

Revista da
**Propriedade
Industrial**

Nº 2632
15 de Junho 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 refering 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 contracts de transfert de technologie et des sujets afférents, en outre que ceux se rapportant à l'enregistrement des programmes d'ordinateur comme droit d'auteur.

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

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

Índice Geral:

CÓDIGO 303 (Exigência em fase preliminar do pedido de registro).....	4
CÓDIGO 304 (Exigência em fase de mérito do pedido de registro).....	9
CÓDIGO 335 (Pedido de registro publicado para manifestação de terceiros).....	14
CÓDIGO 375 (Pedido de registro indeferido).....	42
CÓDIGO 395 (Concessão de registro).....	49

INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS – RPI 2632 de 15 de junho de 2021.

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

Nº DO PEDIDO: BR402021000005-4

INDICAÇÃO GEOGRÁFICA: Jundiahy

ESPÉCIE: Indicação de Procedência

NATUREZA: Produto

PRODUTO: Uva Niagara Rosada

REPRESENTAÇÃO:



PAÍS: Brasil

DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA: A delimitação da área geográfica é formada pelos municípios de Jundiaí, Louveira, Itupeva, Jarinu e Itatiba, compreendendo as coordenadas UTM limite norte: -46,771 e -22,922; limite sul: -46,959 ; -23,327; Limite leste: - 46,654 ; - 23,162 e limite oeste: -47,147 ; -23,104.

DATA DO DEPÓSITO: 17/05/2021

REQUERENTE: ASSOCIAÇÃO AGRÍCOLA DE JUNDIAÍ

PROCURADOR: Não se aplica

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) “**JUNDIAHY**” para o produto “**UVA NIAGARA ROSADA**”, na espécie **INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA (IP)**, conforme definido no art. 177 da Lei n.º 9.279, de 14 de maio de 1996 (Lei de Propriedade Industrial – LPI), e na Instrução Normativa n.º 95, de 28 de dezembro de 2018 (IN n.º 95/2018).

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

2. RELATÓRIO

O pedido de registro foi protocolizado no Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) por meio da petição n.º 870210044389, de 17 de maio de 2021, recebendo o nº BR 402021000005-4.

Foram apresentados os seguintes documentos:

- Requerimento eletrônico de pedido de registro de IP – fl(s). 01 a 03;
- Caderno de especificações técnicas – fl(s). 04 a 14;
- Comprovante de pagamento da Guia de Recolhimento da União (GRU) – fl. 15;
- Estatuto Social registrado – fl(s). 16 a 27;
- Ata registrada da Assembleia Geral com aprovação do Estatuto Social – fl(s). 28 a 31;
- Ata registrada da Assembleia Geral com eleição da diretoria e aprovação do caderno de especificações técnicas e lista de presença – fl(s). 32 a 48 e 49 a 65;
- Identidade e CPF dos representantes legais – fl(s). 66 e 67;
- Declaração de estarem os produtores estabelecidos na área delimitada – fl(s). 75 a 120;
- Documentos que buscam comprovar a espécie requerida – fl(s). 121 a 163;
- Instrumento oficial que delimita a área geográfica – fl(s). 164 a 167;
- Outros documentos:
 - Documentos de identificação de produtores – fl(s). 68 a 74;
 - Declaração de autenticidade – fls. 168;
 - Declaração de legítimo interesse do depositante – fls. 169.

Verificou-se que:

- Não foi apresentada a lista de presença referente à ata de assembleia geral ordinária que aprovou o Estatuto Social da Associação requerente do pedido, realizada em 28 de abril de 2018, nos termos do item 7.1.5 do Manual de Indicações Geográficas.
- Não foi apresentada a Ata registrada da posse da atual Diretoria com a sua respectiva lista de presença, já que a Ata registrada da Assembleia Geral de 12 de dezembro de 2020 menciona apenas a eleição da diretoria, nos termos do item 7.1.5 do Manual de Indicações Geográficas.
- A lista de presença da Ata registrada da Assembleia Geral de 12 de dezembro de 2020 com a aprovação do caderno de especificações técnicas não indica quais dentre os presentes são produtores ou prestadores do serviço a ser distinguido pela Indicação Geográfica, nos termos do art. 7º, inciso V, alínea d da IN 95/2018 e do item 7.1.5 do Manual de Indicações Geográficas. Foi observado que a lista apresentada contém a coluna escrito “sócio”.

Importante observar que todas as atas de assembleias apresentadas ao INPI devem ser acompanhadas de lista de presença, nos termos do item 7.1.5 do Manual de Indicações Geográficas – Comprovação da legitimidade do requerente.

3. CONCLUSÃO

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

- 1) Apresente a lista de presença referente à Ata registrada da Assembleia Geral realizada em 28 de abril de 2018 que aprovou o Estatuto Social da Associação requerente do pedido;
- 2) Apresente a Ata registrada da Assembleia Geral da posse da atual Diretoria com a respectiva a lista de presença;
- 3) Apresente a lista de presença referente à Ata registrada da Assembleia Geral de 12 de dezembro de 2020 com a aprovação do caderno de especificações técnicas com a indicação de quais dentre os presentes são produtores.

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, 09 de junho de 2021.

Assinado digitalmente por:

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

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

INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS – RPI 2632 de 15 de junho de 2021

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

Nº DO PEDIDO: BR402020000007-8

INDICAÇÃO GEOGRÁFICA: REGIÃO DE SÃO GOTARDO

ESPÉCIE: Indicação de Procedência

NATUREZA: Produto

PRODUTO: Hortifruticultura: abacate, alho, batata e cenoura.

REPRESENTAÇÃO: Não há

PAÍS: Brasil

DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA: A área geográfica delimitada abrange a totalidade dos municípios de Campos Altos, Ibiá, Matutina, Rio Paranaíba, São Gotardo e Tiros, na Mesorregião do Alto Paranaíba, no Estado de Minas Gerais.

DATA DO DEPÓSITO: 05 de maio de 2020

REQUERENTE: CONSELHO DA REGIÃO DE SÃO GOTARDO

PROCURADOR: Marcos Fabricio Welge Gonçalves

COMPLEMENTO DO DESPACHO

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

Cumpra a exigência observando o disposto no parecer.



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

EXAME DE MÉRITO

1. INTRODUÇÃO

O presente pedido refere-se à solicitação de reconhecimento da indicação geográfica (IG) **“REGIÃO DE SÃO GOTARDO”** para os produtos **“hortifruticultura: abacate, alho, batata e cenoura”**, na espécie **INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA (IP)**, conforme definido no art. 177 da Lei n.º 9.279, de 14 de maio de 1996 (Lei de Propriedade Industrial – LPI), e na Instrução Normativa n.º 95, de 28 de dezembro de 2018 (IN n.º 95/2018).

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

2. RELATÓRIO

O pedido de registro foi protocolizado no Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) por meio da petição n.º 870200055733 de 05 de maio de 2020, recebendo o n.º BR402020000007-8.

Encerrado o exame preliminar, o pedido de registro foi publicado na RPI 2590 de 25 de agosto de 2020, sob o código 335.

Passados 60 (sessenta) dias da publicação e não havendo manifestação de terceiros, inicia-se o exame de mérito nos termos do art. 13 da IN n.º 95/2018.

Entre os documentos apresentados, verificou-se que, naqueles que visam a comprovar que o nome geográfico “Região de São Gotardo” se tornou conhecido como centro de extração e produção de “hortifruticultura: abacate, alho, batata e cenoura”, nomes geográficos distintos foram apresentados. Segundo o item 7.1.6 “Documentos que comprovem que o nome geográfico se tornou conhecido, no caso de IP”, do Manual de Indicações Geográficas: “(...) a documentação comprobatória apresentada deve ser específica para o nome geográfico a ser protegido, relacionado com o respectivo produto ou serviço assinalado”. Desse modo, serão consideradas as matérias de jornais, estudos, sítios eletrônicos e demais publicações que citam ou mencionam expressamente “Região de São Gotardo”, uma vez que este foi o nome geográfico apresentado no pedido de registro. Documentos contendo

nomes diferentes, tais como São Gotardo, Matutina, Minas Gerais, Alto Paranaíba, entre outros, não podem ser considerados para fins de registro da Indicação de Procedência “Região de São Gotardo”.

É necessário ainda ressaltar que, segundo o Manual de Indicações Geográficas, item 3.2.1 “Orientações para IP”, “Complementos como “Região de” só são admitidos se for comprovado que eles integram o nome geográfico próprio, sendo protegido o conjunto e não a expressão isoladamente”. Igualmente, resalta-se que, conforme disposto no §4º do art. 2º da IN n.º 95/2018 e no item 7.1.6 “Documentos que comprovem que o nome geográfico se tornou conhecido, no caso de IP”, do Manual de Indicações Geográficas: “(...) é preciso que o requerente apresente documentação advinda de diferentes fontes (...)”.

