INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL

Revista da Propriedade Industrial

Nº 2756
31 de Outubro 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 refering to Technology Transfer agreements and related matters, besides those regarding software registering as copyright.

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

Según estabelece 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 decisiónes referentes al sistema de propiedad industrial en Brasil, comprendendo marcas y patentes así que los referentes a contractos de transferencia de tecnologia 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 Übertragunsverträge von Technologie und Computerprogrammen als Urheberrecht, veröffentlicht.

Índice Geral:

CÓDIGO 303 (Exigência em fase preliminar do pedido de registro)..... 4

CÓDIGO 335 (Pedido de registro publicado para manifestação de terceiros)..... 9

CÓDIGO 416 (Devolução de prazo)..... 36

INPI INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL
Assinado Digitalmente

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

Nº DO PEDIDO: BR402023000008-4

INDICAÇÃO GEOGRÁFICA: Bailique

ESPÉCIE: Indicação de Procedência

NATUREZA: Produto

PRODUTO: Açaí

REPRESENTAÇÃO:

PAÍS: Brasil

DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA: Arquipélago do Bailique, composto por 08 (oito) ilhas no leste do estado brasileiro do Amapá. O arquipélago fica no distrito de Bailique, no Macapá, e é formado pelas ilhas de Bailique, Brigue, Curuá, Faustino, Franco, Igarapé do Meio, Marinheiro e Parazinho.

DATA DO DEPÓSITO: 29/06/2023

REQUERENTE: ASSOCIAÇÃO DAS COMUNIDADES TRADICIONAIS DO BAILIQUE

PROCURADOR: não há

DESPACHO

O pedido não atende ao disposto no art. 19 da Portaria/INPI/PR nº 04/22. A não manifestação no prazo de 60 (sessenta) dias acarretará o arquivamento do pedido de registro.

Cumpra a exigência observando o disposto no parecer.

MINISTÉRIO 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) **"BAILIQUE"** para o produto **AÇAÍ**, 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, assim, a verificar o cumprimento das exigências formuladas, de acordo com o publicado na Revista de Propriedade Industrial – RPI 2741, de 18 de julho de 2023, sob o código de despacho 303.

2. RELATÓRIO

O pedido de registro foi protocolizado no Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) por meio da petição n.º 870230056362 de 29 de junho de 2023, recebendo o nº BR402023000008-4.

Após um primeiro exame preliminar, foi verificada a necessidade de conformação do pedido à norma vigente, conforme exigência publicada em 18 de julho de 2023, sob o código 303, na RPI 2741.

Em 15 de setembro de 2023, foi protocolizada tempestivamente pela Requerente a petição n.º 870230081988, em atendimento ao despacho de exigência supracitado.

Passa-se, então, ao exame da resposta à exigência anteriormente formulada, a fim de se verificar o atendimento às condições preliminares de registro do presente pedido previstas no art. 16º da Portaria/INPI/PR nº 04/22, conforme determinado pelo *caput* do art. 19 dessa normativa.

2.1 Exigência nº 1

A exigência nº 1 solicitou:

> 1) Apresente a lista de presença referente à ata de assembleia que elegeu e empossou a atual diretoria;

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

- Lista de presença referente à ata de assembleia que elegeu e empossou a atual diretoria - fls. 5 e 6;

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

2.2 Exigência nº 2

A exigência nº 2 solicitou:

> 2) Apresente a ata registrada da assembleia geral com a aprovação do caderno de especificações técnicas, acompanhada de lista de presença que indique quem dentre os presentes é produtor de açaí;

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

- Ata da assembleia geral com a aprovação do caderno de especificações técnicas acompanhada de lista de presença - fls. 7 a 9;

A ata apresentada não se encontra registrada, conforme percebido e alegado pelo requerente. Considera-se, portanto, **não cumprida** a exigência preliminar anteriormente formulada.

2.3 Exigência nº 3

A exigência nº 3 solicitou:

> 3) Apresente a ata registrada da assembleia geral com a aprovação do Estatuto Social acompanhada de lista de presença;

Em resposta à exigência nº 3, foi apresentado o documento:

- Ata registrada da assembleia geral com a aprovação do Estatuto Social acompanhada de lista de presença - fls. 10 a 15;

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

2.4 Exigência nº 4

A exigência nº 4 solicitou:

> 4) Apresente cópia da identidade e do CPF dos representantes legais do substituto processual;

Em resposta à exigência nº 4, foi apresentado o documento:

- Cópia da identidade e do CPF dos representantes legais do substituto processual - fls. 16 e 17;

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

2.5 Exigência nº 5

A exigência nº 5 solicitou:

> 5) Apresente a declaração de que os produtores estão estabelecidos na área delimitada (Formulário Modelo II).

Em resposta à exigência nº 5, foi apresentado o documento:

- Declaração de que os produtores estão estabelecidos na área delimitada (Formulário Modelo II) - fls. 18 a 20;

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

2.6 Outros documentos

Além disso, foram anexados os seguintes documentos:

- Documento intitulado "Atendimento às Exigências INPI para o processo de reconhecimento formal da Indicação de Procedência “BAILIQUE” para o Açaí" - fls. 3 e 4;
- Caderno de Especificações Técnicas - fls. 21 a 35.

Quanto aos documentos supracitados, seu conteúdo será apreciado no exame de mérito.

3. CONCLUSÃO

Considerando o exposto no RELATÓRIO, e tendo em vista o *caput* e o §1º do art. 19 da Portaria/INPI/PR nº 04/22, deverá ser cumprida a seguinte exigência:

1) Apresente a ata registrada da assembleia geral com a aprovação do caderno de especificações técnicas, acompanhada de lista de presença que indique quem dentre os presentes é produtor de açaí.

Salienta-se que **o exame preliminar consiste na verificação da presença dos documentos** elencados no art. 16º, conforme disposto no art. 19, *caput*, da Portaria/INPI/PR nº 04/22.

Encerrado o presente exame, prossegue-se o trâmite processual para a publicação do pedido na Revista de Propriedade Industrial – RPI, sob o Código 303 (Exigência em fase preliminar do pedido de registro), observado o prazo de 60 (sessenta) dias, sob pena de arquivamento definitivo do pedido, conforme disposto no §2º do art. 19 da Portaria/INPI/PR nº 04/22.

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

Rio de Janeiro, 24 de outubro de 2023.

Assinado digitalmente por:

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

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

INPI INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL
Assinado Digitalmente

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

Nº DO PEDIDO: BR402023000015-7

INDICAÇÃO GEOGRÁFICA: Sudoeste do Paraná

ESPÉCIE: Indicação de Procedência

NATUREZA: Produto

PRODUTO: Queijo Colonial

REPRESENTAÇÃO:

PAÍS: Brasil

DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA: Sudoeste do Paraná

DATA DO DEPÓSITO: 20 de setembro de 2023

REQUERENTE: ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE QUEIJO ARTESANAL DO SUDOESTE DO PARANÁ

PROCURADOR: Não há

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) **"SUDOESTE DO PARANÁ"** para o produto **QUEIJO COLONIAL**, 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 870230083418 de 20 de setembro de 2023, recebendo o nº BR402023000015-7.

Foram apresentados os seguintes documentos:

- Requerimento eletrônico de pedido de registro de – fls. 01-03;
- Caderno de especificações técnicas – fls. 04-26;
- Comprovante de pagamento da Guia de Recolhimento da União (GRU) – fls. 133 e 134;
- Estatuto Social registrado – fls. 27-42;
- Ata registrada da Assembleia Geral com aprovação do Estatuto Social – fls. 43-47;
- Ata registrada da posse da atual Diretoria – fls. 48 e 49;
- Ata registrada da Assembleia Geral com aprovação do caderno de especificações técnicas e lista de presença – fl. 50;
- Identidade e CPF dos representantes legais – fls. 52 e 53;
- Declaração de estarem os produtores estabelecidos na área delimitada – fls. 57-62;
- Documentos que buscam comprovar a espécie requerida – fls. 63-129;
- Instrumento oficial que delimita a área geográfica – fls. 130-132;
- Representação gráfica ou figurativa da IG ou representação geográfica de país, cidade, região ou localidade – fl. 02;
- Outros documentos:
    - Edital de convocação de Assembleia Geral Extraordinária – fl. 51;
    - Identidade e CPF da Sra. Cristina Sutil Bombonato, da Sra. Natieli Olejaz e do Sr. Márcio José Martinazzo – fls. 54-56.

