

Revista da
**Propriedade
Industrial**

Nº 2788
11 de Junho de 2024

**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 do Desenvolvimento, Indústria, Comércio e Serviços 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 Development, Industry, Commerce and Services 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.

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 Fomento, Industria, Comercio y Servicios del Brasil, que publica todos sus actos, ordenes y decisiones referentes al sistema de propiedad industrial en Brasil, comprendendo marcas y patentes así que los referentes a contractos de transferencia de tecnologia y asuntos corelacionados, además de los referentes al registro de programas de ordenador como derecho de autor.

Índice Geral:

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

CÓDIGO 335 (Pedido de registro publicado para manifestação de terceiros)..... 7

INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS – RPI 2788 de 11 de junho de 2024

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

Nº DO PEDIDO: BR 40 2024 000009 5

INDICAÇÃO GEOGRÁFICA: Taubaté

ESPÉCIE: Indicação de Procedência

NATUREZA: Produto

PRODUTO: Figuras modeladas em argila.

REPRESENTAÇÃO:



PAÍS: Brasil

DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA: A delimitação Geográfica da Indicação Geográfica das Figuras de Taubaté é exclusivamente o município de Taubaté – SP, localizado na região metropolitana do Vale do Paraíba.

DATA DO DEPÓSITO: 20/03/2024

REQUERENTE: CASA DO FIGUREIRO MARIA DA CONCEIÇÃO FRUTUOSO

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) “**TAUBATÉ**” para o produto **FIGURAS MODELADAS EM ARGILA**, 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 n.º 04, de 12 de janeiro de 2022 (Portaria/INPI/PR n.º 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 n.º 04/22.

2. RELATÓRIO

O pedido de registro foi protocolizado no Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) por meio da petição n.º 870240024027 de 20 de março de 2024, recebendo o n.º BR 40 2024 000009 5.

Foram apresentados os seguintes documentos:

- Requerimento eletrônico de pedido de registro de – fl(s). 1 a 4
- Caderno de especificações técnicas – fl(s). 9 a 35
- Comprovante de pagamento da Guia de Recolhimento da União (GRU) – fl(s). 47
- Estatuto Social registrado – fl(s). 48 a 53
- Ata registrada da Assembleia Geral com aprovação do Estatuto Social – fl(s). 54 a 58
- Ata registrada da posse da atual Diretoria – fl(s). 59 a 65
- Ata registrada da Assembleia Geral com aprovação do caderno de especificações técnicas e lista de presença – fl(s). 5 a 8; 66 a 69
- Identidade e CPF dos representantes legais – fl(s). 70
- Declaração de estarem os produtores estabelecidos na área delimitada – fl(s). 71 a 78
- Documentos que buscam comprovar a espécie requerida – fl(s). 79 a 222
- Representação gráfica ou figurativa da IG ou representação geográfica de país, cidade, região ou localidade – fl(s). 3
- Outros documentos:
 - Manual da identidade visual Figuras de Taubaté – fl(s). 36 a 46
 - Ofício à Secretaria de Desenvolvimento Econômico do Estado de São Paulo – fl(s). 223

- O modelo de gestão: Associação Casa do Figureiro “Maria da Conceição Frutuoso Barbosa”, para a implementação da Indicação Geográfica (IG) das Figuras de Taubaté, pós-reconhecimento – fl(s). 224 a 238

A partir da análise da documentação apresentada, verificou-se que **não foi apresentado o Instrumento oficial que delimita a área geográfica**, exigido pelo inciso VIII, do art. 16 da Portaria/INPI/PR nº 04/22.

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 o Instrumento oficial que delimita a área geográfica, exigido pelo inciso VIII, do art. 16 da Portaria/INPI/PR nº 04/22.

Salienta-se que **o exame preliminar consiste na verificação da presença dos documentos** elencados no art. 16, conforme o 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), com 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 petiçãoamento, independentemente da data de vencimento constante da guia, sob pena de o serviço solicitado não ser considerado.

Rio de Janeiro, 07 de junho de 2024.

Assinado digitalmente por:

Mariana Marinho e Silva

Tecnologista em Propriedade Industrial
Instituto Nacional da Propriedade Industrial
SIAPE 1379563

Raul Bittencourt Pedreira

Tecnologista em Propriedade Industrial
Instituto Nacional da Propriedade Industrial
SIAPE 1528344

INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS – RPI 2788 de 11 de junho de 2024

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

Nº DO PEDIDO: BR412023000024-2

INDICAÇÃO GEOGRÁFICA: Floripa

ESPÉCIE: Denominação de Origem

NATUREZA: Produto

PRODUTO: Ostras (*Crassostrea gigas* e *Crassostrea gasar*)

REPRESENTAÇÃO:



PAÍS: Brasil

DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA: A delimitação segue os limites legais dispostos na Lei nº 13.993, de 20 de março de 2007, que consolida as divisas intermunicipais do Estado de Santa Catarina, e na região da grande Florianópolis para os municípios de Florianópolis, Palhoça, São José, Biguaçu, Governador Celso Ramos, que estão diretamente ligados ao sistema marinho, exclusivamente das baías norte e sul da Ilha de Santa Catarina.

DATA DO DEPÓSITO: 12/12/2023

REQUERENTE: Federação das Empresas de Aquicultura

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 nº 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) “**FLORIPA**” para o produto **OSTRAS** (*Crassostrea gigas* e *Crassostrea gasar*), 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, de acordo com o publicado na Revista de Propriedade Industrial – RPI 2771, de 15 de fevereiro de 2024, 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 870230109543 de 12 de dezembro de 2023, recebendo o n.º BR412023000024-2.

Após um primeiro exame preliminar, foi verificada a necessidade de conformação do pedido à norma vigente, conforme exigência publicada em 15 de fevereiro de 2024, sob o código 303, na RPI 2771.

Em 15 de abril de 2024, foi protocolizada tempestivamente pela Requerente a petição n.º 870240032544, 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 n.º 04/22, conforme determinado pelo *caput* do art. 19 dessa normativa.

2.1 Exigência n.º 1

A exigência n.º 1 solicitou:

- 1) Apresente a ata registrada da posse da atual Diretoria acompanhada da lista de presença na assembleia, conforme exigido pela alínea c do inciso V do art. 16º Portaria/INPI/PR n.º 04/22.

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

- Ata registrada da posse da atual Diretoria acompanhada a lista de presença, fls. 8 a 13.

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

2.2 Outros documentos

Além disso, foram anexados os seguintes documentos:

- Manifestação da FEAq – fls. 4 e 5;
- Ofício nº01/2024 da FEAq com requerimento de averbação de documentos – fl. 6;
- Edital de convocação de Assembleia Geral Ordinária da FEAq – fl. 7;
- Ata de Assembleia Geral de eleição da Diretoria e do Conselho Fiscal – fls. 14 a 17;
- Ata de Assembleia Geral de aprovação do CET – fls. 18 a 21.

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

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 04 de junho de 2024 na base de marcas do INPI nas NCL(12)29 e NCL(12)31, foram encontradas as seguintes marcas registradas contendo o termo “FLORIPA”:

	Processo	Elemento Nominativo	Produto
NCL(12)29	900720085	FLORIPA	Palmito (em conserva); Frutas, legumes e verduras em conserva

	916632180	EMPORIO SUL FLORIPA	Crustáceos [não vivos]; Filé de peixe; Mexilhões [não vivos]; Ostras [não vivas]; Ovas de peixe preparadas; Pescado [não vivo]; Molusco em conserva; Polvo; Siri [não vivo]; Vôngole
	919714633	Sopas Floripa FROZEN HEALTHY FOOD	Caldo; Creme à base de vegetais; Preparações para fazer caldo; Preparações para fazer sopa; Preparações para sopas [frutas, legumes e verduras]; Sopas
	924540516	FLORIPA PRIME BEEF	Almôndega; Aves não vivas; Bacon; Bolo de carne; Carne; Carne de cabrito; Carne de caça; Carne de carneiro; Carne de ovelha; Carne de porco; Carne de rã; Carne em conserva; Carne enlatada; Carne fresca; Carne liofilizada; Carnes salgadas; Charque ou carne seca; Costela; Costelinha; Extratos de carne; Fígado; Hambúrguer de carne; Língua; Lingüiça; Lombo; Molhos de carne; Salame; Salsichas
	925636215	Floripa Saudável Congelados	Alho em conserva; Alimentos à base de peixe; Almôndega; Anchovas, não vivas; Arenques, não vivos; Arraia [carne de -]; Atum, não vivo; Aves não vivas; Azeite de dendê; Azeite de oliva extra virgem para uso alimentar; Azeite de oliva para uso alimentar; Azeitonas em conserva; Bacalhau; Bacon; Banana Processada; Banha de porco; Batatas fritas; Batatas fritas portuguesas com baixo teor de gordura; Bolinhos de batata; Bolo de carne; Cafta; Caldo; Caldo de ave para cozinha; Caldo de carne para cozinha; Caldo de fruto do mar para cozinha; Caldo de legume para cozinha; Caldo de peixe para cozinha; Caldos concentrados; Caldos de vegetais para cozinha; Camarão em conserva; Camarões, não vivos; Caranguejo; Carne; Carne de carneiro; Carne de ovelha; Carne de porco; Carne fresca; Carne liofilizada; Carnes salgadas; Cascas [raspas] de frutas; Castanha-de-caju processada; Castanha-do-brasil processada; Castanha-do-pará processada; Cenoura em conserva; Charque ou carne seca; Coalho; Coalho de queijo; Codorna; Costela; Costelinha; Creme à base de vegetais; Creme batido; Creme de leite; Crustáceos, não vivos; Dumplings [bolinho de massa] à base de batata; Embutido [frios]; Ervilhas em conserva; Extrato de tomate [polpa de tomate]; Extratos de carne; Feijão em conserva [ou ensacado]; Feijoada; Feijões em conserva; Fígado; Filé de peixe; Frutas congeladas; Frutas, legumes e verduras cozidos; Frutas, legumes e verduras secos; Frutos do mar; Gema de ovos; Gorduras comestíveis; Gurrão de peixe; Hambúrguer de

			carne; Hambúrguer de soja; Homus; logurte; Lagostas, não vivas; Lagostins, não vivos; Laticínios; Leite; Leite de amêndoas; Leite de amêndoas para fins culinários; Leite de arroz para fins culinários; Leite de coco; Leite de coco; Leite de coco para fins culinários; Lentilhas em conserva; Lingüiça; Lombo; Lula; Manteiga; Manteiga de alho; Mariscos, não vivos; Massa de tomate; Massa de tomate; Medalhão de peixe; Mexilhões, não vivos; Milho em conserva; Misturas contendo gorduras para fatias de pão; Molhos de carne; Moluscos, não vivos; Moqueca; Morcela [charcutaria]; Mousses de peixe; Mousses de vegetais; Nabo; Óleo de girassol para uso alimentar; Óleo de linhaça para uso alimentar; Óleo de soja; Óleo de soja para alimentação; Óleos para uso alimentar; Omeletes; Ostras, não vivas; Ovas de peixe preparadas; Ovo em conserva; Ovo fresco; Ovo para alimentação; Ovos *; Palmito (em conserva); Pasta de abobrinha; Pasta de berinjela; Pasta de carne; Patê com ovo e carne; Patê de carne; Patê de fígado; Patê de peixe; Peixe em salmoura; Pescado, não vivo; Pickles; Pó de cebola; Polpa de açaí; Polvo; Preparações para fazer caldo; Preparações para fazer sopa; Preparações para sopas [frutas, legumes e verduras];Purê de tomate; Queijos; Ratatouille; Requeijão; Saladas de legumes; Salmão, não vivo; Sardinhas, não vivas; Sementes de girassol preparadas; Sementes, preparadas*;Siri, não vivo; Sopas; Tofu; Tomate seco; Trufas em conserva; brigadeiro [sobremesa à base de leite condensado com chocolate];carne de siri; carne seca [carne salgada e seca]; feijoada [prato à base de feijão e carnes]; óleo de alho [comestível];polpa de açaí; polpa de açaí congelada
NCL(12)31	903648954	Aipim Floripa	Aipim fresco

Dessa forma, encaminha-se o pedido à Chefia e/ou à Coordenação Geral para as devidas providências.

Rio de Janeiro, 10 de junho de 2024

Assinado digitalmente por:

André Tibau Campos

Tecnologista em Propriedade Industrial
Instituto Nacional da Propriedade Industrial
SIAPE 2357106

Igor Schumann Seabra Martins

Substituto do Chefe da Divisão de exame Técnico X
Instituto Nacional da Propriedade Industrial
SIAPE 1771050

CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS



“Denominação de Origem”

A FEAq - Federação das Empresas de Aquicultura do Estado de Santa Catarina, por meio deste, como **requerente e Substituto Processual da DO, 'Ostras de Floripa'**, nas atribuições que lhe confere a legislação brasileira e o seu Estatuto, Art. 3º, que trata dos objetivos, conjuntamente com seus associados, empresas produtoras de ostras, ostreicultores e entidades representativas do setor com atuação na produção de Ostras em Floripa, reuniram-se em assembleia geral realizada em Florianópolis, no dia 14 de novembro de 2023 e aprovaram este Caderno de Especificações Técnicas da Denominação de Origem como segue abaixo descrito. O presente Caderno de Especificações Técnicas da Denominação de Origem (DO) de Floripa para Ostras, atende ao que estabelece o parágrafo único do Art. 182 da Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996, bem como ao que define o artigo 16º - inciso II, para o que conste no CET, da Portaria 04/2022 do Instituto Nacional da Propriedade Industrial - INPI, de 12 de janeiro de 2022 para as condições do Registro das Indicações Geográficas”.

14 de novembro de 2023.

CAPÍTULO I

NOME GEOGRÁFICO DA DENOMINAÇÃO de ORIGEM

Art 1º - O nome geográfico da Denominação de Origem (DO) é: 'Floripa'.

§ 1º - O reconhecimento da região, tal qual vem sendo denominado, é a expressão gentílica da toponímia “Florianópolis”, representa na essência a Ilha de Santa Catarina, e por consequência a região delimitada pelos municípios igualmente ligados pelas Baías Norte e Sul da Ilha de Santa Catarina, exclusivamente das áreas de cultivo e extração das 'Ostras'. Gentílico popular, muito empregado no meio do turismo, tradições, cultura e a gastronomia local, de onde surge a expressão gentílica associada a qualquer produto com origem na localidade; expressa o linguajar da cultura e folclore local, do “manezinho”, cidadão de 'Floripa', e por isto nesta denominação gentílica para a DO traz a origem do produto e a singularidade da pesca e ostreicultura local, isto é, o 'DNA' das 'Ostras de Floripa'; é comum ouvir na expressão literal e com sotaque do 'mané' local, ... “*Oxtraz di Floripah*”, ou ... “*Oxtraz du Mané*”; segundo o IBGE (2015), o nome geográfico consiste em um “topônimo geo-referenciado”, inserido em um contexto temporal, a partir do qual se estabelece os aspectos das origens culturais e/ou históricas do elemento que ele nomeia e/ou da comunidade que o instituiu”.

CAPÍTULO II

O PRODUTO DA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM - DO

Art. 2º - O produto da Denominação de Origem (DO), de Floripa é: 'OSTRA'

§ 1º - O produto da DO, Ostra, é cientificamente denominado como: “Moluscos bivalves das espécies *Crassostrea gigas* e *Crassostrea Gasar (C. brasiliiana)*.”

§ 2º - O produto da Denominação de Origem (DO), pelo qual a região é reconhecida, é apresentado na concha, 'Ostra' viva, ou 'Carne de Ostra', desconchada, como segue descrito.

- i. Ostra Viva: Ostra colhida no mar, selecionada, classificada, lavada, depurada se necessário de acordo com a classificação sanitária da área de cultivo, mantida na concha, viva e resfriada ($0^{\circ}\text{C} \leq 8^{\circ}\text{C}$);
- ii. Carne de Ostra: Ostra colhida no mar, selecionada, classificada, lavada, depurada se necessário de acordo com a classificação sanitária da área de cultivo, retirada da concha, resfriada ($0^{\circ}\text{C} \leq 8^{\circ}\text{C}$) ou congelada ($-25^{\circ}\text{C} \geq 0^{\circ}\text{C}$).

§ 3º - A denominação do produto, da Denominação de Origem (DO), reconhecido e definido para ser adotado pelos produtores é: '**Ostras de Floripa**'.

CAPÍTULO III

A ÁREA GEOGRÁFICA DELIMITADA DA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM - DO

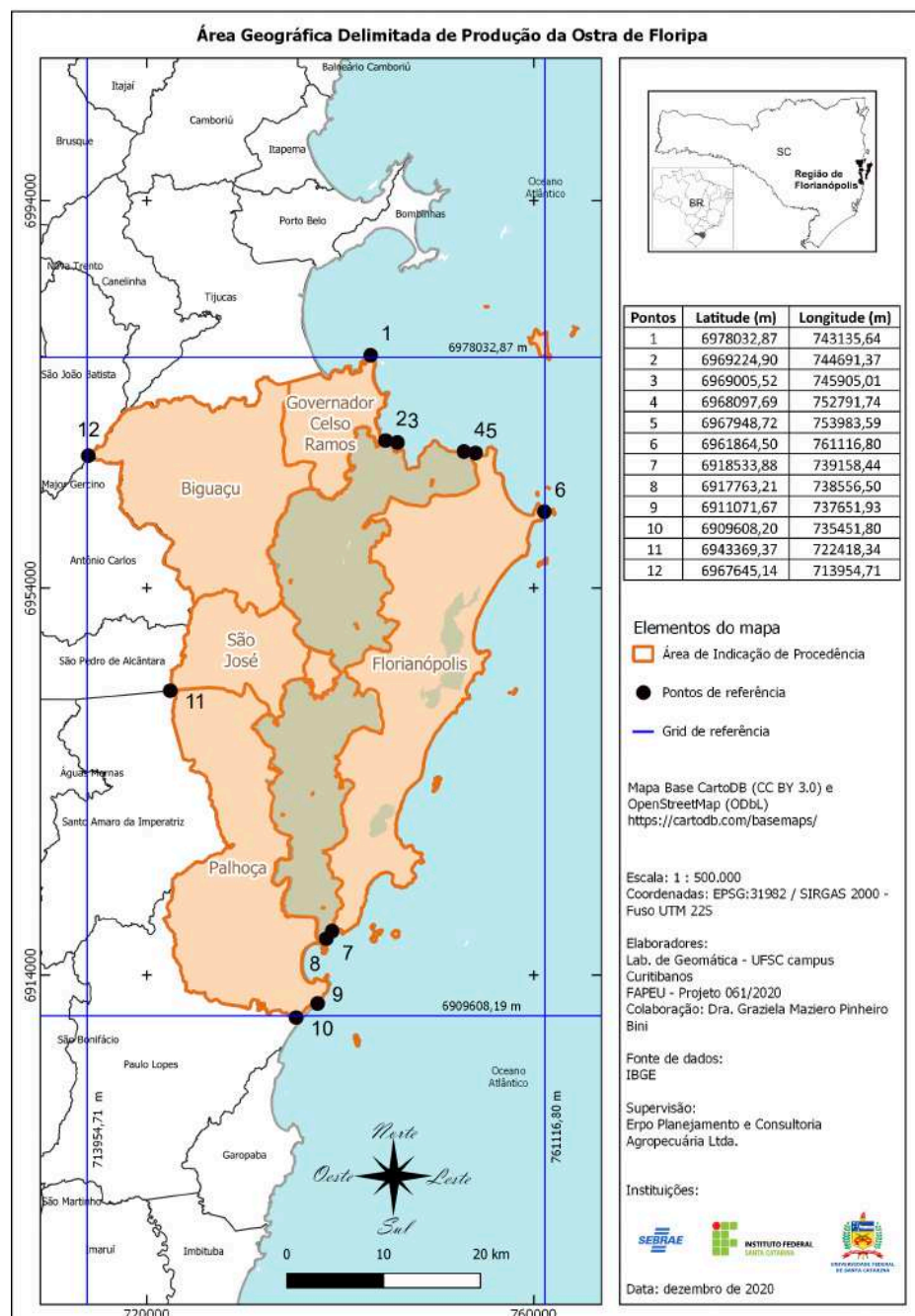
Art. 3º - A Área Geográfica Delimitada da DO: Utilizando o Sistema de Informação Geográfica, dados espaciais referenciados ao SIRGAS 2000 com projeção UTM zona 22S, mapa político de Santa Catarina (SPG, 2013), delimitou-se a área da IG, para atender a modalidade de uma DO para a , '**Ostras de Floripa**'. A delimitação dos municípios seguiu os dados IBGE Limites da Base Cartográfica Contínua do Brasil na escala 1:250.000 (BC250) - 2017. A área delimitada se apresenta com área total de 1713,17 km², e que correspondem a 1,79% do território do Estado de Santa Catarina, abrange totalmente a área geográfica política dos municípios igualmente ligados as Baías Norte e Sul da Ilha de Santa Catarina, que são: Florianópolis, Palhoça, São José, Biguaçu, Governador Celso Ramos; área geográfica delimitada oficialmente reconhecida pelo IOD/ SAR- Secretaria de Agricultura e Pesca de Santa Catarina, parecer nº 001/2022, de 19 de abril de 2022, conforme segue representado na figura 1.