Assim sendo, faz-se necessário apresentar comprovações adicionais de que o nome “Região de São Gotardo” se tornou conhecido pela produção de “hortifruticultura” e/ou “abacate, alho, batata e cenoura”. **Alternativamente**, é possível alterar o nome geográfico para “São Gotardo”, desde que se comprove que este é o nome que se tornou conhecido pela produção de “hortifruticultura” e/ou “abacate, alho, batata e cenoura”. **Neste caso**, é necessário alterar o nome da IG nos documentos apresentados: Caderno de Especificações Técnicas, Declaração de que os produtores estão estabelecidos na área delimitada (modelo II) e Instrumento oficial de delimitação da área geográfica. Caso não se comprove que o nome geográfico se tornou conhecido pela produção de “hortifruticultura”, **alternativamente** é possível solicitar a exclusão da expressão “hortifruticultura” do nome do produto, comprovando que o nome geográfico se tornou conhecido pela produção de “abacate, alho, batata e cenoura” (**ver exigência 1**).

Com relação ao Instrumento oficial de delimitação da área geográfica, observou-se que o mesmo não possui a fundamentação acerca da delimitação da área. Ressalta-se que segundo o art. 7º, inciso VIII alínea “a” da IN n.º 95/2018 e o item 7.1.8 “Instrumento oficial que delimita a área geográfica”, do Manual de Indicações Geográficas:

O requerente deve apresentar fundamentação técnica acerca da delimitação geográfica, que varia conforme a espécie de IG requerida. No caso de uma IP, a delimitação da área tem como fundamento a notoriedade, fama ou reconhecimento da região como centro de extração, produção ou fabricação do produto ou de prestação do serviço assinalado pela IG.

Desse modo, é necessário reapresentar o instrumento de delimitação contendo tal fundamentação (**ver exigência 2**).

3. CONCLUSÃO

Considerando o exposto no RELATÓRIO, e tendo em vista o *caput* do art. 13 da IN n.º 95/2018, deverão ser cumpridas as seguintes exigências:

- 1) Apresente comprovações adicionais de que o nome “Região de São Gotardo” se tornou conhecido pela produção de “hortifruticultura” e/ou “abacate, alho, batata e cenoura”, por força do disposto no Art. 7º, inciso VI da IN n.º 95/2018. **Alternativamente**, altere o nome geográfico para “São Gotardo”, comprovando que este é o nome que se tornou conhecido pela produção de “hortifruticultura” e/ou “abacate, alho, batata e cenoura”. **Neste caso**, é necessário alterar o nome da IG nos documentos apresentados: Caderno de Especificações Técnicas, Declaração de que os produtores estão estabelecidos na área delimitada (modelo II) e Instrumento oficial de delimitação da área geográfica. Caso não se comprove que o nome geográfico se tornou conhecido pela produção de “hortifruticultura”, **alternativamente** é possível solicitar a exclusão da expressão “hortifruticultura” do nome do produto, comprovando que o nome geográfico se tornou conhecido pela produção de “abacate, alho, batata e cenoura”;
- 2) Reapresente o instrumento oficial que delimita a área geográfica no qual conste a fundamentação acerca da delimitação geográfica apresentada de acordo com a espécie de Indicação Geográfica requerida, nos termos do art. 7º, inciso VIII, alínea “a” 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 Código 304 (Exigência em fase de mérito do pedido de registro), observado o prazo de 60 (sessenta) dias, sob pena de arquivamento definitivo do pedido, conforme disposto no §1º do art. 13 da IN n.º 95/2018.

Rio de Janeiro, 11 de junho de 2021

Assinado digitalmente por:

Mariana Marinho e Silva

Tecnologista em Propriedade Industrial
Instituto Nacional da Propriedade Industrial
SIAPE 1379563

Igor Schumann Seabra Martins

Tecnologista em Propriedade Industrial
Instituto Nacional da Propriedade Industrial
SIAPE 1771050

INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS – RPI 2632 de 15 de junho de 2021.

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

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: não há

COMPLEMENTO DO DESPACHO

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

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



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

EXAME PRELIMINAR

1. INTRODUÇÃO

O presente pedido refere-se à solicitação de reconhecimento da indicação geográfica (IG) **“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 o cumprimento das exigências formuladas, de acordo com o publicado na Revista de Propriedade Industrial – RPI 2621 de 30 de março de 2021, sob o código de despacho 303.

2. RELATÓRIO

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

Após um primeiro exame preliminar, foi verificada a necessidade de conformação do pedido à norma vigente, conforme exigência publicada em 30 de março de 2021, sob o código 303, na RPI 2621.

Em 14 de abril de 2021, foi protocolizada tempestivamente pela Requerente a petição nº 870210033730, em atendimento ao despacho de exigência supracitado.

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

2.1 Exigência nº 1

A exigência nº 1 solicitou:

- 1) Reapresente Ata de Assembleia Geral Extraordinária para a posse da atual diretoria da APRUVIBI devidamente acompanhada da lista de presença;

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

- Ata registrada da Assembleia Geral Extraordinária para a posse da atual diretoria da APRUVIBI, devidamente acompanhada de lista de presença, fls. 05 a 08.

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

2.2 Exigência nº 2

A exigência nº 2 solicitou:

2) Reapresente Estatuto Social registrado em sua íntegra, ou seja, sem cortes, inversões ou omissões de páginas e artigos.

Em resposta à exigência nº 2, foi apresentado o documento:

- Estatuto Social registrado da APRUVIBI em sua íntegra, fls. 09 a 28.

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

2.3 Outros documentos

Além disso, o requerente apresentou nova lista de presença referente à aprovação do Caderno de Especificações Técnicas, fl. 29.

3. CONCLUSÃO

Verificada a presença dos documentos previstos no art. 7º da IN n.º 95/2018 e não havendo pendências quanto ao exame preliminar do pedido, o mesmo encontra-se em condições de ser publicado para manifestação de terceiros, conforme previsto nos arts. 11, *caput*, e 12, *caput* e §§1º e 2º, da IN n.º 95/2018. Salienta-se que, de acordo com o referido art. 11, *caput*, **o exame preliminar consiste na verificação da presença dos documentos** elencados no art. 7º da IN n.º 95/2018.

Importante dizer que, em busca realizada em 31 de maio de 2021 na base de marcas do INPI na NCL (11) 33, foram encontradas as seguintes marcas registradas contendo o termo “Bituruna”:

Nº do registro	Marca
826279244	Bituruna
826279090	Casca Dura Bituruna
900838663	Casca Dura Bituruna
826279112	Di Sandi Bituruna

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

Rio de Janeiro, 08 de junho 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



CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA “BITURUNA” PARA OS VINHOS

**Associação dos Produtores de Uva e Vinho do Município de
Bituruna APRUVIBI**

Bituruna – Paraná



2020. Associação dos Produtores de Uva e Vinho do Município de Bituruna -

APRUVIBI TODOS OS DIREITOS RESERVADOS

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

INFORMAÇÕES E CONTATOS:

Associação dos Produtores de Uva e Vinho do Município de Bituruna - APRUVIBI

CONSELHO DE ADMINISTRAÇÃO

Michele Bertoletti Rosso

Claudinei Bertoletti

Deonilson Sandi

Régis Rosso

CONSELHO FISCAL

Mauro Bertoletti

Renato Jair Sandi

Eliane Bertoletti

CONSELHO REGULADOR

Everton Sandi

Deonilson Sandi

Claudinei Bertoletti

Régis Rosso

Raquel Aieza Dalmas

Instituições apoiadoras da IP BITURUNA para os Vinhos:

Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas –

SEBRAE Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária –

EMBRAPA

Prefeitura Municipal de Bituruna

Michele B. Rosso

PROCEDÊNCIA “BITURUNA” PARA OS VINHOS CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA INDICAÇÃO DE

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

CAPÍTULO I - Da Produção

Art. 1º - Da Delimitação da Área de Produção

A área geográfica delimitada para a produção de Vinhos de Bituruna, com Indicação de Procedência BITURUNA, está integralmente localizada no município de Bituruna, conforme o mapa geográfico abaixo.



Figura 01 – Área Geográfica de produção delimitada para a Indicação de Procedência “BITURUNA” para os Vinhos

Michel B. Rosso



Art. 2º - Das Variedades Autorizadas

São autorizadas para os vinhos da Indicação de Procedência "BITURUNA" para os Vinhos as cultivares *Vitis labrusca* de variedades Bordô e Martha, sinônima Goethe e também conhecida como Casca Dura; 100% cultivadas dentro da área de delimitação geográfica sob o sistema Y ou Latada, com implantação com pé franco ou enxertada.

Art. 3º – Da Produtividade e os Padrões de Qualidade

A fim de valorizar a qualidade da uva e dos vinhos a serem elaborados, fica estabelecido o rendimento máximo de até 20 toneladas de uva por hectare, para o qual será considerada a conversão de 60% no máximo em litros de vinho por hectare.

Havendo produtividade superior em até 10% do limite máximo estabelecido, o produtor será submetido a parecer do Conselho Regulador, o qual observará os padrões de qualidade mínimos estabelecidos de uva e vinho. Acima deste limite, a colheita do vinhedo não será autorizada para a elaboração dos vinhos protegidos pela Indicação de Procedência "BITURUNA" para os Vinhos.

Os padrões mínimos de qualidade das uvas autorizadas para vinificação são de 13º de babo. O cultivo de uvas deverá seguir o regulamentado pelas Boas Práticas Agrícolas, bem como o disposto na legislação brasileira.