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 20 de outubro de 2023 na base de marcas do INPI na NCL (12) 29 foi encontrada a marca coletiva registrada "Queijo do Sudoeste PARANÁ – BRASIL" (processo n.º 925042463), de titularidade da ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE QUEIJO ARTESANAL DO SUDOESTE DO PARANÁ.

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

Rio de Janeiro, 23 de outubro de 2023

Assinado digitalmente por:

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

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

De acordo, publique-se.

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

CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS
INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA
QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ

SUMÁRIO

CAPÍTULO I - DO OBJETO

CAPÍTULO II – DO PRODUTO

CAPÍTULO III - DA PRODUÇÃO
Seção I – Delimitação da Área
Seção II – Processo
Seção III – Identidade e Qualidade
Seção IV - Rotulagem
Seção V – Controle
Seção VI - Comercialização

CAPÍTULO IV - DO NOME GEOGRÁFICO QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ

CAPÍTULO V - DOS DIREITOS E DEVERES

CAPÍTULO VI – DO CONSELHO REGULADOR

CAPÍTULO VII - DAS INFRAÇÕES, PENALIDADES E PROCEDIMENTOS

CAPÍTULO VIII - DISPOSIÇÕES FINAIS

Digitalizado com CamScanner

CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA IP QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ

CAPÍTULO I
- DO OBJETO -

Art. 1º. O presente Caderno de Especificações estabelece o regime aplicável a produção, controle, apresentação, promoção e defesa da indicação de procedência **QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ.**

Art. 2º. A indicação de procedência **QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ** é direito exclusivo de todos os produtores estabelecidos dentro da área geográfica delimitada e que satisfaçam o disposto no presente Caderno e nas demais legislações aplicáveis.

Art. 3º. A indicação de procedência **QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ** é exclusiva para identificar o queijo Colonial produzido dentro da área de produção delimitada, conforme disposto no presente Caderno e nas demais legislações aplicáveis.

CAPÍTULO II
- DO PRODUTO -

Art. 4º. O queijo Colonial produzido no Sudoeste do Paraná é maturado, de massa crua, semi-cozida ou cozida, que se obtém da coagulação do leite por meio do coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas.

CAPÍTULO III
- DA PRODUÇÃO -

Seção I
- Delimitação da Área -

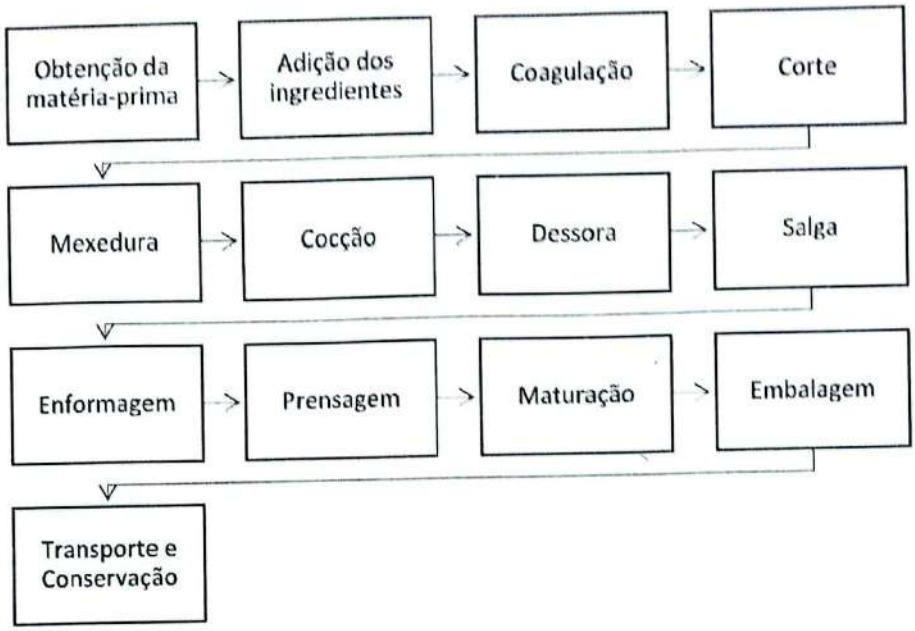
Art. 5º. Delimitação da Área de Produção:
A área geográfica delimitada para a Indicação de Procedência **QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ**, abrange os seguintes municípios: Ampére, Barracão, Bela Vista da Caroba, Boa Esperança do Iguaçu, Bom Jesus do Sul, Bom Sucesso do Sul, Capanema, Chopinzinho, Clevelândia, Coronel Domingos Soares, Coronel Vivida, Cruzeiro do Iguaçu, Dois Vizinhos, Enéas Marques, Flor da Serra do Sul, Francisco Beltrão, Honório Serpa, Itapejara do Oeste, Manfrinópolis, Mangueirinha, Mariópolis, Marmeleiro, Nova Esperança do Sudoeste, Nova Prata do Iguaçu, Palmas, Pato Branco, Perola do Oeste, Pinhal do São Bento, Planalto, Pranchita, Realeza, Renascença, Salgado Filho, Salto do Lontra, Santa Izabel do Oeste, Santo Antônio do Sudoeste, São João, São Jorge do Oeste, Saudade do Iguaçu, Sulina, Verê, Vitorino.

SERVIÇO DE REGISTRO DE TITULOS E DOCUMENTOS E CIVIL DAS PESSOAS JURÍDICAS DE CHOPINZINHO - PR
RAQUEL DOS SANTOS CARVALHO
Oficial de Registro

etição 870230083418, de 20/09/2023, pág. 6/134
Digitalizado com CamScanner

Seção II
- Processo -

Art. 6º. As etapas de produção para o QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ do Paraná, são:



Obtenção da matéria-prima

O leite utilizado para produção do queijo Colonial é o leite de vaca, na maioria das vezes cru. A utilização do leite cru é permitida nas queijarias situadas em propriedades certificadas como livres de tuberculose e brucelose, que participam do programa de controle de mastite, programa de Boas Práticas Agropecuárias (BPA) na produção leiteira, que tem o monitoramento e controle da potabilidade da água utilizada e a rastreabilidade de produtos. Além disso, também é necessária a implantação do programa de Boas Práticas de Fabricação (BPF).

Ressalta—se que a água deve ser clorada e submetida a análises periódicas a fim de monitorar a potabilidade.

Digitalizado com CamScanner

O leite utilizado na produção do queijo Colonial é predominantemente da propriedade. Predominam animais da raça Holandesa, seguida pela Jersey e mestiço de raças leiteiras. A maioria dos animais são alimentados a pasto, seguido por ração e/ou silagem.

A ordenha é realizada de forma mecânica, sendo mais utilizado o circuito fechado, seguido pelo balde ao pé. A maioria dos produtores mistura o leite das ordenhas da manhã e da tarde para fazer o queijo Colonial. O leite para fabricação do queijo Colonial deve ser o mais fresco possível, ou seja, obtido e utilizado em um intervalo de tempo pequeno.

Após a ordenha, o leite é filtrado, utilizando um tecido fino. Essa prática retira impurezas e detritos que possam estar no leite, o que diminui possíveis focos de contaminação que possam causar defeitos nos queijos. Podem ser utilizados coadores de tela fina de 0,10 a 0,15 mm de abertura média.

Em relação ao teor de gordura, utiliza—se o leite com o teor original de gordura, sendo que poucos produtores fazem um desnate parcial do leite antes da fabricação do queijo. O teor de gordura é variável de acordo com a raça dos animais, alimentação, entre outros fatores.

Adição de Ingredientes

A adição dos ingredientes ao leite é feita já na temperatura de coagulação. É importante determinar o volume de leite disponível diariamente para fabricação do queijo, pois mesmo pequenas variações no volume podem ocasionar erros na quantidade dos ingredientes a serem adicionados.

IOGURTE NATURAL

Esse ingrediente é opcional, sendo que muitos produtores realizam a adição de iogurte natural ao leite antes da adição do coalho. A adição desse ingrediente colabora na acidificação do produto.