I - A delimitação segue os limites legais dispostos na Lei nº 13.993, de 20 de março de 2007, que consolida as divisas intermunicipais do Estado de Santa Catarina, na região de Florianópolis, que estão diretamente ligados ao sistema marinho, exclusivamente das baías norte e sul da Ilha de Santa Catarina, pelos pontos descritos:

Pontos	Latitude (m)	Longitude (m)	Município	Delimitação
1	6978032,87	743135,64	Governador Celso Ramos	No litoral do município, no Costão N, Ponta dos Ganchos, segue ao ponto 2...
2	6969224,9	744691,37	Governador Celso Ramos	No litoral do município, no Costão N, na Armação da Piedade, segue ao ponto 3;
3	6969005,52	745905,01	Governador Celso Ramos	Em Mar ao N da Baía Norte da Ilha de SC; (relevo: cota -10m), segue ao ponto 4...
4	6968097,69	752791,74	Florianópolis	Em Mar ao N da Baía Norte da Ilha de SC; (relevo: cota -10m), segue ao ponto 5...
5	6967948,72	753983,59	Florianópolis	No litoral do município, do Costão N, na Ponta das Canas, segue ao ponto 6...
6	6961864,5	761116,8	Florianópolis	No litoral do município, do Costão N, na Praia Brava, segue ao ponto 7...
7	6918533,88	739158,44	Florianópolis	No Litoral do município, do Costão N, na Praia de Naufragados, segue ao ponto 8...
8	6917763,21	738556,5	Palhoça	No continente do município, no Costão N, na Ponta dos Papagaio, segue ao ponto 9;

9	6911071,67	737651,93	Palhoça	No Litoral do município, no Costão S, da Guarda do Embaú, segue ao ponto 10...
10	6909608,2	735451,8	Palhoça	Segue na divisa Municipal, com Paulo Lopes, segue ao ponto 11...
11	6943369,7	722418,34	São José	Segue na divisa municipal, até divisa com São José e São Pedro de Alcântara, segue ao ponto 12...
12	6967645,14	713954,71	Biguaçu	Segue na divisa municipal, até divisa com São João Batista e Antônio Carlos, e deste segue até o ponto 1;

Figura 01: Mapa da área Geográfica Delimitada de 'Floripa' para produção da 'Ostra' com DO.



CAPÍTULO IV

DESCRIÇÃO DA QUALIDADE E CARACTERÍSTICAS QUE SE DEVEM A INFLUÊNCIA DO MEIO GEOGRÁFICO DA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

Art. 4º - O meio geográfico delimitado, tem influência na qualidade e características que estabeleceu o renome desta Ostra, estão essencialmente ligadas a todo o território de 'Floripa', incluindo os fatores naturais e humanos, singulares e exclusivos desta região de produção; caberá ao produtor da DO observar que o meio geográfico singular de 'Floripa' é a essência e o princípio da proteção da 'Ostra' como produto emblemático de 'Floripa', necessário ao fortalecimento da ostreicultura na região, destacam-se:

- I. A adaptação da Ostra das espécies *Crassostrea gigas* e *Crassostrea Gasar (C. brasiliana)* ao ambiente de Floripa, essencialmente pela seleção massal de indivíduos (ostras) no meio geográfico de 'Floripa', que vem sendo realizada por mais de 30 anos e assim gerando as sementes do cultivo dos dias de hoje, exclusivamente no ambiente das baías Norte e Sul da Ilha de Santa Catarina;
- II. Esta adaptação singular das 'Ostras' nas condições do meio geográfico de 'Floripa' garante a produção de ostras ao longo de todo o ano, inclusive no verão quando se tornam o produto emblemático e carro chefe da gastronomia local neste período de intenso movimento turístico, diferente de outras partes do mundo onde se produzem estas espécies somente no inverno;
- III. As qualidades e características de frescor e sabor da , 'Ostras de Floripa' reconhecidas por 96% do mercado nacional abastecido por 'Floripa', são e devem ser reguladas essencialmente pelos processos na origem geográfica de produção, cultivo ou extração da Ostra realizados no modo do 'manezinho da ilha'¹, e mantidas pelo ambiente exclusivo das águas da Baía Norte e Sul da Ilha de Santa Catarina, de 'Floripa'.

CAPÍTULO V

CONDIÇÕES OU PROIBIÇÕES DO USO DA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

Art. 5º - A produção das 'Ostras de Floripa', adotada pelo produtor da DO é orientado pelo que descreve acima o Art.5º, atendendo ainda os requisitos complementares abaixo descritos.

¹ **Manezinho** é o gentílico popularmente utilizado para designar os nativos de Florianópolis, capital de Santa Catarina, Brasil.^{[1][2]} Embora possa se aplicar a todos os florianopolitanos, o termo também pode ser utilizado, dependendo do contexto, para classificar aqueles não apenas nascidos na cidade, mas também, além disso, filhos, de pai e mãe, de outros naturais da capital catarinense.^[1] Ou ainda, para designar os descendentes dos colonizadores portugueses açorianos, que chegaram à ilha por volta de 1700.^[2]

Art. 6º- O produtor da DO, seja associado ou não associado, deverá estar cadastrado junto ao sistema de controle da DO, ser formalmente constituído como pessoa jurídica e ou produtor de ostra, no status de ativo, comprovando o exercício da atividade econômica da ostreicultura e ou beneficiamento industrial ou artesanal de pescados, essencialmente de Ostras;

- i. **O produtor de Ostra**, é a pessoa jurídica ou física, também formalmente inscrito como agricultor familiar ou produtor, que tem por atividade principal a produção de Ostras; atividade esta que deve contar com a estrutura de produção aquícola para ostras, de extração em mar, de pré-lavagem, seleção, e classificação primária antes de destinadas aos estabelecimentos de beneficiamento de pescados; as estruturas de produção podem ser de caráter privado, associativo, cooperado ou terceirizada;
- ii. **A Unidade Beneficiamento industrial de pescados**, é a pessoa jurídica e ou física, também formalmente inscrita por agricultor familiar, ou produtor rural, ou empresa, ou associação, ou cooperativa, essencialmente com a finalidade de beneficiamento de 'Ostras' para destino ao mercado consumidor; o produto beneficiado por esta unidade, para a DO é exclusivamente aquele descrito no artigo 3º deste, em unidades industriais ou artesanais apropriadas para processamento de pescados, devidamente registradas e inspecionadas por órgãos oficiais de controle sanitário (ou municipal, ou estadual, ou federal); As unidades de beneficiamento devem ser providas minimamente de estrutura de seleção, classificação final, depuração², embalagem, resfriamento e expedição, necessariamente nesta ordem; as estruturas de beneficiamento podem ser de caráter privado ou terceirizada;

Parágrafo único - Qualquer alteração destas normas sobre o produtor de 'Ostras de Floripa' da DO, deverá ter parecer favorável do Conselho Regulador e aprovação em assembleia dos produtores.

Artigo 7º - A área geográfica delimitada permitida, para todas as atividades inerentes ao sistema produtivo e de extração da 'Ostras de Floripa' é exclusivamente aquela definida no Art. 3º deste Caderno de Especificações técnicas, reconhecida oficialmente pelo IOD / SAR-Secretaria de Agricultura e Pesca de Santa Catarina, parecer nº 001/2022, de 19 de abril de 2022, conforme

§ 1º - As fazendas marinhas, de produção da 'Ostras de Floripa' autorizadas para DO, são exclusivamente aquela instalada nas áreas aquícolas homologadas e ou autorizadas no sistema marinho das Baías Norte e Sul da Ilha de Santa Catarina, na área delimitada pelo IOD/ SAR nº 0001/2022, para 'Ostras de Floripa';

² Depurar significa limpar, purificar, remover impurezas, quando necessária, é definida pelos órgãos oficiais (CIDASC) de controle sanitário da qualidade das águas marinhas nas baías sul e norte da Ilha de Santa Catarina, áreas de cultivo.

§ 2º - As Unidades de beneficiamento de pescados, essencialmente das 'Ostras de Floripa' autorizadas para DO, são exclusivamente aquelas instaladas na área delimitada pelo IOD/SAR nº 0001/2022, isto é, nos municípios diretamente ligados ao sistema marinho das Baías Norte e Sul da Ilha de Santa Catarina de onde são extraídas as Ostras para o beneficiamento;

§3º - As sementes de 'Ostras', destinadas ao cultivo das 'Ostras de Floripa' autorizadas para DO, é aquela produzida em laboratórios de instituições, empresas, associações, cooperativas instaladas na área delimitada pelo IOD/ SAR nº 0001/2022; sementes cujas matrizes são exclusivamente de *Crassostrea gigas* e *Crassostrea Gasar (C. brasiliiana)*, originárias das baías norte e sul da Ilha de Santa Catarina; essencial para o controle e proteção da qualidade e características que o meio geográfico imprimem ao produto da DO, sobre fatores naturais.

§4º - A produção e ou o beneficiamento das 'Ostras de Floripa', com a finalidade de preservar a identidade geográfica e o renome de 'Floripa' para produção de Ostra, com qualidade e características singulares, próprias de um produto com Denominação de Origem segundo define Portaria do INPI nº 04/2022, **fica proibido nas seguintes condições:**

- i. por produtor de ostras e ou unidades de beneficiamento estabelecidas na área geográfica delimitada pelo IOD/SAR nº 0001/2022 e descrita no artigo 3º deste, para uso em marcas próprias de terceiros, de fora da área geográfica delimitada para DO.
- ii. por produtor de ostras e ou unidades de beneficiamento de fora da área geográfica delimitada pelo IOD/SAR nº 0001/2022 e descrita no artigo 3º deste, para uso em marcas próprias ou por produtores de 'Floripa' para comercialização como produto da DO;

§ 5º - Qualquer alteração desta norma, excepcionalmente sobre a área geográfica de beneficiamento, somente terá coerência nos caso em que questões sanitárias oficiais e ou demandas do mercado, seja para o reposicionamento do produto e ou para a regulação do mercado de produtos da DO seja necessária; neste caso deverá ter parecer favorável do Conselho Regulador e aprovação em assembleia dos produtores.

Art. 8º - O sistema de produção, das 'Ostras de Floripa' autorizadas para DO, devem respeitar e observar as boas práticas de produção (da ostreicultura) e fabricação (do beneficiamento), assim como todos os marcos legais vigentes no Brasil e que regulam as atividades da ostreicultura e do beneficiamento de pescados, essencialmente de Ostras e ou Moluscos Bivalves e ou de pescados;

§1º - As fazendas Marinhas e as unidades de beneficiamento para produção das 'Ostras de Floripa' autorizadas para DO, poderão ser regidos ainda por diretrizes ou por outros regimentos e

normas complementares, essencialmente quando necessárias as medidas estritamente destinadas ao controle, proteção ou o fortalecimento do renome da DO; estes devem ser definidos pelo Conselho Regulador da DO e orientados pelos conselhos consultivos técnico e científico da DO, e nesta condição tornados públicos a cada safra pela entidade gestora da DO em exercício;

§ 2º - O Sistema de produção e as etapas do processo produtivo convencionado pelos produtores da 'Ostras de Floripa' autorizados para DO são:

- i. **A produção de Sementes das Ostras** das espécies *Crassostrea gigas* e *Crassostrea Gasar* (*C. brasiliiana*), para uso na produção das 'Ostras de Floripa' autorizadas para DO, não será realizada no produtor de ostras, mas sim adquirida de laboratórios exclusivamente de 'Floripa', credenciados no sistema de controle da DO, renomados e com notório saber para as prática de seleção massal de indivíduos adaptados as condições de crescimento nas baías norte e sul da ilha de Santa Catarina, bem como das práticas, processos e procedimentos de produção de sementes que essencialmente preservem as características genotípica das 'Ostras de Floripa' e a qualidade sanitária dos indivíduos.
- ii. **A produção e seleção de matrizes da 'Ostra'**, para produção das sementes a serem utilizadas na produção das 'Ostras de Floripa' devem ter procedência atestada para origem, características e qualidades de Floripa, por instituições de pesquisa, academia ou extensão com relação e participação no desenvolvimento local da cadeia produtiva da ostreicultura catarinense;
- iii. Não são permitidas as 'importações de ostras', seja qual for a fase de desenvolvimento do molusco, com a finalidade de 'melhoramento' das ostras, para a produção em 'Floripa'.
- iv. **O cultivo das Ostras**, é de produção intensiva, podendo ser em lanternas, travesseiro, bandejas, BST (cestos em 'long-line' ajustável) dispostas em estruturas fixas ou suspensas em espinhel (*long-line*) ou balsas; seguindo as orientações legais e de boas práticas para a localização e posicionamento destes nas áreas aquícolas homologadas nas baías norte e sul da Ilha de Santa Catarina;
- v. **A ostreicultura em Floripa'**, nas baías norte e sul da Ilha de Santa Catarina, imprimiram na paisagem os 'long-lines' das fazendas de Ostras e Moluscos nestas baías, paisagem que corrobora o reconhecimento de 'floripa' como centro de produção de 'Ostras' e moluscos, mais recentemente de algas, que não poderá ser modificado além do que define o item iv. deste artigo;
- vi. **O manejo das ostras na produção**, atividade da ostreicultura, é realizado em 'ranchos' ou 'barracões', em estruturas fixas ou móveis flutuantes, em balsas adaptadas para esta finalidade, onde são realizados o manejo a classificação e manejo das lanternas, seleção,

limpeza, classificação das ostras para re ordenar a produção no mar; devem ter tamanho compatível com a área e produção em mar a fim de manter a qualidade das boas práticas de manejo das ostras até o desenvolvimento adequando ao atendimento do mercado;

- vii. **O beneficiamento das ostras** deverá ocorrer em área apropriada a finalidade, podendo ser em estruturas simplificadas e artesanais, industriais e de restaurantes, desde que atendam aos marcos legais do Brasil e em acordo aos mercados de destino;
- viii. **A seleção e classificação das 'Ostras de Floripa'**, autorizadas para DO, devem atender aos critérios de controle e qualidade descritos no art. 9º e 10;
- ix. **O embalamento e a rotulagem dos produtos**, são realizadas exclusivamente em unidades de beneficiamento, conforme descrito no art. 6º, alínea ii., quando se destina ao mercado consumidor, seja industrial, institucional, restaurantes ou consumidor final;
- x. **Todas as fases do sistema produtivo das 'Ostras de Floripa'**, autorizados para DO, deverá ser devidamente registrado e identificado de acordo com o plano de controle da DO a fim de permitir a rastreabilidade das 'Ostras de Floripa', desde a origem da sementes, ostreicultura, manejo, produção e beneficiamento das Ostras;

Parágrafo único - Qualquer alteração destas normas sobre o sistema produtivo das 'Ostras de Floripa' autorizadas para DO, deverá ter parecer favorável do Conselho Regulador, orientados pelos conselhos consultivos técnicos e científico e aprovação em assembleia dos produtores; ou por determinação oficial dos órgãos reguladores da atividade de produção de moluscos nas baías norte e sul da ilha de Santa Catarina.

Artigo 9º - As práticas que definem as qualidade e características, das 'Ostras de Floripa' autorizadas para DO e consideradas permitidas, são todas as relacionadas neste Caderno de Especificações Técnicas e todas aquelas que possibilitem o controle e fortalecimento do renome de 'Floripa' como centro de produção e extração deste molusco com garantia da qualidade reconhecida.

§ 1º - A avaliação da qualidade final, das 'Ostras de Floripa' autorizadas para DO, levará em conta o aspecto sensorial, realizado por um conselho de degustação, a ser instituído pelo Conselho Regulador da DO;

i - As características sensoriais das 'Ostras de Floripa' são típicas, de 'Floripa' como se tornou conhecida como centro de produção; tipicidade que está nas seguintes características: 1 - Frescor; 2 - Sabor Marinho, salgado, levemente adocicado no inverno e sabor metálico em outras épocas; 3 - A textura firme e cremosa característica; 4 - Carne de coloração branca a Creme, vivo, e nunca opaco, a ser realizado e confirmado pelo sistema de controle da produção;

§ 2º - A **verificação das práticas e processos realizados**, deverão estar registrados, à cada lote de processamento, tendo os lotes ou suas frações devidamente rastreados, desde a origem dos produtos e insumos de produção e processamento, até a expedição do produto destinado ao mercado consumidor, sempre mantendo no estabelecimento o arquivamento de toda a documentação comprovatória correspondente e definida no plano de controle da DO;

§ 3º - **As garantias da qualidade padrão do alimento**, quanto a inocuidade e qualidade higiênica e sanitária dos produtos beneficiados, são de responsabilidade do produtor, exclusivamente dos estabelecimentos de beneficiamento das 'Ostras', que devem estar habilitados e registrados para a atividade fim nos órgãos oficiais a que o produto se refere, sejam os serviços de Inspeção SIM - Municipal, ou SIE - Estadual, ou SIF - Federal, ou SISBI-POA - Sistema Brasileiro; devem atender a regulamentação de identidade e qualidade sanitária de pescados para moluscos (RTIQ Federal ou Municipal e ou NIR-SC), e os marcos regulatórios do Brasil para a matéria, ter procedimentos de autocontrole e a adoção de boas práticas de fabricação em todas as etapas da produção, e o beneficiamento; respeitar os períodos de defeso e permissão de colheita e extração somente nas áreas livres estabelecidas pelos órgãos reguladores da ostreicultura no estado de Santa Catarina para produção de moluscos.

§ 4º - **O fortalecimento da credibilidade**, e o renome das 'Ostras de Floripa', devem ser promovidos pelo produtor da DO e estimulado no território por meio práticas limpas e sustentáveis ambientalmente, justas e inclusivas socialmente, éticas política e economicamente, tradicionais e protegidas na cultura local do pescador e produtor de ostras artesanal de 'Floripa', legais e formalizadas perante os órgãos reguladores da atividade de produção e beneficiamento de pescados e moluscos, bem como observar os princípios da transparência, da coletividade, do associativismo e cooperativismo no setor, e se submeter ao controle da DO adotando as práticas complementares necessários quando definidas pelo Conselho Regulador da DO;

Parágrafo único - Qualquer alteração destas normas sobre as práticas que definem as qualidade e características, das 'Ostras de Floripa' autorizada para DO deverão ter o parecer favorável do Conselho Regulador e aprovação em assembleia dos produtores.

Art. 10 - Os padrões de qualidade e identidade das 'Ostras de Floripa', autorizados para DO deverão atender em primeiro ao estabelecido no marco regulatório brasileiro para pescados e moluscos, e de forma complementar visando assegurar os padrões da distinção da DO atender ainda aos critérios abaixo descritos.