CAPÍTULO II - Da Elaboração

Art. 4º – Dos Produtos

- I. Os vinhos da Indicação de Procedência "BITURUNA" para os Vinhos deverão ser elaborados a partir de uvas *Vitis labrusca* de variedades Bordô e Martha, sinônima Goethe e também conhecida como Casca Dura, conforme estabelece o Art. 2º do Capítulo I.
- II. Os vinhos que indicarem no rótulo das embalagens a Indicação de Procedência "BITURUNA" para os Vinhos deverão conter o percentual de 100% da variedade indicada.

Michel B. Rosse



III. Os produtos protegidos pela Indicação de Procedência "BITURUNA" para os Vinhos deverão ser elaborados exclusivamente de uvas produzidas na área de delimitação geográfica, conforme o Art. 1º do Capítulo I.

São protegidos pela Indicação de Procedência "BITURUNA" para os Vinhos os seguintes produtos vitivinícolas, segundo definição da Lei 7.678 de 1988:

- a) Vinho de mesa branco seco;
- b) Vinho de mesa branco suave;
- c) Vinho de mesa branco demi-sec;
- d) Vinho de mesa tinto seco;
- e) Vinho de mesa tinto suave;
- f) Vinho de mesa tinto demi-sec.

Em caráter complementar, o Conselho Regulador da Indicação de Procedência "BITURUNA" para os Vinhos poderá autorizar a inclusão de outros produtos além dos especificados nas alíneas "a" a "f" deste artigo, desde que cumpram as demais regras deste Caderno de Especificações Técnicas.

Art. 5º - Área Geográfica de Elaboração dos Produtos

Os produtos protegidos pela Indicação de Procedência "BITURUNA" para os Vinhos serão obrigatoriamente elaborados e engarrafados na Área de Delimitação Geográfica, conforme estabelecido no Art. 1º do Capítulo I.

Art. 6º - Do Sistema de Elaboração dos Produtos

- I. Os vinhos Casca Dura deverão ser produzidos 100% com uvas Martha originárias do território da área de delimitação geográfica;
- II. Os vinhos Bordô deverão ser produzidos 100% com uvas Bordô originárias do território da área de delimitação geográfica;
- III. Os vinhos da Indicação de Procedência "BITURUNA" para os Vinhos seguirão o processo de fabricação, respeitando assiduamente as regras de Boas Práticas de Fabricação.
- IV. Todos os vinicultores deverão apresentar o certificado de BPF para comprovação da

Michael B. Rosso



execução do referido regramento.

Art. 7º – Dos Padrões de Qualidade dos Vinhos

A fim de valorizar a qualidade dos vinhos a serem elaborados, os autênticos Vinhos de Bituruna, representados pelo signo distintivo, serão aprovados mediante avaliação sensorial pelo Conselho Regulador ao final de cada safra, de acordo com os critérios e metodologias definidas no plano de controle e aprovados em assembleia.

CAPÍTULO III - Da Rotulagem

Art. 8º - Da Representação Gráfica e Figurativa da Indicação de Procedência “BITURUNA” para os Vinhos

A representação gráfica e figurativa da Indicação de Procedência “BITURUNA” para os Vinhos, com distintivo gráfico do tipo misto, de titularidade dos produtores estabelecidos no território delimitado e coordenada pelo Conselho Regulador da Associação dos Produtores de Uva e Vinho de Bituruna - APRUVIBI, está assim definida:



Figura 02 - Representação gráfica da IG a ser aplicada para os padrões de comercialização dos Vinhos.

Art. 9º - Da Rastreabilidade

Os produtos da Indicação de Procedência “BITURUNA” para os Vinhos serão

Michel B. Rosso



identificados nas garrafas, através de rótulos, tags, etiquetas e lacres conforme segue:

Norma de rotulagem para identificação da Indicação de Procedência no próprio produto e nas embalagens: Identificação do nome geográfico, seguido da expressão “Indicação de Procedência” que será objeto de proteção junto ao INPI, conforme facultado pelo Art. 179 da lei nº 9.279, conforme segue:



Norma de rotulagem para o selo de controle nas embalagens, rótulos, tags ou lacres, e documentação correspondente: o selo de controle será colocado na embalagem dos produtos, sejam garrafões, garrafas comuns e/ou outros modelos; em rótulos ou no romaneio de controle do produto; ou através de tags, lacres e/ou adesivos, fixados no produto; bem como na documentação referente ao produto, como notas fiscais. O referido selo conterá os seguintes dizeres: Vinhos de Bituruna - Indicação de Procedência, bem como o número de controle ou sistema de QR-Code a ser definido pelo Conselho Regulador, conforme segue:



(exemplo ilustrativo)

Michel B. Rosso



Parágrafo Único - O Conselho Regulador poderá definir outras formas de inserção dos selos de controle e rotulagem, garantindo os princípios de rastreabilidade e controle. O selo será utilizado pela APRUVIBI de acordo com o Manual de Utilização mediante as condições definidas pelo Conselho Regulador. O selo de controle será fornecido pelo Conselho Regulador mediante o pagamento de um valor a ser definido por seus membros. A quantidade de selos deverá obedecer à produção correspondente de cada associado inscrito na Indicação de Procedência "BITURUNA". Os produtos não protegidos pela Indicação de Procedência "BITURUNA" não poderão utilizar as identificações especificadas nos itens "I" e "II" deste artigo. Os métodos de controle adotados para assegurar a originalidade dos vinhos da Indicação de Procedência "BITURUNA" serão a verificação da autenticidade do selo do produto e a realização de visitas de inspeção, agendadas ou não, aos pontos de comercialização.

CAPÍTULO IV - Da Embalagem

Art. 10 - Das Embalagens Autorizadas da Indicação de Procedência "BITURUNA" para os Vinhos

Os produtos da Indicação de Procedência "BITURUNA" para os Vinhos serão envasados exclusivamente nas garrafas de vidro. Ficando assim vedada a utilização do garrafão e das embalagens pet para comercializar os produtos com Indicação de Procedência "BITURUNA" para os Vinhos, por conta da perda da qualidade do produto quando engarrafado de tal maneira.

CAPÍTULO V - Do Conselho Regulador

Art. 11 – Do Conselho Regulador da Indicação de Procedência "BITURUNA" para os Vinhos

A Indicação de Procedência "BITURUNA" para os Vinhos será regida por um Conselho Regulador nos moldes estatutários, pré-definidos pela maioria de associados votantes, em coro de assembleia constituída da APRUVIBI. Os membros do Conselho Regulador serão constituídos pelos associados da APRUVIBI que representam as partes do

Michel B. Rosso



segmento do produto e também poderá ser composta por membros que representam as instituições de pesquisa, extensão, ensino ou apoio, também nomeados pelas respectivas instituições conselheiras, seus respectivos suplentes e ou substitutos, sendo esse número de integrantes, estipulado pelo estatuto social da APRUVIBI, preservando sempre a lisura em sua composição, de modo a criar sustentabilidade e credibilidade de suas ações operacionais.

1. Os membros deverão receber instruções sobre o regimento previsto no estatuto da APRUVIBI, ficando estes a par de seus respectivos deveres e direitos como tais conselheiros;
2. Cabem aos demais conselheiros membros, a advertência, notificação e ou exclusão pela maioria dos votos do colegiado, quando for o caso, de membros que por algum motivo não cumprirem com os respectivos papéis, ou que por ordem de estatuto, fugirem dos princípios aqui estabelecidos, ficando assim, essa decisão a cargo do presidente da APRUVIBI, somente após a manifestação do colegiado que produzirá comunicação, e ou documentos que calcem nesta instrução regimental, a medida a ser tomada;
3. Os conselheiros serão responsáveis pela edição e aperfeiçoamento do plano de controle da IG, sendo este aprovado pela assembleia geral da APRUVIBI;
4. Caberá ao colegiado, supervisionar constantemente com produção de provas materiais, que evidenciem o descumprimento dos artigos e normas aqui previstos, que resultem em descredenciamento de instituições e/ou produtores autorizados;
5. Compete ao Conselho Regulador da Indicação de Procedência "BITURUNA" para os Vinhos, a manutenção e a preservação da IG regulamentada, estando previsto no estatuto social da APRUVIBI suas atribuições e competências.

Art. 12 - Das Obrigações do Conselho Regulador

São obrigações do Conselho Regulador:

- I. orientar e controlar a produção, a elaboração e a qualidade dos produtos amparados pela Indicação Geográfica dos Vinhos de Bituruna, conforme definido no Caderno de Especificações Técnicas;

Michel B. Rosso



- II. zelar pelo prestígio da Indicação Geográfica dos Vinhos de Bituruna no mercado nacional e internacional;
- III. emitir ou autorizar emissão dos certificados de origem e o selo de controle dos produtos com Indicação Geográfica;
- IV. organizar e atualizar os registros cadastrais definidos no Caderno de Especificações Técnicas, bem como adotar as medidas cabíveis para o controle da produção, garantindo o cumprimento do disposto no mesmo;
- V. propor aperfeiçoamentos no Caderno de Especificações Técnicas e no plano de controle da Indicação Geográfica;
- VI. instituir medidas para regular a produção da Indicação Geográfica, concomitante com a demanda do mercado;
- VII. fazer controle do uso correto das normas de rotulagem estabelecidas para a Indicação Geográfica, conforme definido no Caderno de Especificações Técnicas;
- VIII. instituir comissões, permanente ou temporária, para tratar de assuntos específicos de interesse da Indicação Geográfica dos Vinhos de Bituruna;
- IX. criar, aprovar e implementar normas internas do próprio Conselho Regulador para a operacionalização de atribuições estabelecidas no Caderno de Especificações Técnicas da Indicação Geográfica;
- X. implementar as medidas de autocontrole e/ou auditorias de terceira parte, visando o cumprimento do Caderno de Especificações Técnicas da Indicação Geográfica dos Vinhos de Bituruna;
- XI. adotar medidas para preservação e estímulo da qualidade da Indicação Geográfica dos Vinhos de Bituruna.

