, comumente encontrados para espécies marinhas de pescado (HEARN et al., 1987); no entanto pode-se encontrar em pescado percentuais que variam de 0,1-20% (CECCHI, 1999). A presente pesquisa realizada com o molusco marinho tropical *N. nodosus* encontrou valores para lipídeos totais próximos ao limite inferior dessa faixa esperada, tanto para o animal inteiro (Tabela 09), como por componente de carne, músculo e gônada (apresentados no item 5.1.3.1). Segundo Ogawa e Maia (1999) no pescado, de uma forma geral, encontra-se uma relação inversa entre os percentuais de umidade e lipídeo em função do pescado ser oriundo de águas frias ou tropicais. Ou seja, em águas frias encontram-se maiores percentuais para lipídeos (na ordem de 10%) e menores percentuais de umidade e para pescado de águas tropicais o inverso. Tal padrão foi observado para a espécie tropical *N. nodosus* com alto percentual de umidade durante o ano inteiro e baixos percentuais de Lipídeos totais (1,05-1,86%). (p.163-164).

[...]

Para alguns autores como Oliveira (2003) e Orban et al. (2006) alimentos marinhos apresentam uma variação nos valores dos percentuais de ácidos graxos, sendo esta

diferença nutricional influenciada por vários fatores, tais como: espécie de pescado, maturidade sexual, local de captura, temperatura da água do mar, sazonalidade e especialmente a qualidade e quantidade do fitoplâncton disponível no habitat de cada animal (p. 187).

Contudo, deve ser esclarecido de forma **objetiva, precisa e clara** como os fatores naturais do meio geográfico influenciam nas características ou qualidades das vieiras da espécie *N. nodosus* oriundas da área delimitada. **Em outras palavras, devem ser apresentados os fatores naturais, as características ou qualidades das vieiras decorrentes desses fatores naturais e o respectivo nexso causal**, conforme art. 7º, inc. VII da IN n.º 95/2018. Tais informações devem ser específicas para as vieiras *N. nodosus* da Baía da Ilha Grande e não devem ser apresentadas de forma genérica ou fragmentadas ao longo de diversos documentos. Podem ser utilizados fluxogramas, esquemas, quadros, tabelas, gráficos ou outro instrumento capaz de indicar a dinâmica de causa e efeito e as etapas do processo, facilitando a compreensão do leitor, desde que os estudos ou trabalhos utilizados como base sejam claramente identificados.

Do mesmo modo, o “Relatório Técnico” elaborado pela Embrapa Agroindústria de Alimentos contém os “Dados de composição química de vieiras oriundas da Baía de Ilha Grande” e apresenta somente as informações da composição química de vieiras produzidas na área delimitada. Portanto, **não há descrição das qualidades ou características específicas encontradas que possam ser atribuídas exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico.**

Por sua vez, a tese de Doutorado intitulada “Aplicação de alta pressão hidrostática no processamento de vieiras ‘*Nodipecten nodosus*’” trata do uso do processamento de alta pressão hidrostática (APH) para assegurar a segurança microbiológica, mantendo ou incrementando as características sensoriais e nutricionais desejáveis para extensão da vida de prateleira das vieiras. **Tal mérito, em princípio não possui relação direta com o necessário para comprovação dos requisitos de uma DO.** Foi observado ainda que tal documento possui várias páginas em idioma inglês. Tendo em vista que a tradução para a língua portuguesa de documentos apresentados em língua diversa é condição obrigatória, de acordo com o art. 27 da IN 95/2018, deve ser apresentada a devida tradução das partes em língua inglesa da Tese de Doutorado, caso se deseje que a mesma seja utilizada como comprovação.

Alternativamente, caso o substituto processual não consiga apresentar as comprovações da denominação de origem, **pode ser solicitada a alteração da espécie da IG, passando de denominação de origem para indicação de procedência**, conforme disposto no art. 13, §2º da IN n.º 95/2018.

Deve ser reforçado que a indicação de procedência, conforme art. 177 da LPI é “o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que se tenha tornado conhecido como centro de extração, produção ou fabricação de determinado produto ou de prestação de determinado serviço”. **Nesses termos, se o substituto processual optar pela alteração de natureza da IG, deve ser comprovado que o nome “Baía da Ilha Grande” se tornou conhecido pela produção de vieiras.**

Inclusive, diversos trechos dos autos da petição inicial evidenciam que a IG em exame poderia se tratar de uma indicação de procedência (IP), definida no art. 177 da LPI. Destacam-se os seguintes exemplos:

Atualmente, a Baía da Ilha Grande é o **maior polo produtor nacional** desta vieira, as quais passaram a ser conhecidas em todo o país, especialmente nos ramos da alta gastronomia e no mercado turístico local. (fl. 207, grifo nosso).

[...]

Documentos que comprovem ter o nome geográfico **se tornado conhecido** como centro de produção do produto da IG. Dossiê Histórico e Cultural da produção. (fl. 228, grifo nosso).

[...]

Ao todo, 18 restaurantes servirão pratos com a iguaria, que é um **produto angrense reconhecido nacionalmente**. (fl. 316, grifo nosso).

[...]

As vieiras de Angra já são conhecidas no eixo Rio-São Paulo e a partir desta certificação podem ganhar um mercado ainda maior [...]. (fl. 321).

Destaca-se que apesar de diversos documentos do processo já sugerirem que esse nome geográfico se tornou conhecido, novos documentos devem ser apresentados, de modo a comprovar essas alegações de notoriedade. Além disso, toda a documentação dos autos (incluindo a representação gráfica da IG, o caderno de especificações técnicas, o instrumento oficial e as atas obrigatórias do art. 7º da IN n.º 95/2018) deve ser alterada para adequação à nova espécie requerida. Não é necessário, porém, o recolhimento do valor da Guia de Recolhimento da União (GRU) referente ao pedido de reconhecimento de IP, dado que o valor pago para o pedido de registro de DO já se mostra suficiente.

2.5 Exigência 5

A exigência 5 solicitava:

- 5) Reapresente o instrumento oficial que delimita a área geográfica contendo mapas nítidos e sem qualquer desfoque ou borrão.

Em resposta à exigência 5, foi apresentado o documento:

- Laudo de delimitação da área geográfica de produção da Denominação de Origem “Baía da Ilha Grande” para as Vieiras, fls. 38-49 da petição n.º 870200094489;

Ambos os mapas apensados aos autos do processo encontram-se plotados com nitidez, sendo possível ter a devida compreensão dos mesmos. Assim, considera-se cumprida a exigência anteriormente formulada. A imagem nomeada “Área delimitada de produção da Denominação de Origem “Baía da Ilha Grande” para as Vieiras” encontra-se as fls. 48 e a “Carta Náutica da Denominação de Origem “Baía da Ilha Grande” para as Vieiras”, as fls. 49.

Por fim, é preciso apontar a questão observada no art. 9º do Regulamento de Uso (RU), que informa:

Art. 9º – Do Conselho Regulador da Denominação de Origem “BAÍA DA ILHA GRANDE” para as Vieiras

Segundo o estabelecido no Estatuto Social da Associação de Maricultores da Baía da Ilha Grande - AMBIG, compete ao Conselho Regulador da Denominação de Origem “BAÍA DA ILHA GRANDE” para as Vieiras a gestão, a manutenção e a preservação da IG regulamentada, estando previsto no estatuto as atribuições e competências. O Conselho Regulador manterá atualizados os registros cadastrais e de produção relativos aos produtores autorizados para uso da Denominação de Origem “BAÍA DA ILHA GRANDE” para as Vieiras. O Conselho Regulador estabelecerá controles relativos às operações de produção, no sentido de assegurar a garantia de origem e qualidade dos produtos da IG. 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 Denominação de Origem “BAÍA DA ILHA GRANDE” para as Vieiras. (AMBIG, fls. 18 e 19).

Considerando o art. 7º, inciso II, alínea “f” da IN n.º 95/2018 o Caderno de Especificações Técnicas (antigo RU) do pedido de registro de Indicação Geográfica deverá conter “a descrição do mecanismo de controle sobre os produtores ou prestadores de serviços que tenham o direito ao uso exclusivo da Indicação Geográfica, bem como sobre o produto ou serviço distinguido pela Indicação Geográfica”. Assim sendo, tal controle deve estar explícito no RU. O art. 9º, em especial o trecho “[...] O Conselho Regulador estabelecerá controles relativos às operações de produção, no sentido de assegurar a garantia de origem e qualidade dos produtos da IG. Os instrumentos e a operacionalização dos controles de produção serão definidos através do Plano de Controle a ser elaborado pelo Conselho Regulador [...] deve ser adequado para conter o Plano de Controle a ser praticado.

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. Apresente documentação complementar que demonstre de forma **objetiva, precisa e clara** que o produto a ser assinalado pela IG possui qualidades ou características que se devam exclusiva ou essencialmente aos fatores naturais do meio geográfico, assim como o respectivonexo causal. A simples apresentação de dados dispersos, sem a devida comparação e sem a demonstração do nexocausal entre os fatores naturais e as características ou qualidades do produto não servirão para fins de comprovação dos requisitos necessários ao registro de uma DO. Alternativamente, se não for possível obter tal documentação, solicite a alteração da espécie da IG de DO para indicação de procedência (IP). Observe que caso opte por essa alternativa, deve-se trazer aos autos toda a documentação referente à nova espécie de registro requerida (IP). Considere ainda que a não comprovação dos requisitos necessários para a obtenção da DO e a não adequação da documentação para a espécie IP, poderão causar o indeferimento do presente pedido.
2. Tendo em vista que tradução para a língua portuguesa de documentos apresentados em língua diversa é condição obrigatória, apresente a devida tradução das partes em língua inglesa da Tese de Doutorado intitulada “Aplicação de alta pressão hidrostática no processamento de vieiras “*Nodipecten nodosus*”” apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, caso considere tal documentação pertinente ao exame em questão.
3. Inclua no RU a “descrição do mecanismo de controle sobre os produtores ou prestadores de serviços que tenham o direito ao uso exclusivo da Indicação Geográfica, bem como sobre o produto ou serviço distinguido pela Indicação Geográfica”, nos termos do art. 7º, inciso II, alínea “f” da IN n.º 95/2018. Em outras palavras, o controle deve estar explícito no RU (atual Caderno de Especificações Técnicas).

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 pairarem dúvidas acerca do pedido.

Encerrado o presente exame, prossegue-se o trâmite processual para a publicação do despacho na Revista de Propriedade Industrial – RPI, sob o Código 304 (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, 27 de agosto de 2020.

Assinado digitalmente por:

Patrícia Maria da Silva Barbosa
Tecnologista em Propriedade Industrial
Instituto Nacional da Propriedade Industrial
SIAPE 128499

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

INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS – RPI 2591 de 01 de setembro de 2020.

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

Nº DO PEDIDO: BR402020000008-6

INDICAÇÃO GEOGRÁFICA: SANTA CATARINA

ESPÉCIE: Indicação de Procedência

NATUREZA: Produto

PRODUTO: Vinhos: vinho fino, vinho nobre, espumante natural e vinho moscatel espumante; e o brandy.

