

Revista da  
**Propriedade  
Industrial**

Nº 2621  
30 de Março de 2021

**Indicações  
Geográficas**  
Seção IV



**REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL**

Presidente

**Jair Bolsonaro**

**MINISTÉRIO DA ECONOMIA**

Ministro da Economia

**Paulo Roberto Nunes Guedes**

INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL

Presidente

Claudio Vilar Furtado

---

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

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

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

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

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

---

# Índice Geral:

CÓDIGO 303 (Exigência em fase preliminar do pedido de registro).....	4
CÓDIGO 307 (Exigência em fase de mérito do pedido de alteração de registro).....	8
CÓDIGO 336 (Pedido de alteração de registro publicado para manifestação de terceiros).....	15
CÓDIGO 336 (Pedido de alteração de registro publicado para manifestação de terceiros).....	39
CÓDIGO 375 (Pedido de registro indeferido) .....	69

INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS – RPI 2621 de 30 de março de 2021.

**CÓDIGO 303 (Exigência em fase preliminar do pedido de registro)**

**Nº DO PEDIDO:** BR402021000001-1

**INDICAÇÃO GEOGRÁFICA:** Bituruna

**ESPÉCIE:** Indicação de Procedência

**NATUREZA:** Produto

**PRODUTO:** Vinhos

**REPRESENTAÇÃO:**



**PAÍS:** Brasil

**DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA:** Município de Bituruna/PR

**DATA DO DEPÓSITO:** 21/01/2021

**REQUERENTE:** ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE UVA E VINHO DO MUNICÍPIO DE BITURUNA - APRUVIBI

**PROCURADOR:** -

**COMPLEMENTO DO DESPACHO**

O pedido não atende ao disposto no art. 11 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 PRELIMINAR**

## **1. INTRODUÇÃO**

O presente pedido refere-se à solicitação de reconhecimento da indicação geográfica (IG) “**BITURUNA**” para o produto **VINHOS**, na espécie **INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA (IP)**, conforme definido no art. 177 da Lei n.º 9.279, de 14 de maio de 1996 (Lei de Propriedade Industrial – LPI), e na Instrução Normativa n.º 95, de 28 de dezembro de 2018 (IN n.º 95/2018).

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

## **2. RELATÓRIO**

O pedido de registro foi protocolizado no Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) por meio da petição nº 870210007394 de 21 de janeiro de 2021, recebendo o nº BR402021000001-1.

Foram apresentados os seguintes documentos:

- Requerimento eletrônico de pedido de registro de – fls. 1 a 3;
- Caderno de especificações técnicas – fls. 4 a 18;
- Comprovante de pagamento da Guia de Recolhimento da União (GRU) – fl. 19;
- Estatuto Social registrado – fls. 20 a 39;
- Ata registrada da Assembleia Geral com aprovação do Estatuto Social – fls. 43 e 44;
- Lista de presença da Assembleia Geral para aprovação do Estatuto Social – fl. 48;
- Ata registrada da posse da atual Diretoria – fls. 40 a 42 e fls. 45 a 47;
- Ata registrada da Assembleia Geral com aprovação do caderno de especificações técnicas e lista de presença – fls. 43 e 44;
- Lista de presença da Assembleia Geral para aprovação do Caderno de Especificações Técnicas – fl. 48;
- Identidade e CPF dos representantes legais – fl. 49;
- Declaração de estarem os produtores estabelecidos na área delimitada – fls. 50 a 52;
- Documentos que buscam comprovar a espécie requerida – fls. 53 a 310;
- Instrumento oficial que delimita a área geográfica – fls. 311 a 319;

- Representação gráfica ou figurativa da IG ou representação geográfica de país, cidade, região ou localidade – fl. 2;
- Outros documentos:
  - Manual de identidade visual Vinhos de Bituruna – fls. 320 a 345.

A partir da análise da documentação apresentada, verificou-se que não foi apresentado o seguinte documento:

- Lista de presença da Ata de Assembleia Geral Extraordinária para a posse da atual diretoria da APRUVIBI, de acordo com o disposto no item 7.1.5 do Manual de Indicações Geográficas, alínea “c” e conforme exigido pelo inciso V, c, do art. 7º da IN nº 95/2018.

Além disso, observou-se que o Estatuto Social foi apresentado com aparente inversão de páginas (entre os artigos 32 a 49) e algumas omissões: há um salto do art. 31 para o art. 46 nas páginas 29 e 30 da petição, outro do art. 45 para o art. 50 na página 35 e do art. 58 para o 61 na página 37. Essas incorreções geram dúvidas quanto à integralidade do documento e devem ser retificadas, conforme disposto no item 7.1.5 do Manual de Indicações Geográficas, alínea “a”.

### 3. CONCLUSÃO

Considerando o exposto no RELATÓRIO, e tendo em vista o *caput* e o §1º do art. 11 da IN nº 95/2018, deverão ser cumpridas as seguintes exigências:

- 1) Reapresente Ata de Assembleia Geral Extraordinária para a posse da atual diretoria da APRUVIBI devidamente acompanhada da lista de presença;
- 2) Reapresente Estatuto Social registrado em sua íntegra, ou seja, sem cortes, inversões ou omissões de páginas e artigos.

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

Encerrado o presente exame, prossegue-se o trâmite processual para a publicação do pedido na Revista de Propriedade Industrial – RPI, sob o Código 303 (Exigência em fase preliminar do pedido de registro), observado o prazo de 60 (sessenta) dias, sob pena de arquivamento definitivo do pedido, conforme disposto no §2º do art. 11 da IN n.º 95/2018.

Observe que o pagamento da GRU deverá ser efetuado antes do peticionamento, independentemente da data de vencimento constante da guia, sob pena de o serviço solicitado não ser considerado.

Rio de Janeiro, 25 de março de 2021.

Assinado digitalmente por:

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

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

INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS – RPI 2621 de 30 de março de 2021

**CÓDIGO 307 (Exigência em fase de mérito do pedido de alteração de registro)**

**Nº DO REGISTRO:** IG200602

**INDICAÇÃO GEOGRÁFICA:** PARATY

**ESPÉCIE:** Denominação de Origem

**NATUREZA:** Produto

**PRODUTO:** Cachaça

**REPRESENTAÇÃO:**



**PAÍS:** Brasil

**DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA:** Integralmente inserida no município de Paraty no estado do Rio de Janeiro

**DATA DO REGISTRO:** 10 de julho de 2007

**DATA DO PEDIDO DE ALTERAÇÃO:** 21 de julho de 2020

**REQUERENTE:** ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES E AMIGOS DA CACHAÇA ARTESANAL DE PARATY

**PROCURADOR:** Não há

**COMPLEMENTO DO DESPACHO**

O pedido não atende ao disposto no art. 13 c/c o art. 22 da IN n.º 95/18. A não manifestação no prazo de 60 (sessenta) dias acarretará o arquivamento do pedido de alteração 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

**EXIGÊNCIA DE MÉRITO NO PEDIDO DE ALTERAÇÃO DO REGISTRO**

**1. INTRODUÇÃO**

O presente pedido refere-se à solicitação de alteração do registro da indicação geográfica (IG) “PARATY”, da espécie **Indicação de Procedência (IP)**, para assinalar “**Aguardentes, tipo cachaça e aguardente composta azulada**”, cuja concessão foi publicada na RPI 1905 de julho de 2007.

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

**2. RELATÓRIO**

O pedido de alteração do registro foi protocolizado no Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) por meio da petição n.º 870200090706 de 21 de julho de 2020.

Trata-se de solicitação de alteração de:

- Espécie de Indicação Geográfica, de Indicação de Procedência (IP) para Denominação de Origem (DO);
- Caderno de Especificações Técnicas; e
- Representação gráfica e figurativa.

Encerrado o exame preliminar, o pedido de registro foi publicado na RPI 2603 de 24 de novembro de 2020, sob o código 336. Passados 60 (sessenta) dias da publicação e não havendo manifestação de terceiros, inicia-se o exame de mérito nos termos do art. 13 da IN n.º 95/2018.

Os documentos juntados pelo requerente apresentam uma série de informações sobre as características climáticas de Paraty e o cultivo da cana-de-açúcar na região, além de relatórios de avaliação sensorial da cachaça ali produzida. Importante transcrever o seguinte trecho:

*Os sabores doce e ácido podem se destacar nos destilados em questão, em intensidades variadas, além de outros atributos gustativos presentes.*



**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**

*Por outro lado, é interessante notar que, mesmo após estes destilados terem sido mantidos armazenados durante, no mínimo, 12 meses, os atributos **Doce e Ácido permaneceram em destaque nestes produtos.***

*Desta forma, e, através dos resultados apresentados acima, verifica-se que, as Cachaças de Paraty, **quando não sofrem interferências externas** durante os períodos de armazenamento ou envelhecimento, **apresentam atributos próprios e marcantes em relação às sensações em boca e gustativas, independentemente do produtor que a fabrica.***

*Uma avaliação mais aprofundada destas características **poderá vir a comprovar as inter-relações existentes entre o “seu modo de fazer” e o perfil físico-químico desta.** Conclui-se que o a produção das Cachaças de Paraty, por sua própria essência e por estar pautada nos saberes, modo de ser e de fazer local, é um produto que sua qualidade também se deve ao fator humano, ou seja, o saber fazer ou a forma pelo qual o sistema de produção vincula a cachaça ao meio geográfico.(fl.98, grifo nosso)*

Ainda que tenham sido trazidos ao presente exame diversos elementos de cunho técnico, relacionados tanto às condições naturais do meio geográfico quanto aos aspectos humanos que influenciam o produto, não identificamos nos autos elementos que estabeleçam claramente o nexo de causalidade entre as especificidades do meio geográfico e as qualidades e/ou características do produto.

Logo, é importante tornar mais clara a relação entre os fatores naturais e humanos e o produto final, indicando como os atributos de acidez e doçura apresentados se relacionam com a origem geográfica, não bastando a mera constatação de sua existência. Dito de outro modo, como essa caracterização final do produto se relaciona com a disponibilidade hídrica do cultivo da cana-de-açúcar, o efeito de “estufa” decorrente da topografia, a presença de leveduras nativas e a qualidade da água utilizada na diluição do mosto, sofrendo influência desses fatores? Tal questão deve ser respondida.

Importante dizer que, apesar dessas características e qualidades aparentemente constituírem um liame comum a todas as aguardentes de cana-de-açúcar do tipo cachaça produzidas localmente, a serem distinguidas pela DO, valendo-se de métodos de produção típicos do território, isso não se mostra o bastante para atender ao disposto na alínea “c” do inciso II do art. 21 da IN n.º 95/2018, ou seja, não é o suficiente para estabelecer a relação entre meio geográfico e as qualidades ou características do produto (**ver exigência 1**).

Quanto ao Caderno de Especificações Técnicas (CET), o título do art. 3º afirma tratar “*Da Titularidade da Denominação de Origem ‘Cachaça de Paraty’*”, porém, o conteúdo o dispositivo faz referência apenas ao substituto processual. A redação adotada no título do artigo pode resultar na conclusão equivocada de que o substituto processual seria o próprio titular da IG. Todavia, sendo um sinal cujo direito de uso é coletivo, conforme estabelece o art.182 da LPI, todos os produtores estabelecidos na área delimitada, que cumprem as regras do CET e que se submetem ao controle possuem o direito de utilizá-lo. O substituto processual apenas representa esses produtores para fins de solicitação do registro junto ao INPI, não sendo, portanto, o titular da IG. Logo, a expressão “titularidade” no *caput* do art. 3º deve ser substituída por “substituto processual” (**ver exigência 2.1**).

Além disso, constatamos algumas inconsistências no que dispõe o artigo sobre as “*Condições Específicas para a Utilização da Denominação de Origem*”. O inciso IV do art. 9º (fl.301) faz referência às pessoas autorizadas nos termos do artigo 5º do CET (fl.298), o qual, por sua vez, tão somente se refere aos “*Objetivos Sociais da Associação dos Produtores e Amigos da Cachaça Artesanal e Paraty*”. Parece-nos que a referência correta seria ao art. 6º do CET (fl.298), este sim cuida das “*Pessoas Autorizadas*”, devendo tal discrepância ser sanada pelo requerente (**ver exigência 2.2**).

Ainda, o inciso VI do art. 9º do CET (fl.301) afirma que “*a pessoa jurídica só poderá utilizar o signo distintivo*” da DO se aprovado pelo Conselho Regulador. Ora, não nos parece cabível impor como condição de uso a constituição de pessoa jurídica, de forma que, salvo imposição legal específica para o segmento, o produtor poderia ser pessoa física ou jurídica. Além disso, a leitura do dispositivo autoriza o entendimento de que para a pessoa física não seria necessária a aprovação do Conselho Regulador, o que constituiria um tratamento não isonômico. Assim tal limitação que deve ser afastada (**ver exigência 2.3**).

Nota-se também que no inciso XXI do mesmo artigo há a referência a “*demais obrigações de cobranças especificadas no Plano de Controle da DO*”. No entanto, conforme estabelece o art. 6º da IN n.º 95/2018, podem fazer uso da IG todos os produtores estabelecidos na área delimitada, desde que cumpram com o CET e se submetam ao controle. Como o uso da IG é um direito dos produtores, outras cobranças para se fazer uso do sinal podem ser abusivas. Contudo, como o controle é uma atividade que gera custos, são aceitáveis cobranças que visem ao ressarcimento dos gastos decorrentes da gestão da própria IG. Dessa forma, são necessários esclarecimentos acerca da cobrança mencionada (**ver exigência 2.4**).

Ademais, o art. 13 do CET (fl.305), ao tratar das penalidades, não indica prazos máximos e seu parágrafo único remete a um “*Plano de Controle pelo Conselho Regulador*”

que definirá as “*demais sanções, seus prazos e penalidades*”. A falta de previsão no CET pode sujeitar os produtores a sanções por tempo indeterminado, o que deve ser retificado pelo requerente, apontando expressamente a vigência máxima no caso de penalidades que impeçam o exercício do direito de uso da IG, como é o caso da suspensão. Exemplos de prazos seriam: 12 meses a contar da decisão de suspensão ou até cessada a violação ao CET (**ver exigência 2.5**).

Nota-se, também, que houve um erro formal na numeração dos incisos do art. 16 do CET, de forma que “inciso I” foi escrito em duplicidade, isto é, o número “I” foi utilizado duas vezes no mesmo artigo, identificando disposições distintas. Logo, faz-se necessário retificar a numeração dos incisos desse artigo, passando cada trecho a vigorar na forma de “inciso I” e “inciso II”, respectivamente (**ver exigência 2.6**).

Além disso, a delimitação informada no art. 7º do CET (fl.299), “*Da Delimitação da Área Geográfica de Produção da Denominação de Origem*”, no que pese parecer similar ao da IP “Paraty”, objetivamente diverge daquela informada no art. 1º do Regulamento de Uso da IP (fl. 22), assim como do Instrumento Oficial que delimitou a área da IP, emitido pela Superintendência Regional do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento no Rio de Janeiro (fls. 32/38).

Além do informado no CET, complementam a delimitação da DO mapas subscritos pela empresa INOVATES e pelo SEBRAE, pessoas jurídicas de direito privado, que não se enquadram na definição do inciso VIII do art. 7º da IN n.º 95/2018.

Assim, considerando o exposto acima, faz-se necessária a apresentação de novo Instrumento Oficial de Delimitação da Área Geográfica, o qual deve abordar os termos da DO, conforme dispõem os incisos VIII do art. 7º, VI do art. 16 e II, alínea “a”, do art. 21 da IN n.º 95/2018. Alternativamente, caso não haja alteração na área delimitada, mas apenas divergência na descrição da mesma, o Ministério que emitiu o instrumento oficial pode ratificar as informações contidas no documento, certificando a equivalência da delimitação original com a atual, de modo a garantir a compatibilidade do território delimitado com as características do meio geográfico, quesito necessário para a obtenção do produto nos termos do CET (**ver exigência 3**).

Prosseguindo, entendemos que o documento de fls. 292/293 contém as “*razões específicas*” e “*a justificativa fundamentada para as alterações solicitadas*”, ainda que sucintamente, sendo complementado por estudos técnicos para a alteração de registro pretendida, o que atenderia a parte do inicial do §4º do art. 16, da IN n.º 95/2018. Porém, não foi apresentada a “*comparação com o documento original*”, exigida na parte final do

parágrafo citado, o que deve ser sanado pelo requerente, minimamente quanto à **representação da IG** e ao **CET (ver exigência 4)**.

Por fim, é importante dizer que o presente pedido traz como um dos itens a serem alterados o produto a ser distinguido pela IG, restringindo o objeto original do registro de “aguardente de cana do tipo cachaça e aguardente composta azulada” para “cachaça”, assim como alterações no processo de produção, como a restrição da origem da matéria prima a apenas cana-de-açúcar local. Uma vez que há um potencial risco de exclusão de produtores que fazem uso da IP “Paraty”, tal fato deve ser esclarecido à luz do §1º do art. 20 da IN n.º 95/2018 (**ver exigência 5**).

### **3. CONCLUSÃO**

Considerando o exposto no RELATÓRIO, e tendo em vista o *caput* e o §1º do art. 13 c/c o art. 22 da IN n.º 95/2018, deverão ser cumpridas as seguintes exigências, nos termos do parecer acima:

- 1) Apresente de forma clara e objetiva onexo causal entre os fatores naturais e humanos do meio geográfico e as qualidades ou características do produto distinguido pela DO.
- 2) No que diz respeito ao CET:
  - 2.1) Substitua a expressão “titularidade” no caput do art. 3º por “substituto processual”.
  - 2.2) Retifique o erro formal constante no inciso IV do art. 9º;
  - 2.3) Justifique ou retifique o inciso VI do art. 9º, substituindo “pessoa jurídica” por “produtor”;
  - 2.4) Preste esclarecimentos quanto às demais cobranças estabelecidas no Plano de Controle;
  - 2.5) Retifique o documento informando expressamente a prazo máximo de vigência da penalidade de suspensão;
  - 2.6) Retifique a numeração dos incisos do art. 16.
- 3) Apresente um novo Instrumento Oficial de Delimitação da Área Geográfica ou documento oficial ratificando a delimitação anterior, conforme o presente parecer.