Art. 13 - Dos Registros

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

- 1. Cadastro atualizado dos produtores rurais da Indicação de Procedência “BITURUNA” para os Vinhos;
- 2. Cadastro atualizado anualmente das propriedades, de área de produção e capacidade produtiva dos vinhos, durante a vigência da autorização do produtor;
- 3. Demais medidas normativas necessárias ao controle da produção por parte do Conselho Regulador estarão expostas no **plano de controle**.

Michel B. Rosso



Parágrafo Único: Os instrumentos e a operacionalização dos registros serão definidos através do **plano de controle**, elaborado pelo conselho regulador, ficando a edição das mesmas registradas.

Art. 14 - Do Substituto Processual da Indicação de Procedência “BITURUNA” para os Vinhos

A Indicação de Procedência “BITURUNA” para os Vinhos tem como substituto processual junto ao INPI a Associação dos Produtores de Uva e Vinho do Município de Bituruna (APRUVIBI), a qual fará o registro e será responsável pela mesma perante o Instituto Nacional da Propriedade Industrial – INPI.

O substituto processual é regido pelos valores e princípios do associativismo, pelas disposições legais e pelo seu Estatuto Social, com personalidade jurídica própria e plena capacidade de cumprimento de seus fins, estabelecido na Av. Prefeito Farid Abrahão, nº 1222, Vila Mariana, município de Bituruna, inscrita no CNPJ sob nº 05.725.542/0001-45.

CAPÍTULO VI - Dos Direitos e Proibições

Art. 15 - Das Pessoas Autorizadas a Utilizar a Indicação de Procedência “BITURUNA” para os Vinhos

Estão autorizados ao uso da Indicação de Procedência “BITURUNA” para os Vinhos todos os produtores de vinho que estiverem estabelecidos na área geográfica delimitada de produção, que obedeçam ao Caderno de Especificações Técnicas e demais disposições aprovadas pelo Conselho Regulador.

Art. 16 - Das Condições para a Utilização da Indicação de Procedência “BITURUNA” para os Vinhos

A adesão ao uso da Indicação Geográfica na modalidade Indicação de Procedência é de caráter espontâneo e voluntário pelos produtores de Vinhos cuja produção seja originada de propriedades localizadas na área geográfica delimitada de produção (conforme art. 7º) e que cumpram na íntegra as exigências do presente Caderno de Especificações Técnicas.

Michel B. Rosso



A utilização da Indicação de Procedência “BITURUNA” para os Vinhos somente poderá se dar mediante as seguintes condições:

1. A Indicação de Procedência “BITURUNA” para os Vinhos deve ser usada tal como se encontre registrada no INPI, de forma completa e integral, não podendo sofrer alteração alguma em sua composição nominativa ou gráfica;
2. Os usuários da Indicação de Procedência “BITURUNA” para os Vinhos não poderão solicitar o registro, em nenhum país ou instituição internacional, de um signo idêntico ou semelhante, ou que de qualquer forma possa induzir a erro, confusão ou aproveitamento da fama e reputação da IG, com exceção do substituto processual, que, dentro das possibilidades e interesses de mercado, solicitará a inscrição da IG em tantos países quantos forem necessários e permitirem esta forma de proteção;
3. A Indicação de Procedência “BITURUNA” para os Vinhos não poderá ser utilizada de maneira que possa causar descrédito, prejudicar sua reputação ou induzir a erro os consumidores sobre os produtos aos quais se aplica;
4. A Indicação de Procedência “BITURUNA” para os Vinhos somente poderá ser utilizada pelas pessoas autorizadas no Artigo 6º, não podendo nenhum destes conceder licenças ou sublicenças a terceiros;
5. Os usuários da Indicação de Procedência “BITURUNA” para os Vinhos poderão realizar atos publicitários ou promocionais da representação gráfica e figurativa da Indicação de Procedência, desde que com o consentimento do Conselho Regulador da Associação dos Produtores de Uva e Vinho de Bituruna - APRUVIBI;
6. As pessoas físicas e jurídicas só poderão utilizar a representação gráfica e figurativa da Indicação de Procedência se obtiver a aprovação de seu uso perante ao Conselho Regulador da Associação dos Produtores de Uva e Vinho de Bituruna - APRUVIBI;
7. O usuário da Indicação de Procedência “BITURUNA” para os Vinhos deverá apresentar Termo de Compromisso, a ser definido no **plano de controle** da IG pelo Conselho Regulador, de que conhece e cumpre integralmente a legislação brasileira vigente, principalmente no que tange às questões ambientais, sociais e trabalhistas;

Michel B. Rosso



8. Os produtores das uvas utilizadas para a produção dos vinhos da Indicação de Procedência “BITURUNA” deverão estar dentro da área de delimitação geográfica e obedecer as regras de BPA (Boas Práticas Agrícolas).
9. Os usuários da Indicação de Procedência “BITURUNA” deverão estar registrados no Ministério da Agricultura, assim como obedecer as regras de BPF (Boas Práticas de Fabricação).
10. Periódica e aleatoriamente o Conselho Regulador da Indicação de Procedência “BITURUNA” para os Vinhos procederá auditorias nas áreas de produção e/ou em produtos que contiverem a IG.
11. Os produtos da Indicação de Procedência “BITURUNA” para os Vinhos deverão estar em conformidade com os padrões de Identidade e Qualidade estabelecidos pela Legislação Brasileira.
12. Quanto aos atributos sensoriais dos vinhos, os produtos da Indicação de Procedência “BITURUNA” para os Vinhos serão avaliados pelo Conselho Regulador.
13. Para serem avaliadas, as amostras de vinho deverão ser enviadas ao Conselho Regulador acompanhadas de laudos de análises que comprovem estarem os produtos em conformidade com a legislação, garantindo a segurança na avaliação sensorial dos mesmos.
14. Somente os vinhos aprovados pelo Conselho Regulador obterão o selo de controle e poderão ser comercializados com a Indicação de Procedência “BITURUNA”.

Art. 17 - Das Proibições de Utilização da Indicação de Procedência “BITURUNA” para os Vinhos

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

1. A desistência, suspensão ou perda da condição de produtor autorizado pelo Conselho Regulador da Associação dos Produtores de Uva e Vinho de Bituruna - APRUVIBI;
2. A paralisação das atividades de produção mediante comunicação do produtor associado à Associação dos Produtores de Uva e Vinho de Bituruna - APRUVIBI

Michael B. Rosso



ou constatada pelo Conselho Regulador;

3. O descumprimento das normas do presente Caderno de Especificações Técnicas da Indicação de Procedência “BITURUNA” para os Vinhos, inclusive com as possíveis modificações que se realizem no mesmo;
4. O descumprimento das normas estabelecidas pela legislação brasileira que impliquem de qualquer forma em possível dano à reputação da Indicação de Procedência “BITURUNA” para os Vinhos.

Parágrafo Único: Os produtores que voltarem a fazer jus ao uso do sinal poderão reintegrar o direito de uso da IG, desde que façam um novo credenciamento.

Art. 18 - Das Sanções Previstas quanto à Utilização da Indicação de Procedência “BITURUNA” para os Vinhos

Caso haja descumprimento do presente caderno:

1. Será revogada automaticamente a aprovação de uso da Indicação de Procedência “BITURUNA” para os Vinhos, sem que este usuário possa exigir qualquer indenização, isso sem prejuízo das ações cíveis e criminais cabíveis especialmente no tocante à concorrência desleal e à ofensa aos direitos do consumidor;
2. O produtor vinícola responderá pelos danos que causar ao substituto processual da Indicação de Procedência “BITURUNA” para os Vinhos ou a terceiros.
3. O produtor vinícola deverá retirar imediatamente do mercado os produtos que ostentam a Indicação de Procedência “BITURUNA” para os Vinhos.

CAPÍTULO VII - Generalidades

Art. 19 - Dos Princípios da Indicação de Procedência “BITURUNA” para os Vinhos

São princípios dos inscritos na Indicação de Procedência “BITURUNA” para os Vinhos, o respeito às Indicações Geográficas reconhecidas nacional e internacionalmente.

Michel B. Rosso



Art. 20 - Dos Casos Omissos do Presente Caderno de Especificações Técnicas

Os casos omissos serão tratados pelo Conselho Regulador da Indicação de Procedência “BITURUNA” para os Vinhos. Em caso de divergências, os casos serão diretamente resolvidos pela Associação dos Produtores de Uva e Vinho do Município de Bituruna - APRUVIBI, convocada para este fim.