REPRESENTAÇÃO:



PAÍS: Brasil

DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA: A área geográfica da Indicação de Procedência Vinhos de Altitude de Santa Catarina é única, contínua e abrange 22.232km², está localizada entre os paralelos 26°31'43S e 28°38'20S e entre os meridianos 48°54'27W e 51°54'01W. O limite da Indicação de Procedência Vinhos de Altitude de Santa Catarina é constituído pelos limites político-administrativos dos municípios que a compõe, conforme definidos pelo IBGE (2017), a seguir discriminados: Rancho Queimado, Anitápolis, Alfredo Wagner, Bom Retiro, Urubici, Bom Jardim da Serra, São Joaquim, Urupema, Paineira, Lages, Capão Alto, Campo Belo do Sul, São José do Cerrito, Vargem, Brunópolis, Campos Novos, Curitiba, Frei Rogério, Monte Carlo, Tangará, Fraiburgo, Pinheiro Preto, Videira, Rio das Antas, Iomerê, Arroio Trinta, Santo Veloso, Treze Tílias, Macieira, Caçador, Vargem Bonita e Água Doce.

DATA DO DEPÓSITO: 02/06/2020

REQUERENTE: VINHOS DE ALTITUDE – PRODUTORES E ASSOCIADOS

PROCURADOR: Não se aplica

COMPLEMENTO DO DESPACHO

Publicado o Pedido de Registro de Indicação Geográfica. Inicia-se, nesta data, o prazo de 60 (sessenta) dias para manifestação de terceiros, conforme o art. 12 da IN n.º 95/18.

Acompanham a publicação os seguintes documentos: relatório de exame, caderno de especificações técnicas 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) “SANTA CATARINA” para o produto “Vinhos: vinho fino, vinho nobre, espumante natural e vinho moscatel espumante; e o brandy”, 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 o cumprimento das exigências formuladas, de acordo com o publicado na Revista de Propriedade Industrial – RPI 2581, de 23 de junho de 2020, sob o código de despacho 303.

2. RELATÓRIO

O pedido de registro foi protocolizado no Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) por meio da petição n.º 870200068862, de 02 de junho de 2020, recebendo o n.º BR402020000008-6.

Após um primeiro exame preliminar, foi verificada a necessidade de conformação do pedido à norma vigente, conforme exigência publicada em 23 de junho de 2020, sob o código 303, na RPI 2581.

Em 24 de agosto de 2020, foi protocolizada tempestivamente pela Requerente a petição n.º 870200105742, 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:

Reapresente Ata registrada da POSSE da atual Diretoria da Associação VINHOS DE ALTITUDE - PRODUTORES E ASSOCIADOS, acompanhada de lista de presença, conforme previsto no inciso V, alínea “c”, do art. 7º da IN95/2018. Caso a Ata refira-se a eleição e posse de nova Diretoria, conforme acima explicado, será necessária a apresentação de:

- a. documento de ratificação dos atos da Diretoria anterior por parte da nova Diretoria;
- b. cópias da identidade e do CPF dos novos representantes legais da Associação VINHOS DE ALTITUDE – PRODUTORES E ASSOCIADOS.

Em resposta, foram apresentados os seguintes documentos:

- Ata de posse da diretoria da Associação Vinhos de Altitude - Produtores e Associados, do dia 31/08/2018, acompanhada de lista de presença, fls. 3 a 5;
- Ata de posse da nova diretoria da Associação Vinhos de Altitude - Produtores e Associados, do dia 31/08/2020, acompanhada de lista de presença e contendo a ratificação dos atos da diretoria anterior, fls. 6 a 8;
- Documento de identificação civil do novo Diretor Presidente, Sr. Humberto Conti, e do novo Vice-Presidente, Sr. Ernani Luiz Garcia, da Associação Vinhos de Altitude - Produtores e Associados, fls. 9 a 13.

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 27 de agosto de 2020 na base de marcas do INPI na NCL (11) 33, não foram encontradas marcas registradas contendo o termo “SANTA CATARINA”.

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

Rio de Janeiro, 27 de agosto de 2020.

Assinado digitalmente por:

André Tibau Campos

Tecnologista em Propriedade Industrial
Instituto Nacional da Propriedade Industrial
SIAPE 2357106

Suellen Vargas

Tecnologista em Propriedade Industrial
Instituto Nacional da Propriedade Industrial
SIAPE 1766526

De acordo, publique-se.

Pablo Ferreira Regalado

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

CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

DA

INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA VINHOS DE ALTITUDE DE SANTA CATARINA

O presente Caderno de Especificações Técnicas da Indicação de Procedência (IP) Vinhos de Altitude de Santa Catarina atende ao que estabelece o parágrafo único do Art. 182 da Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996, bem como ao que define o Art. 7º, alínea II – Caderno de Especificações Técnicas, da Instrução Normativa nº 095/2018 do Instituto Nacional da Propriedade Industrial - INPI, de 28 de dezembro de 2018, que “Estabelece as condições para o Registro das Indicações Geográficas”.

CAPÍTULO I

NOME GEOGRÁFICO DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA

Art. 1º - O nome geográfico da Indicação de Procedência é Vinhos de Altitude de Santa Catarina.

CAPÍTULO II

DESCRIÇÃO DO PRODUTO DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA

Art. 2º - O produto da IP Vinhos de Altitude de Santa Catarina é o vinho - incluindo os seguintes tipos, referidos no marco regulatório brasileiro de vinhos como classes: vinho fino, vinho nobre, espumante natural e vinho moscatel espumante; e o brandy. O produto da IP, incluindo seus tipos, neste documento é referido como “vinhos”.

CAPÍTULO III

ÁREA GEOGRÁFICA DELIMITADA

Art. 3º - Área Geográfica Delimitada da Indicação de Procedência Vinhos de Altitude de Santa Catarina

A área geográfica da Indicação de Procedência Vinhos de Altitude de Santa Catarina é única, contínua e abrange 22.232km², que correspondem a 23,2% do território do Estado de Santa Catarina. A área está localizada entre os paralelos 26º31'43”S e 28º38'20”S e entre os meridianos 48º54'27”W e 51º54'01”W. O limite da Indicação de Procedência Vinhos de Altitude de Santa Catarina é constituído pelos limites político-administrativos dos municípios que a compõe, conforme definidos pelo IBGE (2017), a seguir discriminados: Rancho

Queimado, Anitápolis, Alfredo Wagner, Bom Retiro, Urubici, Bom Jardim da Serra, São Joaquim, Urupema, Paineira, Lages, Capão Alto, Campo Belo do Sul, São José do Cerrito, Vargem, Brunópolis, Campos Novos, Curitibaanos, Frei Rogério, Monte Carlo, Tangará, Fraiburgo, Pinheiro Preto, Videira, Rio das Antas, Iomerê, Arroio Trinta, Santo Veloso, Treze Tílias, Macieira, Caçador, Vargem Bonita e Água Doce.

CAPÍTULO IV

DESCRIÇÃO DO PROCESSO DE PRODUÇÃO PELO QUAL VINHOS DE ALTITUDE DE SANTA CATARINA SE TORNOU CONHECIDO

Art. 4º - A Viticultura na Produção de Uvas para os Vinhos de Altitude de Santa Catarina

As regiões produtoras de vinhos finos nas elevadas altitudes de Santa Catarina possuem vinhedos com variedades de *Vitis vinifera* L. destinadas exclusivamente à elaboração de vinhos de qualidade. Segundo o cadastro vitícola, Santa Catarina possui centenas de vinhedos de altitude, com maior concentração nos municípios de São Joaquim, Água Doce, Bom Retiro e Urupema, contando com vinhedos em diversos outros municípios, como Tangará, Campo Belo do Sul, Urubici, Caçador e Videira.

Dentre as variedades cultivadas na região, temos: Aglianico, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Garganega, Gewurztraminer, Grechetto, Malbec, Marselan, Merlot, Montepulciano, Moscato Bianco, Moscato Giallo, Nero d'Avola, Petit Verdot, Pignolo, Pinot Noir, Rebo, Refosco dal Pedunco Rosso, Ribolla Gialla, Rondinella, Sangiovese, Sauvignon Blanc, Sémillon, Syrah, Touriga Nacional e Vermentino.

Os vinhedos se caracterizam por serem plantados sobretudo entre 900 e 1400 metros de altitude. Devido às temperaturas do ar mais baixas, o ciclo vegetativo e reprodutivo da videira é mais longo, proporcionando maturação das uvas mais lenta para a produção de vinhos finos de qualidade. Isso propicia uvas com maior concentração de sólidos solúveis, compostos fenólicos e precursores de aromas, além de dificultarem a degradação dos ácidos orgânicos. Outra característica interessante é a elevada concentração de ácido málico, por vezes superiores às concentrações de ácido tartárico, devido à grande amplitude térmica, com noites bastante frias. Além disso, as temperaturas amenas, principalmente durante a noite, deslocam o período de maturação para meses de menor frequência e quantidade de precipitação pluviométrica, propiciando uvas com maior sanidade e qualidade enológica.

O sistema de sustentação utilizado em sua grande maioria é o de espaldeira, com as plantas podadas com diferentes podas e espaçamentos. Essas características proporcionam

alta qualidade, porém produções menores (entre 4 e 8 toneladas por hectare) que os demais sistemas de condução. Além do espaldeira, algumas áreas são conduzidas em “Y” ou manjedoura, onde é realizada uma poda mista com uma maior quantidade de gemas por planta e, conseqüentemente, maiores produtividades.

O principal porta-enxerto utilizado é o Paulsen 1103 devido a sua facilidade de enraizamento/pegamento, rusticidade, vigor elevado e boa adaptabilidade às condições adversas de solo. Além do Paulsen 1103 encontra-se em pequena quantidade os porta-enxertos VR 043-43, 101-14 e SO4.

O período de colheita das uvas, que é feita de forma manual, vai de fevereiro e maio.

Art. 5º - A Elaboração dos Vinhos de Altitude de Santa Catarina

Diversas vinícolas elaboram vinhos nas regiões de altitude de Santa Catarina nos municípios de Videira, Água Doce, Tangará, Campo Belo do Sul, porém, estão concentradas em maior número em São Joaquim. A capacidade de vinificação das vinícolas é bastante variável, com produções de vinícolas boutiques de 10 a 20 mil litros e em maior escala, em torno de 200 mil litros.

As vinícolas apresentam estruturas físicas para a elaboração de vinhos dimensionadas e equipadas com os equipamentos tradicionalmente existentes em vinícolas do Brasil e do mundo, incluindo câmaras frias para a estocagem de uvas após a colheita, desengaçadeiras/esmagadoras, mesas de seleção de uvas, bombas helicoidais e peristálticas, tanques de inox de diferentes capacidades para os diferentes tipos de vinhos, com tanques de fermentação para vinhos brancos, rosés ou para vinhos tintos, tanques de pressão ou autoclaves para a elaboração de espumantes, prensas pneumáticas e mecânicas, sistemas de controle de temperatura durante as fermentações, filtros de placas, filtros a terra e de membranas, barricas de carvalho francês e americano, assim como linhas completas de engarrafamento, para vinhos tranquilos e espumantes, com alta tecnologia.

As tecnologias de vinificação mais usuais na região da IP Vinhos de Altitude de Santa Catarina, para os diferentes tipos de vinhos, contemplam:

- Vinho Fino e Vinho Nobre Tinto: as uvas são desengaçadas, selecionadas e levemente esmagadas e transportadas por gravidade ou por bombas peristálticas para tanques de fermentação em inox ou em barricas de carvalho, com controle de temperatura, para a fermentação alcoólica (entre 25 a 30°C) e malolática (entre 18 a 22°C). São elaborados, em geral, vinhos de guarda, que estagiam e amadurecem em barricas de carvalho. Os vinhos apresentam notas de frutas negras ou vermelhas como morango framboesa, groselha, cereja, notas vegetais, de frutos em calda - como ameixa, além de notas de especiarias,

tabaco e resina. Na avaliação gustativa, apresentam acidez equilibrada são encorpados e com boa estrutura tânica.

