

Revista da
**Propriedade
Industrial**

Nº 2638
27 de Julho de 2021

**Indicações
Geográficas**
Seção IV



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL

Presidente

Jair Bolsonaro

MINISTÉRIO DA ECONOMIA

Ministro da Economia

Paulo Roberto Nunes Guedes

INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL

Presidente

Claudio Vilar Furtado

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

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

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

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

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

Índice Geral:

CÓDIGO 304 (Exigência em fase de mérito do pedido de registro).....	4
CÓDIGO 306 (Exigência em fase preliminar do pedido de alteração de registro).....	10
CÓDIGO 335 (Pedido de registro publicado para manifestação de terceiros).....	15

INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS – RPI 2638 de 27 de julho de 2021.

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

Nº DO PEDIDO: BR412019000016-6

INDICAÇÃO GEOGRÁFICA: NOROESTE DO ESPÍRITO SANTO

ESPÉCIE: Denominação de Origem

NATUREZA: Produto

PRODUTO: Granito

REPRESENTAÇÃO:



GRANITO
**NOROESTE
DO ESPÍRITO
SANTO**
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

PAÍS: Brasil

DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA: A área geográfica delimitada para a Denominação de Origem NOROESTE DO ESPÍRITO SANTO para o Granito está integralmente localizada nos limites geopolíticos dos seguintes municípios do estado do Espírito Santo: Água Doce do Norte, Águia Branca, Alto Rio Novo, Baixo Guandu, Barra de São Francisco, Boa Esperança, Colatina, Ecoporanga, Governador Lindenberg, Mantenópolis, Marilândia, Nova Venécia, Pancas, São Domingos do Norte, São Gabriel da Palha, Vila Pavão e Vila Valério.

DATA DO DEPÓSITO: 05/12/2019

REQUERENTE: ASSOCIAÇÃO NOROESTE DE PEDRAS ORNAMENTAIS DO ESPÍRITO SANTO

PROCURADOR: Não se aplica

COMPLEMENTO DO DESPACHO

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

Cumpra a exigência observando o disposto no parecer.



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

EXAME DE MÉRITO

1. INTRODUÇÃO

O presente pedido refere-se à solicitação de reconhecimento da indicação geográfica (IG) “**NOROESTE DO ESPÍRITO SANTO**” para o produto “**GRANITO**”, na espécie **DENOMINAÇÃO DE ORIGEM (DO)**, conforme definido no art. 178, da Lei n.º 9.279, de 14 de maio de 1996 (Lei de Propriedade Industrial – LPI), e na Instrução Normativa n.º 95, de 28 de dezembro de 2018 (IN n.º 95/2018).

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

2. RELATÓRIO

O pedido de registro foi protocolizado no Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) por meio da petição n.º 870190128519, de 05 de dezembro de 2019, recebendo o n.º BR412019000016-6.

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 02 de março de 2021, sob o código 304, na RPI 2617.

Em 03 de maio de 2021, foi protocolizada tempestivamente pela Requerente a petição n.º 870210040172, 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:

- 1) Reapresente o Caderno de Especificações Técnicas de modo a:
 - a) Excluir a menção aos derivados do granito no art. 1º do documento;
 - b) Acrescentar ao documento informações acerca do “processo de obtenção” do granito, conforme exigido pelo art. 7º, II, “e” da IN95/2018;

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

- Caderno de Especificações Técnicas da Denominação de Origem “Noroeste do Espírito Santo” para o granito, fls. 4 a 18;

Apesar de **cumpridas** as exigências anteriormente formuladas, foi encontrada a seguinte inconsistência no documento: devido à alteração na numeração dos artigos do Caderno de Especificações Técnicas (CET), constatou-se que o texto do art. 16, quando faz alusão às “pessoas referidas no art. 5º”, deveria referir-se ao art. 7º, dado que este dispositivo descreve as “pessoas autorizadas a utilizar a Denominação de Origem ‘NOROESTE DO ESPÍRITO SANTO’ para o Granito”. Além disso, o inciso II do mesmo art. 16 deve ser adaptado para que se alinhe ao disposto no art. 182 da LPI: “II. A paralisação das atividades de produção mediante comunicação do produtor associado ou não (...)”.

O art. 19, quando trata da rastreabilidade, refere-se ao associado em seu §3º. Prezando-se pelo mesmo princípio do art. 182 da LPI, o termo deve ser alterado para produtor.

Foi percebido, ainda, que a data do CET alterado é anterior à exigência formulada. Causa estranhamento o fato de as alterações do documento datarem de momento anterior à publicação das solicitações de alteração. Desse modo, pede-se que a data do CET alterado seja posterior à publicação da exigência publicada neste despacho, para que não haja eventuais dúvidas quanto à lisura do processo.

2.2 Exigência nº 2

A exigência nº 2 solicitou:

- 2) Apresente a Ata de Assembleia com a aprovação do CET anteriormente modificado, acompanhada de lista de presença assinada com indicação de quais dentre os presentes são produtores ou prestadores do serviço a ser distinguido pela Indicação Geográfica, conforme exige o art. 7º, V, "d" da IN95/2018;

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

- Lista de presença dos participantes da Assembleia Geral Ordinária da ANPO, de 27 de novembro de 2020, fls. 19 e 20;

Não tendo sido apresentada a Ata da Assembleia Geral Ordinária requerida, considera-se **não cumprida** a exigência formulada. Na esteira do mencionado no item anterior, atenta-se para o fato de a data da lista de presença dos participantes da referida Assembleia ser anterior à última exigência formulada. Ressalta-se, nesse sentido, que a

aprovação do CET alterado pela coletividade é requisito obrigatório para que o processo de registro de IG seja concluído, de modo que, obviamente, a aprovação das alterações no documento em Assembleia Geral deve ocorrer posteriormente às próprias alterações.

2.3 Exigência nº 3

A exigência nº 3 solicitou:

- 3) Reapresente o Instrumento Oficial que delimita a área geográfica de modo a fundamentar a escolha da região Noroeste do Espírito Santo com base na relação entre os fatores naturais e humanos do meio geográfico local e as características ou qualidades do granito;

Em resposta à exigência nº 3, não foi apresentada qualquer documentação, sendo a exigência considerada **não cumprida**.

2.4 Exigência nº 4

A exigência nº 4 solicitou:

- 4) Apresente de forma **simples, clara e precisa** o **nexo causal (causa e efeito)** entre as **características ou qualidades do granito** 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. Cumpra esclarecendo eventuais diferenças entre as suítes ou unidades de extração de granito (como aquelas transcritas das fls. 877 e 878 neste relatório).

Em resposta à exigência nº 4, não foi apresentada qualquer documentação, sendo a exigência considerada **não cumprida**.

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) Reapresente o Caderno de Especificações Técnicas (CET) de modo a, no art. 16, alterar a referência feita ao art. 5º para art. 7º, além de adaptar o inciso II do mesmo art. 16, de modo a incluir os não associados à ANPO-ES. Da mesma forma, no §3º do art. 19 deve-se substituir o termo associado por produtor. Importa atentar para a data do CET, devendo a mesma ser posterior à data de publicação da presente exigência;

- 2) Apresente a Ata de Assembleia com a aprovação do CET anteriormente modificado, acompanhada de lista de presença assinada com indicação de quais dentre os presentes são produtores ou prestadores do serviço a ser distinguido pela Indicação Geográfica, conforme exige o art. 7º, V, "d" da IN95/2018. Em consonância com o requerido na exigência anterior, pede-se que as datas da Ata e da lista de presença que a acompanha sejam posterior à publicação desta exigência;
- 3) Reapresente o Instrumento Oficial que delimita a área geográfica de modo a fundamentar a escolha da região Noroeste do Espírito Santo com base na relação entre os fatores naturais e humanos do meio geográfico local e as características ou qualidades do granito. Dado que o documento constante da petição de cumprimento de exigência apresentada em 04 de janeiro de 2021 não possuía assinatura, certifique-se de que o novo documento apresentado esteja devidamente datado e assinado.
- 4) Apresente de forma **simples, clara e precisa** o **nexo causal (causa e efeito)** entre as **características ou qualidades do granito** 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. Cumpra esclarecendo eventuais diferenças entre as suítes ou unidades de extração de granito (como aquelas transcritas das fls. 877 e 878, no despacho de exigência publicado na RPI 2617, de 02 de março de 2021).

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.

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, 23 de julho de 2021

Assinado digitalmente por:

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

Pablo Ferreira Regalado
Coordenador Geral Substituto de Marcas,
Indicações Geográficas e Desenhos Industriais
Instituto Nacional da Propriedade Industrial
SIAPE 1473339

INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS – RPI 2638 de 27 de julho de 2021

CÓDIGO 306 (Exigência em fase preliminar do pedido de alteração de registro)

Nº DO REGISTRO: IG200903

INDICAÇÃO GEOGRÁFICA: Norte Pioneiro do Paraná

ESPÉCIE: Indicação de Procedência

NATUREZA: Produto

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

REPRESENTAÇÃO:



PAÍS: Brasil

DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA: A delimitação da área geográfica refere-se aos 45 municípios das regiões administrativas do Estado do Paraná, denominadas Norte Pioneiro do Paraná e Norte do Paraná: Abatia, Andirá, Barra do Jacaré, Cambará, Carlópolis, Conselheiro Mairinck, Curiúva, Figueira, Guapirama, Ibaiti, Jaboti, Jacarezinho, Japira, Joaquim Távora, Jundiá do Sul, Pinhalão, Quatiguá, Ribeirão Claro, Ribeirão do Pinhal, Salto do Itararé, Santana do Itararé, Santo Antônio da Platina, São José da Boa Vista, Siqueira Campos, Tomazina, Wenceslau Braz, Assaí, Bandeirantes, Congonhinhas, Cornélio Procópio, Itambaracá, Leopólis, Nova América da Colina, Nova Fátima, Nova Santa Bárbara, Rancho Alegre, Santa Amélia, Santa Cecília do Pavão, Santa Mariana, Santo Antônio do Paraíso, São Jerônimo da Serra, São Sebastião da Amoreira, Sapopema, Sertaneja e Uraí.