Bituruna/PR, 30 de julho de 2020

Michele B. Rosso

MICHELE BERTOLETTI ROSSO

Diretora Presidente da APRUVIBI



ESTADO DO PARANÁ



Folha 1

Órgão Cadastro:	APD		Protocolo:
Em:	05/01/2021 09:43		17.217.104-4
CNPJ Interessado	17.269.926/0001-80		
Interessado 1:	INVEST PARANÁ		
Interessado 2:	-		
Assunto:	PROCESSO DE REGULACAO	Cidade:	CURITIBA / PR
Palavras-chave:	ANALISE REGULATORIA		
Nº/Ano	-		
Detalhamento:	LAUDO PARA SUBSIDIAR A SOLICITAÇÃO POR PARTE DA ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE UVA E VINHO DO MUNICÍPIO DE BITURUNA PARA A DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA "BITURUNA" PARA OS VINHOS.		
Código TTD:	-		

Para informações acesse: <https://www.eprotocolo.pr.gov.br/spiweb/consultarProtocolo>



LAUDO DE DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA DE PRODUÇÃO DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA “BITURUNA” PARA OS VINHOS

Bituruna – Paraná

**LAUDO DE DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA DE PRODUÇÃO DA INDICAÇÃO DE
PROCEDÊNCIA “BITURUNA” PARA OS VINHOS**

1. APRESENTAÇÃO

Este laudo, elaborado pelo **Instituto Água e Terra - IAT** vinculado à **Secretaria do Desenvolvimento Sustentável e do Turismo**, baseado em estudos técnicos realizados pelo Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas do Paraná – SEBRAE/PR e seus parceiros, tem por objetivo subsidiar a solicitação por parte da **Associação dos Produtores de Uva e Vinho do município de Bituruna** para a **delimitação da área geográfica da Indicação de Procedência “BITURUNA” para os Vinhos**.

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

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

A indicação geográfica tem ainda como objetivos específicos:

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

Este laudo, **instrumento oficial que delimita a área geográfica de produção da Indicação de Procedência “BITURUNA” para os Vinhos**, segue o disposto na Lei 9.279 de 14 de maio de 1996, que regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial e na Instrução Normativa 095/2018-INPI, que estabelece as condições para o Registro das Indicações

Geográficas, marco legal das IGs brasileiras, bem como as diretrizes do **Instituto Nacional da Propriedade Industrial – INPI**, órgão responsável pela análise e reconhecimento formal das Indicações Geográficas no Brasil.

2. CONDIÇÕES GERAIS DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA “BITURUNA” PARA OS VINHOS.

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

É de responsabilidade da **Associação dos Produtores de Uva e Vinho do Município de Bituruna - APRUVIBI**, na qualidade de substituto processual titular do direito do reconhecimento formal da indicação geográfica junto ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI), manter banco de dados gerais de informações dos processos de enquadramento, dos lotes de vinhos reconhecidos formalmente com a Indicação Geográfica na modalidade Indicação de Procedência (IP) e de informações das unidades produtoras que participam do processo, para permitir ações de auditoria, rastreabilidade, promoção e comercialização do produto.

A entidade solicitante da Indicação de Procedência “BITURUNA” para os Vinhos se denomina **Associação dos Produtores de Uva e Vinho do Município de Bituruna - APRUVIBI**, regida pelos valores e princípios do associativismo, pelas disposições legais, pelas diretrizes da autogestão e pelo seu Estatuto Social, com personalidade jurídica própria e plena capacidade de cumprimento de seus fins, registrada no CNPJ sob nº 05.725.542/0001-45 e estabelecida na Avenida Prefeito Farid Abrahão, nº1222, Vila Mariana – Bituruna – Paraná – Brasil.

No desenvolvimento de suas atividades, **Associação dos Produtores de Uva e Vinho do Município de Bituruna - APRUVIBI**, substituta processual para a Indicação de Procedência “BITURUNA” para os Vinhos, observará os princípios da legalidade, impessoalidade,

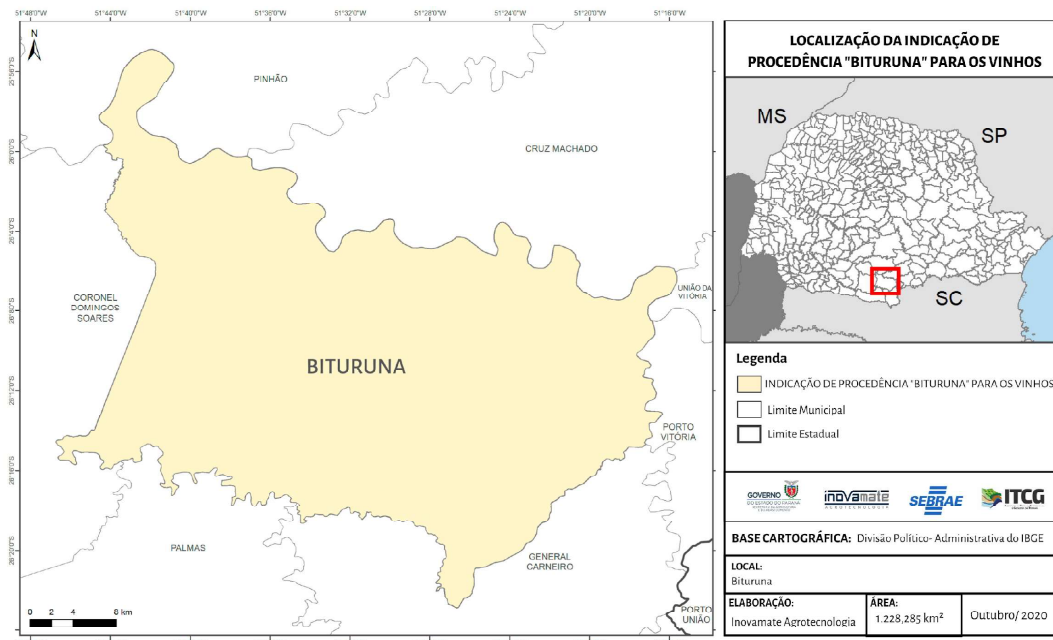
moralidade, publicidade, economicidade e da eficiência, tendo por objetivos organizar e desenvolver a cadeia produtiva dos vinhos e representar os interesses dos produtores. A Associação dos Produtores de Uva e Vinho do Município de Bituruna - APRUVIBI tem como objetivo o exercício de mútua colaboração entre os sócios, visando à prestação, pela entidade, de quaisquer serviços que possam contribuir para o fomento e racionalização das atividades na produção de vinhos e para melhorar as condições de vida de seus integrantes, com especial ênfase na divulgação de matérias relacionadas a técnicas de produção e manejo, mercado e preços, melhoria de qualidade e de produtividade.

3. DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA DE PRODUÇÃO DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA “BITURUNA” PARA OS VINHOS

A área geográfica delimitada para a produção da Indicação de Procedência “BITURUNA” para os Vinhos compreende o território do município paranaense de Bituruna.

Figura 01 – Mapa da delimitação da área geográfica de produção da Indicação de Procedência “BITURUNA” para os Vinhos

MAPA DE DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA DE PRODUÇÃO DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA
"BITURUNA" PARA OS VINHOS



Bituruna/PR, 23 de novembro de 2020.

MÁRCIO NUNES

Secretário

Secretaria do Desenvolvimento Sustentável e do Turismo do Estado do Paraná.

EVERTON LUIZ DA COSTA SOUZA

Diretor-Presidente

Instituto Água e Terra



Documento: **LaudodeDelimitacaoBituruna1.pdf**.

Assinado por: **Everton Luiz da Costa Souza** em 05/01/2021 10:00, **Marcio Fernando Nunes** em 06/01/2021 09:34.

Inserido ao protocolo **17.217.104-4** por: **Bruna Aparecida Radaelli** em: 05/01/2021 09:45.



Documento assinado nos termos do art. 18 do Decreto Estadual 5389/2016.

A autenticidade deste documento pode ser validada no endereço:

<https://www.epprotocolo.pr.gov.br/spiweb/validarAssinatura> com o código:
4e858bda52d6901251d699af9aae07d.

INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS – RPI 2632 de 15 de junho de 2021

CÓDIGO 375 (Pedido de registro indeferido)

Nº DO PEDIDO: BR412018050005

INDICAÇÃO GEOGRÁFICA: REGIÃO PEDRA SÃO THOMÉ

ESPÉCIE: Denominação de Origem

NATUREZA: Produto

PRODUTO: Quartzitos plaqueados e/ou foliados, utilizados prioritariamente como material de ornamentação e revestimento

REPRESENTAÇÃO:



PAÍS: Brasil

DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA: Possui 108.067.552,89m² e está localizada nos Municípios de São Tomé das Letras, em sua maior parte, e de Luminárias, ambos pertencentes a região denominada Pedra São Thomé.

DATA DO DEPÓSITO: 01/10/2018

REQUERENTE: Associação das Micro e Pequenas Empresas Mineradoras, de Beneficiamento, Comércio, Prestadoras de Serviços, Transportadoras e Exportadoras de Quartzitos e Sílicas da Região de São Thomé das Letras – AMIST

PROCURADOR: Sâmia Batista Amin e Ediney Neto Chagas

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) **“REGIÃO PEDRA SÃO THOMÉ”** para o produto quartzitos plaqueados e/ou foliados, utilizados prioritariamente como material de ornamentação e revestimento, na espécie **DENOMINAÇÃO DE ORIGEM (DO)**, conforme definido no art. 178 da Lei n.º 9.279, de 14 de maio de 1996 (Lei de Propriedade Industrial – LPI), e na Instrução Normativa n.º 95, de 28 de dezembro de 2018 (IN n.º 95/2018).