- 4) Apresente a comparação a) da nova representação da IG e b) do Caderno de Especificações Técnicas alterado com os seus originais, conforme determina a parte final do §4º do art. 16 da IN n.º 95/2018.
- 5) Informe se algum produtor estabelecido na área geográfica e que faz uso da IP “Paraty” será excluído ou prejudicado com a alteração do registro, nos termos do §1º do art. 20 da IN n.º 95/2018.

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

Encerrado o presente exame, prossegue-se o trâmite processual para a publicação do pedido na Revista de Propriedade Industrial – RPI, sob o 307, “*Exigência em fase de mérito do pedido de alteração de registro, pois o pedido não atende ao disposto no art. 13 c/c o art. 22 da IN n.º 95/18*”. A não manifestação no prazo de 60 (sessenta) dias acarretará o arquivamento do pedido de registro.

Observe que o pagamento da GRU deverá ser efetuado antes do peticionamento, independentemente da data de vencimento constante da guia, sob pena de o serviço solicitado não ser considerado.

Rio de Janeiro, 25 de março de 2021

Assinado digitalmente por:

**Raul Bittencourt Pedreira**  
Tecnologista em Propriedade Industrial  
Instituto Nacional da Propriedade Industrial  
SIAPE 1528344

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

INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS – RPI 2621 de 30 de março de 2021.

**CÓDIGO 336 (Pedido de alteração de registro publicado para manifestação de terceiros)**

**Nº DO REGISTRO:** IG200703

**INDICAÇÃO GEOGRÁFICA:** Região da Alta Mogiana

**ESPÉCIE:** Indicação de Procedência

**NATUREZA:** Produto

**PRODUTO:** Café

**REPRESENTAÇÃO:**



**PAÍS:** Brasil

**DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA:** A área delimitada da Região de Alta Mogiana engloba os municípios de: Altinópolis - SP, Batatais - SP, Buritizal - SP, Cajuru - SP, Cássia dos Coqueiros - SP, Cristais Paulista - SP, Franca - SP, Itirapuã - SP, Jariquera - SP, Nuporanga - SP, Patrocínio Paulista - SP, Pedregulho - SP, Restinga - SP, Ribeirão Corrente - SP, Santo Antônio da Alegria - SP, São José da Bela Vista - SP, Capetinga - MG, Cássia - MG, Claraval - MG, Ibiraci - MG, Itamogi - MG, São Sebastião do Paraíso - MG e São Tomás de Aquino - MG.

**DATA DO REGISTRO:** 17/09/2013

**DATA DO PEDIDO DE ALTERAÇÃO:** 03/04/2020

**REQUERENTE:** ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE CAFÉS ESPECIAIS DA ALTA MOGIANA - AMSC

**PROCURADOR:** EDUARDO ISPER NASSIF BALBIM

**COMPLEMENTO DO DESPACHO**

Publicado o Pedido de Alteração de Registro de Indicação Geográfica. Inicia-se, nesta data, o prazo de 60 (sessenta) dias para manifestação de terceiros, conforme o art. 12 c/c o art. 22 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 alteração do registro da indicação geográfica (IG) “**ALTA MOGIANA**”, da espécie **INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA (IP)**, para assinalar **CAFÉ**, cuja concessão foi publicada na Revista de Propriedade Industrial – RPI 2228, de 17 de setembro de 2013.

Este relatório visa a verificar o cumprimento das exigências formuladas, de acordo com o publicado na Revista de Propriedade Industrial – RPI 2609, de 15 de janeiro de 2021, sob o código de despacho 306.

## **2. RELATÓRIO**

O pedido de alteração do registro foi protocolizado no Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) por meio da petição n.º 870200042964, de 03 de abril de 2020.

Trata-se de solicitação de alteração do nome geográfico de “Alta Mogiana” para “Região da Alta Mogiana” com a respectiva alteração da representação gráfica; de alteração da delimitação da área geográfica com a inclusão de 8 (oito) municípios; e de alteração de itens do caderno de especificações técnicas.

Durante o exame preliminar, foi verificada a necessidade de conformação do pedido à norma vigente, conforme exigência publicada em 05 de janeiro de 2021, sob o código 306, na RPI 2609.

Em 19 de fevereiro de 2021, foi protocolizada tempestivamente pela Requerente a petição n.º 870210016301, em atendimento ao despacho de exigência supracitado.

Passa-se, então, ao exame da resposta à exigência anteriormente formulada, a fim de verificar o atendimento às condições preliminares de registro do presente pedido previstas nos artigos 7º e 15 a 22 da IN n.º 95/2018.

## 2.1 Exigência nº 1

A exigência nº 1 solicitou:

1) Apresente instrumento oficial expedido por órgão competente, contendo fundamentação acerca da delimitação geográfica apresentada no “Mapa de delimitação da área geográfica de produção da Indicação de Procedência Região da Alta Mogiana para o café”, de acordo com o art. 7º, inciso VIII e com o art. 18 da IN n.º 95/2018.

Em resposta à exigência nº 1, foi apresentado o documento:

- Instrumento Oficial que delimita a área geográfica Região da Alta Mogiana, fls. 04 a 10.

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

## 3. CONCLUSÃO

Verificada a presença dos documentos previstos nos artigos 7º e 16 da IN n.º 95/2018 e não havendo pendências quanto ao exame preliminar do pedido de alteração do registro, o mesmo encontra-se em condições de ser publicado para manifestação de terceiros, conforme previsto nos artigos 11 e 12 c/c o art. 22 da IN n.º 95/18. 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 15 de março de 2021 na base de marcas do INPI na NCL (11) 30, foram encontrados os registros abaixo, contendo o nome geográfico “Alta Mogiana” para assinalar café ou produtos semelhantes:

- 817615725 - USINA ALTA MOGIANA para assinalar açúcar e adoçantes em geral;
- 819543764 - REGIÃO ALTA MOGIANA COCAPEC BRASIL para assinalar café;
- 900152702 - ALTA MOGIANA para assinalar Sucedâneos de café; Café; Café solúvel; Café em grão; Café em pó;
- 905710444 - ALTA MOGIANA para assinalar Café; Café (Sucedâneos de -); Café em grão; Café em pó; Café solúvel;
- 908605455 - ALTA MOGIANA para assinalar Açúcar.

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

Rio de Janeiro, 25 de março de 2021.

Assinado digitalmente por:

**Suellen Costa Vargas**

Tecnologista em Propriedade Industrial  
Instituto Nacional da Propriedade Industrial  
SIAPE 1766526

**Mariana Marinho e Silva**

Tecnologista em Propriedade Industrial  
Instituto Nacional da Propriedade Industrial  
SIAPE 1379563

De acordo, publique-se.

**Pablo Ferreira Regalado**

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

**AMSC**

**ATA DA ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE CAFÉS ESPECIAIS DA ALTA  
MOGIANA**

**CONSTITUIÇÃO DA AMSC**

Através da 1ª. ATA DA REUNIÃO DA ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE CAFÉS ESPECIAIS DA ALTA MOGIANA (AMSC), realizada em data de 18 de agosto de 2005, foi fundada a presente sociedade civil de duração ilimitada, regida por seu Estatuto Social, pelo Código Civil e demais disposições legais aplicáveis, com sede e foro na cidade de Franca, na Rua Diogo Feijó, 1915, Estação, CEP 14405 – 212, Estado de São Paulo, Brasil, sendo ela inscrita no CNPJ/MF n. 07.680.768/0001-00.

Com o fito de aprovar o presente CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA “ALTA MOGIANA”, foi convocada a ASSEMBLÉIA GERAL para tal fim, com base no art. 18, e art. 21 do ESTATUTO SOCIAL, a qual foi realizada em data de 22 de Novembro de 2019, iniciou-se às 15 horas, em segunda e última convocação, com a presença de 21 associados, cuja assembleia de aprovação do regulamento para produção de café pelos membros da AMSC proposto pela diretoria visando o processo da indicação de procedência para o CAFÉ DA ALTA MOGIANA, foi aprovado por unanimidade, ficando o aludido Regulamento conforme descrito abaixo:

**CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA INDICAÇÃO DE  
PROCEDÊNCIA ALTA MOGIANA**

A Diretoria Executiva, em decorrências de suas atribuições previstas no Estatuto Social e tendo em conta a decisão tomada em razão da Assembleia Geral, visando o enquadramento pelo qual se regerá a Indicação de Procedência “Alta Mogiana”, instituiu o presente Regulamento cujo conteúdo deverá ser dado eficácia a aplicabilidade, seguindo as disposições contidas nos capítulos, artigos e demais itens e subitens adiante estabelecidos.



## CAPÍTULO I – DA PRODUÇÃO

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

A área geográfica delimitada para a Indicação de Procedência “ALTA MOGIANA”, para cafês especiais, obedecerá a seguinte delimitação dos municípios paulistas de: Altinópolis; Batatais, Buritizal, Cajuru, Cassia dos Coqueiros, Cristais Paulista, Franca, Itirapuã, Jeriquara, Nuporanga, Patrocínio Paulista; Pedregulho, Restinga, Ribeirão Corrente, Santo Antonio da Alegria e São José da Bela Vista; e os municípios mineiros Capetinga, Cássia, Claraval, Ibiraci, Itamogi, São Sebastião do Paraíso e São Tomaz de Aquino englobando os municípios, distritos, logradouros e demais delimitações geográficas mencionadas. Nessa delimitação deverão ser respeitadas as áreas de reserva e proteção ambiental.

### Art. 2º - Cultivares

Os cultivares de tipos de café em coco da espécie arábica utilizados são aquelas registradas no RNC (Registro Nacional de Cultivares) e deverão ser utilizadas na produção do café da região da ALTA MOGIANA, que poderão ser comercializados em grãos crus, beneficiados, ou torrados em grãos e moidos.

### Art. 3º - Sistemas de Produção

O sistema de produção dos tipos de cafês mencionados deverá estar de acordo com as técnicas de plantio, manejo, colheita, dentre outros procedimentos aqui estabelecidos, visando a um só tempo contemplar os produtores associados ou cadastrados pela AMSC e, bem assim exclusivamente e restritivamente para as lavouras produtoras que se encontram dentro da área geográfica delimitada no Art. 1º, supra, tendo como pressuposto indispensável em sua produção o uso de práticas mitigadoras dos impactos ambientais, em especial a reutilização dos subprodutos.



**Art. 4º** – Da área de Produção autorizada

Somente poderão credenciar-se ao selo de IG as propriedades adequadas à legislação ambiental, trabalhista e social vigente.

**Art. 5º** - Da proibição do trabalho infantil

Fica expressamente proibido o trabalho infantil em qualquer fase de plantio, manejo, colheita e pós-colheita conforme estabelece o Art.60 do Estatuto da Criança e do Adolescente.

**CAPÍTULO II – DA ELABORAÇÃO**

**Art. 5º** - A Elaboração deve atender as definições e tipos deste regulamento.

Parágrafo Primeiro – Deverão ser observadas as seguintes definições:

- a) **Cafê em coco** – Obtidos através do processo de colheita manual (derricamento), ou mecânica;
- b) **Cafê em grão** – Obtidos através da secagem natural em terreiros de qualquer tipo ou através de secadores, com casca ou previamente descascados. Podem ser crus ou torrados;
- c) **Cafê em pó** – Produto obtido ao fim do processo de secagem, descascamento, torra e moagem, acondicionados em embalagens próprias a vácuo ou não, obedecendo todas as normas impostas pelo Ministério da Agricultura, Vigilância Sanitária, Código de defesa do Consumidor e demais determinações dos órgãos próprios competentes.

Parágrafo Segundo – Serão produzidas nos termos deste regulamento de uso as seguintes variedades para fins de Indicação de Procedência:

- a) **Cafê em coco:** obtido pela produção e colheita que tenha observado as normas retro estabelecidas e que mantenha as características sensoriais peculiares, podendo ser armazenados em sacas, bags, tulhas ou a vácuo desde que não sejam alterados o sabor, aroma e cor do mesmo.
- b) **Cafê em grão cru ou torrado:** obtido pela produção que respeite as normas retro estabelecidas, podendo ele ser descascado, despulpado ou torrado, não podendo conter nenhuma impureza ou aditivos, desde que também não sejam alterados o sabor, aroma e cor do mesmo.
- c) **Cafê torrado e moído:** obtido através do beneficiamento que tenha obedecido as normas de produção e colheita retro estabelecidas, não podendo ter nenhum aditivo ou

impurezas de qualquer natureza. As embalagens deverão obedecer às normas do Ministério da Agricultura, Vigilância Sanitária, Defesa do Consumidor, bem como deverá estar de acordo com as diretrizes e determinações da AMSC, devendo ser mantidos inalterados o sabor, aroma e cor do mesmo.

Parágrafo Terceiro – As exigências da vigilância sanitária e as normas de segurança alimentar serão fiscalizadas pela AMSC em todas as etapas do processo.

**Art. 6º - Padrões de Identidade e Qualidade Físicas e Químicas do Produto deverão observar:**

#### **I – MATÉRIA-PRIMA:**

##### a) Padrão Preferencial de Maturação:

- A colheita (ou derriçamento), sua secagem, descascamento, beneficiamento e torra do café, sejam para a moagem ou não, para a fabricação do café da região da Alta Mogiana deverá seguir, preferencialmente, a metodologia do “Ponto de Maturação e Colheita”, estabelecidas pelas normas técnicas e orientação agrônômica da AMSC, cujas exigências são estabelecidas através do MANUAL DO PRODUTOR a ser confeccionado e distribuído para ciência e atendimento das normas técnicas nele estabelecidas, para manter a fidelidade e qualidade do café produzido.

##### b) Padrões para Colheita e Utilização:

- O prazo para Utilização da matéria-prima deverá estar contido em 360 dias para o cereja descascado em grãos e 720 dias para o cereja natural em grãos. Os grãos torrados ou moídos devem seguir as especificações próprias do processo de embalagem.

#### **II – TORREFAÇÃO E MOAGEM:**

A técnica utilizada para torrefação e moagem deve comprovadamente garantir a qualidade final do produto.

#### **III – TRATAMENTO DOS RESÍDUOS:**

NO  
Sint  
gel:

**Art. 7º.-** Consideram-se “resíduos”, todas as impurezas, folhas, cascas, enfim todos os elementos estranhos ao café em coco ou mesmo em grãos, mesmo que torrados, que venham a ser separados dos produtos finais, os quais deverão merecer o tratamento adequado para não influenciar na qualidade, sabor ou mesmo contaminar o café produzido na região da Alta Mogiana, obedecendo assim os padrões que assinalam a procedência do produto.

a) Padrão para tratamento dos resíduos: Garantir a devolução das impurezas, cascas e demais elementos resultantes do beneficiamento à própria lavoura para fins de adubação e manter a técnica de produção orgânica, podendo, entretanto, ser utilizados para a queima em fornos durante o processo ou método de torra/moagem.

b) Padrões para a obtenção do café em coco:

- Observado o grau de maturação dos cocos, deverá a colheita ser seletiva, cujo derriçamento manual deverá observar a técnica própria e, sendo ela mecânica, deverão ser selecionados os cocos com maturação aceita como padrão mínimo, sendo estes os cocos que poderão ser beneficiados para atender os padrões da AMSC, cujo destino dos demais cocos colhidos deverá obedecer outra classificação para produtos de qualidade subsidiária;

c) Padrão para obtenção dos grãos *in natura*:

c.1) Cereja natural: Observado o grau de maturação dos cocos, após a colheita deverá seguir-se a secagem em terreiros próprios confeccionados para tal preferencialmente com piso cimentado, asfaltado ou em calhas elevadas, manejados pelo sistema manual ou mecânico, podendo ser autorizado o uso de outros equipamentos com efeitos similares;

c.2) Cereja descascado: Observando o grau de maturação dos cocos, poderá ser utilizada a técnica de descascamento para posterior secagem e beneficiamento.

c.3) Em ambos os casos poderão ser utilizados secadores artificiais para completar o processo de secagem.

d) Padrões para a obtenção dos grãos torrados:



- Observado o procedimento supra e retro no que tange à qualidade dos grãos obtidos, poderá seguir-se a torrefação e, eventualmente a moagem para obtenção do café em pó, o qual da mesma forma deverá ser livre de impurezas, de aditivos ou qualquer outro elemento que lhe retire a qualidade, aroma, cor ou sabor, devendo manter o padrão de 100% de pureza.
- A embalagem dos produtos finais deverá seguir o rigoroso controle de qualidade e higiene exigidas pelos órgãos competentes e pela própria AMSC;

### CAPÍTULO III – DA ROTULAGEM

#### Art. 8º - Normas de rotulagem

- a) Deverão ser obedecidas as normas legais do MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento) para rotulagem.
- b) O Conselho Regulador estabelecerá normas de rotulagem para os produtos oriundos da área delimitada pelas IG, de acordo com a legislação vigente.

Descrição e aplicação do sinal distintivo na Rotulagem da Indicação de Procedência  
**ALTA MOGIANA:**



A Figura se baseia nos pilares da marca, que são:



**ORGULHO:** O orgulho reflete a força do vínculo entre o produtor, o café e a nossa região. Somente quem cultiva essa terra, cuida da planta, garante o florescimento e desenvolvimento de um novo fruto pode trazer o nobre sentimento de orgulho pelo que faz.

**AUTENTICIDADE:** A autenticidade evoca o jeito de ser do produtor da Região da Alta Mogiana. Aqui encontramos pessoas com desejo de evoluir, que são abertas a novas tecnologias. Mas que também respeitam e preservam a história de seus antepassados e suas raízes centenárias no café.

**EXCELÊNCIA:** A excelência se expressa em seu sentido mais amplo. A verdadeira excelência somente é obtida quando a busca pela qualidade no café também está associada com o respeito ao homem e ao meio ambiente. Dessa forma, levamos desenvolvimento para nossa região e contribuimos para uma cafeicultura mais sustentável.

O propósito da marca é nossa promessa e nosso compromisso. Quando agimos de forma verdadeira, inspirados por esse propósito, mostramos ao mundo a diferença que queremos fazer e também inspiramos as outras pessoas com quem nos relacionamos a fazer o mesmo.