- Vinho Fino e Vinho Nobre Branco: as uvas podem ser desengaçadas mecanicamente com uso de desengaçadeiras/esmagadoras, ou prensadas diretamente, dependendo da vinícola, do grau de maturação e do tipo de vinho a ser elaborado. Em seguida são colocadas em tanques de fermentação em inox, com controle de temperatura. Antes do início da fermentação, os mostos são clarificados com insumos enológicos tradicionais. É realizada a fermentação alcoólica, com temperaturas entre 16 e 18°C, durante aproximadamente trinta dias, com posterior estabilização a frio, utilizando-se diferentes insumos enológicos. São elaborados vinhos brancos jovens, com visual amarelo palha claro, esverdeado, brilhante e límpido. No olfativo boa intensidade e descritores de arruda, maracujá, frutas brancas, abacaxi, goiaba serrana, aspargos, pimentão, folha de tomate, pomelo e mineral. No gustativo, vinhos com boa intensidade, equilibrados, persistentes, acidez viva e corpo médio. Os vinhos brancos de guarda, em geral passam por barricas de carvalho e apresentam visual amarelo palha de média intensidade, com reflexos que variam de esverdeados a dourados, límpidos e brilhantes. No olfativo são muito intensos e complexos com descritores de abacaxi, flores brancas, flor de laranjeira, cítrico, maçã madura, baunilha, côco, amêndoas, manteiga, torrefação e especiarias. No gustativo, são vinhos bastante intensos, muito agradáveis, persistentes, longos, acidez agradável e equilibrada, corpo médio e complexo.

- Espumante Natural: são elaborados espumantes pelo método Charmat e pelo Método Tradicional. No Charmat o processo inicia com a clarificação dos mostos e posterior fermentação em tanques de inox para a elaboração do vinho-base, com fermentação a temperaturas entre 16 a 18°C durante aproximadamente trinta dias. Após a primeira fermentação, os vinhos são levados para cubas de pressão ou autoclaves, onde ocorre a segunda fermentação e a tomada de espuma onde, dependendo da vinícola e da proposta, podem ficar por 30 a 180 dias no Charmat longo. Em seguida os espumantes são filtrados, corrigidos e envasados. No Método Tradicional, a segunda fermentação ocorre em garrafas de espumante com bidule e tampa corona por tempo de pelo menos 12 meses. Posteriormente ocorre a remuage, degola e rolhamento. Na elaboração utilizam-se variedades brancas ou tintas, sendo elaborados espumantes brancos ou rosados, secos e meio-doces. Os espumantes apresentam olfativo com frutas brancas, cítrico, floral, pão torrado, maçã verde, amêndoas, nozes, levedura, favo de mel; aromas intensos e equilibrados, com destaque para os aromas terciários.

- Vinho Moscatel Espumante: as uvas são desengaçadas e prensadas, os mostos clarificados e levados para autoclaves ou cubas de pressão para uma única fermentação

alcoólica. Os vinhos apresentam frescor, equilíbrio doce/ácido, aromas moscatéis típicos, com notas intensas de frutos tropicais (mamão), e florais, com volume intenso de boca.

- Brandy: são elaborados a partir da destilação de vinhos finos elaborados especificamente para esse fim. O processo de destilação e redistilação é realizado em tradicional alambique de inox com serpentina de cobre. Nas duas etapas são separados a “cabeça”, “coração” e “cauda”, sendo que apenas o coração das duas etapas de destilação é reservado. O resultado desse cuidadoso trabalho é então armazenado em barris de carvalho por no mínimo seis anos onde realiza o lento amadurecimento que lhe confere o aspecto acobreado e os aromas e sabores distintos.

CAPÍTULO V

CONDIÇÕES OU PROIBIÇÕES DE USO DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA

Art. 6º - Cultivares de Videira Autorizadas

Os vinhos da IP Vinhos de Altitude de Santa Catarina são elaborados exclusivamente a partir de uvas de variedades de *Vitis vinifera* L.

Para a elaboração dos vinhos da IP Vinhos de Altitude de Santa Catarina, são autorizadas as variedades de *Vitis vinifera* L. abaixo listadas, cultivadas na área geográfica delimitada definida no Art. 3º:

Aglanico	Nero d'Avola
Cabernet Franc	Petit Verdot
Cabernet Sauvignon	Pignolo
Chardonnay	Pinot Noir
Garganega	Rebo
Gewurztraminer	Refosco dal Pedunco Rosso
Grecheto	Ribolla Gialla
Malbec	Rondinela
Marselan	Sangiovese
Merlot	Sauvignon Blanc
Montepulciano	Sémillon, Syrah
Moscato Bianco	Touriga Nacional
Moscato Giallo	Vermentino

Para possuir direito de uso da uva para a elaboração de vinhos da IP Vinhos de Altitude de Santa Catarina, os respectivos vinhedos deverão estar declarados e atualizados no cadastro vitícola oficial ou, na falta deste, no cadastro vitícola do órgão gestor da IP - a Associação Vinho de Altitude - Produtores e Associados.

Parágrafo primeiro

É proibido o uso de todas as cultivares de origem americana, bem como de todos os híbridos interespecíficos, na elaboração dos vinhos da IP Vinhos de Altitude de Santa Catarina.

Parágrafo segundo

Mediante solicitação, poderão ser elaborados vinhos da IP Vinhos de Altitude de Santa Catarina com outra (s) variedade (s) de *Vitis vinifera* L. cultivadas na área geográfica delimitada da IP, além daquelas relacionadas neste Artigo. Para obter autorização para vinificação com outra variedade, o (s) produtor (es) deverá (ão) encaminhar solicitação formal ao Conselho Regulador dentro do prazo estabelecido no “Plano de Controle do Caderno de Especificações Técnicas da IP Vinhos de Altitude de Santa Catarina”. Através deste procedimento, a variedade será autorizada, em caráter experimental, para vinificação e comercialização como vinho da IP. A produção e colocação no mercado de vinhos da IP com a variedade por mais de três anos autoriza o Conselho Regulador a incluir a mesma na listagem de variedades autorizadas relacionadas neste Artigo.

Parágrafo terceiro

A eventual exclusão de variedade autorizada definida no Art. 6º, necessitará parecer favorável do Conselho Regulador e aprovação em assembleia dos produtores.

Art. 7º - Sistemas de Produção, da Produtividade e da Qualidade das Uvas para Vinificação

Os sistemas de sustentação autorizados para os vinhedos da IP Vinhos de Altitude de Santa Catarina são o espaldeira e Ýpsilon (Y).

Parágrafo primeiro

O uso de outros sistemas de sustentação da videira, em caráter experimental, temporário ou definitivo, diferente do especificado neste artigo, somente poderá ser autorizado para uso na produção de vinhos da IP, através de parecer técnico favorável do Conselho Regulador. Para a autorização de outros sistemas de sustentação da videira, em caráter definitivo, o parecer favorável do Conselho Regulador deverá ser referendado em assembleia dos produtores.

A produtividade por hectare deverá buscar um equilíbrio vegetativo-produtivo, no sentido de otimizar a qualidade da uva e dos vinhos, ficando estabelecido a produtividade máxima equivalente à produção de 7.000 litros de vinho por hectare/safra.

Parágrafo segundo

Em condições ou safras específicas, em função da produtividade dos vinhedos, sistemas de condução, qualidade das uvas ou estoques reguladores, o Conselho Regulador poderá autorizar, com a devida justificativa, produtividade até 25% superior ao limite estabelecido acima, podendo especificar, se necessário, cultivares, sistemas de condução ou áreas geográficas específicas da IP às quais o critério será aplicado, bem como o respectivo percentual de produtividade superior autorizado.

O eventual excedente de produtividade por hectare em determinado ano, em relação ao limite máximo acima estabelecido, não será autorizado para a elaboração de vinhos da IP.

O cultivo de vinhedo em estufa não é autorizado para a produção de uvas destinadas à elaboração de vinhos da IP Vinhos de Altitude de Santa Catarina.

Parágrafo terceiro

Compete ao Conselho Regulador, em caso de dúvida, definir os parâmetros de produção vitícola que caracterizam o cultivo de vinhedo em estufa, acima referido.

Quanto à qualidade da uva destinada à vinificação para produto da IP, ficam definidos os seguintes níveis mínimos de graduação da uva: 12,0% em volume de álcool potencial para vinhos finos tintos; 11,5% em volume de álcool potencial para vinhos finos brancos; e, 11% em volume de álcool potencial para vinhos finos rosados. Para os espumantes a uva destinada à elaboração do vinho-base deve atender aos padrões definidos no marco regulatório brasileiro do vinho.

Art. 8º - Área de Produção Vitícola Autorizada

A área de produção de uvas destinadas à elaboração de vinhos da IP Vinhos de Altitude de Santa Catarina é exclusivamente aquela especificada na delimitação da área geográfica, conforme estabelecido no Art. 3º, desde que atendidos os seguintes critérios complementares:

- a) Os vinhedos estejam localizados em altitudes iguais ou superiores a 840m dentro da área geográfica delimitada;
- b) As uvas sejam 100% provenientes dos vinhedos localizados conforme especificado na alínea "a", acima.

Art. 9º - Produto da IP Vinhos de Altitude de Santa Catarina

Serão autorizados exclusivamente os seguintes tipos para o produto na IP Vinhos de Altitude de Santa Catarina:

- Vinho Nobre
- Vinho Fino
- Vinho Licoroso
- Espumante Natural
- Vinho Moscatel Espumante
- Brandy

Art. 10º - Área Geográfica de Elaboração do Produto

A elaboração do produto da IP Vinhos de Altitude de Santa Catarina, incluindo o esmagamento das uvas, as fermentações, o envelhecimento, a destilação, deve ocorrer exclusivamente dentro da área geográfica delimitada, conforme estabelecido no Art. 3º. O engarrafamento e a rotulagem dos vinhos também devem ocorrer dentro da área geográfica delimitada.

Art. 11º - Processos e Práticas Enológicas

Os vinhos da IP Vinhos de Altitude de Santa Catarina serão elaborados exclusivamente a partir das variedades de *Vitis vinifera* L. autorizadas, conforme especificado no Art. 6º.

Os vinhos da IP Vinhos de Altitude de Santa Catarina deverão ser elaborados com uvas 100% produzidas na área geográfica delimitada, conforme Art. 6º e Art. 8º.

O espumante natural poderá ser elaborado pelo Método Tradicional ou pelo Método Charmat.

O rendimento máximo da uva em mosto é de 60% para a elaboração de espumante natural; para os demais tipos de vinhos o rendimento máximo da uva em mosto é o definido no marco regulatório brasileiro do vinho.

Os vinhos varietais deverão ser elaborados com no mínimo 85% da respectiva variedade indicada no vinho varietal.

Os vinhos rotulados com indicação de safra, desde que atendam à legislação brasileira do vinho, deverão ter em sua composição no mínimo 85% de vinho da respectiva safra mencionada.

Os vinhos finos e nobres brancos, rosados e tintos, bem como os espumantes naturais poderão ser elaborados, em relação aos teores de açúcares totais, em todas as classes previstas na legislação brasileira do vinho.

Os vinhos finos ou nobres brancos não poderão ser elaborados com uvas tintas.