I. A seleção e classificação das 'Ostras de Floripa' para a DO, deverá atender a a finalidade de beneficiamento dos produtos descritos no art. 2º deste,

- II. A seleção e classificação das 'Ostras de Floripa', viva e resfriada, destinada ao mercado consumidor na concha deverá obrigatoriamente seguir os critérios:
- i. Da Classificação do tamanho da Ostra, segundo o 'tipo', definido pela medida de diâmetro no lado maior da Ostra, será obrigatoriamente descrita na rotulagem do produto como segue:
 - a. TIPO nº 1: com 5 - 7,0 cm.
 - b. TIPO nº 2 : com 7 > 8,5 cm;
 - c. TIPO nº 3 : com 8,5 > 10 cm;
 - d. TIPO nº 4 : com 10 > 11,5 cm;
 - e. TIPO nº 5 : maior que 11,5 cm.
 - ii. Da denominação do tamanho do produto como popularmente é indicada pelos locais para o tamanho das ostras, segue relacionado com cada um dos tipos definidos para este critério, não será permitida a descrição na rotulagem do produto, como segue;
 - a. TIPO nº 1: 'Ostra';
 - b. TIPO nº 2 : Ostra 'baby';;
 - c. TIPO nº 3 : Ostra 'Média';
 - d. TIPO nº 4 : Ostra 'Grande';
 - e. TIPO nº 5 : Ostra 'Extra Grande'.
 - iii. A Seleção das 'Ostras de Floripa' quanto a cor, tonalidade, forma e apresentação das Conchas, para todos os tipos e tamanhos, deverá obrigatoriamente seguir os critérios:
 - a. Apresentar aspecto de limpas e higienizadas;
 - b. Não são permitidas Ostras Sujas, ou de aspecto opaco;
 - c. Apresentar formato arredondado ou ovalar;
 - d. Não são permitidas Ostras no formato de “banana”;
 - iv. A Seleção das 'Ostras de Floripa' quanto a qualidade da carne, está relacionada a sazonalidade da colheita e são distintas, será obrigatoriamente denominadas na rotulagem do produto, segundo os critérios:

- a. ESPECIAL: Ostras da espécie *Crassostrea gigas*, levemente ovadas e de carne levemente magra, em geral colhidas de Dezembro a Abril (Verão);
 - b. EXTRA: Ostras da espécie *Crassostrea gigas*, de carne intermediária, carne de textura túrgida, não ovada, adocicada, alto teor de glicogênio em geral colhidas de Maio a Julho (Outono/inverno);
 - c. EXTRA ESPECIAL: Ostras da espécie *Crassostrea gigas*, de carne gorda, Alcançando grande conteúdo interno na concha, bem ovadas, em geral colhidas de julho a Dezembro (inverno/Primavera);
 - d. ESPECIAL NATIVA: Ostra da espécie *Crassostrea Gasar (C. brasiliiana)*, 'nativa', colhidas o ano todo nas baías sul e norte da ilha de Santa Catarina, com qualidade em todas as estações do ano.
 - v. A Seleção das 'Ostras de Floripa' quanto as Características sensoriais do lote, deverá obrigatoriamente seguir os critérios:
 - a. De aroma e paladar característico de Ostra, marinho, salgado, mineral, com frescor e levemente adocicado no inverno;
 - vi. A Seleção dos lotes das 'Ostras de Floripa', quanto a qualidade sanitária e microbiológica deverá obrigatoriamente seguir os critérios:
 - a. Os contaminantes orgânicos, microbiológicos, físicos e químicos, devem estar de acordo com os limites estabelecidos pelos mecanismos de monitoramento e controle da qualidade da água e das Ostras, oficiais, e disponíveis para a região de Florianópolis, declarando a localidade das enseadas onde as fazenda aquícola se encontra instaladas, como LIVRE PARA OSTRAS, de contaminantes, seja para ALGAS TOXICAS e CONTAMINAÇÕES MICROBIOLÓGICAS;
 - vii. A Seleção dos lotes das 'Ostras de Floripa', quanto a pesos e medidas do produto final na embalagem, deverá obrigatoriamente seguir a norma definida pelo Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (INMETRO).
- III. A seleção e classificação das 'Ostras de Floripa', definido como 'carne de Ostra', 'desconchada', seja resfriada e ou congelada, deverá atender a todos os critérios estabelecidos neste artigo 11º, e complementarmente:
- i. A classificação das 'Ostras de Floripa' quando o tamanho, para este produto desconsidera-se a classificação descrita no item II, alíneas (i), (ii), (iii), podendo ser adotado qualquer tamanho; Permanecem os demais critérios de classificação e seleção acima descritos para definição em embalagem

§ 1º - Os mecanismos da verificação da qualidade das Ostras de Floripa, segundo os critérios acima descritos, serão obrigatoriamente avaliados por:

- i. Registros da Seleção e Classificação, conforme acima descritos, deverão ser internos e de auto-controle, com descrição dos padrões e critérios de qualidade classificados e selecionados, de cada lote beneficiado, e em cada safra;
- ii. Análises da verificação da qualidade dos critérios de seleção e classificação dos produtos beneficiados para DO, poderá ser requisitada e ou amostrada pelo sistema de controle da DO, realizada nas propriedades, unidades de beneficiamento ou nos mercados, para avaliação da conformidade ao atendimento dos critérios do CET da DO; quando requisitadas ou amostrados os produtos nesta condição, o produto amostrado será encaminhado à um laboratório designado pelo Conselho Regulador; as análises justificadas e solicitada serão realizadas as custas do produtor, em atendimento às condições definidas no plano de controle da DO;

§ 2º - Em caso de dúvida para a qualidade e identidade do produto, o produtor ou o conselho regulador poderá solicitar análises e documentos comprobatórios complementares, desde que atestadas pela pesquisa, será realizada sempre as custas do demandante.

§ 3º - Qualquer alteração destas normas de qualidade ou identidade deverá ter parecer favorável do Conselho Regulador e aprovação em assembleia dos produtores.

Art. 11 - Normas de Embalamento e Rotulagem, das 'Ostras de Floripa' para DO, dos produtos descritos nos art. 3º deste CET, quando forem para o mercado deverão obrigatoriamente, utilizar o selo de controle do Conselho Regulador (CR) da DO, 'Ostras de Floripa', com numeração individual de cada produtor, definida pelo CR por unidade embalada e lote, atendendo ainda os seguintes critério:

- I. As embalagens utilizadas para 'Ostras de Floripa' autorizadas para DO, viva e resfriada, na concha, deverá garantir a condição de frescor da Ostra 'viva' e 'resfriada' até o consumo, bem como atender ao marco legal do Brasil para o tema;
- II. As embalagens utilizadas para 'Ostras de Floripa' autorizadas para DO, desconchava , comercializada como 'carne de ostra', deverá adotar o vácuo, tanto para condição resfriada ou congelada, bem como atender ao marco legal do Brasil para o tema;
- III. Todas as embalagens seja primárias e ou secundárias devem ser comprovadamente novas e nunca reutilizadas, que garantam e preservem a qualidade do produto até os mercados consumidores, que tenham ou admitam lacre de fechamento após o embalamento;

- IV. Nas embalagens obrigatoriamente, primária e ou secundárias devem constar informações indicativas de que os produtos que ela contém são produtos com origem em 'Floripa', de uma região renomada pela produção de Ostras;
- V. A identificação do produto acompanhado de adjetivos como: “verdadeira”, “original”, “pura”, “tradicional”, “típica”, “única”, “natural”, “fresca”, “depurada” ou similar, NÃO SÃO PERMITIDAS; somente em casos excepcionais, exclusivamente com a finalidade de fortalecer o renome da região e o produto, em ações coletivas e nunca individuais, desde que aprovado pelos integrantes da DO em Assembleia Geral, excepcionalmente e por tempo determinado o Conselho Regulador poderá aprovar o uso destes adjetivos que o item IV, deste artigo, se refere;
- VI. O uso de ‘peças’ publicitárias e informativos, com a finalidade da propaganda e o marketing, por meios de rótulos, selos, *tag*, *folders*, *Flyers*, *banners*, *sites*, redes sociais, escritas, e qualquer outras formas que veiculem a marca própria do estabelecimento com a DO, e ou com uso da representação gráfica da DO, deverá previamente ser aprovado pelo Conselho Regulador da DO;
- VII. Os produtos da DO, que não tiverem o atestado de conformidade do Conselho Regulador para uso do selo de controle da DO, não poderão utilizar o selo de controle da DO e/ou qualquer identificação prevista neste artigo ou alusiva às 'Ostras de Floripa' em seus produtos e ou materiais de publicidade e marketing, sob pena de advertência, sanções e penalidades que o processo de uso da DO permitir;
- VIII. Complementarmente o conselho regulador poderá emitir e publicar “Normas e regulamentos complementares de uso da representação gráfica da DO, 'Ostras de Floripa', e ou orientações de marketing a seu critério, sempre atendendo aos princípios e objetivos da proteção, controle e fortalecimento da região e da ostreicultura com a produção de Ostras.

Parágrafo único - Qualquer alteração destas normas de embalagem e rotulagem dos produtos da DO deverá ter parecer favorável do Conselho Regulador e aprovação em assembleia dos produtores.

Art. 12 - Para a sustentabilidade da DO das 'Ostras de Floripa', aos produtores das 'Ostras de Floripa' (produtores de Ostra e unidades de beneficiamento) e a todos os envolvidos no processo de gestão, controle, proteção das 'Ostras de Floripa' e da DO, é orientado a adoção de princípios e o uso de práticas sustentáveis em todas as etapas da cadeia produtiva, estimulando ações de fortalecimento de 'Floripa' como produtor de 'Ostras' com qualidade singular e distinta, bem como estimular a credibilidade em todo o setor produtivo na região; tais ações e práticas estarão orientadas para o atendimento dos marcos regulatórios setoriais da ostreicultura e das matérias a que se destinam, e de

outras iniciativas que promovam a sustentabilidade ambiental, social, cultural e econômica da atividade e do território, como seguem descritas:

- I. Respeitar e observar as leis, e os instrumentos de regulamentação vigentes, relacionados aos direitos da Propriedade Intelectual e Industrial do Brasil e de todas as Nações a estes signatários, conferindo adequada proteção às indicações geográficas no Brasil;
 - II. Proteger e controlar o uso de sementes de 'Ostras' *Crassostrea gigas e Crassostrea Gasar (C. brasiliiana)*, exclusivamente produzidas na região de 'Floripa', de matrizes exclusivamente originárias nas Baias norte e sul da Ilha de Santa Catarina; reconhecidas pelos produtores de Ostra como um patrimônio imaterial da ostreicultura de 'Floripa', essencial para a qualidade e características do produto da DO;
 - III. Respeitar o produtor de ostras local, a cultura do 'manezinho da ilha', suas tradições, costumes alimentares e da gastronomia local, os manejos próprios adotados na ostreicultura local, e que conferem a tipicidade das 'Ostras de Floripa' ofertado ao consumidor;
 - IV. Defender a cultura, a defesa e a conservação do patrimônio histórico e artístico, a defesa e a promoção das expressões culturais e étnicas, a defesa e a conservação das tradições locais, especialmente as relacionadas à ostreicultura, ao Processamento de moluscos, a Gastronomia, ao Consumo de pescados e ao produto da DO;
 - V. Proteger os produtores da DO, Controlar a qualidade, Promover e Preservar o renome da região, em especial da DO, 'Ostras de Floripa';
 - VI. Defender e pesar pelo desenvolvimento territorial, sustentável, ambiental, social e econômico, da ostreicultura e dos produtores da DO, no âmbito das governanças locais, dos poderes públicos, e dos segmentos setoriais privados ligados ao sistema produtivo da DO;
 - VII. Estimular a investigação, o estudo e a busca de soluções dos problemas que se relacionam com a ostreicultura, a organização produtiva, e o processamento de Moluscos, essencialmente de 'Ostras de Floripa';
 - VIII. É completamente vedado ao produtor da DO estabelecer distinção, entre os produtores de ostras e ou participantes da cadeia produtiva por questão de etnia, cor, raça, origem, credo, ideologias, posição social ou pensamentos partidárias políticos, bem como interferir nas atividades particulares de outros produtores de ostras, processadores ou ativos econômicos ligados a cadeia produtiva;
- § 1º - Cabe ao Conselho Regulador, em articulação com os produtores, a definição das estratégias e planos de ação para o fortalecimento da sustentabilidade do setor no âmbito da DO.

§ 2º - Qualquer alteração destas normas para a atividade de produção das 'Ostras de Floripa', deverá ter parecer favorável do Conselho Regulador e aprovação em assembleia dos produtores.

CAPÍTULO VI

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

Art. 13 - O mecanismo de controle da DO, visa a verificação da conformidade dos requisitos do caderno de especificações técnicas (CET) da DO, assegurar o controle da qualidade do produto da DO e sobretudo a proteção dos produtores que tenham efetivo direito ao uso do selo de controle da DO;

Parágrafo único - O Mecanismo de controle é regulamentado, implementado, e gerido pelo conselho regulador, técnico e científico da indicação geográfica; órgão social estabelecido no estatuto da FEAq, entidade requerente, substituta processual no pedido de registro da DO de 'Floripa' para 'Ostras' perante o INPI.

Art. 14 - Conselho Regulador, O Conselho Regulador, Técnico e Científico é constituído com a responsabilidade de fazer a gestão, incluindo a defesa e proteção, o controle da qualidade, a promoção da indicação geográfica e fortalecimento do renome de 'Floripa' como produtor de 'ostras' e moluscos.

§ 1º- O conselho regulador, tem atribuições e competências distintas em atenção aos processo da DO que a FEAq, no artigo 23º em seu estatuto, lhe confere, atuará segundo um regimento interno e próprio de um conselho social, a ser estabelecido em até 180 dias da sua constituição, sob as condições:

- i. O Conselho Regulador da DO, terá uma diretoria composta por Diretor e um Vice Diretor, que instituirão o Conselho Regulador com seus representantes eletivos e suplentes, de forma paritária entre as categorias que o compõe, atendendo a todas as prerrogativas que o estatuto da FEAq prevê
- ii. O Conselho Regulador será composto, exclusivamente, por representantes com relevante atuação na produção e beneficiamento, sejam representantes dos produtores e dos membros externos da DO, qualificados em 3 categoria conforme a relação desta com o produto da DO, contará minimamente com 16 integrantes, como segue:
 - a. 3 (três) membros, eleitos pela Assembleia Geral dentre os Produtores Beneficiários Diretos, representantes das associações, cooperativas, desde que

associados ativos, efetivamente ou por representação, habilitados à produção destinados à Indicação Geográfica;

- b. 2 (Dois) membros, eleitos pela Assembleia Geral dentre os representantes dos Consumidores, sejam associação de restaurantes, gastronomia, promoção da cultura e do alimento local, efetivamente ou por representação, com conhecimento à produção e comercialização e ou gastronomia do produto destinados à Indicação Geográfica, também indicados e eleitos pela Assembleia Geral Ordinária;
 - c. 2 (Dois) membros, representantes de instituições de governança setorial e da cadeia produtiva, e câmaras Setoriais, com conhecimento à produção destinados à Indicação Geográfica, também indicados e eleitos pela Assembleia Geral Ordinária;
 - d. Por uma comissão técnica Científica, no âmbito consultivo do conselho regulador, composta por 6 (seis) membros representantes de instituição de desenvolvimento local, e/ou governanças locais, indicados e eleitos pela Assembleia Geral Ordinária; e até 6 (seis) membros representantes de instituições técnico-científicas e de apoio a cadeia produtiva, com conhecimento à produção destinados à Indicação Geográfica, indicados e eleitos pela Assembleia Geral Ordinária;
- iii. Os representantes, integrantes do Conselho Regulador são divididos em dois grupos: um com direito a voto, dos beneficiários, da cadeia produtiva e setorial (descritos nas letras a), b), c) deste artigo; e um segundo sem direito a voto, consultivo, técnico-científico com a Governança local, academia e instituições de apoio (descritos nas letras d) deste artigo, divididos cada qual por membros ativos e suplentes. Os membros do conselho consultivo, atuam essencialmente com a finalidade de aconselhamento do Conselho Regulador.
 - iv. Os membros do Conselho deverão reunir-se obrigatoriamente 1 (uma) vez ao ano, mediante convocação, sempre que necessário; O Diretor Presidente da FEAq sempre que julgar oportuno e necessário, poderá convocar reunião com os membros Conselho Regulador.
 - v. Os membros do Conselho Regulador terão um mandato de 2 (dois) anos, podendo ser reeleitos, sendo que após o segundo mandato o membro do conselho poderá participar de nova eleição desde que a chapa tenha no mínimo a renovação de 2/3 dos membros; Os membros, em cada uma das categorias, serão divididos de forma paritária em membros efetivos e membros suplentes;

§ 2º - O Conselho Regulador da DO terá apoio executivo e administrativo da FEAq – Federação das Empresas de Aquicultura do Estado de Santa Catarina, juntamente com seus membros eletivos; estabelecerá as relações de gestão com o setor produtivo de acordo ao organograma da figura 2, abaixo representado.

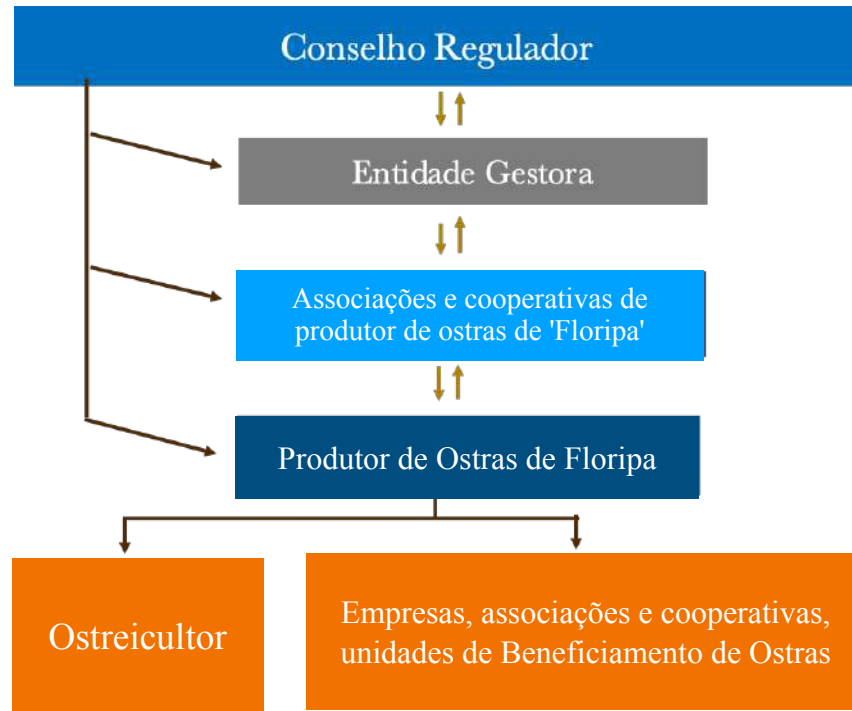


Figura 2: Organograma das relações do setor produtivo no processo de gestão, controle da qualidade e proteção do produtor;

§ 3º - Quaisquer alterações nas atribuições, finalidades e organização social do conselho regulador, compete a FEAq em assembleia geral deliberar com seus integrantes associados.