#### **CAPÍTULO IV – DO CONSELHO REGULADOR**

**Art. 9º** - O Conselho Regulador da Indicação de Procedência da ALTA MOGIANA é um Órgão Social da entidade.

**Constituição do Conselho Regulador:**

**Produtor:** Andre Luis da Cunha

**Produtor:** Fernanda Silveira Maciel Raucci

**Instituição Ligada ao Consumidor:** ACBB – Associação Brasileira de Café e Barista

**Instituição Ligada ao Consumidor:** ABIC – Associação Brasileira da Indústria de Café

**Instituição Ligada a Pesquisa:** FUNDAÇÃO PRO CAFÉ

**Instituição Ligada ao Governo Estadual: EMATER – MG**

**Instituição Ligada a Pesquisa: EPAMIG**

**Instituição Ligada a Pesquisa: IAC – Instituto Agrônômico de Campinas**

**Instituição Ligada à Pesquisa: Uni Octavio – Universidade do Café**

**Instituição Ligada à Pesquisa: FAFRAM – Fundação Educacional de Ituverava**

**Instituição Ligada à Pesquisa: UNIFRAN – Universidade de Franca**

**Instituição Ligada à Pesquisa: Universidade Estadual Paulista – UNESP – Campus de Franca (SP)**

**Instituição Ligada ao Cooperativismo: COOPARAÍSO – Coop. Regional dos Cafeicultores de São Sebastião do Paraíso Ltda.**

**Instituição Ligada ao Cooperativismo: COCAMOG – Cooperativa dos Produtores de Café da Alta Mogiana**

**Instituição Ligada às Entidades Sindicais: Sindicato Rural de Altinópolis**

**Instituição Ligada às Entidades Sindicais: Sindicato Rural de Pedregulho**

**Instituição Ligada às Entidades Sindicais: Sindicato Rural de Franca**

**Instituição Ligada às Entidades Sindicais: Sindicato Rural de Patrocínio Paulista**

**Instituição Ligada ao Governo Estadual: CAMARA SETORIAL DO CAFÉ - SP**

**Instituição Ligada a Comercialização: Cecafe - Conselho dos Exportadores de Café do Brasil**

**Instituição Ligada a Comercialização: ACIF – Associação do Comércio e Indústria de Franca**

**Instituição Ligada a Comercialização: Cafeeira Francana**

**Instituição Ligada a Comercialização: Cooperfran – Cafeeira e Armazéns Gerais**

**Instituição Ligada aos Municípios: Prefeitura Municipal de Cristais Paulista**

**Instituição Ligada aos Municípios: Prefeitura Municipal de Franca**

**Instituição Ligada aos Municípios: Prefeitura Municipal de Jeriquara**

**Instituição Ligada aos Municípios: Prefeitura Municipal de Ribeirão Corrente**

**Art. 10º - Referido Conselho Regulador terá como suas atribuições:**

a) Criar o Regulamento de uso da Indicação Geográfica do café da região da Alta Mogiana;

b) Orientar e controlar a produção, elaboração e a qualidade dos produtos amparados pela Indicação de Procedência ALTA MOGIANA, nos termos definidos neste Regulamento;

c) Zelar pelo prestígio da Indicação de Procedência da ALTA MOGIANA no mercado nacional e internacional e a adotar as medidas cabíveis visando evitar o uso indevido da Indicação de Procedência;

d) Auditar e elaboração e atualização dos registros cadastrais definidos no regulamento, bem como adotar as medidas necessárias para o controle da produção, visando ao atendimento do disposto no regulamento do uso da Indicação Geográfica do café da região da Alta Mogiana.

e) Propor medidas para regular a produção com a concessão de selos da Indicação de Procedência ALTA MOGIANA de forma harmônica com a demanda do mercado;

f) Auditar a fiscalização da emissão dos certificados de origem dos produtos amparados pela Indicação de Procedência ALTA MOGIANA, bem como o selo de controle, que serão emitidos pela AMSC.

g) Elaborar e publicar o relatório anual de atividade;

h) Propor melhorias ao regulamento;

i) Adotar medidas para preservar e estimular a qualidade dos produtos da Indicação de Procedência ALTA MOGIANA;

j) Fiscalizar o controle do uso corrente das normas de rotulagem estabelecidas para a Indicação de Procedência ALTA MOGIANA, conforme definido no regulamento;

k) Fiscalizar o funcionamento de uma comissão de degustação dos produtos da Indicação de Procedência ALTA MOGIANA;

**Art. 11º** - A gestão do selo de Indicação Geográfica caberá a AMSC que se submeterá



a fiscalização do Conselho Regulador. Caberá à AMSC oferecer quanto aos meios de produção e qualidade do produto final:

- a) Certificação da propriedade por auditor credenciado, quando necessário.
- b) Cadastramento dos Produtores de café da região da Alta Mogiana.
- c) Emissão, distribuição e controle do selo de Procedência aos cafés que apresentem qualidade.
- d) Fiscalização quanto ao bom uso do selo.
- e) Credenciar profissionais especialistas na prova de café.
- f) Credenciar as unidades armazenadoras do café verde quanto à estrutura e condições de armazenamento.

**Art. 12º - Dos Registros:**

Caberá ao Conselho Regulador fiscalizar o registro dos produtores para emissão dos selos, garantindo que os mesmos estejam em conformidade com o presente regulamento.

Parágrafo primeiro: Para viabilizar os seus trabalhos de auditoria e fiscalização o conselho regulador se estruturará obedecendo ao preenchimento dos seguintes cargos:

- Presidente, Vice-presidente, Secretário, 1º Conselheiro, 2º Conselheiro, 3º Conselheiro e 4º Conselheiro, cujos critério de eleição e mandato serão definidos pelo referido conselho.

Parágrafo segundo: Caberá ao conselho estabelecer a periodicidade dos encontros e as funções de cada cargo em legislação complementar.

**Art. 13º - Dos Controles:**

- a) O Conselho Regulador deverá auditar convênio com órgão ou instituição capacitada para que sejam feitas as análises das propriedades organolépticas dos produtos finais, em um sistema de amostragem da safra, para identificar se o produto segue os padrões

de qualidade normatizados pela tabela SCA (Specialty Coffee Association), na qual os cafés deverão atingir no mínimo **80** pontos e, assim, atestada a qualidade, emitir os selos da Indicação de Procedência aos produtores.

b) As unidades produtoras e armazenadoras deverão ser certificadas. O Conselho Regulador fiscalizará os laudos de certificação tanto das unidades produtoras como das armazenadoras.

c) O Conselho Regulador auditará os laudos de fiscalização do processo produtivo, desde o plantio e manejo, colheita, beneficiamento, estocagem, até a embalagem do produto final, e também os laudos da fiscalização dos resíduos;

d) O Conselho Regulador auditará o processo da coleta de amostras para análises químicas.

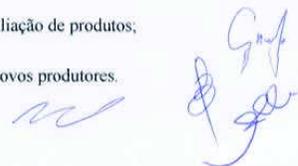
e) O Conselho Regulador auditará a emissão, distribuição e valor a ser cobrado para selos de Indicação de Procedência aos produtores que estiverem em conformidade aos critérios estabelecidos para sua utilização.

#### **CAPÍTULO IV – DOS DIREITOS E OBRIGAÇÕES**

**Art. 14°** - Direitos e Obrigações dos inscritos na Indicação de Procedência ALTA MOGIANA:

São Direitos:

- a) Fazer uso da Indicação de Procedência ALTA MOGIANA para os cafés admitidos como produtos protegidos pela mesma;
- b) Acompanhar os procedimentos periódicos de avaliação de produtos;
- c) Acompanhar os procedimentos de admissão de novos produtores.



São Obrigações:

- a) Zelar pela imagem da Indicação de Procedência ALTA MOGIANA para café;
- b) Adotar as medidas normativas necessárias ao controle da produção por parte do Conselho Regulador.
- c) Manter a produção e a documentação à disposição do Conselho Regulador e dos auditores credenciados pela AMSC.

#### **CAPÍTULO VI – DAS INFRAÇÕES, PENALIDADES E PROCEDIMENTOS**

**Art. 15º** - São consideradas infrações:

- a) O não cumprimento das normas de produção, elaboração e rotulagem dos produtos da Indicação de Procedência ALTA MOGIANA e do presente Regulamento de Uso, para cafés;
- b) O descumprimento dos princípios da Indicação de Procedência ALTA MOGIANA para cafés;
- c) Comercializar produtos fora dos padrões estabelecidos na legislação vigente.

**Art. 16º** - Penalidade para as infrações à Indicação de Procedência ALTA MOGIANA:

- a) Advertência por escrito;
- b) Multa com valores em UFIR a serem estipulados pelo Conselho Regulador;
- c) Suspensão temporária como participante da Indicação de Procedência;
- d) Cancelamento efetivo do Cadastro de Produtores Participantes da Indicação de Procedência, ficando sujeito a uma nova análise da propriedade a ser realizada observando-se a carência mínima de dois anos.

#### **CAPÍTULO VII – DISPOSIÇÕES GERAIS**

**Art. 17º** - Dos princípios da Indicação de Procedência ALTA MOGIANA:

a) Para qualquer normativa não citada neste regulamento, deverão ser adotadas as normas e orientações emanadas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA e normativas do Instituto Nacional de Propriedade Industrial – INPI.

Após a votação, sendo a proposta aprovada por unanimidade dos votos, a diretoria da AMSC ficou autorizada para registrar em cartório o presente **CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA ALTA MOGIANA**, que segue firmado pelos presentes, Diretores em exercício da AMSC.

Franca, 22 de Novembro de 2019



Marcio Luiz Palma Resende  
Diretor Presidente



André Luis da Cunha  
Diretor vice-presidente



Bruna Fernandes Malta  
Diretor tesoureiro



Guilherme Martins Nassif Ferreira  
Diretor Secretário



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO  
SECRETARIA DE INOVAÇÃO, DESENVOLVIMENTO RURAL E IRRIGAÇÃO  
DEPARTAMENTO DE PRODUÇÃO SUSTENTÁVEL E IRRIGAÇÃO  
COORDENAÇÃO GERAL DE AGREGAÇÃO DE VALOR  
COORDENAÇÃO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA DE PRODUTOS AGROPECUÁRIOS

## NOTA TÉCNICA Nº 6/2021/CIG/CGAV/DEPROS-SDI/SDI/MAPA

PROCESSO Nº 21052.017501/2020-41

INSTRUMENTO OFICIAL QUE DELIMITA A ÁREA DA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA REGIÃO DA ALTA MOGIANA

INTERESSADO: ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE CAFÉS ESPECIAIS DA ALTA MOGIANA (ALTA MOGIANA SPECIALTY COFFEES - AMSC)

### 1. ASSUNTO

1.1. Instrumento Oficial (IO) que delimita a área geográfica em conformidade com o inciso VIII do artigo 7º da Instrução Normativa INPI nº 95/2018.

### 2. REFERÊNCIAS

- 2.1. Ofício AMSC - Nº 020/2020 de 15 de setembro de 2020 (12209890).
- 2.2. Revista da Propriedade Industrial (RPI) Nº 2590, de 25 de Agosto de 2020 (12215232).
- 2.3. Ofício AMSC - Nº 022/2020 de 15 de dezembro de 2020 (13390060).
- 2.4. Ofício AMSC - Nº 023/2020 de 15 de dezembro de 2020 (13390121).
- 2.5. Revista da Propriedade Industrial (RPI) Nº 2609, de 05 de Janeiro de 2021 (13837532).

### 3. SUMÁRIO EXECUTIVO

3.1. **Nome:** Região da Alta Mogiana

3.2. **Produto:** Café.

3.3. **Espécie:** Indicação de Procedência.

3.4. A Alta Mogiana Specialty Coffees (AMSC), por meio do Ofício AMSC - Nº 020/2020 datado em 15/09/2020, solicitou a este Ministério a emissão de instrumento oficial que delimita a área da Indicação Geográfica (IG), em conformidade com o inciso VIII, do artigo 7º, da IN INPI nº 95/2018, visando compor o pedido de alteração de registro da **Indicação de Procedência (IP) "Alta Mogiana"** para o produto **café**, referente à alteração do nome da IG para "Região da Alta Mogiana" e da ampliação da área geográfica da IG, com a incorporação de 8 (oito) municípios à área atual, sendo 1 (um) do estado de São Paulo e 7 (sete) de Minas Gerais. Esse pedido veio a atender ao solicitado na exigência formulada pelo

Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) na Revista da Propriedade Industrial (RPI) nº 2590 de 25/08/2020, o qual solicitou que fosse apresentado um Instrumento Oficial emitido por órgão competente - em observância à alínea "b", inciso VIII, Art. 7º da IN INPI 95/2018 - para fins de compor o processo de pedido de alteração de registro da IG, cuja concessão foi publicada na RPI nº 2228 de 17/09/2013. Como foram pedidos alguns esclarecimentos por parte deste Ministério, os mesmos foram atendidos pela AMSC através dos Ofícios AMSC nº 022/2020 e 023/2020, ambos datados em 15/12/2020, e portanto, considerando-se nova exigência publicada na RPI nº 2609 de 05/01/2021, passou-se à análise para fins de emissão deste documento.

3.5. Salienta-se que, por se tratar de um pedido de alteração de registro, mais especificamente quanto à alteração da área da IG, a análise constante nesta Nota Técnica pautou-se no disposto no Art. 18 da IN INPI 95/2018, mais especificamente quanto ao parágrafo 1º que trata do pedido de ampliação da área geográfica de Indicação de Procedência.

#### 4. CONTEXTUALIZAÇÃO

##### 4.1. Apresentação da área e do produto

4.1.1. A área da IG "Região da Alta Mogiana" abrange municípios da mesorregião de Ribeirão Preto, no estado de São Paulo, e do Sul/Sudoeste de Minas Gerais, cuja área encontra-se descrita na parte **6 "MEMORIAL DESCRITIVO DA ÁREA DELIMITADA"** desta Nota Técnica. O clima predominante nessa região é, segundo classificação de Koppen, o Cwa (Subtropical úmido de inverno seco) e Cwb (Subtropical de altitude), estando numa área de transição entre os domínios morfoclimáticos dos Cerrados e dos Mares de Morros.

4.1.2. O produto "café" da IG, da espécie arábica, pode ser comercializado em grãos crus, beneficiados, ou torrados em grãos e moídos, de acordo com o descrito no Caderno de Especificações Técnicas (CET).

##### 4.2. Descrição dos fatores considerados na ampliação da área delimitada

4.2.1. Os fatores considerados na delimitação da área da IG foram os seguintes:

4.2.2. Histórico de produção de café na região

4.2.2.1. O complexo cafeeiro que envolve a região da Alta Mogiana teve a sua consolidação no século XIX, sendo que um dos fatores que contribuiu para isso foi a expansão ferroviária, conforme é apontado no "Parecer Acadêmico a Respeito da Agregação de Municípios Mineiros à Região da Alta Mogiana para Efeito de Indicação Geográfica de Procedência dos Cafés Finos" (TOSI, [s.d.]). Assim sendo, evidencia-se que toda a região da então conhecida Alta Mogiana, abrangendo territórios de municípios dos estados de Minas Gerais e São Paulo, tem mais de um século de história com relação à produção cafeeira.

4.2.2.2. Conforme apontado por Tossi [s.d.], a cafeicultura nas cidades mineiras da região da Alta Mogiana se desenvolveram tanto quanto em outras cidades paulistas da IP Alta Mogiana, constituindo como uma única região dotada de características ambientais (solos, relevos, climas, hidrografia e topografia) e cultura social semelhantes, apresentando similaridades nas formas de cultivo, variedades cultivadas, qualidade e propriedades gustativas dos cafés produzidos.

4.2.3. Rede ferroviária enquanto elemento de integração regional

4.2.3.1. A expansão ferroviária e a modernização urbana, conforme apontado por Tosi (2012), acompanharam a formação do complexo cafeeiro da região. Assim sendo, de acordo com esse autor, a expansão da cafeicultura tem estreita conexão com a expansão ferroviária, sendo decorrente daí a denominação Alta Mogiana, pois um dos ramais da Cia. Mogiana de Estradas de Ferro e Navegação, o

ramal Rio Grande, tinha essa denominação por se situar distante do local onde se localizava a sede da Companhia ferroviária, que era na cidade de Campinas/SP, para a qual a ferrovia transportava a produção. Conforme aponta Silva (2006), esta companhia foi fundada em 1872 em Campinas, com o intuito de estabelecer a ligação com Moji-Mirim e atingindo posteriormente as divisas com Minas Gerais. Sendo assim, a partir da década de 1870, o município assistiu à extraordinária expansão das ferrovias, com a criação de uma teia de troncos e ramais que, no dizer de Sérgio Milliet, iam "atrás do café ou por vezes à sua frente, constituindo verdadeiras estradas cata-café" (MILLIET, 1982; MATOS, 1973, p. 47 *apud* Silva, 2006).

4.2.3.2. Nota-se, portanto, que além de servir como elemento de integração regional, a ferrovia foi um dos fatores que contribuiu para a expansão do complexo cafeeiro, envolvendo também municípios do estado de Minas Gerais. Sendo assim, evidencia-se a influência que a ferrovia teve no próprio nome pelo qual a região passou a ser reconhecida, associado ao produto café.

4.2.4. Reconhecimento atual da região enquanto produtora de cafés especiais

4.2.4.1. A Região da Alta Mogiana vem sendo reconhecida no mercado quanto à produção de cafés de qualidade, os cafés especiais. Essa situação vem se consolidando ao longo do tempo, com participações em concursos de qualidade, sendo evidenciada em diversas notícias na imprensa sobre o assunto, muitas das quais estão referenciadas no item "9. REFERÊNCIAS" desta Nota Técnica. Nesse sentido, encontram-se referências recorrentes a produtores de cafés dos municípios da região com algum tipo de premiação e reconhecimento no mercado.

4.3. **Justificativa dos critérios selecionados para delimitação da área e sua ampliação**

4.3.1. A história da produção de cafés da espécie arábica na Região da Alta Mogiana remonta há mais de um século, tanto na porção paulista quanto mineira. Sendo assim, os critérios relacionados à tradição desse cultivo foram considerados para a definição dos limites da área da IG proposta, assim como para a ampliação dessa área, sendo os seguintes: histórico de produção de café na região; rede ferroviária enquanto elemento de integração regional; e reconhecimento atual da região enquanto produtora de cafés especiais. Todos esses fatores encontram-se inter-relacionados, demonstrando que a região passou a ser reconhecida no mercado como origem de cafés especiais.

