

Revista da
**Propriedade
Industrial**

Nº 2750
19 de Setembro de 2023

**Indicações
Geográficas**
Seção IV



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL

Presidente

Luiz Inácio Lula da Silva

MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO, INDÚSTRIA, COMÉRCIO E SERVIÇOS

Ministro do Desenvolvimento, Indústria, Comércio e Serviços

Geraldo José Rodrigues Alckmin Filho

INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL

Presidente

Julio Cesar Castelo Branco Reis Moreira

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

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

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

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

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

Índice Geral:

CÓDIGO 335 (Pedido de registro publicado para manifestação de terceiros).....	4
CÓDIGO 335 (Pedido de registro publicado para manifestação de terceiros).....	40
CÓDIGO 395 (Concessão de registro).....	67

INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS – RPI 2750 de 19 de setembro de 2023

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

Nº DO PEDIDO: BR402023000011-4

INDICAÇÃO GEOGRÁFICA: Jaguaribe

ESPÉCIE: Indicação de Procedência

NATUREZA: Produto

PRODUTO: Peças artesanais em renda filé

REPRESENTAÇÃO:



PAÍS: Brasil

DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA: Município do Estado do Ceará, situado a 308 km de Fortaleza, a seguir identificado: Jaguaribe, com área de 1.877,06 km².

DATA DO DEPÓSITO: 09/08/2023

REQUERENTE: Associação Renda Filé de Jaguaribe - REFIJA

PROCURADOR: -

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. 20 da Portaria/INPI/PR n.º 04/22.

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



MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO, INDÚSTRIA, COMÉRCIO E SERVIÇOS
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) “JAGUARIBE” para o produto **PEÇAS ARTESANAIS EM RENDA FILÉ**, 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 Portaria/INPI/PR nº 04, de 12 de janeiro de 2022 (Portaria/INPI/PR nº 04/22).

Este relatório visa a verificar a conformidade do pedido de registro em questão com os requisitos preliminares de exame, nos termos do art. 16º da Portaria/INPI/PR nº 04/22.

2. RELATÓRIO

O pedido de registro foi protocolizado no Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) por meio da petição n.º 870230070448 de 09 de agosto de 2023, recebendo o nº BR402023000011-4.

Foram apresentados os seguintes documentos:

- Requerimento eletrônico de pedido de registro de – fls. 1 a 3;
- Caderno de especificações técnicas – fls. 210 a 235;
- Comprovante de pagamento da Guia de Recolhimento da União (GRU) – fl. 186;
- Estatuto Social registrado – fls. 187 a 205;
- Ata registrada da Assembleia Geral com aprovação do Estatuto Social – fls. 4 a 9, fls. 10 a 15 e fls. 206 a 209;
- Ata registrada da posse da atual Diretoria – fls. 4 a 9, fls. 10 a 15 e fls. 206 a 209;
- Ata registrada da Assembleia Geral com aprovação do caderno de especificações técnicas e lista de presença – fls. 16 a 29;
- Identidade e CPF dos representantes legais – fl. 30;
- Declaração de estarem os produtores estabelecidos na área delimitada – fls. 31 a 49;
- Documentos que buscam comprovar a espécie requerida – fls. 50 a 176;
- Instrumento oficial que delimita a área geográfica – fls. 177 a 183;
- Representação gráfica ou figurativa da IG ou representação geográfica de país, cidade, região ou localidade – fl. 2;
- Outros documentos:
 - Declaração de publicidade de convocação para participação da Assembleia Geral Extraordinária da REFIJA para votação e aprovação do CET - fl. 184;

- Edital de convocação para participação da Assembleia Geral Extraordinária da REFIJA para votação e aprovação do CET - fl. 185.

3. CONCLUSÃO

Verificada a presença dos documentos previstos no art. 16º da Portaria/INPI/PR nº 04/22 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. 19, *caput*, e 20, *caput* e §§1º e 2º, da Portaria/INPI/PR nº 04/22. Salienta-se que, de acordo com o referido art. 19, *caput*, **o exame preliminar consiste na verificação da presença dos documentos** elencados no art. 16º da Portaria/INPI/PR nº 04/22.

Importante dizer que, em busca realizada em 05 de setembro de 2023 na base de marcas do INPI na NCL(12)25 e na NCL(12)26, não foram encontradas marcas registradas contendo o termo “JAGUARIBE”.

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

Rio de Janeiro, 12 de setembro de 2023

Assinado digitalmente por:

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

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

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
GEOGRÁFICA “JAGUARIBE” PARA RENDA FILÉ**

Ceará – Brasil

2023

Sumário

APRESENTAÇÃO	03
CAPÍTULO I – Do objeto	04
Nome geográfico	04
Produto	04
Delimitação da área geográfica	04
CAPÍTULO II – Do produto	04
Descrição do produto	04
CAPÍTULO III – Da produção	04
Das matérias-primas e instrumentos utilizados	04
Descrição do processo de produção	07
CAPÍTULO IV – Do controle	20
Dos controles de produção e do produto.....	20
Das obrigações do Conselho Regulador	21
Emissão de certificado e selos de controle	21
CAPÍTULO V – Do nome geográfico	23
Das condições de uso	23
Das proibições de uso	24
CAPÍTULO VI – Dos direitos e deveres	24
Direitos dos artesãos.....	25
Deveres dos artesãos.....	24
CAPÍTULO VII – Das infrações e penalidades	25
Das infrações	25
Das sanções	25
CAPÍTULO VIII – Disposições gerais	26
Dos princípios	26
Casos omissos	26

APRESENTAÇÃO

O presente Caderno de Especificações Técnicas, é um documento cuja finalidade é estabelecer as normas e condições para a artesanato renda filé, visando o reconhecimento da Indicação Geográfica (IG), na modalidade Indicação de Procedência (IP) “Jaguaribe” para renda filé.

O uso do selo “Renda Filé de Jaguaribe” – IP, é de caráter espontâneo e de direito de todos os artesãos de renda filé, cuja produção seja originada de estabelecimentos localizados na região de delimitação geográfica “Jaguaribe”, e que cumpram na íntegra com o presente regulamento.

O presente Caderno de Especificações Técnicas elaborado pela Associação Renda Filé de Jaguaribe (REFIJA), através dos membros do Conselho Regulador, visando o enquadramento da Indicação Geográfica “Renda Filé de Jaguaribe” – IP, seguindo as orientações do Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) disposto na Lei da Propriedade Industrial nº 9.279 de 14 de maio de 1996, além da Instrução Normativa INPI nº 095/2018, posteriormente aprovado em Assembleia Geral de seus associados, realizada em 14/03/2023, institui o presente regulamento, conforme segue:

CAPÍTULO I – Do objeto

Artigo 1º. Do nome geográfico

Parágrafo único – O nome geográfico a que se refere este documento é identificado pela produção do artesanato em renda filé, sendo o nome geográfico “Jaguaribe”.

Artigo 2º. Do Produto

Parágrafo único – O produto objeto desta IG – IP “Jaguaribe”, deverá ser exclusivamente peças artesanais em renda filé.

Artigo 3º. Da delimitação da área geográfica

Parágrafo único – Na delimitação da área geográfica para a IP “Jaguaribe” para a renda filé, está envolvido um único município do Estado do Ceará, situado a 308 km de Fortaleza, a seguir identificado: Jaguaribe, com área de 1.877,06 km².

CAPÍTULO II – Do produto

Artigo 4º. Descrição do produto

Parágrafo único – A renda filé da IP “Jaguaribe”, compõem produtos com características únicas de qualidade, beleza e durabilidade, sendo vários modelos de peças cujo processo de produção é totalmente manual. As peças são resultantes do saber-fazer típico dos artesãos residentes no município de Jaguaribe, sendo destacada a técnica tradicional de produção e o ensinamento, que culturalmente é transmitido de geração a geração, conforme a cultura local.

CAPÍTULO III – Da produção

Artigo 5º. Das matérias-primas e instrumentos utilizados

Parágrafo único – O artesanato da IP “Jaguaribe”, deverá ser produzido com as seguinte matérias-primas e instrumentos de trabalho:

I – Matérias-primas

- a) Linha 100% algodão
- b) Fio 85% algodão e 15% poliéster



II – Instrumentos de trabalho

a) Tabuletas de madeiras



b) Agulha para malha de madeira ou plástico



c) Agulha para bordado de metal ou madeira



d) Tesoura



e) Tear



f) Fita métrica



Artigo 6º. Descrição do processo de produção

§ 1º. O processo de produção do artesanato em renda filé utilizado na IP “Jaguaribe” deverá seguir as condições:

I – Escolha do modelo

- a) Conforme a peça desejada a ser produzida pela artesã e as tendências do momento.

II – Enchimento da agulha

- a) Depois de escolher a linha deve-se encher a agulha com mesma.



III – Confeção da malha

- a) Após o enchimento da agulha, inicia-se o processo de elaboração da malha.



IV – Esticamento da malha

- a) Após pronta, a malha deve ser esticada no tear, com auxílio de pregos e linha de forma que fiquem bem tensionadas.



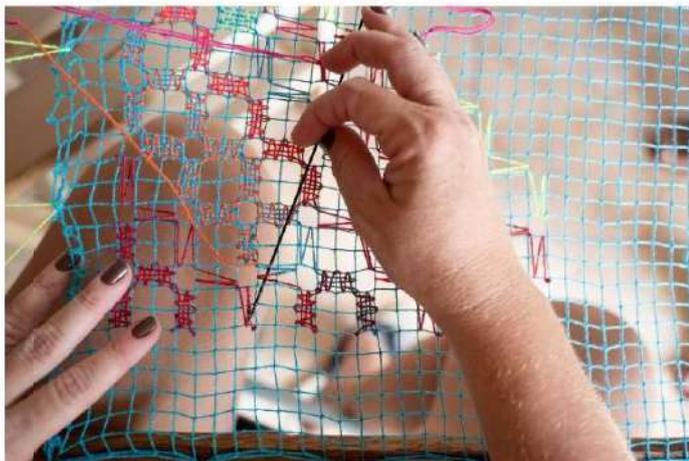
V – Marcação da peça

- a) Deve ser realizada a marcação de bordado na tela no formato e dimensões desejadas.
- b) Pode variar de acordo com o tamanho da peça a ser bordada.



VI – Escolha do bordado

- a) Pode variar de acordo com os tamanhos da malha.
- b) É realizado o preenchimento do bordado com os pontos e cores planejados.



V – Acabamento

- a) O acabamento das peças deverá ser feito com grude ou cola branca, conforme os passos descritos a seguir:
 - i – Dissolver o amido de milho ou fécula da mandioca em uma tigela com água fria.



ii – Transferir para uma panela com água quente.



iii – Mexer continuamente, até atingir o ponto ideal.



iv – Após o grude atingir ponto ideal, o mesmo deverá ser dissolvido em água fria.



v – Em seguida, a peça deverá ser mergulhada na solução contendo o grude.



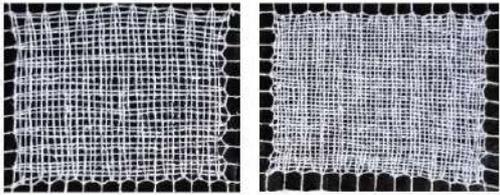
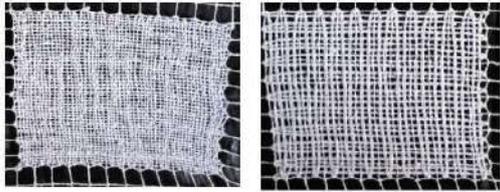
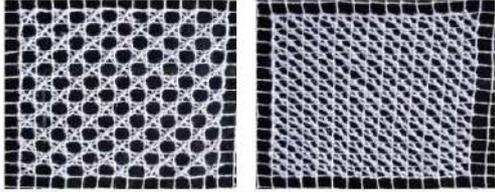
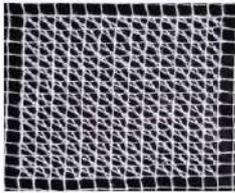
vi – Posteriormente, deve-se retirar o excesso do grude da peça.

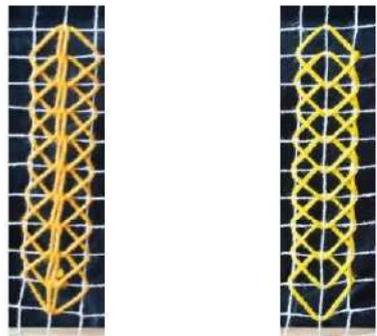
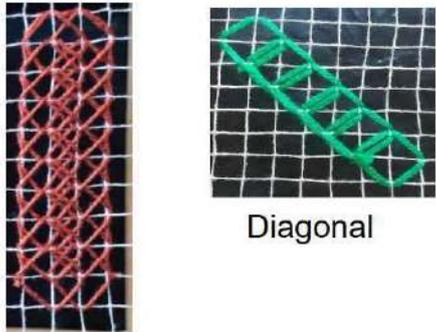
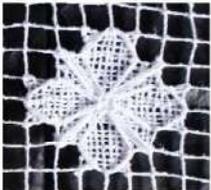


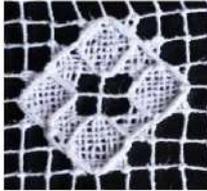
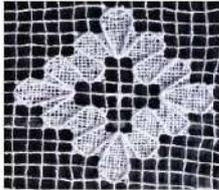
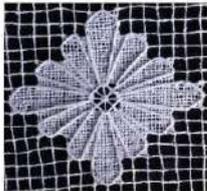
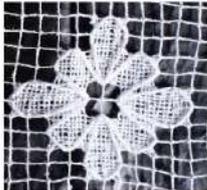
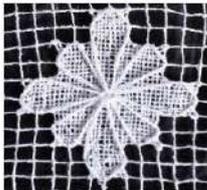
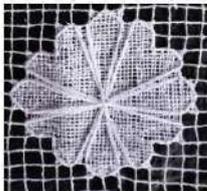
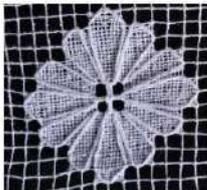
vii – Por fim, a peça estará pronta após secar em local limpo e seco, sob temperatura ambiente.