Art. 15 - Plano de Controle, visa estabelecer o controle da DO para 'Ostras de Floripa', para os requisitos do Caderno de Especificações Técnicas da DO, sob as condições;

- I. O cumprimento das condições ou proibições de uso da DO estabelecidas no Capítulo V, é de responsabilidade dos produtores, através do Autocontrole, e do Conselho Regulador, através do Controle Interno;
- II. A metodologia, os instrumentos, os formulários, as responsabilidades e a operacionalização do Controle Interno, com vistas ao cumprimento das condições ou proibições de uso da DO especificadas no Capítulo V, serão regulamentadas por regimento do “Plano de Controle do

Caderno de Especificações Técnicas da DO”, a ser instituído pelo Conselho Regulador a partir do seu estabelecimento;

- III. Para subsidiar a operacionalização do Plano de Controle, o Conselho Regulador manterá, entre outros, os registros cadastrais atualizados relativos aos estabelecimentos de produção, produtores de ostras e de beneficiamento, destinados à produção das 'Ostras de Florianópolis' com DO;
- IV. O Plano de Controle da DO segue orientado pelo fluxograma abaixo apresentado na figura 3, e as condições descritas nos artigos que seguem neste capítulo;

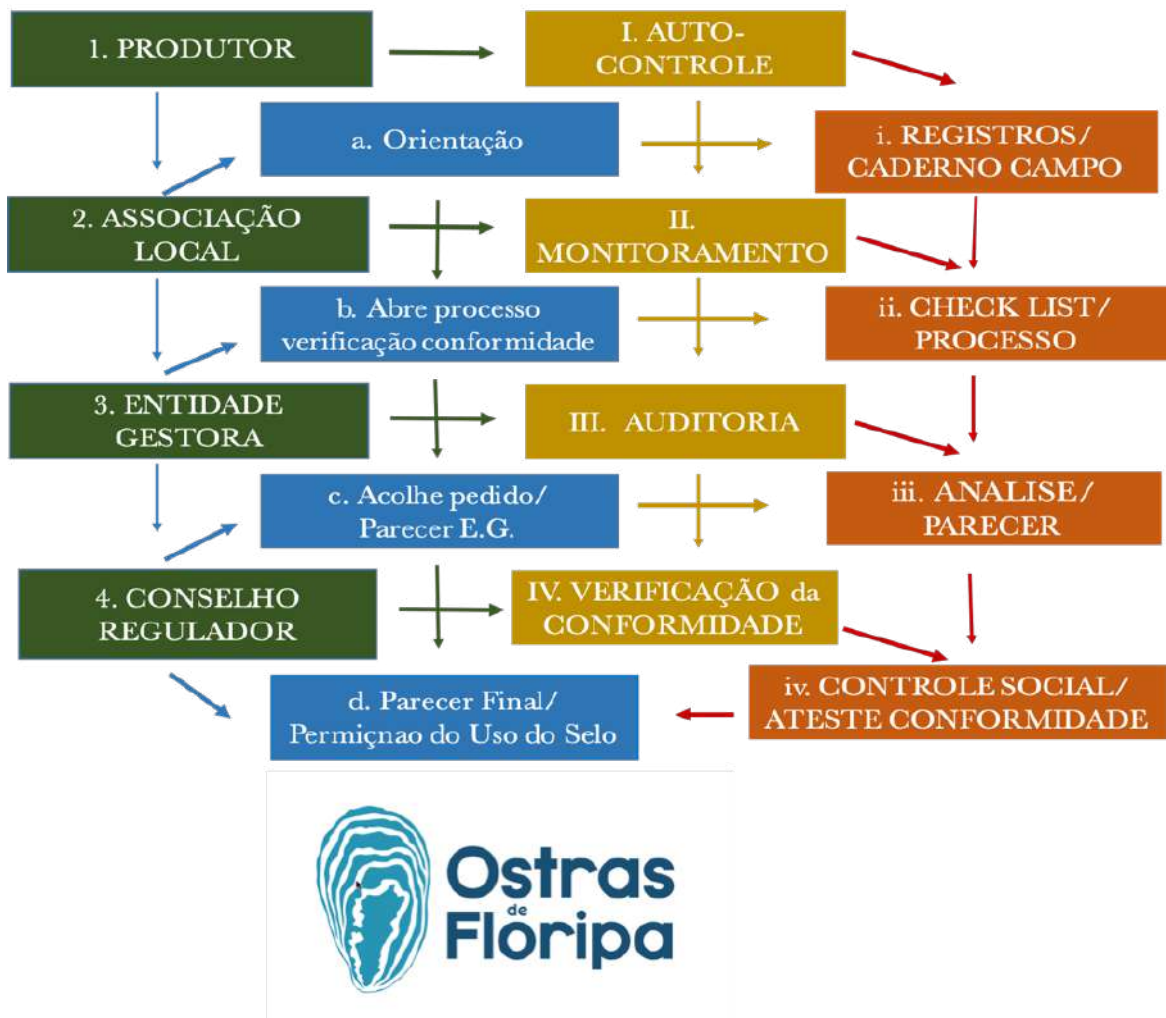


Figura 3: Fluxograma do processo de controle da DO, com atores envolvidos e suas atribuições, a cada etapa e documentos de controle.

- i. Os produtores produzem o produto amparados pela DO, atendendo aos requisitos definidos no Caderno de Especificações Técnicas da DO, assumindo a responsabilidade pelo Autocontrole;
- ii. A FEAq assume o papel de entidade gestora, em nome do Conselho Regulador recebe dos produtores os pedidos para a obtenção da atestação da conformidade do produto, e dão providências;
- iii. A FEAq, no papel de gestora do processo de pedido de uso da DO 'Ostras de Floripa', implementa os controles para análise e realiza a auditoria para emitir o parecer de conformidade, para providências e deliberação final do Conselho Regulador; pareceres não conformes retornam ao produtor requerente para contestação e/ ou procedimento corretivo;
- iv. O auditor constituído, para emitir o parecer de conformidade da DO, estará amparado nos critérios do caderno de especificações técnicas da DO e os documentos fornecidos pelos produtores da comprovação ao atendimento dos critérios estabelecidos ao produtor da DO, entre outros que forem necessários ao ateste da conformidade;
- v. O Conselho Regulador, gerencia e viabiliza a operacionalização do Plano de Controle;
- vi. Para o produtor que atende aos requisitos e condições da DO, o Conselho Regulador emite o atestado de conformidade para que o produtor possa fazer uso da DO nos seus produtos e materiais informativos do estabelecimento que o produziu.

Parágrafo único - Quaisquer alterações no plano de controle, deverá ter parecer favorável do Conselho Regulador e aprovação em assembleia dos produtores.

Art. 16 - Os Pontos de Controle e seus métodos de avaliação indicativos para a implementação do Controle Interno por parte do Conselho Regulador, através do Plano de Controle, estão relacionados abaixo:

PONTOS DO CONTROLE INTERNO	
Controles	Método de verificação 2
produtores de Ostras	
Produtor: Cadastro do produtores de Ostras no Sistema de Controle da IG;	a, b, d

Produção: Geo-referenciamento, Área de produção e Localização;	a, b
Produção: Capacidade Produtiva da Fazenda;	a, b
Práticas de Produção: Cessão de uso de águas marinhas – cadastro MAPA e ou sob parcerias com cessionários ativos;	a, b
CHEK LIST - Boas práticas Ostricultura;	a
Origem das sementes: NF, laboratório credenciado na DO;	a, b
Qualidade do Produto: Ficha de Produção, seleção, classificação, expedição;	a, b
Embalagem: Tipo, peso e quantidade de embalagens/ Lote/ produtor;	a, b
Rastreabilidade: Nota Fiscal Venda; Confirmação sistema monitoramento	a, b

UNIDADE PROCESSAMENTO	
Unidade de beneficiamento: Cadastro no Sistema de Controle da DO	a, b, d
Unidade de beneficiamento: Registrada e Fiscalizada por órgão de controle	a
Produtores fornecedores: Relacionados à unidade de processamento	a, d, d
Origem: GTA e NF origem/ lote	a, b
Produto na entrada: Ficha técnica ¹ – Produto/ Padrões de qualidade/ % de Classificação/ produtor/ talhão/ safra - entrada	a, b
Processamento: Ficha técnica ¹ - produto resultante/ Padrões de Qualidade/ processos/ rendimento/ quantidade/ lote/ produtor(es) safra	a, b
Manual de Boas práticas e PACs de processamento aplicado	a, b
Qualidade produto final: Padrões de identidade e qualidade físico-química dos produtos verificada	a, b, c
Qualidade produto final: Padrões de identidade e qualidade organoléptica dos produtos verificada	a
Embalagem: Produto/ Tipo/ Quantidade embalagens / lotes/ safra	a, b
Rastreabilidade: Sistema de Autocontrole/ NF venda	a, b

Produtos embalados para os mercados	
Tipo e quantidade embalagens / produtos da DO	e
Padrões de Rotulagem do produto da DO	e
Selo da DO/ lote embalado/ safra	e
Outros Controles	
Declaração de produtos elaborados para DO	d
Declaração de Autocontrole do Caderno de Especificações Técnicas	d
Atendimento aos princípios que definem a DO	d

¹Legenda: 1 - Ficha técnica poderá ser aplicada individualmente por etapa-setor ou contínua para lote de entrada; ²Método de Avaliação: a - Controle Documental; b - Controle de Campo em caso de anormalidade ou amostragem; c - Exame analítico; d - Termo de compromisso entre partes; e - controle documental ou de campo;

Parágrafo único - Quaisquer alterações nos pontos de controle, deverá ter parecer favorável do Conselho Regulador e aprovação em assembleia dos produtores.

CAPÍTULO VII

DIREITOS E OBRIGAÇÕES DOS PRODUTORES, SANÇÕES APLICÁVEIS AOS PRODUTORES PELA INFRINGÊNCIA DO DISPOSTO NOS CAPÍTULOS V E VI

Art. 17 - São direitos dos produtores,

- I. Fazer uso da DO, quando atendido os critérios de conformidade do Caderno de Especificações Técnicas da DO de 'Floripa' para Ostras.

Art. 18 - São deveres dos produtores da Denominação de Origem, 'Ostras de Floripa';

- I. Zelar pela imagem da DO, 'Ostras de Floripa'.
- II. Prestar todas as informações cadastrais previstas no Caderno de Especificações Técnicas e no Plano de Controle da DO, solicitadas pelo Conselho Regulador (CR) e ou seu preposto.
- III. Autorizar o acesso do CR e ou preposto nas propriedades, instalações das unidades de beneficiamento e instalações da atividade de produção das 'Ostras de Floripa' com a finalidade de realizar a avaliação da conformidade da DO.
- IV. Adotar e respeitar integralmente todas as orientações, regras e definições estabelecidas e aprovadas neste Caderno de Especificações Técnicas da DO 'Ostras de Floripa', registrado junto ao INPI, bem como quaisquer normas regulamentares complementares definidas pelo Conselho Regulador.

Art. 19 - São Princípios da Denominação de Origem, 'Ostras de Floripa', o respeito às Indicações Geográficas reconhecidas no Brasil e em outros países.

§ 1º - Os produtores da DO não poderão utilizar em seu produto, sejam eles da DO ou outros produtos derivados, o nome de Indicações Geográficas reconhecidos no Brasil ou em outros países.

§ 2º - Os produtores da IP da Banana de Luiz Alves deverão respeitar a diversidade, sem distinção de gênero, raça, religião, credo, fé, social e econômica, presar pela transparência, economicidade, ética e boa convivência entre pares, respeito a todos os marcos regulatórios do Brasil para o setor e atividade de produção de Banana, respeitar sempre a maioria decisória definida nas Assembléias e os definidos no estatuto da ABLA, sendo associado ou não.

Art. 20 - Infrações à Denominação de Origem, 'Ostras de Floripa'

- I. O descumprimento do estabelecido no Caderno de Especificações Técnicas e no Plano de Controle da DO;
- II. O descumprimento dos deveres dos produtores da do, essencialmente os descritos no artigo 18 ou correlatos a estes;
- III. O descumprimento dos princípios da DO, essencialmente os descritos no artigo 19 ou correlatos a estes.

Art. 21 - Penalidades para as infrações à Denominação de Origem, 'Ostras de Floripa'.

- I. Advertência verbal.
 - i. quando constatado pela primeira vez qualquer uma das infrações determinada no artigo 20 deste.
- II. Advertência por escrito;
 - i. quando constatado a segunda infração, seja reincidente ou nova infração, em qualquer umas das infrações determinadas no artigo 20 deste.
- III. Suspensão temporária da Denominação de Origem (DO), 'Ostras de Floripa';
 - ii. quando constatado a terceira ou mais infrações, seja reincidente ou nova infração, em qualquer uma das infrações determinadas no artigo 20;
 - iii. a suspensão será aplicada pelo conselho regulador mediante provas e registros, em maior ou menor grau, conforme descrito abaixo:

- a. Suspensão leve, de 90 dias, mediante o atendimento dos procedimentos corretivos estabelecidos pelo Conselho Regulador; aplicada quando constatado e registrado a terceira (3ª) infração determinada no artigo 20, porém, sem acarretar publicidade negativa ao renome da DO.
- b. Suspensão mediana, de 180 dias, mediante o atendimento dos procedimentos corretivos estabelecidos pelo Conselho Regulador; aplicada quando constatado e registrado a quarta (4ª) infração sem ter havido publicidade negativa à DO; ou constatado a terceira (3ª) infração reincidente do artigo 20, e constatado publicidade negativa ao renome da DO.
- c. Suspensão grave, de 360 dias, mediante o atendimento dos procedimentos corretivos estabelecidos pelo Conselho Regulador; aplicada quando constatado e registrado a quinta (5ª) infração sem ter havido publicidade negativa à DO; ou constatado a quarta (4ª) infração reincidente, determinadas no artigo 20, com resultado em publicidade negativa ao renome da DO.
- d. Suspensão gravíssima, por tempo indeterminado a ser definido pelo CR e aprovado em assembléia dos produtores, mediante o atendimento dos procedimentos corretivos estabelecidos pelo Conselho Regulador; aplicada quando constatado e registrado a sexta (6ª) infração, reincidente ou não, determinadas no artigo 20, mesmo sem ter havido publicidade negativa à DO; ou constatado a USURPAÇÃO do uso do nome, que tenha resultado em publicidade negativa ao renome da DO.

§ 1º - Compete ao Conselho Regulador estabelecer, sem prejuízo às penalidades acima, outras providências para preservar o renome da DO, 'Ostras de Floripa', incluindo a desqualificação das Ostras em processo de obtenção do atestado de conformidade, ou medidas do recolhimento da 'Ostras de Floripa', que tenha sido colocado no mercado sem a devida qualificação exigida para a DO.

§ 3º - *Para cada penalidades aplicada em específico, o Conselho regulador e a luz do Caderno de Especificações Técnicas, estabelecerá as medidas corretivas a serem adotadas, estabelecendo ao produtor da IG o direito a defesa, e subsequente direito de uso da IG somente se, sua defesa seja deferida ou sejam cumpridas as medidas e penalidades respectivas a suspensão em questão;*

- i. *A falta de resposta do produtor ao conselho regulador e ou sua defesa, e ou a adoção da medida corretiva quando suspenso no período estabelecido à penalidade em questão, implicará na caracterização de reincidência da penalidade e por isto considerado penalidade gravíssima, e assim subseqüentemente;*



erpo

Art. 22 - Fica determinado o fórum da comarca de Florianópolis para dirimir quaisquer desentendimentos e ou ações decorrentes do descumprimento do CET e ou prejuízos, sejam morais, econômicos ou de quaisquer natureza à DO das 'Ostras de Floripa'.



erpo

FEAq



Parecer nº 001/2022

Florianópolis, 19 de abril de 2022.

Instrumento oficial que delimita a Área da Indicação Geográfica **Ostras de Floripa**, para fins de Indicação Geográfica, na espécie de Denominação de Origem.

INTRODUÇÃO

O presente documento é o **Instrumento Oficial** que delimita geograficamente a Área de Indicação Geográfica (IG) na espécie de Denominação de Origem da área de produção das Ostras de Floripa.

O documento refere-se ao pedido da expedição de instrumento oficial que delimita a área geográfica, enviado pela Federação da Empresa de Aquicultura de Santa Catarina (FEAq), nos termos do art. 7º, inciso VIII, da Instrução Normativa (IN) nº 95/18, com a finalidade de atender ao pedido de registro da Indicação na qualidade de Denominação e Origem (DO) para **Ostras de Floripa**, junto ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI).

Para a construção do processo da IG, na espécie de DO da área de produção das **Ostras de Floripa**, diversas instituições se uniram, cada uma com sua *expertise*, a fim de apresentar um estudo completo, contemplando todas as áreas necessárias para prestar assistência ao documento apresentado.

A base para a expedição deste Instrumento Oficial foi o documento elaborado pelos seguintes profissionais: Rogério Ern, *MSc.* em Ciência de Alimentos, Engenheiro Agrônomo; Daniel Heberle, Dr. em Pedologia; Graziela Maziero Pinheiro Bini, *MSc.* e Dra. em Geografia; Alexandre Ten Caten, técnico em geomática, Engenheiro Agrônomo, *MSc.* e Dr. em Ciências do Solo.

A Secretaria de Estado da Agricultura, da Pesca e do Desenvolvimento Rural (SAR), vem apoiando fortemente as iniciativas que visam à promoção dos produtos agropecuários que se destacam por estarem intrinsecamente relacionados com o território, com o saber-fazer, com o ambiente e com as qualidades específicas destes.

SUMÁRIO EXECUTIVO:

NOME GEOGRÁFICO: FLORIPA

ESPÉCIE: Denominação de Origem

NATUREZA: Produto

PRODUTO: OSTRAS (das espécies *Crassostrea gigas*, *C. gasar* e *C. brasiliana*)



1. CONTEXTUALIZAÇÃO

a) O projeto da Denominação de Origem das “Ostras de Floripa”;

O Estado de Santa Catarina é reconhecido pelos patrimônios materiais e imateriais, pela riqueza cultural e pelas tradições trazidas pelos imigrantes que resultam nos dias de hoje em produtos típicos e únicos, e na região do Litoral Sul, com influências germânicas e açorianas, que definitivamente conquistaram e se fixaram na Ilha de Santa Catarina, tendo com principal artífice a pesca artesanal.

Atualmente, com a maricultura em franco desenvolvimento pelos descendentes destes imigrantes pescadores, a produção de Ostras resgata a tradição e vocação de saberes da cultura local. São mais de 20 (vinte) anos de apoio e sucessivos projetos de desenvolvimento da cadeia produtiva e qualificação dos maricultores, e o setor da produção de Ostras na região, local onde se concentra instituições, organizações da sociedade civil e empresas totalmente voltadas à cadeia produtiva, desde laboratórios de pesquisa, extensão, produção de sementes, produção, equipamentos, processamento até a gastronomia, como nenhuma outra região do país, o que demonstra a aptidão e tradição na produção deste molusco.

Em 2018, deu-se início ao projeto da IG das “**Ostras de Floripa**”, com os Maricultores, organizados pela Associação dos Maricultores do Sul da Ilha (AMASI) e a Federação das Empresas de Aquicultura de Santa Catarina (FEAQ), contando com os parceiros institucionais como: Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), Instituto Federal de Santa Catarina (IFSC), Centro de Desenvolvimento em Aquicultura e Pesca CEDAP/ Epagri, Câmara Setorial da Maricultura de Santa Catarina, Prefeitura Municipal de São José, Prefeitura Municipal de Palhoça, Prefeitura Municipal de Biguaçu, Prefeitura Municipal de Governador Celso Ramos, Secretaria de Estado da Agricultura e da Pesca e do Desenvolvimento Rural de Santa Catarina (SAR), com a participação e o apoio da Prefeitura Municipal de Florianópolis e do SEBRAE – SC. Estas entidades se uniram na construção do processo de pedido de registro da referida IG. Esse esforço coletivo finalizou com a construção do *Dossiê* de reconhecimento da DO “**Ostras de Floripa**” como um produto protegido com características singulares e próprias estabelecidas por este meio geográfico, e que considera os 30 (trinta) anos em que se produz este molusco na região.

A partir dos levantamentos do diagnóstico, da organização da governança, do estudo do nome geográfico, da elaboração e definição do caderno de especificações técnicas, da organização documental, trazendo comprovações donexo causal entre o produto e o meio geográfico, que definiu-se, neste documento, a espécie DO da IG das “**Ostras de Floripa**”.

b) O retrato da região de “Floripa” e a sua produção de Ostras;

Os corpos d’água localizados entre a extensão da Ilha de Santa Catarina com o limite continental do Estado são denominados Baía Norte e Baía Sul. Entende-se como baía a parcela do mar territorial classificada como águas interiores e quanto à forma apresenta-se como um setor côncavo do litoral, delineando-se como uma meia lua (SUGUIO, 1998). As Baía Norte e Baía Sul, doravante Baías de Florianópolis, são conectadas em sua região central por meio por um canal estreito de aproximadamente



ESTADO DE SANTA CATARINA

SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA,
DA PESCA E DO DESENVOLVIMENTO RURAL
GABINETE DO SECRETÁRIO

500 (quinhentos) metros de largura, formando um sistema semifechado em que as águas são trocadas com o oceano em seus extremos Norte e Sul (SIMONASSI et al., 2010). As águas calmas, cujas correntes e cujo fluxo das marés favorecem a renovação da água, tal como as características de temperatura, salinidade e disponibilidade de nutrientes são condicionantes que caracterizam o sistema das Baías de Florianópolis como ideal a malacocultura marinha, especialmente no cultivo de ostras.

A ostreicultura em Florianópolis teve início em 1983, a partir da parceria entre a Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC) e a comunidade de pescadores de Santo Antônio de Lisboa, os quais realizaram o cultivo da ostra nativa, a *Crassostrea rhizophorae*. Contudo, diante da demora do crescimento da espécie nativa, em 1987 foi introduzida na região a espécie *Crassostrea gigas*, em uma segunda tentativa de cultivo, a qual apresentou melhor adaptação as condições ambientais locais, traduzida em um bom desenvolvimento e uma boa qualidade (MACHADO, 2002). Atualmente, a *Crassostrea gigas* é a espécie mais comercializada na região da Grande Florianópolis, apresentando-se como uma importante fonte de renda para as comunidades pesqueiras locais.