5. **ANÁLISE TÉCNICA**

5.1. **Critérios *versus* espécie de IG**

5.1.1. Os critérios selecionados para análise da ampliação da área da IG "Região da Alta Mogiana", para o produto café da espécie arábica, são aqueles relacionados ao fato da região ter se tornado conhecida pela produção de cafés, tendo em vista que se trata de um pedido de alteração de área de uma Indicação de Procedência (IP), em consonância com sua definição contida no Art. 177 da Lei 9.279/1996 e em observância ao disposto no parágrafo 1º do Art. 18 da IN INPI 95/2018. Esses critérios encontram-se explicitados no item 4.2 "**Descrição dos fatores considerados na ampliação da área delimitada**" desta Nota Técnica.

5.2. **Avaliação dos limites da área**

5.2.1. A área da IG foi delimitada de acordo com a notoriedade da região na produção de cafés associada ao nome "Região da Alta Mogiana". Cabe salientar que, mesmo na época do pedido de registro da IP "Alta Mogiana" envolvendo apenas 15 municípios paulistas, cujo pedido fora depositado no INPI em 26/09/2007 e a concessão do registro foi dada em 17/09/2013, os municípios mineiros já tinham a origem do seu café associada ao nome "Alta Mogiana", como mostra o relato histórico apresentado por Tosi [s.d.]. Sendo assim, faz sentido a incorporação dos municípios mineiros relacionados no item 6

"MEMORIAL DESCRITIVO DA ÁREA DELIMITADA" desta Nota Técnica à área da IP em questão. Quanto ao município paulista incluído na área da IP, Cássia dos Coqueiros, destaca-se que o mesmo foi elevado à categoria de município com a denominação atual, pela Lei estadual nº 5.285 de 18/02/1959, originário do desmembramento de Cajuru (Fonte: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/sp/cassia-dos-coqueiros/historico/> Acesso em: 22 out. 2020). Como o histórico apresentado por Tosi (2012) e Tosi [s.d.] aborda período anterior a essa data, logicamente não teria como fazer menção ao município de Cássia dos Coqueiros, pois o mesmo não existia. Entretanto, vale salientar que é feita menção a Cajuru que já faz parte da então IP "Alta Mogiana", e, sendo assim, faz sentido a inclusão de Cássia dos Coqueiros na área da IP.

5.2.2. No parecer acadêmico apresentado por Tosi [s.d.], existe também menção ao município de Passos/MG com expressiva produção cafeeira, o qual faz divisa em sua porção noroeste com o município de Cássia/MG, incluído na área da IG. Entretanto, conforme informação apresentada no Ofício AMSC - N° 023/2020 de 15 de dezembro de 2020, esse município é ligado ao eixo de comercialização do Sul de Minas, estando associado a essa região, não possuindo, portanto, vinculação com o nome geográfico "Região da Alta Mogiana". Portanto, de fato não faz sentido a inclusão de Passos na área da IG.

5.2.3. Portanto, por se tratar de uma Indicação de Procedência (IP), o pedido de alteração da área com a inclusão de 7 municípios mineiros (Cássia, Capetinga, Claraval, Ibiraci, Itamogi, São Tomás de Aquino e São Sebastião do Paraíso) e 1 paulista (Cássia dos Coqueiros) apresenta coerência, pois foi fundamentada em critérios técnicos relacionados à notoriedade da região quanto à produção de cafés associada ao nome "Região da Alta Mogiana".

## 6. MEMORIAL DESCRITIVO DA ÁREA DELIMITADA

6.1. A área da Indicação Geográfica, na espécie Indicação de Procedência, "Região da Alta Mogiana" está localizada entre os paralelos 19° e 22° Sul e os meridianos 46° e 48° Oeste, envolvendo uma área total de 9.932,16 km<sup>2</sup>, e abrange a totalidade do território de 16 municípios de São Paulo e 7 de Minas Gerais, conforme relação abaixo por estado, totalizando 23 municípios:

6.1.1. São Paulo: Altinópolis, Batatais, Buritizal, Cajuru, Cássia dos Coqueiros, Cristais Paulista, Franca, Itirapuã, Jeriquara, Nuporanga, Patrocínio Paulista, Pedregulho, Restinga, Ribeirão Corrente, Santo Antônio da Alegria e São José da Bela Vista.

6.2. Minas Gerais: Cássia, Capetinga, Claraval, Ibiraci, Itamogi, São Tomás de Aquino e São Sebastião do Paraíso.

## 7. DOCUMENTOS RELACIONADOS

7.1. Anexo I - Mapa de Delimitação da Área Geográfica de Produção da Indicação de Procedência Região da Alta Mogiana para o café (SEI nº 13900029).

## 8. PARECER TÉCNICO

8.1. A delimitação da área geográfica da IP "Região da Alta Mogiana", com a inclusão de mais 8 municípios, apresenta conformidade em função do conjunto de critérios selecionados, relacionados à notoriedade da área delimitada para produção de cafés associado ao nome geográfico em questão. Destaca-se que a região vem sendo cada vez mais reconhecida no mercado consumidor como origem de cafés especiais. Existem outros municípios no entorno da referida região que também são produtores de cafés, mas se encontram associados a outros nomes geográficos, de acordo com documentação apresentada, estando portanto coerente a atual proposta de configuração da área da IP.

8.2. Diante disso, para fins de pedido de alteração da área da IG no Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI), a Indicação Geográfica em questão abrange a área total de 23 municípios distribuídos nos estados de Minas Gerais e São Paulo, já considerando a inclusão de 7 municípios mineiros e 1 paulista. A descrição dos limites e confrontações dessa área encontra-se no item 6 "**MEMORIAL DESCRITIVO DA ÁREA DELIMITADA**" desta Nota Técnica e a representação espacial encontra-se no "**Mapa de Delimitação da Área Geográfica de Produção da Indicação de Procedência Região da Alta Mogiana para o café**" do Anexo I.

## 9. REFERÊNCIAS

BRASIL. Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996. Regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial. *Diário Oficial da União*, 15 mai. 1996. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/L9279.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/L9279.htm)>. Acesso em: 25 jan. 2021.

CAPETINGA e Pedregulho têm os melhores cafés da Alta Mogiana. COCAPEC, [s.d.]. Disponível em: <<https://cocapec.com.br/noticias/capetinga-e-pedregulho-tem-os-melhores-cafes-da-alta-mogiana/>>. Acesso em: 15 dez. 2020.

CÁSSIA (MG) e Franca (SP) conquistam 17º Concurso de Qualidade do Café da Região da Alta Mogiana. *Revista Attalea Agronegócios*, Franca, ano XIII, n. 155, p.20-24, nov. 2019. Disponível em: <<https://www.revistadeagronegocios.com.br>>. Acesso: 15 dez. 2020.

IBGE. *Portal Oficial do IBGE Cidades*. Disponível em: <<https://cidades.ibge.gov.br/>>. Acesso em: 22 out. 2020.

INPI. Instrução Normativa nº 95/2018, de 28 de dezembro de 2018. Estabelece as condições para o registro das Indicações Geográficas. *Portal Oficial do Instituto Nacional da Propriedade Industrial*. 2018. Disponível em: <<https://www.gov.br/inpi/pt-br/servicos/indicacoesgeograficas/arquivos/legislacaoig/INn095de2018.VersoocerizadaparaPortalINPI.pdf>>. Acesso em: 19 jan. 2021.

SILVA, A. P. da. Engenhos e fazendas de café em Campinas (séc. XVIII - séc. XX). *Anais do Museu Paulista: História e Cultura Material*. v. 14, n. 1. São Paulo, p.81-119, jan. - jun. 2006. Disponível em: <[http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0101-47142006000100004#back1](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0101-47142006000100004#back1)>. Acesso em: 09 fev. 2021.

TIENGO, R. Grãos da Alta Mogiana atraem mercado voltado ao consumo de cafés especiais em Franca, SP. Ribeirão e Franca Estação AGRO, 2019. Disponível em: <<https://g1.globo.com/sp/ribeirao-preto-franca/estacao-agro/noticia/2019/02/19/graos-da-alta-mogiana-atraem-mercado-voltado-ao-consumo-de-cafes-especiais-em-franca-sp.ghtml>>. Acesso em: 09 fev. 2021.

TOSI, P. G. *Parecer Acadêmico a respeito da Agregação de Municípios Mineiros à Região da Alta Mogiana para Efeito de Indicação Geográfica de Procedência dos Cafés Finos*. [s.d.]

TOSI, P. G. *Parecer quanto à origem da denominação Alta Mogiana*. Franca, 2012.

Brasília, 11 de fevereiro de 2021.

EUDOXIO ANTONIO BATISTA JUNIOR  
Geógrafo



Documento assinado eletronicamente por **EUDOXIO ANTONIO BATISTA JUNIOR, Geógrafo(a)**, em 11/02/2021, às 17:25, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



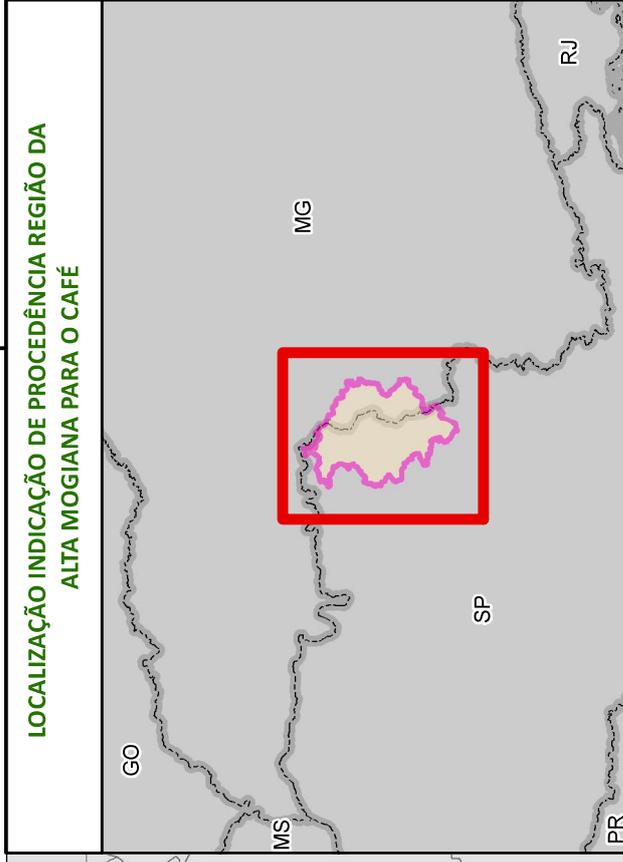
Documento assinado eletronicamente por **DEBORA GOMIDE SANTIAGO, Coordenador(a) de Indicação Geográfica de Produtos Agropecuários**, em 11/02/2021, às 17:25, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [http://sistemas.agricultura.gov.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](http://sistemas.agricultura.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **13897966** e o código CRC **3F866CBA**.

**MAPA DE DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA DE PRODUÇÃO DA  
INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA REGIÃO DA ALTA MOGIANA PARA O CAFÉ**

**LOCALIZAÇÃO INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA REGIÃO DA  
ALTA MOGIANA PARA O CAFÉ**



**Legenda**  
 INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA REGIÃO DA ALTA MOGIANA PARA O CAFÉ  
 Limite Municipal  
 Limite Estadual



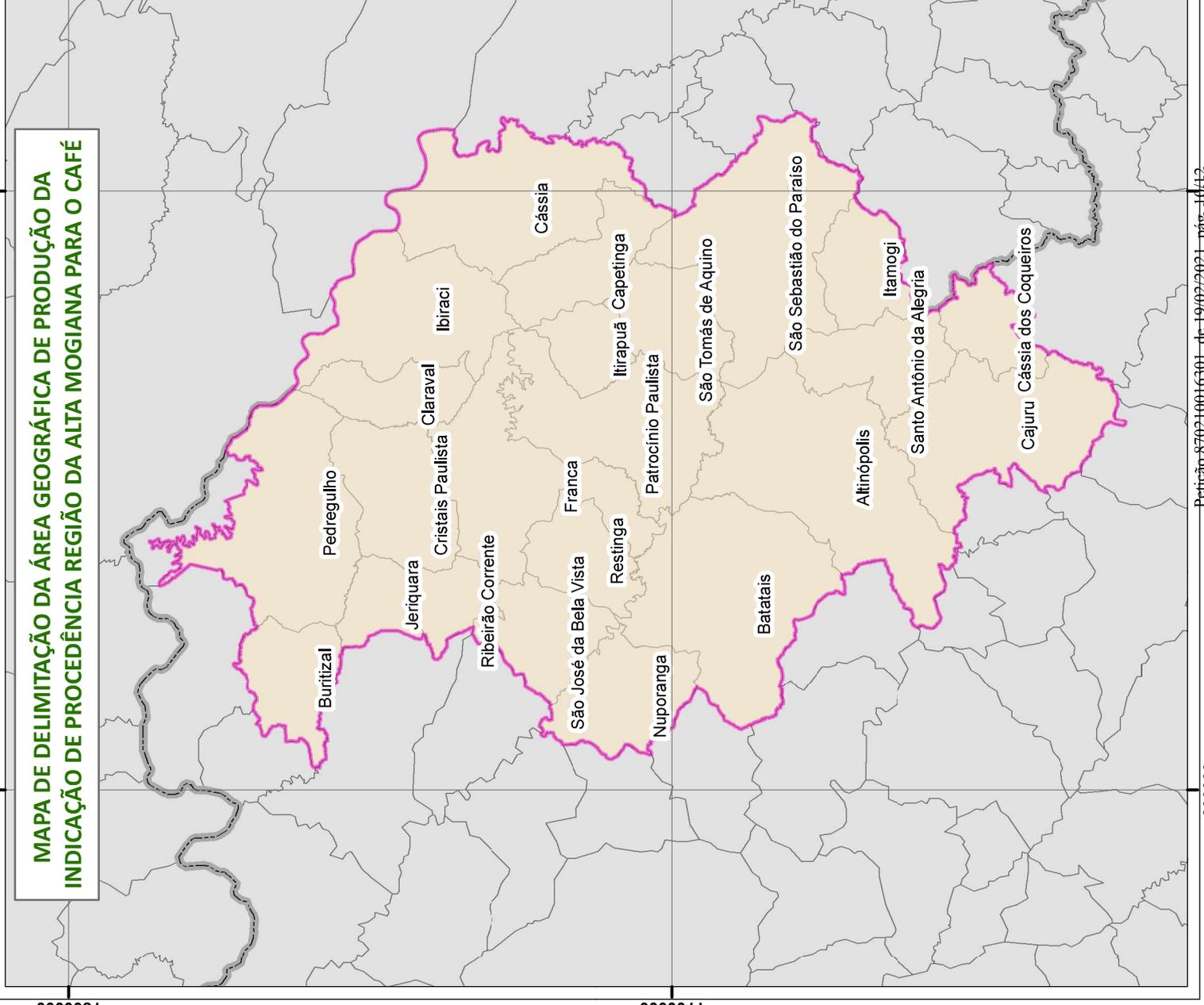
Projeção Universal Transversa de Mercator  
 Datum SIRGAS2000 - Zona 23S



**BASE CARTOGRÁFICA:** Divisão Político-Administrativa do IBGE

**LOCAL:** Minas Gerais: Cássia, Capetinga, Claraval, Ibiraci, Itamogi, São Tomás de Aquino, São Sebastião do Paraíso, São Paulo: Altinópolis, Batatais, Buritzal, Cássia dos Coqueiros, Cajuru, Cristais Paulista, Franca, Itirapuã, Jeriquara, Nuporanga, Patrocínio Paulista, Pedregulho, Restinga, Ribeirão Corrente, Santo Antônio da Alegria, São José da Bela Vista.

<b>ELABORAÇÃO:</b> INOVATES - Instituto de Inovação e Tecnologias Sustentáveis	<b>ÁREA:</b> 9.932,16 km <sup>2</sup>	1-1.000.000	Fevereiro/2021
---	--	-------------	----------------



INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS – RPI 2621 de 30 de março de 2021.

**CÓDIGO 336 (Pedido de alteração de registro publicado para manifestação de terceiros)**

**Nº DO REGISTRO:** IG201011

**INDICAÇÃO GEOGRÁFICA:** Região do Cerrado Mineiro

**ESPÉCIE:** Denominação de Origem

**NATUREZA:** Produto

**PRODUTO:** Café verde em grão e café industrializado torrado em grão ou moído

**REPRESENTAÇÃO:**



**PAÍS:** Brasil

**DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA:** A região delimitada da "Região do Cerrado Mineiro" é a área definida pela Portaria 165/95, de 27 de abril de 1995 do Instituto Mineiro de Agropecuária, compreendendo as áreas geográficas delimitadas pelos paralelos 16° 37' a 20° 13' de latitude e 45° 20' a 48° 48' de longitude abrangendo as Regiões do Triângulo Mineiro, Alto Paranaíba e parte do Alto São Francisco e do Noroeste. A área de atuação do Conselho das Associações de Cafeicultores do Cerrado Mineiro (CACCCER), hoje Federação dos Cafeicultores do Cerrado, está localizada na Região demarcada denominada "Região do Cerrado Mineiro", através da Portaria nº 561 de 17/12/2002 do IMA — Instituto Mineiro de Agropecuária, vinculado à Secretaria de Agricultura de Minas Gerais.

**DATA DO REGISTRO:** 31/12/2013

**DATA DO PEDIDO DE ALTERAÇÃO:** 08/10/2020

**REQUERENTE:** FEDERAÇÃO DOS CAFEICULTORES DO CERRADO

**PROCURADOR:** Marcos Fabricio Welge Gonçalves

**COMPLEMENTO DO DESPACHO**

Publicado o Pedido de Alteração de Registro de Indicação Geográfica. Inicia-se, nesta data, o prazo de 60 (sessenta) dias para manifestação de terceiros, conforme o art. 12 c/c o art. 22 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 alteração do registro da indicação geográfica (IG) **“REGIÃO DO CERRADO MINEIRO”** da espécie **DENOMINAÇÃO DE ORIGEM (DO)** para assinalar **“Café verde em grão e café industrializado torrado em grão ou moído”**, cuja concessão foi publicada na **RPI 2243 de 31 de dezembro de 2013**.