DATA DO REGISTRO: 25/09/2012

DATA DO PEDIDO DE ALTERAÇÃO: 11/05/2021

REQUERENTE: ACENPP - ASSOCIAÇÃO DE CAFÉS ESPECIAIS DO NORTE PIONEIRO DO PARANÁ

PROCURADOR: --

DESPACHO

O pedido não atende ao disposto no art. 11 c/c o art. 22 da IN n.º 95/18. A não manifestação no prazo de 60 (sessenta) dias acarretará o arquivamento do pedido de alteração de registro.

Cumpra a exigência observando o disposto no parecer.



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

EXAME PRELIMINAR DO PEDIDO DE ALTERAÇÃO DO REGISTRO

1. INTRODUÇÃO

O presente pedido refere-se à solicitação de alteração do registro da indicação geográfica (IG) “**NORTE PIONEIRO DO PARANÁ**”, da espécie **Indicação de Procedência**, para assinalar **Café verde em grão e industrializado torrado em grão e ou moído**, cuja concessão foi publicada na RPI 2177 de 25 de setembro de 2012.

Este relatório visa a verificar a conformidade do pedido de alteração de registro em questão com os requisitos preliminares de exame, nos termos dos artigos 7º e 15 a 22 da IN n.º 95/2018.

2. RELATÓRIO

O pedido de alteração do registro foi protocolizado no Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) por meio das petições n.º 870210043005 e 870210043006, ambas de 11 de maio de 2021.

Trata-se de solicitação de alteração de:

- Caderno de especificações técnicas da Indicação Geográfica (petição n.º 870210043005);
- Inclusão do nome de produto e alteração da representação gráfica/figurativa (petição 870210043006).

Observou-se que, em se tratando de alteração do CET, foi cumprido o requisito previsto no art. 15, §1º, da IN n.º 95/2018, uma vez que o registro foi concedido há pelo menos 24 (vinte e quatro) meses. Além disso, foi atendido o disposto no art. 24 da normativa supracitada, tendo em vista se tratar também de alteração para inclusão do nome do produto junto ao nome geográfico e da respectiva representação da IG, concedida antes da entrada em vigor da IN n.º 95/2018. Nota-se, ainda, que não houve pedido de alteração para os mesmos quesitos nos últimos 24 (vinte e quatro) meses, de acordo com o disposto no art. 16, §5º, da IN n.º 95/2018, e que a alteração foi requerida pelo substituto processual que solicitou o

reconhecimento da IP Norte Pioneiro do Paraná no INPI, conforme dispõe o art. 16, §1º, da mesma normativa.

Foram apresentados os seguintes documentos, obrigatórios para qualquer tipo de alteração de registro:

- Requerimento eletrônico de alteração do pedido de registro – fls. 1 e 2 da petição 870210043005 e fls. 1 e 2 da petição 870210043006;
- Razões específicas e justificativa fundamentada para a alteração – fl. 70 da petição 870210043005 e fl. 3 da petição 870210043006;
- Caderno de especificações técnicas (CET) alterado – fls. 3 a 21 e 51 a 69 da petição 870210043005; e, fls. 4 a 22 da petição 870210043006;
- Ata registrada da Assembleia Geral com aprovação do caderno de especificações técnicas alterado e lista de presença – fls. 25 a 50 e 83 a 108 da petição 870210043005; e fls. 38 a 63 e 64 a 89 da petição 870210043006;
- Comprovante de pagamento da Guia de Recolhimento da União (GRU) – fls. 23 e 24 da petição 870210043005 e fls. 24 e 25 da petição 870210043006;
- Estatuto Social registrado – fls. 71 a 82 da petição 870210043005 e fls. 26 a 37 da petição 870210043006;
- Ata registrada da Assembleia Geral com aprovação do Estatuto Social – fls. 71 a 82 da petição 870210043005 e fls. 26 a 37 da petição 870210043006;
- Ata registrada da posse da atual Diretoria – fls. 25 a 50 e 83 a 108 da petição 870210043005; e fls. 38 a 63 e 64 a 89 da petição 870210043006;
- Identidade e CPF do representante legal – fls. 109 a 111 da petição 870210043005 e fls. 90 a 92 da petição 870210043006.

Para inclusão do nome do produto junto ao nome geográfico e na representação gráfica/figurativa, foi apresentado o documento abaixo:

- Representação gráfica ou figurativa com inclusão do nome do produto – fls. 93 da petição 870210043006
- Outros documentos apresentados:
 - Boleto de pagamento – fls. 22 da petição 870210043005 e fls. 23 da petição 870210043006

A partir da análise da documentação apresentada, verificou-se que não foram apresentados os seguintes documentos:

- Comparação com os documentos originais que serão objeto de alteração, neste caso, o CET e a representação da IG, exigido pelo §4º do art. 16 da IN nº 95/2018;
- Declaração de estarem os produtores estabelecidos na área delimitada (modelo II), exigido pelo inciso VI do art. 16 c/c a alínea “f” do inciso V do art. 7º da IN nº 95/2018.

3. CONCLUSÃO

Considerando o exposto no RELATÓRIO, e tendo em vista o *caput* e o §1º do art. 11 c/c o art. 22 da IN n.º 95/2018, deverão ser cumpridas as seguintes exigências:

- 1) Apresente documento de comparação indicando os trechos do CET original e aqueles correspondentes do CET alterado, bem como acréscimos e supressões, de modo que seja inequívoca sua identificação, além da comparação entre a representação original e a alterada, conforme §4º do art. 16 da IN nº 95/2018 e item 9.3 do Manual de Indicações Geográficas;
- 2) Apresente a declaração de estarem os produtores estabelecidos na área delimitada (modelo II), conforme inciso VI do art. 16 c/c a alínea “f” do inciso V do art. 7º da IN nº 95/2018, e item 7.1.5, f), do Manual de Indicações Geográficas.

Salienta-se que **o exame preliminar consiste na verificação da presença dos documentos** elencados no art. 7º e nos artigos 15 a 22, 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 306 (Exigência em fase preliminar do pedido de alteração 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, 22 de julho de 2021

Assinado digitalmente por:

Mariana Marinho e Silva

Tecnologista em Propriedade Industrial
Instituto Nacional da Propriedade Industrial
SIAPE 1379563

Marcos Eduardo Pizetta Palomino

Tecnologista em Propriedade Industrial
Instituto Nacional da Propriedade Industrial
SIAPE 2356972

INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS – RPI 2638 de 27 de julho de 2021.

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

Nº DO PEDIDO: BR 41 2021 000003 4

INDICAÇÃO GEOGRÁFICA: ALTOS DE PINTO BANDEIRA

ESPÉCIE: Denominação de Origem

NATUREZA: Produto

PRODUTO: Espumante natural

REPRESENTAÇÃO:



PAÍS: Brasil

DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA: A área delimitada da Denominação de Origem de espumante natural Altos de Pinto Bandeira possui 65Km² de área contínua, sendo 76,6% localizada no município de Pinto Bandeira, 19,0% no município de Farroupilha e 4,4% no município de Bento Gonçalves, cujas coordenadas máximas são:

- a) ao norte, 29°01'22 de latitude sul e 51°28'02de longitude oeste Greenwich
- b) à leste, 29°06'46 de latitude sul e 51°23'09de longitude oeste Greenwich
- c) ao sul, 29°10'32 de latitude sul e 51°26'38de longitude oeste Greenwich
- d) à oeste, 29°02'07 de latitude sul e 51°30'35de longitude oeste Greenwich

DATA DO DEPÓSITO: 12/04/2021

REQUERENTE: ASPROVINHO - ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE VINHO DE PINTO BANDEIRA

PROCURADOR: Norberto Pardelhas de Barcellos

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) “**ALTOS DE PINTO BANDEIRA**” para o produto **Espumante natural**, 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, de acordo com o publicado na Revista de Propriedade Industrial – RPI 2628 de 18 de maio 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 n.º **870210033393** de 12 de abril de 2021, recebendo o n.º **BR 41.2021.000003-4**.

Após um primeiro exame preliminar, foi verificada a necessidade de conformação do pedido à norma vigente, conforme exigência publicada em **18 de maio de 2021, sob o código 303, na RPI 2628**.

Em 20 de maio de 2021, foi protocolizada tempestivamente pela Requerente a petição n.º 870210045908, 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

A exigência solicitou, que o requerente **“apresente a Ata registrada da posse da atual Diretoria, conforme inciso V, alínea “c” do art. 7º da IN nº 95/2018”**. Em resposta à exigência n.º 1, foi apresentado o documento intitulado “ATA N.º132 – Ata da Assembleia

Geral Ordinária para eleição e posse da Diretoria da Associação de Produtores de Vinho de Pinto Bandeira Asprovinho”, fls. 387/388.

Considera-se, portanto, cumprida a exigência preliminar.

Além disso, foram apresentados os documentos abaixo:

- Procuração, fl. 389 (já constava dos autos nas fls. 178 e 379);
- Comprovante de pagamento, fl. 390.

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 21 de julho de 2021 na base de marcas do INPI na NCL(11)33, não encontramos marcas registradas contendo “**pint** + **bandeir**”.

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

Rio de Janeiro, 23 de julho de 2021.

Assinado digitalmente por:

Raul Bittencourt Pedreira

Tecnologista em Propriedade Industrial
Instituto Nacional da Propriedade Industrial
SIAPE 1528344

Mariana Marinho e Silva

Tecnologista em Propriedade Industrial
Instituto Nacional da Propriedade Industrial
SIAPE 1379563

De acordo, publique-se.