COALHO

O queijo Colonial é produzido pela ação enzimática do coalho, sendo o coalho líquido o mais utilizado. Sua adição é feita após a adição do iogurte natural (quando ocorrer).

SERVIÇO DE REGISTRO DE TITULOS E DOCUMENTOS E CIVIL DAS PESSOAS JURÍDICAS DE CHOPINZINHO - PR
RAQUEL DOS SANTOS CARVALHO
Oficial de Registro
CPF 041.472.109-88

etição 870230083418, de 20/09/2023, pág. 8/134
Digitalizado com CamScanner

Para não comprometer o rendimento da fabricação, não gerar sabor amargo e não causar amolecimento do queijo durante a maturação, recomenda-se seguir as instruções do fabricante.

OUTROS INGREDIENTES

Os produtores que utilizam leite pasteurizado para produção do queijo Colonial adicionam fermento lático comercial. Esse tem função importante quando o leite é pasteurizado, pois no processo de pasteurização ocorre a eliminação de grande parte da microbiota desejável do leite. O cloreto de cálcio também é utilizado nesse caso. Esse ingrediente é importante no processo de coagulação de leite pasteurizado para repor o cálcio solúvel, devido a insolubilização do cálcio no tratamento térmico do leite. O cálcio contribui para a formação e firmeza da coalhada.

A natamicina, um fungicida eficaz contra bolores (mofos) e leveduras que não tem ação contra bactérias, é utilizada por alguns produtores. É aplicada ao queijo na forma de solução aquosa (de 0,1 a 0,2%) na qual os queijos são mergulhados após a salga. Não são utilizados corantes e nitratos na produção do queijo Colonial.

Coagulação

O queijo Colonial é um queijo de coagulação mista, com predominância da ação enzimática. Após a adição do coalho ao leite, este deve ser mantido em repouso. A coagulação é a etapa em que ocorre a separação do leite adicionado de um coagulante em duas fases, sendo elas a coalhada (parte coagulada) e o soro de leite (parte líquida). A coalhada é composta por uma rede de proteínas, sendo elas caseínas, que retém gordura, água e minerais. As proteínas do soro, parte dos minerais e a maioria da lactose do leite vão para o soro.

A temperatura de coagulação do queijo Colonial fica entre 32 e 40 °C, sendo que a maioria utiliza 35—38°C. A temperatura é mantida no processo pelo uso de tanques de inox de camisa dupla.

Corte

Antes de realizar o corte, é preciso verificar o firmeza da coalhada pelo ponto do corte, feito através da introduçao de uma espátula (ou faca) na superfície do coágulo (o ponto

etição 870230083418, de 20/09/2023, pág. 9/134

Digitalizado com CamScanner

ideal é quando a massa se parte sem quebrar, na forma de uma fenda). Além disso o corte deve ser feito cuidadosamente para evitar perda de massa no soro e diminuição do rendimento. Se o corte for realizado de forma adequada, o soro deve ser esverdeado e límpido. Soro com coloração esbranquiçada pode indicar corte inadequado e perda de proteínas.

O corte da massa (ou quebra da coalhada) na produção do queijo Colonial é realizado com liras, principalmente de forma manual. O tamanho dos cubos predominante é de cubos médios (0,6 a l,5 cm), seguido por cubos pequenos (0,2 a 0,4 cm) e cubos grandes (2 a 3 cm). O tamanho dos cubos/grãos feitos no corte da massa do queijo interfere na dessora, sendo que quanto maior o cubo, menor é a dessora, o que resulta em queijos com maior umidade.

Mexedura da Massa e Cocção

A mexedura é a etapa em que é feita a agitação da mistura de soro e massa com o objetivo de manter os grãos dispersos e aumentar a dessora. Essa mexedura deve ser lenta no inicio para evitar perda de rendimento pela redução do tamanho dos grãos podendo aumentar a intensidade na medida que os grãos ficam mais firmes. O tempo de mexedura é variável dependendo do produtor, desde poucos minutos até 20 minutos.

Durante essa etapa, é feito o aquecimento da massa, ou seja, a cocção. Ela é realizada de forma indireta, pela parede do tanque de camisa dupla. As temperaturas utilizadas no processo de produção do queijo Colonial variam de 37°C a 45°C o que caracteriza um queijo de massa semicozida.

Essa intensidade do tratamento térmico (tempo e temperatura) dado à massa interfere na umidade dos queijos.

Dessora

Nessa etapa, ocorre a separação dos grãos da coalhada e do soro. Antes da dessora, é necessária a verificação do ponto da massa, pela verificação da consistência dos grãos.

A forma de dessora mais utilizada pelos produtores é por meio da decantação da massa com a retirada do soro da superfície do tanque.

SERVIÇO DE REGISTRO DE TÍTULOS E DOCUMENTOS E CIVIL DAS PESSOAS JURÍDICAS DE CHOPINZINHO - PR
RAQUEL DOS SANTOS CARVALHO
Oficial de Registro
CPF 041.472.109-88

Digitalizado com CamScanner

Salga

O método de salga mais utilizado pelos produtores e a salga na massa, seguido por salga a seco – adição de sal na superfície do queijo após a enformagem e adição de sal ao leite no início do processo.

A salmoura é muito pouco utilizada pelos produtores. O sal utilizado majoritariamente e o sal fino em todos os métodos.

O sal contribui com o sabor do queijo, além de atuar na maturação regulando a atividade enzimática. A etapa da salga também ajuda na expulsão do soro e reduz a atividade de água do queijo.

A salga na massa é um método mais rápido que a salga seca e por salmoura, além de possuir melhor dosagem e distribuição do sal. Nesse método de salga, ocorre a adição de sal seco (1,5 a 6%) aos grãos de coalhada no tanque, logo após a dessora, antes da enformagem. Contribui para queijos mais desidratados, pois o sal na massa aumenta a dessora.

Na salga a seco ocorre a absorção lenta do sal, requer mais espaço e manuseio. O sal seco é adicionado à superficie dos queijos (0,7% de sal, dividido para cada face do queijo). Ocorre menor formação de casca no queijo.

A adição de sal ao leite no inicio do processo (de 1,5 a 2,5% de sal sobre o volume de leite) tende a aumentar perdas de massa no soro, parte do sal é perdida no soro, além de interferir na coagulação, resultando em uma coalhada mais mole e com expulsão do soro mais lenta. Além disso, dificulta a utilização posterior do soro.

Na salga em salmoura os queijos são imersos em solução de sal e água (20—24%) a uma temperatura de 10—15 ºC. A quantidade de sal a ser retida depende do concentração de sal, do tempo e temperatura de salga.

Enformagem

A enformagem é realizada em formas plásticas com auxilio de tecido dessorador apropriado.

tição 870230083418, de 20/09/2023, pág. 11/134

Digitalizado com CamScanner

O uso do tecido impede que a massa se grude nas formas, facilitando a dessora e a formação da casca. É importante que o tecido dessorador fique bem esticado para ter melhor acabamento. Parte do soro ainda é retido é drenado pelos orifícios da forma. As formas são na sua maioria redondas, podendo ser retangulares.

Prensagem

Após a enformagem, a massa é prensada para obtenção de uma maior expulsão do soro, com a adesão da coalhada em um bloco homogêneo, quanto maior for o tempo e a pressão utilizada, maior a dessora, diminuindo a umidade do queijo.

A prensagem da massa é feita em prensa coletiva vertical, mecânica na sua maioria ou pneumática. O tempo de prensagem tem variação de acordo com cada produtor, podendo durar de 1 hora e 30 minutos até 18 horas. O número de viragens durante o processo de prensagem também é variável entre 0 e 5, sendo mais recorrente uma e duas viragens.

Maturação

O queijo Colonial é maturado pelo tempo necessário para o desenvolvimento das características sensoriais típicas. A maturação não deve ser entendida como etapa para reduzir a contaminação microbiológica, mas sim como etapa tecnológica. A utilização de leite de boa qualidade, obtido de animais saudáveis e a higiene na produção é que irão garantir a segurança do produto.