Este relatório visa a verificar o cumprimento das exigências formuladas, de acordo com o publicado na Revista de Propriedade Industrial – RPI 2610, de 12 de janeiro de 2021, sob o código de despacho 306.

## **2. RELATÓRIO**

O pedido de alteração do registro foi protocolizado no Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) por meio da petição n.º 870200127521 de 08 de outubro de 2020.

Trata-se de solicitação de alteração do Caderno de Especificações Técnicas (CET) da Indicação Geográfica.

Após um primeiro exame preliminar, foi verificada a necessidade de conformação do pedido à norma vigente, conforme exigência publicada em 12 de janeiro de 2021, sob o código 306, na RPI 2610.

Em 20 de janeiro de 2021, foi protocolizada tempestivamente pela Requerente a petição n.º 870210006776, em atendimento ao despacho de exigência supracitado.

Passa-se, então, ao exame da resposta à exigência anteriormente formulada, a fim de verificar o atendimento às condições preliminares de registro do presente pedido previstas nos artigos 7º e 15 a 22 da IN n.º 95/2018.

### **2.1 Exigência nº 1**

A exigência nº 1 solicitou:

1) Reapresente o Estatuto Social da Federação dos Cafeicultores do Cerrado em sua íntegra, de modo que não haja cortes de páginas.

Em resposta à exigência nº 1, foi apresentado o documento:

- Estatuto Social registrado da Federação dos Cafeicultores do Cerrado, sem cortes de páginas, fls. 04 a 25.

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

### 3. CONCLUSÃO

Verificada a presença dos documentos previstos nos artigos 7º e 16 da IN n.º 95/2018 e não havendo pendências quanto ao exame preliminar do pedido de alteração do registro, o mesmo encontra-se em condições de ser publicado para manifestação de terceiros, conforme previsto nos artigos 11 e 12 c/c o art. 22 da IN n.º 95/18. 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 23 de março de 2021 na base de marcas do INPI na NCL (11) 30, não foram encontrados registros contendo o nome geográfico “Região do Cerrado Mineiro”.

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

Rio de Janeiro, 25 de março de 2021.

Assinado digitalmente por:

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

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

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  
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DA REGIÃO DO CERRADO MINEIRO**

**SUMÁRIO**

**CAPÍTULO I - Do objeto**

**CAPÍTULO II - Da produção**

**Seção I - Delimitação da área**

**Seção II - Dos cultivares**

**Seção III - Do plantio e cultivo**

**Seção IV - Da colheita**

**Seção V - Da pós-colheita**

**Seção VI - Do beneficiamento**

**Seção VII - Armazenamento, embalagem e transporte**

**Seção VIII - Descrição do café verde: item de conformidade**

**Seção IX - Da torrefação e moagem**

**CAPÍTULO III - Do controle**

**Seção I - Do controle**

**Seção II - Da identificação**

**Seção III - Da comercialização**

**CAPÍTULO IV - Do nome geográfico REGIÃO DO CERRADO MINEIRO**

**Seção I - Do direito ao uso**

**Seção II - Da proteção**

**CAPÍTULO V - Dos direitos e deveres**

**CAPÍTULO VI - Do Conselho Regulador**

**CAPÍTULO VII - Das infrações e penalidades**

**CAPÍTULO VIII - Das disposições finais**

Rua Rio Branco, 231 - Cidade Jardim  
Cep 38.740-000 - Patrocínio, MG  
Tel +55 34 3831 2096  
[www.cerradomineiro.org](http://www.cerradomineiro.org)

1



## Federação dos Cafeicultores do Cerrado

### CAPÍTULO I - Do objeto -

**Art. 1.** O presente **Caderno de Especificações Técnicas** estabelece o regime aplicável à produção, controle, apresentação, promoção e defesa da **DO REGIÃO DO CERRADO MINEIRO**.

**Art. 2.** A **DO REGIÃO DO CERRADO MINEIRO** é direito exclusivo dos produtores e ou torrefadores estabelecidos dentro da área geográfica delimitada e que satisfaçam o disposto no presente Caderno e nas demais legislações aplicáveis.

**Art. 3.** A **DO REGIÃO DO CERRADO MINEIRO** é exclusiva para identificar como produto o café verde em grão e café industrializado torrado em grão ou moído, desde que **plantados, cultivados, colhidos, beneficiados e processados dentro da área geográfica delimitada**.

### CAPÍTULO II - Da produção -

#### Seção I - Delimitação da área

**Art. 4.** A região delimitada "Região do Cerrado Mineiro" é a área definida pela portaria 165/95, de 27 de abril de 1995 do Instituto Mineiro de Agropecuária, compreendendo as áreas geográficas delimitadas pelos paralelos 16°37' a 20°13' de latitude e 45°20' a 48°48' de longitude abrangendo as regiões do Triângulo Mineiro, Alto Paranaíba e parte do Alto São Francisco e do Noroeste. A área de atuação do Conselho das Associações de Cafeicultores do Cerrado Mineiro (CAC CER), hoje Federação dos Cafeicultores do Cerrado, está localizada na região demarcada denominada "Região do Cerrado Mineiro", através da portaria nº 561 de 17/12/2002 do IMA – Instituto Mineiro de Agropecuária, vinculado à Secretaria de Agricultura de Minas Gerais.

#### Seção II - Dos cultivares

**Art. 5.** São autorizadas exclusivamente os cultivares de café da espécie arábica para o uso da **DO REGIÃO DO CERRADO MINEIRO**, dos cafeeiros localizados em altitude mínima de 800 metros, dentro da área da região demarcada.

Rua Rio Branco, 231 - Cidade Jardim  
Cep 38.740-000 - Patrocínio, MG  
Tel +55 34 3831 2096  
[www.cerradomineiro.org](http://www.cerradomineiro.org)

2

### Seção III - Do plantio e cultivo

**Art. 6.** Da seleção das sementes: os produtores da região comumente selecionam as sementes das plantas mais vigorosas dos talhões mais produtivos da propriedade, ou ainda, coletadas sementes das cultivares de outras propriedades seguindo esse mesmo critério. Além desta forma de aquisição de sementes, os produtores podem adquirir sementes de campos devidamente credenciados junto ao Ministério da Agricultura e Pecuária - MAPA.

**Art. 7.** Da produção das sementes: os frutos são colhidos no estágio de cereja são despolidos (retirada da casca) e degomados (retirada da mucilagem), sendo esta última operação realizada através da fermentação natural da mucilagem, que ocorre em tanques com água. Subsequente estas sementes são secas à sombra, ficando as mesmas (após a secagem) com uma película superficial chamada de "pergaminho". Posteriormente as sementes são secas à sombra até umidade de 30 e 35%. Ao atingir esta umidade estas sementes, podem ser armazenadas em câmaras frias destinadas à esta finalidade, ou ainda serem levadas para o viveiro.

**Art. 8.** As mudas podem ser produzidas na própria propriedade, ou ainda, adquiridas de viveiristas da Região. As mudas são produzidas de duas formas: Saquinhos de polietileno ou outro material e tubetes. Ambas estas metodologias seguem processo básico de produção de mudas que consiste em:

- i) **Localização do viveiro:** os viveiros são instalados em local de fácil acesso mesmo em época de chuvas, ensolarado, arejado e com solo bem drenado.
- ii) **Substrato:** o substrato utilizado para enchimento dos saquinhos é composto basicamente por: solo, composto orgânico, fertilizante químico e calcário. O solo utilizado é coletado em locais sem histórico de plantio de café e, para reduzir risco de contaminação com sementes de plantas daninhas, é coletado na camada subsuperficial. O solo é misturado ao composto orgânico, fertilizante químico e calcário. Assim que misturado e desinfetado o substrato é envasado em saquinhos de polietileno. Para produção de mudas em tubetes, o substrato básico utilizado é resíduo orgânico submetido a compostagem acrescido de fertilizante químico.
- iii) **Semeadura:** a semeadura pode ser realizada basicamente de duas formas: semeadura direta e a indireta (ou transplante). Na semeadura direta, deposita-se duas sementes diretamente no saquinho. Já a semeadura indireta é utilizada apenas na produção de mudas de tubetes. Nesta forma de semeadura a semente é plantada em germinadores com areia, para posterior transplante nos tubetes.
- iv) **Canteiros/Cobertura:** as mudas feitas em sacos plásticos são dispostas em canteiros e as mudas de tubetes são dispostas em suportes próprios. Após a semeadura é feita a cobertura dos saquinhos ou germinadores para acelerar a germinação. Além disso, é feita a cobertura do viveiro para proteção das mudas. Esta

Rua Rio Branco, 231 - Cidade Jardim  
Cep 38.740-000 - Patrocínio, MG  
Tel +55 34 3831 2096  
www.cerradomineiro.org



## Federação dos Cafeicultores do Cerrado

cobertura pode ser de vários materiais, sendo mais comum o uso de telas sintéticas ("sombrite"). Esta cobertura deve permitir uma insolação em torno de 50%.

v) Irrigação: é realizada em quantidade suficiente para permitir o bom desenvolvimento das mudas. Após o a sementeira ou transplântio a irrigação é diária. Posteriormente aumenta-se o intervalo de rega até que, próximo à retirada das mudas para plantio, seja só o suficiente para as mesmas não murcharem.

vi) Manejo das principais pragas e doenças: é feito quimicamente.

vii) Manejo de nematoides: é realizado de maneira preventiva (Solos isentos da praga e restrição de entrada de possíveis agentes de contaminação no viveiro).

viii) Manejo de plantas daninhas: é feito por meio de capinas manuais e uso de herbicidas.

ix) Desbaste: é realizado em mudas feitas em sacos plásticos, após a muda apresentar um par de folha definitivo, deixando-se apenas a planta mais vigorosa.

x) Aclimação: Tem por finalidade aclimatar a planta com a luz solar direta. Para que a planta seja aclimatada, após o 3º par de folha definitivo gradualmente é feita a retirada gradual da cobertura.

**Art. 9.** O transplântio é realizado quando as mudas já aclimatadas atingirem 4 a 6 pares de folhas. O transplântio das mudas de café no campo segue os seguintes manejos:

i) Preparo do solo: Previamente a mobilização do solo é feita amostragem de solo em camadas de 0-20cm e 20-40cm para verificar status químico do solo da área em que o café será implantado. Como base nesta análise é feita a recomendação de aplicação de fertilizantes. Logo após as primeiras chuvas é feito, caso necessário, a subsolagem da área visando a descompactação do solo. Subsequente a esta operação, é feita a aplicação de calcário, aração e gradagem da área. Uma outra atividade que é realizada, é o preparo do sulco para plantio, que é aberto com equipamento específico para esta finalidade, com um espaçamento entre os sulcos variando de 3,6 a 4,0m. Após abertura deste sulco é realizada a distribuição de Corretivo de pH, composto orgânico e fertilizante a base de P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>. Posteriormente é feito a homogeneização do sulco com equipamento específico para esta finalidade. Para cultivos de sequeiro estes sulcos ficam prontos por volta dos meses de novembro a dezembro. Para cultivos irrigados, este preparo pode se estender até o mês de março.

ii) O transplântio é realizado de novembro a março, sendo que, para cultivo sequeiro o transplântio é realizado de novembro a janeiro e para cultivos irrigados o transplântio se estende até o mês de março. O transplântio tanto das mudas provenientes de saquinho, quanto de tubetes, pode ser realizado manualmente ou mecanicamente. Para transplântio mecânico utiliza-se equipamento específico para esta finalidade. Já para plantio manual é empregado grupo de colaboradores que: a) marcam o alinhamento das linhas de plantio; b) fazem a marcação para coveamento, respeitando o espaçamento entre plantas que pode variar de 0,5 à 0,8m; c) distribuem as mudas próximo as covas e d) removem as mudas dos sacos plásticos, depositam a muda na cova e acertam o solo em torno da muda.

Rua Rio Branco, 231 - Cidade Jardim  
Cep 38.740-000 - Patrocínio, MG  
Tel +55 34 3831 2096  
[www.cerradomineiro.org](http://www.cerradomineiro.org)

4



## Federação dos Cafeicultores do Cerrado

iii) O Pós-plantio é feito a adubação de cobertura com uso de fertilizantes químicos, seja via lanço, aplicação localizada ou fertirrigação. Além disso, é feita uma aplicação de herbicida visando segurar o crescimento de plantas daninhas na linha do café.

**Art. 10.** Após o transplantio do café, e durante a condução da lavoura, são realizados tratamentos culturais básicos, são eles:

**i) Aplicação de fertilizantes:** as adubações são feitas nos meses de outubro a março, com base na análise química de solo e folhas. Esta aplicação pode ser feita de maneira localizada, a lanço ou via fertirrigação, no caso de propriedades que possuem irrigação.

**ii) Manejo de pragas do cafeeiro:** as principais pragas do cafeeiro são:

**a) Broca-do-café (*Hypothenemus hampei*):** causa broqueamento do fruto, com consequente redução do rendimento do café, depreciação física e sensorial do café. O controle eficiente desta praga é realizado com emprego do manejo cultural por meio de colheita e recolhimento bem feito de café remanescente na planta e no solo, reduzindo assim inóculo para próxima safra. Além disso, pode ser empregado manejo químico, por meio de amostragens, ao detectar que a praga atingiu nível de dano econômico, é feita intervenção com uso de inseticida registrado para a cultura. Ou ainda, pode ser empregado o controle biológico desta praga.

**b) Bicho-mineiro (*Leucoptera coffeella* (Guérin-Mèneville & Perrottet, 1842)):** esta praga se alimenta do mesófilo foliar reduzindo a área fotossinteticamente ativa da planta. Além disso, o ataque desta praga resulta em desfolha da planta. Esta praga é favorecida por baixa umidade relativa e pluviosidade, luminosidade e baixa incidência de inimigos naturais. O controle desta praga é feito com emprego de manejo cultural das plantas daninhas visando aumentar a diversidade de inimigos naturais e com emprego de manejo químico, por meio de amostragens, ao detectar que a praga atingiu nível de dano econômico, é feita intervenção com uso de inseticida registrado para a cultura.

**c) Outras pragas:** Ácaro vermelho (*Oligonychus ilicis*), Cigarrinhas (Hemiptera: Cicadellidae), Cochonilha-da-roseta e Ácaro da leprose (*Brevipalpus phoenicis*). Para ambas estas pragas pode ser empregado o manejo químico. Por meio de amostragens, ao detectar que a praga atingiu nível de dano econômico, é feita intervenção com uso de inseticida registrado para a cultura.

**iii) Manejo de plantas daninhas do cafeeiro:** o manejo de plantas daninhas durante ciclo produtivo da lavoura é realizado por meio do manejo de roçadas e aplicação de herbicidas registrados para a cultura. O manejo de roçadas comumente é realizado no período chuvoso visando preparar a área para aplicação dos fertilizantes. Além disso, previamente a colheita, é feita a roçada para preparar a área para colheita, e após a passada da máquina, a área é trinchada para facilitar o recolhimento do café de varrição. O manejo de plantas daninhas na entrelinha tem sido feito de maneira controlada visando promover a ciclagem de nutrientes e manutenção das características físicas e químicas do solo. Além do manejo com as plantas daninhas já existentes na área, com este objetivo, alguns produtores fazem o plantio de forrageiras na entre linha.

Rua Rio Branco, 231 - Cidade Jardim  
Cep 38.740-000 - Patrocínio, MG  
Tel +55 34 3831 2096  
[www.cerradomineiro.org](http://www.cerradomineiro.org)



## Federação dos Cafeicultores do Cerrado

iv) Manejo de doenças do cafeeiro: as principais doenças da cultura do café são:

a) Ferrugem do Cafeeiro (*Hemileia vastatrix*): é uma doença causada por um fungo parasita obrigatório. As principais vias de disseminação são o vento e a água. Esta doença ocorre principalmente nos meses de dezembro e janeiro. Este período de infestação pode variar com o clima do ano. Além de reduzir a área fotossinteticamente ativa, a infestação desta doença induz a desfolha intensa. Em anos de alta produção, a evolução da doença se dá de maneira rápida. O controle deste patógeno é feito com emprego de plantio de cultivares resistentes a ferrugem e por meio de amostragens, ao detectar que a doença atingiu nível de dano econômico é feita intervenção com uso de fungicida registrado para a cultura.

b) Cercospora (*Cercospora coffeicola* Berk & Cooke): esta doença é causada por fungo que ataca folhas, causando desfolha. Além das folhas, ataca frutos causando manchas amarronzadas, que aparecem durante a fase de maturação na parte exposta ao sol, estendendo-se no sentido polar do fruto, causando chochamento de grãos e queda prematura. Esta doença ocorre principalmente nos meses de novembro a fevereiro. Além da condição climática deste período favorecer esta doença, esta pode ser favorecida por distúrbios nutritivos. O controle deste patógeno é feito com manejo de adubação equilibrado para a cultura, e por meio de amostragens, ao detectar que a doença atingiu nível de dano econômico é feita intervenção com uso de fungicida registrado para a cultura.

c) Mancha de Phoma (*Phoma* spp.): é um fungo que causa lesões escuras, mumificações e queda de chumbinhos, superbrotamento causado pela morte das extremidades dos ramos e formação de grande número de ramos laterais. Esta doença é favorecida por umidade do ar elevada e temperaturas variando de 16°C e 20°C e ventos frios. O controle deste patógeno é feito manejo de adubação equilibrado para a cultura, instalação de quebra ventos e por meio de amostragens, ao detectar que a doença atingiu nível de dano econômico é feita intervenção com uso de fungicida registrado para a cultura.

d) Mancha de Ascochyta (*Ascochyta coffeae*): este patógeno causa nas folhas lesões escuras com anéis concêntricos, além disso resulta queda prematura de folhas, frutos e seca dos ramos. Esta doença é favorecida por umidade do ar elevada e temperaturas variando de 16°C e 20°C e ventos frios. O controle deste patógeno é feito manejo de adubação equilibrado para a cultura, instalação de quebra ventos e por meio de amostragens, ao detectar que a doença atingiu nível de dano econômico é feita intervenção com uso de fungicida registrado para a cultura.

e) Mancha-aureolada (*Pseudomonas syringae* pv. *Garcae*): é uma doença bacteriana que causa sintomas necróticos do tipo mancha, de coloração pardo-escura, circundada por um halo amarelado. As lesões distribuem-se por toda a superfície foliar, sendo mais frequentes nas bordas das folhas, por onde a bactéria encontra maior facilidade de penetração, através de ferimentos causados por danos mecânicos. Esta doença pode incidir sobre ramos, causando requeima, e sobre frutos novos na fase de chumbinho,

Rua Rio Branco, 231 - Cidade Jardim  
Cep 38.740-000 - Patrocínio, MG  
Tel +55 34 3831 2096  
[www.cerradomineiro.org](http://www.cerradomineiro.org)

6



## Federação dos Cafeicultores do Cerrado

causando necrose. O controle eficiente deste patógeno é feito por meio de adubação equilibrado para a cultura e instalação de quebra ventos.

f) Nematóides: estes agentes fitopatogênicos podem ser: *Meloidogyne exigua*, *Meloidogyne Paranaensis* e *Meloidogyne incognita*. O *M Paranaensis* e *M incognita* causam acentuada redução e o enfraquecimento das plantas tornando-as antieconômicas; muitas plantas chegam a morrer. Já o *M. exigua* é uma espécie menos agressiva, que causa pequenas galhas nas raízes do cafeeiro, reduzindo a produção. O controle desta praga é feito com emprego de cultivares resistentes, aplicação de matéria orgânica para estimular o desenvolvimento de inimigos naturais.

g) Outras doenças: Vírus da Mancha-anular dos frutos (Rhabdovirus) transmitida pelo Ácaro *Brevipalpus phoenicis*, Antracnose (*Colletotrichum gloeosporioides*) e etc.

v) Manejo de Irrigação: Os sistemas de irrigação usuais na Região são: Pivô e irrigação localizada (Gotejamento). A irrigação é empregada, com maior frequência, nos municípios com maior déficit hídrico.