Pablo Ferreira Regalado

Coordenador Geral Substituto de Marcas,
Indicações Geográficas e Desenhos Industriais
Instituto Nacional da Propriedade Industrial
SIAPE 1473339

CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DE ESPUMANTE NATURAL ALTOS DE PINTO BANDEIRA

O presente Caderno de Especificações Técnicas da Denominação de Origem de Espumante Natural Altos de Pinto Bandeira (DO Altos de Pinto Bandeira) atende ao que estabelece o Parágrafo Único do Art. 182 da Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996, bem como ao que define o Art. 7º, alínea II - Caderno de Especificações Técnicas, da Instrução Normativa nº 095/2018 do Instituto Nacional da Propriedade Industrial - INPI, de 28 de dezembro de 2018, que “Estabelece as condições para o Registro das Indicações Geográficas”.

CAPÍTULO I

NOME GEOGRÁFICO DA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

Art. 1º - O nome geográfico da Denominação de Origem é Altos de Pinto Bandeira.

CAPÍTULO II

DESCRIÇÃO DO PRODUTO DA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

Art. 2º - O produto da DO Altos de Pinto Bandeira é o Espumante Natural, definido no marco regulatório brasileiro como uma classe de vinhos. O produto da DO Altos de Pinto Bandeira, além de atender ao estabelecido no marco regulatório brasileiro para o produto, deve atender ao estabelecido no Capítulo V deste documento, que trata das “Condições ou Proibições de Uso da Denominação de Origem”.

CAPÍTULO III

ÁREA GEOGRÁFICA DELIMITADA

Art. 3º - Área Geográfica Delimitada da Denominação de Origem de Espumantes Naturais Altos de Pinto Bandeira

A área delimitada da Denominação de Origem de espumante natural Altos de Pinto Bandeira possui 65km² de área contínua, sendo 76,6% localizada no município de Pinto Bandeira, 19,0% no município de Farroupilha e 4,4% no município de Bento Gonçalves, cujas coordenadas máximas são: ao norte, 29°01'22" de latitude sul e 51°28'02" de longitude oeste Greenwich; à leste, 29°06'46" de latitude sul e 51°23'09" de longitude oeste Greenwich; ao sul, 29°10'32" de latitude sul e 51°26'38" de longitude oeste Greenwich; e, à oeste, 29°02'07" de latitude sul e 51°30'35" de longitude oeste Greenwich.

A região da Denominação de Origem está contida na área delimitada e descrita pelas coordenadas geográficas de referência dos pontos numerados de 1 a 50, conforme segue:

Ponto Latitude Sul Longitude Oeste de Greenwich

1	29°01'22"	51°28'02" (extremo norte)
2	29°02'27"	51°28'05"
3	29°02'55"	51°27'22"
4	29°03'08"	51°27'54"
5	29°03'42"	51°26'54"
6	29°04'32"	51°27'18"
7	29°04'54"	51°25'58"
8	29°05'26"	51°26'07"
9	29°06'30"	51°27'00"
10	29°06'13"	51°26'02"
11	29°07'03"	51°26'20"
12	29°05'56"	51°25'00"
13	29°06'30"	51°24'34"
14	29°06'02"	51°23'52"
15	29°06'46"	51°23'09" (extremo leste)
16	29°07'52"	51°23'26"
17	29°15'44"	51°26'25"
18	29°09'10"	51°25'03"
19	29°10'24"	51°25'32"
20	29°10'32"	51°26'38" (extremo sul)
21	29°10'30"	51°27'19"
22	29°09'36"	51°27'28"
23	29°09'18"	51°26'33"
24	29°09'02"	51°27'51"
25	29°08'49"	51°26'44"
26	29°08'15"	51°28'05"
27	29°08'26"	51°26'37"
28	29°07'20"	51°27'20"
29	29°07'38"	51°28'11"
30	29°06'07"	51°29'32"
31	29°05'33"	51°29'15"
32	29°05'50"	51°28'06"
33	29°05'57"	51°28'16"
34	29°05'41"	51°27'45"
35	29°05'39"	51°28'27"
36	29°05'09"	51°28'01"
37	29°05'12"	51°28'40"
38	29°04'42"	51°29'28"
39	29°03'59"	51°28°54"
40	29°04'36"	51°28'34"
41	29°04'06"	51°28'26"
42	29°03'56"	51°27'46"
43	29°03'38"	51°28'15"
44	29°03'21"	51°28'24"
45	29°03'10"	51°29'08"
46	29°02'56"	51°28'19"
47	29°02'50"	51°29'30"
48	29°02'07"	51°30'35" (extremo oeste)
49	29°02'36"	51°28'32"
50	29°01'55"	51°28'20"

A área da Denominação de Origem foi delimitada pela base cartográfica do aerolevante de Pinto Bandeira (EMBRAPA, 2007), em escala 1:5.000, e da carta Farroupilha (BRASIL, 1981), em escala 1:50.000.

CAPÍTULO IV

DESCRIÇÃO DAS QUALIDADES OU CARACTERÍSTICAS DO ESPUMANTE NATURAL QUE SE DEVAM EXCLUSIVA OU ESSENCIALMENTE AO MEIO GEOGRÁFICO, INCLUINDO OS FATORES NATURAIS E HUMANOS, E SEU PROCESSO DE PRODUÇÃO

Art. 4º - Características e Qualidades do Espumante Natural da DO Altos de Pinto Bandeira

Altos de Pinto Bandeira é um nome geográfico que designa uma região localizada nas áreas de maior altitude do município de Pinto Bandeira. As principais características do espumante natural da DO Altos de Pinto Bandeira, diferenciadas pelos **fatores naturais** do meio geográfico impactam na sua cadeia de produção vitivinícola, já que a produção das uvas utilizadas para a elaboração do produto é totalmente produzida na região delimitada da DO. A delimitação, localizada no alto de um dos patamares do planalto basáltico da Serra Gaúcha, na Encosta Superior do Nordeste do Rio Grande do Sul, corresponde a uma área geográfica homogênea, com mesoclima caracterizado por temperaturas mais amenas, conferidas pela altitude da região - entre 520 e 770m, exposição solar favorecida pela localização da região na margem esquerda do vale do rio das Antas e pela boa circulação horizontal do ar favorecida pela localização no alto de patamar. A maturação das uvas da DO ocorre em período que apresenta Índice de Frio Noturno da classe “de noites temperadas” - próximo ao quente (índice médio para o mês de janeiro), Índice Heliotérmico de ciclo centrado na classe “temperado quente” e Índice de Seca da classe “úmido”. Os solos da delimitação, derivados da rocha basáltica - fácies Caxias, são essencialmente os Argissolos Bruno-Acinzentados e os Cambissolos Háplicos, caracterizados pela média a alta profundidade, drenagem e capacidade de água disponível (CAD) e baixa a média fertilidade. Os **fatores humanos** do meio geográfico na cadeia de produção **vitícola** da DO, que interagem com a componente “clima-solo” da região, são diferenciados pelas variedades autorizadas - exclusivamente Chardonnay, Pinot Noir e Riesling Itália, sistemas de sustentação verticais da videira utilizados, padrões de produtividade dos vinhedos e ponto de colheita das uvas, que buscam otimizar o potencial de qualidade da uva destinada à elaboração do vinho base espumante para o produto da DO, resultando em uvas com maturação moderada - composição equilibrada de açúcares e ácidos orgânicos, bem como

de precursores aromáticos, determinando qualidades de cor, aroma, paladar e estrutura do espumante natural deste meio geográfico.

Do ponto de vista dos **fatores humanos** do meio geográfico na sua cadeia de produção **vinícola**, os principais diferenciais estão associados ao uso exclusivo do Método Tradicional para a elaboração do espumante natural, à prensagem das uvas inteiras, padrões físico-químicos específicos da DO para o vinho base destinado à elaboração do espumante (graduação alcoólica, acidez total, acidez volátil, pH e SO₂) e ao seu perfil sensorial, à seleção do vinho base para elaboração do espumante - incluindo o saber associado ao preparo da “cuvée”, e ao tempo de tomada de espuma e guarda na segunda fermentação, que pode ser de um até vários anos.

Em todo o processo da cadeia de produção, o diferencial também está vinculado à produção vitícola e ao processamento enológico dentro da área delimitada da DO – que possui identidade única, bem como está associado ao saber-fazer local historicamente desenvolvido e assimilado pelos produtores locais, tanto no saber associado ao uso dos fatores naturais, quanto aos fatores humanos, expressos nas práticas vitícolas e enológicas.

As principais qualidades diferenciais do espumante natural da DO Altos de Pinto Bandeira são determinadas pelos fatores naturais e pelos fatores humanos do meio geográfico da DO. A qualidade intrínseca do espumante natural da DO, apresenta-se sem defeitos tecnológicos, sendo mensurável nos atributos físico-químicos e sensoriais.

Do ponto de vista físico-químico a qualidade é definida pelos padrões específicos do espumante natural da DO Altos de Pinto Bandeira (graduação alcoólica, acidez total, relação álcool – extrato seco reduzido, acidez volátil, SO₂, pH e pressão).