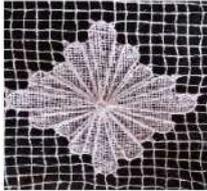
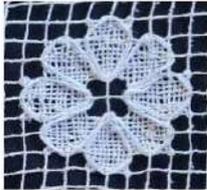
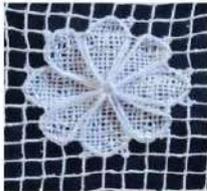


§ 2º. Os pontos utilizados na produção das rendas filé IP “Jaguaribe” se diferenciam dos demais, pois já estão inseridos e absorvidos pela cultura local. Os tipos de pontos mais utilizados pelos artesãos da IP “Jaguaribe” seguem abaixo classificados:

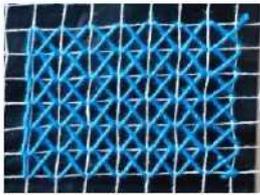
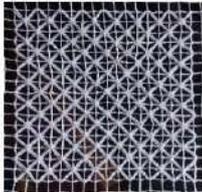
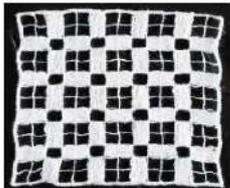
Pontos tradicionais da renda filé da IP “Jaguaribe”				
Nº	Pontos	Descrição	Variações	
			Nº	Imagens das variações
1	Cerzido	É um trançado base que tanto pode ser utilizado na peça inteira como só em alguns pontos. Quatro variações.	4	 Uma linha 2x2 Uma linha 3x3  Uma linha 4x4 Duas linhas 2x2
2	Palhetão	Inspirado pelo preenchimento do espaço da malha. Uma variação.	1	
3	Ponto 8	Inspirado no número oito. Três variações.	3	 Coberto Com duas linhas 

				Com uma linha
4	Corrente	Linhas trançadas que lembram correntes podendo preencher toda a malha ou parcial. Quatro variações.	4	 <p>Com ponto arroz Normal</p>  <p>Embutida Diagonal</p>
5	Espinha de peixe (Palha de coco ou Pé de galo)	Inspirado na espinha do peixe. Uma variação.	1	
6	Rosa pião (Bom gosto ou Pantalona)	Pontos mais antigos e está presente na maioria das peças, podendo ser de diversos tamanhos variando de acordo com o	12	 <p>Coberta com seis casas</p> 

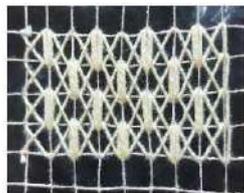
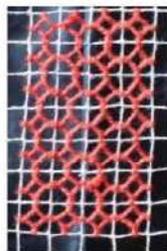
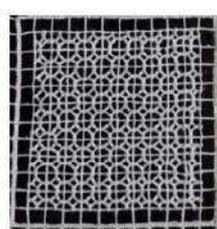
		<p>tamanho da malha. Doze variações.</p>	<p>Coberta com seis casas e lagarta</p>  <p>Coberta com corrente</p>  <p>Aberta com quatorze casas vazada</p>  <p>Fechada com quatorze casas</p>  <p>Coberta com dez casas vazada</p>  <p>Coberta com dez casas</p>  <p>Coberta com doze casas</p> 
--	--	--	---

				<p>Vazada com doze casas</p>  <p>Coberta com dezesseis casas</p>  <p>Vazada com oito casas</p>  <p>Fechada com oito casas</p>
7	Carel (Matame)	Pontos de arremate ou acabamento feito sempre ao final de cada peça de filé. Uma variação.	1	
8	Aranha	Ponto similar a uma aranha. Uma variação.	1	
9	Correntão	Semelhante a uma corrente grande. Uma variação.	1	

Associação Renda Filé de Jaguaribe – REFIJA

10	Vai e vem	Ponto que segue a linha de forma alternada, cruzando-se. Uma variação.	1	
11	Estrela	Similar a uma estrela. Uma variação.	1	
12	“X”	Similar a letra x. Uma variação.	1	
13	Crivo	Semelhante a um crivo. Duas variações.	2	  <p>Cheio Vazado</p>
14	Fuxico	Similar a uma flor. Uma variação.	1	
15	Casa de Noca	Semelhante a um tabuleiro. Uma variação.	1	

Associação Renda Filé de Jaguaribe – REFIJA

16	Abelha	Semelhante a uma abelha. Uma variação.	1	
17	Rosa	Similar a uma rosa. Duas variações.	2	  Bordada Estrela
18	Doido	Sem definição. Duas variações.	2	  Uma linha Duas linhas

§ 3º. No rol de produtos da IP “Jaguaribe” são incluídos diversos produtos, sendo os mesmos abaixo identificados:

Produtos Autorizados Para a IP “Jaguaribe”	
1	Toalha de mesa
2	Caminho de mesa
3	Almofadas
4	Cortinas
5	Jogo americano
6	Toalha de bandeja
7	Blusas
8	Vestidos
9	Saias

Associação Renda Filé de Jaguaribe – REFIJA

10	Souplant
11	Chales
12	Cachecol
13	Luminárias
14	Short
15	Colar
17	Bolsas
18	Blusas
19	Brincos
20	Sobretudo
21	Galisteu
22	Porta treco
23	Poncho
24	Colete
25	Bandô
26	Manta de sofá
27	Colcha de cama
28	Echarpe
29	Varanda de rede
30	Marcador de página
31	Porta copo
32	Tiara
33	Turbante
34	Cinto
35	Panó
36	Pano de prato
37	Aplix para roupas
38	Guardanapo

CAPÍTULO IV – Do Controle

Artigo 7º. Dos controles de produção e do produto

§1 – De maneira geral, as operações de controle das peças de renda filé da IP “Jaguaribe” deverá ser de responsabilidade do Conselho Regulador. Todavia, ações de controle também deverão ser adotadas pelos artesãos de forma conjunta e participativa. Portanto, deverá seguir as seguintes orientações para o controle da IP “Jaguaribe”:

I – O Conselho Regulador estabelecerá os controles referentes ao processo de produção, garantindo a origem dos produtos; além de manter atualizado o banco de dados sobre os artesãos;

II – O Conselho Regulador poderá utilizar fichas de avaliação, visando analisar e verificar o cumprimento de todas as normas e condições estabelecidas neste presente documento;

III – Os artesãos deverão realizar o autocontrole, além de se submeterem ao controle interno.

IV – As análises de monitoramento da IP “Jaguaribe” deverão ocorrer por meio de visitas técnicas:

- a) Deverão ocorrer visitas técnicas em todas as unidades de produção, visando verificar todo o processo de produção, de maneira a assegurar a qualidade dos produtos.

§2 O Conselho Regulador será presidido por um presidente e constituído, incluindo este, por, no mínimo, 05 (cinco) membros e até 07(sete) membros, quais são:

- a) 03 (três) até 05(cinco) membras(os) associadas(os), incluindo a(o) presidente deste Conselho Regulador, que sejam eleitas(os) pela Assembleia Geral Ordinária de Eleição e Posse;
- b) Um ou dois membros representante(s) de instituição de desenvolvimento, pesquisa, divulgação e/ou fomento, inclusive governamental, ligada a cadeia produtiva da Renda Filé de Jaguaribe.

§3 – Os membros do Conselho Regulador terão um mandato de 04 (quatro) anos, podendo serem reeleitos.

§4 A mesma pessoa não poderá ser eleita e empossada nos cargos de Presidente da Associação e de Presidente do Conselho Regulador, em relação ao mesmo período dos respectivos mandatos eletivos.

Artigo 8º. Das obrigações do Conselho Regulador

Parágrafo único – Os membros do Conselho Regulador da IP “Jaguaribe” terão a obrigação de:

- I – Zelar pelo cumprimento das especificações constantes deste regulamento;
- II – Responsabilizar-se pela gestão, manutenção e preservação da IP “Jaguaribe”;
- III – Acompanhar e fiscalizar o banco de dados de registro dos artesãos e do produto, garantindo a rastreabilidade dos produtos;
- IV – Propor alterações, correções e novos procedimentos no regulamento, visando aprimorar os procedimentos, de forma a manter a credibilidade da IP “Jaguaribe”;
- V – O Conselho Regulador deverá se reunir a cada dois meses ou sempre que for necessário.
- VI – O Conselho Regulador poderá ainda deliberar de um Regulamento Interno, determinando um padrão mínimo de produção do artesanato em renda filé, de maneira a assegurar a qualidade, beleza e resistência do produto;
- VII – Emitir certificados e selos de controle da IP “Jaguaribe”.

Artigo 9º. Emissão de certificado e selos de controle

§ 1º. Serão emitidos os certificados para habilitação ao uso do selo da IP “Jaguaribe”, pelo Conselho Regulador. Este certificado terá validade de 12 meses.

- I – O artesão interessado em receber o selo deverá sinalizar interesse em participar do processo de qualificação para uso do selo da IP “Jaguaribe”, apresentando um pedido formal, por escrito e assinado;
- II – O Conselho Regulador deverá fornecer o Formulário de Requerimento;
- III – O Conselho Regulador deverá realizar uma vistoria técnica da cadeia produtiva, bem como do produto, observando o cumprimento integral das normas e condições dispostas no presente documento, além de sugerir melhorias;

IV – O Conselho Regulador deverá emitir um parecer final deferindo ou indeferindo a emissão do certificado para habilitação do artesão ao uso do selo da IP “Jaguaribe”;

V – Após a aprovação do Conselho regulador, o artesão poderá adquirir o selo mediante o pagamento de uma taxa definida pelo Conselho Regulador.

§ 2º. Os produtos da IP “Jaguaribe” deverão ser obrigatoriamente identificados no próprio produto, podendo conter o selo na embalagem e etiqueta, sendo as normas de rotulagem definidas pelos membros de Conselho Regulador.

§ 3º. Norma de identificação para a embalagem de produtos com direito a IP “Jaguaribe”:

- a) Identificação do nome do artesão e o nome geográfico seguido da expressão “Indicação de Procedência”, conforme modelo a seguir:



NOME DO ARTESÃO
RENDA FILÉ DE JAGUARIBE
INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA

§ 4º. O modelo referido será objeto de proteção junto ao INPI (Instituto Nacional da Propriedade Industrial) conforme facultado pelo Art. 179 da Lei no 9.279.

§ 5º. O processo de armazenamento da renda filé da IP “Jaguaribe” deverá seguir as seguintes orientações:

I – As peças devem ser armazenadas em local devidamente apropriado.

- a) O local deverá ser seco, limpo e distante de qualquer substância que possa impactar negativamente na qualidade do produto. visando a garantia da qualidade dos produtos

§ 6º. O processo de transporte na IP “Jaguaribe” deverá seguir conforme:

I – Os produtos deverão ser acondicionados em sacos plásticos limpos, e devidamente identificados:

- a) Nome do artesão;
- b) Endereço;
- c) Nome geográfico IP “Jaguaribe”.

§ 7º. O processo de comercialização na IP “Jaguaribe” deverá seguir as condições:

I – Os produtos da IP “Jaguaribe” deverão ser comercializados seguindo o padrão de qualidade, conforme descrito no presente documento;

II – Os artesãos deverão se comprometer a comercializar produtos confiáveis, mantendo a ética em todas as etapas de comercialização.

CAPÍTULO V – Do nome geográfico

Artigo 10º. Das condições de uso

Parágrafo único – São condições de uso da IP “Jaguaribe”:

I – Os artesãos deverão estar situados na área demarcada referente ao nome geográfico “Jaguaribe”:

II – A adesão ao uso da Indicação de Procedência, será de caráter espontâneo e voluntário pelos artesãos que cumpram na íntegra, o presente regulamento.

III – Para o fiel cumprimento das normas e condições estabelecidas neste Regulamento, deve-se seguir as orientações do Conselho Regulador da IP “Jaguaribe”.

VI – Aos artesãos que fizerem uso pela IP “Jaguaribe” poderá ser cobrada uma taxa, conforme os custos de controle.

Artigo 11º. Das proibições de uso

Parágrafo único – São proibições de uso da IP “Jaguaribe”:

I – É proibida a utilização do nome geográfico da IP “Jaguaribe” em qualquer produto que tenha sido produzido fora dos requisitos deste regulamento;

II – É proibida a utilização por meio de marcas, termos, nomes ou qualquer outra indicação ou sugestão falsa, quanto à procedência ou qualidade do produto, podendo causar confundimento ao consumidor, bem como qualquer imitação ou reprodução da IP “Jaguaribe”;

III – É proibida a utilização da IP “Jaguaribe” em meio de publicidade ou marketing, havendo a possibilidade que a mesma se torne comum;

IV – As proibições estabelecidas nos artigos anteriores do presente documento aplicam-se igualmente, com a finalidade de assegurar a reputação da IP “Jaguaribe”.

CAPÍTULO VI – Dos direitos e deveres

Artigo 12º. Dos direitos e deveres

§ 1º. Os inscritos na IP “Jaguaribe” têm direitos e deveres a cumprir, conforme determinados pelo Conselho Regulador.

§ 2º. São Direitos:

I – Fazer uso da IP “Jaguaribe”;

II – Usufruir dos benefícios resultantes das atividades da REFIJA e seus afiliados.

III – Acompanhar os procedimentos de avaliação dos produtos;

IV – Acompanhar os procedimentos de admissão de novos artesãos.

§ 3º. São Deveres:

I – Zelar pela imagem da Indicação de Procedência “Jaguaribe”;

II – Permitir a realização de monitoramento e auditoria de verificação das regras dispostas neste Caderno de Especificações Técnicas;

III – Adotar medidas normativas necessárias ao controle da produção por parte do Conselho Regulador.

CAPÍTULO VII – Das infrações e penalidades

Artigo 13º. Das infrações

Parágrafo único – São consideradas infrações à IP “Jaguaribe”:

I – O não cumprimento das normas de produção, preparação e embalagem do artesanato da IP “Jaguaribe” previstas neste Caderno de Especificações Técnicas;

II – O descumprimento dos princípios da IP “Jaguaribe”.

Artigo 14º. Das sanções

Parágrafo único – São consideradas penalidades à IP “Jaguaribe”:

I – Advertência por escrito

- a) A pena de advertência será imposta somente a infratores primários, quando não observadas as normas presentes desse regulamento; desde que não afetem qualquer etapa do processo de produção;
- b) O artesão terá que regular o processo em um prazo de 30 (trinta) dias;
- c) Caso o artesão seja punido com 2 (duas) advertências, a mesmo será automaticamente punida com multa.

II – Multa

- a) A multa será imposta para infratores reincidentes, quando não observadas as normas presentes desse regulamento; desde que não afetem qualquer etapa do processo de produção;
- b) Os valores das multas serão definidos pelo Conselho Regulador.

III – Suspensão temporária à IP “Jaguaribe”

- a) A suspensão temporária será imposta quando o artesão estiver comercializando produto sem a observância desse regulamento;
- b) A pena de suspensão do artesão será de 1 (um) ano;
- c) Caso haja reincidência a pena de suspensão temporária será de 2 (dois) anos.

IV – Cancelamento temporário à IP “Jaguaribe”

- a) A pena de cancelamento temporário do registro ocorrerá nos casos de situações de fraude, alteração ou adulteração do processo de elaboração, do produto, do certificado ou do selo;
- b) Quando cassado o direito de uso da designação o artesão se obriga a retirar do mercado no prazo máximo de 30 (trinta) dias, todo o produto e material com a designação da IP “Jaguaribe”. Caso não seja retirado, caberá ao Conselho Regulador tomar as devidas medidas, e fica o artesão respondendo por perdas e danos;
- c) A reintegração do artesão ao uso da IP “Jaguaribe” ocorrerá mediante o fim de processo de responsabilidade administrativo, civil e ou penal, em até 2 anos.

CAPÍTULO VIII – Disposições gerais

Artigo 15º. Dos Princípios

§ 1º. São princípios dos inscritos na IP “Jaguaribe”:

I – O respeito às Indicações Geográficas reconhecidas internacionalmente, não podendo utilizar em seus produtos, o nome das indicações reconhecidas em outros países ou mesmo no Brasil.

II – O atendido ao disposto neste Caderno de Especificações Técnicas pelos artesãos;

III – A cooperação para que a IP “Jaguaribe” seja mecanismo de agregação de valores na localidade, com garantia da qualidade e identidade histórico-cultural;

Artigo 16º. Casos omissos

Parágrafo único – Os casos omissos serão tratados pelo Conselho Regulador da IP “Jaguaribe”, por meio de convocação de uma Assembleia Geral da REFIJA.


Presidente - REFIJA

Jaguaribe, 14 de março de 2023.

Delimitação Geográfica Indicação de Procedência “Jaguaribe” Para Renda Filé

Reconhecimento histórico da renda filé de Jaguaribe

A renda de filé é feita em tela quadrangular de madeira e os fios de algodão são entrelaçados manualmente, com paciência, criatividade e precisão. A cidade de Jaguaribe, situada no Estado do Ceará, enaltece a renda filé, sendo verificado na entrada um letreiro convidativo em que está escrito: "Cidade do melhor queijo coalho do mundo e da mais bela renda de filé". Além disso, tornou-se uma marca da cidade, ficando determinado por Lei em 2022, o dia 19 de março como o dia da Renda Filé no município.

Historicamente, sabe-se a renda filé chegou ao município na década de 40, por intermédio de pessoas que teriam aprendido a atividade na Europa. A renda filé logo difundiu-se no município, sendo fonte de sobrevivência da população, principalmente na zona rural. Ao longo dos anos, com o aperfeiçoamento da técnica de produção, as peças tornaram-se cada vez mais bem acabadas, finas, com novos desenhos e maior variedade de pontos na malha. Fato este que proporcionou aumento no número de admiradores e compradores, sendo a renda frequentemente reconhecida, pela sua história e qualidade.

A renda filé tem um significado importante para a população de Jaguaribe, sendo destaque no Estado e uma das mais apreciadas no Brasil e no exterior. As peças ganharam realce em feiras nacionais, desfile de moda e podem ser vistas em figurinos de novelas e filmes. A produção da renda, representa a tradição familiar, como herança herdada de antepassados.

A renda filé de Jaguaribe compõem produtos com características únicas de qualidade, beleza e durabilidade, sendo vários modelos de peças cujo processo de produção é totalmente manual. As peças são resultantes do saber-fazer típico dos artesãos residentes no município de Jaguaribe, sendo destacada a técnica tradicional de produção e o ensinamento, que culturalmente é transmitido de geração a geração, conforme a cultura local.