A comercialização das “Ostras de Floripa”, da região de Florianópolis, é realizada pelos próprios produtores que abastecem, tanto o comércio local, como mercados mais distantes, por meio de associações, cooperativas e microempresas. Machado (2002), descreve que a comercialização das ostras é muito significativa no verão, período em que a Grande Florianópolis recebe os turistas, expandindo a cadeia produtiva e aumentando anualmente o número de opções de ostras para o consumo. Nesse contexto, a ostreicultura se revela como uma das atividades econômicas de maior destaque da região da Grande Florianópolis, a qual deu a cidade o título de “Capital da Ostra”. A Festa Nacional da Ostra e da Cultura Açoriana (Fenaostra) ocorre em Florianópolis, anualmente, no mês de outubro, atraindo turistas e a população local, interessados em degustar as “Ostras de Floripa” em seus mais diversificados pratos. Desta forma, as “Ostras de Floripa” apresentam-se como um mercado potencial que merece atenção quanto a sua produção, o seu beneficiamento, a sua comercialização e o seu reconhecimento como um produto de qualidade diferenciada.

c) Os critérios da delimitação da área geográfica;

As variáveis utilizadas para delimitação da área geográfica de produção das “Ostras de Floripa” derivaram de critérios humanos e naturais presentes no meio geográfico. Considerou-se como aspectos humanos a abrangência da atividade de ostreicultura e toda a cadeia produtiva que está relacionada a esta atividade organizada e instalada na região de Florianópolis. Como informações do meio natural foram levantados dados das variáveis ambientais que interferem diretamente no sistema de produção e imprimem características e qualidades a ostra *Crassostrea gigas* produzida nas Baías Norte e Sul da Ilha de Santa Catarina, tais como relevo marinho, correntes e fluxo de marés, temperatura e salinidade.

d) O nome geográfico da (DO): “Floripa”.

O reconhecimento do nome geográfico, a ser protegido para esta IG, é a expressão diminuta da toponímia “Florianópolis”, expressão que carinhosamente denomina a Ilha de Santa Catarina ou a tudo que se associa a cultura, tradição e tipicidade da ilha, e no caso dos produtos do mar, a expressão igualmente se relaciona

Rodovia Admar Gonzaga, 1486 – Itacorubi – 88034-001 – Florianópolis, SC Fone (048) 3664-4400

www.agricultura.sc.gov.br gabinete@agricultura.sc.gov.br





ESTADO DE SANTA CATARINA

SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA,
DA PESCA E DO DESENVOLVIMENTO RURAL
GABINETE DO SECRETÁRIO

aos municípios ligados às Baías Norte e Sul da Ilha de Santa Catarina. Esta é uma expressão popularmente empregada entre os moradores e nativos da Ilha de Santa Catarina, que foi muito bem adotada por turistas do Brasil e do Mundo, nos dias de hoje empregada para se referir a qualquer produto com a origem, o tradicional e o típico da Ilha de Santa Catarina. Esta forma carinhosa e diminutiva de expressar a origem “**de Floripa**”, também contribuiu para que Florianópolis fosse reconhecida como “cidade Unesco da gastronomia”.

Sempre associada a cultura, as histórias, no palavreado popular e folclórico incorporado pelo florianopolitano, o dito “manezinho”, é empregado para fazer o “caráter”, a “tipicidade” e a “origem” dos seus produtos e, neste caso aos produtos da pesca e a maricultura.

É comum na região ainda se ouvir a expressão literal da linguagem do “mané” local: “*Oxtraxs di Floripah*” ou “*Ostrax du Manezinho*”.

Florianópolis é a região reconhecida nacionalmente como centro de produção de Ostras no Brasil, que abastece 92% (noventa e dois por cento) do mercado brasileiro. Segundo o IBGE (2015), o nome geográfico consiste em um “topônimo georeferenciado”, inserido em um contexto temporal, a partir do qual se estabelece os aspectos das origens culturais e/ou históricas do elemento que ele nomeia e/ou da comunidade que o “instituiu”, o que justifica a definição do nome geográfico tal qual se apresenta para o produto “**Ostras**” com origem na região de Florianópolis, “**de Floripa**”.

2. ANÁLISE TÉCNICA

a) Critérios versus espécie de IG requerida (DO)

As qualidades e características das “Ostras de Floripa” que estabeleceram o seu renome estão exclusivas e essencialmente ligadas ao meio geográfico, incluindo os fatores naturais e humanos. A principal delas é a adaptação das Ostras presente na região, em especial a “*Crassostrea gigas*”, a “*Crassostrea gasar*” e a “*Crassostrea brasiliiana*”, ao ambiente da região de Florianópolis. Neste ambiente e diferente de outras partes do mundo onde se produz esta espécie, “*Crassostrea gigas*”, as ostras sobrevivem a temperaturas de verão e o seu ciclo produtivo ocorre em 6 (seis) a 8 (oito) meses. Ao longo de 30 (trinta) anos de reprodução de Ostras, por meio de matrizes produzidas na Baía Norte e Sul da Ilha de Santa Catarina, resultou no melhoramento e na domesticação destas espécies ao ambiente das águas da região “de Floripa”.

Característica imprimida pelo ambiente que foi observada por meio de pesquisas da “Caracterização genética da ostra *Crassostrea gigas* cultivada nas Baías Sul e Norte da Ilha de Santa Catarina” (STEFENON, V. M.; ZAPPELINI, J. ; MODESTO, L. ;2021). Esta característica além de propiciar uma vantagem de oferta e logística do produto com mais frequência, o consumidor tem observado nas “Ostras de Floripa” um sabor, um frescor e uma textura distinta de ostras importadas ou de ostras de outras regiões do Brasil, a ponto do mercado recorrer à região de “Floripa” para o abastecimento de 92% (noventa e dois por cento) do seu consumo.

Portanto, pode-se atestar que o produto “Ostras de Floripa” é um autêntico “*terroir*”, jargão utilizado no meio das IG para definir um produto autêntico e único com qualidades e características que o meio geográfico lhe imprimiu, como segue descrito abaixo para os fatores humanos e naturais relevantes à caracterização da denominação de origem das “Ostras de Floripa”.



a.1. Fatores humanos determinantes para a DO no meio geográfico

I- **Fator humano 1**, define-se pela origem geográfica das “Ostras de Floripa”, estabelecido nas Baías Norte e Sul da Ilha de Santa Catarina e nos municípios do entorno delimitados pelo limite geográfico-político de Florianópolis, Palhoça, São José, Biguaçu e Governador Celso Ramos, onde se concentram a produção, o processamento e a cultura das Ostras, provenientes dos Maricultores e das Indústrias Processadoras de Ostras, significativamente concentrado na região de Florianópolis, se comparada à Santa Catarina e ou ao Brasil, cuja produção abastece 92% (noventa e dois por cento) do mercado nacional.

II- **Fator humano 2**, define-se pela organização da cadeia produtiva, estabelecido nas Baías Norte e Sul da Ilha de Santa Catarina e nos municípios do entorno delimitados pelo limite geográfico - político de Florianópolis, Palhoça, São José, Biguaçu e Governador Celso Ramos, onde se concentram as entidades da sociedade civil organizada, instituições de aporte de insumos e tecnologias, do sistema público de controle da qualidade do ambiente de produção, inteiramente voltados à maricultura e a produção de ostras, como em nenhum outro local no Brasil.

III- **Fator humano 3**, define-se pela estrutura de escoamento e comercialização da produção, reconhecidamente preparada e qualificada para logística de transporte do produto, ostra viva, seja para os grandes centros do país ou mesmo exportados, estabelecido nos municípios da região de Florianópolis, sendo assim delimitado pelo limite geográfico - político de Florianópolis, Palhoça, São José, Biguaçu e Governador Celso Ramos.

a.2 Fatores naturais determinantes para a DO no meio geográfico

IV- **Fatores Natural e Ambiente 1**, define-se pela oceanografia da Baía Norte e Baía Sul da Ilha de Santa Catarina, neste caracterizado pelo relevo e as correntes marinhas, próprio destas baías de águas rasas, o que concentram condições propícias e vantajosas à produção de Ostras nesta região. Sejam nutricionais e de estruturas de cultivo propriamente protegidas e de fácil manejo, que só tem contribuído para o desenvolvimento setorial e de pequenos maricultores estabelecidos nos municípios da região de Florianópolis, sendo assim delimitado no sistema marinho das Baías Norte e Sul da Ilha de Florianópolis.

V- **Fatores Natural e Ambiente 2**, define-se pela qualidade do ambiente do sistema marinho das Baías Norte e Sul da Ilha de Florianópolis, caracterizado pela temperatura e faixas isotérmicas nas áreas de produção, pela salinidade e a matéria orgânica. Fatores que estão diretamente ligadas à natureza nutricional e de crescimento das “**Ostras de Floripa**” observados nos municípios desta região, intimamente ligados com o litoral das Baías da Ilha de Florianópolis.

VI- **Fatores Natural e Ambiente 3**, define-se pela expressão genética, singular das “**Ostras de Floripa**”, resultante da adaptação, “domesticação”, deste molusco originário do Pacífico, que nas Baías Norte e Sul da Ilha de Florianópolis sobrevive em temperaturas de verão subtropical, com ciclo produtivo curto, entre 6 (seis) a 8 (oito) meses até a fase adulta, conferindo também às “**Ostras de Floripa**”, sabor, frescor e textura diferenciada.



b) A base da delimitação da área geográfica de produção das “Ostras de Floripa”

A delimitação da área geográfica de produção das “Ostras de Floripa” foi elaborada em acordo as exigências da instrução normativa nº 095/2018 do Ministério da Indústria, Comércio Exterior e Serviços, através do Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) que estabelece as condições para o registro da IG no Brasil. O método utilizado parte de informações dos critérios da delimitação da área como origem do produto, tradição e produção, e ambiente natural de produção.

As informações alfanuméricas foram projetadas em representações cartográficas, e os mapas temáticos foram sobrepostos para a geração de mapas subsequentes. Todos os mapas foram elaborados empregando as normas do Sistema Cartográfico Nacional vigente, utilizando como referencial geodésico o Sistema de Referência Geocêntrico para as Américas (SIRGAS 2000) e coordenadas projetadas no Sistema Universal Transverso de Mercator (UTM) em metros. A delimitação final da área geográfica teve por princípio observar a notoriedade e o reconhecimento geográfico da região como centro histórico e econômico da extração e produção, a partir de cada uma das informações e dos temas que geraram cada um dos mapas sobre fatores humanos e naturais apresentados, uma condição primordial para o registro da indicação geográfica na qualidade de uma DO.

A ostreicultura catarinense tem início em 1983 com o cultivo da ostra nativa, porém em 1987, com o cultivo da ostra japonesa, é que a atividade de produção de ostras começa a se destacar como promissora. Mas, é somente a partir da década de 90 é que a produção de ostras na região da Grande Florianópolis ganha destaque como atividade econômica. Pereira, Henriques e Fagundes (1998), descrevem que em 1997 o Laboratório de Moluscos Marinhos da UFSC, forneceu cerca de 7.000.000 sementes de ostra japonesa, das quais sobreviveram até o final da criação 4.186.000 60% (sessenta por cento), totalizando 209 (duzentos e nove) toneladas.

Machado (2002), destaca o apoio da UFSC, da hoje extinta, Associação de Crédito e Assistência Pesqueira de Santa Catarina (ACARPESC) e de pescadores artesanais que estabeleceram o 1º Condomínio de Pesca e Maricultura Baía Norte, em Florianópolis. Segundo a autora, essas parcerias foram fundamentais para impulsionar a malacocultura em Santa Catarina, bem como a criação de cooperativas de pesca, produção e introdução de novas tecnologias para produção de sementes de ostras “*Crossostrea gigas*”. A autora ainda coloca que posteriormente, com o apoio do SEBRAE, da Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina (EPAGRI), da Fundação do Meio Ambiente (IMA), da UFSC, da Federação das Associações Empresariais de Santa Catarina (FACISC) e da Federação das Associações de Micro e Pequenas Empresas e dos Empreendedores Individuais de Santa Catarina (FAMPESC), foram desenvolvidas parcerias com vistas ao aumento da produção, à ampliação dos mercados e à capacitação empresarial dos maricultores. Considera-se, portanto, que a partir de 1990, há 30 (trinta) anos, deu-se início, na região de Florianópolis, a produção em larga escala que estabeleceu o reconhecimento desta.



c) Os Fundamentos técnicos para delimitação da área geográfica da Denominação de Origem das “Ostras de Floripa”.

Os fundamentos técnicos para esta delimitação geográfica se baseiam em uma série sequencial de dados que geraram mapas, representando os fatores humanos e os fatores naturais observados nas Baías Norte e Sul da Ilha de Santa Catarina, apresentados nos capítulos I e II, que sobrepostos estabelecem a região geográfica delimitada da produção das Ostras de Floripa, com a finalidade do registro da IG na espécie de uma DO para este produto. Cada um dos mapas apresentados, tem o seu tema fundamentado em dados de pesquisa, dados oficiais, publicações técnicas, científicas ou informativas e outros relatos dos maricultores da região. Todos baseados no reconhecimento da atividade da maricultura e no setor voltado a produção da ostra desenvolvida desde os primórdios da atividade há 30 (trinta) anos na região.

Para entendimento da estrutura e do processo de construção do nexos causal que fundamenta a delimitação da área geográfica, segue abaixo o sumário do conteúdo, seguido dos textos contextualizando as figuras, e/ou os respectivos mapas apresentados.



CAPITULO I - DELIMITAÇÃO POR FATORES HUMANOS

Atualmente, o cultivo das “**Ostras de Floripa**” denota-se como uma oportunidade de negócios para pescadores artesanais, associações, comunidades e empresas, contribuindo para a geração de empregos diretos e indiretos na área de transportes, gastronomia, turismo e insumos (Lima, 2020), destacando a cidade de Florianópolis como principal produtora de ostras da América Latina. Neste sentido, as Baías Norte e Sul de Florianópolis apresentam áreas de possível implementação do cultivo das “Ostras”, devidamente homologadas, conhecidas como parques aquícolas, os quais contemplam as áreas aquícolas e os conjuntos de áreas aquícolas. **Figura 01**, todos estes termos definidos por Novaes, Souza e Suplicy (2014) como:

- a) parque aquícola: um espaço físico contínuo em meio aquático, com delimitação, compreendendo um conjunto de áreas aquícolas afins, cujos espaços intermediários podem ser utilizados para desenvolvimento de outras atividades compatíveis com a prática da aquicultura;
- b) áreas aquícolas: um espaço físico contínuo em meio aquático, delimitado, destinado a projetos de aquicultura, individuais ou coletivos;
- c) conjuntos de áreas aquícolas: grupos de áreas aquícolas contíguas, separadas por corredores destinados à circulação de embarcações de trabalho dos maricultores.

As áreas de parques aquícolas nas baías de Florianópolis foram delimitadas a partir de estudos realizados pela Secretaria Especial de Aquicultura e Pesca da Presidência da República (SEAP/PR), atual Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. Novaes, Sousa e Suplicy (2014), colocam que os instrumentos legais com diretrizes para a solicitação de uso de águas do domínio da União para a prática da maricultura foram publicados somente a partir de 2003, quando os empreendimentos de cultivo comercial de moluscos que já existiam desde 1988, começaram seu processo de regularização. Desta forma, os primeiros licenciamentos ambientais começaram a ser emitidos a partir de 2011, bem como a obtenção de cessões de uso de áreas aquícolas aos maricultores mediante de concorrência pública.



Fig 01 - Organização segundo as diretrizes para ocupação aquícola em Santa Catarina



Fonte: Novaes, Souza e Suplicy (2014)

1. MAPA DOS FATORES HUMANOS (FH): “PRODUÇÃO E CULTURA DAS “OSTRAS DE FLORIPA”;

São contextualizados nos fatores primários da produção, apresentados nos Mapas 1.1 da produção e os Mapas 1.2 das Indústrias processadoras de Moluscos da Região, Figuras 2 (dois) e 3 (três) abaixo.

MAPA 1.1 - DA PRODUÇÃO

Neste sentido, os municípios com as áreas homologadas como parques aquícolas possíveis para o cultivo de ostras nas baías de Florianópolis podem ser identificados a partir da **Figura 02 (Mapa 1.1)**. Observa-se na Figura 02, que a distribuição dos parques aquícolas ocorre nos corpos d’água que compreendem os municípios de Biguaçu, Florianópolis, Governador Celso Ramos, Palhoça e São José, sendo o município de Florianópolis aquele que apresenta a maior concentração de parques aquícolas, todos localizados na extensão da porção Leste das Baías Norte e Sul. Palhoça, devido a sua extensa margem litorânea com a Baía Sul em sua porção Oeste, aparece como o segundo município com maior concentração de parques aquícolas, seguidos do município de São José que tem áreas disponíveis ao cultivo de Ostras na porção Central da baía de Florianópolis, englobando as Baías Norte e Sul e os municípios de Biguaçu e Governador Celso Ramos, estes dois localizados a margem Oeste da Baía Norte.



MAPA 1.2 - DA INDÚSTRIAPROCESSADORA

Quanto a estrutura de beneficiamento e comercialização das “**Ostras de Floripa**”, destacam-se os estabelecimentos e as indústrias processadoras. Souza e Novaes (2020) apontam que os estabelecimentos, em geral são planejados e operados com o objetivo de criação de ostras até que atinjam o tamanho comercial, e, para tanto, utilizam-se de estruturas de cultivo no mar e nas estruturas de apoio em terra ou em plataformas flutuantes, para possibilitar a colheita e limpeza dos animais que serão comercializados. Já as indústrias processadoras, se caracterizam como empreendimento planejados e operados com o objetivo de transformar os animais produzidos pelas fazendas marinhas em alimentos, devidamente selecionados, classificados, inspecionados pelo Serviço de Inspeção Sanitária, embalados, e rotulados. Utilizando diferentes técnicas de processamento e seguindo uma série de boas práticas definidas por meio de instruções, e legislações ao setor. A inspeção sanitária e regulamentações da atividade e o produto “Ostra” pode ser federal, junto ao MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento), ou estadual vinculado à CIDASC (Companhia Integrada de Desenvolvimento Agrícola de Santa Catarina), ou municipal pelo SIM (Serviço de Inspeção Municipal), definindo, assim, o âmbito da área de comercialização das “**Ostras de Floripa**”.

A **Figura 03** mostra a distribuição e identificação dos estabelecimentos e das indústrias processadoras das “**Ostras de Floripa**”, segundo o serviço de inspeção sanitária na qual estão vinculados. Observando a Figura 03, é possível identificar que grande parte dos estabelecimentos possuem o SIM, seguida dos que tem Serviço de Inspeção Federal (SIF) e Serviço de Inspeção Estadual (SIE). Aqueles estabelecimentos que possuem a inspeção federal (SIF), também podem vender seus produtos a outros países, uma vez habilitados à exportação, atendendo às exigências técnico-sanitárias fixadas pelo MAPA e, quando for o caso, àquelas estabelecidas pelas autoridades sanitárias dos países importadores (SOUZA; NOVAES, 2020). Nesta perspectiva, as “**Ostras de Floripa**” apresentam grande potencial ao consumo de mercado externo, dada a quantidade de indústrias processadoras com Serviço de Inspeção Federal.