### Seção IV - Da colheita

**Art. 11.** A colheita tem seu início em maio podendo se estender, em anos de safra alta, até os meses de outubro e novembro em alguns locais. Previamente a colheita, nos meses de março a maio os produtores procedem com o preparo da área para colheita. O preparo consiste em realização do manejo de roçada ou trincha na área. A colheita pode ser realizada de duas formas, são elas:

i) Colheita manual: a colheita manual usualmente é realizada em lavoura de primeira e segunda safra, ou em áreas não mecanizáveis. E ainda, pode ser empregada em repasse em talhões colhidos mecanicamente.

ii) Colheita Mecanizada: Em virtude das condições de topografia da região, as lavouras são plantadas em renque mecanizável o que tem propiciado, em algumas propriedades, a mecanização da colheita desde a primeira safra. As máquinas empregadas com esta finalidade podem ser automotrizes ou de arrasto. Para remover o café da planta possuem cilindros vibratórios e rotativos dotados de hastes (varetas), e aparadores para reter o café despreendido das plantas. Para transportar o café recolhido até o depósito ou bica de descarga, este equipamento possui esteiras transportadoras. Ao entremear na lavoura de café, a máquina por meio da vibração e rotação dos cilindros, promove a remoção do café das plantas. A colheita mecanizada pode ser realizada com apenas uma passada, também conhecida como colheita "plena" ou com mais de uma passada. Ou ainda, com uma passada seguida por repasse manual ou derriça mecânica. Quando o produtor realiza apenas uma passada, prática que é realizada por produtores que não possuem colhedora própria e precisam remover o café todo de uma vez para reduzir os custos com terceirização da prática, a colheita tem início quando a lavoura apresenta em torno de no máximo 5% de grãos verdes. Já aqueles produtores que possuem colhedora própria e ferramentas para separação do café, como caso de lavador, iniciam a colheita quando o café atinge máximo de 15% de

Rua Rio Branco, 231 - Cidade Jardim  
Cep 38.740-000 - Patrocínio, MG  
Tel +55 34 3831 2096  
[www.cerradomineiro.org](http://www.cerradomineiro.org)

7

## Federação dos Cafeicultores do Cerrado

grãos verdes. Ou ainda, aqueles que descascam o café podem iniciar com até percentual máximo de grãos verdes de 30%. A colheita seletiva mecânica, na qual adequa-se as hastes no cilindro da máquina para colher em uma primeira passada apenas o terço superior da planta, que amadurece primeiro, retirando-se assim, maior percentual de frutos cereja. Nesta metodologia o terço inferior é colhido em uma segunda passada quando o café desta porção se encontra em estágio de maturação mais avançado, com menor percentual de frutos cereja.

**Art. 12.** O Recolhimento do café de chão ocorre dos frutos de café remanescentes no solo, frutos estes que caíram naturalmente ou caíram durante a colheita mecanizada ou manual. Previamente ao recolhimento é realizado, caso necessário, uma outra roçada da área e a arruação da serapilheira e grãos remanescentes no centro da entrelinha do café. O equipamento empregado para esta finalidade recolhe o café arruado, separa os grãos de café da serapilheira e os armazena em reservatório próprio trasbordo.

### Seção V - Da pós-colheita

**Art. 13.** Os cafés assim que colhidos podem ser processados *via seca* resultando em café natural, ou ainda serem processados *via úmida* o que resulta em cafés, descascados, desmucilados ou despulpados.

**i) Café natural:** Trata-se do café recém-colhido, que pode passar por um processo de lavagem ou não, e que é seco em terreiro e/ou secador, e ao finalizar a secagem permanece com casca e pergaminho (café em coco). A Região apresenta uma grande aptidão para produção de cafés naturais, isto dadas as condições climáticas, com invernos frios e secos, que coincide com o período de pós-colheita do café, o que reduz riscos de perda de qualidade durante processamento.

**ii) Cereja Descascados:** Trata-se de lote de café que após colhido é lavado separando-se hidraulicamente a porção cereja + verde da porção bóia (Frutos secos, chochos, mal granados e em estágio passa). A porção cereja + verde passa por equipamento específico que promove o descascamento dos grãos cereja (CD1), ou ainda, frutos verde cana (CD2). Além desta porção, a porção de frutos que estão em estágio de passa podem ser fracionadas por meio de ferramenta denominada peneirão. Esta porção passa pode, a depender da estratégia do produtor ser descascada. Após este procedimento é seco em terreiro e/ou secador, e ao finalizar a secagem permanece com pergaminho.

**iii) Cereja Desmucilado:** Trata-se de lote de café que após colhido é lavado separando-se hidraulicamente a porção cereja + verde da porção bóia (Frutos secos, chochos, mal granados e em estágio passa). A porção cereja + verde passa por equipamento específico que promove o descascamento dos grãos cereja (CD1) e estes são direcionados para equipamento específico que promove a remoção da mucilagem aderida ao pergaminho dos grãos descascados. A depender da regulagem deste

Rua Rio Branco, 231 - Cidade Jardim  
Cep 38.740-000 - Patrocínio, MG  
Tel +55 34 3931 2094  
[www.cerradomineiro.org](http://www.cerradomineiro.org)

## Federação dos Cafeicultores do Cerrado

equipamento, pode-se remover maior ou menor quantidade de mucilagem. Após este procedimento é seco em terreiro e/ou secador, e ao finalizar a secagem permanece com pergaminho.

**iv) Cereja Despolpados:** Trata-se de lote de café que após colhido é lavado separando-se hidraulicamente a porção cereja + verde da porção bóia (Frutos secos, chochos, mal granados e em estádio passa). A porção cereja + verde passa por equipamento específico que promove o descascamento dos grãos cereja (CD1). Após a etapa de descascamento dos frutos, a mucilagem aderida ao pergaminho é parcial ou totalmente retirada por métodos de fermentação biológica. Após este procedimento é seco em terreiro e/ou secador, e ao finalizar a secagem permanece com pergaminho.

### Seção VI - Beneficiamento

**Art. 14.** O beneficiamento do café deve ser efetuado na própria propriedade, ou propriedade autorizada, utilizando máquinas apropriadas para este processo.

**Art. 15.** O procedimento de benefício do café consiste em: Retirar completamente a casca e/ou pergaminho do grão, bem como, impurezas e promover uma pré-classificação do café em escolha, bica corrida, estrelinha e em alguns casos pode-se ter outras fragmentações.

- a) A escolha consiste em grãos quebrados, mal formados ou mal granados ou outro defeito.
- b) A bica corrida compreende a porção comercial, com maior percentual de grãos inteiros de maior densidade.
- c) A estrelinha consiste em resíduos de casca e grãos, ou outro.

**Art. 16.** Após o beneficiamento o café deve ser ensacado em sacarias de juta novas tendo suas logomarcas pintadas com tinturas de base vegetal a fim de não interferir nas características sensoriais do café.

### Seção VII - Armazenamento, embalagem e transporte

**Art. 17.** Os produtos devem ser armazenados e embalados em local estabelecido, seguindo a legislação vigente.

**I -** O armazenamento do café beneficiado deverá ser realizado na mesma propriedade, em tulhas e ou armazéns construídos isentos de umidade e temperaturas altas, assegurando a qualidade do produto durante o armazenamento;

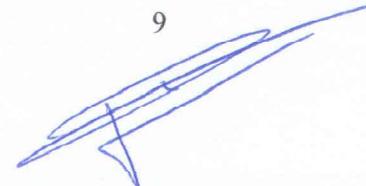
**II -** O armazenamento e benefício fora da propriedade deve ser em armazéns gerais de cooperativas ou empresas privadas credenciados pela **FEDERAÇÃO**.

**Parágrafo único -** Os Armazéns para concorrerem ao credenciamento deverão obedecer a Resolução interna específica para este fim.



Rua Rio Branco, 231 - Cidade Jardim  
Cep 38.740-000 - Patrocínio, MG  
Tel +55 34 3831 2096  
[www.cerradomineiro.org](http://www.cerradomineiro.org)



9 

**Art. 18.** O transporte do produto também deverá obedecer a legislação vigente.

**Art. 19.** Por motivo de força maior, restringido causa econômica, da qual resulte a indisponibilidade temporária para uma das fases de beneficiamento, armazenamento e ou identificação do(s) produto(s) no interior da área delimitada, por um ou mais produtores, o Conselho Regulador, em caráter excepcional, em regime especial, pode autorizar, transitoriamente, o beneficiamento e ou a identificação fora da área delimitada.

I - Os encargos suplementares causados pelo regime especial deverão ser suportados pelos interessados;

II - Os produtos em regime especial estão sujeitos a fase de controle.

### Seção VIII - Descrição do café (itens de conformidade)

**Art. 20.** Os cafés verdes devem apresentar aspecto bom e ou regular, nunca ruim ou péssimo, ou seja, livre de defeitos extrínsecos como pau, pedra e ou torrão ou qualquer substância estranha. Devem ser livres de odores ruins e ou de substâncias estranhas ao café. E principalmente, devem estar livres de defeitos capitais como Preto, Verde e Ardido (PVA).

**Art. 21.** A bebida deve obrigatoriamente ser limpa, ou seja, livre de defeitos sensoriais em qualquer xícara, atingindo pontuação mínima de 80 pontos segundo protocolo estabelecido pela Associação de Cafés Especiais (SCA).

**Art. 22.** Em relação aos atributos sensoriais encontrados nos cafés da Região, predominantemente, encontra-se o aroma e sabor notas de caramelo, chocolate e nozes, acidez cítrica evidente e um corpo denso, com finalização prolongada, no entanto, ressalva-se que notas sensoriais diferentes destas podem ser encontradas, devido principalmente à processos pós colheita e novas variedades plantadas.

### Seção IX - Torrefação e moagem

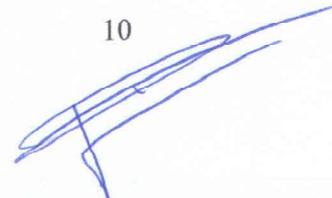
**Art. 23.** O café torrado em grão ou torrado e moído, cujos grãos sejam 100% (cem por cento) originários da área delimitada que atendam aos requisitos deste Caderno e que possuam selo e ou atestado de controle da FEDERAÇÃO.

**Parágrafo único** - Produtos formados por *blends*, de espécies não arábicas, não poderão concorrer ao uso da **DO REGIÃO DO CERRADO MINEIRO**.

**Art. 24.** A técnica usada para torrefação e moagem deve comprovadamente garantir a qualidade final do produto, livre de impurezas, aditivos ou qualquer outro elemento que altere a qualidade, aroma, cor ou sabor, mantendo o padrão 100% de pureza.

**Parágrafo único** - O Conselho Regulador poderá instituir manual de boas práticas.

Rua Rio Branco, 231 - Cidade Jardim  
Cep 38.740-000 - Patrocínio, MG  
Tel +55 34 3831 2096  
www.cerradomineiro.org



**Art. 25.** As torrefadoras deverão possuir sistemas de auditoria de procedimentos.

### CAPÍTULO III - DO CONTROLE -

#### Seção I - Do controle

**Art. 26.** Os produtores para concorrerem ao uso da **DO REGIÃO DO CERRADO MINEIRO**, deverão, voluntariamente, encaminhar ao Conselho Regulador, para o ano de concessão, o seu produto ou produtos, do ano safra, identificados por produtor e ou marca, no período de inscrição.

**Parágrafo único.** Para a inscrição o produtor deverá possuir certificação que atenda o mínimo das boas práticas agrícolas e condições plenas de rastreabilidade de sua produção.

**Art. 27.** Os produtos encaminhados ao Conselho Regulador serão submetidos a laudo analítico que comprove a conformidade dos mesmos em relação aos padrões de identidade e qualidade definidos pela legislação brasileira, bem como aqueles estabelecidos no presente Caderno.

**Art. 28.** Os produtos da **DO REGIÃO DO CERRADO MINEIRO** somente receberão certificado e selo de identificação e controle após terem atendido ao disposto neste Caderno, bem como terem sido aprovados por avaliações realizadas pelo Conselho Regulador ou autoridade por esta indicada, através de ficha desenvolvida para tal finalidade.

**Art. 29.** O Certificado será fornecido pelo Conselho Regulador que identificará o produto ou produtos, a marca e ou o produtor com direito ao uso da designação da **DO REGIÃO DO CERRADO MINEIRO**.

**Art. 30.** O selo de controle será fornecido ou autorizado o uso pelo Conselho Regulador mediante pagamento de um valor a ser definido por resolução interna, observando o princípio da proporção da prestação de serviço.

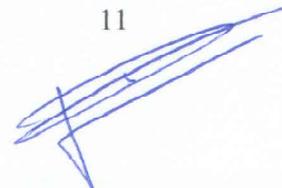
**Parágrafo único.** Poderá ser estipulado um percentual sobre o valor pago referente ao selo de controle para ser revertido em outras ações diretamente ligadas à **DO REGIÃO DO CERRADO MINEIRO**.



Rua Rio Branco, 231 - Cidade Jardim  
Cep 38.740-000 - Patrocínio, MG  
Tel +55 34 3931 2096  
[www.cerradomineiro.org](http://www.cerradomineiro.org)



11





## Federação dos Cafeicultores do Cerrado

**Art. 31.** Os selos de controle serão numerados sequencialmente, para permitir um adequado controle de uso, referindo-se a um único produto e ou marca, não podendo ser usado em outros produtos ou marcas.

**Art. 32.** A quantidade de selos deverá obedecer a quantidade de produção ou comercialização, da forma de identificação no produto e ou embalagem, correspondente de cada produtor ou membro inscrito na **DO REGIÃO DO CERRADO MINEIRO**.

**Art. 33.** O Conselho Regulador organizará vistorias, auditorias e degustações anuais, semestrais ou bimestrais, agendadas ou não, sempre que entenda necessária, nos cultivos e instalações destinadas ao beneficiamento para avaliação, manutenção e fiscalização dos procedimentos e padrões de identidade e qualidade da elaboração e dos produtos estabelecidos no presente Caderno.

I - O Conselho Regulador poderá requerer amostras dos cultivares e dos produtos, em quantidade suficiente, de modo a verificar o padrão de identidade e qualidade do cultivo ou produto;

II - A amostra será condicionada e identificada com o lote do produto e do estabelecimento do produtor, para depósito e conservação, e posterior análise;

III - O Conselho Regulador será responsável pela amostra do produto, bem como as condições técnicas a serem observadas pela retirada, acondicionamento, embalagem, conservação e análise.

**Art. 34.** Todo o cultivo, produção e ou as instalações dos estabelecimentos devem obedecer a condições e normas de conduta de higiene, trabalho, segurança, meio ambiente e demais, permitindo um controle fácil e eficiente.

**Art. 35.** Todos os produtores que se dediquem a produção ou comercialização de produtos designadas pela **DO REGIÃO DO CERRADO MINEIRO** são obrigados a dispor da área de produção e do estabelecimento para controle do Conselho Regulador, e nos quais devem manter os registros atualizados nos termos definidos por resolução interna.

**Art. 36.** O Conselho Regulador poderá ter acesso a toda documentação que permita a verificação da obediência das normas prevista neste Caderno, bem como das demais legislações em vigor.

**Art. 37.** Quando o Conselho Regulador tiver evidências ou informações que o produto não corresponda às especificações do padrão de identidade e qualidade, contidas no respectivo Caderno, uma amostra do produto será recolhida para verificação.

Rua Rio Branco, 231 - Cidade Jardim  
Cep 38.740-000 - Patrocínio, MG  
Tel +55 34 3931 2096  
[www.cerradomineiro.org](http://www.cerradomineiro.org)

12

## Seção II - Da identificação

**Art. 38.** Os produtos aprovados pelo Conselho Regulador poderão ser identificados em seu corpo ou embalagem, através de selos ou etiquetas, com o nome geográfico **REGIÃO DO CERRADO MINEIRO**, seguido ou não da menção “**Denominação de origem**”.

**Parágrafo único** - O Conselho Regulador estabelecerá, através de Resolução interna, o uso e tamanho da identificação para as diferentes formas de acondicionamento e embalagens.

**Art. 39.** Os produtos não aprovados não poderão utilizar a identificação especificada no artigo anterior. Quando procedente da área delimitada, poderá apenas conter o endereço, em embalagem ou semelhante, conforme norma fixada pela legislação brasileira, sem ressaltar o apelo geográfico.