Do ponto de vista sensorial, os principais descritores do aspecto visual, olfativo e gustativo do espumante natural da DO Altos de Pinto Bandeira são:

- Aspecto Visual - Límpido, borbulhas finas, efervescência (“perlage”) fina, borbulhas persistentes, coroa de espuma abundante, média intensidade de cor, tonalidades predominantes de cor amarelo claro, amarelo esverdeado ou amarelo (em produtos mais envelhecidos).
- Exame Olfativo - Aroma delicado, com notas de levedura, frutado, abacaxi, maçã, pera madura, melão, cítrico (pomelo, limão siciliano), carambola, maçã, leve floral (flor de laranjeira), mel, pão torrado/tostado, amêndoas, amanteigado. Ainda, apresenta elevada complexidade e notas mais maduras.
- Paladar - Bom volume de boca, acidez equilibrada, ataque adocicado, complexo, fino, harmônico, refrescante, aveludado, cremoso, notas de torrefação, nozes, café, amêndoas,

boa persistência, final de boca agradável, retrogosto cítrico/levedura/mel. Os espumantes, em decorrência da diferenciação tecnológica, revelam um paladar de média a alta intensidade, tendo, com frequência, nuances de gostos ‘mais maduros’ (frutas secas e mel).

Já a qualidade extrínseca do espumante natural da DO Altos de Pinto Bandeira está associada não somente à sua qualidade intrínseca, como também ao renome existente para o espumante natural produzido na região de Pinto Bandeira.

Art. 5º - Processo de Obtenção do Espumante Natural da DO Altos de Pinto Bandeira

A produção do espumante natural da DO Altos de Pinto Bandeira segue as exigências estabelecidas pelo marco regulatório do vinho no Brasil, possuindo, ainda, especificidades inerentes à DO Altos de Pinto Bandeira, conforme segue:

- Produção vitícola: as uvas destinadas à elaboração do espumante natural são 100% produzidas em vinhedos cultivados dentro da área geográfica delimitada da DO, exclusivamente das variedades de *Vitis vinifera* L. - Chardonnay, Pinot Noir e Riesling Itálico. Os vinhedos utilizam os sistemas de sustentação vertical – sobretudo o espaldeira, encontrando-se também o sistema Ypsilon, observando limites máximos de produtividade. A uva destinada à elaboração deve apresentar aptidão enológica para o produto da DO.
- Produção vinícola/primeira fermentação: a elaboração do vinho base para espumante se dá na área geográfica delimitada do DO Altos de Pinto Bandeira. A prensagem dos cachos é realizada exclusivamente com uvas não desengaçadas, seguindo para a fermentação dos mostos, que passam por limpeza prévia, com decantação natural das partes sólidas e uso de técnicas enológicas. A fermentação é feita com temperatura controlada. Tanto a primeira fermentação quanto o vinho base de guarda podem ou não contemplar o uso de barricas de carvalho. O vinho base para espumante deve apresentar os padrões físico-químicos definidos para a DO Altos de Pinto Bandeira. Os cortes dos vinhos base (“cuvée”) podem ser de diferentes safras, desde que com as variedades autorizadas, sendo que o vinho base de Riesling Itálico está limitado a um máximo de 25% sobre o volume do produto final. Estes padrões de produção visam resguardar a qualidade final e a originalidade do produto da DO.
- Produção vinícola/segunda fermentação: o espumante natural da DO Altos de Pinto Bandeira é elaborado exclusivamente pelo Método Tradicional, ou seja, com a segunda fermentação na garrafa, sendo que o processo de elaboração - da incorporação do licor de tiragem até o início do “dégorgement”, ocorre na mesma garrafa. Efetuada a incorporação do licor de tiragem, as garrafas são fechadas e colocadas em posição horizontal para a realização da segunda fermentação em local com controle de temperatura e luminosidade.

Na DO Altos de Pinto Bandeira, o período de tomada de espuma - da incorporação do licor de tiragem até o “dégorgement”, dura no mínimo 12 meses. Uma vez atingido o período de autólise desejado, as garrafas passam pelo “rémuage”, quando são colocadas em posição inclinada para a retirada das borras. Esta retirada é dada pela migração das borras internas para o gargalo das garrafas e pode ocorrer automaticamente (pupitres automáticos) ou manualmente (pupitres clássicos) através de “rémuages” manuais. Na sequência ocorre o “dégorgement”, que consiste na eliminação dos sedimentos de leveduras (borras) depositados no gargalo da garrafa, resultando num produto límpido e brilhante, sem a presença de sedimentos. Na operação, o volume das garrafas é aferido com o próprio espumante e a adição do licor de expedição. Quanto ao conteúdo de açúcar residual o espumante natural da DO é produzido as classificações Nature, Extra-Brut, Brut, Sec e Demi-Sec. Após a adição do licor de expedição é colocada a rolha definitiva e a gaiola.

Os requisitos específicos de produção do espumante natural da DO Altos de Pinto Bandeira são descritos de forma detalhada no Capítulo V.

CAPÍTULO V

CONDIÇÕES OU PROIBIÇÕES DE USO DA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

O espumante natural da DO Altos de Pinto Bandeira, além de atender ao estabelecido no marco regulatório brasileiro para o produto, deverá atender às condições ou proibições abaixo especificadas:

Art. 6º - Cultivares de Videira Autorizadas

O produto da DO Altos de Pinto Bandeira é elaborado exclusivamente a partir de uvas de cultivares de *Vitis vinifera* L.

Para a elaboração do produto da DO Altos de Pinto Bandeira são autorizadas exclusivamente as variedades Chardonnay, Pinot Noir e Riesling Itálico, cujos vinhedos devem ser cultivados exclusivamente na área geográfica delimitada definida no Art. 3º.

Para possuir direito de uso da uva para a elaboração do produto da DO, os respectivos vinhedos deverão estar declarados no cadastro vitícola.

Parágrafo Primeiro

Visando ao aprimoramento qualitativo da vitivinicultura e estando manifesto o interesse coletivo por parte dos produtores da DO, o Conselho Regulador poderá autorizar a inclusão de outra (s) cultivar (es) de *Vitis vinifera* L. não relacionadas neste artigo. A inclusão somente será feita se comprovada a potencialidade agrônômica e enológica da variedade, comprovação a ser feita através de estudos específicos a serem

desenvolvidos por um período mínimo de três anos no âmbito da DO Altos de Pinto Bandeira, com o acompanhamento do Conselho Regulador.

Art. 7º - Origem das Uvas para a Elaboração dos Produtos da DO Altos de Pinto Bandeira

As uvas autorizadas para a elaboração dos produtos da DO Altos de Pinto Bandeira, conforme especificado no Art. 6º, deverão ser produzidas 100% na área geográfica delimitada da DO especificada no Artigo 3º.

Art. 8º - Sistemas de Produção, Produtividade e Qualidade das Uvas para Vinificação

O sistema de condução autorizado para a produção de uvas da DO Altos de Pinto Bandeira é o espaldeira. Também está autorizado o sistema Ypsilon.

Parágrafo Primeiro

Outros sistemas verticais poderão ser autorizados pelo Conselho Regulador com base em parecer técnico emitido pelo Conselho Regulador e estando manifesto o interesse coletivo por parte dos produtores da DO.

A produtividade por hectare deverá buscar um equilíbrio vegetativo-produtivo, no sentido de aprimorar a qualidade das uvas e dos vinhos. O limite máximo de produtividade por hectare é de 12 t/ha.

Parágrafo Segundo

Considerando aspectos da qualidade da uva e demandas de mercado, devidamente justificados, o Conselho Regulador poderá autorizar, especificando as variedades, para determinada safra, produtividade até 20% superior em relação ao limite máximo acima estabelecido. Nestes casos, a autorização deverá ser dada antes ou durante a colheita da respectiva safra.

Parágrafo Terceiro

O eventual excedente de produção que não se enquadre na disposição prevista no Parágrafo Segundo, poderá compor reserva técnica dos produtores da DO, desde que declarado pelo produtor, na respectiva safra, no pedido de inscrição de produtos elaborados. A autorização de uso deste vinho para produtos da DO necessitará de autorização do Conselho Regulador, com base em demandas de mercado, e somente poderá incluir vinhos elaborados nas cinco últimas safras.

A proteção contra geadas tardias, bem como o cultivo protegido com o uso de tela anti-granizo é autorizado nos vinhedos. Afora esses usos, não é autorizado o uso de cobertura impermeável nos vinhedos com o objetivo de alterar o microclima da planta.

A qualidade da uva para vinificação deverá atender ao estabelecido na legislação brasileira do vinho, mas não poderá ser inferior a 14º Babo.

A colheita mecânica não está autorizada nos vinhedos cujas uvas forem destinadas à DO Altos de Pinto Bandeira.

Art. 9º - Elaboração do Produto

O Espumante Natural, produto da DO Altos de Pinto Bandeira, somente poderá ser elaborado pelo Método Tradicional.

Parágrafo Primeiro

Não é autorizado o método Charmat na elaboração do produto da DO.

Parágrafo Segundo

Quanto ao conteúdo de açúcar residual, nos espumantes naturais da DO são autorizadas as classes Nature, Extra-Brut, Brut, Sec e Demi-Sec definidas pela legislação brasileira do vinho.

Os produtos da DO Altos de Pinto Bandeira serão elaborados exclusivamente a partir das cultivares de *Vitis vinifera* L. autorizadas, conforme especificado no Art. 6º.

O produto da DO Altos de Pinto Bandeira deverá ser elaborado com 100% de uvas produzidas na área geográfica delimitada, conforme especificado no Art. 3º. Todas as etapas da elaboração do produto da DO Altos de Pinto Bandeira, incluindo os processos explicitados no Artigos 10º e 11º deverão ser realizados na área geográfica delimitada da DO Altos de Pinto Bandeira, especificada no Art. 3º.

Art. 10º - Processos Enológicos para Obtenção do Vinho Base para Espumante

a) Região de Elaboração do Vinho Base para Espumante

A elaboração dos vinhos base para espumante para a elaboração do produto da DO Altos de Pinto Bandeira deve ocorrer dentro da área geográfica delimitada, conforme especificado no Art. 3º.

b) Prensagem das Uvas

A prensagem deverá ser realizada exclusivamente com uvas não desengaçadas. Para a elaboração do vinho base, somente será autorizado o rendimento máximo de uva em mosto de 65% (com 100 kg de uva poderá ser obtido um máximo 65L de mosto clarificado).

c) Primeira Fermentação

Após a prensagem, os mostos deverão ter uma limpeza prévia, com decantação natural das partes sólidas e uso de outras técnicas permitidas pela legislação brasileira de vinhos.