Fig. 02 - Mapa 1.1: Dos parques aquícolas homologados na baías de Florianópolis

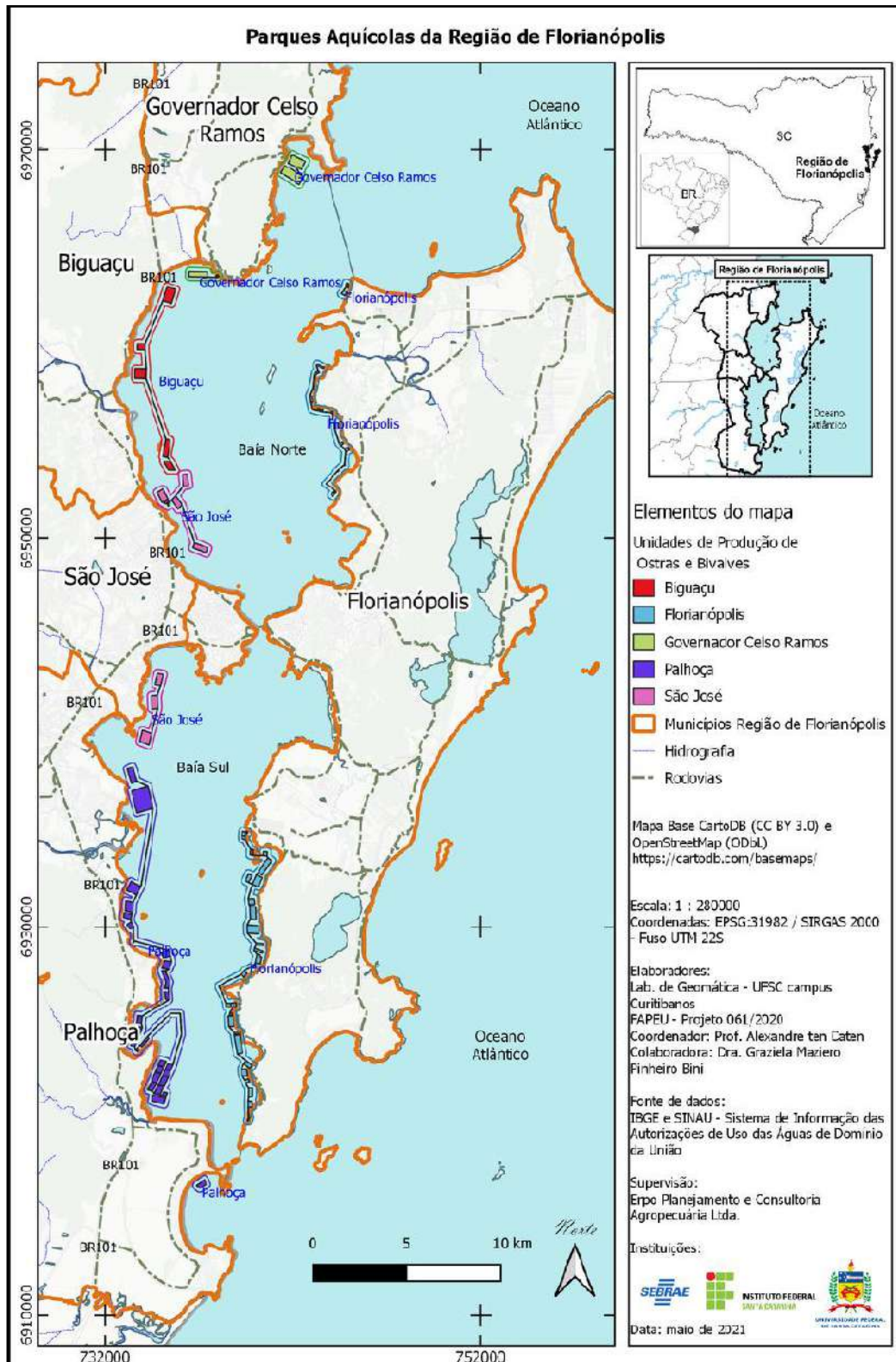
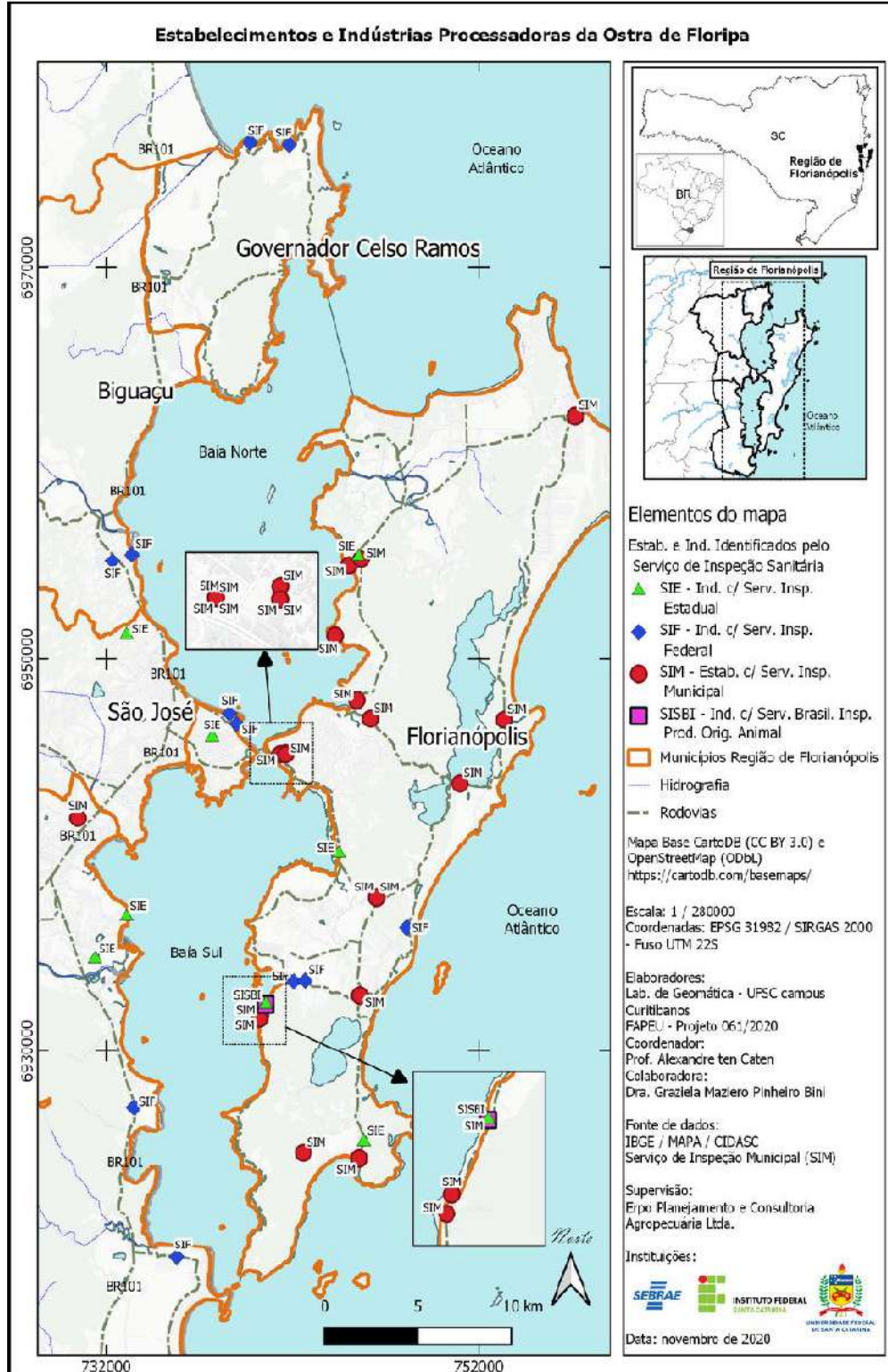




Fig. 03 – Mapa 1.2: Estabelecimentos e indústrias processadoras das Ostras de Florianópolis.



Rodovia Admar Gonzaga, 1486 – Itacorubi – 88034-001 – Florianópolis, SC Fone (048) 3664-4400

www.agricultura.sc.gov.br gabinete@agricultura.sc.gov.br



2. MAPA DOS FATORES HUMANOS (FH): “DA ORGANIZAÇÃO DA CADEIA PRODUTIVA”

Está relacionado aos fatores primários da organização da cadeia produtiva, como a organização coletiva dos produtores - Mapa 1.3, do aporte de insumos e tecnologias, pelos laboratórios e pelas unidades de produção de Matrizes - Mapa 1.4, e do suporte institucional, público, de controle e monitoramento da qualidade da água e informação ao maricultor- Mapa 1.5.

MAPA 1.3 - DAS ORGANIZAÇÕES COLETIVAS

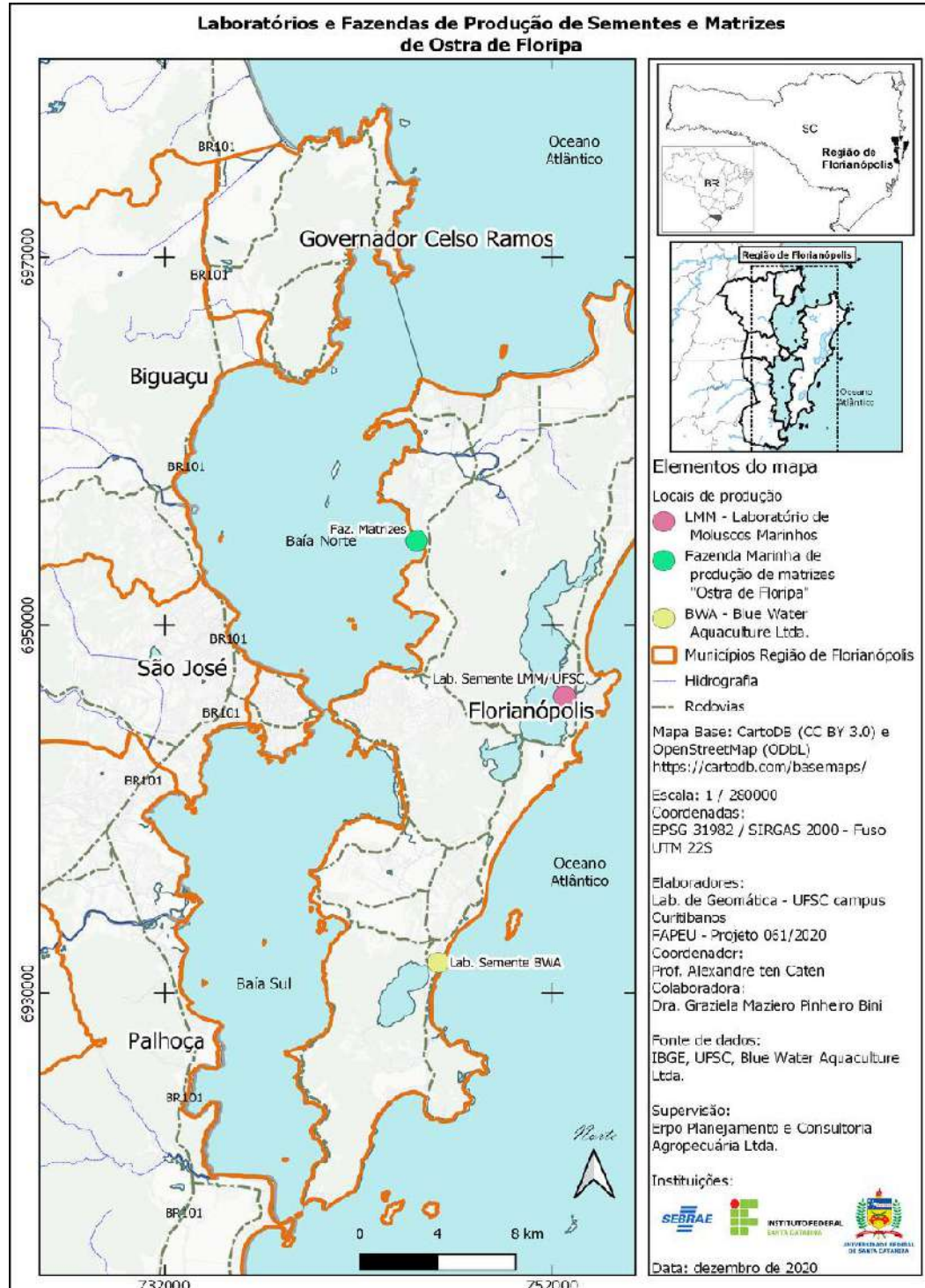
As organizações coletivas, **Figura 04 (mapa 1.3)** abaixo, atuam como representante dos interesses tanto dos produtores como das empresas ligadas a cadeia produtiva das “Ostras de Floripa”. A relevância das organizações coletivas encontra-se no processo de organização interna da atividade de ostreicultura, no apoio de aquisição de equipamentos e de insumos, na constante avaliação da melhor forma de comercialização, no suporte para obtenção de financiamento e na promoção de assistência técnica (CARIO; PEREIRA; SOUZA, 2008). Em geral, as associações coletivas se relacionam também com o desenvolvimento das pesquisas atuando com UFSC, EPAGRI, UNISUL, IFSC e outras instituições ligadas a temática.

MAPA 1.4 - DO APORTE DE INSUMOS E TECNOLÓGIAS

O aporte de insumos e tecnologias no cultivo das “Ostras de Floripa” provém de pesquisas voltadas ao desenvolvimento das espécies de moluscos em seus aspectos biológicos e técnicos, bem como do sistema de produção de larvas e sementes. O Laboratório de Moluscos Marinhos (LMM) da UFSC, situado em Florianópolis, é o principal fornecedor de semente de ostras da região, desde 1990, ano em que iniciou sua atividade para a produção comercial. A demanda pelas sementes cresceu tão rapidamente na região que o LMM não conseguiu suprir a necessidade local, precisando buscar convênios que pudessem auxiliar no desenvolvimento de sementes e na produção de larvas. A empresa Blue Water Aquaculture Ltda. (BWA), sediada em Florianópolis, atua no cultivo de microalgas em meio sólido, da espécie *Pavlova*, que servem como alimento das larvas e sementes. E as fazendas marinhas localizadas no bairro Santo Antônio, em Florianópolis, são fornecedoras de matrizes da região. A localização das citadas instituições ligadas à cadeia podem ser visualizadas a partir da **Figura 05**.



Fig. 05 – Mapa 1.4: Laboratórios de sementes e produção de Matrizes de “Ostras”.





3. MAPA DOS FATORES HUMANOS (FH): “DA ESTRUTURA PÚBLICA E DE SERVIÇOS”

Relacionam-se com as estruturas públicas e de serviços voltados ao setor e a cadeia produtiva de produção das Ostras que contribuem com a região na sua capacidade de oferta de produtos frescos, *in natura*, e com segurança e garantias sanitárias a todo o Brasil no mesmo dia de sua coleta. Apresentados nos mapas 1.5 - do controle da qualidade da água voltado à avaliação da qualidade das Ostras e bivalves produzidos na região, e o Mapa 1.6, da estrutura pública de escoamento da produção com qualidade, seja via terrestre ou aérea.

MAPA 1.5 - DO CONTROLE DA QUALIDADE

A qualidade da água para o cultivo das ostras é de requisito essencial, por isto, o monitoramento das águas das baías é realizado de maneira sistemática, **Figura 06 (Mapa 1.5)**. A **Figura 07** apresenta a localização dos contaminantes do cultivo, com pontos de coleta nas enseadas da Baía Norte e Baía Sul e os laboratórios de análise de algas tóxicas, metais pesados e de microbiologia da água sementes, e as unidades de produção de matrizes.

MAPA 1.6 - DO ESCOAMENTO E COMERCIALIZAÇÃO

A comercialização das “Ostras de Floripa” fora dos limites municipais, se faz por meio dos estabelecimentos e das indústrias de processamento que possuem os selos de SIE e SIF. Pela posição geográfica dos municípios que circundam as Baías Norte e Sul, há a facilidade de transporte das ostras, seja por meio terrestre ou aéreo. A rodovia federal, BR 101 que liga o litoral do Brasil de Norte a Sul passa pelos municípios de Palhoça, São José e Biguaçu e dista de Florianópolis e Governador Celso Ramos, 13,7 km e 20,7 km, respectivamente. A BR 101 dá acesso aos principais portos do Estado, localizados nas cidades de Imbituba, Itajaí, São Francisco do Sul e Itapoá, os quais atendem como mais uma opção de transporte para escoamento de produção das “Ostras de Floripa”. A **Figura 07** apresenta a estrutura da malha viária e localização de aeroportos que auxiliam na comercialização da ostra para outras localidades. Também, a partir da **Figura 09**, é possível notar que o escoamento da produção das “Ostras de Floripa” é facilitado pela conexão dos municípios de sua produção com a BR 101.



Fig. 06 – Mapa 1.5: Pontos de coleta de água para análise da qualidade

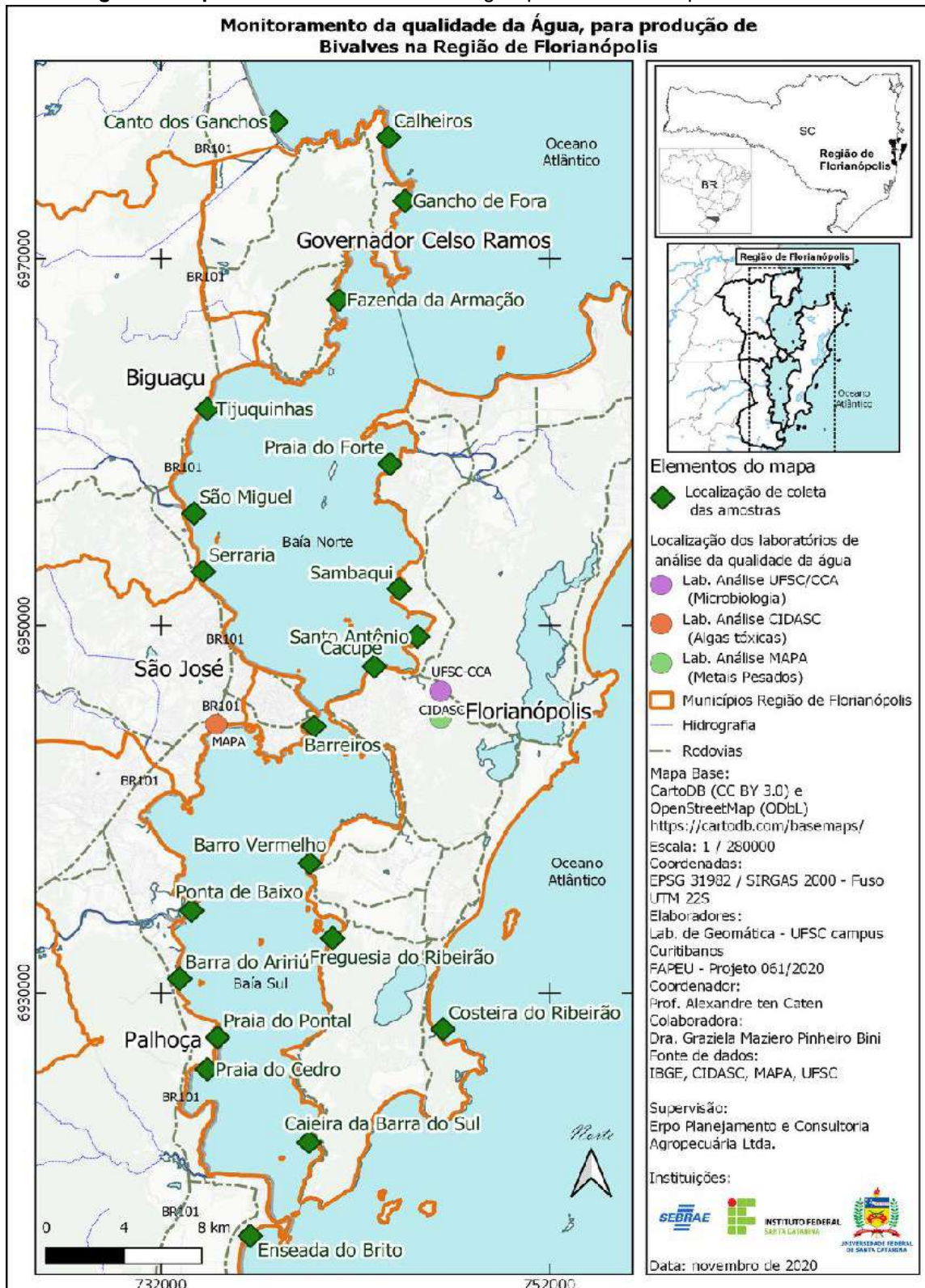




Fig. 07 - Mapa 1.6: Estruturas de escoamento da produção das Ostras Floripa.



Rodovia Admar Gonzaga, 1486 – Itacorubi – 88034-001 – Florianópolis, SC Fone (048) 3664-4400

www.agricultura.sc.gov.br gabinete@agricultura.sc.gov.br



CAPÍTULO II - DELIMITAÇÃO POR FATORES NATURAIS

A baía de Florianópolis possui uma área de 430 km² e extensão aproximada de 50 (cinquenta) km de comprimento, limitando-se a Leste com a Ilha de Santa Catarina e a Oeste com a os municípios de Governador Celso Ramos, Biguaçu, São José, parte continental da região de Florianópolis e Palhoça. Este limite geográfico é também o perímetro onde se insere a produção das “Ostras de Floripa”. Mesmo sendo dividida em Norte e Sul, toda sua área representa um grande estuário.