Os vinhos finos ou nobres rosados deverão ser elaborados com um percentual mínimo de 85% de uvas tintas.

Quanto ao uso da madeira nos vinhos, está autorizado o uso de barricas de carvalho, bem como o aporte de madeira de carvalho do tamanho “dominó” ou maior.

Parágrafo primeiro

O uso madeira diferente da especificada acima somente poderá ser utilizada a partir de parecer favorável do Conselho Regulador, com a aprovação em assembleia dos produtores.

Os demais processos autorizados para os tipos de vinhos da IP Vinho de Altitude de Santa Catarina são os definidos no marco regulatório brasileiro do vinho, tendo as seguintes restrições complementares quanto à chaptalização:

A prática da chaptalização é autorizada, até o limite máximo de um grau e meio de teor alcoólico potencial ou 25g/L de açúcar adicionado, exclusivamente na elaboração do vinho-base espumante ou vinho fino, não sendo autorizada nos demais tipos de vinhos da IP Vinho de Altitude de Santa Catarina.

Todos os vinhos da IP Vinhos de Altitude de Santa Catarina, para serem colocados no mercado, devem estar engarrafados em embalagens de vidro, sendo autorizados os volumes de 187 mL, 375 mL, 500 mL, 750 mL, 1500 mL e 3000 mL. As garrafas podem ter fechamento utilizando rolhas de cortiça, rolhas sintéticas ou cápsulas rosqueáveis.

Parágrafo primeiro

O uso de outras embalagens ou tipos de fechamento necessitará de autorização do Conselho Regulador, com a aprovação em assembleia dos produtores.

Art. 12º - Padrões de Identidade e Qualidade Química dos Vinhos

Quanto as suas características químicas, os vinhos da IP Vinho de Altitude de Santa Catarina deverão atender ao estabelecido no marco regulatório brasileiro do vinho quanto aos padrões de identidade e qualidade do vinho. De forma complementar, visando assegurar padrão diferenciado de qualidade na IP Vinhos de Altitude de Santa Catarina, os tipos de vinhos autorizados relacionados a seguir, deverão atender aos padrões analíticos a seguir especificados:

- Vinho fino e vinho nobre, branco ou rosado
 - a) Acidez volátil – expresso em mEq/L:
Limite máximo: menor ou igual a 10;
 - b) Anidrido sulfuroso total – expresso em mg/L:
Limite máximo de 150 (para produto engarrafado)
- Vinho fino e vinho nobre, tinto
 - a) Acidez volátil – expresso em mEq/L:
Limite máximo: menor ou igual a 15;
 - b) Anidrido sulfuroso total – expresso em mg/L:
Limite máximo de 180 (para produto engarrafado);
- Espumante natural
 - a) Acidez volátil – expresso em mEq/L:
Limite máximo: menor ou igual a 12;
 - b) Anidrido sulfuroso total – expresso em mg/L:
Limite máximo de 180 (para produto engarrafado).

Art. 13º - Padrões de Identidade e Qualidade Organoléptica dos Vinhos

Os vinhos da IP Vinhos de Altitude de Santa Catarina deverão ser aprovados em avaliação sensorial a ser realizada por Comissão de Degustação, conforme procedimentos estabelecidos no “Plano de Controle do Caderno de Especificações Técnicas da IP Vinhos de Altitude de Santa Catarina”.

Art. 14º - Normas de Rotulagem dos Vinhos

Todos os vinhos engarrafados da IP Vinhos de Altitude de Santa Catarina, quando forem para o mercado, deverão obrigatoriamente utilizar o selo de controle do Conselho Regulador da IP Vinhos de Altitude de Santa Catarina, o qual terá numeração individual por garrafa.

Ainda, os produtos engarrafados da IP Vinhos de Altitude de Santa Catarina terão identificação obrigatória no rótulo principal e facultativa no contra-rótulo, conforme norma que segue:

- a) Norma de rotulagem para o rótulo principal: identificação do nome geográfico da IP “Vinhos de Altitude de Santa Catarina”, acompanhado da expressão Indicação de Procedência.
- b) Norma de rotulagem para o contra-rótulo: além das informações facultadas pela legislação brasileira, o contra-rótulo poderá identificar a (s) variedade (s) utilizada (s) autorizada (s) e suas proporções.

Os vinhos que não tiverem a atestação de conformidade para uso da IP Vinhos de Altitude de Santa Catarina não poderão utilizar o selo da IP Vinhos de Altitude de Santa Catarina e/ou a identificação prevista no item “a” deste artigo.

Parágrafo primeiro

Qualquer alteração destas normas de rotulagem dos vinhos da IP Vinho de Altitude de Santa Catarina deverá ter parecer favorável do Conselho Regulador e aprovação em assembleia dos produtores.

Art. 15º - Recomendações para a Sustentabilidade Ambiental na Vitivinicultura

Os produtores de vinhos da IP Vinhos de Altitude de Santa Catarina buscarão implementar ações visando a promover a sustentabilidade ambiental, aplicáveis aos vinhedos, vinícolas e às propriedades onde se dá a produção vitivinícola. Tais ações estarão orientadas para o atendimento do marco regulatório legal, bem como para outras iniciativas que promovam a sustentabilidade ambiental na IP.

Parágrafo único

Cabe ao Conselho Regulador, em articulação com os produtores, a definição das estratégias e planos de ação para fortalecimento da sustentabilidade ambiental no âmbito da IP Vinhos de Altitude de Santa Catarina.

CAPÍTULO VI

MECANISMO DE CONTROLE SOBRE OS PRODUTORES QUE TENHAM O DIREITO AO USO DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA, BEM COMO SOBRE O PRODUTO POR ELA DISTINGUIDO

Art. 16º - Conselho Regulador

A IP Vinhos de Altitude de Santa Catarina será gerida pelo Conselho Regulador - Órgão Social constituído nos estatutos do Vinho de Altitude – Produtores e Associados, ao qual compete o controle sobre os produtores que tenham direito ao uso da Indicação de Procedência, bem como sobre o produto por ela distinguido, além da defesa e da promoção da IP Vinhos de Altitude de Santa Catarina.

Art. 17º - Plano de Controle

- a) O cumprimento das condições ou proibições de uso da Indicação de Procedência Vinhos de Altitude de Santa Catarina estabelecidas no **Capítulo V**, é de responsabilidade dos produtores, através do Autocontrole, e do Conselho Regulador, através do Controle Interno;
- b) A metodologia, os instrumentos, as responsabilidades e a operacionalização do Controle Interno, com vistas ao cumprimento das condições ou proibições de uso da Indicação de Procedência Vinhos de Altitude de Santa Catarina especificadas no **Capítulo V**, são aqueles estabelecidos no “Plano de Controle do Caderno de Especificações Técnicas da Indicação de Procedência Vinhos de Altitude de Santa Catarina” (Plano de Controle);
- c) Para subsidiar a operacionalização do Plano de Controle, o Conselho Regulador manterá, entre outros, os registros cadastrais atualizados relativos ao:
 - Cadastro dos vinhedos destinados à elaboração do produto da IP Vinhos de Altitude de Santa Catarina;
 - Cadastro dos estabelecimentos vinícolas de elaboração, envelhecimento e engarrafamento do produto da IP Vinhos de Altitude de Santa Catarina.
- d) Os principais pontos de controle e métodos de avaliação indicativos para a implementação do Controle Interno por parte do Conselho Regulador, através do Plano de Controle, estão relacionados abaixo.

PRINCIPAIS PONTOS DO CONTROLE INTERNO REALIZADO SOB A GESTÃO DO CONSELHO REGULADOR

Controles	Método de avaliação ¹
Vítcolas	
Zona de produção das uvas	a, b
Variedades autorizadas	a, b
Sistema de condução e produtividade dos vinhedos	a, b
Gradação da uva para vinificação	a
Proibições: vinhedos em estufa	c, b
Enológicos	
Local de esmagamento da uva, fermentação, envelhecimento e destilação	a, b
Local de engarrafamento e rotulagem	a, b
Rendimento máximo da uva em mosto para espumante natural	a
Porcentagem de uva nos vinhos varietais	a
Porcentagem de vinho da safra nos vinhos safrados	a
Uso de barricas e madeira de carvalho	a, b
Variedades de uvas usadas na elaboração de vinhos brancos e rosados	a
Restrições quando aos limites de chaptalização para o produto da IP	d
Outros padrões de identidade e qualidade química específica do produto da IP	d
Padrões de identidade e qualidade organoléptica do produto da IP	e
Produtos prontos embalados	
Tipo e volume do vasilhame	f
Padrões de rotulagem do produto da IP	f
Outros controles	
Declaração de produtos elaborados para a IP	a
Declaração de Autocontrole do Caderno de Especificações Técnicas	c
Atendimento aos princípios da IP	c, b

¹**Métodos de avaliação:** a - Controle documental; b - Controle de campo automático em caso de anormalidade; c - Termo de compromisso entre as partes; d - Exame analítico; e - Degustação do vinho; f - Controle documental ou de campo.

CAPÍTULO VII

DIREITOS E OBRIGAÇÕES DOS PRODUTORES E SANÇÕES APLICÁVEIS AOS PRODUTORES PELA INFRINGÊNCIA DO DISPOSTO NOS CAPÍTULOS V E VI

Art. 18º - São direitos dos produtores da IP Vinhos de Altitude de Santa Catarina

- a) Fazer uso da IP Vinhos de Altitude de Santa Catarina nos vinhos distinguidos pela mesma;

Art. 19º - São deveres dos produtores da IP Vinhos de Altitude de Santa Catarina

- a) Zelar pela imagem da IP Vinhos de Altitude de Santa Catarina;
- b) Prestar as informações cadastrais previstas no Caderno de Especificações Técnicas e no Plano de Controle da IP Vinhos de Altitude de Santa Catarina;
- c) Executar o autocontrole visando o cumprimento do estabelecido no Caderno de Especificações Técnicas da IP Vinhos de Altitude de Santa Catarina;
- d) Adotar as medidas normativas previstas no Plano de Controle da IP Vinhos de Altitude de Santa Catarina, bem como outras necessárias ao controle da produção estabelecidas pelo Conselho Regulador.

Art.20º - Princípios da IP Vinhos de Altitude de Santa Catarina

São princípios dos produtores da IP Vinhos de Altitude de Santa Catarina, o respeito às Indicações Geográficas reconhecidas no Brasil e em outros países.

Assim, os produtores da IP Vinhos de Altitude de Santa Catarina não poderão utilizar em seu produto, sejam eles sejam eles da IP Vinhos de Altitude de Santa Catarina ou outros vinhos ou derivados da uva e do vinho, o nome de Indicações Geográficas reconhecidos no Brasil ou em outros países.

Art. 21º - Infrações à IP Vinhos de Altitude de Santa Catarina

- a) O descumprimento do estabelecido no Caderno de Especificações Técnicas e no Plano de Controle da IP Vinhos de Altitude de Santa Catarina;
- b) O descumprimento dos princípios da IP Vinhos de Altitude de Santa Catarina.

Art. 22º - Penalidades para as infrações à IP Vinhos de Altitude de Santa Catarina, por parte dos produtores

- a) Advertência verbal;
- b) Advertência por escrito;
- c) Suspensão temporária da IP Vinhos de Altitude de Santa Catarina.