É permitido o uso de barricas de carvalho, tanto na primeira fermentação quanto no vinho base para espumante.

d) Uso de Vinhos Base no Produto da DO

Os vinhos base para espumante autorizados para a elaboração do produto da DO devem ter no máximo cinco anos, contados a partir da data de término da respectiva safra de uva.

e) Cortes dos Vinhos Base

É permitido o uso de diferentes safras de vinhos base para espumante nos cortes, desde que das variedades autorizadas. Nos cortes, o vinho base de Riesling Itália terá um percentual máximo de 25% sobre o volume do produto final.

Art. 11º - Processos Enológicos na Segunda Fermentação do Espumante Natural

O Espumante Natural da DO Altos de Pinto Bandeira somente poderá ser elaborado pelo Método Tradicional, ou seja, com a segunda fermentação na garrafa.

a) Vasilhames

O vasilhame autorizado para a elaboração e comercialização do Espumante Natural da DO Altos de Pinto Bandeira é exclusivamente o de garrafas de vidro, podendo ser utilizadas embalagens nos volumes de 375mL, 750mL, 1500mL e 3000mL.

Parágrafo Primeiro

A utilização de outras embalagens ou volumes para o produto da DO Altos de Pinto Bandeira somente poderá ser autorizada pelo Conselho Regulador, desde que homologada pela assembleia geral dos produtores da DO.

Parágrafo Segundo

O Conselho Regulador, desde que homologada pela assembleia geral dos produtores da DO, poderá adotar garrafa com padrão exclusivo para o produto da DO Altos de Pinto Bandeira.

b) Licor de Tiragem

Para a elaboração do licor de tiragem, poderão ser utilizadas leveduras secas ou em suspensão vínica (pé-de-cuba) e sacarose ou mosto concentrado.

A incorporação do licor de tiragem poderá aumentar o grau alcóolico do vinho base para espumante em até um máximo 1,7 %vol.

Efetuada a incorporação do licor de tiragem, as garrafas devem ser fechadas com tampa metálica ou rolha e colocadas em posição horizontal para a realização da segunda fermentação em local com controle da temperatura e da luminosidade.

c) Tomada de Espuma e Guarda

A duração do processo tomada de espuma e guarda do espumante natural da DO Altos de Pinto Bandeira, medido da incorporação do licor de tiragem até o “dégorgement” deve ser igual ou superior a 12 meses.

d) “Rémuage” e “Dégorgement”

Uma vez passado o período de guarda, as garrafas são colocadas em posição inclinada para a retirada das borras. Esta retirada é dada pela migração das borras internas para o gargalo das garrafas e pode ocorrer automaticamente (pupitres automáticos) ou manualmente (pupitres clássicos) através de “rémuages” manuais.

O “dégorgement” consiste na eliminação dos sedimentos de leveduras (borras) depositados no gargalo da garrafa. Tal prática deverá resultar num produto límpido e brilhante, sem a presença de sedimentos. Na operação, o volume das garrafas deverá ser aferido com o próprio espumante e a adição do licor de expedição.

Parágrafo Terceiro

O processo de elaboração, da incorporação do licor de tiragem até o início do “dégorgement”, deverá ocorrer na mesma garrafa.

Parágrafo Quarto

É admitida turbidez proveniente da manutenção das leveduras da segunda fermentação no produto destinado ao mercado. Neste caso, o produto fica dispensado da realização do “Rémuage” e do “Dégorgement”, desde que esteja garantida a estabilidade e a segurança do produto, e que esta informação esteja corretamente descrita no rótulo do produto, conforme exigências definidas no marco regulatório do vinho brasileiro (Instrução Normativa nº 14, de 08.02.2018, do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento).

Parágrafo Quinto

Para o produto com as características referidas no Parágrafo Quinto, acima, o Conselho Regulador poderá definir outros padrões específicos para a DO Altos de Pinto Bandeira, os quais deverão ser referendados em assembleia geral dos produtores da DO.

e) Adição do Licor de Expedição

O licor de expedição poderá ser composto de anidrido sulfuroso, sacarose, mosto de uva, mosto de uva concentrado, destilado vínico, vinho base para espumante, mescla dos produtos mencionados e outros aditivos enológicos permitidos pela legislação em vigor. A incorporação do licor de expedição não poderá aumentar o grau alcoólico acima de 0,5 %vol.

Após a adição do licor de expedição será colocada a rolha definitiva e a gaiola.

Art. 12º - Padrões de Identidade e Qualidade Química do Vinho Base para Espumante e do Espumante Natural da DO

Quanto as suas características químicas, o produto da DO Altos de Pinto Bandeira deverá atender ao estabelecido na Legislação Brasileira do vinho relativamente aos padrões de identidade e qualidade do produto. De forma complementar, visando garantir padrão de qualidade diferencial para os produtos protegidos pela DO, os mesmos deverão atender aos padrões analíticos abaixo especificados.

a) Vinho Base para Espumante

O vinho base para espumante destinado à elaboração do produto da DO Altos de Pinto Bandeira deverá apresentar as seguintes características analíticas:

Componentes	Parâmetros
Graduação alcoólica (%vol.)	9,5 a 12,0
Acidez total (mEq/L)	> 67,0
Acidez volátil (mEq/L)	< 10,8
pH	2,8 a 3,5
Anidrido sulfuroso total (mg/L)	< 140,0

b) Espumante Natural da DO

O Espumante Natural da DO Altos de Pinto Bandeira deverá apresentar as seguintes características analíticas:

Componentes	Parâmetros
Graduação alcoólica (%vol.)	10,5 a 13,0
Acidez total (mEq/L)	> 67,0
Relação álcool - extrato seco reduzido	< 6,7
Acidez volátil (mEq/L)	< 10,8
Anidrido sulfuroso total (mg/L)	< 170,0
pH	2,80 a 3,50
Pressão (Bar à 20°C)	> 4,5

Art. 13º - Padrões de Identidade e Qualidade Organoléptica do Produto

O produto da DO Altos de Pinto Bandeira deverá ser aprovado em avaliação sensorial a ser realizada pela Comissão de Degustação, operacionalizada pelo Conselho Regulador da DO.

A operacionalização da avaliação sensorial do produto obedecerá ao estabelecido no “Plano de Controle do Caderno de Especificações Técnicas da Denominação de Origem de espumante natural Altos de Pinto Bandeira” (“Plano de Controle”), sob a gestão do Conselho Regulador.

Art. 14º - Espumantes Safrados e Qualificativos

Os espumantes da DO Altos de Pinto Bandeira poderão ser safrados. Quando safrados, deverão conter no mínimo 85% de vinho base da safra mencionada, desde que atendam ao estabelecido no marco regulatório do vinho brasileiro sobre o assunto.

Para efeitos do Controle Interno, o Conselho Regulador utilizará os seguintes qualificativos para o produto da DO Altos de Pinto Bandeira

- a) “Cuvée” - quando o espumante natural for elaborado com um corte de vinhos base para espumante;
- b) “Reserva” - quando o espumante natural possuir no mínimo 24 meses de garrafa;
- c) “Gran Reserva” - quando o espumante natural possuir no mínimo 36 meses de garrafa;
- d) “Millésime” - quando o espumante natural for safrado e se enquadre como Reserva ou Gran Reserva.

Art. 15º - Normas de Rotulagem para o Produto da DO

Os produtos engarrafados da DO Altos de Pinto Bandeira serão rotulagem com os elementos definidos nos itens “a” e “b” a seguir especificados:

- a) No rótulo principal, identificação do nome geográfico da DO, seguido da expressão Denominação de Origem, conforme segue:

Altos de Pinto Bandeira
Denominação de Origem

- b) A rotulagem também deverá incluir Selo de Controle numerado, especificando o número do lote e da respectiva garrafa do lote do espumante natural da DO.

O padrão e as especificações de rotulagem a ser adotado para atender aos itens “a” e “b” acima serão definidos em resolução interna do Conselho Regulador aprovada por parte da assembleia geral dos produtores da DO.

Os produtos não protegidos pela DO Altos de Pinto Bandeira não poderão utilizar as identificações especificadas nos itens “a” e “b” deste Artigo.

Art. 16º - Recomendações para uma Vitivinicultura de Qualidade e Sustentável

A DO Altos de Pinto Bandeira buscará estimular a qualidade do produto da DO, bem como estimulará políticas e ações para uma vitivinicultura sustentável nas vertentes ambiental, econômica, social e territorial.

Art. 17º - Disposições Transitórias

- a) Os produtores com vinhedos próprios existentes em 2016, conduzidos em latada, que tenham destinado uvas destes vinhedos à elaboração de espumantes naturais de indicação geográfica, poderão utilizar as uvas destes vinhedos, até a safra de 2027, inclusive, para as variedades autorizadas na DO, na elaboração do produto da DO Altos de Pinto Bandeira. Após a safra 2027, seu uso estará proibido.

Parágrafo Primeiro

Para o item “a”, acima, os critérios de variedades, qualidade da uva e produtividade dos vinhedos aplicáveis a estes vinhedos são os mesmos definidos para os vinhedos em espaldeira e Ýpsilon, devendo ainda atender às demais especificações de produção constantes do Capítulo V.