Garrison (2010), define estuário como uma ilha ou um esporão de barreira constituídos paralelos à costa, acima do nível do mar. Os estuários são importantes ecossistemas de transição e biogeoquímicos, em que a produtividade primária e matéria orgânica são potencializadas por fluxos continentais e oceânicos (CABRAL, 2020). Assim, a circulação das águas das baías de Florianópolis permite a renovação das águas pelos canais em suas extremidades Norte e Sul, propiciando condições de temperatura, salinidade e disposição de nutrientes que são ideais ao desenvolvimento das ostras.

3. MAPA DOS FATORES NATURAIS (FN): “OCEONOGRAFIA, CLIMA, ÁGUA DAS BAÍAS NORTE E SUL DA ILHA DE SANTA CATARINA”

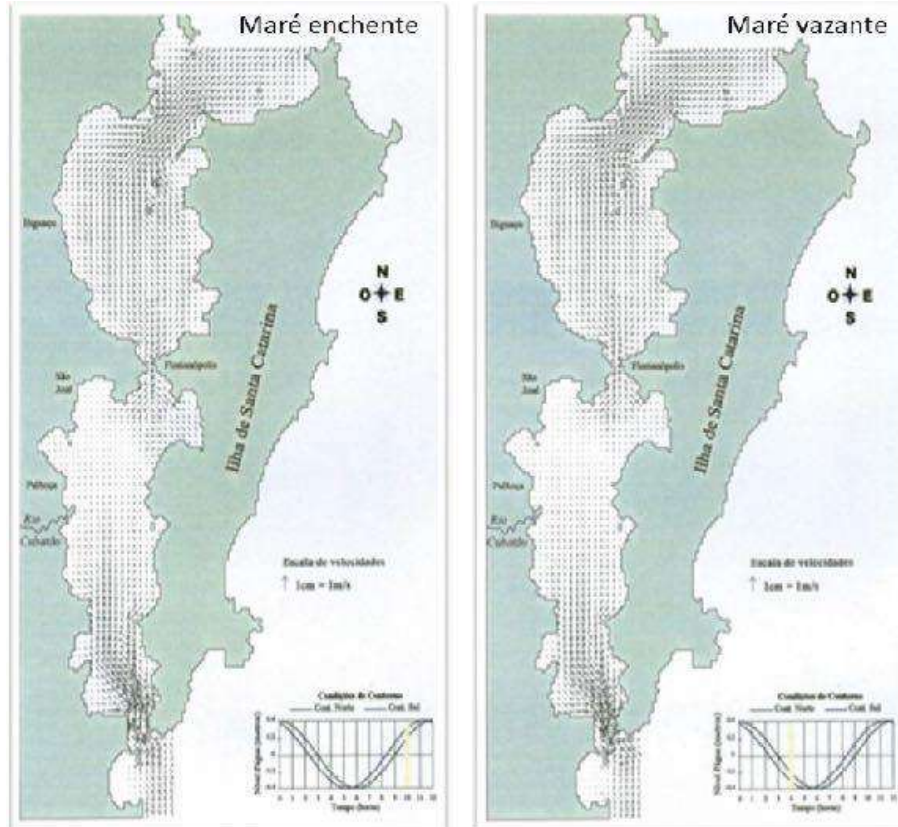
MAPA 2.1 – DAS CORRENTES MARINHAS

Nas Baías Norte e Sul de Florianópolis, as marés originam-se de fenômenos astronômicos, responsáveis pelas correntes de maré e meteorológicos, que propiciam as correntes de deriva (ALVES JÚNIOR, 2015). As correntes de marés apresentam maior amplitude durante a maré de sizíguas e menor amplitude durante as marés de quadratura. A atuação das correntes de maré e de deriva são mais presentes quando há pouca ou nenhuma atuação do vento, do contrário são as correntes superficiais, originadas pela ação dos ventos, que predominam. As marés que ocorrem nas baías de Florianópolis apresentam regime semi-diurdo e amplitudes diárias médias de 0,2 a 1,7 metros (GARBOSSA et al., 2014). Portanto, as alturas das marés são inferiores a 1 (um) metro, mas podem significativamente aumentar durante eventos de ventos fortes de sul, concomitante com a maré de primavera (CABRAL et al., 2020). Devido à sobreposição das ondas gigantes que entram pelo canal Norte e Sul da baía de Florianópolis, há um nó de onda estacionária na região central da Baía de Florianópolis, onde se caracteriza uma área de baixa energia (CRUZ, 1998; GARBOSSA et al., 2014).

Mediante observação das correntes, Alves Júnior (2015) descreve que nas baías estão presentes duas massas de águas distintas, a Água Costeira que tem seu comportamento variando com a descarga fluvial e a Água Central do Atlântico Sul, rica em nutrientes, que aflora em superfície na Baía Sul. Melo (1998), aponta que o fluxo de maré na baía de Florianópolis é assimétrico, mostrando grandes diferenças entre as correntes da porção Sul e Norte. O autor indica que isto ocorre por conta do formato da baía que se assemelha a um canal de comprimento finito, possibilitando a entrada de maré em suas extremidades, mas com uma pequena diferença de fases. A **Figura 09** mostra o campo de correntes geradas pela maré de enchente e de vazante nas saídas Norte e Sul das baías.



Fig. 09 – dos campos de correntes geradas pela maré de enchente e de vazante (a direita) nas baías Norte e Sul da Ilha de Santa Catarina.



Fonte: Melo *et al.* (1997)

Observando a **Figura 09** é possível avaliar que na porção mais central da Baía Sul, o padrão de corrente é mais fraca e mais forte em ambas extremidades, com fluxo direcionado para o interior em ambos os lados (ALVES JÚNIOR, 2015). Os autores Mário, Franco e Guimarães (2006) também observaram que a direção das correntes está relacionada com as variações de maré, pois durante o período de maré enchente e cheia o fluxo se deu da Baía Norte para a Sul, e a medida que a maré vai vazando, o fluxo gradativamente se inverte, dando-se da Baía Sul para a Norte.

Informações que permitem ser definido o **mapa 2.1** (Fig. 10), onde observa-se que as correntes nas Baías Sul e Norte tem um sistema de renovação de águas singular, seja pelas marés, somadas as influências de correntes externas do Sul e do Norte, que se juntam aos efluentes que desaguam nas baías, e assim promovem uma qualidade de água propícia ao desenvolvimento e a impressão de característica e qualidades singulares as “Ostras de Florianópolis”.



MAPA 2.2 – Do RELEVO E PROFUNDIDADE NAS BAÍAS NORTE E SUL DE DAILHA DE SANTA CATARINA.

Numa associação do relevo com a atuação das marés, Cruz (1998) detalha que as áreas do Saco dos Limões, da Costeira do Pirajubaé e dos manguezais do Rio Tavares, na Baía Sul, são áreas de fundos rasos, marismas e águas tranquilas, em que as curvas batimétricas de 3 (três) a 5 (cinco) metros delimitam essas áreas rasas, separando as profundidades maiores, onde há a atuação das correntes de maré provenientes do canal Sul. Especificamente no setor Norte da Baía Sul, as águas rasas variam de 2,4 a 8,6 metros de profundidade e no setor Sul de 3,1 a 9,5 metros (SILVA, 2002). As máximas de profundidade na Baía Sul são encontradas no setor de estrangulamento entre a ilha e o continente, chegando em torno de 10 (dez) metros (ALVES JÚNIOR, 2015). Já em toda a sua extensão Leste e Oeste, próximas as margens da Ilha e do Continente, a profundidade não ultrapassa 1 (um) metro. A Baía Norte comunica-se com o oceano em profundidades de 5 (cinco) a 10 (dez) metros, as quais aumentam para 10 (dez) a 12 (doze) metros no estreitamento entre a praia da Daniela, nas proximidades do Morro do Forte, onde as correntes chegam em corredores largos e quando espalham-se nas reentrâncias litorâneas tomam a direção do vento local, desviando-se de fundos mais rasos nas regiões de São Miguel, Biguaçu e Serraria na porção continental e Ratonés, pontais arenosos da praia de Daniela e do Forte, enseada e sacos de Santo Antônio, Saco Grande e Itacorubi (Cruz, 1998). Contudo, Marino (2002) coloca que de maneira geral a Baía Norte apresenta um sistema pouco profundo, isto, porque, estas áreas com profundidades maiores que 5 (cinco) metros são pontuais.

O relevo marinho foi fundamental para a delimitação da área, posto que na extremidade Norte da baía, passando do limite territorial dos municípios de Florianópolis e Governador Celso Ramos, a profundidade se acentua, passando da cota de 10 (dez) metros para 20 (vinte) metros. O mesmo acontece na extremidade Sul, próximas ao Sul da Ilha e as ilhas do Papagaio Grande, Papagaio Pequeno e praia do Sonho, na cidade de Palhoça. A **Figura 11** é uma carta náutica que mostra as principais cotas, evidenciando o ambiente relativamente raso das baías em relação a região oceânica.



Fig. 10 –Mapa 2.1: Correntes Marinhas nas Baías Sul e Norte da Ilha de Santa Catarina.

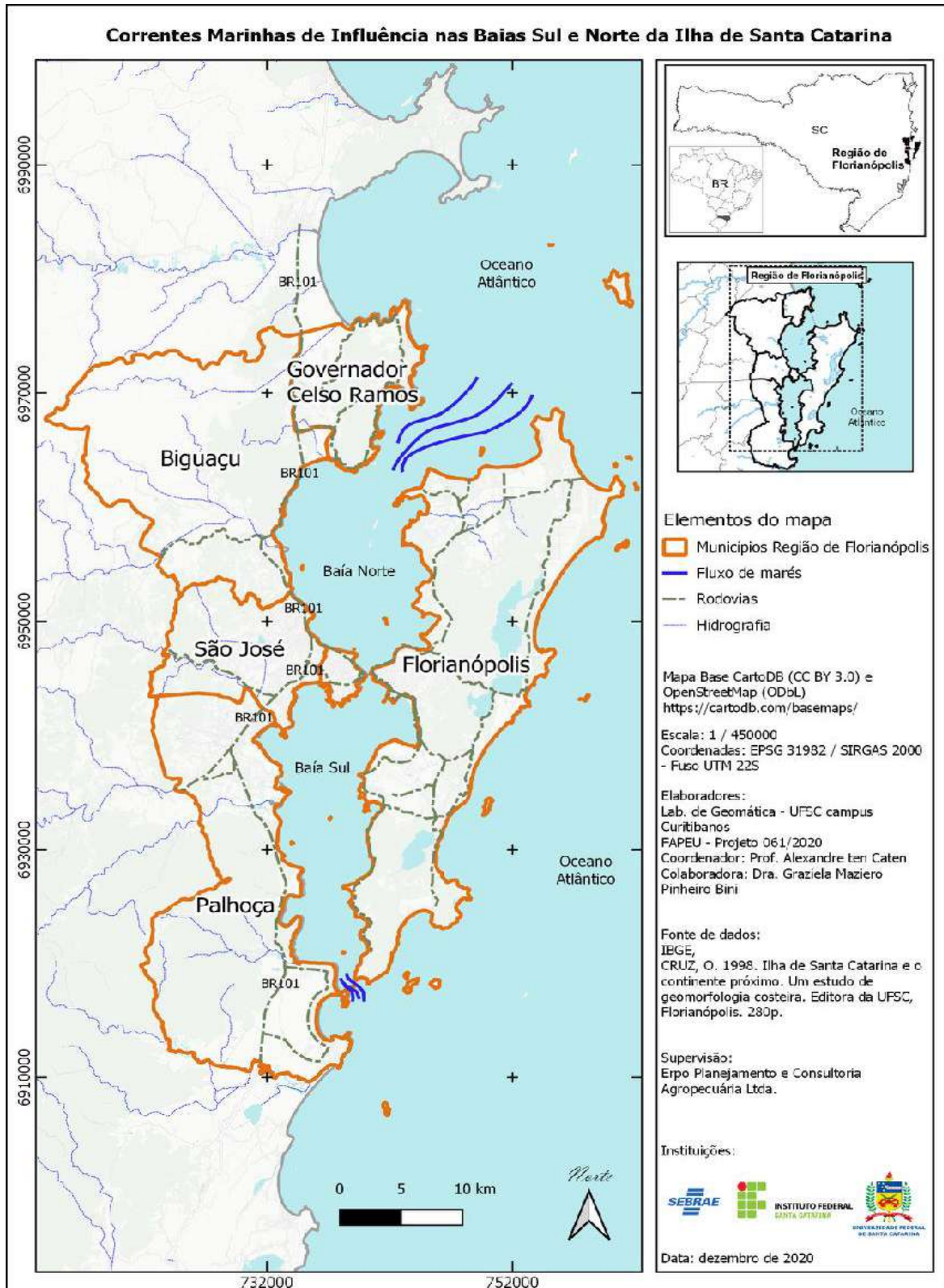
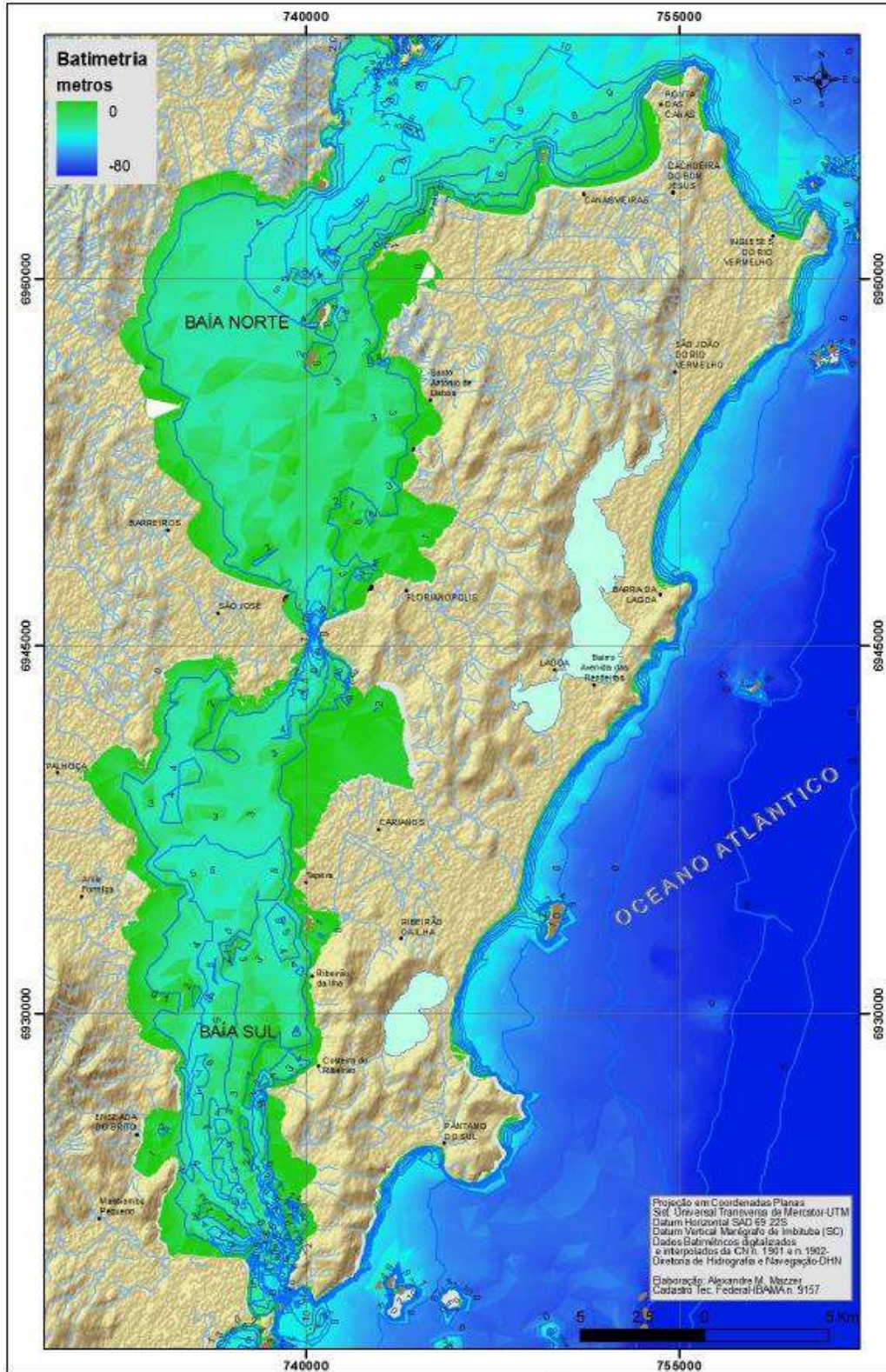




Fig. 11 – Mapa 2.2: da Batimetria da Baía de Florianópolis.



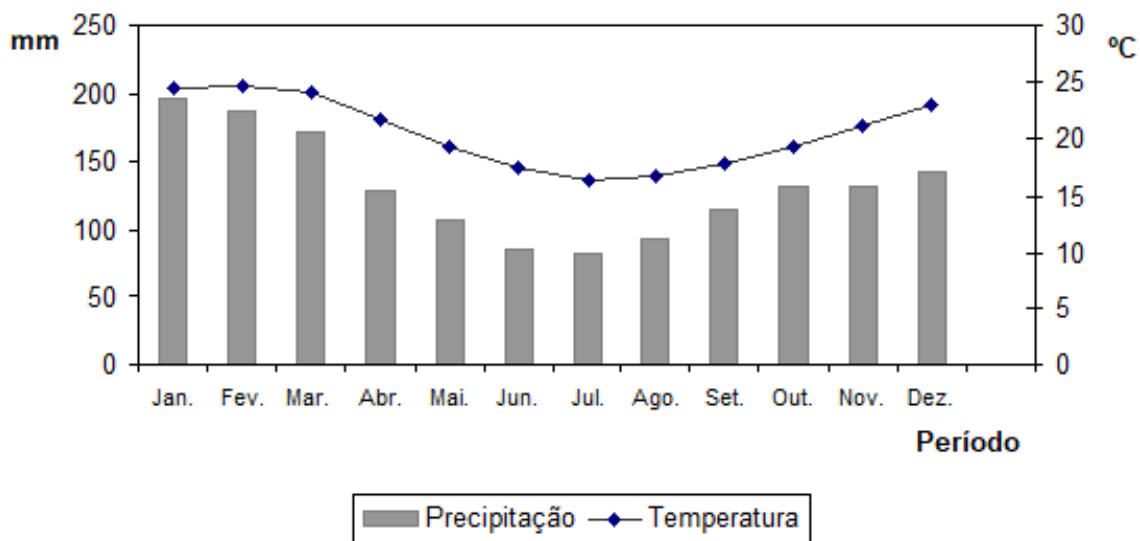
Fonte: Floripa amanhã (2012)



MAPA 2.3 - DA DINÂMICA CLIMÁTICA DA REGIÃO DE FLORIPA.

Na classificação climática de Köppen, a região da Grande Florianópolis enquadra-se nos climas do Grupo C: mesotérmico - as temperaturas médias do mês mais frio estão abaixo de 18°C e superior a 3°C. Pertence ao tipo (f), sem estação seca definida, pois não há índices pluviométricos inferiores a 60 mm mensais e nos subtipos (a) verão quente encontrado no litoral e (b) verão fresco, nas zonas mais elevadas. **Figura 13.** Nimer (1990) destaca que as características do clima da Ilha de Santa Catarina são de verões quentes com médias mensais em torno de 24°C a 26°C, sendo fevereiro o mês mais quente, invernos amenos cuja temperatura no mês de julho, que é o mais frio, fica na média mensal entre 15 °C a 18°C, **Figura 12.**

Fig. 12 - Gráfico Ombrotérmico de Florianópolis.