Este relatório visa a verificar 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 2615, de 17 de fevereiro de 2021, 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.º 020180051270 de 01 de outubro de 2018, recebendo o nº BR412018050005-0.

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 17 de fevereiro de 2021, sob o código 304, na RPI 2615.

Em 19 de abril de 2021, foi protocolizada tempestivamente pelo Requerente a petição n.º 870210035490, 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:

Apresente de forma simples, clara e precisa o nexo causal (causa e efeito) entre as características ou qualidades dos quartzitos e os fatores naturais do meio geográfico no resultado final do produto, devendo ser apresentados como complementação da

comprovação, por exemplo, fluxogramas, diagramas ou tabelas, de modo a facilitar a devida compreensão por qualquer interessado na IG.

Em resposta à exigência nº 1, foram apresentados os documentos:

- Esclarecimentos do procurador, fls. 05-07;
- Nexo causal entre Características e Fatores Naturais, fls. 08-17.

Inicialmente, cabe apontar que, conforme o art. 178 da LPI, denominação de origem é “o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que designe produto ou serviço cujas qualidades ou características se devam exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, incluídos fatores naturais e humanos”. Assim, deve haver um forte vínculo entre o produto ou serviço e o meio geográfico, isto é, um nexo causal entre as características ou qualidades do produto ou serviço e os fatores naturais e humanos do meio geográfico.

Como a última exigência, publicada na RPI 2615 de 17 de fevereiro de 2021, tinha como objetivo que o Requerente esclarecesse a influência dos fatores naturais do meio geográfico nas características ou qualidades dos quartzitos, é importante reforçar o significado de “fatores naturais” e “nexo causal”. Conforme item 2.3 do Manual de Indicações Geográficas do INPI (2021, 1ª edição), os fatores naturais são os “elementos do meio geográfico relacionados ao meio ambiente, como solo, relevo, clima, flora, fauna, entre outros, que influenciam as qualidades ou características de produtos ou serviços de uma determinada área geográfica”. Assim, o nexo causal é justamente o vínculo entre os fatores naturais e as características ou qualidades dos quartzitos, numa relação de causa e efeito.

Apresentada a definição de “fatores naturais” e “nexo causal” e tendo esse entendimento como base, cabe examinar as informações da petição de cumprimento de exigência.

Consta no processo (fls. 09-10) que:

A formação dos aspectos estruturais da rocha, se deu através do aumento de pressão e temperatura e da isororientação de minerais micáceos (mica branca), que trouxeram uma singularidade à Pedra São Thomé: bandamento em fitas de quartzo, em placas retas e a quase inexistência de extinção ondulante.

Contudo, ainda não está clara a relação de causa e efeito entre o aumento de temperatura e pressão e a formação dos aspectos estruturais da rocha. A informação foi apresentada de forma imprecisa e genérica, contrário ao que foi solicitado na exigência, a saber, informação simples, clara e precisa. Não foi detalhada a sequência de eventos que

provocaram aumento de temperatura e pressão, tampouco foram indicadas a origem e a razão desse aumento de temperatura e pressão. Dessa forma, não ficou caracterizado de forma simples, clara e precisa o nexo causal entre o aumento de temperatura e pressão e as qualidades ou características dos quartzitos relacionadas à densidade aparente, porosidade aparente, absorção de água, resistência ao desgaste abrasivo, resistência ao impacto, resistência à ruptura, coloração, absorção de calor e superfície. Não se atendeu, assim, ao art. 7.º, inciso VII, alínea “c,” da IN n.º 95/2018.

Ainda, é informado nos autos (fl. 11) que:

Em função da quantidade de mica branca (muscovita), do grau de intemperismo e da textura de imbricamento dos cristais que atribuíram maior coesão, os produtos da lavra dos quartzitos São Thomé, tornaram-se materiais particularmente pouco friáveis e escamáveis, diferenciando-os dos demais quartzitos encontrados no Estado.

Sobre essas informações, é preciso apontar que a quantidade de mica branca (muscovita) e a textura de imbricamento dos cristais são características dos quartzitos e não fatores naturais do meio geográfico. São “atributos físicos, particulares e típicos, vinculados aos traços ou propriedades inerentes do produto ou serviço”, conforme definição de “características” apresentada no item 2.3 do Manual de Indicações Geográficas do INPI (2021, 1ª edição). Por outro lado, o intemperismo pode ser classificado como um fator natural, mas não foi detalhado de forma simples, clara e precisa qual seria o intemperismo (químico ou físico) e como ele foi determinante para a formação das características ou qualidades dos quartzitos relacionadas à densidade aparente, porosidade aparente, absorção de água, resistência ao desgaste abrasivo, resistência ao impacto, resistência à ruptura, coloração, absorção de calor e superfície. Logo, não ficou demonstrado o nexo causal entre o intemperismo e as características ou qualidades dos quartzitos, não atendendo ao art. 7.º, inciso VII, alínea “c”, da IN n.º 95/2018.

É informado ainda que “os quartzitos que terão sua origem certificada abrangem as variedades não intemperizadas, exibindo coloração esbranquiçada ou rosada e tornando-se amarelados pela percolação penetrativa de hidróxidos de ferro” (fl. 14). Nesse ponto, parece haver uma contradição entre as alegações do substituto processual, pois se os quartzitos que serão assinalados pela IG abrangem as variedades não intemperizadas, como poderia o intemperismo ser apontado como fator natural determinante para a tipicidade dos quartzitos locais? Essa inconsistência indica, mais uma vez, que o substituto processual ainda não foi capaz de esclarecer de forma simples, clara e precisa o nexo causal (causa e efeito) entre as

características ou qualidades dos quartzitos e os fatores naturais do meio geográfico, não atendendo ao art. 7.º, inciso VII, alínea “c”, da IN n.º 95/2018.

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

2.2 Outros documentos

Além disso, foram anexados os seguintes documentos:

- Comprovante de pagamento – fls. 03-04;
- Procuração – fls. 18-19.

2.3 Da representação da Indicação Geográfica

Outra questão que deve ser apontada é a divergência entre o nome geográfico declarado no requerimento do registro e o elemento nominativo que consta na representação da indicação geográfica. Mais precisamente, o nome geográfico a ser protegido é “Região Pedra São Thomé”, enquanto na representação aparece a designação “Região Pedra São Thomé Minas Gerais Brasil”. Conforme o art. 2.º, §3.º, da IN n.º 95/2018, o “nome geográfico ou seu gentílico, que poderá vir acompanhado de nome do produto ou do serviço, é o nome usado comumente para se referir a um lugar em particular, a uma feição ou a uma área com identidade reconhecida na superfície terrestre”. Logo, somente é possível a proteção de um único nome geográfico ou gentílico por pedido.

Ainda, segundo o item 4.1 do Manual de Indicações Geográficas (2021, 1ª edição):

É possível o registro de siglas oficiais de estados associadas ao nome geográfico da IG ou ao seu gentílico. Isso possibilita a proteção de nomes geográficos homônimos para áreas localizadas em estados distintos. Também é possível o registro de siglas que sejam designação oficial, tradicional, habitual ou costumeira de uma localidade. Entretanto, não são permitidas representações formadas pela sigla do nome geográfico a ser protegido junto ao mesmo nome geográfico.

Assim, o complemento “Minas Gerais Brasil” não deve integrar a representação da IG. Até porque são dois outros nomes geográficos, o que fere, também, o contido no art. 2º, §2º da IN n.º 95/2018: “Considera-se Denominação de Origem o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, [...]” (grifo nosso). Contudo, seria aceitável o acréscimo da sigla “MG” junto à “Região Pedra São Thomé”, desde que o devido ajuste no nome geográfico fosse solicitado pelo requerente. O que deve ficar claro é que o nome geográfico que consta na representação da IG deve reproduzir aquele declarado no requerimento. Dessa forma, em caso de eventual recurso contra o indeferimento, a representação da IG deve ser reapresentada, atendendo ao art. 2.º, §§2º e 3.º da IN n.º 95/2018 e ao item 4.1 do Manual de

Indicações Geográficas (2021, 1ª edição), com a respectiva adequação do nome geográfico declarado, se for o caso.

2.4 Esclarecimentos do INPI

Considerando o exposto no item 2.1, deve ficar claro para o substituto processual que a necessidade de esclarecer de forma simples, precisa e clara a dinâmica da DO é o principal requisito para se obter o registro no INPI. Caso contrário, o próprio pedido pode ser considerado prematuro, por carecer de fundamento básico e que integra a própria definição de IGs dessa natureza, conforme art. 178 LPI e art. 2.º, §2.º da IN n.º 95/2018. Registros com comprovações sólidas e precisas são fundamentais para assegurar o próprio direito de exclusividade de uso do nome geográfico, fortalecendo ações de *enforcement* e a gestão da DO, visando à valorização dos quartzitos em virtude de sua origem geográfica peculiar.