Ainda, não é possível padronizar o tempo de maturação. A maturação de um queijo à temperatura ambiente e mais rápida do que a maturação em câmara fria. A microbiota inicial do leite cru, o tamanho do queijo e vários outros fatores interferem nesse processo.

O tempo de maturação do QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ pode ser de:

- 5,10 ou 15 dias de maturação, praticamente um queijo fresco;
- 20 a 30 dias, e
- 45, 60 ou mais de 60 dias.

Os queijos são maturados em câmara fria ou em sala de maturação climatizada com ar-condicionado. As prateleiras utilizadas são de madeira, inox, vidro ou fibra. A legislação

SERVIÇO DE REGISTRO DE TÍTULOS E DOCUMENTOS E CIVIL DAS PESSOAS JURÍDICAS DE CHOPINZINHO - PR
RAQUEL DOS SANTOS CARVALHO
Oficial de Registro
CPF 041.472.109-88

Digitalizado com CamScanner

permite o uso de prateleiras de madeira para queijos artesanais, desde que, em boas condições de conservação e não impliquem em risco de contaminação do produto. As prateleiras devem ser limpas periodicamente e de forma adequada.

Para o queijo Colonial, a umidade relativa do ar ideal para maturação situa—se entre 80% e 85%. As temperaturas mais utilizadas na maturação do queijo Colonial são de 8 a 12 ºC. Alguns produtores utilizam temperaturas muito baixas (4 — 6 ºC), o que dificulta o processo de maturação.

Os queijos devem ser virados periodicamente durante a maturação. A viragem evita a deformação do queijo e que o queijo grude na prateleira. Além disso, permite a perda regular da umidade, de ambos os lados, e a uniformidade da coloração.

A data da produção dos queijos deve estar devidamente identificada, isso é importante para a rastreabilidade e o controle do tempo de maturação.

Embalagem

As embalagens mais utilizadas nos queijos Coloniais em ordem decrescente são: plástico filme, plástico e redinha. A embalagem de um produto tem como funções conter, proteger, transportar e dar informações sobre o produto.

Os materiais de embalagens destinados ao contato direto com alimentos devem estar de acordo com os regulamentos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa). Toda embalagem deve conter a rotulagem adequada de acordo a legislação.

Transporte e Conservação

Os queijos deverão ser transportados da queijaria até o local de venda em caixas próprias para este fim. O produtor deve se preocupar com o local onde o queijo será armazenado e oferecido ao consumidor e com as condições de temperatura e higiene, que devem ser observadas para evitar problemas futuros. O consumidor também deve ser informado sobre os cuidados para que o produto mantenha sua qualidade.

Alguns produtores podem utilizar ordem diferenciada das operações unitárias do citado processo, sendo após a dessora: enformagem, prensagem, salga, maturação, embalagem, transporte e conservação.

tição 870230083418, de 20/09/2023, pág. 13/134

Digitalizado com CamScanner

Seção III
- Identidade e Qualidade -

Art. 7º. Da Identidade e Qualidade:

1) Composição:

1.1. Ingredientes obrigatórios:

1.1.1. Leite.

1.1.2. Coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas.

1.1.3. Cloreto de sódio.

1.2. Ingredientes Opcionais (citados no processo – sessao II).

2) Requisitos:

2.1. Características Sensoriais.

2.1.1. Consistência: semidura ou branda/macia, segundo o conteúdo de umidade, matéria gorda e grau de maturação.

2.1.2. Textura: compacta, podendo apresentar olhaduras.

2.1.3. Cor: amarelada uniforme.

2.1.4. Sabor: característico, brando, ligeiramente ácido, pouco desenvolvido a pronunciado de acordo com o grau de maturação.

2.1.5. Odor: característico, ligeiramente ácido, pronunciado de acordo com o grau de maturação.

2.1.6. Crosta: fina ou de média espessura, sem trinca.

2.1.7. Olhaduras: algumas olhaduras pequenas ou sem olhaduras.

2.2. Formato e peso: variáveis.

2.3. Requisitos físico-químicos: deve cumprir com os parâmetros físico-químicos:

I- teor de umidade máximo de 54,9% (m/m).

II- teor de gordura no extrato seco de 25,0 a 59,9% (m/m).

2.4. Características distintivas do processo de elaboração:

2.4.1. Obtenção de uma massa crua, semicozida ou cozida, dessorada, moldada, prensada, salgada e maturada.

2.4.2. Maturação: maturado pelo tempo necessário para o desenvolvimento das características sensoriais típicas e garantia da qualidade e inocuidade dos produtos, mediante comprovações

SERVIÇO DE REGISTRO DE TÍTULOS E DOCUMENTOS E CIVIL DAS PESSOAS JURÍDICAS DE CHOPINZINHO - PR
RAQUEL DOS SANTOS CARVALHO
Oficial de Registro
CPF 041.472.109-88

Digitalizado com CamScanner

laboratoriais de atendimento aos parâmetros microbiológicos vigentes.

2.5. Condição de conservação e comercialização: após ter completado o período de maturação, o queijo deverá ser mantido em temperatura máxima de 12 ºC.

2.5.1 O queijo de baixa umidade poderá ser mantido à temperatura ambiente, em local fresco e arejado.

3) Aditivos e Coadjuvantes de Tecnologia/Elaboração: Não é autorizada a utilização de aditivos e coadjuvantes no processo de elaboração.

4) Contaminantes: Os contaminantes orgânicos e inorgânicos não devem estar presentes em quantidades superiores aos limites estabelecidos pela legislação específica vigente.

5) Higiene:

5.1. Considerações Gerais: As práticas de higiene para elaboração de produto devem estar de acordo com as Boas Práticas Agropecuárias (BPA) e Boas Práticas de Fabricação (BPF) que garantam a inocuidade do produto para consumo. O leite a ser utilizado deverá ser ordenhado por meios mecânicos adequados.

5.2. Critérios Macroscópicos: O produto não deverá conter impurezas ou substâncias estranhas de qualquer natureza.

5.3. Critérios Microscópicos: O produto não deverá apresentar substâncias microscópicas estranhas de qualquer natureza.

5.4. Critérios Microbiológicos: O queijo deve cumprir os critérios microbiológicos estabelecidos na legislação vigente, conforme sua classificação de umidade.

Art. 8º. Das Boas Práticas Agrícolas (BPA) e de Fabricação (BPF): conforme normas e regras estabelecidas pelo controle regulador.

Seção IV
- Rotulagem -

Art. 9º. Os produtos aprovados pelo Conselho Regulador poderão utilizar nos rótulos selo de controle e signo distintivo.

tição 870230083418, de 20/09/2023, pág. 15/134

Digitalizado com CamScanner

Art. 10º. Os produtos não aprovados pelo Conselho Regulador não poderão utilizar nos rótulos selo de controle e signo distintivo.

Art. 11º. Deverão ser obedecidas as demais normas de rotulagem pela legislação em vigor.

Seção V
- Controle -

Art. 12º. Caberá ao Conselho Regulador executar o registro dos produtores para emissão das autorizações e selos de controle.

Art. 13º. Todo o processo e as instalações do estabelecimento devem obedecer a condições e normas de higiene e manipulação, permitindo um controle eficiente.

Art. 14º. Os produtores são obrigados a dispor da área de produção para controle do Conselho Regulador, e nos quais devem manter os registros atualizados nos termos definidos em norma interna deste.

Art. 15º. O Conselho Regulador fiscalizará as unidades produtoras para identificar se estão seguindo, em suas instalações, o que foi estipulado no presente Caderno.

Art. 16º. O Conselho Regulador poderá ter acesso a toda documentação que permita a verificação da conformidade em relação ao presente Caderno e legislações em vigor.

Art. 17º. Os produtos concorrentes ao uso da IP Queijo Colonial do Sudoeste do Paraná deverão ser submetidos a laudo analítico que comprove a conformidade dos mesmos em relação aos padrões de identidade e qualidade definidos na legislação brasileira, bem como aqueles estabelecidos no presente Caderno.
Parágrafo único. O Conselho Regulador deverá elaborar lista com laboratórios para a devida análise.

Art. 18º. O Conselho Regulador poderá propor parcerias para realização de análises dos produtos, em sistema de amostragem, para identificar se seguem os padrões estabelecidos por este Caderno e, assim, emitir a autorização e os selos da IP Queijo Colonial do Sudoeste do Paraná.