Nesse contexto, a delimitação geográfica para as peças de renda filé produzidas exclusivamente no território de Jaguaribe, é fundamentada na história, saber fazer e notoriedade, estabelecidos ao longo dos anos. Vale ressaltar que, a não inclusão dos municípios limítrofes a Jaguaribe, é em decorrência da produção limitada e do tímido desenvolvimento da atividade nos mesmos, não seguindo as mesmas técnicas de produção e tradição observadas em Jaguaribe. Portanto, justifica-se a delimitação geográfica para o reconhecimento da Indicação Geográfica (IG), na modalidade Indicação de Procedência (IP) para a renda filé, cujo nome geográfico é "Jaguaribe", contemplando os limites políticos unicamente do município de Jaguaribe, no estado do Ceará.

Descrição geral

Os limites para a Indicação Geográfica na modalidade Indicação de Procedência (IP) "Renda Filé de Jaguaribe", contempla, o município de Jaguaribe. O município está localizado no fuso 24 da Carta do Mundo ao Milionésimo entre as coordenadas geográficas a nordeste $-38^{\circ}25'51,600''$ W; $-5^{\circ}35'52,800''$ S, a sudeste $-38^{\circ}25'33,600''$ W; $-6^{\circ}23'27,600''$ S, a Sudoeste $-38^{\circ}59'20,400''$ W; $-6^{\circ}23'24,000''$ S, a noroeste $-38^{\circ}59'2,400''$ W; $-5^{\circ}36'0,000''$ S. A área total do município de abrangência da IP "Jaguaribe" é de 1.877,06 km².

Descrição da área

A descrição foi elaborada com base no Banco de dados Geográficos do Exército Brasileiro por meio das cartas vetoriais de escala 1:100.000 com códigos Mapa Índice 0971, 0972 e 1048 em ambiente SIG com Sistema de Referências de Coordenadas SIRGAS 2000 UTM 24s. A área do município que compõe a Indicação Geográfica com os Pontos de Amarração e suas respectivas coordenadas estão descritas conforme apresentadas a seguir:

O marco inicial da poligonal inicia-se no Ponto 1: 535846,746 E; 9364901,221 N no encontro do Riacho do Manoel Lopes com o Rio Jaguaribe. Daí, segue em linha reta ao Ponto 2: 548598,534 E; 9364941,463 N localizado no encontro do Riacho do Velame com o Riacho Pinhões. Deste ponto, segue o curso do Riacho Pinhões até a nascente deste na encosta oeste da Serra do Aimoré onde encontra-se o Ponto 3:

558173,463 E; 9361201,419 N. Daí, segue por toda encosta oeste desta serra até o limite desta com a Serra do Pereira no Ponto 4: 561157,741 E; 9345543,161 N. Daí, segue em linha por toda formação montanhosa até encontrar com a Serra de São Vicente no Ponto 5: 544208,809 E; 9317100,962 N. Daí, segue em sentido oeste passando pelo curso d'água do Riacho do Bram, do Rio Jaguaribe até o Ponto 6: 532212,030 E; 9324884,112 N. Deste ponto, segue o curso do Riacho das Almas até uma de suas nascentes na Serra do Condado onde encontra-se o Ponto 7: 511373,494 E; 9320997,801 N, e prossegue por esta até o Ponto 8: 510238,111 E; 9327288,504 N, na cota altimétrica 442. Daí, segue em linha cumeada rumo oeste até o Ponto 9: 502640,794 E; 9325430,249 N, na nascente de um curso d'água próximo da comunidade rural da Lagoa do Maracajá, daí, segue este curso sentido norte até o centro do Açude Nova Floresta onde está o Ponto 10: 508907,041 E; 9342393,330 N. Daí, segue em linha reta ao Ponto 11: 512773,193 E; 9349332,396 N, localizado na nascente do Riacho do Manoel Lopes e segue o curso deste até desaguar no Rio Jaguaribe, fechando a poligonal no Ponto 1.

Figura 1 – Mosaico das Cartas topográficas Vetoriais e Pontos de Amarração do Memorial Descritivo para Indicação Geográfica da Renda Filé de Jaguaribe

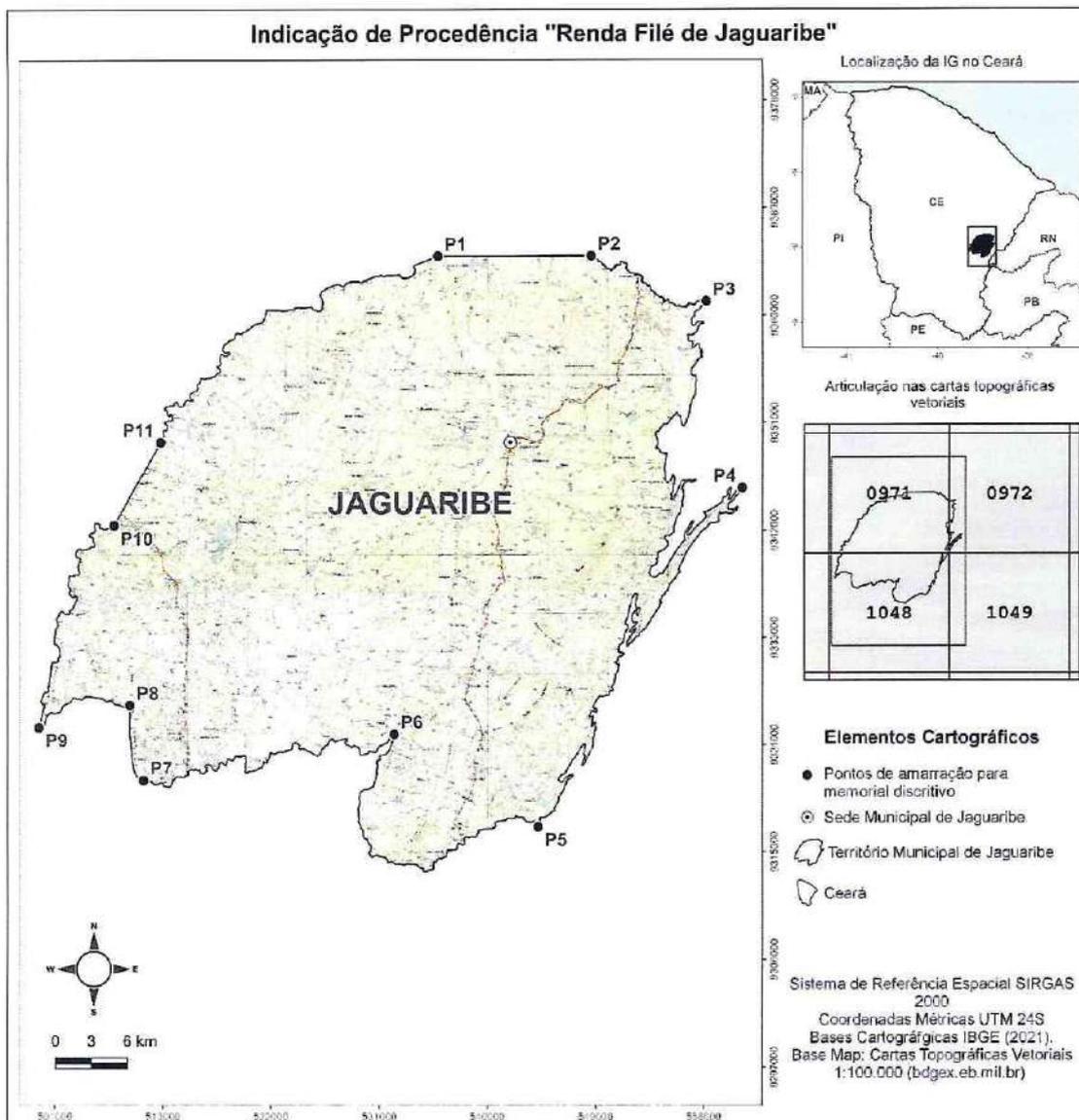
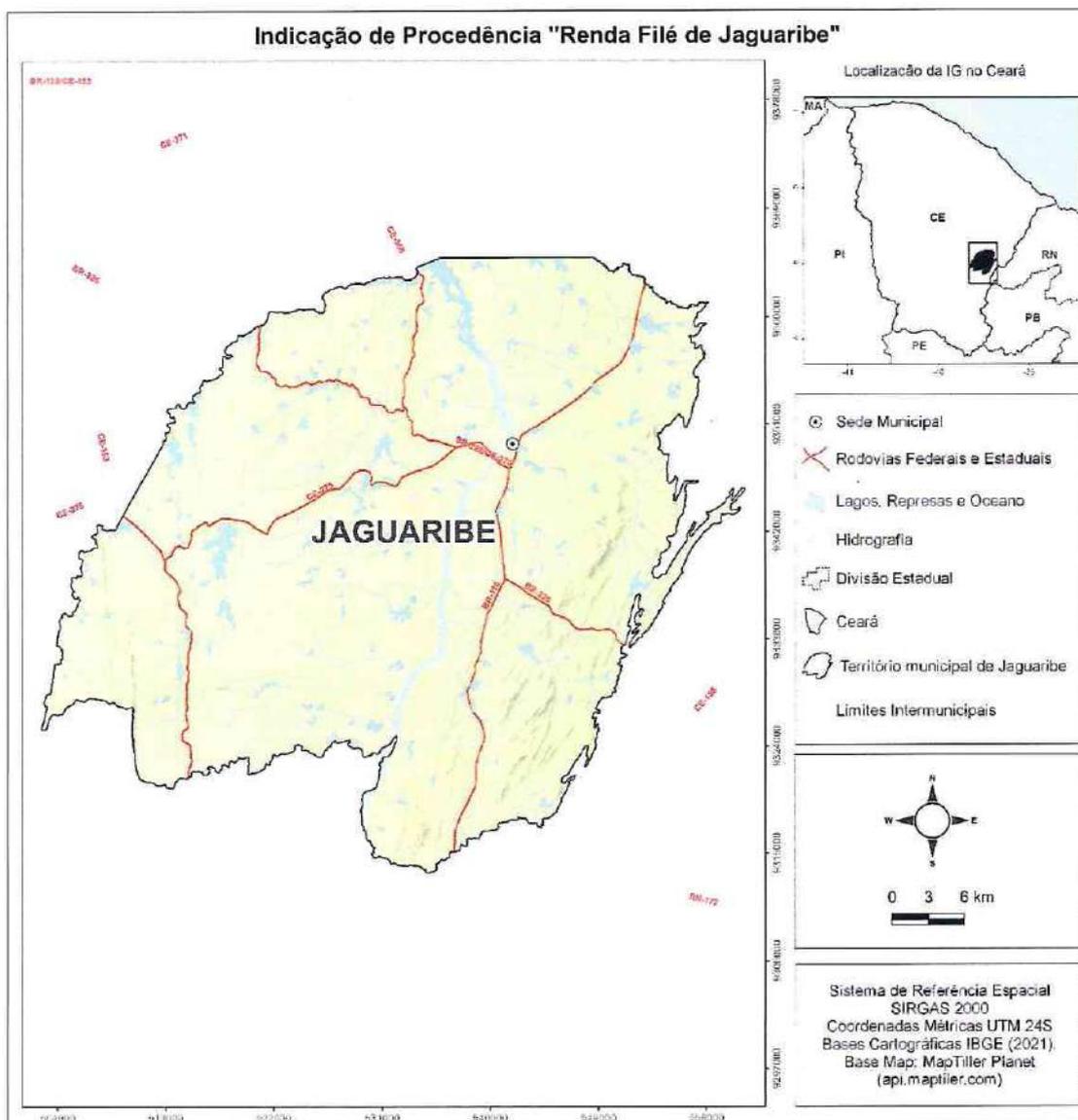
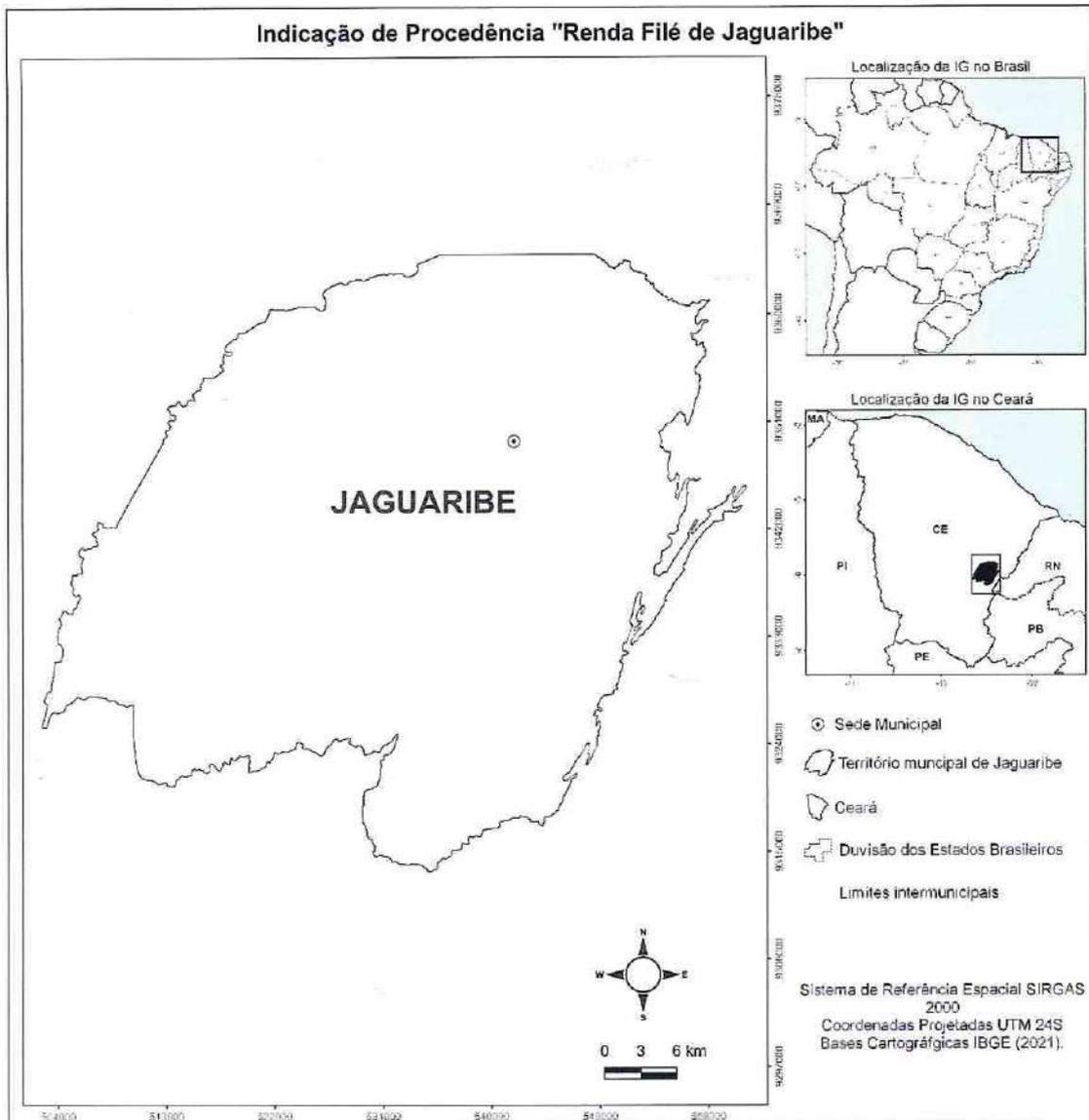


Figura 2 – Mapa de localização para Indicação Geográfica Renda Filé de Jaguaribe



Secretaria da Proteção Social - SPS
Rua Soriano Albuquerque, 230 – Joaquim Távora - Cep: 60.130-230 - Fortaleza (CE)

Figura 3 – Mapa de localização para Indicação Geográfica da Renda Filé de Jaguaribe



Secretaria da Proteção Social - SPS
Rua Soriano Albuquerque, 230 – Joaquim Távora - Cep: 60.130-230 - Fortaleza (CE)

Portanto, com o objetivo do reconhecimento da Indicação Geográfica pelo Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI), com fundamentação na Lei da Propriedade Industrial nº 9.279 de 14 de maio de 1996 e na Portaria INPI nº 4, de 12 de janeiro de 2022, fica delimitada como área da Indicação Geográfica (IG) na modalidade Indicação de Procedência (IP) para **as rendas filé**, cujo nome geográfico é "**Jaguaribe**", os limites políticos do município de **Jaguaribe**.



Onélia Maria Moreira Leite de Santana
Secretária da Proteção Social - SPS

INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS – RPI 2750 de 19 de setembro de 2023.