Parágrafo único

Compete ao Conselho Regulador estabelecer critérios objetivos de aplicação das penalidades acima referidas. Sem prejuízo às penalidades acima, compete ao Conselho Regulador, igualmente, estabelecer outras providências para preservar a IP Vinhos de Altitude de Santa Catarina, incluindo a desqualificação de vinho em processo de obtenção do atestado de conformidade como vinho da IP ou adotar providências visando



o recolhimento de vinho da IP que tenha sido colocado no mercado sem a devida qualificação exigida para o vinho da IP.

São Joaquim, de de 2019

Vinho de Altitude - Produtores e Associados



ESTADO DE SANTA CATARINA

SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, DA PESCA E DO
DESENVOLVIMENTO RURAL
GABINETE DO SECRETÁRIO

Parecer nº 3/2019

Florianópolis, 16 de dezembro de 2019.

Delimitação geográfica da área de produção dos Vinhos de Altitude de Santa Catarina, para fins de Indicação Geográfica de Indicação de Procedência.

1. Introdução e contextualização

O presente documento é o **Instrumento Oficial** que delimita geograficamente a Área de Indicação Geográfica de Indicação de Procedência da área de produção dos Vinhos de Altitude de Santa Catarina. Esta área foi definida a partir de estudos da relação entre o homem, o produto e o território, reconhecida e atribuída à área geográfica.

A Secretaria do Estado, da Agricultura, da Pesca e do Desenvolvimento Rural (SAR), vem apoiando fortemente as iniciativas que visam à promoção dos produtos agrícolas que se destacam por estarem intrinsecamente relacionados com o território, com o saber-fazer, com ambiente e com as qualidades específicas destes.

Para a construção do processo da Indicação Geográfica, na modalidade Indicação de Procedência, dos Vinhos de Altitude de Santa Catarina, diversas instituições se uniram, cada uma com sua *expertise*, com a finalidade de apresentar um estudo completo, contemplando todas as áreas necessárias para dar suporte ao documento apresentado. Juntamente com a Vinhos de Altitude – Produtores e Associados, a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA), a Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina (Epagri), a Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC) e o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas de Santa Catarina (SEBRAE) trabalharam arduamente nos estudos que subsidiaram na implementação e no desenvolvimento da Indicação Geográfica dos Vinhos de Altitude de Santa Catarina.

Rodovia Admar Gonzaga, 1486 – Itacorubi – 88034-001 – Florianópolis, SC Fone (048) 3664-4400

www.agricultura.sc.gov.br gabinete@agricultura.sc.gov.br





ESTADO DE SANTA CATARINA

SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, DA PESCA E DO
DESENVOLVIMENTO RURAL
GABINETE DO SECRETÁRIO

Fl. 2 do Parecer nº 3/2019, de 16/12/2019.

Existem diversas formas de diferenciação dos produtos agrícolas, estando uma parcela associada à origem dos produtos. Normalmente eles estão associados ao *savoir faire*, recursos naturais, onde se incluem os recursos genéticos, ambientais e humanos. Este fato gera reconhecimento por parte dos consumidores e aumenta sua reputação.

A diferenciação da qualidade dos produtos agrícolas e alimentares pode ser vista como uma oportunidade para os agricultores e produtores rurais agregarem valor ao produto e encontrar mercados que demandem e valorizam estes atributos, sem esquecer de que o foco principal de uma indicação geografia é a melhoria de qualidade do produto. Estes produtos agrícolas, que têm suas características ligadas a geografia do local onde são produzidas, geram oportunidades mercadológicas. Essa tipicidade, no caso de vinhos, é chamada de *terroir*.

A vitivinicultura de altitude de Santa Catarina teve início nos anos 90, quando os primeiros experimentos com uvas da espécie *Vitis vinifera* na região serrana despertaram o interesse empresarial para produção de vinhos finos. Segundo o cadastro vitícola da Epagri, os primeiros vinhedos comerciais foram plantados em 1998 (VIEIRA & ZAMPARETTI, 2010; VIANNA et al., 2016).

Brighenti e Tonietto (2004) estudaram a região de altitude de Santa Catarina com objetivo de avaliar seu potencial climático para vitivinicultura de vinhos finos segundo o Sistema de Classificação Climática Multicritério Geovitícola - CCM (TONIETTO & CARBONNEAU, 2004). Concluíram que essa região apresenta clima vitícola “Frio, de Noites Frias e Úmido”, que a diferencia de outras regiões produtoras de vinhos finos no Brasil e no mundo.

Nos últimos anos o Estado de Santa Catarina tem investido em tecnologia moderna, na busca de conhecimento técnico-científico visando à produção de vinhos diferenciados. Produzir vinhos na área de grandes altitudes é aproveitar economicamente este fator. A ideia é atender ao mercado dos vinhos finos tranquilos e

Rodovia Admar Gonzaga, 1486 – Itacorubi – 88034-001 – Florianópolis, SC Fone (048) 3664-4400

www.agricultura.sc.gov.br gabinete@agricultura.sc.gov.br





ESTADO DE SANTA CATARINA

SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, DA PESCA E DO
DESENVOLVIMENTO RURAL
GABINETE DO SECRETÁRIO

Fl. 3 do Parecer nº 3/2019, de 16/12/2019.

espumantes, pois se observa uma crescente preferência pelos consumidores brasileiros por essa opção de produto.

O cultivo da videira para produção de vinhos finos, estabeleceu-se em zonas de altitude, acima de 900 metros do nível do mar ou limítrofes a ela. Essas regiões, que se caracterizam por propiciar maturação tardia da videira para períodos em que as condições climáticas são mais favoráveis à maturação fisiológica completa, têm sido foco de interesse e investimentos. A qualidade dos vinhos de altitude tem sido associada às características edafoclimáticas particulares e à geografia das regiões mais altas de Santa Catarina que apresentam vinhedos cultivados a até 1400 m de altitude. A produção dos vinhos finos desta região já é conhecida com o qualificativo Vinhos de Altitude de Santa Catarina.

O desenvolvimento atingido pelo setor vitivinícola na região de altitude a partir dos anos 2000 indicam a possibilidade e a oportunidade de estruturação de uma Indicação de Procedência (IP) para valorizar e diferenciar os “Vinhos de Altitude” da Serra Catarinense. A obtenção do registro da IP não é meramente um título de propriedade industrial, mas uma forma de aumentar a oportunidade de negócios, ampliar postos de trabalho, estimular a atividade turística buscando o desenvolvimento da região detentora da IG, aumentando a qualidade do produto através de processos regulatórios em função da notoriedade da região. O aprimoramento da organização produtiva, a melhoria da competitividade setorial através de ganhos de escala, a ampliação do renome dos produtos da região, o aumento da área plantada com vinhedos e aumento das possibilidades de investimentos no setor agrícola são alguns dos resultados esperados.

1. Retrato atual da vitivinicultura de altitude em Santa Catarina

A vitivinicultura de altitude de Santa Catarina teve início nos anos 90, quando os primeiros experimentos com uvas da espécie *Vitis vinifera* na região serrana despertaram o interesse empresarial para produção de vinhos finos.

Rodovia Admar Gonzaga, 1486 – Itacorubi – 88034-001 – Florianópolis, SC Fone (048) 3664-4400

www.agricultura.sc.gov.br gabinete@agricultura.sc.gov.br





ESTADO DE SANTA CATARINA

SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, DA PESCA E DO
DESENVOLVIMENTO RURAL
GABINETE DO SECRETÁRIO

Fl. 4 do Parecer nº 3/2019, de 16/12/2019.

A Epagri realizou três cadastros (2009, 2013 e 2019) para quantificar a variação temporal da área plantada, por variedade e por faixa de altitude, sendo os primeiros resultados publicados por Vianna et. al. (2016). Segundo esse cadastro vitícola os primeiros vinhedos comerciais foram plantados em 1998 (VIANNA et al., 2016). Rosier (2003) destacou as condições climáticas peculiares dessa região e afirmou que favorecem a maturação de algumas variedades, com índices que permitem gerar frutos para elaborar vinhos com características diferenciadas e “*de intensa coloração, definição aromática e equilíbrio gustativo*”.

O cadastro vitícola foi feito seguindo as exigências cartográficas da lei 10.267 (BRASIL, 2001) e os conceitos e normas para cadastro vitícola da Embrapa Uva e Vinho (FIALHO et al., 2005). Para o cadastro foram adotados os conceitos de vinhedos e setores (FIALHO et al., 2005). Os vinhedos cadastrados nos estudos pertencem aos viticultores da Associação Vinhos de Altitude e aos viticultores não associados, localizados nas regiões com altitudes superiores a 900m.

Segundo o cadastro vitícola, em 2019 Santa Catarina possui 527 vinhedos de altitude que somavam 269,3 hectares. Dessa área, 81% corresponde à soma das áreas dos vinhedos dos municípios de São Joaquim (51,7%), Água Doce (12%), Bom Retiro (11,4%) e Urupema (6,9%).

As propriedades localizadas na região de altitude de Santa Catarina possuem, em média, 6,6 hectares de vinhedo. As maiores áreas individuais estão em Água Doce, com média de 32,3ha de vinhedos por propriedade, Tangará (11,1ha/prop.) e Campo Belo do Sul (9ha/prop.). São Joaquim é o município com maior número de propriedades (53,7%), com uma área média de 6,3ha/propriedade.

2. Processo de delimitação e caracterização edafoclimática da área proposta para a IP Vinhos de Altitude

A altitude vem sendo considerada como o principal diferencial para produção de vinhos finos em Santa Catarina. Sua relação inversa com a temperatura faz com que o ciclo vegetativo das uvas seja retardado, trazendo um diferencial físico-químico e

Rodovia Admar Gonzaga, 1486 – Itacorubi – 88034-001 – Florianópolis, SC Fone (048) 3664-4400

www.agricultura.sc.gov.br gabinete@agricultura.sc.gov.br





ESTADO DE SANTA CATARINA

SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, DA PESCA E DO
DESENVOLVIMENTO RURAL
GABINETE DO SECRETÁRIO

Fl. 5 do Parecer nº 3/2019, de 16/12/2019.

sensorial aos vinhos (ROSIER et al., 2004; ROSIER, 2006; FALCÃO et al., 2004; FALCÃO et al., 2007; PANDOLFO, 2010).

A altitude média dos vinhedos em 2019 era de 1157m, variando entre 845m e 1434m. Apenas em quatro municípios foram identificados vinhedos abaixo de 900m de altitude (Figura 1). Esses vinhedos representaram 10,5% da área plantada e estavam distribuídos entre Bom Retiro (83,5% da área abaixo de 900m), Campo Belo do Sul (11,1%), Videira (3,6%) e Tangará (1,9%).