SERVIÇO DE REGISTRO DE TÍTULOS E DOCUMENTOS E CIVIL DAS PESSOAS JURÍDICAS DE CHOPINZINHO - PR
RAQUEL DOS SANTOS CARVALHO
Oficial de Registro
CPF 041.472.109-88

Digitalizado com CamScanner

Art. 19º. A quantidade de selos deverá obedecer a produção correspondente de cada produtor.

Seção VI
- Comercialização -

Art. 20º. O queijo reconhecido e identificado como **IP Queijo Colonial do Sudoeste do Paraná**, só poderá ser posto em circulação, ou introduzido no comércio, após aprovação do Conselho Regulador.

CAPÍTULO IV
- DO NOME GEOGRÁFICO QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ -

Art. 21º. Todos os produtores estabelecidos dentro da área geográfica, que cumprirem com o disposto neste Caderno de Especificações e nas demais resoluções internas, poderão usar e dispor do nome geográfico reconhecido **QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ**, assim como o direito a menção "indicação de procedência", em seus produtos e em material de apresentação, publicidade e propaganda.

Art. 22º. A IP **QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ** só pode ser usada em Queijo Colonial que, cumulativamente, respeite as normas do Caderno de Especificações e das demais legislações, e tenham sido credenciadas pela **APROSUD**.

Art. 23º. A menção ou referência a IP **QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ** abrangida pelo presente Caderno de Especificações, pelo produtor, na apresentação, venda, propaganda e publicidade de um produto só é permitido ao produto com direito ao uso.
Parágrafo único. A menção ou referência à IP **QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ** não pode ser abusiva ou em contribuição para a diluição ou enfraquecimento da sua força distintiva, ou signifique um aproveitamento desta.

Art. 24º. É proibido o uso, direto ou indireto, do nome geográfico da IP **QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ** em produtos que não cumpram os requisitos deste Caderno de Especificações, 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

tição 870230083418, de 20/09/2023, pág. 17/134

Digitalizado com CamScanner

traduzidas ou acompanhadas por termos como «gênero», «tipo», «qualidade», «método», «imitação», «estilo» ou outros análogos.

Art. 25º. 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 IP **QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ**, ou possa prejudicá-la, nomeadamente, pela respectiva diluição ou pelo enfraquecimento da sua força distintiva.

Art. 26º. É vedada a reprodução da IP **QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ** em obras ou em publicidade, quando daí se possa depreender que a mesma constitui designação genérica.

CAPÍTULO V
- DOS DIREITOS E DEVERES -

Art. 27º. São direitos dos produtores inscritos:
I - O direto do uso do nome geográfico da **QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ**;
II - O direito do uso a menção "indicação de procedência";
III - Observar e zelar pelo cumprimento das normas do presente Caderno de Especificações;
IV - Observar e fiscalizar as medidas adotadas pela **APROSUD;**
V - Acompanhar os procedimentos periódicos de avaliação de produtos.
VI - Propor medidas de melhoramento do Caderno de Especificações;
VII - Impedir terceiros do uso indevido da IP **QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ**, independentemente da defesa conferida pela **APROSUD.**

Art. 28º. São deveres dos produtores:
I - Zelar pela imagem da IP **QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ;**
II - Observar e adotar as medidas necessárias para o cumprimento das normas desse Caderno de Especificações;
III - Prestar as informações cadastrais;
IV - Adotar as medidas necessárias ao controle da produção por parte da **APROSUD** e das demais legislações em vigor;
V - Manter a produção e o estabelecimento em obediência as normas de segurança, meio ambiente, sanitárias e outras, permitindo um controle fácil e eficiente;

SERVIÇO DE REGISTRO DE TITULOS E DOCUMENTOS E CIVIL DAS PESSOAS JURÍDICAS DE CHOPINZINHO - PR
RAQUEL DOS SANTOS CARVALHO
Oficial de Registro
CPF 041.472.109-88

tição 870230083418, de 20/09/2023, pág. 18/134
Digitalizado com CamScanner

VI - Permitir o livre acesso aos estabelecimentos para o cumprimento e fiscalização das normas desse Caderno de Especificações.
VII - Pagar as taxas e emolumentos estabelecidos no Estatuto, neste Caderno e nas normas internas da **APROSUD** para monitoramento e controle.

CAPÍTULO VI
- DO CONSELHO REGULADOR -

Art. 29º. O Conselho Regulador da **IP Queijo Colonial do Sudoeste do Paraná** está estruturado conforme estabelecido neste Caderno de Especificações Técnicas.

Art. 30º - O Conselho Regulador será constituído em Assembleia Geral Extraordinária da Associação dos Produtores de Queijo Artesanal do Sudoeste do Paraná para um mandato de 3 (três) anos, intercalado com a diretoria.
§ 1º - O primeiro mandato será de um ano e meio.
§ 2º - Os membros do Conselho Regulador elegerão, entre eles, um Comitê, formado por um Diretor Presidente, um Diretor Vice-Presidente e um Diretor Secretário.
§ 3º - As reuniões do Conselho Regulador ocorrerão trimestralmente, ou quando se fizerem necessárias, com a presença mínima de 50% (cinquenta por cento) mais 1 (um) de seus membros efetivos, mediante convocação pelo Diretor Presidente com no mínimo 7 (sete) dias.
§ 4º - As deliberações do Conselho Regulador serão tomadas por maioria simples dos membros presentes nas reuniões.
§ 5º - Em caso de empate nas decisões, o voto do Diretor Presidente será privilegiado.
§ 6º - Poderão ser convidados a participar da reunião do Conselho Regulador para manifestarem a sua posição sobre temas ou propostas a serem debatidos, servindo como fonte de conhecimento, com finalidade de auxiliar, ampliar e/ou aprimorar as discussões e decisões do Conselho, sem direito a voto:
a. Representantes de instituições técnicas da APROSUD.
b. Representante de outras instituições correlatas com o objeto da APROSUD.
§ 6º - Poderão assistir às reuniões do Conselho Regulador, sem direito a voto:
a. Todos os associados da APROSUD e demais produtores de queijo colonial do território;
b. Representantes de universidades e/ou órgãos de pesquisa ou entidades de assistência técnica;
c. Representantes do serviço de inspeção e defesa sanitária animal; e

Digitalizado com CamScanner

d. Outros participantes convidados pelo Conselho e/ou pela Diretoria.

Art. 31º - São atribuições do Conselho Regulador:

a. A pedido da Diretoria ou Assembleia, promover, instituir, gerir e proteger a indicação geográfica, quando reconhecida ou deferidas, e outras certificações ou reconhecimentos que venham a ser criados;
b. Buscar o cumprimento das regras estabelecidas neste Caderno de Especificações da Indicação Geográfica observando: i) delimitação da região de produção; ii) aspectos ligados à raça, nível de produção e alimentação do rebanho; iii) boas práticas de higiene e fabricação; iv) processo de fabricação; v) maturação; vi) rotulagem e embalagem; vii) comercialização;
c. Elaborar e manter atualizado o registro e dados cadastrais dos produtores participantes da indicação geográfica;
d. Adotar as medidas de autocontrole e controle externo, em Regulamento Interno, visando ao cumprimento do Caderno de Especificações Técnicas;
e. Emitir os certificados de origem, certificados de uso e selos de controle dos produtos amparados pela indicação geográfica;
f. Orientar e controlar a produção, elaboração e a qualidade dos produtos amparados pela indicação geográfica;
g. Propor estratégias e formas de financiamento para acompanhamento, controle, coleta de amostras, análises laboratoriais e outros;
h. Propor medidas e submeter à aprovação em Assembleia para regular a produção de forma harmônica com a demanda do mercado;
i. Adotar medidas para preservar e estimular a qualidade dos produtos;
j. Promover, divulgar e estimular a participação dos produtores e demais colaboradores na designação da indicação geográfica;
k. Promover campanhas de defesa dos produtos e campanhas de informação aos consumidores sobre as qualidades do produto;
l. Propor estratégias para o bom entendimento e melhoria das relações entre os diversos atores da cadeia: produtores, intermediários privados, cooperativas de comercialização, entrepostos de maturação (cooperativas e empresas privadas), entrepostos de venda, revendedores e consumidores;
m. Propor medidas para o uso do nome geográfico reconhecido como indicação geográfica e do uso do sinal distintivo;