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

Nº DO PEDIDO: BR 40 2023 000012 2

INDICAÇÃO GEOGRÁFICA: ALEGRIA

ESPÉCIE: Indicação de Procedência

NATUREZA: Produto

PRODUTO: Peças de cerâmica

REPRESENTAÇÃO:



PAÍS: Brasil

DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA: A delimitação da área geográfica para a IG Alegria envolve um único município pertencente ao Estado do Ceará, situado a 257 km da capital Fortaleza, a seguir identificado: Ipu.

DATA DO DEPÓSITO: 10/08/2023

REQUERENTE: ASSOCIAÇÃO DOS ARTESÃOS DA ALEGRIA

PROCURADOR: Não possui

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. 20 da Portaria/INPI/PR n.º 04/22.

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



MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO, INDÚSTRIA, COMÉRCIO E SERVIÇOS
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) “ALEGRIA” para o produto **PEÇAS DE CERÂMICA**, 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 no Art. 9º, §1º da Portaria/INPI/PR nº 04, de 12 de janeiro de 2022 (Portaria/INPI/PR nº 04/22).

Este relatório visa a verificar a conformidade do pedido de registro em questão com os requisitos preliminares de exame, nos termos do art. 16 da Portaria/INPI/PR nº 04/22.

2. RELATÓRIO

O pedido de registro foi protocolizado no Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) por meio da petição n.º 870230070725, de 10 de agosto de 2023, recebendo o nº BR 40 2023 000012 2.

Foram apresentados os seguintes documentos:

- Requerimento eletrônico de pedido de registro – fl(s). 1 a 3
- Comprovante de pagamento da Guia de Recolhimento da União (GRU) – fl(s). – 167
- Caderno de especificações técnicas – fl(s). 168 a 184
- Estatuto Social registrado – fl(s). 4 a 28, 35 e 46
- Ata registrada da Assembleia Geral com aprovação do Estatuto Social – fl(s). 29 a 33 e 36 a 39; 40 a 44 e 47 a 50
- Ata registrada da posse da atual Diretoria – fl(s). 29 a 33 e 36 a 39; 40 a 44 e 47 a 50
- Ata registrada da Assembleia Geral com aprovação do caderno de especificações técnicas e lista de presença – fl(s). 51 a 56; 60 a 63
- Identidade e CPF dos representantes legais – fl(s). 64
- Declaração de estarem os produtores estabelecidos na área delimitada – fl(s). 65 a 83
- Documentos que buscam comprovar a espécie requerida – fl(s). 84 a 159
- Instrumento oficial que delimita a área geográfica – fl(s). 160 a 166
- Representação gráfica ou figurativa da IG ou representação geográfica de país, cidade, região ou localidade – fl(s). 2
- Outros documentos:
 - Edital de convocação para Assembleia Geral Extraordinária da Associação dos Artesãos da Alegria em 08 de julho de 2022 – fl(s). 34 e 45

- Edital de convocação para Assembleia Geral Extraordinária da Associação dos Artesãos da Alegria em 06 de outubro de 2022 – fl(s). 57 e 58
- Declaração de publicidade de convocação – fl(s). 59

3. CONCLUSÃO

Verificada a presença dos documentos previstos no art. 16 da Portaria/INPI/PR nº 04/22 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. 19, *caput*, e 20, *caput* e §§1º e 2º, da Portaria/INPI/PR nº 04/22. Salienta-se que, de acordo com o referido art. 19, *caput*, **o exame preliminar consiste na verificação da presença dos documentos** elencados no art. 16 da Portaria/INPI/PR nº 04/22.

Importante dizer que, em busca realizada em 06 de setembro de 2023 na base de marcas do INPI na NCL (12) 21 não foram encontradas marcas registradas contendo o termo “ALEGRIA”.

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

Rio de Janeiro, 14 de setembro de 2023.

Assinado digitalmente por:

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

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

De acordo, publique-se.

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



**CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA INDICAÇÃO
GEOGRÁFICA ALEGRIA PARA CERÂMICA**

Ceará – Brasil

2022

Sumário

APRESENTAÇÃO	03
CAPÍTULO I – Do objeto	04
Nome geográfico	04
Produto	04
Delimitação da área geográfica	04
CAPÍTULO II – Do produto	04
Descrição do produto	04
CAPÍTULO III – Da produção	04
Das matérias-primas e instrumentos de trabalho	04
Descrição do processo de produção	06
CAPÍTULO IV – Do controle	12
Dos controles de produção e do produto	12
Das análises de monitoramento	13
Das obrigações do Conselho Regulador	13
Emissão de certificado, selos de controle e comercialização.....	14
CAPÍTULO V – Do nome geográfico	15
Das condições de uso	15
Das proibições de uso	15
CAPÍTULO VI – Dos direitos e obrigações	16
Direitos dos artesãos	16
Obrigações dos artesãos	16
CAPÍTULO VII – Das infrações e penalidades	16
Das infrações	16
Das penalidades	16
CAPÍTULO VIII – Disposições gerais	17
Dos princípios	17
Casos omissos	17

Apresentação

O presente Caderno de Especificações Técnicas, é um documento cuja finalidade é estabelecer as normas e condições para a produção peças de cerâmica, visando o reconhecimento da Indicação Geográfica (IG), na modalidade Indicação de Procedência (IP) “Alegria” para cerâmicas, como garantia da qualidade e identidade cultural das peças artesanais produzidas na área delimitada.

O uso do selo “Alegria” – IP, é de caráter espontâneo e de direito de todos os artesãos de cerâmica, cuja produção seja originada de estabelecimentos localizados na região de delimitação geográfica “Alegria”, e que cumpram na íntegra com o presente regulamento.

O presente Caderno de Especificações Técnicas elaborado pela Associação dos Artesãos da Alegria (ADADA) através dos membros do Conselho Regulador, visando o enquadramento da Indicação Geográfica “Alegria” – IP, seguindo as orientações do Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) disposto na Lei da Propriedade Industrial nº 9.279 de 14 de maio de 1996, além da Portaria INPI nº 4, de 12 de janeiro de 2022, e posteriormente aprovado em Assembleia Geral de seus associados, realizada em 06/10/2022, institui o presente regulamento, conforme segue:

CAPÍTULO I – Do objeto

Artigo 1º. Do nome geográfico

Parágrafo único – A unidade produtiva deve estar dentro da área da Indicação Geográfica - Indicação de Procedência, sendo o nome geográfico a ser protegido “Alegria”.

Artigo 2º. Do Produto

Parágrafo único – O produto objeto da IP “Alegria”, deverá ser exclusivamente peças de cerâmica.

Artigo 3º. Da delimitação da área geográfica

Parágrafo único – A delimitação da área geográfica para a IG “Alegria”, envolve um único município pertencente ao Estado do Ceará, situado a 257 km da capital Fortaleza, a seguir identificado: Ipu.

CAPÍTULO II – Do produto

Artigo 4º. Descrição do produto

Parágrafo único – O produto objeto da IP “Alegria”, deverá ser exclusivamente peças de cerâmica provenientes de matéria-prima em conformidade com as exigências legais, e processo de produção manual em todas as fases, caracterizando assim o produto como artesanal, com beleza, durabilidade e resistência diferenciadas.

CAPÍTULO III – Da produção

Artigo 5º. Das matérias-primas e instrumentos de trabalho

§ 1º. Os produtos da IP “Alegria” serão produzidos a partir da utilização de uma matéria-prima composta de:

I – Argila (barro)

- a) Para a produção das peças artesanais são utilizados dois tipos de barro bastante específicos e peculiares, o barro vermelho e o barro roxo. O

Associação dos Artesãos da Alegria (ADADA)

barro vermelho é mais fino e mais ligado, enquanto o barro roxo é mais grosso e mais solto.

- b) É válido destacar que, apesar de ser uma atividade tradicional na área de abrangência da IP “Alegria”, a extração do barro deve atender legislações ambientais e minerais em vigência, objetivando a sustentabilidade.

II – Areia

- a) A areia deve ser peneirada, e utilizada a parte fina.

III – Água

- a) Toda água utilizada nas etapas de produção das peças deverá ser de fonte potável.

IV – Madeira

- a) A madeira utilizada no processo de queima das peças de cerâmica deverá ter procedência de fontes renováveis e/ou do reaproveitamento.

V – Tintas

- a) As tintas utilizadas podem ser tintas óleo, látex e outros tipos de tintas para decoração.

§ 2º. Segue os instrumentos de trabalhos utilizados na fabricação da cerâmica da IG “Alegria”:

- a) Os instrumentos de trabalho tradicionalmente utilizadas em várias etapas do processo de produção são naturais, sendo confeccionadas pelos próprios artesãos.
- b) Sendo os principais instrumentos de trabalho:

I – Enxada;

II – Cassador;

III – Carrinho-de-mão;

IV – Peneira;

V – Faca;

VI – Pedra;

VII – Pincel;

VIII – Sabugo de milho;

IX – Couro;

X – Paeta de cabaça.

Artigo 6º. Descrição do processo de produção

§ 1º. O processo de produção das cerâmicas da IG “Alegria” deverá seguir as condições:

I – Extração do barro

- a) Realizado pelo tirador de barro, o qual escava e retira o barro com enxada até 1 metro de profundidade.



II – Transporte do barro

- a) O tirador faz bolões de barro e transporta do local de extração em carrinhos-de-mão até o galpão de trabalho.

III – Recepção do barro no galpão

- a) Após o barro ser retirado e transportado, o mesmo é colocado em tanques feitos de cimento no galpão de trabalho;
- b) O barro é então molhado apenas com água, permanecendo nos tanques durante 24 horas, até amolecer.



IV – Preparação do barro

- a) Após o período de 24 horas, o barro é retirado dos tanques e colocado em mesas, seguindo a proporção de mais ou menos um carrinho de barro roxo, um carrinho de barro vermelho e meio carrinho de areia, conforme o saber fazer local;
- b) Então, inicia-se o processo manual de amassar o barro. No amassar do barro são retiradas todas as partículas grosseiras como pedras e raízes;
- c) Segue o processo de amassar o barro até obter a textura ideal para melhor modelagem das peças. Logo são formados bolões de barro que serão utilizados na etapa de modelagem.



Associação dos Artesãos da Alegria (ADADA)

V – Modelagem das peças

- a) O barro preparado é colocado sobre mesas de cimento forradas com papelão;
- b) Logo os artesãos iniciam a puxada do barro, sendo dada a forma manualmente, puxando e modelando o barro;
- c) A modelagem ocorre conforme a escolha de peça a ser produzida pelo artesão, seguindo o saber fazer da região.
- d) Após as peças serem modeladas são colocadas para secar, sem exposição direta da luz solar. O tempo de secagem nessa etapa pode ser em média 24 horas.



VI – Alisamento

- a) As peças após secas são alisadas, sendo o processo denominado alisamento, pelo atrito de pedras, nas partes externas e internas.

Associação dos Artesãos da Alegria (ADADA)



VII – Secagem

- a) Após a peça ser completamente modelada e alisadas, a mesma deve ser seca durante uma semana, dentro do galpão, ou sob exposição da radiação solar.



VIII – Polimento

- a) Após a peça estar completamente seca, é realizado um polimento, pelo atrito de pedras, nas partes externas e internas.
- b) Após o polimento as peças estão prontas para queimar.

VIII – Queima

- a) Com as peças completamente secas, devem ser submetidas a um tratamento térmico sob temperaturas elevadas, denominado de queima;
- b) As peças são colocadas em fornos para serem queimadas por um período de aproximadamente 5 horas, sob temperatura de aproximadamente 1000 °C.



IX – Acabamento das peças

- a) Após 24 horas da queima, as peças deverão ser retiradas uma a uma dos fornos, com bastante cuidado;
- b) As peças são levadas para o galpão de vendas e são lavadas em água corrente para retirar os resíduos de cinzas resultantes do processo da queima.

X – Pintura

- a) Para as peças com acabamento com pinturas, são feitas decorações de maneira artesanal, utilizando tintas, conforme desejar o artesão.

Associação dos Artesãos da Alegria (ADADA)



§ 2º. O processo de produção deverá seguir as seguintes condições:

- I – A matéria-prima utilizada deverá ser adequada;
- II – O produto deve atender os padrões mínimos de qualidade, conforme exigência do consumidor final;
- III – Não é permitida a utilização de mão de obra infantil em qualquer etapa do processo produtivo;
- IV – Os artesãos devem cumprir todos as exigências referentes a segurança no trabalho e meio ambiente, conforme legislação vigente.

§ 3º. No rol de produtos da IG “Alegria” são incluídos diversos produtos:

I – O Conselho Regulador poderá indicar outros produtos aptos a serem utilizados na IG “Alegria, mantendo a lista de produtos sempre atualizada.

II – Sendo os produtos aptos a serem utilizados na IP abaixo identificados:

Produtos Autorizados Para a IG “Alegria”	
1	Panelas
2	Jarros
3	Travessas
4	Moringas
5	Rosas decorativas
6	Tigelas
7	Luminárias

Associação dos Artesãos da Alegria (ADADA)

9	Pratos
10	Cofres
11	Xícaras
12	Bules
13	Canecas
14	Cano de chaminé
15	Potes
16	Cuscuzeira
17	Bacia (Taxa, Alguidar e Torrador)
18	Cestas

CAPÍTULO IV – Do Controle

Artigo 7º. Dos controles de produção e do produto

§1– O processo de controle, de forma geral, é de responsabilidade do Conselho Regulador da IG “Alegria”, todavia, os artesãos deverão atuar com ações de controle. Deverá seguir as seguintes orientações:

I – O Conselho Regulador estabelecerá os controles referentes ao processo de produção, garantindo a origem dos produtos; além de manter atualizado o banco de dados sobre artesãos e dos produtos;

II – O Conselho Regulador poderá utilizar fichas de avaliação, visando analisar e verificar o cumprimento de todas as normas e condições estabelecidas neste presente documento;

III – O Conselho regulador deverá manter atualizado o cadastro dos artesãos e o registro de produtos credenciados para uso da IG “Alegria”;

IV – Os artesãos deverão realizar o autocontrole, além de se submeterem ao controle interno.

§2 O Conselho Regulador será presidido por um presidente e constituído, incluindo este, por, no mínimo, 05 (cinco) membros e até 07(sete) membros, quais são:

Associação dos Artesãos da Alegria (ADADA)

- b) 04 (quatro) até 05(cinco) membras(os) associadas(os), incluindo a(o) presidente deste Conselho Regulador, que sejam eleitas(os) pela Assembleia Geral Ordinária de Eleição e Posse;
- c) Um ou dois membros representante(s) de instituição de desenvolvimento, pesquisa, divulgação e/ou fomento, inclusive governamental, ligada a cadeia produtiva da cerâmica da Alegria.
- d) Os membros do Conselho Regulador terão um mandato de 02 (dois) anos, podendo serem reeleitos.
- e) A mesma pessoa não poderá ser eleita e empossada nos cargos de Presidente da Associação e de Presidente do Conselho Regulador, em relação ao mesmo período dos respectivos mandatos eletivos

Artigo 8º. Das análises de monitoramento

Parágrafo único – As análises de monitoramento da IG “Alegria” deverão ocorrer por meio:

I – Visitas técnicas

- a) Deverão ocorrer visitas técnicas em todas as unidades de produção, visando verificar todo o processo de produção, de maneira a assegurar a qualidade e durabilidade dos produtos.

Artigo 9º. Das obrigações do Conselho Regulador

Parágrafo único – O Conselho Regulador terá a obrigação de:

I – Zelar pelo cumprimento das especificações constantes deste regulamento. Podendo recomendar e fazer uso de auditorias externas para validar os processos de conformidade;

II – Responsabilizar-se pela gestão, manutenção e preservação da IP “Alegria”;

III – Acompanhar e fiscalizar o banco de dados de registro dos produtores e do produto, garantindo a rastreabilidade dos produtos;

IV – Propor alterações, correções e novos procedimentos no regulamento, visando aprimorar os procedimentos, de forma a manter a credibilidade da IP “Alegria”;

Associação dos Artesãos da Alegria (ADADA)

V – O Conselho Regulador deverá se reunir a cada dois meses ou sempre que for necessário;

VI – O Conselho Regulador poderá ainda deliberar de um Regulamento Interno, determinando um padrão mínimo de produção das cerâmicas, de maneira a assegurar a durabilidade e resistência do produto.

Artigo 10º. Emissão de certificado, selos de controle e comercialização

§ 1º. Serão emitidos os certificados para habilitação ao uso do selo da IP “Alegria”, os produtos analisados pelo Conselho Regulador, conforme determinam os Capítulos I, II, III e IV deste regulamento.