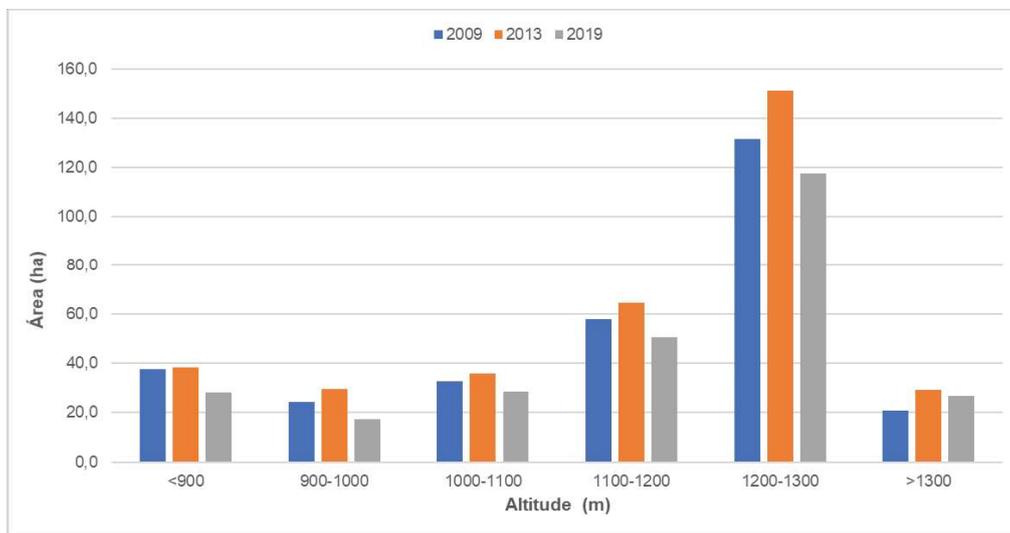


Figura 1. Área dos vinhedos (ha) por faixa de altitude para os anos de 2009, 2013 e 2019.

As propostas de limites para IP foram elaboradas a partir da sobreposição do cadastro dos vinhedos, que tornaram a região conhecida na produção dos vinhos de altitude de Santa Catarina, aos mapas hipsométrico, fitogeográfico, geomorfológico, geológico, hidrográfico (bacias hidrográficas) e aos limites político-administrativos dos municípios. De cada mapa foram selecionados as feições e os topônimos que coincidiram geograficamente com a área de localização dos vinhedos do cadastro vitícola.

Na Figura 2 está representada a distribuição espacial dos estabelecimentos vitícolas sobre os mapas hipsométrico, fitogeográfico, geomorfológico, geológico, hidrográfico e político-administrativo.

Rodovia Admar Gonzaga, 1486 – Itacorubi – 88034-001 – Florianópolis, SC Fone (048) 3664-4400

www.agricultura.sc.gov.br gabinete@agricultura.sc.gov.br





ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, DA PESCA E DO
DESENVOLVIMENTO RURAL
GABINETE DO SECRETÁRIO

Fl. 6 do Parecer nº 3/2019, de 16/12/2019.

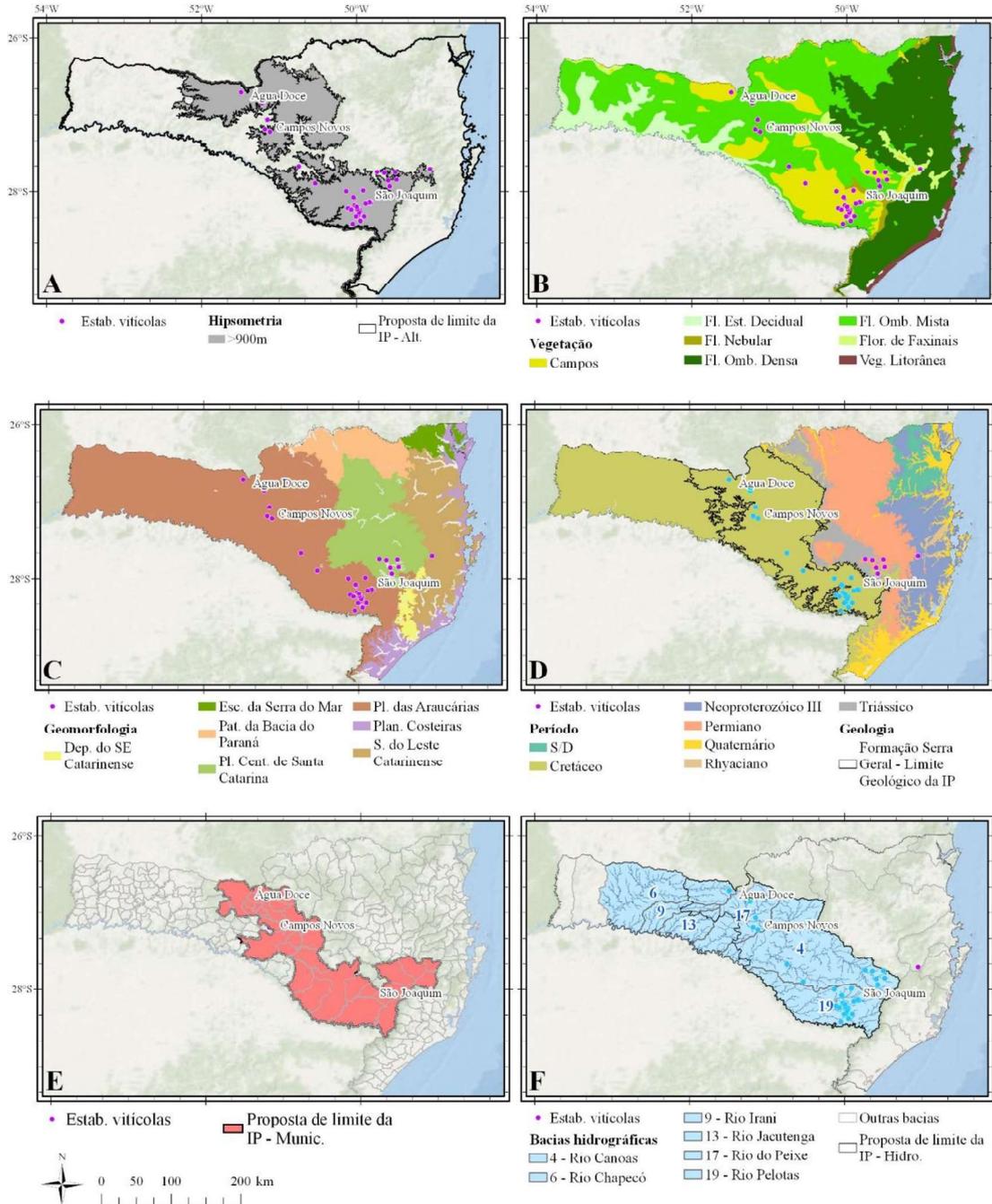


Figura 2. Sobreposição dos estabelecimentos vitícolas aos mapas hipsométrico (A), fitogeográfico (B), geomorfológico (C), geológico (D), político-administrativo (municípios) (E) e hidrográfico (microbacias) (F). Os limites em preto representam as possibilidades de limites para uma IP de acordo com a altitude (A), a geologia (D), os limites municipais (E) e os limites das bacias hidrográficas (F).

Rodovia Admar Gonzaga, 1486 – Itacorubi – 88034-001 – Florianópolis, SC Fone (048) 3664-4400

www.agricultura.sc.gov.br gabinete@agricultura.sc.gov.br





ESTADO DE SANTA CATARINA

SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, DA PESCA E DO
DESENVOLVIMENTO RURAL
GABINETE DO SECRETÁRIO

Fl. 7 do Parecer nº 3/2019, de 16/12/2019.

Os estabelecimentos vitícolas estão concentrados no entorno dos municípios de Água Doce, Campos Novos e São Joaquim (Figura 2E). Em termos fitogeográficos, os estabelecimentos vitícolas ocupam as regiões originariamente cobertas por campos de altitude (70%), floresta ombrófila mista (27%) e floresta de faxinais (3%) (Figura 2B). O principal domínio geomorfológico ocupado pelos estabelecimentos vitícolas é o Planalto das Araucárias, onde concentram-se 80% dos produtores de vinhos finos (Figura 2C). Esses mesmos produtores também estão situados sobre a formação geológica Serra Geral (Figura 2D). As principais bacias hidrográficas por onde se distribuem os estabelecimentos vitícolas são a bacia do rio Pelotas (63% dos estabelecimentos vitícolas) e a bacia do rio Canoas (22%) (Figura 2F).

Na Figura 2 também estão representadas as 4 propostas de delimitação para a IP Vinhos de Altitude de Santa Catarina (Figura 2A, 2D, 2E e 2F). Essas propostas se basearam na abrangência do maior número possível de estabelecimentos vitícolas em relação às feições geográficas definidas pela altitude, pela geologia, pela divisão político-administrativa e pela hidrografia.

A escolha do tipo, do nome e do limite da IG ocorreu de forma participativa. Os critérios foram definidos por consenso entre os atores envolvidos, de acordo com as normas brasileiras. As análises geográficas que geraram as propostas de limites para a IG (IP e DO) foram realizadas por uma equipe multidisciplinar de pesquisadores da Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina (Epagri), com a participação de pesquisadores e técnicos da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa) e do Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae). As propostas foram apresentadas e discutidas com o corpo técnico dessas empresas e com os vitivinicultores, em três reuniões oficiais da associação de produtores de vinhos finos de altitude. Na primeira reunião foi definido o tipo de IG e nas duas reuniões seguintes foram discutidos e aprovados o nome e o limite da IG.

A modalidade de IG escolhida pelos produtores para a região dos vinhos de altitude de Santa Catarina foi a Indicação de Procedência, em função, principalmente, da notoriedade construída nas últimas duas décadas para o vinho produzido nas altitudes superiores a 900m.

Rodovia Admar Gonzaga, 1486 – Itacorubi – 88034-001 – Florianópolis, SC Fone (048) 3664-4400

www.agricultura.sc.gov.br gabinete@agricultura.sc.gov.br





ESTADO DE SANTA CATARINA

SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, DA PESCA E DO
DESENVOLVIMENTO RURAL
GABINETE DO SECRETÁRIO

Fl. 8 do Parecer nº 3/2019, de 16/12/2019.

Os critérios utilizados para definir os limites da IP pretendida foram a notoriedade dos municípios produtores e o potencial dos seus vizinhos em relação às características altimétricas e climáticas. O limite da IP Vinhos de Altitude de Santa Catarina abrange os municípios com histórico de produção de uvas para vinhos finos, seus limítrofes diretos e os municípios contíguos com mais de 10% de área em altitudes superiores a 900m (Figura 3, Tabela 1)

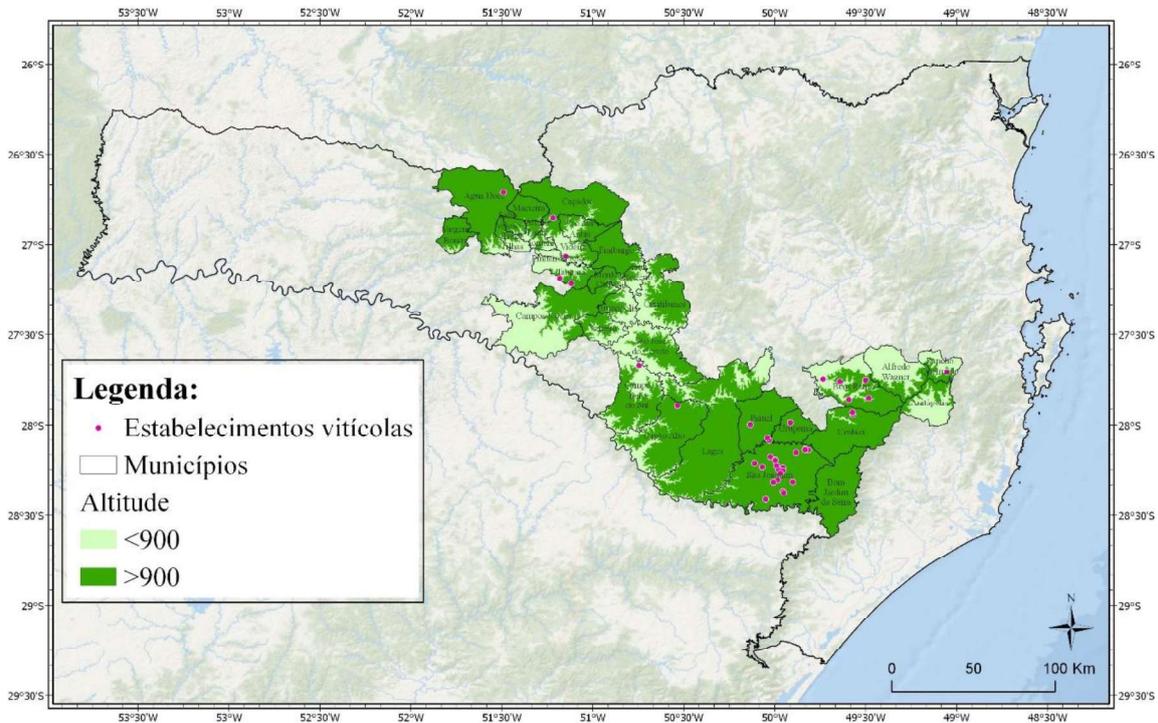


Figura 3. Distribuição dos estabelecimentos vitícolas nos municípios que compõem a área proposta para a IP Vinhos de Altitude por faixa altimétrica

Rodovia Admar Gonzaga, 1486 – Itacorubi – 88034-001 – Florianópolis, SC Fone (048) 3664-4400

www.agricultura.sc.gov.br gabinete@agricultura.sc.gov.br



**ESTADO DE SANTA CATARINA**SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, DA PESCA E DO
DESENVOLVIMENTO RURAL
GABINETE DO SECRETÁRIO

Fl. 9 do Parecer nº 3/2019, de 16/12/2019.