SERVIÇO DE REGISTRO DE TÍTULOS E DOCUMENTOS E CIVIL DAS PESSOAS JURÍDICAS DE CHOPINZINHO - PR
RAQUEL DOS SANTOS CARVALHO
Oficial de Registro
CPF 041.472.109-88

n. Monitorar o uso corrente da designação "QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ" das normas de rotulagem e comercialização estabelecidas, conforme definido no Caderno de Especificações Técnicas e outras resoluções e normas internas;
o. Realizar visitas para acompanhamento das normas estabelecidas para produção;
p. Propor a celebração de convênios e contratos com entidades de direito público ou privado para projetos temporários ou permanentes, para a produção, controle, apresentação, promoção e defesa da indicação geográfica;
q. Instituir comissão permanente ou temporária para tratar de temas específicos relativos à indicação geográfica;
r. Apresentar à Assembleia Geral, no primeiro trimestre de cada ano, relatório anual, plano de trabalho e orçamentário pertinentes às atividades do Conselho Regulador, para análise e aprovação;
s. Solicitar a manifestação de representante de órgão ou de entidade governamental ou de entidades organizadas da sociedade civil, bem como de especialistas no assunto, acerca de assuntos relacionados com os objetivos da Indicação Geográfica ou de casos não previstos neste Caderno, Regulamentos e, ainda, normas internas;
t. Propor alterações e melhorias ao Caderno de Especificações Técnicas;
u. Orientar os produtores do território quando às regras estabelecidas neste Caderno de Especificações Técnicas;
v. Zelar pelo prestígio e pela proteção da indicação geográfica quando reconhecida e deferida, no mercado adotando as medidas cabíveis visando a evitar o uso indevido do nome geográfico reconhecido e do sinal distintivo devidamente registrado; e
w. Emitir parecer e solicitar a adoção de medidas, de caráter excepcional e transitório, a questões não previstas no Caderno de Especificações Técnicas.

Art. 32º - Compete ao Diretor Presidente do Conselho Regulador o exercício das seguintes atribuições:

a. Representar o Conselho Regulador;
b. Elaborar a pauta, convocar as reuniões e implementar as decisões do Conselho Regulador;
c. Presidir as reuniões, convocando reuniões extraordinárias, quando assim exigirem os interesses ou necessidades do Conselho Regulador;
d. Encaminhar à Assembleia solicitações de apoio administrativo e financeiro para as atividades, quando necessário;

tição 870230083418, de 20/09/2023, pág. 21/134

e. Apresentar anualmente à Assembleia Geral, para aprovação, relatório de gestão e prestação de contas com o balanço das atividades do Conselho Regulador;
f. Comunicar à Diretoria, propondo as penalidades, os associados que infringirem as regras estabelecidas no Caderno de Especificações Técnicas;
g. Cumprir as determinações da Assembleia Geral referentes ao Conselho Regulador; e
h. Tornar efetivo e zelar pelo cumprimento das atribuições, disposições legais e decisões do Conselho Regulador.
Parágrafo único. Ao Diretor Vice-presidente compete substituir o Presidente nos seus impedimentos eventuais ou temporários.

Art. 33º - Compete ao Diretor Secretário o exercício das seguintes atribuições:

a. Proceder à leitura da ordem do dia e das atas de reuniões do Conselho Regulador;
b. Lavrar ou mandar lavrar as atas das reuniões do Conselho Regulador;
c. Manter sob a sua guarda os livros do Conselho Regulador;
d. Elaborar ou mandar elaborar relatórios, documentos, correspondência e documentos semelhantes;
e. Garantir a atualização e a guarda de todos os registros, certidões, arquivos e demais documentos alusivos e de competência do Conselho Regulador; e
f. Colaborar de modo geral com o Diretor Presidente e o Conselho Regulador.

Art. 34º - Compete aos membros do Conselho Regulador:

a. Participar das reuniões do Conselho Regulador;
b. Submeter assuntos e participar das deliberações do Conselho;
c. Eleger o Diretor Presidente e o Diretor Vice-Presidente; e
d. Tornar efetivo e zelar pelo cumprimento das atribuições do Conselho Regulador.

SERVIÇO DE REGISTRO DE TÍTULOS E DOCUMENTOS E CIVIL DAS PESSOAS JURÍDICAS DE CHOPINZINHO - PR
RAQUEL DOS SANTOS CARVALHO
Oficial de Registro
CPF 041.472.109-88

tição 870230083418, de 20/09/2023, pág. 22/134

CAPÍTULO VII
- DAS INFRAÇÕES, PENALIDADES E PROCEDIMENTOS -

Art. 35º. A **APROSUD** será responsável pela análise dos processos de produção e pela equipe técnica da associação encarregada de acompanhar o cumprimento das normas deste Caderno e demais documentos, aplicando as devidas sanções em caso de não cumprimento do mesmo.

Art. 36º. A **APROSUD** comunicará aos órgãos competentes os casos de não cumprimento da legislação vigente, para as devidas sanções.

Art. 37º. São consideradas infrações:
a) O não cumprimento das normas de produção, rotulagem, embalagem, transporte e comercialização;
b) Comercializar produtos fora dos padrões estabelecidos por este Caderno e pela legislação vigente.

Art. 38º. Penalidades e infrações:
a) Advertência por escrito;
b) Multa;
c) Suspensão temporária como participante da IP;
d) Suspensão definitiva como participante da IP.
Parágrafo único. Serão considerados descumprimentos mediante a ocorrência de reclamações, pareceres contrários de auditorias realizadas, prazos de correção não atendidos, fraude as normas aqui dispostas e a legislação em vigor.

Art. 39º. A pena de advertência será imposta somente a infratores primários, quando não observadas as normas presentes desse Caderno de Especificações; desde que não afetem qualquer etapa do processo de produção.

Art. 40º. A pena de multa será imposta a infratores reincidentes, quando não observadas as normas presentes desse Caderno de Especificações; desde que não afetem qualquer etapa do processo de produção.
Parágrafo único. A multa será estipulada em UFIR pela **APROSUD**, com aprovação em Assembleia e registrado em Ata própria.

tição 870230083418, de 20/09/2023, pág. 23/134

Digitalizado com CamScanner

Art. 41º. A pena de suspensão temporária do direito de concorrer a designação da IP **QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ** dar-se a quando o produtor estiver comercializando produto sem a observância das disposições desse Caderno de Especificações.
I - A pena de suspensão temporária será de um ano;
II - Havendo reincidência a pena de suspensão temporária será de dois anos.

Art. 42º. A pena de cassação e cancelamento do registro do produtor e do direito de uso da designação **QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ** ocorrerá nos casos de situações de fraude, alteração ou adulteração do processo de produção, do produto ou do uso do selo/signo distintivo.
I - A cassação e o cancelamento implicarão na apreensão e destruição de todo o material e documentação que contenha a designação IP **QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ**, sem direito de qualquer ressarcimento ou indenização;
II - Quando cassado o direito de uso da designação o produtor se obriga a retirar do mercado, num prazo de 30 dias, todo o produto e material com a designação IP **QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ.** Não o fazendo, caberá a **APROSUD** tomar as medidas necessárias, respondendo o produtor pelas perdas e danos.
Parágrafo único. A reintegração do produtor para concorrer ao uso da IP somente se dará mediante ao fim de processo de responsabilidade administrativo, civil e ou penal.

Art. 43º. O processo administrativo referente a infrações e penalidades será definido através de resolução interna da **APROSUD,** respeitando o direito de ampla defesa.

Art. 44º. O uso da designação da **INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ** fora das normas desse Caderno de Especificações e sem prejuízo do mesmo, implicará em responsabilidade civil e penal.

CAPÍTULO VIII
- DISPOSIÇÕES GERAIS -

Art. 45º. Dos Princípios da Indicação de Procedência **QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ:**
a) Para qualquer normativa não citada neste regulamento, deverão ser adotadas as normas e orientações emanadas pelo INPI, MAPA, ANVISA e outras pertinentes;
b) Este Caderno pode ser modificado a qualquer momento desde que as propostas sejam submetidas e aprovadas pela Assembleia Geral.