§ 2º. Os instrumentos de marcação (por exemplo carimbos de madeira) utilizados para a rotulagem das peças serão, exclusivamente, os de propriedade da ADADA, os quais serão disponibilizados aos produtores.

§ 3º. Os produtos da IP “Alegria” poderão ser identificados no próprio produto, na embalagem, através de tags, etiquetas, certificados e/ou pela documentação referente ao produto.

§ 4º. O Conselho Regulador estabelecerá as normas de etiquetagem dos produtos de acordo com a legislação vigente.

§ 5º. Norma de identificação para a embalagem de com direito a IP “Alegria”: Identificação do nome do produtor e o nome geográfico seguido da expressão “Indicação de Procedência”, conforme modelo:



§ 6º. Terá direito a comercialização de produtos com a designação IP “Alegria”, o produto oriundo da área de abrangência da IP, respeitando as normas estabelecidas neste documento e conforme definido pelo Conselho Regulador.

§ 7º. O modelo referido será objeto de proteção junto ao INPI (Instituto Nacional da Propriedade Industrial) conforme facultado pelo Art. 179 da Lei no 9.279.

CAPÍTULO V – Do nome geográfico

Artigo 11º. Das condições de uso

§ 1º. Os produtores deverão estar situados na área demarcada referente ao nome geográfico Alegria.

§ 2º. A adesão ao uso da Indicação de Procedência, será de caráter espontâneo e voluntário pelos produtores de cerâmicas e que cumpram na íntegra, o presente regulamento.

§ 3º. Para o fiel cumprimento das normas e condições estabelecidas neste Regulamento, deve-se seguir as orientações do Conselho Regulador da IP “Alegria”.

Artigo 12º. Das proibições de uso

Parágrafo único – São condições de uso da IP “Alegria”:

I – É proibida a utilização do nome geográfico da IP “Alegria” em qualquer produto que tenha sido produzido fora dos requisitos deste regulamento;

II – É proibida a utilização por meio de marcas, termos, nomes ou qualquer outra indicação ou sugestão falsa, quanto à procedência ou qualidade do produto, podendo causar confundimento ao consumidor, bem como qualquer imitação ou reprodução da IP “Alegria”;

III – É proibida a utilização da IP “Alegria” em meio de publicidade ou marketing, havendo a possibilidade que a mesma se torne comum;

IV – As proibições estabelecidas nos artigos anteriores do presente documento aplicam-se igualmente, com a finalidade de assegurar a reputação da IP “Alegria”.

CAPÍTULO VI – Dos direitos e deveres

Artigo 13º. Dos direitos e obrigações dos artesãos

§ 1º. Os inscritos na IP “Alegria” têm direitos e deveres a cumprir, conforme determinados pelo Conselho Regulador.

§ 2º. São direitos:

- I – Fazer uso da IP “Alegria” nos produtos autorizados na mesma;
- II – Usufruir dos benefícios resultantes das atividades da ADADA e seus afiliados;
- III – Acompanhar os procedimentos de avaliação das peças;
- III – Participar de eventos organizados pela ADADA.

§ 3º. São obrigações:

- I – Zelar pela imagem da IP “Alegria”;
- II – Permitir a realização de monitoramento e auditoria de verificação das regras dispostas neste Caderno de Especificações Técnicas;
- III – Adotar medidas normativas necessárias ao controle da produção por parte do Conselho Regulador.

CAPÍTULO VII – Das infrações e penalidades

Artigo 14º. Das infrações

Parágrafo único – São consideradas infrações à IP “Alegria”:

- I – O não cumprimento das normas de produção, preparação e embalagem das peças da IP “Alegria” previstas neste Caderno de Especificações Técnicas;
- II – O descumprimento dos princípios da IP “Alegria”.

Artigo 15º. Das sanções

§ 1º. As penalidades para as infrações são:

- I – Advertência: aplicada formalmente pelo Conselho Regulador, ficando o produtor penalizado ciente que, em caso de reincidência, poderá ser aplicada

penalidade mais severa independente do grau de repercussão imposta à IP “Alegria”;

II – Multa: o valor da multa será estabelecido pelo Conselho Regulador, conforme o grau de repercussão negativa imposta à reputação da IP “Alegria”;

III – Suspensão: o prazo de suspensão será fixado pelo Conselho Regulador, conforme grau de repercussão negativa imposta à reputação da IP “Alegria”, não ultrapassando o prazo de seis meses.

IV – Desligamento: conforme grau de repercussão negativa imposta à reputação da IP “Alegria”, o Conselho Regulador poderá deliberar pelo desligamento do produtor por até 1 (um) ano.

§ 2º. Ao produtor penalizado será dado direito à ampla defesa, nos termos do Estatuto da ADADA.

CAPÍTULO VIII – Disposições gerais

Artigo 16º. Dos Princípios da IP “Alegria”

§ 1º. São princípios dos inscritos na IP “Alegria”:

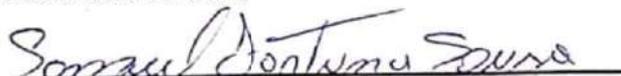
I – O respeito às Indicações Geográficas reconhecidas internacionalmente, não podendo utilizar em seus produtos, o nome das indicações reconhecidas em outros países ou mesmo no Brasil;

II – O atendido ao disposto neste Caderno de Especificações Técnicas pelos artesãos;

III – A garantia da qualidade e identidade histórico-cultural, além de ressaltar a responsabilidade social e ambiental.

Artigo 17º. Casos omissos

Parágrafo único – Os casos omissos serão tratados pelo Conselho Regulador da IP “Alegria”, por meio de Assembleia Geral da ADADA.


Presidente

Ipu – CE, 06 de outubro de 2022

Delimitação Geográfica Indicação de Procedência “Alegria” Para Cerâmica

Reconhecimento histórico das cerâmicas de Alegria

Na região Nordeste, vários estados produzem artesanatos de barro, alguns com maior inclinação para o decorativo, outros para o utilitário. No Ceará a produção se encontra disseminada em todo o Estado. Dentre os municípios que apresentam uma produção relevante é possível citar, Ipu, na Serra da Ibiapaba, mais especificamente no distrito de “Alegria”, onde se tornaram famosas as “cerâmicas da Alegria”.

A produção de cerâmica em Alegria é de alta qualidade, sendo um conhecimento passado de geração em geração. A técnica de produção das peças de cerâmica ainda é remanescente da tradição indígena: as mulheres levantam as peças usando o cordel, que neste caso é a mais rudimentar de todas. Aos homens é destinada a tarefa de ir colher o barro nas minas de argila e de fazer a queima no forno.

O artesanato de barro da Alegria é uma atividade prática que se atualiza, trazendo elementos do passado à atualidade, na qual garante agradar um público que muitas vezes almeja requinte, mas ao mesmo tempo exige marcas da tradição. As antigas louceiras, como ainda são chamadas na região, fabricam peças com um tipo de argila que suporta altas temperaturas. As panelas de barro são as mais procuradas pelos visitantes. Elas resistem ao fogo, propiciando o preparo de vários pratos culinários com uma qualidade superior às feitas na panela de alumínio.

A economia da cerâmica desempenha um papel importante para o município de Ipu, além da garantia da qualidade e identidade histórico-cultural, e de ressaltar a responsabilidade social e ambiental. Portanto, justifica-se o reconhecimento da Indicação Geográfica (IG) “Alegria” para cerâmica na espécie Indicação de Procedência (IP) contemplando o município de Ipu, pertencente ao Estado do Ceará.

Nesse contexto, a cerâmica produzida em Alegria deverá ser exclusivamente peças de cerâmica provenientes de matéria-prima em conformidade com as exigências legais, e processo de produção manual em todas as fases, caracterizando assim o produto como artesanal, com beleza, durabilidade e resistência diferenciadas.



Descrição geral

Os limites para a Indicação Geográfica, na modalidade Indicação de Procedência, (IP) “cerâmica da Alegria” contemplam o município de Ipu. O município está localizado no fuso 24 da Carta do Mundo ao Milionésimo entre as coordenadas geográficas a nordeste -40°28'8,400" W, -4°8'2,400" S; a sudeste -40°28'15,600" W, -4°37'1,200" S; a sudoeste -40°48'43,200" W, -4°37'1,200" S; a noroeste -40°48'39,600" W, -4°7'55,200" S. A área total do município de abrangência da IP “Cerâmica da Alegria” é de 626,048km².

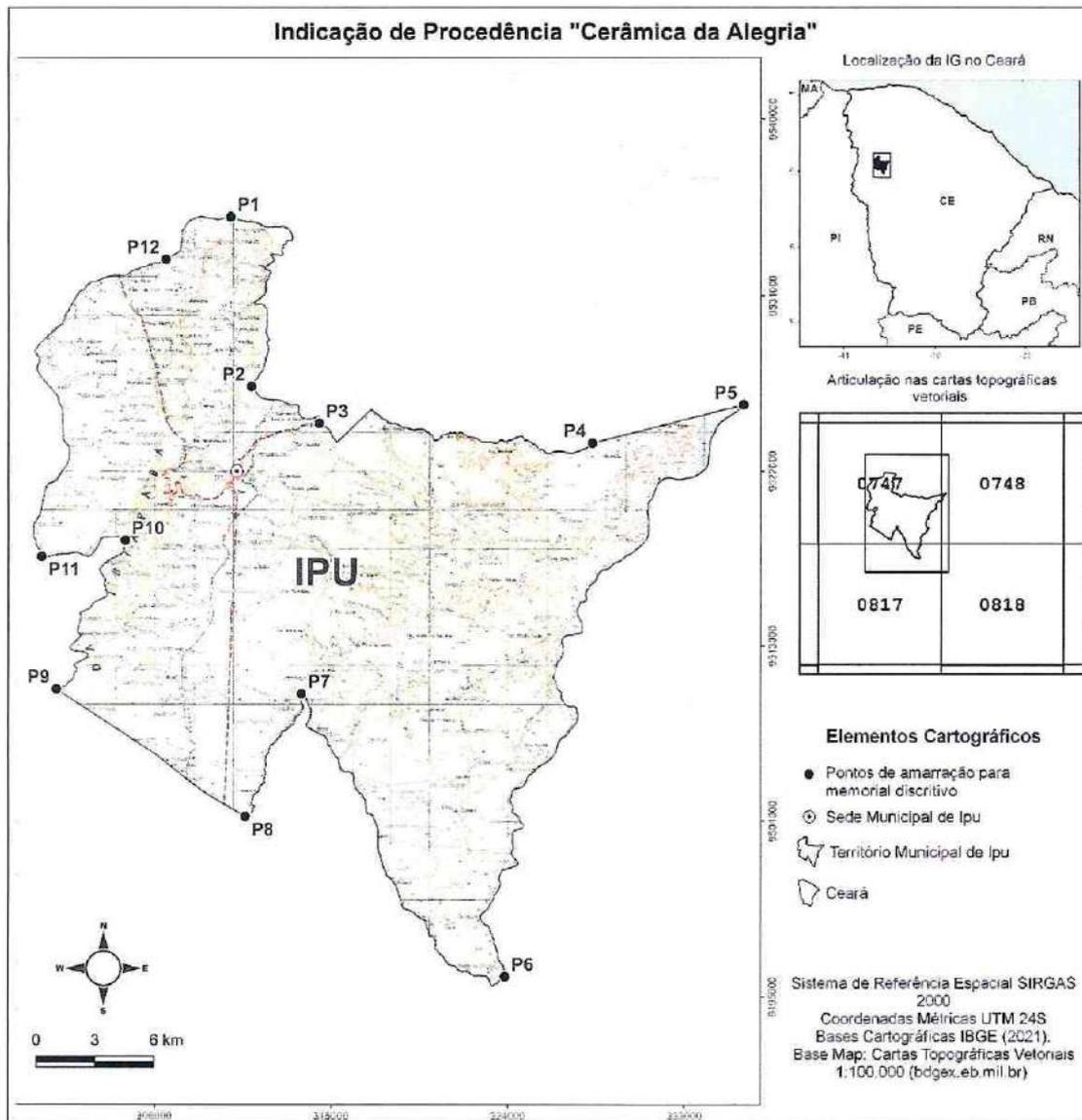
Descrição da área

A descrição foi elaborada com base no Banco de dados Geográficos do Exército Brasileiro por meio das cartas vetoriais de escala 1:100.000 com códigos Mapa Índice 0747, 0748 e 0817 em ambiente SIG com Sistema de Referências de Coordenadas SIRGAS 2000 UTM 24s. A área do município que compõe a Indicação Geográfica com os Pontos de Amarração e suas respectivas coordenadas estão descritas conforme apresentadas a seguir:

O marco inicial da poligonal inicia-se no Ponto 1 309863,700 E, 9535046,876 N localizado no curso do Riacho José, mais precisamente, próximo a nascente que se localiza na encosta direita da Serra do Ibiapaba. Deste ponto, segue pela encosta direita da mesma serra quando no Ponto 2 310918,953 E, 9526340,695 N desvia sentido sudeste chegando ao Ponto 3 314384,614 E, 9524445,997 N, na rodovia CE-71. Daí, segue sentido as Fazendas Tataíra e Boa Vista, passando pelo curso do Riacho dos Angicos até o Ponto 4 328288,421 E, 9523435,716 N, quando este encontra-se com o Rio Jatobá. Deste ponto, segue em linha reta até o Ponto 5 335968,754 E, 9525403,517 N localizado no meio do Açude Araras ao lado da Fazenda Croatá. Daí, segue pelo curso do Rio Acaraú até este se encontrar com o Riacho Fundo no Ponto 6 323840,892 E, 9496046,119 N. Deste ponto, segue por uma estrada não identificada em sentido noroeste até esta ir ao encontro do Rio Jatobá no Ponto 7 313489,978 E, 9510534,074 N. Daí, segue por este rio até o encontro deste com o Riacho do Miguel no Ponto 8 310603,657 E, 9504234,985 N, deste ponto, segue em linha reta sentido noroeste até o Ponto 9 300992,196 E, 9510784,810 N localizado na Serra da Ibiapaba em um trecho de

uma estrada na cota altimétrica de 889. Daí, segue por esta serra até o Ponto 10 304499,775 E, 9518436,612 N, quando desvia ao rumo oeste para o Ponto 11 300239,415 E, 9517608,480 N, na comunidade Rural São José. Deste ponto, segue em linhas sentido norte por linhas não tipificadas atravessando o Riacho do Quebra, o Riacho da Lagoa Velha, o Riacho da Baixa Larga até a nascente norte do Riacho São Félix onde encontra-se o Ponto 12 306565,325 E, 9532862,863 N. Deste ponto, faz uma pequena linha cumeada e retorna ao marco inicial no Ponto 1 fechando a poligonal.