Tabela 1. Porcentagem de área dos municípios da IP por faixa de altitude

Município	% de área <900m	% de área >900m
Água Doce	6%	94%
Alfredo Wagner	73%	27%
Anitápolis	66%	34%
Arroio Trinta	36%	64%
Bom Jardim da Serra		100%
Bom Retiro	43%	57%
Brunópolis	56%	44%
Caçador	2%	98%
Campo Belo do Sul	39%	61%
Campos Novos	60%	40%
Capão Alto	21%	79%
Curitibanos	37%	63%
Fraiburgo	6%	94%
Frei Rogério	66%	34%
Iomerê	62%	38%
Lages	19%	81%
Macieira	1%	99%
Monte Carlo	12%	88%
Painel	0%	100%
Pinheiro Preto	90%	10%
Rancho Queimado	65%	35%
Rio das Antas	27%	73%
Salto Veloso	14%	86%
São Joaquim	3%	97%
São José do Cerrito	49%	51%
Tangará	57%	43%
Treze Tilhas	53%	47%
Urubici	2%	98%
Urupema		100%
Vargem	48%	52%
Vargem Bonita	8%	92%
Videira	55%	45%

Rodovia Admar Gonzaga, 1486 – Itacorubi – 88034-001 – Florianópolis, SC Fone (048) 3664-4400

www.agricultura.sc.gov.br gabinete@agricultura.sc.gov.br



ESTADO DE SANTA CATARINA

SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, DA PESCA E DO
DESENVOLVIMENTO RURAL
GABINETE DO SECRETÁRIO

Fl. 10 do Parecer nº 3/2019, de 16/12/2019.

A região da IP Vinhos de Altitude de Santa Catarina é caracterizada pelo clima mais frio do país. Nessa região, temperaturas negativas são registradas todos os anos devido à combinação entre a altitude e a latitude. A região apresenta clima Cfb, segundo Köppen (Figura 4), que se caracteriza como um clima temperado úmido com verão ameno. A temperatura média no mês mais frio é abaixo de 18°C (mesotérmico). Os verões são frescos, com temperatura média no mês mais quente abaixo de 22°C e sem estação seca definida (ALVARES et al., 2013).

Na região de altitude existe diferença de temperaturas em função da altitude e da latitude. A média das temperaturas mínimas normais variam entre 6,9 e 14,5°C, médias entre 11,3 e 18,6°C e as máximas entre 18,0 e 24,7°C. O confronto entre a precipitação e a evapotranspiração em geral mostra excedente hídrico quando se considera as normais climáticas. Entretanto, existe variabilidade interanual e espacial da precipitação, condicionando tanto déficits como excessos hídricos que podem afetar a produção e a qualidade das uvas.

Temperaturas baixas podem causar dano às videiras se ocorrerem em determinados estádios fenológicos. O ar, ao esfriar-se, aumenta de densidade e se acumula nas partes mais baixas do terreno, onde a temperatura pode atingir o limite letal para a planta (ou para parte dessa).



ESTADO DE SANTA CATARINA

SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, DA PESCA E DO
DESENVOLVIMENTO RURAL
GABINETE DO SECRETÁRIO

Fl. 11 do Parecer nº 3/2019, de 16/12/2019.

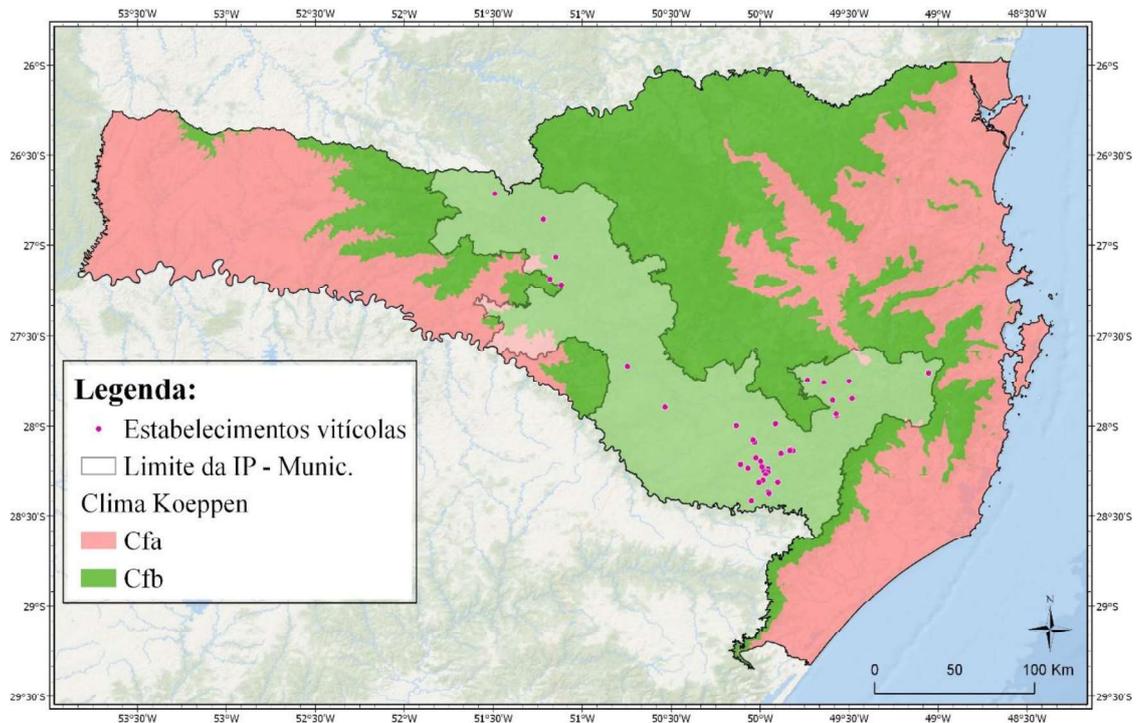


Figura 4. Distribuição espacial dos estabelecimentos vitícolas sobre a proposta de limite da IP Vinhos de Altitude e sobre o mapa climático de Köppen em Santa Catarina

A geada não causa dano à videira “dormente”, mas, pode injuriar o sarmento imaturo. Após a brotação, os órgãos mais sensíveis da planta podem sofrer danos irreversíveis. Em regiões mais frias, as geadas precoces podem antecipar a queda das folhas, diminuindo a quantidade de fotossintetizados acumulados na planta. A época de ocorrência de geadas é importante tanto para a escolha da variedade que será cultivada como para definição da época da poda. Geadas tardias podem trazer danos às plantas e consequentemente à produção das videiras. Os fenômenos geada e nevoeiro, também chamado de serração na região, são típicos da paisagem de outono e inverno nas áreas altas de Santa Catarina

A *neve* e o *granizo* são fenômenos meteorológicos relacionados a condições atmosféricas muito particulares. A precipitação de neve é um fenômeno atmosférico ocasional, ocorre especialmente em julho e agosto e tem as condições mais favoráveis no Planalto Sul do Estado. Enquanto a neve não oferece riscos à cultura da videira em Santa

Rodovia Admar Gonzaga, 1486 – Itacorubi – 88034-001 – Florianópolis, SC Fone (048) 3664-4400

www.agricultura.sc.gov.br gabinete@agricultura.sc.gov.br





ESTADO DE SANTA CATARINA

SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, DA PESCA E DO
DESENVOLVIMENTO RURAL
GABINETE DO SECRETÁRIO

Fl. 12 do Parecer nº 3/2019, de 16/12/2019.

Catarina, o granizo, dependendo da época em que ocorre, pode gerar prejuízos significativos ao cultivo da espécie no Estado.

Além de neve, o *sincolo* é outro efeito originado do congelamento da neblina, que enfeita as árvores em dias frios e úmidos nessa região. Neve e *sincolo* transformam a paisagem e deixam na memória do observador, lembranças bem características da região de altitude.

Do ponto de vista geológico, a maior parte da produção dos vinhos finos de altitude do estado de Santa Catarina concentra-se nas áreas da Formação Serra Geral (Figura 4.1), observando-se também, com pouca representatividade, a produção em algumas áreas de rochas sedimentares gonduânicas paleozóica correspondente à Bacia do Paraná (SANTA CATARINA, 1986).

A pedogênese dos solos das encostas basálticas foi bastante influenciada pelas variações climáticas que ocorreram no final do Pleistoceno e todo o Holoceno, o que condicionou o intemperismo físico, nas épocas de seca intensa. Nas épocas úmidas, além da predominância do intemperismo químico, houve o carreamento de sedimentos e fragmentos de rochas de diferentes tamanhos vale abaixo (BIGARELLA et al., 1965).

Na região de altitude, as principais unidades de mapeamento, em escala regional, são formadas por associações de solos com predomínio das classes Cambissolo Háptico (17%), Cambissolo Húmico (25%), Neossolo Litólico (33%) e Nitossolo Háptico (17%).

Estudos realizados por Dortzbach (2016) mostraram uma grande variação dos atributos químicos entre as áreas produtoras, que pode estar relacionada, tanto à variação na distribuição espacial das amostras dentro das propriedades, influenciado pelo fator relevo, quanto pelo grande número de setores encontrados nas propriedades.

Historicamente a transformação da paisagem pela viticultura na região produtora dos Vinhos de Altitude teve início no final da década de 90 (VIANNA et al., 2016). A primeira transformação percebida pela constituição de uma nova paisagem vitícola foi a substituição da cobertura vegetal por vinhedos e a construção das primeiras vinícolas.

Rodovia Admar Gonzaga, 1486 – Itacorubi – 88034-001 – Florianópolis, SC Fone (048) 3664-4400

www.agricultura.sc.gov.br gabinete@agricultura.sc.gov.br





ESTADO DE SANTA CATARINA

SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, DA PESCA E DO
DESENVOLVIMENTO RURAL
GABINETE DO SECRETÁRIO

Fl. 13 do Parecer nº 3/2019, de 16/12/2019.