**Art. 40.** Deverão ser obedecidas as demais normas de embalagem e ou rotulagem pela legislação em vigor.

## Seção III - Da comercialização

**Art. 41.** Os produtos identificados com a **DO REGIÃO DO CERRADO MINEIRO**, só poderão ser postos em circulação, ou introduzida no comércio, após aprovação pelo Conselho Regulador; bem como as respectivas embalagens, e estejam cumpridas as exigências restantes estabelecidas neste Caderno e nas demais legislações.

## CAPÍTULO IV - DO NOME GEOGRÁFICO REGIÃO DO CERRADO MINEIRO -

### Seção I - Do direito ao uso

**Art. 42.** Os produtores e ou torrefadores estabelecidos dentro da área geográfica, que cumprirem com o disposto neste Caderno e nas demais resoluções internas, poderão usar do nome geográfico reconhecido **REGIÃO DO CERRADO MINEIRO**, assim como o direito a menção “**Denominação de origem**”, em seus produtos e em material de apresentação, publicidade e propaganda.

### Seção II - Da proteção

**Art. 43.** A **DO REGIÃO DO CERRADO MINEIRO** só pode ser usada para identificar **café em grãos crus, beneficiados, torrados e torrados e moídos** que, cumulativamente, respeite as normas do Caderno, Resoluções internas e das demais legislações, e tenham sido certificadas pelo Conselho Regulador.

Rua Rio Branco, 231 - Cidade Jardim  
Cep 38.740-000 - Patrocínio, MG  
Tel +55 34 3831 2096  
[www.cerradomineiro.org](http://www.cerradomineiro.org)

## Federação dos Cafeicultores do Cerrado

**Art. 44.** A menção ou referência a **DO REGIÃO DO CERRADO MINEIRO**, abrangida pelo presente Caderno, pelo produtor na apresentação, venda, propaganda e publicidade de um produto só é permitido ao produto com direito ao uso.

**Parágrafo único** - A menção ou referência à **DO REGIÃO DO CERRADO MINEIRO** não pode ser abusiva ou em contribuição para a diluição ou enfraquecimento da sua força distintiva, ou signifique um aproveitamento desta.

**Art. 45.** É proibido o uso, direto ou indireto, do nome geográfico da **DO REGIÃO DO CERRADO MINEIRO** em produtos que não cumpram os requisitos deste Caderno, nomeadamente no acondicionamento, embalagem, rótulos, etiquetas, documentos ou publicidade, mesmo quando a verdadeira origem do produto seja indicada ou que as palavras constitutivas daquelas designações sejam traduzidas ou acompanhadas por termos como «gênero», «tipo», «qualidade», «método», «imitação», «estilo» ou outros análogos.

**Art. 46.** É proibido o uso, por qualquer meio de nomes, marcas, termos, expressões ou símbolos, ou qualquer indicação ou sugestão falsa ou falaciosa, que sejam susceptíveis de confundir o consumidor, quanto à proveniência, natureza ou qualidades essenciais dos produtos, bem como de qualquer sinal que constitua reprodução, imitação ou evocação da **DO REGIÃO DO CERRADO MINEIRO**.

**Art. 47.** As proibições estabelecidas nos artigos antecedentes aplicam-se igualmente a outros produtos ou serviços quando a utilização procure, sem justo motivo, tirar partido indevido do carácter distintivo ou do prestígio da **DO REGIÃO DO CERRADO MINEIRO**, ou possa prejudicá-la, nomeadamente, pela respectiva diluição ou pelo enfraquecimento da sua força distintiva.

### CAPÍTULO V - DOS DIREITOS E DEVERES -

**Art. 48.** São direitos dos produtores:

- I - O direito do uso do nome geográfico **REGIÃO DO CERRADO MINEIRO**;
- II - O direito do uso a menção "**Denominação de origem**";
- III - observar e zelar pelo cumprimento das normas do presente Caderno;
- IV - Observar e fiscalizar as medidas adotadas pelo Conselho Regulador;
- V - Propor ao Conselho Regulador as medidas de melhoramento do Caderno; e
- VI - Impedir terceiros do uso indevido da **DO REGIÃO DO CERRADO MINEIRO**, independente da defesa conferida pelo Federação dos Cafeicultores do Cerrado.

**Art. 49.** São deveres dos produtores:

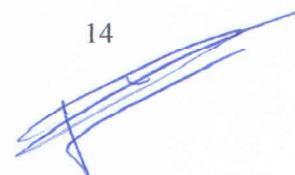
- I - Zelar pela imagem da **DO REGIÃO DO CERRADO MINEIRO**;



Rua Rio Branco, 231 - Cidade Jardim  
Cep 38.740-000 - Patrocínio, MG  
Tel +55 34 3831 2096  
[www.cerradomineiro.org](http://www.cerradomineiro.org)



14



- II - Observar e adotar as medidas necessárias para o cumprimento das normas deste Caderno;
- III - prestar as informações cadastrais;
- IV - Adotar as medidas necessárias ao controle da produção por parte do Conselho Regulador e das demais legislações em vigor;
- V - Manter o cultivo e o estabelecimento em obediência as normas de segurança, meio ambiente, sanitárias e outras, permitindo um controle fácil e eficiente; e
- VI - Permitir o livre acesso as propriedades de cultivo e estabelecimentos para o cumprimento e fiscalização das normas deste Caderno de uso.

#### CAPÍTULO VI - DO CONSELHO REGULADOR -

**Art. 50.** O Conselho Regulador da **DO REGIÃO DO CERRADO MINEIRO** será estruturado e competente nos moldes do Estatuto da Federação dos Cafeicultores do Cerrado.

**Art. 51.** O Conselho Regulador orientará e efetuará o controle do plantio, cultivo ou manejo, colheita e pós-colheita, da produção e ou torrefação dos cafés através de registros cadastrais, vistorias, degustações periódicas, fiscalização dos procedimentos e análise dos padrões de identidade e qualidade dos produtos designados pela **DO REGIÃO DO CERRADO MINEIRO**.

**Art. 52.** O Conselho Regulador manterá atualizados os cadastros relativos ao:

- I - Registro de inscrição do produtor e ou membro;
- II - Registro de inscrição das propriedades produtoras;
- III - registro de inscrição das propriedades armazenadoras;
- IV - Registro de inscrição das torrefadoras;
- V - Certidões atualizadas da comprovação das certificações das propriedades e torrefadoras participantes; e
- VI - Registro das visitas e ou auditorias realizadas nas propriedades e torrefadoras dos participantes.
- VII - credenciamento dos profissionais especialistas na prova de café;
- VIII - credenciamento dos laboratórios de classificação;
- IX - Registro das marcas e produtores autorizados a usar a menção da **DO REGIÃO DO CERRADO MINEIRO**.

**Parágrafo único.** Somente produtores e torrefadores devidamente cadastrados, assim como suas unidades de produção, poderão concorrer a **DO REGIÃO DO CERRADO MINEIRO**.

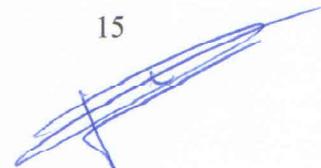
**Art. 53.** Os instrumentos e a operacionalização dos registros serão definidos através de resolução interna do Conselho Regulador.



Rua Rio Branco, 231 - Cidade Jardim  
Cep 38.740-000 - Patrocínio, MG  
Tel +55 34 3831 2096  
[www.cerradomineiro.org](http://www.cerradomineiro.org)



15



## Federação dos Cafeicultores do Cerrado

**Art. 54.** A produção será objeto de controle pelo Conselho Regulador, através de:

- I - Obtenção de declaração de área de produção;
- II - Obtenção de declaração de produtos colhidos;
- III - obtenção de declaração das unidades armazenadoras de café;
- IV - Obtenção de declaração de produtos processados;
- V - Visitação e ou inspeção;
- VI - Análise físico-química;
- VII - concessão de certificados;
- VIII - concessão de selos; e
- IX - Fiscalização.

**Art. 55.** O Conselho Regulador, através do seu comitê ou comissões específicas, deverá:

- I - Fiscalizar os produtores e a veracidade das declarações fornecidas;
- II - Fiscalizar se os produtores seguem as normas de plantio, cultivo e ou manejo, colheita, pós-colheita, beneficiamento, torrefação e outras, estabelecidas por este Caderno;
- III - Recolher amostras destinadas a análise físico-química;
- IV - Aprovar os produtos com direito ao uso da **DO REGIÃO DO CERRADO MINEIRO**;
- V - Conceder os certificados e selos aos produtores; e
- VI - Fiscalizar o uso dos selos da designação **DO REGIÃO DO CERRADO MINEIRO** nos produtos aprovados.

**Art. 56.** O Conselho Regulador estabelecerá outros controles relativos as operações executadas nos estabelecimentos, no sentido de assegurar a origem e qualidade dos produtos da **DO REGIÃO DO CERRADO MINEIRO**.

- I - Tais controles incluem as operações de plantio, cultivo ou manejo, colheita e pós-colheita, beneficiamento, torrefação, embalagem e transporte, de forma a assegurar a rastreabilidade dos produtos designados pela **DO REGIÃO DO CERRADO MINEIRO**;
- II - Tais controles são extensivos, quando possível, as operações de compra e venda de produção entre produtores com produtos com direito ao uso ou designado pela **DO REGIÃO DO CERRADO MINEIRO**.

**Parágrafo único** - As informações de caráter comercial, relativa ao volume de produção e operações de compra e venda, serão consideradas confidenciais, não podendo ser usadas para outro propósito que não a proteção e o controle realizado pelo Conselho Regulador e autoridades competentes, quando requisitadas.

**Art. 57.** Os instrumentos e a operacionalização dos controles de produção serão definidos através de resolução interna do Conselho Regulador.

**Art. 58.** O Conselho Regulador poderá delegar, no todo ou em parte, o controle da produção e da análise do produto, a uma ou demais entidades.

Rua Rio Branco, 231 - Cidade Jardim  
Cep 38.740-000 - Patrocínio, MG  
Tel +55 34 3831 2096  
[www.cerradomineiro.org](http://www.cerradomineiro.org)

**Parágrafo único** - Ao Conselho Regulador caberá a fiscalização e a responsabilidade pela(s) entidade(s) contratada(s).

**Art. 59.** O Conselho Regulador poderá, ainda, estabelecer outros tipos de controle para assegurar a reputação e garantir a elevada qualidade dos produtos da **DO REGIÃO DO CERRADO MINEIRO**.

**Art. 60.** O Conselho Regulador poderá contar com o apoio dos órgãos e das entidades públicas, federais, estaduais ou municipais, no controle e na produção dos produtos designados com a **DO REGIÃO DO CERRADO MINEIRO**, para evitar fraude, imitação, alteração ou adulteração.

## CAPÍTULO VII - DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES -

**Art. 61.** O descumprimento das disposições deste Caderno implicará as seguintes penalidades:

I - Advertência por escrito;

II - Multa;

III - suspensão temporária do direito de concorrer a **DO REGIÃO DO CERRADO MINEIRO**;

IV - Cassação do registro do produtor e do direito de uso da **DO REGIÃO DO CERRADO MINEIRO**.

**Parágrafo único** - Serão considerados descumprimentos mediante a ocorrência de reclamação, parecer contrário de auditorias realizadas, prazo de correção não atendido, fraude as normas aqui dispostas e a legislação em vigor.

**Art. 62.** A pena de advertência será imposta somente a infratores primários, quando não observadas às normas presentes deste Caderno; desde que não afetem qualquer etapa do processo de produção, desde o plantio a embalagem do produto final.

**Art. 63.** A pena de multa será imposta a infratores reincidentes, quando não observadas às normas presentes deste Caderno; desde que não afetem qualquer etapa do processo de produção.

**Parágrafo único** - A multa será estipulada em UFIR pelo Conselho Regulador, com aprovação em Assembleia e registrado em Ata própria.

**Art. 64.** A pena de suspensão temporária do direito de concorrer a designação da **REGIÃO DO CERRADO MINEIRO** dar-se-á quando o produtor estiver comercializando produto sem a observância das disposições deste Caderno.

I - A pena de suspensão temporária será de um ano;

II - Havendo reincidência a pena de suspensão temporária será de dois anos.



Rua Rio Branco, 231 - Cidade Jardim  
Cep 38.740-000 - Patrocínio, MG  
Tel +55 34 3831 2096  
[www.cerradomineiro.org](http://www.cerradomineiro.org)





## Federação dos Cafeicultores do Cerrado

**Art. 65.** A pena de cassação e cancelamento do registro do produtor e do direito de uso da designação **REGIÃO DO CERRADO MINEIRO** ocorrerá nos casos de situações de fraude, alteração ou adulteração do processo de produção, do produto, do certificado ou do selo de controle.

I - A cassação e o cancelamento implicarão na apreensão e destruição de todo o material e documentação que contenha a designação **REGIÃO DO CERRADO MINEIRO**, sem direito de qualquer ressarcimento ou indenização;

II - Quando cassado o direito de uso da designação o produtor se obriga a retirar do mercado, num prazo de 10 (dez) dias, todo o produto e material com a designação **REGIÃO DO CERRADO MINEIRO**. Não o fazendo, caberá ao Conselho Regulador tomar as medidas necessárias, respondendo o produtor pelas perdas e danos.

**Parágrafo único** - A reintegração do produtor somente se dará mediante ao fim de processo de responsabilidade administrativo, civil e ou penal.

**Art. 66.** O processo administrativo referente a infrações e penalidades será definido através de resolução interna do Conselho Regulador, respeitando o direito de ampla defesa.

**Art. 67.** O uso da designação **REGIÃO DO CERRADO MINEIRO** fora das normas deste Caderno implicará em responsabilidade civil e penal.

### CAPÍTULO VIII - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS -

**Art. 68.** O Conselho Regulador poderá aplicar regras de transição no primeiro ano para aplicação integral deste Caderno.

**Art. 69.** Aplicam-se as normas deste Caderno na observância e sem prejuízo das demais legislações em vigor.

**Art. 70.** O presente Caderno deverá ser apreciado e aprovado em Assembleia Geral, devidamente registrado em Ata.

**Art. 71.** Os casos omissos e eventuais interpretações deste Caderno serão resolvidos preliminarmente pelo Conselho Regulador até que a Assembleia Geral decida em caráter final.

**Art. 72.** Este Caderno poderá ser reformado, no todo ou em parte, mediante deliberação tomada em Assembleia Geral Extraordinária, convocada para este fim.

Rua Rio Branco, 231 - Cidade Jardim  
Cep 38.740-000 - Patrocínio, MG  
Tel +55 34 3831 2096  
[www.cerradomineiro.org](http://www.cerradomineiro.org)

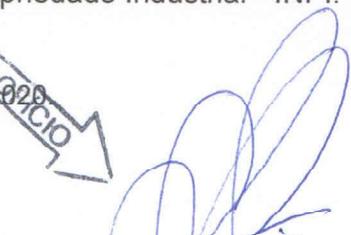
18

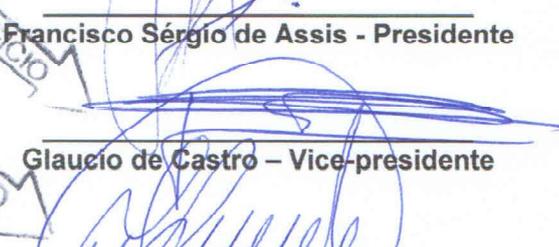
# Federação dos Cafeicultores do Cerrado

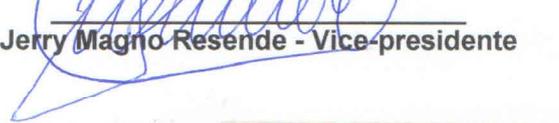


**Art. 73.** O presente Caderno entrará em vigor após o protocolo de pedido junto ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial - INPI.

Patrocínio, 22 de abril de 2020

  
Francisco Sérgio de Assis - Presidente

  
Glaucio de Castro - Vice-presidente

  
Jerry Magno Resende - Vice-presidente

PODER JUDICIÁRIO - TJMG - CORREGEDORIA GERAL DE JUSTIÇA

1º TABELIONATO DE NOTAS DE PATROCÍNIO

Reconheço, por semelhança, a(s) assinatura(s) de FRANCISCO SERGIO DE ASSIS em testemunho da verdade.

Patrocínio/MG, 20/07/2020,

SELO CONSULTA: DUF08450

CÓDIGO SEGURANÇA: 3499397859017806

Quantidade de atos praticados: 1

Ato(s) praticado(s) por: LUIZ FERNANDO REIS ZABELLI - Tabelião de Notas Substituto

Emol.: R\$ 5,48 - TFJ: R\$ 1,70 - Valor final: R\$ 7,34 - ISS: R\$ 0,16

Consulte a validade deste selo no site: <https://selos.tjmg.jus.br>

Nº DA ETIQUETA AAP108935

PODER JUDICIÁRIO - TJMG - CORREGEDORIA GERAL DE JUSTIÇA

1º TABELIONATO DE NOTAS DE PATROCÍNIO

Reconheço, por semelhança, a(s) assinatura(s) de GLAUCIO DE CASTRO em testemunho da verdade.

Patrocínio/MG, 20/07/2020,

SELO CONSULTA: DUF08454

CÓDIGO SEGURANÇA: 0910331213334570

Quantidade de atos praticados: 1

Ato(s) praticado(s) por: LUIZ FERNANDO REIS ZABELLI - Tabelião de Notas Substituto

Emol.: R\$ 5,48 - TFJ: R\$ 1,70 - Valor final: R\$ 7,34 - ISS: R\$ 0,16

Consulte a validade deste selo no site: <https://selos.tjmg.jus.br>

Nº DA ETIQUETA AAP108936

PODER JUDICIÁRIO - TJMG - CORREGEDORIA GERAL DE JUSTIÇA

1º TABELIONATO DE NOTAS DE PATROCÍNIO

Reconheço, por semelhança, a(s) assinatura(s) de JERRY MAGNO RESENDE em testemunho da verdade.