- b) Para a elaboração do produto da DO, fica autorizada a prensagem das uvas desengaçadas até a safra de 2025, sendo que, a partir da safra 2026, passa a valer a obrigatoriedade da prensagem de uvas não desengaçadas, conforme especificado no Art. 10º - item b.
- c) Até a safra de 2025, produtor que ao longo dos anos tenha elaborado espumante natural de indicação geográfica em vinícola própria no município de Bento Gonçalves, poderá elaborar o vinho base para espumante e o espumante natural da DO Altos de Pinto Bandeira na respectiva vinícola própria do referido município.

Parágrafo Segundo

A eventual prorrogação da transitoriedade prevista no item “c”, acima, necessitará da aprovação pela assembleia geral dos produtores da DO.

Parágrafo Terceiro

Para ter direito de uso das disposições transitórias “a”, “b” ou “c” acima referidas, o produtor deverá comprovar, junto ao Conselho Regulador, seu enquadramento em uma ou mais das disposições transitórias especificadas no Art. 17º.

CAPÍTULO VI

MECANISMO DE CONTROLE SOBRE OS PRODUTORES QUE TENHAM O DIREITO AO USO DA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM, BEM COMO SOBRE O ESPUMANTE NATURAL POR ELA DISTINGUIDO

Art. 18º - Conselho Regulador

A DO Altos de Pinto Bandeira será gerida pelo Conselho Regulador – Órgão Social constituído nos estatutos da Associação dos Produtores de Vinho de Pinto Bandeira - Asprovinho, ao qual compete o controle sobre os produtores que tenham direito ao uso da Denominação de Origem, bem como sobre os espumantes naturais por ela distinguidos, além da defesa e promoção da DO.

Art. 19º - Plano de Controle

- a) O cumprimento das condições ou proibições de uso da Denominação de Origem Altos de Pinto Bandeira estabelecidas no Capítulo V, é de responsabilidade dos produtores, através do Autocontrole, e do Conselho Regulador, através do Controle Interno;
- b) A metodologia, os instrumentos, as responsabilidades e a operacionalização do Autocontrole e do Controle Interno, com vistas ao cumprimento das condições ou proibições de uso da DO Altos de Pinto Bandeira, especificadas no Capítulo V, são aqueles estabelecidos no “Plano de Controle do Caderno de Especificações Técnicas da Denominação de Origem de Espumante Natural Altos de Pinto Bandeira”;
- c) O produto que atende às condições ou proibições de uso da DO Altos de Pinto Bandeira especificadas no Capítulo V, tendo sido submetido ao “Plano de Controle do Caderno de Especificações Técnicas da Denominação de Origem de Espumante Natural Altos de Pinto Bandeira” (Capítulo VI), receberá o Atestado de Conformidade do produto, estando apto ao uso da DO, incluindo sua representação gráfica ou figurativa.
- d) Os principais pontos de controle para a implementação do Controle Interno por parte do Conselho Regulador, através do Plano de Controle, estão relacionados abaixo.

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

CONTROLES**Vitícolas**

Zona de produção das uvas

Variedades autorizadas

Sistema de condução e produtividade dos vinhedos

Gradação da uva para vinificação

Enológicos**Primeira Fermentação: Vinho Base para Espumante**

Local de elaboração do vinho base para espumante

Prensagem de uvas não desengaçadas

Rendimento máximo da uva em mosto

Uso de barricas na primeira fermentação e no vinho base de guarda

Padrões de identidade e qualidade química

Segunda Fermentação pelo Método Tradicional

Elaboração do espumante natural pelo método tradicional

Porcentagem de cortes com Riesling Itálico

Idade do vinho base utilizado na elaboração do espumante natural

Local de elaboração do espumante natural

Processos enológicos autorizados

Tempo mínimo de autólise

Padrões de identidade e qualidade química

Padrões de identidade e qualidade organoléptica

Produtos Prontos Embalados

Tipo de vasilhame

Padrões de rotulagem do produto da DO, incluindo qualificativos e safrados

Outros Controles

Enquadramento em disposições transitórias

CAPÍTULO VII**DIREITOS E OBRIGAÇÕES DOS PRODUTORES E SANÇÕES APLICÁVEIS AOS
PRODUTORES PELA INFRINGÊNCIA DO DISPOSTO NOS CAPÍTULOS V E VI****Art. 20º - Direitos e Obrigações dos Produtores da DO Altos de Pinto Bandeira**

São direitos dos produtores:

- a) Fazer uso da DO Altos de Pinto Bandeira no produto protegido pela mesma.

São obrigações dos produtores:

- b) Cumprir, através do Autocontrole, as condições ou proibições de uso da Denominação de Origem previstas no Capítulo V;

- c) Cumprir as exigências estabelecidas para os produtores no Plano de Controle - Art. 19º;
- d) Zelar pela imagem da DO Altos de Pinto Bandeira.

Art. 21º - Princípios da DO Altos de Pinto Bandeira

São princípios dos produtores que tem direito ao uso da DO Altos de Pinto Bandeira, o respeito às Indicações Geográficas reconhecidas pelo Brasil.

Assim, os mesmos não poderão utilizar em seus produtos, sejam eles protegidos ou não pela DO, o nome de indicações geográficas reconhecidas pelo Brasil.

Art. 22º - Infrações à DO Altos de Pinto Bandeira por Parte dos Produtores da DO

São consideradas infrações à DO Altos de Pinto Bandeira por parte dos produtores da DO:

- a) O descumprimento do Caderno de Especificações Técnicas da DO;
- b) O não atendimento das exigências do sistema de controle e do Plano de Controle;
- c) O descumprimento dos princípios da DO, definidos no Art. 21º.

Art. 23º - Penalidades Aplicáveis aos Produtores para as Infrações à DO

Penalidades aplicáveis aos produtores para as infrações à DO Altos de Pinto Bandeira:

- a) Advertência verbal documentada;
- b) Advertência por escrito, podendo incluir termo de ajuste se necessário;
- c) Multa;
- d) Suspensão temporária do direito de uso da DO Altos de Pinto Bandeira.

Pinto Bandeira, de de 2020
Associação dos Produtores de Vinho de Pinto Bandeira
ASPROVINHO



DENOMINAÇÃO DE ORIGEM
ALTOS DE PINTO BANDEIRA

NOTA TÉCNICA

**INSTRUMENTO OFICIAL QUE DELIMITA A ÁREA GEOGRÁFICA DA
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DE ESPUMANTE NATURAL
ALTOS DE PINTO BANDEIRA**



UCS
UNIVERSIDADE
DE CAXIAS DO SUL



Embrapa Uva e Vinho
Embrapa Clima Temperado



MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO



Projeto: Estruturação, qualificação e consolidação
de indicações geográficas brasileiras de vinhos
EMBRAPA MP4 Código SEG 04.13.14.007.00.00

Bento Gonçalves, 24 de janeiro de 2020

Ao
Instituto Nacional da Propriedade Industrial – INPI
Rua Mayrink Veiga, nº 9 - 22º andar - Centro
Rio de Janeiro / RJ

Prezados Senhores:

Um dos objetivos das pesquisas e inovações coordenadas pela Embrapa Uva e Vinho, em parceria com a Universidade de Caxias do Sul – UCS, Embrapa Clima Temperado, e Universidade Federal do Rio Grande do Sul - UFRGS, em conjunto com diversas associações de produtores de uva e vinho e instituições de apoio, tem sido dar suporte tecnológico para a estruturação de Indicações Geográficas de vinhos brasileiros. Este esforço já viabilizou o reconhecimento das indicações geográficas brasileiras de vinhos finos tranquilos e espumantes *Vale dos Vinhedos*, *Pinto Bandeira*, *Altos Montes*, *Monte Belo* e *Farrroupilha*, afora outras que se encontram em fase de estruturação.

Visando atender o Art. 7º, item VIII, da "Instrução Normativa INPI n.º 095/2018", de 28.12.2018, que estabelece as condições para o registro das Indicações Geográficas, estamos encaminhando o *Instrumento Oficial que Delimita a Área Geográfica*, para o pedido de registro da Denominação de Origem (DO) de espumante natural Altos de Pinto Bandeira, delimitação esta desenvolvida pelo conjunto das instituições acima referidas, em parceria com a Associação dos Produtores de Vinho de Pinto Bandeira - Asprovinho. Neste sentido, anexamos o documento oficial de delimitação, com os seguintes conteúdos:

- Descritivo da área geográfica delimitada da Denominação de Origem de espumante natural Altos de Pinto Bandeira e respectiva cartografia (Mapa 1 e Mapa 2), fazendo uso das normas do Sistema Cartográfico Nacional vigente, bem como a fundamentação acerca da delimitação geográfica;
- Equipe que executou o projeto de estruturação da DO Altos de Pinto Bandeira e respectivo marco institucional.

Permanecemos a disposição para qualquer informação complementar que possa ser necessária.

Atenciosamente,

Professor Evaldo Antonio Kulava
Reitor da Universidade de Caxias do Sul

Pesquisador José Fernando da Silva Protas
Chefe-Geral Interino da Embrapa Uva e Vinho

Área Geográfica Delimitada da Denominação de Origem de Espumante Natural Altos de Pinto Bandeira

A área delimitada da Denominação de Origem de espumante natural Altos de Pinto Bandeira possui 65km² de área contínua, sendo 76,6% localizada no município de Pinto Bandeira, 19,0% no município de Farroupilha e 4,4% no município de Bento Gonçalves, cujas coordenadas máximas são (Mapa 1):

- a) ao norte, 29°01'22" de latitude sul e 51°28'02" de longitude oeste Greenwich;
- b) à leste, 29°06'46" de latitude sul e 51°23'09" de longitude oeste Greenwich;
- c) ao sul, 29°10'32" de latitude sul e 51°26'38" de longitude oeste Greenwich;
- d) à oeste, 29°02'07" de latitude sul e 51°30'35" de longitude oeste Greenwich.