Os vinhedos foram implantados preferencialmente em áreas onde já havia atividade antrópica. Cerca de 80% dos vinhedos cadastrados em 2019 foram plantados em áreas onde, até 2003, havia agricultura (63,3%), pastagem (14,5%) ou silvicultura (1,8%). Os vinhedos implantados sobre áreas com cobertura de campos nativos correspondem a 18,8% do total, enquanto os vinhedos que substituíram as florestas representam apenas 1,4%.

A região dos Vinhos de Altitude já se diferencia das demais regiões de Santa Catarina em termos climáticos, porém sua fisiografia confere uma diversidade de paisagens que pode proporcionar mesoclimas específicos, dependendo da posição do vinhedo no terreno (VIANNA et.al., 2019). A combinação entre a posição no terreno (vale, encosta ou topo de morro), a declividade e a orientação dos vinhedos, permite avaliar as diferentes paisagens onde os vinhedos estão implantados.

Os vinhedos de altitude estão posicionados preferencialmente nas encostas (75,4%) e nos topos de morro (23,8%).

Em relação à declividade, 66% da área dos vinhedos estão em paisagens com relevo ondulado e forte ondulado. De acordo com o método para classificação de aptidão de uso das terras do Estado de Santa Catarina (UBERTI et al., 1999), o relevo ondulado possui de 8% a 20% de declividade, enquanto o relevo forte ondulado varia de 20% a 45% de declividade. Esses dois tipos de relevo apresentam suscetibilidade à erosão de moderada a forte, dependendo também da estrutura pedológica e das práticas de cultivo.

3. Memorial descritivo e mapa da proposta de limite para a IP Vinhos de Altitude de Santa Catarina

A área geográfica proposta para a Indicação de Procedência Vinhos de Altitude de Santa Catarina é única, contínua e abrange 22.232km², que correspondem a 23,2% do território do Estado de Santa Catarina. A área está localizada entre os paralelos 26°31'43"Se 28°38'20"Se entre os meridianos 48°54'27"W e 51°54'01"W (Anexo 1).O

Rodovia Admar Gonzaga, 1486 – Itacorubi – 88034-001 – Florianópolis, SC Fone (048) 3664-4400

www.agricultura.sc.gov.br gabinete@agricultura.sc.gov.br





ESTADO DE SANTA CATARINA

SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, DA PESCA E DO
DESENVOLVIMENTO RURAL
GABINETE DO SECRETÁRIO

Fl. 14 do Parecer nº 3/2019, de 16/12/2019.

limite da Indicação de Procedência Vinhos de Altitude é constituído pelos limites político-administrativos dos municípios que a compõe, conforme definidos pelo Governo do Estado de Santa Catarina (SANTA CATARINA, 2016), a seguir discriminados: Rancho Queimado, Anitápolis, Alfredo Wagner, Bom Retiro, Urubici, Bom Jardim da Serra, São Joaquim, Urupema, Painel, Lages, Capão Alto, Campo Belo do Sul, São José do Cerrito, Vargem, Brunópolis, Campos Novos, Curitibanos, Frei Rogério, Monte Carlo, Tangará, Fraiburgo, Pinheiro Preto, Videira, Rio das Antas, Iomerê, Arroio Trinta, Santo Veloso, Treze Tílias, Macieira, Caçador, Vargem Bonita e Água Doce.

4. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ALVARES, C.A.; STAPE, J.L.; SENTELHAS, P.C.; GOLÇALVES, J.L.M.; SPAROVEK, G. Köppen's climate classification map for Brazil. Meteorologische Zeitschrift, Vol. 22, No. 6, 711-728. 2013. doi:10.1127/0941-2948/2013/0507.

BIGARELLA, J.J & ANDRADE, G.O. Contribution to the study of the Brazilian Quaternary. In: WRIGHT, H.E. Jr. & FREY, D.G. (eds.) International Studies on the Quaternary. **Geol. Soc. Am. Spec.** New York, 84, p. 433-451, 1965.

BRASIL. Lei nº 10.267, de 28 de agosto de 2001. Dispõe sobre o georreferenciamento dos imóveis rurais. Disponível em: http://www.sigam.ambiente.sp.gov.br/sigam2/legisla%C3%A7%C3%A3o%20ambiental/lei%20fed%202001_10267.pdf. Acesso em: 28 jun. 2011.

BRIGHENTI, E.; TONIETTO, J. O clima de São Joaquim para a viticultura de vinhos finos: classificação pelo Sistema CCM Geovítica. In: XVIII CONGRESSO BRASILEIRO DE FRUTICULTURA, Florianópolis. **Anais**. Florianópolis: SBF, 2004. 4p. (CD-ROM).

DORTZBACH, D. **Caracterização dos solos, avaliação da aptidão agrícola e zoneamento das regiões produtoras de vinhos finos de altitude de SC. 2016.** 317f. Tese (doutorado) – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Curso de Pós-Graduação em Agronomia, Seropédica, RJ.



ESTADO DE SANTA CATARINA

SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, DA PESCA E DO
DESENVOLVIMENTO RURAL
GABINETE DO SECRETÁRIO

Fl. 15 do Parecer nº 3/2019, de 16/12/2019.

FALCÃO, L.D.; REVEL, G.; PERELLO, M.C.; MOUTSIU, A.; ZANUS, M.C.; BORDIGNON, L.M.T.A survey of seasonal temperatures and vineyard altitude influences on 2-methoxy-3-isobutylpyrazine, C13-norispreoids, and the sensory profile of Brazilian Cabernet Sauvignon wines. **Journal of Agricultural and Food Chemistry**, v.55, n.9, p.3605-3612, 2007.

FALCÃO, L. D., DE REVEL, G., PERELLO, M. C., MOUTSIU, A., ZANUS, M. C., & BORDIGNON-LUIZ, M. T.A survey of seasonal temperatures and vineyard altitude influences on 2-methoxy-3-isobutylpyrazine, C13-norisoprenoids, and the sensory profile of Brazilian Cabernet Sauvignon wines. **Journal of Agricultural and Food Chemistry**, 55(9), 3605–3612, 2007.

FALCÃO, L.D.; GRIS, E.F.; BRIGHENTI, E.; BONIN, V.; ROSIER, J.P.; OGLIARI, P.J.; LUIZ, M.T.B. Evolução da maturação da uva cabernet sauvignon (*Vitis vinifera* L.) produzida em um vinhedo de São Joaquim. In: XVIII CONGRESSO BRASILEIRO DE FRUTICULTURA, 2004, Florianópolis. **Anais** eletrônicos....Florianópolis.

FIALHO, B.F; MELLO, L. M.R. de; GUZZO, C.L. Metodologia de Georreferenciamento do Cadastro Vitícola. Bento Gonçalves: EMBRAPA-UVA E VINHO, 2005. 26p. (Documentos, 50)

PANDOLFO, C. **Sistema atmosféricos, variáveis meteorológicas e mudanças climáticas na potencialidade do cultivo da videira (*Vitisvinifera* L.) no Estado de Santa Catarina**. 2010. 174p.Tese (Doutorado em Ciências) - Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, SC.

ROSIER, J. P.; BRIGUENTI, E.; SCHUCK, E.; BOININ. V. Comportamento da variedade Cabernet Sauvignon cultivada em vinhedos de altitude em São Joaquim - SC. In: XVIII CONGRESSO BRASILEIRO DE FRUTICULTURA, 2004, Florianópolis. **Anais...** 2004.

ROSIER, J.P. Vinhos de altitude: característica e potencial na produção de vinhos finos brasileiros. **Informe Agropecuário**, v.27, p.105-110, 2006.

SANTA CATARINA – Secretaria de Estado do Planejamento. Diretoria de Estatística e Cartografia. **Atlas de Santa Catarina – Estado e Território, Fascículo 1**. UDESC, 2ª ed. Florianópolis. 2016. 80p. ISBN 978-85-8302-077-6 DOI 105965/978858302077612016

Rodovia Admar Gonzaga, 1486 – Itacorubi – 88034-001 – Florianópolis, SC Fone (048) 3664-4400

www.agricultura.sc.gov.br gabinete@agricultura.sc.gov.br





ESTADO DE SANTA CATARINA

SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, DA PESCA E DO
DESENVOLVIMENTO RURAL
GABINETE DO SECRETÁRIO

Fl. 16 do Parecer nº 3/2019, de 16/12/2019.

TONIETTO, J., CARBONNEAU, A.. A multicriteria climatic classification system for grape-growing regions worldwide. **Agric. For. Meteorol.** 124, 81–97, 2004. doi:10.1016/j.agrformet.2003.06.001

UBERTI, A. A. A. **Santa Catarina: proposta de divisão territorial em regiões edafoclimáticas homogêneas.** 2005. 206p. (Doutorado em Engenharia Civil) - Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2005.

VIANNA, L. F., MASSIGNAN, A. M., PANDOLFO, C., DORTZBACH, D., & VIEIRA, V. F.. Caracterização agrônômica e edafoclimática dos vinhedos de elevada altitude. **Revista de Ciências Agroveterinárias**, 15(3), 215–226, 2016.

VIANNA, L. F., MASSIGNAN, A.M., PANDOLFO, C., DORTZBACH, D.. Evaluating environmental factors, geographic scale and methods for viticultural zoning in the high-altitude region of Santa Catarina, Brazil. **Remote Sensing Applications: Society and Environment**, 13, 158-170, 2019. doi: 10.1016/j.rsase.2018.10.018

VIEIRA, V.F.; ZAMPARETTI, A. F. Um método para o georreferenciamento dos vinhedos. **Mundo Geo On Line.** 2010. Disponível em: <http://mundogeo.com/blog/2000/01/01/um-metodo-para-o-georreferenciamento-dos-vinhedos/>. Acesso em 28 jun. 2011.

[Assinatura Digital]

Ricardo de Gouvêa

Secretário de Estado da Agricultura, da Pesca e do Desenvolvimento Rural

Rodovia Admar Gonzaga, 1486 – Itacorubi – 88034-001 – Florianópolis, SC Fone (048) 3664-4400

www.agricultura.sc.gov.br gabinete@agricultura.sc.gov.br





ESTADO DE SANTA CATARINA

SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, DA PESCA E DO
DESENVOLVIMENTO RURAL
GABINETE DO SECRETÁRIO

Ofício nº 757/2019

Florianópolis, 19 de dezembro de 2019.

Senhor Diretor,

Em atenção à solicitação de expedição de Instrumento Oficial para a Área Geográfica Delimitada de produção dos Vinhos de Altitude de Santa Catarina, vimos apresentar o Parecer Técnico SAR nº 03/2019, que, constituindo doravante parte integrante e indissociável do presente expediente, indica a delimitação geográfica da área de produção dos Vinhos de Altitude de Santa Catarina, para fins de Indicação Geográfica, na modalidade Indicação de Procedência, para registro e providências daí decorrentes junto aos órgãos competentes.

Atenciosamente,

[Assinatura Digital]
Ricardo de Gouvêa
Secretário de Estado

Ao Senhor
EVERSON FERNANDO SUZIN
Diretor Financeiro da Vinhos de Altitude – Produtores e Associados
São Joaquim, SC

Rodovia Admar Gonzaga, 1486 – Itacorubi – 88034-001 – Florianópolis, SC Fone (048) 3664-4400

www.agricultura.sc.gov.br gabinete@agricultura.sc.gov.br