Por fim, foi oferecida a oportunidade de mudar o pedido de registro para indicação de procedência (IP), devido a várias evidências de que os nomes “São Thomé” ou “São Thomé das Letras” se tornaram conhecidos pela extração de quartzitos. Isso foi parte integrante do despacho de exigência em fase de mérito do pedido de registro, publicado na RPI 2589, de 18 de agosto de 2020. A sugestão, porém, não foi aceita pelo substituto processual. Ressalta-se que a IP daria aos produtores da região o uso exclusivo do nome geográfico, assim como a DO, e a alteração de natureza (de IP para DO) poderia ser uma alternativa futura, caso fosse interesse dos produtores. Dessa forma, o substituto processual teria tempo hábil para reunir os documentos necessários para comprovar de forma clara, simples e precisa que as características ou qualidades dos quartzitos da região decorrem exclusiva ou essencialmente de fatores naturais e humanos do meio geográfico.

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 **“REGIÃO PEDRA SÃO THOMÉ”** para o produto quartzitos plaqueados e/ou foliados como **DENOMINAÇÃO DE ORIGEM (DO)**, nos termos do art. 14, §2º, da IN n.º 95/2018, tendo como base o não atendimento ao art. 178 da LPI e aos arts. 2º, §2º, e 7º, inciso VII, alínea “c”, 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, 10 de junho de 2021

Assinado digitalmente por:

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

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

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

INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS – RPI 2632 de 15 de junho de 2021.

CÓDIGO 395 (Concessão de registro)

Nº DO PEDIDO: BR402018000004-3

INDICAÇÃO GEOGRÁFICA: Gramado

ESPÉCIE: Indicação de Procedência

NATUREZA: Produto

PRODUTO: Chocolate artesanal

REPRESENTAÇÃO:



PAÍS: Brasil

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

DATA DO DEPÓSITO: 26/07/2018

REQUERENTE: Associação da Indústria e Comércio de Chocolates Caseiros de Gramado

PROCURADOR: Não se aplica

COMPLEMENTO DO DESPACHO

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

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



**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) **“GRAMADO”** para o produto **“CHOCOLATE ARTESANAL”**, na espécie **INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA (IP)**, conforme definido no art. 177 da Lei n.º 9.279, de 14 de maio de 1996 (Lei de Propriedade Industrial – LPI), e na Instrução Normativa n.º 95, de 28 de dezembro de 2018 (IN n.º 95/2018).

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 2619, de 16 de março de 2021, 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.º 020180001027 de 26 de julho de 2018, recebendo o n.º BR402018000004-3.

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 16 de março de 2021, sob o código 304, na RPI 2619.

Em 12 de maio de 2021, foi protocolizada tempestivamente pela Requerente a petição n.º 870210043373, 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 n.º 1

A exigência n.º 1 solicitou:

Em relação ao “Regulamento de produção do chocolate artesanal”:

- 1) Exclua o item 5.10.3, pois seu conteúdo também tem o condão de impedir definitivamente o uso da IG por produtor estabelecido na área geográfica.
- 2) Substitua o termo “associado” por “produtor” na alínea “d” do art. 12.
- 3) Substitua a expressão “controle de produção e beneficiamento do arroz” por “controle de produção do chocolate artesanal” no item 5.4, com as devidas alterações no restante do item, se for necessário.

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

- Ata de Assembleia Geral com aprovação do “Regulamento de produção do chocolate artesanal” alterado, devidamente assinada pelos representantes das empresas produtoras de chocolate artesanal, fls. 03-05;
- Regulamento de produção do chocolate artesanal da Indicação de Procedência "Gramado" para chocolates artesanais, fls. 06-30.

As alterações requeridas no documento foram realizadas, sendo retiradas as previsões de sanções com caráter de exclusão definitiva (item 5.10.3) do uso da IG por parte do produtor infringente do CET. Também fora excluído o item 5.10.4 por opção do requerente, restando, como sanções previstas no documento, a de advertência, no primeiro descumprimento das regras estabelecidas, e a de suspensão, em caso de reincidência, sendo ambas entendidas como punições de caráter temporário e, portanto, sem efeitos permanentes sobre os produtores. Por tudo exposto, considera-se **cumprida** a exigência anteriormente formulada.

Menciona-se, ainda, que, em que pese não ter sido anexada uma lista de presença específica com produtores que compareceram à Assembleia Geral que aprovou as alterações no “Regulamento de produção do chocolate artesanal”, constatou-se que os membros da ACHOCO presentes na ocasião e signatários da respectiva Ata apresentada neste cumprimento de exigência são os mesmos constantes da lista de presença apresentada quando do cumprimento da exigência anteriormente formulada em 01 de dezembro de 2020. Entende-se, portanto, estar cumprido o requerido pelo art. 7º, V, d da IN n.º 95/2018.

2.2 Outros documentos

Além disso, foram anexados os seguintes documentos:

- Comprovante de pagamento, fl. 02.

3. CONCLUSÃO

Com base na documentação apresentada, a presença do chocolate na cidade de Gramado (RS) se dá a partir de 1975, com a inauguração, no local, da primeira fábrica de chocolate caseiro. O produto é uma das representações do município e está consolidado na memória das pessoas, o que se reflete na sua associação ao turismo da região.

A história de Gramado foi diretamente influenciada pela imigração europeia no século XIX e início do século XX. Os europeus traziam consigo habilidades artesanais de produção de diversos produtos, entre os quais o chocolate. Dessa maneira, estabeleceu-se um vínculo entre as aptidões produtivas do imigrante europeu e o clima úmido temperado da região, com temperaturas baixas, propício ao consumo de alimentos mais calóricos que mantenham o metabolismo e a temperatura corporal reguladas em climas mais amenos. Essa relação entre o saber-fazer da população e as características geográficas do território permitiu que o produto rapidamente se estabelecesse no imaginário coletivo como uma especialidade local.

A temperatura mais baixa de Gramado favorece, ainda, uma melhor e mais duradoura conservação do produto, o que impacta diretamente na percepção de qualidade e sabor pelo consumidor. Essas características sensoriais singulares do produto, que incluem textura diferenciada e baixa acidez, puderam ser mais bem desenvolvidas a partir do ano de 2001, quando, até mesmo, a massa de cacau, matéria-prima principal da fabricação de chocolate, passou a ser produzida localmente. Dessa forma, todo o processo produtivo passava a ser diretamente influenciado pelo conhecimento tradicional dos produtores e pelas características climáticas do Município. Incluem-se entre os produtos as barras, as ramas, os bombons, as trufas e as drágeas feitos de chocolate ao leite, chocolate branco, chocolate meio amargo e chocolate amargo, todos com massa de cacau inteiramente produzida em Gramado.

Com o decorrer do tempo e a expansão das empresas produtoras, o chocolate artesanal de Gramado tornou-se reconhecido nacionalmente, passando a ser comercializado além das fronteiras do Rio Grande do Sul. A reputação de Gramado como tradicional produtor de chocolate reflete-se ainda na fundação, em 1994, da Chocofest, festival de chocolate realizado anualmente desde então, que entrou para o Livro dos Recordes (*Guinness World Records*) nos anos de 2007, 2009 e 2014 com a produção dos maiores coelhos de chocolate do mundo.

Verificada a presença dos requisitos estabelecidos pela Lei n.º 9.279/96 e pela IN n.º 95/2018, e não havendo pendências quanto ao exame, recomendamos a **CONCESSÃO** do pedido de registro e expedição do certificado de reconhecimento do nome geográfico “**GRAMADO**” para o produto “**CHOCOLATE ARTESANAL**” como **INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA (IP)**, nos termos do art. 14, *caput* e §1º, da IN n.º 95/2018. Ressalta-se que a proteção conferida pelo presente reconhecimento recai, tão somente, sobre o nome geográfico objeto do pedido e não sobre eventuais expressões complementares, tais como nome do produto ou serviço e descrição da espécie da IG.

Inicia-se, a contar da data de publicação do presente despacho, o prazo de 60 (sessenta) dias para a interposição de recursos (Cód. 622) quanto à concessão do pedido de registro de indicação geográfica, nos termos dos arts. 212 a 215 da Lei n.º 9.279/96, conforme dispõe o art. 23 da IN n.º 95/2018. Eventuais recursos deverão ser protocolados exclusivamente pelo Módulo de Indicações Geográficas do Peticionamento Eletrônico do INPI – e-IG.

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

Rio de Janeiro, 09 de junho de 2021.

Assinado digitalmente por:

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

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

De acordo, publique-se.

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

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



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

REGULAMENTO E REGISTROS DE CONTROLE E RASTREABILIDADE.



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

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

CAPÍTULO I – Da Produção

Art. 1º - Delimitação da Área de Produção

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

Art. 2º - Sistema de Produção

2.1 Matérias primas autorizadas para as seguintes bases:

2.1.1. BASE CHOCOLATE AO LEITE

2.1.1.1. Ingredientes:

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

2.1.1.2. Percentuais autorizados:

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

2.1.1.3. Não é permitido o uso de:

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

2.1.2. BASE CHOCOLATE BRANCO

2.1.2.1. Ingredientes:

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

REGULAMENTO E REGISTROS DE CONTROLE E RASTREABILIDADE.