SERVIÇO DE REGISTRO DE TÍTULOS E DOCUMENTOS E CIVIL DAS PESSOAS JURÍDICAS DE CHOPINZINHO - PR
RAQUEL DOS SANTOS CARVALHO
Oficial de Registro
CPF 041.472.109-88

tição 870230083418, de 20/09/2023, pág. 24/134
Digitalizado com CamScanner

Art. 46º. A **APROSUD** poderá emitir pareceres e adotar medidas de caráter excepcionais e transitórias, para:

a) Questões não previstas neste Caderno, que deverão ser ratificadas pela Assembleia Geral;

b) Viabilidade da implementação e gestão da Indicação de Procedência **QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ.**

Art. 47º. O presente Caderno de Especificações Técnicas deverá ser aprovado em Assembleia geral convocada para este fim.

Art. 48º. O presente Caderno de Especificações entrará em vigor após o reconhecimento da Indicação de procedência **QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ** pelo INPI.

14 de setembro de 2023.

TABELIONATO DE NOTAS

Claudemir Roos

Presidente da Associação dos Produtores de Queijo Artesanal do Sudoeste do Paraná

TABELIONATO DE NOTAS Samuel de Lima Tabelião
Rua Pe. Diogo Antonio Feijó, 4074 - Sala 01 - Centro
CEP 85560-000 - Chopinzinho - PR
Fone (46) 3191-0167 - E-mail: tabelionatochz@gmail.com

Selo SFTN1OGpnbOF4Ohh6HJ81596q
Consulte esse selo em https://selo.funarpen.com.br/consulta

Reconheço **verdadeira** a assinatura de CLAUDEMIR ROOS ****************************
Dou fé. Emol.: R$5,35(VRC 21,73), Funrejus: R$1,34, Selo: R$1,00, FUNDEP: R$0,27, ISSQN R$0,27 Total: R$8,23

Chopinzinho-PR, 15 de setembro de 2023 - 10:17:25h

Dionatan Colella Zolet
Escrevente substituto

TABELIONATO DE NOTAS CHOPINZINHO - PR

Digitalizado com CamScanner

DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA

JUSTIFICATIVA HISTÓRICA

No Sudoeste paranaense, uma das regiões de reterritorialização da frente colonial, a transformação doméstica de produtos agropecuários realizada no interior da propriedade rural é prática cultural comum desde os primórdios da ocupação efetiva destas terras, legado cultural de seus antepassados[1].

Dentre os principais produtos alimentares processados nas propriedades rurais está o queijo Colonial, que tem sua origem com os imigrantes europeus do Sul do Brasil, que trouxeram consigo a tecnologia de fabricação de queijos, adaptando-a às condições brasileiras [2]. As famílias chegaram à região Sudoeste do Paraná vindos de Santa Catarina e Rio Grande do Sul a partir da década de 1940[3], conservando nesta trajetória o saber-fazer.

Anotações históricas da CANGO (Colônia Agrícola Nacional General Osório), entidade responsável pela colonização do Sudoeste Paranaense, apontam que na década de 1940 já havia produções significativas de queijo nesta região[3].

A vocação reconhecida por consumidores locais e de outras regiões do Brasil é atribuída ao queijo Colonial, produzido de forma artesanal, historicamente fabricado na região desde a chegada dos imigrantes colonizadores, cujo processo de produção vem sendo repassado entre as gerações de agricultores familiares.

Segundo IBGE[4], considerando dados apurados no censo agropecuário de 2017, o Sudoeste do Paraná é responsável por cerca de 26% dos estabelecimentos produtores de queijo do Estado.

A notoriedade do território na produção do queijo Colonial fica evidente com sua participação na Rota do Queijo Paranaense, lançada em 2021, 51% das propriedades rurais que fazem parte do roteiro são sudoestinas[5]. Além disso vale salientar a participação das queijarias nos concursos e a conquista de prêmios cada vez mais recorrente[6].

---

[1] EDUARDO, M.F. A Dinâmica Territorial das Agroindústrias Artesanais De Francisco Beltrão/PR. Dissertação (Geografia). Universidade Estadual Paulista. Presidente Prudente, 2008.
[2] CARVALHO, M. M. A agroindústria familiar rural e a produção de queijos artesanais no municipio de Seara/SC, um estudo de caso. Dissertação (Desenvolvimento Rural Sustentável). UNIOESTE, Cascavel. 2015.
[3] LAZIER, H. Estrutura Agrária no Sudoeste do Paraná. Dissertação (História do Brasil). UFPR, Curitiba. 1983.
[4] IBGE — Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Censo Agropecuário 2017.Disponível em <https://sidra.ibge.gov.br/pesquisa/censo-agropecuario/censoagropecuario-2017/resultados-definitivos> Acesso em 23/12/2022.
[5] QueijariasCadastradas.pdf (idrparana.pr.gov.br)
[6] Queijarias do Sudoeste conquistam medalhas de Prata no Concurso Mundial do Queijo do Brasil – Diário do Sudoeste (diariodosudoeste.com.br)

Petição 870230083418, de 20/09/2023, pág. 130/134

SUDOESTE DO PARANÁ

A mesorregião do Sudoeste, com 42 municípios, é a quarta região com maior Produto Interno Bruto (PIB) per capita do estado. As cidades com maior incremento de população no Sudoeste do Paraná foram Francisco Beltrão, Pato Branco e Palmas, o que ocorreu entre 1991 e 2007. Tais aumentos, associados, em grande parte, à migração e assentamentos rurais, impactaram positivamente no comércio local de acordo com o Instituto Paranaense de Desenvolvimento Econômico e Social – IPARDES[7].

Segundo o relatório "Os Vários Paranás", desenvolvido pelo IPARDES (2009), a mesorregião Sudoeste foi uma das que mais se urbanizou no período de 1970 a 2007, apresentando uma alta no grau de urbanização de 17% para 66%. Mesmo após esse rápido crescimento, a região ainda se encontra como uma das menos urbanizadas, superando apenas o centro do estado e o Vale do Ribeira.

Em relação à agropecuária, as grandes empresas industriais do setor de aves de corte, com importância significativa no âmbito regional e estadual, possibilitaram a fortificação da presença de agricultores familiares, pois estes sofrem com restrições naturais, sociais e econômicas, impactando diretamente nas atividades agrárias. Destaca-se também a criação de suínos, bovinos, **produção de leite**, milho e soja. Em relação à produção bruta do Paraná, os maiores destaques são a produção de ovos de galinha (35%), aves de corte (26,2%), a produção de leite (22,7%) e suínos de corte (21,9%) (IPARDES, 2009).

O **SUDOESTE DO PARANÁ**, abrange os seguintes municípios: Ampére, Barracão, Bela Vista da Caroba, Boa Esperança do Iguaçu, Bom Jesus do Sul, Bom Sucesso do Sul, Capanema, Chopinzinho, Clevelândia, Coronel Domingos Soares, Coronel Vivida, Cruzeiro do Iguaçu, Dois Vizinhos, Enéas Marques, Flor da Serra do Sul, Francisco Beltrão, Honório Serpa, Itapejara do Oeste, Manfrinópolis, Mangueirinha, Mariópolis, Marmeleiro, Nova Esperança do Sudoeste, Nova Prata do Iguaçu, Palmas, Pato Branco, Perola do Oeste, Pinhal do São Bento, Planalto, Pranchita, Realeza, Renascença, Salgado Filho, Salto do Lontra, Santa Izabel do Oeste, Santo Antônio do Sudoeste, São João, São Jorge do Oeste, Saudade do Iguaçu, Sulina, Verê, Vitorino.