A Denominação de Origem Altos de Pinto Bandeira está contida na área delimitada e descrita pelas coordenadas geográficas de referência dos pontos numerados de 1 a 50, abaixo especificados (Mapa 2):

Ponto	Latitude Sul	Longitude Oeste de Greenwich
1	29°01'22"	51°28'02" (extremo norte)
2	29°02'27"	51°28'05"
3	29°02'55"	51°27'22"
4	29°03'08"	51°27'54"
5	29°03'42"	51°26'54"
6	29°04'32"	51°27'18"
7	29°04'54"	51°25'58"
8	29°05'26"	51°26'07"
9	29°06'30"	51°27'00"
10	29°06'13"	51°26'02"
11	29°07'03"	51°26'20"
12	29°05'56"	51°25'00"
13	29°06'30"	51°24'34"
14	29°06'02"	51°23'52"
15	29°06'46"	51°23'09" (extremo leste)
16	29°07'52"	51°23'26"
17	29°15'44"	51°26'25"
18	29°09'10"	51°25'03"
19	29°10'24"	51°25'32"
20	29°10'32"	51°26'38" (extremo sul)
21	29°10'30"	51°27'19"
22	29°09'36"	51°27'28"



UCS
UNIVERSIDADE
DE CAXIAS DO SUL



Embrapa Uva e Vinho
Embrapa Clima Temperado



MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO



Projeto: Estruturação, qualificação e consolidação
de indicações geográficas brasileiras de vinhos
EMBRAPA MP4 Código SEG 04.13.14.007.00.00

23	29°09'18"	51°26'33"
24	29°09'02"	51°27'51"
25	29°08'49"	51°26'44"
26	29°08'15"	51°28'05"
27	29°08'26"	51°26'37"
28	29°07'20"	51°27'20"
29	29°07'38"	51°28'11"
30	29°06'07"	51°29'32"
31	29°05'33"	51°29'15"
32	29°05'50"	51°28'06"
33	29°05'57"	51°28'16"
34	29°05'41"	51°27'45"
35	29°05'39"	51°28'27"
36	29°05'09"	51°28'01"
37	29°05'12"	51°28'40"
38	29°04'42"	51°29'28"
39	29°03'59"	51°28'54"
40	29°04'36"	51°28'34"
41	29°04'06"	51°28'26"
42	29°03'56"	51°27'46"
43	29°03'38"	51°28'15"
44	29°03'21"	51°28'24"
45	29°03'10"	51°29'08"
46	29°02'56"	51°28'19"
47	29°02'50"	51°29'30"
48	29°02'07"	51°30'35" (extremo oeste)
49	29°02'36"	51°28'32"
50	29°01'55"	51°28'20"

A área da Denominação de Origem Altos de Pinto Bandeira foi delimitada pela base cartográfica do aerolevante de Pinto Bandeira (EMBRAPA, 2007), em escala 1:5.000; e da carta Farroupilha (BRASIL, 1981), em escala 1:50.000.




4



UCS
UNIVERSIDADE
DE CARIÁTIPO DO SUL



Embrapa Uva e Vinho
Embrapa Clima Temperado



MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO



Projeto: Estruturação, qualificação e consolidação
de indicações geográficas brasileiras de vinhos
EMBRAPA MP4 Código SEG 04.13.14.007.00.00

Fundamentação Acerca da Delimitação Geográfica da Denominação de Origem de Espumante Natural Altos de Pinto Bandeira

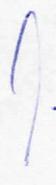
Do ponto de vista da produção vitícola e enológica, a área geográfica delimitada da Denominação de Origem de espumante natural Altos de Pinto Bandeira, que inclui parte dos municípios de Pinto Bandeira, Farroupilha e Bento Gonçalves, contempla integralmente a viticultura existente destinada à produção de uvas para a elaboração do produto da DO, bem como o conjunto de vinícolas produtores do vinho-base e do espumante natural, elaborado pelo método tradicional, que apresenta qualidades e características associadas aos fatores naturais e aos fatores humanos do meio geográfico da área delimitada. A delimitação representa uma área homogênea da produção atual e do potencial da DO.

Do ponto de vista geográfico, a delimitação constitui uma área contínua, com altitudes entre 520m e 770m, que apresenta mesoclima caracterizado por temperaturas mais amenas, conferidas pela altitude da região e pela localização no alto de um dos patamares do planalto basáltico da Serra Gaúcha, na Encosta Superior do Nordeste do Rio Grande do Sul.

As áreas mais elevadas da delimitação localizam-se no quadrante leste-sudeste-sul e, as de menor altitude (entre 520 e 600m), estão localizadas no limite nordeste da DO Altos de Pinto Bandeira, onde a delimitação privilegiou a manutenção daquelas áreas de menor influência do efeito térmico conferido pelo topoclima associado ao vale do rio das Antas, excluindo aquelas com perfil térmico mais quente conferido pela dinâmica das correntes ascendentes de ar quente do vale, muito encaixado, formado por encostas de elevada declividade. Na área delimitada, possui boa exposição solar em função da maior concentração da exposição norte conferida pela localização na margem esquerda do vale do rio das Antas, bem como uma boa circulação horizontal do ar que influencia na evapotranspiração da videira.

A menor soma térmica resulta em um ciclo vegetativo da videira um pouco mais longo em relação à média da região da Serra Gaúcha, com a maturação das uvas em período que apresenta Índice de Frio Noturno da classe “de noites temperadas” - próximo ao quente (índice médio para o mês de janeiro), um Índice Heliotérmico de ciclo centrado na classe “temperado quente” e um Índice de Seca da classe “úmido”.

A interação “clima-solo-videira” (solo representado pelos tipos que ocorrem nas altitudes da DO e videira representada pelas variedades autorizadas, sistemas de cultivo e período

   5

de colheita na DO), confere características específicas às uvas produzidas na delimitação da DO para a elaboração do vinho-base, destinado ao espumante natural, com maturação moderada - composição equilibrada de açúcares e ácidos orgânicos, bem como de precursores aromáticos, que resultam em qualidades e características de cor, aroma, paladar e estrutura do espumante natural determinadas por este meio geográfico.

Referências

BRASIL. Ministério do Exército/Diretoria do Serviço Geográfico. *Farroupilha*. Folha SH.22-V-D-2-III-1 - MI 2953/1. Brasília, 1981. Mapa em 1f. (Escala 1:50.000).

EMBRAPA UVA E VINHO. *Aerolevantamento Pinto Bandeira (cartografia digital)*. 2007. Bento Gonçalves: Embrapa Uva e Vinho, 2007. (Convênio FAPERGS).

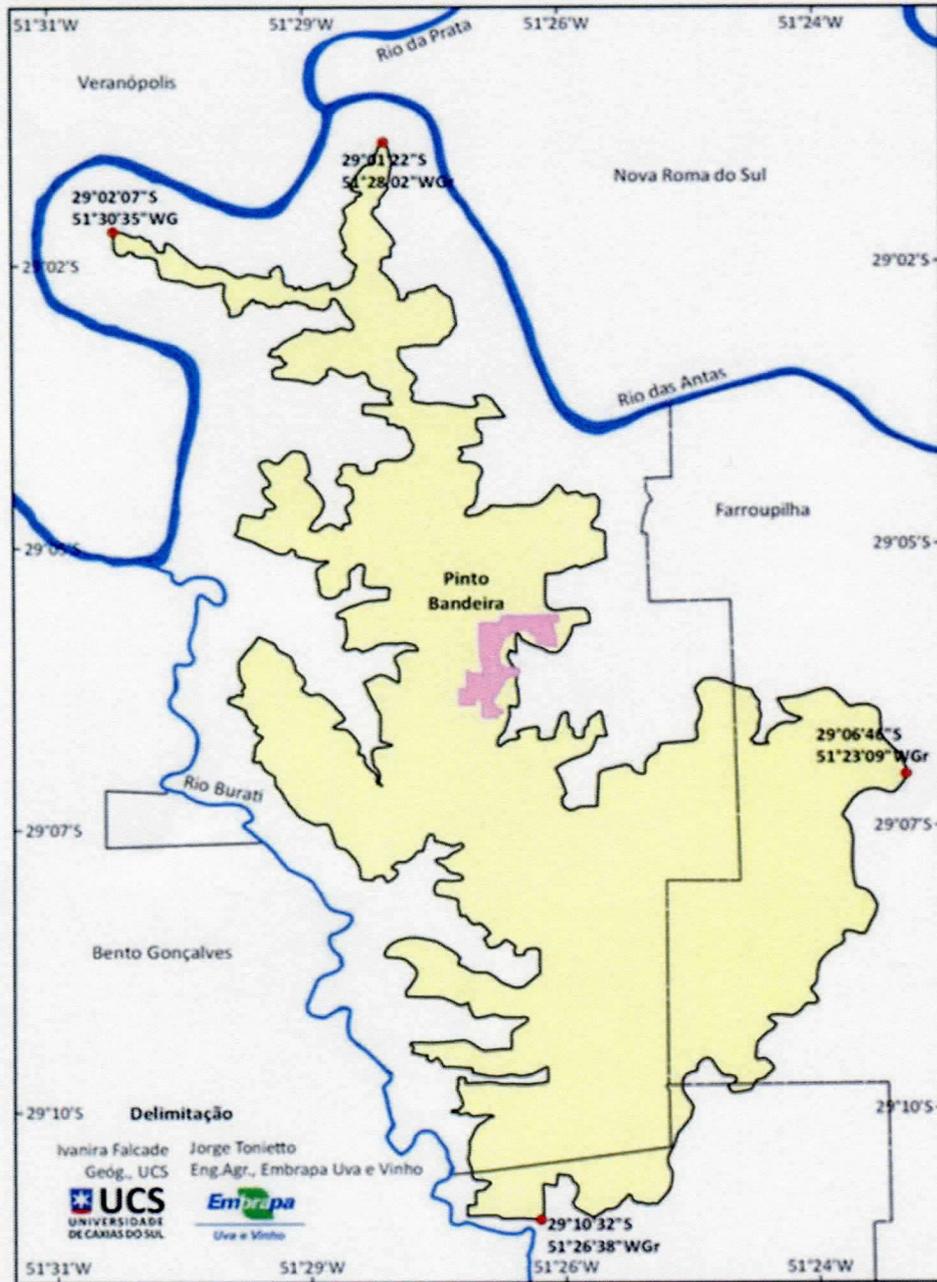
IBGE. *Malha municipal 2016*. Rio de Janeiro: IBGE, 2016. Disponível em: <http://portaldemapas.ibge.gov.br>. Acesso em: 31 maio 2018.