Figura 1 – Mosaico das Cartas topográficas Vetoriais e Pontos de Amarração do Memorial Descritivo para Indicação Geográfica da Cerâmica da Alegria



Secretaria da Proteção Social - SPS
 Rua Soriano Albuquerque, 230 – Joaquim Távora - Cep: 60.130-230 - Fortaleza (CE)

Figura 2 – Mapa de localização para Indicação Geográfica da Cerâmica da Alegria

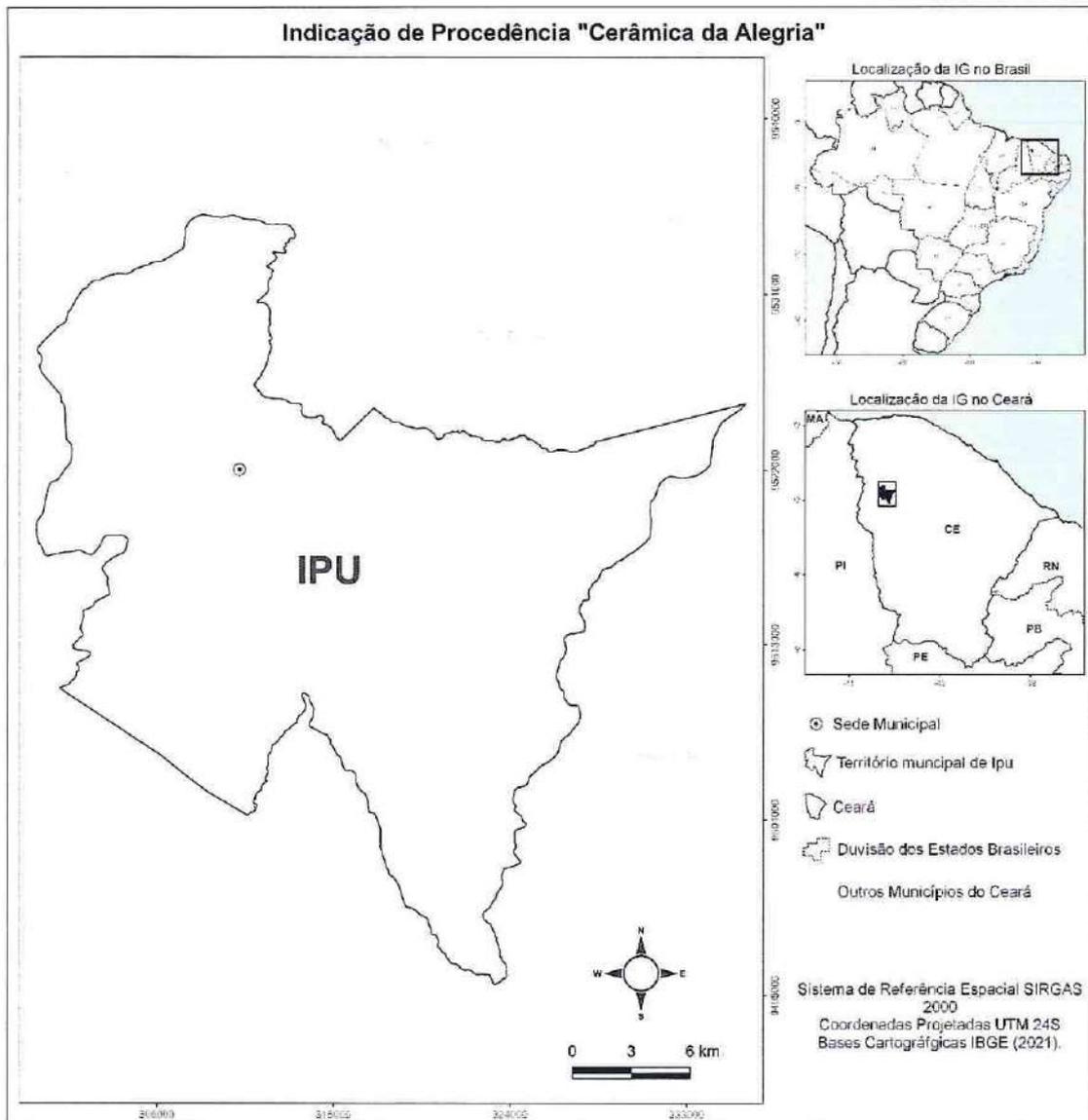
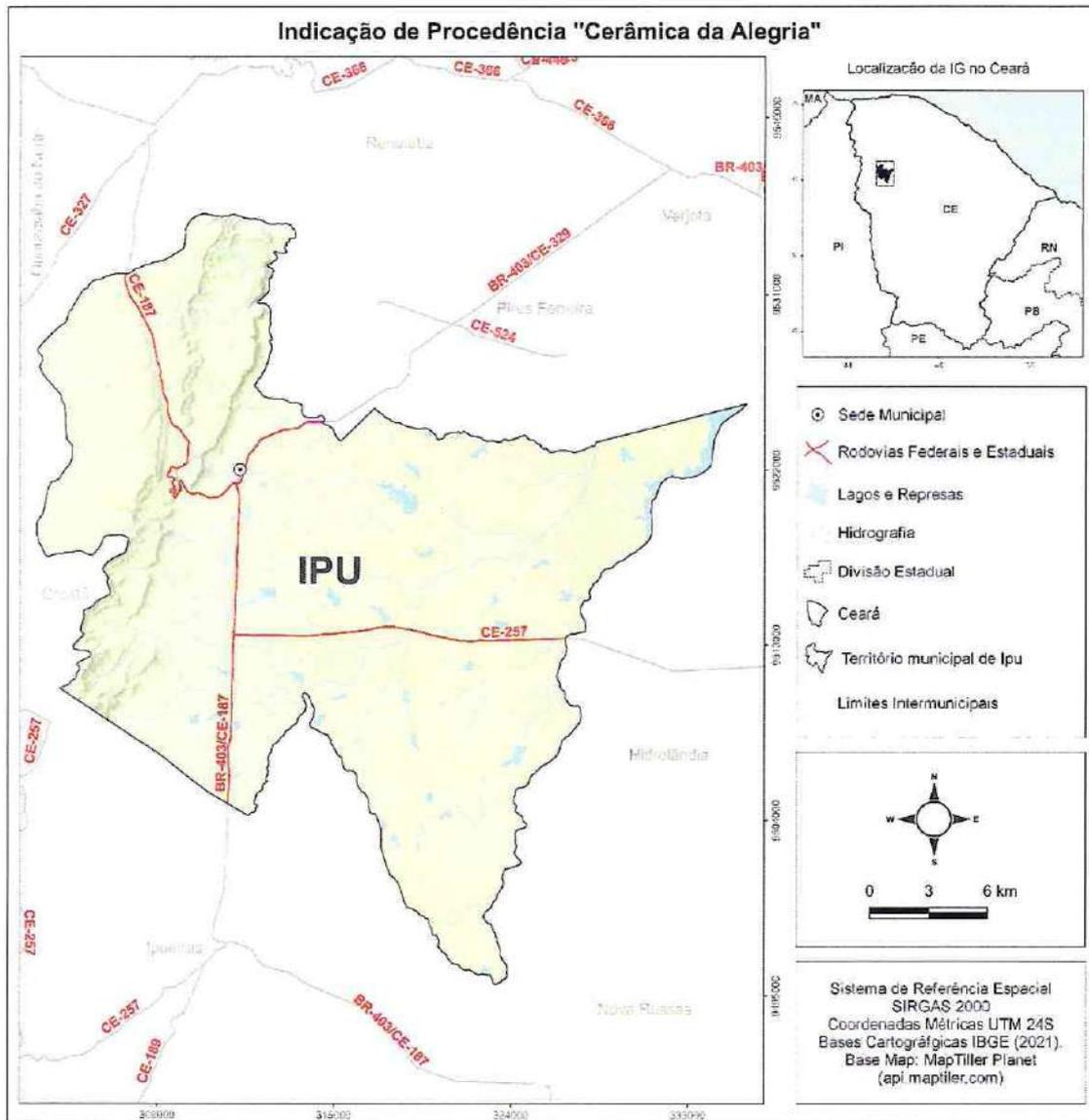


Figura 3 – Mapa de localização para Indicação Geográfica da Cerâmica da Alegria



Secretaria da Proteção Social - SPS
Rua Soriano Albuquerque, 230 – Joaquim Távora - Cep: 60.130-230 - Fortaleza (CE)

Portanto, com o objetivo do reconhecimento da Indicação Geográfica pelo Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI), com fundamentação na Lei da Propriedade Industrial nº 9.279 de 14 de maio de 1996 e na Portaria INPI nº 4, de 12 de janeiro de 2022, fica delimitada como área da Indicação Geográfica (IG) na modalidade Indicação de Procedência (IP) para a **cerâmica**, cujo nome geográfico é "**Alegria**", os limites políticos do município de **Ipu**.



Onélia Maria Moreira Leite de Santana
Secretária da Proteção Social - SPS

INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS – RPI 2750 de 19 de setembro de 2023

CÓDIGO 395 (Concessão de registro)

Nº DO PEDIDO: BR412022000012-6

INDICAÇÃO GEOGRÁFICA: Canastra

ESPÉCIE: Denominação de Origem

NATUREZA: Produto

PRODUTO: Café em grãos crus, beneficiados, torrados e torrados e moídos

REPRESENTAÇÃO:



PAÍS: Brasil

DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA: Municípios de Medeiros, Bambuí, Doloresópolis, Pimenta, Piumhi, Capitólio, São João Batista do Glória, Vargem Bonita, São Roque de Minas e Delfinópolis, todos do Estado de Minas Gerais.

DATA DO DEPÓSITO: 25 de outubro de 2022

REQUERENTE: Associação dos Cafeicultores da Canastra

PROCURADOR: Marcos Fabricio Welge Gonçalves

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 DO DESENVOLVIMENTO, INDÚSTRIA, COMÉRCIO E SERVIÇOS
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) “CANASTRA” para o produto **Café em grãos crus, beneficiados, torrados e torrados e moídos**, 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 Portaria/INPI/PR n.º 04, de 12 de janeiro de 2022 (Portaria/INPI/PR n.º 04/22).

Este relatório visa a verificar o cumprimento das exigências formuladas anteriormente, de acordo com o publicado na Revista de Propriedade Industrial – RPI 2729, de 25 de abril de 2023, sob o código de despacho 304.

2. RELATÓRIO

O pedido de registro foi protocolizado no Instituto Nacional da Propriedade Industrial por meio da petição n.º 870220098795 de 25 de outubro de 2022, recebendo o n.º BR 412022000012-6.

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 de 25 de abril de 2023, sob o código 304, na RPI 2729.

Em 21 de junho de 2023, foi protocolizada tempestivamente pela Requerente a petição n.º 870230053423, 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:

Justifique a inclusão dos municípios São João Batista do Glória e Delfinópolis através de coletas e estudos próprios, ou retire-os da delimitação. Observe que a retirada de tais

municípios da área delimitada implicará na adequação de toda a documentação que os incluía, tais como a alteração do Instrumento Oficial de Delimitação e do Caderno de Especificações Técnicas, entre outros.

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

- Resposta ao INPI sobre a demarcação da Canastra para o produto café, fl(s). 08 a 12;
- Laudo da amostra do Sítio Candeias, fl. 13;
- Serventia Registral Imobiliária, fl(s). 14 a 15;
- Laudo da amostra da Fazenda Nascentes, fl. 16.

Foi verificado que nos documentos apresentados constavam informações sobre dois produtores, sendo cada um localizado nos municípios que anteriormente não tinham sido comprovados, São João Batista do Glória e Delfinópolis, conforme disposto na exigência. O documento Serventia Registral Imobiliária demonstrava que o Sítio Candeias se localiza em Delfinópolis, portanto, o laudo da amostra de café do citado sítio comprovava a produção na localidade.

Por sua vez, o laudo da amostra de café coletada na Fazenda Nascentes comprovava que esta se localiza em São João Batista do Glória.

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

2.2 Outros documentos

Além disso, foram anexados os seguintes documentos:

- Guia de Recolhimento da União, fl. 03;
- Esclarecimentos do procurador, fls. 04 a 07.

3. CONCLUSÃO

Com base na documentação apresentada, foi possível verificar que a área geográfica delimitada pela Denominação de Origem (DO) Canastra para produção de café em grãos crus, beneficiados, torrados e moídos abrange a totalidade de 10 municípios do Estado de Minas Gerais: Medeiros, Bambuí, Doresópolis, Pimenta, Piumhi, Capitólio, São João Batista do Glória, Vargem Bonita, São Roque de Minas e Delfinópolis.

Segundo mapas e gráficos incluídos no estudo, a maioria das lavouras de café, nos diferentes municípios, está em relevo Plano e Suave ondulado, com declividades que variam entre 0 a 8 %. Toda a área delimitada está abaixo de 20% de declive, o que permite a mecanização no cultivo. Há presença de Latossolos, Argissolos, Cambissolos, Neosolos, Plintossolos e, ainda, Afloramentos rochosos. A região delimitada possui grande variação de altitude com plantios feitos na altitude mínima de 602m e máxima de 1.052m. As áreas de relevo suavizado são abruptamente interrompidas pelo paredão da Canastra e, após essa brusca elevação, novamente se distribuem em superfícies de relevo suavizado.

A temperatura média na região é de 20,8°C, com mínima e máxima anuais de 14,1°C e 27,5°C, respectivamente. A precipitação total média é de 1.461 mm. A Canastra possui os tipos climáticos úmidos B1, B2 e B3, em que o índice de umidade varia entre 20 e 80, influenciando na evapotranspiração e deficiência hídrica anual com valores bastante variáveis. Quanto maior o índice de umidade, menor é a evapotranspiração e a necessidade de irrigação.

O plantio na região ocorre predominantemente entre outubro e dezembro, sendo a colheita possível entre maio a setembro, dependendo do percentual de frutos maduros. O amadurecimento está diretamente relacionado às condições ambientais na safra. O café deve ser cultivado predominantemente em sistema de sequeiro, ou seja, lavouras submetidas à irrigação, de qualquer modelo, não são permitidas.

As condições climáticas da região de temperatura aliada aos índices pluviométricos e altitude conferem aos cafés da DO Canastra os atributos sensoriais de aroma e sabor predominantes de mel, frutas amarelas, frutas tropicais, chocolate ao leite e frutas cítricas com nuances de castanhas, limão, cravo e laranja. A doçura é alta, com notas de açúcar mascavo e cana de açúcar em equilíbrio com acidez elevada e predominantemente cítrica. Já o corpo da bebida é denso, cremoso e sedoso, com finalização longa e doce.

A documentação demonstrou, na análise sensorial realizada pelo método *Specialty Coffee Association* (SCA), que, nos cafés naturais acima de 84 pontos, tal pontuação obtida dependia da altitude, especialmente entre 800 e 900m. Comprovou-se ainda que o fator humano estava associado às tecnologias de produção, colheita e, especialmente, ao método de processamento natural, tendo em vista que a distribuição espacial da qualidade sensorial dependeu da tecnologia usada no processamento. E o café natural foi o que demonstrou ser fortemente dependente do meio geográfico. Assim sendo, foi determinado no Caderno de Especificações Técnicas (CET) que o uso da DO Canastra é exclusivamente para cafés da espécie arábica produzidos na área delimitada que alcancem o mínimo de 84 pontos ao ser julgado pelo método SCA.

O Conselho Regulador orientará e efetuará o controle do plantio, cultivo ou manejo, colheita e pós-colheita, da produção e/ou torrefação dos cafés através de registros cadastrais, vistorias, degustações periódicas, fiscalização dos procedimentos e análise dos padrões de identidade e qualidade dos produtos. Devem ser utilizadas técnicas de preservação dos recursos hídricos, tais como aplicação de gesso agrícola e o manejo da cobertura do solo nas entrelinhas dos cafeeiros para melhorar a estrutura do solo, sua capacidade de armazenar água e seu estoque de carbono, conforme a necessidade específica for identificada.

A produção deve ser feita em atendimento às práticas de preservação dos recursos hídricos naturais da região, que contém nascentes e afluentes do Rio São Francisco e, ainda, o próprio Rio. A consonância com a legislação ambiental vigente e respeito às áreas de Reserva Legal e Área de Preservação Permanente (APP) também são requisitos de uso da DO.

O processamento após a colheita do café deve ser feito exclusivamente pela via seca, ou seja, os frutos devem ser secos em sua forma integral. Tanto o beneficiamento quanto o armazenamento devem ser efetuados na própria propriedade ou em local autorizado pelo Conselho Regulador. Além disso, antes de ser submetido à avaliação para uso da DO pelo Conselho Regulador, o café precisa ter sido considerado apto por um sistema de certificação que atenda ao mínimo das boas práticas agrícolas, e deve ter condições plenas de sua rastreabilidade.

Verificada a presença dos requisitos estabelecidos pela Lei n.º 9.279/96 e pela Portaria/INPI/PR n.º 04/22, e não havendo pendências quanto ao exame, recomendamos a **CONCESSÃO** do pedido de registro e expedição do certificado de reconhecimento do nome geográfico “**CANASTRA**” para o produto **Café em grãos crus, beneficiados, torrados e torrados e moídos**, na espécie **DENOMINAÇÃO DE ORIGEM (DO)**, nos termos do art. 22, *caput* e §1º, da Portaria/INPI/PR n.º 04/22. 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 da Tabela de retribuições dos serviços prestados pelo INPI – Resolução INPI/PR n.º 251, de 02 de outubro de 2019) 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. 31 da Portaria/INPI/PR n.º 04/22. 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, 08 de setembro de 2023

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

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

Caderno de Especificações Técnicas da Denominação de Origem do Café da Canastra

CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

SUMÁRIO

CAPÍTULO I - Do objeto

CAPÍTULO II - Dos cultivares

CAPÍTULO III - Da produção

Seção I - Delimitação da área

Seção II - Do plantio e cultivo

Seção III - Da colheita

Seção IV - Da pós-colheita

Seção V - Do beneficiamento

Seção VI - Armazenamento, embalagem e transporte

Seção VII - Dos itens de conformidade

Seção VIII - Da torrefação e moagem

CAPÍTULO IV - Do controle

Seção I - Do controle

Seção II - Da identificação

Seção III - Da comercialização

CAPÍTULO V - Do nome geográfico **CANASTRA**

Seção I - Do direito ao uso

Seção II - Da proteção

CAPÍTULO VI - Dos direitos e deveres

CAPÍTULO VII - ACANASTRA

CAPÍTULO VIII - Das infrações e penalidades

CAPÍTULO IX - Das disposições finais

Benedito dos Santos etc da Sider

Caderno de Especificações Técnicas da Denominação de Origem do Café da Canastra

CAPÍTULO I

- Do objeto -

Art. 1. O presente Caderno de Especificações Técnicas, doravante denominado Caderno, estabelece o regime aplicável à produção, controle e defesa da Denominação de origem Café da Canastra.