- Aromatizante: Vanilina

2.1.2.2. Percentuais autorizados:

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

2.1.2.3. Não é permitido o uso de:

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

2.1.3. BASE CHOCOLATE MEIO AMARGO

2.1.3.1. Ingredientes:

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

2.1.3.2. Percentuais autorizados:

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

2.1.3.3. Não é permitido o uso de:

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

2.1.4. BASE CHOCOLATE AMARGO

2.1.4.1. Ingredientes:

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

2.1.4.2. Percentuais autorizados:

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



2.1.4.3. Não é permitido o uso de:

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

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

2.3. Recebimento das matérias primas

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

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

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

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

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

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

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

2.4. Estocagem das matérias primas

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

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

REGULAMENTO E REGISTROS DE CONTROLE E RASTREABILIDADE.



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

2.4.2. Controle de Pragas:

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

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

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

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

Controle de pragas

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

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

REGULAMENTO E REGISTROS DE CONTROLE E RASTREABILIDADE.



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

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

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

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

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

2.5. Processo de conchagem do chocolate

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

2.5.2. Concheamento Seco

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

2.5.3. Concheamento úmido

2.5.3.1. Nesta etapa é adicionado à mistura os seguintes ingredientes: emulsificante lecitina de soja, a aromatizante vanilina e a manteiga de cacau. A agitação é constante através de conchas até atingir uma massa líquida e homogênea. A massa circula através do moinho e concha numa temperatura que varia entre 40° e 60° C, até atingir a granulometria de no máximo 25 micras.

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

2.6. Armazenamento do chocolate

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

REGULAMENTO E REGISTROS DE CONTROLE E RASTREABILIDADE.



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

2.7. Processo de temperagem do chocolate

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

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

Art. 3° Da família de produtos autorizados

3.1. São autorizadas as seguintes famílias de produtos:

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

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

4.1. Barras:

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

4.1.1. Tradicional:

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

4.1.2. Recheado:

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

4.1.3. Processo de fabricação: A barra pode ser apenas de chocolate sem misturas ou com sementes, frutas, aromas, corantes, cereais, biscoito e especiarias. Após ocorre a moldagem em formas ou é colocado em bandejas. Podendo ocorrer a dosagem em dosadeiras. São resfriadas e após desenformadas ou cortadas. A seguir são embaladas e seguem para a expedição.

REGULAMENTO E REGISTROS DE CONTROLE E RASTREABILIDADE.



4.2. Figuras

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

4.2.1. Tradicional:

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

4.2.2. Recheado:

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

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

4.3. Ramas

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

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

4.4. Bombons, Trufas, Trufão e licorosos

4.4.1. Puro:

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

4.4.2. Recheado:

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

4.4.3. Coberto:

- Mínimo 20% de chocolate

REGULAMENTO E REGISTROS DE CONTROLE E RASTREABILIDADE.



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

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

4.4.4. Trufa tradicional

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

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

4.5. Drageados

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

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

4.6. Cobertos

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

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

4.7. Especialidades

4.7.1. Crispies

- Mínimo 20% de chocolate
- Agregados: Livre

4.7.2. Panetone

- Cobertura: Mínimo 20% de chocolate

REGULAMENTO E REGISTROS DE CONTROLE E RASTREABILIDADE.



- Recheio Livre

4.7.3. Colomba

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

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

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

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

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

O cacau permitido é o alcalino lecitinado.

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

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

Art. 5º. Controles e sanções.

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

5.2. O Conselho Regulador da ACHOCO deve verificar se o número de amostras estabelecidas pela indústria beneficiadora, bem como o padrão de amostragem e os tipos de ensaios realizados são suficientes para garantir a conformidade do produto no mercado, de acordo com o presente regulamento.

REGULAMENTO E REGISTROS DE CONTROLE E RASTREABILIDADE.



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

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

5.5. Controle da Micragem

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

5.6. Controle Matéria Prima

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

5.7. Controle Produção

Através de análises, planilhas de controle e auditoria interna.

5.8. Controle Fornecedores

Através de solicitação de fichas técnicas e laudos dos produtos.

Solicitar manual de boas práticas de fabricação dos fornecedores.

Armazenar por tempo necessário.

5.9. Qualidade

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

5.10. Das restrições e sanções das desconformidades dos processos

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

5.10.2. No segundo descumprimento das regras: suspensão

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

- I. Emulsificantes - são aditivos funcionais extensivamente utilizados pela indústria de alimentos para melhorar a textura, a estabilidade, o volume, a maciez, a aeração e a homogeneidade, agregando qualidade aos produtos.
- II. PGPR - Poliglicerol polirricinoleato, emulsificante usualmente utilizado em alimentos.



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

Art. 7º Requisitos de responsabilidade social:

7.1. Mão de obra

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

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

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

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

REGULAMENTO E REGISTROS DE CONTROLE E RASTREABILIDADE.



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

Art. 9º Rastreabilidade

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

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

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

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

Art. 12º - Normas de Rotulagem

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

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

GRAMADO
Indicação de Procedência

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

- b. Norma de rotulagem para o selo de controle na embalagem: o selo de controle será colocado na face principal da embalagem.
- c. Receberão o selo de controle, os produtos que tiverem sido aprovados pelo Conselho Regulador da Indicação de Procedência, após efetuados os controles estabelecidos pelo mesmo.
- d. O selo de controle será fornecido pelo Conselho Regulador. A quantidade de selos deverá obedecer à produção correspondente de cada produtor.
- e. Os produtos não protegidos pela I.P. GRAMADO não poderão utilizar as identificações especificadas neste artigo. Quando procedentes de GRAMADO tais produtos poderão apenas conter o endereço no rótulo, conforme normas fixadas pela Legislação Brasileira, sem ressaltar o apelo geográfico

REGULAMENTO E REGISTROS DE CONTROLE E RASTREABILIDADE.



Sugestão de registros para o controle da produção e rastreabilidade

CHOCOLATE ARTESANAL DE GRAMADO

INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA



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

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



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



	PLANILHA DE CONTROLE DE RASTREABILIDADE	CÓDIGO: PL001 REVISÃO: 00 Data: ____ / ____ / ____
--	--	--

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



Verificado por: _____

Data: ____/____/____



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



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



Monitor: _____

Supervisor: _____ Data: ____/____/____

[illegible]

Supervisão: _____ Data: ____/____/____





	Planilha de Controle de Higienização Equipamentos, móveis e utensílios	CÓDIGO: PL 004
		REVISÃO: 00
		MÊS: / /

[illegible]

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

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



Local/Equipamento	Frequencia	Data:	Assinatura
	Mensal		

Observações:	Ação corretiva:

Supervisão: _____ Data: ____/____/____



GOVERNO DO ESTADO
RIO GRANDE DO SUL

SECRETARIA DO TURISMO, ESPORTE E LAZER

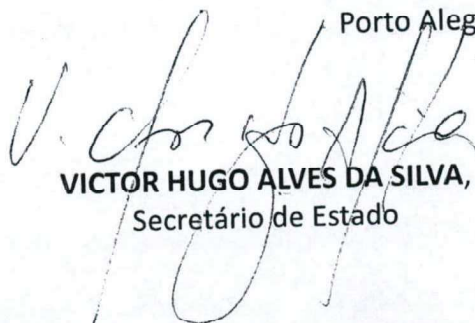


DECLARAÇÃO

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

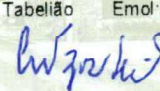
Manifesta, também, por esse instrumento, o apoio e respaldo à solicitação da Prefeitura Municipal de Gramado e da Associação das Indústrias de Chocolate Caseiro de Gramado - ACHOCO quanto ao requerimento de registro das indicações geográficas junto ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial – INPI.

Porto Alegre, 28 de novembro de 2016.


VICTOR HUGO ALVES DA SILVA,
Secretário de Estado

TABELIONATO DE NOTAS E REGISTRO CIVIL DAS PESSOAS NATURAIS DE GRAMADO - RS	
Waldemar Zortea - Tabelião de Notas e Oficial do Registro Civil	
Rua Sen. Salgado Filho, 320/103 • tabelionatogramado@via-rs.net • Fone (54) 3286.1003 • CEP 95670-000	
AUTENTICAÇÃO	
AUTENTICO a presente cópia reprográfica, extraída neste tabelionato, a qual confere com o original apresentado. 0251.01.1700003.93374	
Gramado, 23 de maio de 2018 - 11:34:40	
Maria Giselda do Nascimento Zortea- Substituta do Tabelião	Emol:
R\$4,60 + Selo digital: R\$1,40	

051724



ZORTEA

Maria Giselda do N. Zortea
Substituta do Tabelião



Prefeitura Municipal de Gramado

Secretaria de Turismo



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

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

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

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



Prefeitura Municipal de Gramado

Secretaria de Turismo

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

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

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

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



Prefeitura Municipal de Gramado

Secretaria de Turismo

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

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

Gramado, 21 de maio de 2018.

Luiz Kraieski

Secretário Municipal de Turismo de Gramado



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

Carregando a página.
Aguarde...



LEI: 2.522

LEI Nº 2.522, DE 15 DE DEZEMBRO DE 1954.

Cria o Município de Gramado.

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

FIM DO DOCUMENTO.