Bento Gonçalves, 24 de janeiro de 2020

Prof.ª Dra. Ivanira Falcade
Geógrafa - Pesquisadora do Projeto
UCS

Dr. Jorge Tonietto
Pesquisador e Coordenador do Projeto
Embrapa Uva e Vinho

Mapa 1. Área Geográfica Delimitada da Denominação de Origem de Espumante Natural ALTOS DE PINTO BANDEIRA



Projeto/Plano de Ação

Estruturação, qualificação e consolidação de indicações geográficas brasileiras de vinhos. Estruturação da DO Pinto Bandeira de Espumantes Finos para o pedido de registro no INPI.

Instituições Executoras

Embrapa Uva e Vinho (coordenação)
Embrapa Clima Temperado
Universidade de Caxias do Sul
Universidade Federal do Rio Grande do Sul

Parceiro
Asprovinho

Financiamento
Embrapa – Macroprograma 4

Legenda

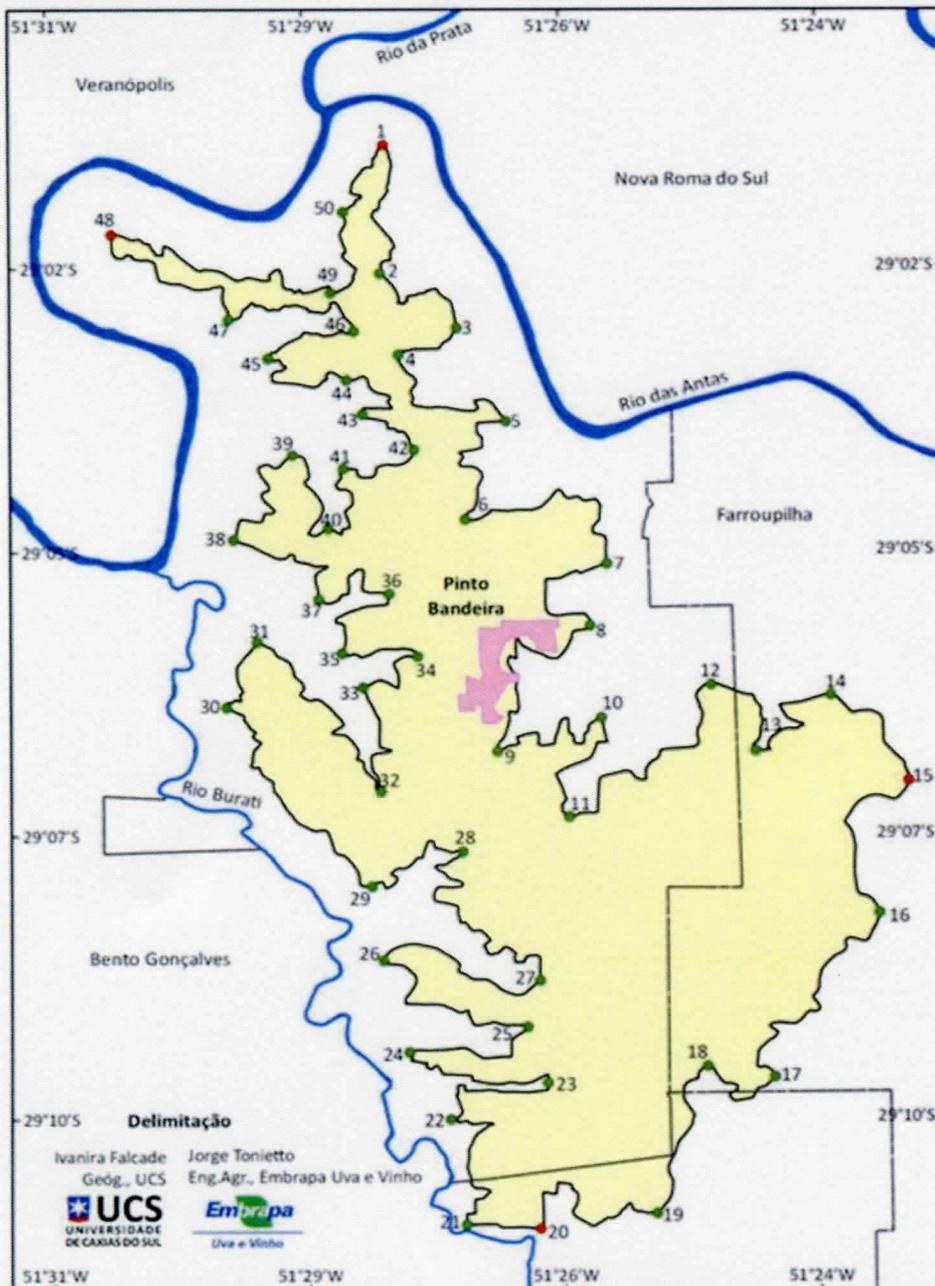
- Área Geográfica Delimitada da Denominação de Origem de Espumante Natural Altos de Pinto Bandeira (DOAPB)
- Ponto de referência extremo do limite da DOAPB
- Cidade
- Limite municipal
- Sistema hidrico

Escala 1 : 112.000
0 1 2 3 km



Datum SIRGAS 2000 - Sistema de Coordenadas Geográficas

Mapa 2. Área Geográfica Delimitada da Denominação de Origem de Espumante Natural ALTOS DE PINTO BANDEIRA



Projeto/Plano de Ação

Estruturação, qualificação e consolidação de indicações geográficas brasileiras de vinhos. Estruturação da DO Pinto Bandeira de Espumantes Finos para o pedido de registro no INPI.

Instituições Executoras

Embrapa Uva e Vinho (coordenação)
Embrapa Clima Temperado
Universidade de Caxias do Sul
Universidade Federal do Rio Grande do Sul

Parceiro
Asprovinho

Financiamento
Embrapa – Macroprograma 4

Legenda

- Área Geográfica Delimitada da Denominação de Origem de Espumante Natural Altos de Pinto Bandeira (DOAPB)
- Ponto de referência extremo do limite da DOAPB
- Ponto de referência do limite da DOAPB
- Cidade
- Limite municipal
- Sistema hidrico

Escala 1 : 112.000



Datum SIRGAS 2000 - Sistema de Coordenadas Geográficas





ESTRUTURAÇÃO DA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DE ESPUMANTE NATURAL ALTOS DE PINTO BANDEIRA

- PROJETO, EQUIPE E MARCO INSTITUCIONAL -

Projeto e Marco Institucional

A estruturação da Denominação de Origem de espumante natural Altos de Pinto Bandeira está vinculada ao projeto do Macroprograma 4 da Embrapa, através do projeto "Estruturação, qualificação e consolidação de indicações geográficas brasileiras de vinhos" (Sigla: IG.Brasil), código SEG 04.13.14.007.00.00.

As atividades do Plano de Ação (código 04.13.14.007.00.02) do projeto, afeto à estruturação da DO Altos de Pinto Bandeira, tiveram o seguinte envolvimento institucional:

- Instituições de C&T executoras: Embrapa Uva e Vinho (coordenação), Embrapa Clima Temperado, Universidade de Caxias do Sul - UCS e Universidade Federal do Rio Grande do Sul - UFRGS.
- Financiamento: Embrapa, através do MP4.

Equipe de Pesquisadores Envolvidos nas Atividades do Plano de Ação Estruturação da DO Altos de Pinto Bandeira no Projeto

Embrapa Uva e Vinho

Celito Crivellaro Guerra, Gildo Almeida da Silva, Jorge Tonietto (coordenador do Plano de Ação da DO Altos de Pinto Bandeira e do Projeto IG.Brasil), Loiva Maria Ribeiro de Mello, Maria Emília Borges Alves, Mauro Celso Zanús, Rosemary Hoff

O projeto contou também com a participação da equipe de apoio da Unidade nas áreas de Pesquisa e Desenvolvimento, Transferência de Tecnologia e Comunicação, além de bolsistas.

Universidade de Caxias do Sul - UCS

Ivanira Falcade (coordenadora institucional)

Embrapa Clima Temperado

Carlos Alberto Flores (coordenador institucional)

Universidade Federal do Rio Grande do Sul - UFRGS

Eliana Casco Sarmiento, Eliseu José Weber e Heinrich Hasenack (coordenador institucional)

Membros do Grupo de Trabalho (GT) do Caderno de Especificações Técnicas da DO de Espumante Natural Altos de Pinto Bandeira

André Peres Júnior, Arlete Cristina De Cesaro, Carlos Abarzúa, Daniel Geisse, Daniel Panizzi, Eduardo S. Dorigon, Flávio Zilio, Juliana T. Rossatto, Jurandir Nosini, Maciel Anpese, Marco Antônio Salton (coordenador pela Asprovinho) e Vanessa Steffani Pasquali, da Asprovinho; Celito Crivellaro Guerra, Jorge Tonietto (coordenador geral do GT) e Mauro Celso Zanús, da Embrapa Uva e Vinho; e, Ivanira Falcade, da UCS