Art. 2. A Denominação de origem Café da Canastra é direito exclusivo dos produtores e ou torrefadores estabelecidos dentro da área geográfica delimitada e que satisfaçam o disposto no presente Caderno e nas demais legislações aplicáveis.

Art. 3. A Denominação de origem Café da Canastra é exclusiva para identificar como produto o café em grãos crus, beneficiados, torrados e torrados e moídos, desde que plantados, cultivados, colhidos, beneficiados e processados dentro da área geográfica delimitada.

CAPÍTULO II

- Dos cultivares -

Art. 4. São autorizadas exclusivamente os cultivares de café da espécie arábica.

CAPÍTULO III

- Da produção -

Seção I - Delimitação da área.

Art. 5. A área geográfica delimitada para produção abrange a totalidade de 10 municípios: Medeiros, Bambuí, Doresópolis, Pimenta, Piumhi, Capitólio, São João Batista do Glória, Vargem Bonita, São Roque de Minas e Delfinópolis.

I. A região tem grande amplitude em termos de altitude. A altitude mínima registrada é de 602 metros e a máxima de 1.502 metros, ou seja, diferença de 900 metros. A altitude média é de 874 metros.

II. Ocorrem Latossolos, Argissolos, Cambissolos, Neosolos, Plintossolos e Afloramentos Rochosos. Trata-se de uma região com muita variabilidade de grupamentos de solos, que reflete a história da formação destes solos e sua relação com o relevo da paisagem.

III. A precipitação média anual é de 1461 mm

V. As temperaturas média, mínima e máxima anuais são de 20,8, 14,1 e 27,5 oC, respectivamente.

Parágrafo único. Todos estes fatores caracterizam a Denominação de origem do Café da Canastra.

Barbara Zanizete de Almeida

Caderno de Especificações Técnicas da Denominação de Origem do Café da Canastra

Seção II - Do Plantio e cultivo.

Art. 6. Os sistemas de produção devem envolver boas práticas agronômicas, bem como técnicas de produção que atendam a critérios de preservação de conservação da água, solo e vegetação nativa, respeitando a atual legislação ambiental, social e estar de acordo com os critérios aqui estabelecidos.

- I. Da escolha da área para plantio: O local a ser implementada uma lavoura, deve atender a requisitos econômicos, parâmetros naturais fundamentais para o bom desenvolvimento da planta, e de equilíbrio do sistema. São avaliados então a temperatura média do local, que deve ser entre 18°C e 23°C, a precipitação média, a ausência de excesso de vento, tipo de solo, profundidade do solo, a linha de geada e a topografia do local, de forma que, em geral, são escolhidos os terrenos mais planos para a viabilização de mecanização. Além dos critérios de viabilidade econômica e desenvolvimento da lavoura, é essencial manter-se em consonância com a legislação ambiental vigente, respeitando as áreas de reserva legal e APP.
- II. Após a escolha do local é verificado o espaçamento e a variedade a ser implantada. Na região é utilizado espaçamento de 2,5 a 4 m entre linhas e 0,5 a 1,0 m entre plantas, variando de acordo com as práticas e tecnologias adotadas em cada propriedade e a variedade escolhida. É encontrada uma grande quantidade de variedades de café da espécie *Coffea arabica* na região, e a escolha da variedade vai ser influenciada pelas características edafoclimática do ambiente, o espaçamento utilizado, e as características de cada uma em consonância com os objetivos do produtor, como qualidade de bebida, produtividade, resistência a doenças e resistência a seca.
- III. Do plantio: O plantio ocorre predominantemente, entre os meses de outubro e dezembro. As mudas utilizadas para plantio, seguem todos os padrões técnicos e normativos, definidos pelo órgão de fiscalização de produção de mudas. O preparo, correção e adubação do solo são realizadas seguindo análises de solo do local e recomendações técnicas.
- IV. Da produção e manejo: São retiradas amostras de solo e folha para análise e interpretação, visando a realização precisa de recomendações de adubação, a qual é realizada de forma química e orgânica, com utilização de subprodutos e outras fontes de matéria orgânica.
- V. O cultivo de café na região é predominantemente em sistema de sequeiro e são implantadas práticas de preservação dos recursos hídricos naturais da região, que abastecem grande parte do Brasil, as nascentes e afluentes do Rio São Francisco e o próprio Rio São Francisco. Essas técnicas visam permitir maior resiliência das lavouras no período de veranico, como: a aplicação de gesso agrícola (sulfato de cálcio) em dose e condições recomendadas e o manejo de cobertura de solo nas entrelinhas do cafeeiro, que melhora a estrutura do solo, sua capacidade armazenar água bem como seu estoque de carbono. Sendo assim, só será permitida a concessão do selo, aos lotes provenientes de lavouras que não sejam submetidas à irrigação, seja ela por gotejamento, aspersão ou qualquer outro modelo de irrigação existente.
- VI. O controle de pragas e doenças é realizado biológico e quimicamente.
- VII. A realização de podas e esqueletamento são práticas comuns, e que auxiliam na manutenção e longevidade das lavouras.

Procurador Regional da Sica

Caderno de Especificações Técnicas da Denominação de Origem do Café da Canastra

VIII. Majoritariamente, os tratos culturais na região são realizados de forma mecanizada e tecnificada.

Seção III - Da colheita.

Art. 7. Da colheita.

- I. Como a maior parte das lavouras da região estão implantadas em áreas de topografia mais plana, a colheita ocorre predominantemente de forma mecanizada, e aqueles produtores que estão situados em áreas planas e não possuem suas próprias máquinas terceirizam o serviço. A colheita manual ocorre em uma pequena porcentagem das propriedades que não tem condição de mecanizar devido à topografia e em lavouras de primeira e segunda safra.
- II. O momento de início da colheita é definido de acordo com o tamanho da safra, disponibilidade de infraestrutura de colheita e pós colheita, disponibilidade de variedades com maturação precoce, médias e tardias e, principalmente percentual de frutos maduros e verdes presentes, objetivando sempre a colheita do maior percentual de frutos maduros e de melhor qualidade. Mas, de forma geral, a colheita tem início em maio e pode se estender até setembro.

Seção IV - Da pós-colheita.

Art. 8. Os frutos recém-colhidos devem ser processados via seca, resultando em café natural.

- I. No processamento via seca, os frutos são processados e secos na sua forma integral, produzindo frutos que são comumente conhecidos como café em coco ou natural. Isto se dá de duas formas: na primeira, os frutos podem, após a colheita, passar por abanação e separação de impurezas como paus, pedras e folhas e/ou por um processo de separação por densidade, onde são gerados dois lotes, um que compreende os frutos mais densos (frutos sadios maduros e verdes) e o outro que compreende os frutos menos densos, chamados de "Bóias", que consiste de frutos secos, passas, impurezas e frutos chochos ou mal granados.
- II. Após este processo a secagem dos frutos é realizada no terreiro ou de forma combinada, com a utilização de secadores mecânicos, até que atinjam entre 10,8 e 11,5% de umidade, a fim de preservar suas características físicas e sensoriais durante o armazenamento.
- III. A secagem é realizada de forma intermitente, para homogeneização e descanso dos frutos após a fase de meia-seca, e a temperatura na massa de secagem não deve ultrapassar, os 40°C.

Seção V - Beneficiamento.

Art. 9. O beneficiamento do café deve ser efetuado na própria propriedade, ou propriedade autorizada pelo Conselho Regulador, utilizando máquinas apropriadas para este processo.

- I. A máquina deverá realizar o descascamento do café em coco, garantindo a retirada das cascas e impurezas, além de realizar a classificação preliminar corretamente.



Caderno de Especificações Técnicas da Denominação de Origem do Café da Canastra

Seção VI - Armazenamento, embalagem e transporte.

Art. 10. Os produtos devem ser armazenados e embalados em local estabelecido, seguindo a legislação vigente.

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

II. O armazenamento e benefício fora da propriedade deve ser em armazéns gerais de cooperativas ou empresas privadas credenciados pelo Conselho Regulador.

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

Art. 11. O transporte do produto também deverá obedecer a legislação vigente.

Seção VII - Dos itens de conformidade.

Art. 12. Da classificação do café quanto ao aspecto físico: os cafés deverão ser submetidos à avaliação, segundo a IN n. 8 do MAPA, devendo apresentar classificação mínima de Tipo 4 (quatro), isto é com um máximo de 26 (vinte e seis) defeitos, com cor verde ou esverdeada, **teor de umidade entre 11% a 12%**, seca uniforme, **nas peniras 16 (dezesseis) acima**, não sendo admitidos grãos chuvados e barrentos, grãos brocados em quantidade superior a 1% (um por cento) nem a presença de grãos pretos, fermentados e verdes.

Art. 13. Da classificação do café quanto à qualidade da bebida: Os cafés deverão ser submetidos à avaliação organoléptica da bebida, por degustadores cadastrados, **devendo atingir, no mínimo, 84 (oitenta e quatro pontos)** nos padrões de qualidade normatizados pela tabela SCA (Specialty Coffee Association).

Art. 14. Da Classificação do Café quanto aos atributos sensoriais: possuem aroma e sabor predominantes de mel, frutas amarelas, frutas tropicais, chocolate ao leite e frutas cítricas com nuances de castanhas, limão cravo e laranja. Possuem doçura alta com notas de açúcar mascavo e cana de açúcar em equilíbrio com acidez elevada e predominantemente cítrica. O corpo é denso, cremoso e sedoso. A finalização é longa e doce.

Seção VIII - Torrefação e moagem.

Art. 15. O café torrado em grão ou torrado e moído, cujos grãos sejam 100% (cem por cento) originários da área delimitada que atendam aos requisitos deste Caderno.

Parágrafo único. Produtos formados por *blends*, de espécies não arábicas, não poderão concorrer ao uso da Denominação de origem do Café da Canastra.



Caderno de Especificações Técnicas da Denominação de Origem do Café da Canastra

CARTÓRIO DE REGISTRO DE TÍTULOS
E DOCUMENTOS E CIVIL DAS
PESSOAS JURÍDICAS
SÃO ROQUE DE MINAS - MG

Art. 16. A técnica usada para torrefação e moagem deve comprovadamente garantir a qualidade final do produto, livre de impurezas, aditivos ou qualquer outro elemento que altere a qualidade, aroma, cor ou sabor, mantendo o padrão 100% de pureza.

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

Art. 17. As torrefadoras deverão possuir sistemas de auditoria de procedimentos.

CAPÍTULO IV - DO CONTROLE -

Seção I - Do controle.

Art. 18. Os produtores para concorrerem ao uso da Denominação de origem do Café da Canastra deverão, voluntariamente, encaminhar ao Conselho Regulador, para o ano de concessão, o seu produto ou produtos, do ano safra, identificados por produtor e ou marca, no período de inscrição.

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

Art. 19. Os produtos encaminhados ao Conselho Regulador serão submetidos a laudo analítico que comprove a conformidade dos mesmos em relação aos padrões de identidade e qualidade definidos pela legislação brasileira, bem como aqueles estabelecidos no presente Caderno.

Art. 20. Os produtos somente receberão certificado e ou selo de identificação e controle após terem atendido ao disposto neste Caderno, bem como terem sido aprovados por avaliações realizadas pelo Conselho Regulador ou autoridade por esta indicada, através de ficha desenvolvida para tal finalidade.

Art. 21. O Certificado será fornecido pelo Conselho Regulador que identificará o produto ou produtos, a marca e ou o produtor com direito ao uso da designação da Denominação de origem do Café da Canastra.

Art. 22. O Certificado, selo de controle ou impressão será fornecido ou autorizado o uso pelo Conselho Regulador mediante pagamento de um valor a ser definido por resolução interna, observando o princípio da proporção da prestação de serviço.

Art. 23. Os selos de controle serão numerados seqüencialmente, para permitir um adequado controle de uso, referindo-se a um único produto e ou marca, não podendo ser usado em outros produtos ou marcas.

Parágrafo único. O selo de controle poderá ser substituído por impressão devidamente identificada com dados de rastreabilidade.

Caderno de Especificações Técnicas da Denominação de Origem do Café da Canastra

Art. 24. A quantidade de selos deverá obedecer a quantidade de produção ou comercialização, da forma de identificação no produto e ou embalagem, correspondente de cada produtor inscrito.

Art. 25. O Conselho Regulador organizará vistorias, auditorias e degustações anuais, semestrais ou bimestrais, agendadas ou não, sempre que entenda necessária, nos cultivos e instalações destinadas ao beneficiamento para avaliação, manutenção e fiscalização dos procedimentos e padrões de identidade e qualidade da elaboração e dos produtos estabelecidos no presente Caderno.

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

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

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

Art. 26. Todo o cultivo, produção e ou as instalações dos estabelecimentos devem obedecer a condições e normas de conduta de higiene, trabalho, segurança, meio ambiente e demais, permitindo um controle fácil e eficiente.

Art. 27. Todos os produtores que se dediquem a produção ou comercialização de produtos designadas pela Denominação de origem do Café da Canastra são obrigados a dispor da área de produção e do estabelecimento para controle do Conselho Regulador, e nos quais devem manter os registros atualizados nos termos definidos por resolução interna.

Art. 28. O Conselho Regulador poderá ter acesso a toda documentação que permita a verificação da obediência das normas prevista neste Caderno, bem como das demais legislações em vigor.

Art. 29. Quando o Conselho Regulador tiver evidências ou informações que o produto não corresponda às especificações do padrão de identidade e qualidade, contidas no respectivo Caderno, uma amostra do produto será recolhida para verificação.

Seção II - Da identificação.

Art. 30. Os produtos aprovados pelo Conselho Regulador poderão ser identificados em seu corpo ou embalagem, através de selos, etiquetas ou impressão, com a Denominação de origem do Café da Canastra, em conjunto ou separado.

Permitida Donizete da Silva

Caderno de Especificações Técnicas da Denominação de Origem do Café da Canastra

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

Art. 31. Os produtos não aprovados não poderão utilizar a identificação especificada no artigo anterior. Quando procedente da área delimitada, poderá apenas conter o endereço, em embalagem ou semelhante, conforme norma fixada pela legislação brasileira, sem ressaltar o apelo geográfico.

Art. 32. Deverão ser obedecidas as demais normas de embalagem e ou rotulagem pela legislação em vigor.

Seção III - Da comercialização.

Art. 33. Os produtos identificados com a Denominação de origem do Café da Canastra só poderão ser postos em circulação, ou introduzida no comércio, após aprovação pelo Conselho Regulador; bem como as respectivas embalagens, e estejam cumpridas as exigências restantes estabelecidas neste Caderno e nas demais legislações.

CAPÍTULO V - DO NOME GEOGRÁFICO CANASTRA -

Seção I - Do direito ao uso.

Art. 34. Todos os produtores estabelecidos dentro da área geográfica, que cumprirem com o disposto neste Caderno e nas demais resoluções internas, poderão usar a designação Denominação de origem do Café da Canastra, em conjunto ou separado, em seus produtos e em material de apresentação, publicidade e propaganda.

Seção II - Da proteção.

Art. 35. A Denominação de origem do Café da Canastra só pode ser usada para identificar café em grãos crus, beneficiados, torrados e moídos que, cumulativamente, respeite as normas do Caderno, Resoluções internas e das demais legislações, e tenham sido certificados pelo Conselho Regulador.

Art. 36. A menção ou referência a Denominação de origem do Café da Canastra, abrangida pelo presente Caderno, pelo produtor na apresentação, venda, propaganda e publicidade de um produto só é permitido ao produto com direito ao uso.

Renato Daviz de Silva

Caderno de Especificações Técnicas da Denominação de Origem do Café da Canastra

Parágrafo único. A menção ou referência à Denominação de origem do Café da Canastra não pode ser abusiva ou em contribuição para a diluição ou enfraquecimento da sua força distintiva, ou signifique um aproveitamento desta.