---

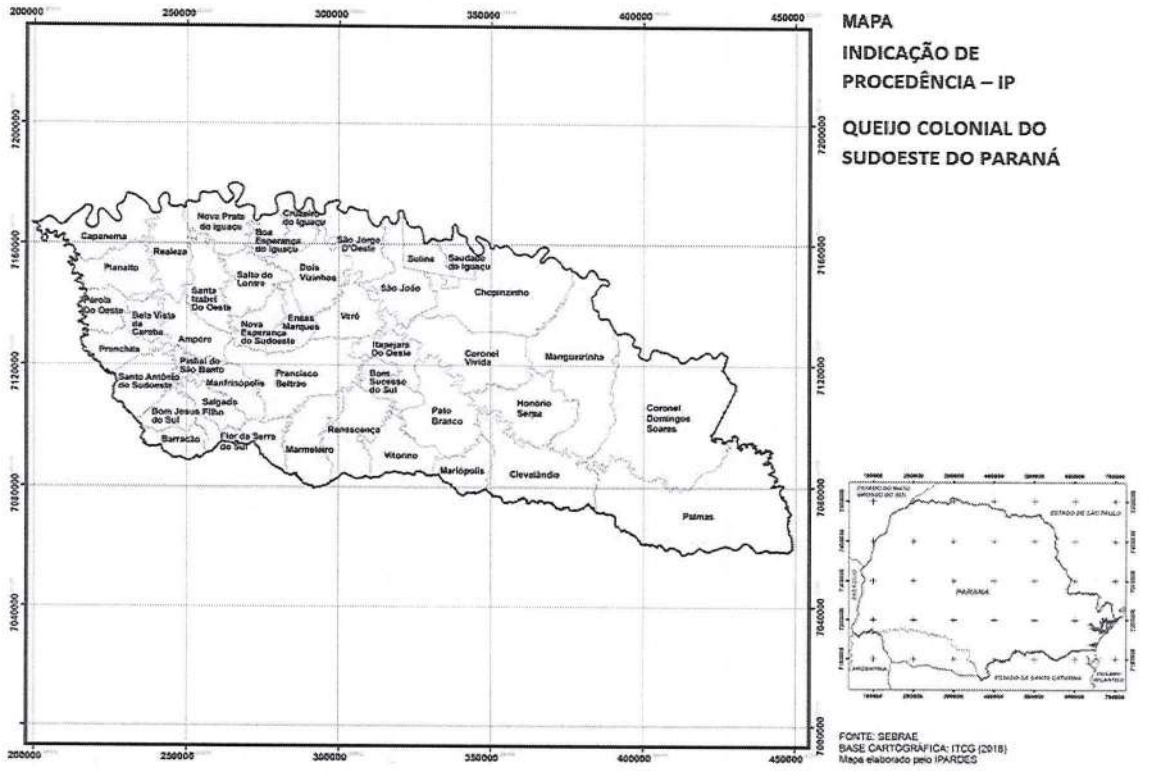
[7] INSTITUTO PARANAENSE DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO E SOCIAL (IPARDES). Os Vários Paranás: Sudoeste Paranaense: especificidade e diversidade, 2009. Disponível em: <http://www.ipardes.gov.br/biblioteca/docs/Sudoeste%20Paranaense_especifici dades%20e%20diversidades.pdf>.

Petição 870230083418, de 20/09/2023, pág. 131/134

PARANÁ
GOVERNO DO ESTADO
Secretaria da Agricultura
e Abastecimento

DECLARAÇÃO

Declaramos que a delimitação da área geográfica SUDOESTE DO PARANÁ, para subsidiar pedido de Indicação Geográfica - IG, espécie Indicação de Procedência – IP, junto ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial, referente a produção do queijo colonial, consiste nos 42 municípios da MESORREGIÃO GEOGRÁFICA SUDOESTE PARANAENSE, Lei Estadual nº 15.825/08 – Paraná, visto a importância econômica local, tradição e principalmente notoriedade que está atrelada a Região, o que é comprovado pelo Dossiê Histórico confeccionado por Andréia Claudino, no ano de 2023, sendo visualizado no mapa correspondente.



Curitiba, 21 de março de 2023.

Norberto Anacleto Ortigara,
Secretário de Estado.

INPI INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL
Assinado Digitalmente

CÓDIGO 416 (Devolução de prazo)

Nº DO PEDIDO: BR402022000010-3
INDICAÇÃO GEOGRÁFICA: Luiz Alves
ESPÉCIE: Indicação de Procedência
NATUREZA: Produto
PRODUTO: Banana (*Musa* sp., dos sub grupos: Cavendish e Prata)
REPRESENTAÇÃO:

PAÍS: Brasil
DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA: Entre os paralelos e meridianos 26º30'54S, 49º3'7W e 26º54'22S, 48º50'45W, totalizando uma área de produção de 1.279,5 km2; definida pelos limites das divisas intermunicipais abrangendo totalmente a área dos municípios de Massaranduba, São João do Itaperiú, Barra Velha, Balneário Piçarras, Ilhota, Luiz Alves, e parte de Navegantes, do Estado de Santa Catarina.
DATA DO DEPÓSITO: 14 de outubro de 2022
REQUERENTE: Associação dos Bananicultores do Município de Luiz Alves – ABLA.
PROCURADOR: Não se aplica.

DESPACHO

Reconhecido o obstáculo administrativo. Devolvido o prazo, conforme requerido, que começará a fluir a partir da data de sua publicação na RPI, observando o disposto na conclusão.

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) **"LUIZ ALVES"** para o produto Banana (*Musa* sp., dos sub grupos: Cavendish e Prata), 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 o pedido de devolução de prazo por falha do INPI, apresentado em 09 de outubro de 2023, por meio da petição n.º 870230089527, em relação ao disposto no art. 221 da LPI e na Portaria/INPI/PR nº 049/2021.

2. RELATÓRIO

O pedido de registro foi protocolizado no Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) por meio da petição n.º 870220094477 de 14 de outubro de 2022, recebendo o nº BR402022000010-3.

Encerrado o exame preliminar, deu-se início ao exame de mérito, quando foi verificada a necessidade de conformação do pedido à norma vigente, conforme exigência publicada em 01 de agosto de 2023, sob o código 304, na RPI 2743.

Em 09 de outubro de 2023, o requerente apresentou tempestivamente pedido de devolução de prazo por falha do INPI, por meio da petição n.º 870230089527, alegando como justa causa o fato de que houve diversas intercorrências e indisponibilidades no sistema de peticionamento eletrônico de Indicações Geográficas (Sistema e-IG). Dessa forma, de acordo com o requerente, foi impossível o cumprimento tempestivo da exigência anteriormente formulada.

Para fins de comprovação da justa causa que impediu o cumprimento tempestivo do prazo, o requerente apresentou os seguintes documentos:

- Oficio nº 03-ABLA-INPI/2023, fls. 03 a 05; e
- Histórico dos registros de acesso ao Serviço e-IG, e de comunicação com INPI, fls. 06 a 20.

O referido Ofício nº 03 relata que as tentativas de cumprimento da exigência tiveram início em 27 de setembro de 2023, dentro do prazo original de 60 (sessenta) dias. Após alguns contatos com os canais de relacionamento do INPI, verificou-se, em 09 de outubro de 2023, que havia um problema no link do peticionamento eletrônico de Indicações Geográficas. Após a identificação do problema pela Ouvidoria do INPI, o requerente imediatamente peticionou o pedido de devolução de prazo e também a petição de cumprimento de exigência de mérito (petição n.º 870230089376).

Os documentos comprobatórios dos acessos e da comunicação com os canais de atendimento do INPI incluem *prints* das telas demonstrando o erro persistente no Sistema e-IG no período de 28 de setembro de 2023 a 09 de outubro de 2023, além das mensagens enviadas e recebidas por meio do Fale Conosco, Fala.BR e Conecta Todos INPI.

3. CONCLUSÃO

Considerando que o pedido de devolução de prazo por falha do INPI foi apresentado tempestivamente e atende ao disposto no art. 221 da Lei n.º 9.279/96 e aos requisitos estabelecidos na Portaria/INPI/PR nº 049/2021, especialmente em seus artigos 2º e 3º, reconhece-se o obstáculo administrativo que impediu o cumprimento tempestivo da exigência de mérito.

Dessa forma, resta devolvido o prazo de 60 (sessenta) dias para resposta à exigência de mérito anteriormente formulada. Observe que a contagem do novo prazo terá início a partir da publicação do presente despacho na RPI, nos termos do art. 9º, parágrafo único, da Portaria/INPI/PR nº 049/2021.

Rio de Janeiro, 24 de outubro de 2023.

Assinado digitalmente por:

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

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