Patrocínio/MG, 20/07/2020,

SELO CONSULTA: DUF08457

CÓDIGO SEGURANÇA: 9740820960438931

Quantidade de atos praticados: 1

Ato(s) praticado(s) por: LUIZ FERNANDO REIS ZABELLI - Tabelião de Notas Substituto

Emol.: R\$ 5,48 - TFJ: R\$ 1,70 - Valor final: R\$ 7,34 - ISS: R\$ 0,16

Consulte a validade deste selo no site: <https://selos.tjmg.jus.br>

Nº DA ETIQUETA AAP108937

REGISTRO DE TÍTULOS E DOCUMENTOS E CIVIL DAS PESSOAS JURÍDICAS DE PATROCÍNIO-MG

Av. Jacinto Barbosa, 314 - Sala 01 - São Francisco - CEP: 38742-038 - Fone: (34) 3831-2325 - E-mail: cartoriofdp@yahoo.com.br

Oficial: FERNANDA IDARGINA MENDES DE QUEIROZ

PROTOCOLO Nº 37510 REG Nº 1689 - LIV A 59 - PÁG 9 - AV Nº 60

Patrocínio, MG, 21 de junho de 2020

Emol: R\$267,95 - TF: R\$292,7 - Noc: R\$16,03 - Desp: R\$80 - ISS: R\$6,13 - Valor final: R\$634,81

Códigos: 5101-0: (1) 9201-0: (2) 9601-0: (1) 8101-0: (19)

Poder Judiciário - TJMG - Corregedoria Geral de Justiça

1º Registro de Títulos e Documentos e Civil das PJ de Patrocínio

SELO DE CONSULTA: DSV81319

CÓDIGO DE SEGURANÇA: 9416.0387.6182.1347

Quantidade de atos praticados: 23

Ato(s) praticado(s) por: Isabelle Andrade dos Santos Samuel -

Emol: 284,00 - TFJ: 92,70

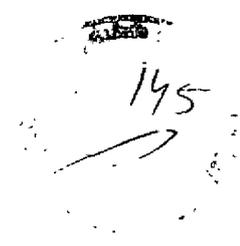
Valor final: 376,70 - ISS: 8,13

Consulte a Validade deste Selo no site: <https://selos.tjmg.jus.br>

Rua Rio Branco, 231 - Cidade Jardim  
Cep 38.740-000 - Patrocínio, MG  
Tel +55 34 3831 2096  
[www.cerradomineiro.org](http://www.cerradomineiro.org)

Certificado de registro  
lançado em outra  
via ou cópia.

# Inciso IV



## **INSTRUMENTO OFICIAL QUE DELIMITA A ÁREA GEOGRÁFICA**



# **PORTARIAS DO GOVERNO DO ESTADO DE MG**

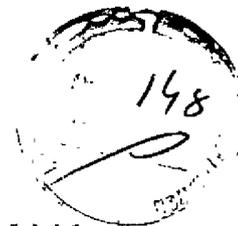
**Demarcação da Região  
Produtora**



**IMPRESSOS,  
CONTRATOS DE  
ADESÃO,  
CERTIFICADOS E  
LACRES DO  
PROGRAMA DE  
CERTIFICAÇÃO**



**INSTITUTO MINEIRO DE AGROPECUÁRIA**  
(AUTARQUIA CRIADA PELA LEI N.º 10.594, DE 07-01-92)  
(VINCULADA À SECRETARIA DE ESTADO DE AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO)



**PORTARIA Nº 561, DE 17 DE DEZEMBRO DE 2002.**

O DIRETOR-GERAL DO INSTITUTO MINEIRO DE AGROPECUÁRIA - IMA, no uso da atribuição que lhe confere o artigo 19, incisos I e XI do Regulamento baixado pelo Decreto nº 33.859, de 21 de agosto de 1992,

**RESOLVE:**

Art. 1º - Fica alterada a denominação da região para produção de café no Estado de Minas Gerais, a que se refere o artigo 1º da Portaria nº 165, de 27 de abril de 1995, de "Região dos Cerrados de Minas" para "Região do Cerrado Mineiro".

Art. 2º - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogando as disposições em contrário.

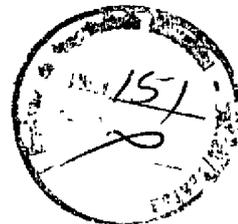
Registre-se, publique-se e cumpra-se.

Belo Horizonte, 17 de dezembro de 2002.

  
Célio Gomes Floriani  
Diretor-Geral







PORTARIA Nº 165/95, DE 27 DE ABRIL DE 1995.

DELIMITA REGIÕES PRODUTORAS DE CAFÉ DO ESTADO DE MINAS GERAIS PARA A INSTITUIÇÃO DO CERTIFICADO DE ORIGEM.

O DIRETOR-GERAL DO INSTITUTO MINEIRO DE AGROPECUÁRIA - IMA, no uso das atribuições que lhe conferem o artigo 19, incisos I e XI, e o Anexo II, incisos I e XI, do Decreto nº 33.859, de 21 agosto de 1992, para atender o disposto no inciso XLVI, dos artigos 2º e 5º do mesmo diploma legal,

considerando a importância sócio-econômica da cultura do Café para o Estado de Minas Gerais,

considerando as dificuldades para a caracterização do Café produzido nas diferentes regiões ecológicas do Estado,

considerando o crescimento das exportações da produção mineira de Café e a necessidade de identificação das regiões produtoras,

considerando o conteúdo do trabalho denominado "Aptidão climática para a qualidade da bebida das principais regiões cafeeiras de arábica no Brasil" de autoria do extinto Instituto Brasileiro do Café,

considerando os resultados das pesquisas intituladas "Qualidade do Café nas diferentes regiões do Estado" e "Zoneamento Agroclimático para a cultura do Café", realizadas pela Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais - EPAMIG,

RESOLVE:

Art. 1º - Ficam delimitadas as regiões para a produção de Café no Estado de Minas Gerais em: **Região Sul de Minas, Região dos Cerrados de Minas, Região das Montanhas de Minas e Região do Jequitinhonha de Minas**, conforme o Anexo Único desta Portaria,

**I - A Região Sul de Minas** compreende as áreas geográficas delimitadas pelos paralelos 21º 13' a 22º 10' de latitude e 44º 20' a 47º 20' de longitude, abrangendo a Região do Sul de Minas, parte das Regiões do Alto São Francisco, Metalúrgica e Campo das Vertentes. Caracteriza-se por áreas elevadas, com altitude de 700 a 1.080m., com temperatura amena, sujeitas a geada, com moderada deficiência hídrica e possibilidade de produção de bebida fina, sendo que, quando próximas de represas, apresenta elevada umidade relativa, com produção de Café de **bebida dura a rio**.

**II - A Região dos Cerrados de Minas** compreende as áreas geográficas delimitadas pelos paralelos 16º 37' a 20º 13' de latitude e 45º 20' a 49º 48' de longitude,



abrangendo as Regiões do Triângulo Mineiro, Alto Paranaíba e parte do Alto São Francisco e do Noroeste. Caracteriza-se por áreas de altiplano, com altitude de 820 a 1.100m., com clima ameno, sujeitas a geada de baixa intensidade e com possibilidade de produção de **bebida fina**, de corpo mais acentuado.

**III - A Região das Montanhas de Minas** compreende as áreas geográficas delimitadas pelos paralelos 40° 50' a 43° 36' de latitude e 18° 35' a 21° 26' de longitude, abrangendo as regiões da Zona da Mata, Rio Doce e parte das regiões Metalúrgicas, Campos das Vertentes e Jequitinhonha. Caracteriza-se por áreas montanhosas, com altitude de 400m. a 700m., úmidas, sujeitas a neblina e possibilidade de produção de Café de **bebida dura a rio**.

**IV - A Região do Jequitinhonha de Minas** compreende as áreas geográficas delimitadas pelos paralelos 17° 05' a 18° 09' de latitude e 40° 50' a 42° 40' de longitude, abrangendo parte das regiões do Jequitinhonha e Rio Doce. Caracteriza-se por áreas de espigão elevado, com altitude de 1.099m., isentas de geada, com reduzido Índice de insolação, alta umidade e possibilidade de produção de Café de **bebida dura a rio**.

Art. 2º - Fica instituído o **Certificado de Origem**, com base nas regiões cafeeiras previstas nesta Portaria, a ser conferido por esta Autarquia.

Art. 3º - O regulamento do **Certificado de Origem**, mencionado no artigo anterior, será baixado por ato específico.

Art. 4º - Para garantir a plena execução das atribuições previstas nesta Portaria, o IMA poderá credenciar cooperativas e entidades de produtores para a emissão do **Certificado de Origem**.

Art. 5º - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Registre-se, Publique-se e Cumpra-se.

INSTITUTO MINEIRO DE AGROPECUÁRIA - IMA, em Belo Horizonte, aos 27 (vinte e sete) dias do mês de abril de 1995.

Antônio Cândido Martins Borges

Diretor-Geral

INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS – RPI 2621 de 30 de março de 2021.

**CÓDIGO 375 (Pedido de registro indeferido)**

**Nº DO PEDIDO:** BR402019000015-1

**INDICAÇÃO GEOGRÁFICA:** NORTE DO ESPÍRITO SANTO

**ESPÉCIE:** Indicação de Procedência

**NATUREZA:** Produto

**PRODUTO:** Pimenta-do-reino (*Piper nigrum* L.)

**REPRESENTAÇÃO:**



**PAÍS:** Brasil

**DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA:** A área geográfica delimitada para a produção da Indicação de Procedência NORTE DO ESPÍRITO SANTO para a Pimenta-do-Reino compreende o território do Norte do estado do Espírito Santo. Neste território estão definidos os seguintes municípios: Água Doce do Norte, Águia Branca, Alto Rio Novo, Aracruz, Baixo Guandu, Barra de São Francisco, Boa Esperança, Colatina, Conceição da Barra, Ecoporanga, Governador Lindenberg, Jaguaré, Linhares, Mantenópolis, Marilândia, Montanha, Mucurici, Nova Venécia, Pancas, Pedro Canário, Pinheiros, Ponto Belo, Rio Bananal, São Domingos do Norte, São Gabriel da Palha, São Mateus, Sooretama, Vila Pavão e Vila Valério.

**DATA DO DEPÓSITO:** 05/12/2019

**REQUERENTE:** ASSOCIAÇÃO DOS PIPERICULTORES DO ESPÍRITO SANTO - APES

**PROCURADOR:** Não se aplica

**COMPLEMENTO DO DESPACHO**

Indeferido o Pedido de Registro de Indicação Geográfica, observado o disposto no complemento.



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) “NORTE DO ESPÍRITO SANTO” para o produto “PIMENTA-DO-REINO (*Piper nigrum L.*)”, 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 nos termos do *caput* e §1º do art. 13, da IN n.º 95/2018, de acordo com o publicado na Revista de Propriedade Industrial – RPI 2600, de 03 de novembro de 2020, sob o código de despacho 304.

**2. RELATÓRIO**

O pedido de registro foi protocolizado no Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) por meio da petição n. 870190128436, de 05 de dezembro de 2019, recebendo o nº BR402019000015-1.

Encerrado o exame preliminar, deu-se início ao exame de mérito, quando foi verificada a necessidade de conformação do pedido à norma vigente, conforme exigência publicada em 03 de novembro de 2020, sob o código 304, na RPI 2600.

Em 04 de janeiro de 2021, foi protocolizada tempestivamente pela Requerente a petição n.º 870210000459, 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 nº 1**

A exigência nº 1 solicitou:

- 1) Apresente novos documentos que visem a comprovar que o nome geográfico requerido se tornou conhecido pela produção de pimenta-do-reino.

Em resposta à exigência nº 1, foi apresentado o documento:

- Declaração da Associação Capixaba dos Exportadores de Pimentas e Especiarias (ACEPE), fl. 05;
- Declaração do Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper), fls. 06 a 08;
- Declaração do Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE), fls. 09 e 10;
- Declaração da Universidade Federal do Espírito Santo (UFES), fls. 11 e 12;
- Declaração da Cooperativa de Produtores Agropecuários da Bacia do Cricaré (COOPBAC), fl.13;
- Declaração da Federação da Agricultura e Pecuária do Estado do Espírito Santo (FAES), fl. 14;
- Documento da Secretaria de Estado da Agricultura, Abastecimento, Aquicultura e Pesca do Espírito Santo (SEAG), fls. 15 e 16;
- Documentos diversos com o objetivo de comprovar que o nome geográfico “Norte do Espírito Santo” se tornou conhecido como pela produção de pimenta do reino, fls. 17 a 332.

Preliminarmente, cabem algumas observações a respeito dos documentos apresentados com vistas ao cumprimento da exigência.

Em relação às diversas declarações apresentadas por instituições públicas e privadas com a finalidade de declarar que o nome geográfico “Norte do Espírito Santo” se tornou conhecido como centro produtor de pimenta-do-reino, é importante observar que o reconhecimento dessa condição cabe ao INPI. Além disso, apenas três das sete declarações realmente tratam da reputação do nome geográfico em si, enquanto as demais apenas ratificam o que já consta nos autos do processo desde a petição inicial, ou seja, que o estado do Espírito Santo é grande produtor de pimenta-do-reino e que boa parte da produção se concentra em sua região norte.

Sobre o restante da documentação, observou-se que não houve apresentação de documentos novos, conforme solicitado na exigência. Os documentos que constam das fls. 17 a 332 da petição já haviam sido apresentados no cumprimento de exigência anterior e na petição inicial, com a diferença de que a petição de janeiro de 2021 trouxe os documentos com destaque para os trechos que o requerente considerou relevantes.

Conforme já mencionado nas exigências anteriores, para fins de registro de indicação geográfica da espécie indicação de procedência, não basta comprovar que a região é grande produtora de determinado produto, mas, sim, que o nome geográfico objeto do pedido se tornou conhecido por tal produção. No caso do pedido de registro em análise, seria necessário comprovar que o nome geográfico “Norte do Espírito Santo”, como um conjunto indivisível, tornou-se conhecido pela produção de pimenta-do-reino. Tal comprovação deveria se dar por

meio da apresentação de documentos variados, de diversas fontes, em que o nome geográfico “Norte do Espírito Santo” fosse mencionado diversas vezes como produtor de pimenta-do-reino.

Ocorre que os documentos apresentados contêm diversos outros nomes geográficos e gentílicos mencionados para se referir à produção de pimenta-do-reino, que aparecem tanto ou mais vezes que o nome objeto do pedido: “Espírito Santo”, “Norte Capixaba”, “Extremo Norte do Espírito Santo”, “Pimenta do Espírito Santo”, “Pimenta Capixaba”, “Pimenta-do-reino do Norte Capixaba”, dentre outros. Além disso, também são mencionados com destaque alguns nomes geográficos dos municípios que fazem parte da área delimitada, especialmente os de “São Mateus”, “Jaguaré”, “Linhares” e “Nova Venécia”. Em alguns casos, o nome geográfico “Espírito Santo” é mencionado como grande produtor de pimenta-do-reino, seguido da ressalva de que a região norte do estado concentra a maior parte dos plantios, o que não comprova a reputação do nome “Norte do Espírito Santo” como um todo indivisível.

O maior número de menções ao nome “Norte do Espírito Santo” foi observado na dissertação intitulada “Diagnóstico da produção de mudas em viveiros registrados e propagação vegetativa da pimenteira-do-reino (*Piper nigrum L.*) no Norte do Espírito Santo” (fls. 83 a 173). No entanto, além de se tratar de uma única fonte, o estudo foi realizado por meio de visitas técnicas aos viveiros localizados na região e, por isso, o nome aparece, de forma constante, para localizar o leitor sobre o objeto de estudo (os viveiros localizados no Norte do Espírito Santo) e não sendo relacionado como local **conhecido** pela produção de pimenta-do-reino (Exemplos: “Com o objetivo de diagnosticar o sistema de produção de mudas de pimenteira-do-reino (*Piper nigrum L.*), no Norte do Espírito Santo, foi solicitado ao MAPA, a localização de viveiros em conformidade com a legislação pertinente e, com as informações prestadas, foram realizadas visitas técnicas registradas por meio de questionário.” e “De acordo com o MAPA, existem 11 viveiros registrados, sendo dois no município de Rio Bananal, dois em Jaguaré, um em Vila Valério e seis em São Mateus, todos na região Norte do Espírito Santo”).

Em suma, dados os documentos apresentados nos autos do processo, considerou-se que não restou comprovado que o nome geográfico “Norte do Espírito Santo” se tornou conhecido pela produção de pimenta-do-reino, sendo este um requisito básico para o registro de uma Indicação de Procedência, conforme exigem o art. 177 da LPI, o art. 2º, §1º, da IN n.º 95/2018 e, ainda, o item 2.2 do Manual de Indicações Geográficas. Por essa razão, e com base no art. 14, §2º da mesma IN n.º 95/2018, opta-se pelo indeferimento do presente pedido.

Apenas para fins informativos e, caso o requerente decida entrar com novo pedido de registro, sugere-se que a área delimitada e o nome geográfico objeto da indicação geográfica sejam revistos, a fim de que façam jus à realidade da produção de pimenta-do-reino do estado do Espírito Santo.

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

### **3. CONCLUSÃO**

Encerrado o exame e considerando todo o exposto, recomendamos o **INDEFERIMENTO** do presente pedido de registro de indicação geográfica, de modo a não ser reconhecido o nome geográfico “**NORTE DO ESPÍRITO SANTO**” para o produto “**Pimenta-do-reino (Piper nigrum L.)**” como **INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA (IP)**, nos termos do art. 14, §2º, da IN n.º 95/2018.

**Inicia-se, a contar da data de publicação do presente despacho, o prazo de 60 (sessenta) dias para a interposição de recursos (Cód. 622) quanto ao indeferimento do pedido de registro de indicação geográfica, nos termos dos arts. 212 a 215 da Lei n.º 9.279/96, conforme dispõe o art. 23 da IN n.º 95/2018.**

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

Rio de Janeiro, 25 de março de 2021.

Assinado digitalmente por:

**Suellen Costa Vargas**

Tecnologista em Propriedade Industrial  
Instituto Nacional da Propriedade Industrial  
SIAPE 1766526

**André Tibau Campos**

Tecnologista em Propriedade Industrial  
Instituto Nacional da Propriedade Industrial  
SIAPE 2357106

De acordo, publique-se.

**Pablo Ferreira Regalado**

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

**Marcelo Luiz Soares Pereira**

Coordenador Geral de Marcas, Indicações Geográficas e Desenhos Industriais  
Instituto Nacional da Propriedade Industrial  
SIAPE 1285263