Art. 37. É proibido o uso, direto ou indireto, da Denominação de origem do Café da Canastra em produtos que não cumpram os requisitos deste Caderno, nomeadamente no acondicionamento, embalagem, rótulos, etiquetas, documentos ou publicidade, mesmo quando a verdadeira origem do produto seja indicada ou que as palavras constitutivas daquelas designações sejam traduzidas ou acompanhadas por termos como «gênero», «tipo», «qualidade», «método», «imitação», «estilo» ou outros análogos.

Art. 38. É proibido o uso, por qualquer meio de nomes, marcas, termos, expressões ou símbolos, ou qualquer indicação ou sugestão falsa ou falaciosa, que sejam susceptíveis de confundir o consumidor, quanto à proveniência, natureza ou qualidades essenciais dos produtos, bem como de qualquer sinal que constitua reprodução, imitação ou evocação da Denominação de origem do Café da Canastra.

Art. 39. As proibições estabelecidas nos artigos antecedentes aplicam-se igualmente a outros produtos ou serviços quando a utilização procure, sem justo motivo, tirar partido indevido do carácter distintivo ou do prestígio da Denominação de origem do Café da Canastra, ou possa prejudicá-la, nomeadamente, pela respectiva diluição ou pelo enfraquecimento da sua força distintiva.

CAPÍTULO VI - DOS DIREITOS E DEVERES -

Art. 40. São direitos dos produtores:

- I. O direito do uso do nome geográfico reconhecido;
- II. O direito do uso a menção Denominação de origem;
- III. observar e zelar pelo cumprimento das normas do presente Caderno;
- IV. Observar e fiscalizar as medidas adotadas pelo Conselho Regulador;
- V. Propor ao Conselho Regulador as medidas de melhoramento do Caderno; e
- VI. Impedir terceiros do uso indevido da Denominação de origem do Café da Canastra, independente da defesa conferida pelo Conselho Regulador.

Art. 41. São deveres dos produtores:

- I. Zelar pela imagem da Denominação de origem do Café da Canastra;
- II. Observar e adotar as medidas necessárias para o cumprimento das normas deste Caderno;
- III. prestar as informações cadastrais;
- IV. Adotar as medidas necessárias ao controle da produção por parte do Conselho Regulador e das demais legislações em vigor;

Denizete da Silva

Caderno de Especificações Técnicas da Denominação de Origem do Café da Canastra

- V. Manter o cultivo e o estabelecimento em obediência as normas de segurança, meio ambiente, sanitárias e outras, permitindo um controle fácil e eficiente; e
- VI. Permitir o livre acesso as propriedades de cultivo e estabelecimentos para o cumprimento e fiscalização das normas deste Caderno.

CAPÍTULO VII - ACANASTRA -

Art. 42. A ACANASTRA é a Associação dos Cafeicultores da Canastra e o Conselho Regulador é o órgão interno responsável pela implementação, gestão e controle da Denominação de origem do Café da Canastra.

Art. 43. O Conselho Regulador será constituído por 5 (cinco) membros eleitos pela Assembleia Geral, para um mandato de 3 (três) anos, sendo permitida reeleições.

- I. Os membros do Conselho Regulador serão os cafeicultores com sede na Canastra.
- II. Os membros do Conselho Regulador elegerão, entre eles, um Diretor e dois Vice-Diretores.
- III. O Conselho Regulador se reunirá ordinariamente a cada trimestre e extraordinariamente, sempre que necessário, com a presença mínima de 50% (cinquenta por cento), mediante convocação prévia do Diretor.
- IV. As deliberações do Conselho Regulador serão adotadas por maioria dos membros presentes, sendo necessária, para a aprovação, a presença de mais da metade dos membros. Em caso de empate, o voto do Diretor será privilegiado.
- V. As Resoluções e decisões do Conselho Regulador deverão constar em ata, em livro específico, lida, aprovada e assinada ao final de cada reunião pelos seus membros.
- VI. O Conselho Regulador poderá contratar, com autorização da Diretoria, auditores independentes para lhes assessorar com análises e pareceres.

Art. 44. O Conselho Regulador orientará e efetuará o controle do plantio, cultivo ou manejo, colheita e pós-colheita, da produção e ou torrefação dos cafés através de registros cadastrais, vistorias, degustações periódicas, fiscalização dos procedimentos e análise dos padrões de identidade e qualidade dos produtos.

Art. 45. O Conselho Regulador manterá atualizados os cadastros relativos ao:

- I. Registro de inscrição do produtor;
- II. Registro de inscrição das propriedades produtoras;
- III. Registro de inscrição das propriedades armazenadoras;
- IV. Registro de inscrição das torrefadoras;
- V. Certidões atualizadas da comprovação das certificações das propriedades e torrefadoras participantes; e
- VI. Registro das visitas e ou auditorias realizadas nas propriedades e torrefadoras dos participantes.

Demétrio Danizete da Silva

Caderno de Especificações Técnicas da Denominação de Origem do Café da Canastra

VII. Credenciamento dos profissionais especialistas na prova de café;

VIII. Credenciamento dos laboratórios de classificação;

IX. Registro dos produtores autorizados.

Parágrafo único. Somente produtores e torrefadores devidamente cadastrados, assim como suas unidades de produção, poderão concorrer ao uso da Denominação de Origem do Café da Canastra.

Art. 46. Os instrumentos e a operacionalização dos registros serão definidos através de resolução interna do Conselho Regulador.

Art. 47. A produção será objeto de controle, através de:

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

Art. 48. O Conselho Regulador, através do seu comitê ou comissões específicas, deverá:

- I. Fiscalizar os produtores e a veracidade das declarações fornecidas;
- II. Fiscalizar se os produtores seguem as normas de plantio, cultivo e ou manejo, colheita, pós-colheita, beneficiamento, torrefação e outras, estabelecidas por este Caderno;
- III. Recolher amostras destinadas a análise físico-química;
- IV. Aprovar os produtos com base nos padrões definidos neste Caderno;
- V. Conceder os certificados e selos aos produtores; e
- VI. Fiscalizar o uso dos selos de controle ou impressão nos produtos aprovados.

Art. 49. O Conselho Regulador estabelecerá outros controles relativos as operações executadas nos estabelecimentos, no sentido de assegurar a origem e qualidade dos produtos.

I. Tais controles incluem as operações de plantio, cultivo ou manejo, colheita e pós-colheita, beneficiamento, torrefação, embalagem e transporte, de forma a assegurar a rastreabilidade e qualidade dos produtos;

II. Tais controles são extensivos, quando possível, as operações de compra e venda de produção entre produtores com produtos com direito ao uso ou designado pela Denominação de Origem do Café da Canastra.

Parágrafo único. As informações de caráter comercial, relativa ao volume de produção e operações de compra e venda, serão consideradas confidenciais, não podendo ser usadas para

Primitivo Donizete da Silva

Caderno de Especificações Técnicas da Denominação de Origem do Café da Canastra

outro propósito que não a proteção e o controle realizado pelo Conselho Regulador e autoridades competentes, quando requisitadas.

Art. 50. Os instrumentos e a operacionalização dos controles de produção serão definidos através de resolução interna do Conselho Regulador.

Art. 51. O Conselho Regulador poderá delegar, no todo ou em parte, o controle da produção e da análise do produto, a uma ou demais entidades.

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

Art. 52. O Conselho Regulador poderá, ainda, estabelecer outros tipos de controle para assegurar a reputação e garantir a elevada qualidade dos produtos da Denominação de Origem do Café da Canastra.

Art. 53. O Conselho Regulador poderá contar com o apoio dos órgãos e das entidades públicas, federais, estaduais ou municipais, no controle e na produção dos produtos designados com a Denominação de Origem do Café da Canastra, para evitar fraude, imitação, alteração ou adulteração.

CAPÍTULO VIII - DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES -

Art. 54. O descumprimento das disposições implicará as seguintes penalidades:

- I. Advertência por escrito;
- II. Multa;
- III. Suspensão temporária; e
- IV. Cassação e cancelamento do registro.

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

Art. 55. A pena de advertência será imposta somente a infratores primários, quando não observadas às normas presentes deste Caderno; desde que não afetem qualquer etapa do processo de produção, desde o plantio a embalagem do produto.

Art. 56. A pena de multa será imposta a infratores reincidentes, quando não observadas às normas presentes deste Caderno; desde que não afetem qualquer etapa do processo de produção.

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

Permissão Danizete da Silva

Caderno de Especificações Técnicas da Denominação de Origem do Café da Canastra

CARTÓRIO DE REGISTRO DE TÍTULOS
E DOCUMENTOS E CIVIL DAS
PESSOAS JURÍDICAS
BÃO ROQUE DE MINAS - MG

Art. 57. A pena de suspensão temporária do direito ocorrerá quando o produtor estiver comercializando produto sem a observância das disposições deste Caderno.

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

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

Art. 58. A pena de cassação e cancelamento ocorrerá nos casos de situações de fraude, alteração ou adulteração do processo de produção, do produto, do certificado ou do selo de controle.

I. A cassação e o cancelamento implicarão na apreensão e destruição de todo o material e documentação que contenha a designação da Denominação de origem do Café da Canastra, sem direito de qualquer ressarcimento ou indenização;

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

Parágrafo único. A reintegração, para o direito de uso, somente se dará mediante ao fim de processo de responsabilidade administrativo, civil e ou penal.

Art. 59. O processo administrativo referente a infrações e penalidades será definido através de resolução interna, respeitando o direito de ampla defesa.

Art. 60. O uso da designação da Denominação de origem do Café da Canastra, fora das normas deste Caderno, e sem prejuízo do mesmo, implicará em responsabilidade civil e penal.

CAPÍTULO IX - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS -

Art. 61. O Conselho Regulador poderá aplicar regras de transição nos primeiros 5 (cinco) anos para aplicação integral deste Caderno.

Art. 62. Aplicam-se as normas deste Caderno na observância e sem prejuízo das demais legislações em vigor.

Art. 63. O presente Caderno deverá ser apreciado e aprovado em Assembleia Geral, devidamente registrado em ata.

Art. 64. Os casos omissos e eventuais interpretações deste Caderno serão resolvidos preliminarmente pelo Conselho Regulador até que a Assembleia Geral da ACANASTRA decida em caráter final.

Benedita Danizete da Silva

Caderno de Especificações Técnicas da Denominação de Origem do Café da Canastra

Art. 65. Este Caderno poderá ser reformado, no todo ou em parte, mediante deliberação tomada em Assembleia Geral Extraordinária, convocada para este fim.

Art. 66. O presente Caderno entrará em vigor após o reconhecimento da Denominação de Origem Café da Canastra pelo Instituto Nacional da Propriedade Industrial – INPI.

Comissão Organizadora da Gilva

PROTOCOLO Nº 5371 - Registro nº 713 - Av 7
Livro A11 - Folha 162/174 - Data 22/06/2022
Cotação: Emol R\$ 258,41 - TFJ R\$ 89,07 - Recombe R\$ 15,55 - Desp.: R\$ 0,00 -
Valor Final R\$ 363,03 - ISS: R\$ 0,00 - Códigos 6101-0 (1), 6601-9 (1), 8101-8 (13)

Joana Leite Simões de Souza
Joana Leite Simões de Souza - Substituta

PODER JUDICIÁRIO - TJMG - CORREGEDORIA GERAL DE JUSTIÇA
Cartório de Registro de Títulos e Documentos e Civil das Pessoas Jurídicas de
São Roque de Minas - MG
SELO DE CONSULTA: FGV90875
CÓDIGO DE SEGURANÇA: 0765.0270.7143.0911

Quantidade de atos praticados: 15
Ato(s) praticado(s) por: Joana Leite Simões de Souza - Substituta
Emol.: R\$ 273,96 - TFJ: R\$ 89,07
Valor Final: R\$ 363,03
Consulte a validade deste Selo no site: <https://selos.tjmg.jus.br>



Joana Leite Simões de Souza

**CARTÓRIO DE REGISTRO DE TÍTULOS
E DOCUMENTOS E CIVIL DAS
PESSOAS JURÍDICAS**
16.435.043/0001-30
Palmira Ferreira de Souza Gualberto
= OFICIALA =
Joana Leite Simões de Souza
= SUBSTITUTA =
Rua Marechal Floriano Peixoto, 147 - Centro
São Roque de Minas/MG - CEP 37.928-000
Fone/Fax: (37) 3433-1254
e-mail: cris_minas@hotmail.com

**GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS****Instituto Mineiro de Agropecuária****Gerência de Certificação****Nota Técnica nº 10/IMA/GEC/2022****PROCESSO Nº 2370.01.0021509/2022-77**

Órgão/Entidade: Instituto Mineiro de Agropecuária

Unidade: Gerência de Certificação

Data da Elaboração: 16/09/2022

INSTRUMENTO OFICIAL QUE DELIMITA A ÁREA DA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA CAFÉ DA CANASTRA**Interessado: ASSOCIAÇÃO DOS CAFEICULTORES DA CANASTRA - ACANASTRA**

1- ASSUNTO: Solicitação de Instrumento Oficial para delimitação da área geográfica da Canastra, como produtora de Café.

2- REFERÊNCIA

2.1 Relatório elaborado pela Prociência Desenvolvimento de Projetos Ltda – ME, avaliando os fatores do meio geográfico na produção do café da Canastra. 2.2 Estatuto da ACANASTRA. 2.3 Caderno de Especificações Técnicas.

3- SUMÁRIO EXECUTIVO

3.1 Nome: Canastra

3.2 Produtos: Café Arábica

3.3 Espécie: Denominação de Origem

3.4 Solicitação: A ASSOCIAÇÃO DOS CAFEICULTORES DA CANASTRA - ACANASTRA, por meio de requerimento datado de 30 de junho de 2022, solicitou a esta gerência, a emissão de instrumento oficial que delimite, fundamente e reconheça a área geográfica da CANASTRA como região produtora de café.

4. FUNDAMENTAÇÃO

A análise dos dados por metodologia de configurações pontuais para três safras consecutivas dos dados coletados na Canastra indica dependência espacial na distribuição das notas do café natural para pontuações iguais ou superiores a 84 pontos e ausência de dependência espacial para os métodos de processamento via úmida.

A frequência de notas acima de 83 e 84 pontos, respectivamente, para o cereja descascado e desmucilado, possui frequência semelhante em quase toda a área de estudo, enquanto a frequência de notas iguais ou superiores a 84 pontos para o café natural é fortemente dependente do espaço geográfico. Desta forma observa-se que a qualidade do café e suas características se devem exclusiva ou

essencialmente ao meio geográfico, incluídos fatores naturais e humanos, sendo estes representados pelas tecnologias de produção, colheita e métodos de processamento uma vez que a distribuição espacial da qualidade sensorial depende da tecnologia usado no processamento do café.

Os cafés naturais com pontuação igual ou superior a 84 pontos possuem aroma e sabor predominantes de mel, frutas amarelas, frutas tropicais, chocolate ao leite e frutas cítricas com nuances de castanhas, limão cravo e laranja. Possuem doçura alta com notas de açúcar mascavo e cana-de-açúcar em equilíbrio com acidez elevada e predominantemente cítrica. Já no caso dos cafés descascados e desmucilados, ressalta-se que as características que descrevem sua qualidade sensorial podem ser consideradas gerais, não havendo evidências de dependência espacial para sua ocorrência.

5. CONCLUSÃO

De acordo com a documentação de referência, em especial o Relatório elaborado pela Prociência Desenvolvimento de Projetos Ltda – ME, avaliando os fatores do meio geográfico na produção do café da Canastra, evidencia-se que a qualidade do café natural é dependente dos fatores naturais representados pelas características do relevo e do clima descritos a partir do levantamento do meio físico e biótico da Canastra. Assim sendo, delimita-se a área de produção do Café da Canastra composta pelos municípios de Bambuí, Capitólio, Delfinópolis, Doresópolis, Medeiros, Pimenta, Piumhi, São João Batista do Glória, São Roque de Minas e Vargem Bonita, para subsidiar pedido de Denominação de Origem junto ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial”.



Documento assinado eletronicamente por **Ana Paula de Souza Moreira, Servidora Pública**, em 19/09/2022, às 16:13, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **Rogério Carvalho Fernandes, Gerente.**, em 22/09/2022, às 09:34, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.mg.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **53306611** e o código CRC **C86BB297**.