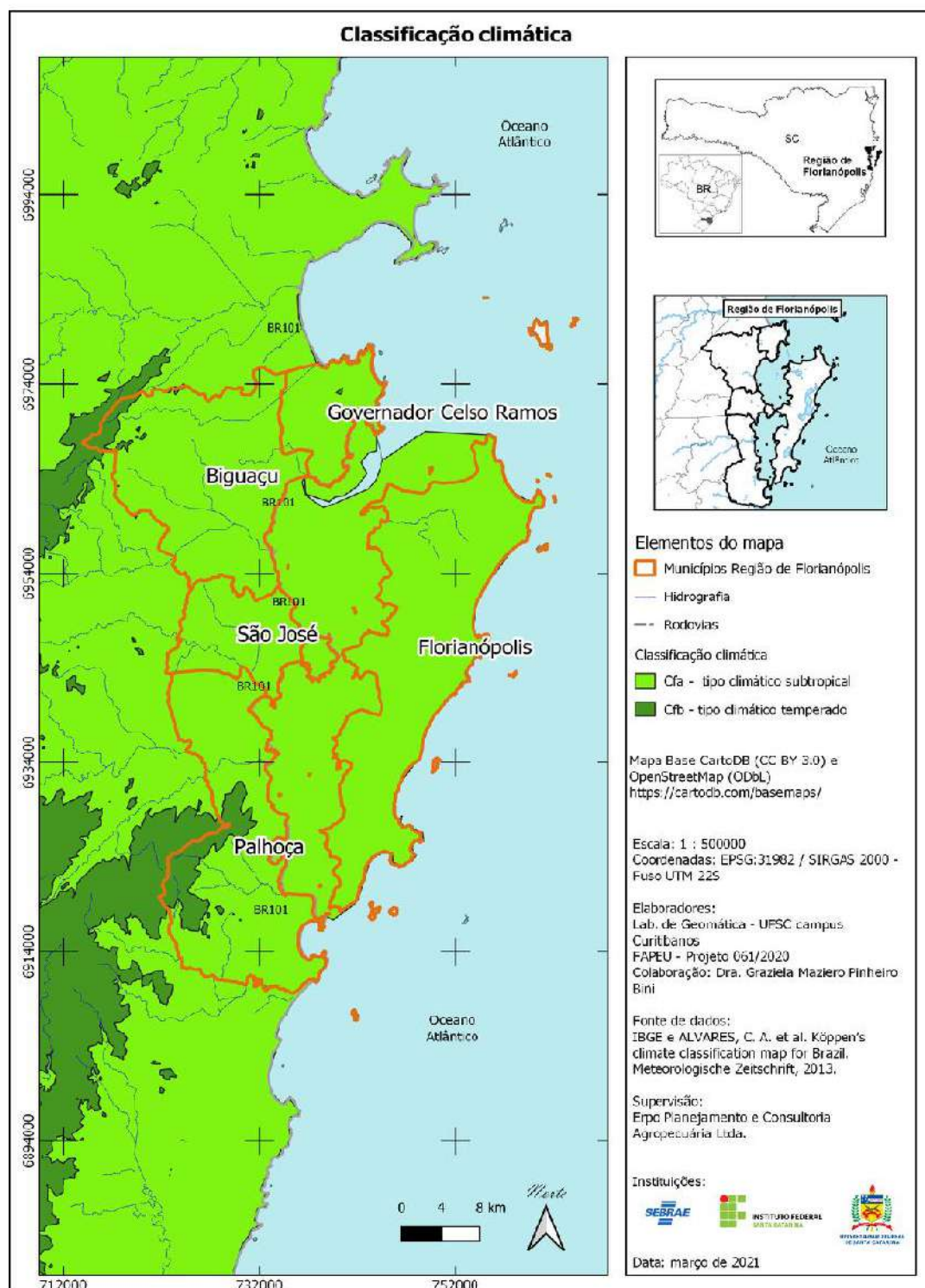


Fonte: Estação Climatológica de São José – INMET (Instituto Nacional de Meteorologia).

Monteiro (1992) coloca que a amplitude térmica anual de Florianópolis é pequena devida à proximidade do mar, gerando circulação local com a formação das brisas terrestres e marítimas. A umidade relativa do ar média é de 80% (oitenta por cento), sendo mais elevada no inverno, também influenciada pela maritimidade. Os ventos predominantes sopram do quadrante norte associados à massa de ar Tropical Atlântica. Os ventos do quadrante sul, também frequentes, são os mais velozes, com rajadas de até 80 km/h, estando associados à atuação da massa Polar.



Fig. 12 – Mapa 2.3: dos principais tipos de clima segundo Köppen.





ESTADO DE SANTA CATARINA

SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA,
DA PESCA E DO DESENVOLVIMENTO RURAL
GABINETE DO SECRETÁRIO

Para Monteiro (2001), os principais sistemas meteorológicos responsáveis pelas chuvas no Estado são as frentes frias, os vórtices ciclônicos, os cavados de níveis médios, a convecção tropical, a ZCAS (Zona de Convergência do Atlântico Sul) e a circulação marinha. Há ainda que citar as massas de ar que são responsáveis pelo comportamento climático do estado e da região da Grande Florianópolis, tais como a massa Tropical Atlântica (mTa) com maior influência, trazendo temperaturas mais elevadas durante todo o ano e a massa Polar Atlântica (mPa), menos atuante, cuja influência é maior nos meses de inverno. Quanto à precipitação, no verão predominam as chuvas convectivas devido ao aumento da temperatura, o outono é um mês de estiagem prolongadas em alguns locais do Estado, no inverno ocorre precipitação um pouco maior que no outono e na primavera, e, por isso, um tempo mais instável, com ocorrência de pancadas de chuvas com trovoadas e granizo isolado.

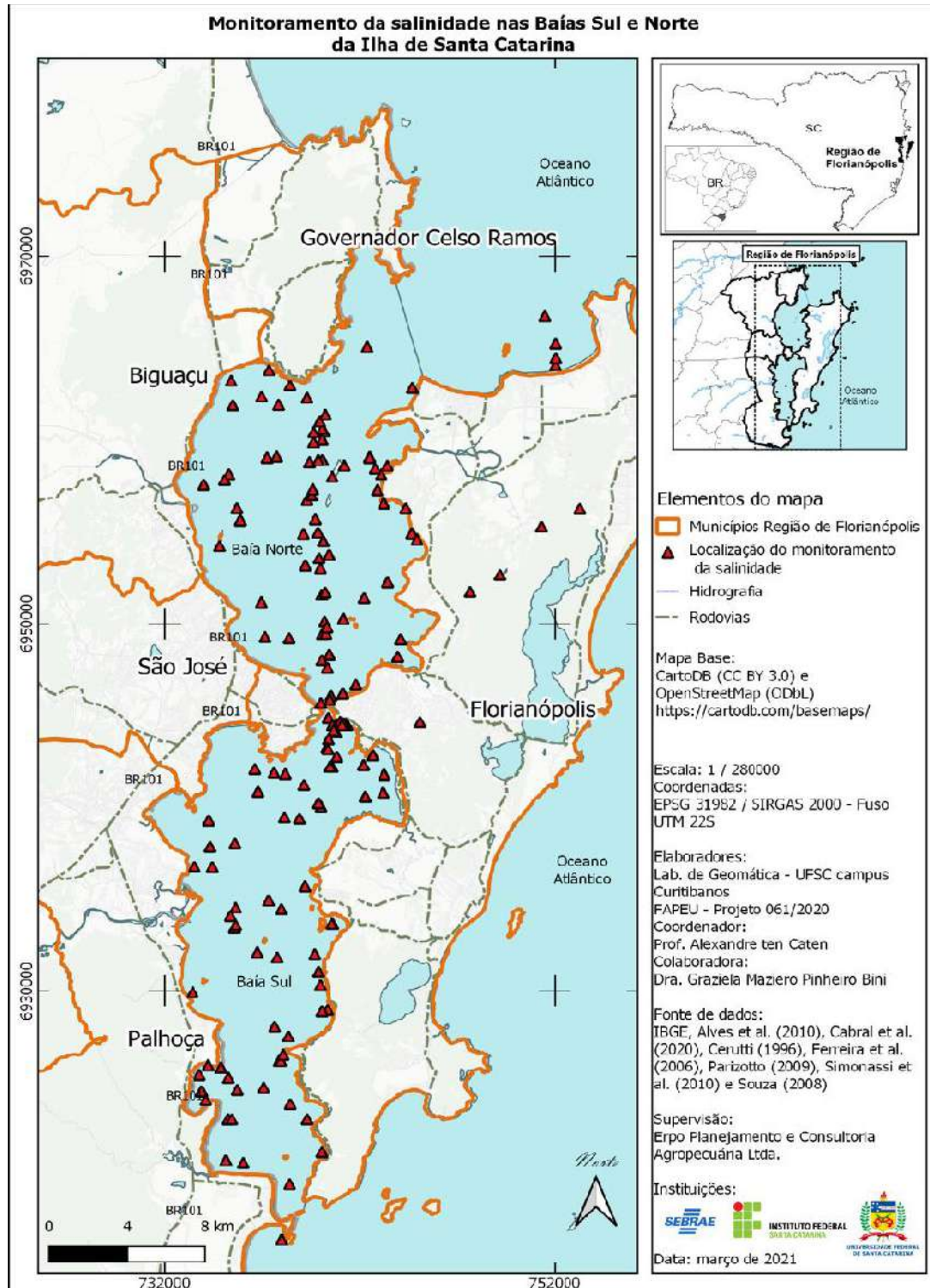
As quantidades relativas de precipitações, seus regimes sazonais ou diários e as intensidades de chuvas individuais são algumas das características que afetam a natureza da salinidade e da temperatura das águas nas baías de Florianópolis. Outro fator que contribui para a diferença de salinidade nas baías de Florianópolis é a descarga dos rios, cuja entrada de água doce favorece para menor salinidade, principalmente durante a estação de verão, onde a vazão dos rios aumenta devida aos maiores índices de precipitação.

MAPA 2.4 - MAPA ISOTÉRMICO NAS BAÍAS NORTE E SUL DA ILHA DE SANTA CATARINA

Os dados de temperatura e salinidade das baías de Florianópolis foram avaliados a partir dos trabalhos de Ferreira et al. (2006), Souza (2008) e Cabral et al. (2020), cujas coletas foram realizadas no decorrer dos anos de 1998, 1999, 2000, 2001, 2002, 2005, 2006, 2007, 2008, 2009, 2010, 2012, 2014, 2016 e 2018. A localização dos pontos de coletas podem ser observados na **Figura 13**. Para aqueles pontos que apresentavam mais de um valor medido, foi realizada a média de temperatura, e, da mesma forma, da salinidade. Para melhor análise dos dados, os valores apresentados (valor absoluto ou média) de temperatura é exibidos por estação do ano, posto que cada estação tem suas especificidades, especialmente no que diz respeito a pluviosidade, fato que influencia bastante na variação da temperatura das baías. Esta variação pode ser observada a partir das **Figuras 14 e 15**, a qual apresenta a distribuição da temperatura ao longo dos anos, bem como as mínimas e máximas de temperatura que se tem registro durante o período de 1998 a 2018.



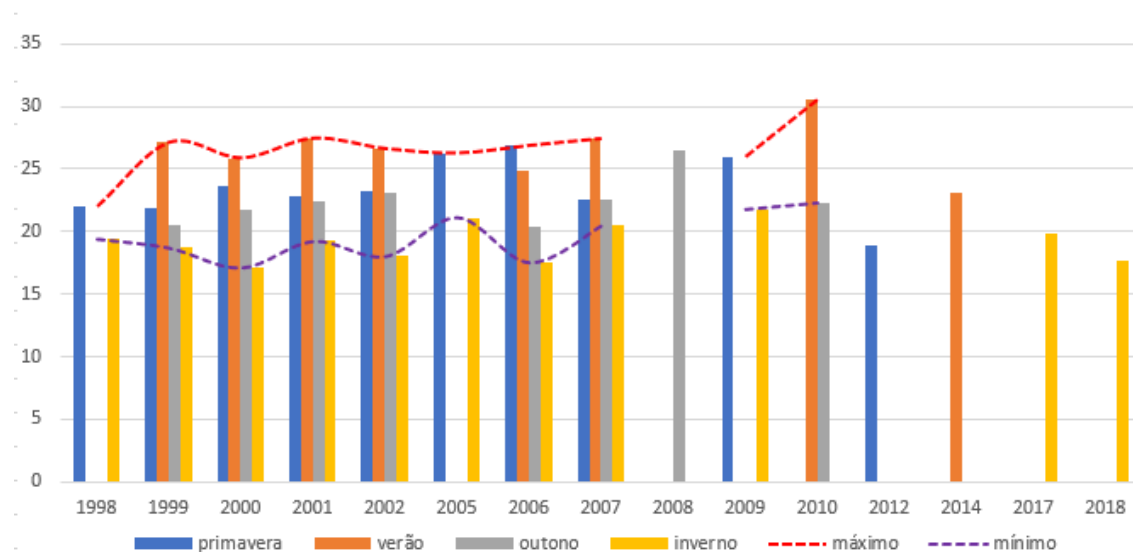
Fig. 13 – da distribuição dos pontos de coleta para dados de temperatura e salinidade





Nesta região, existe um amplo sistema de monitoramento da temperatura e salinidade, implantado desde 1998, e que permitem estabelecer uma estreita relação da qualidade da água para estes fatores que imprimem características e qualidade as “Ostras de Floripa”, como, por exemplo, o ciclo de crescimento da fase jovem à adulta ocorrer em 6 (seis) a 8 (oito) meses nestas baías.

Fig. 14 – Mapa 2.3: da temperatura da baía da Ilha de Santa Catarina (baías Norte e Sul).

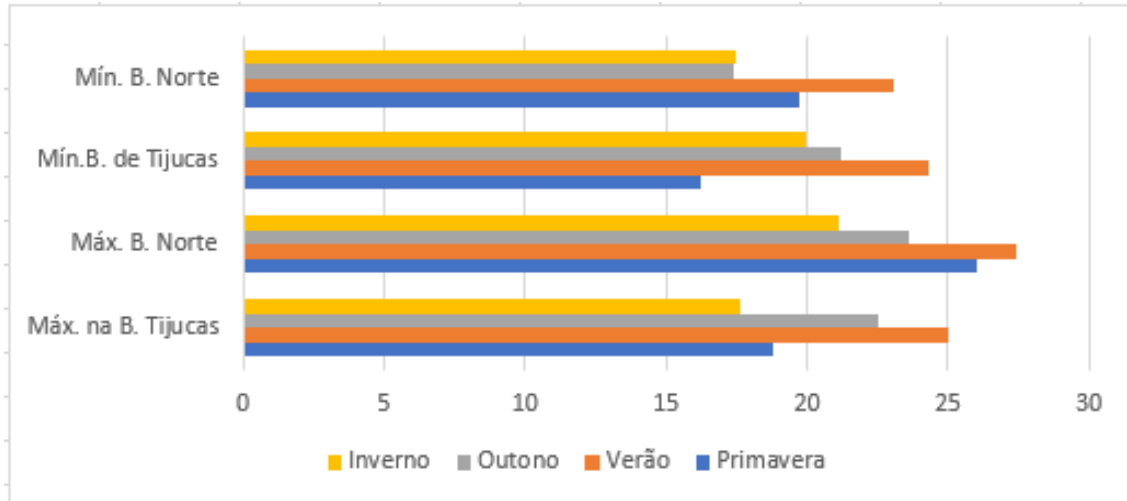


Elaboração: Bini (2021)

Ao comparar os dados dos anos de 1999, 2000, 2001, 2002, 2006 e 2007, nota-se pela **Figura 17** que as temperaturas mais elevadas ocorrem na estação de verão, a exceção apenas do ano de 2006, seguida da estação de primavera e outono, as quais apresentam valores de temperaturas aproximados. Os meses em que as temperaturas são menores são os meses de inverno, especialmente pela atuação da Massa Tropical Pacífica (mTp) que atua com bastante intensidade em todo o Sul do Brasil nos meses da estação. Por meio de um estudo mais aprofundado das médias, é possível afirmar que tanto no setor Norte como no Sul a máxima temperatura registrada foi no ano de 2010 e a mínima no ano de 2012. Nestas condições, pode-se afirmar que a influência da temperatura no metabolismo das ostras ocorre favoravelmente em todas as estações, pois segundo a literatura especializada, a variação da temperatura está na faixa adequada para cultivo da espécie *Crassostrea Gigas*. No verão, devido as temperaturas mais elevadas, o tamanho final da ostra é um pouco menor do que nas demais estações, contudo a comercialização da ostra não é impactada. Além de fatores como latitude, estações do ano, Silva (2002) descreve que temperatura é influenciada também por período do dia, da taxa de fluxo e profundidade. Observando as diferenças de cotas batimétricas (Figura 11), pode-se afirmar que as médias de temperatura dentro das baías se diferenciam das que são encontradas fora delas. A exemplo, pode-se destacar as médias de mínimas e máximas da temperatura em um ponto na Baía de Tijucas (fora da Baía Norte de Florianópolis) e as mínimas e máximas de temperatura encontradas dentro da Baía Norte de Florianópolis (Figura 15).



Fig. 15 – Mapa 2.3 – Diferença entre as temperaturas máximas e mínimas dentro e fora da Baía de Florianópolis.



Elaborado por Bini, (2021)

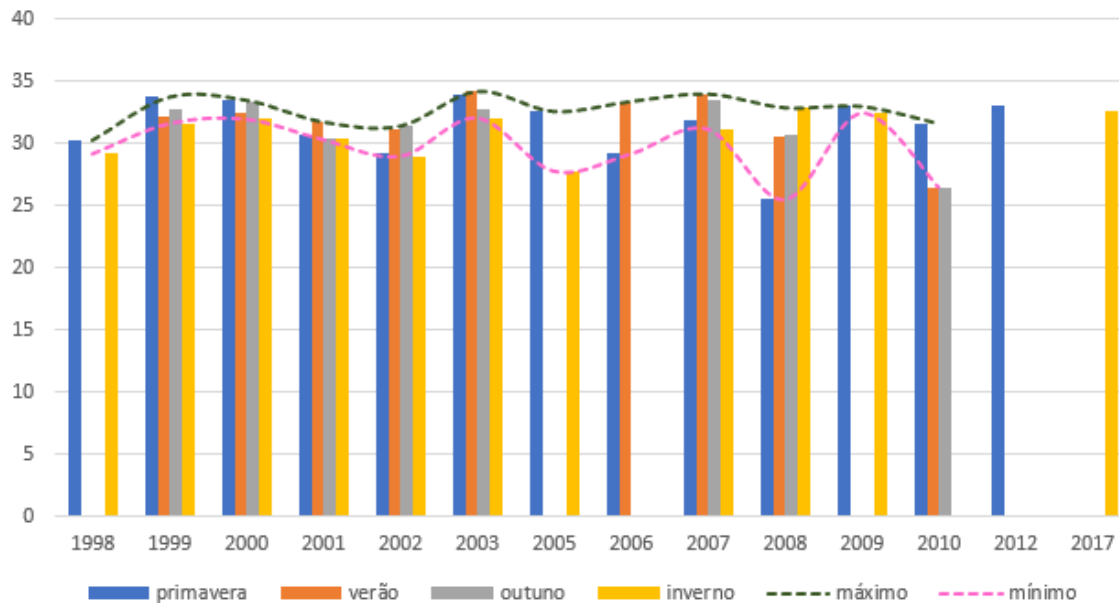
Percebe-se pela **Figura 22** que no verão a máxima fora dos limites da Baía Norte não ultrapassa 25,02 °C de temperatura, enquanto que dentro da Baía Norte a máxima é expressa por 27,04 °C. Quanto as mínimas, fora dos limites da Baía Norte a temperatura mínima registrada foi de 16,22 e dentro dos limites da Baía Norte foi de 17,4.

MAPA 2.5 - SALINIDADE NAS BAÍAS NORTE E SUL DA ILHA DE SANTA CATARINA.

Assim como a temperatura, as informações a respeito da salinidade das baías de Florianópolis também foram extraídas a partir dos trabalhos de Ferreira et al. (2006), Souza (2008) e Cabral et al. (2020) durante o período de 1998 a 2018. Como a salinidade depende de fatores como evaporação, precipitação e descarga doce dos continentes (Garrison, 2010), os valores absolutos ou as médias de salinidade foram divididos por estações do ano, conforme ilustra a **Figuras 16**.



Fig. 16 - Mapa 2.4: da salinidade das baías de Florianópolis (Baías Norte e Sul).



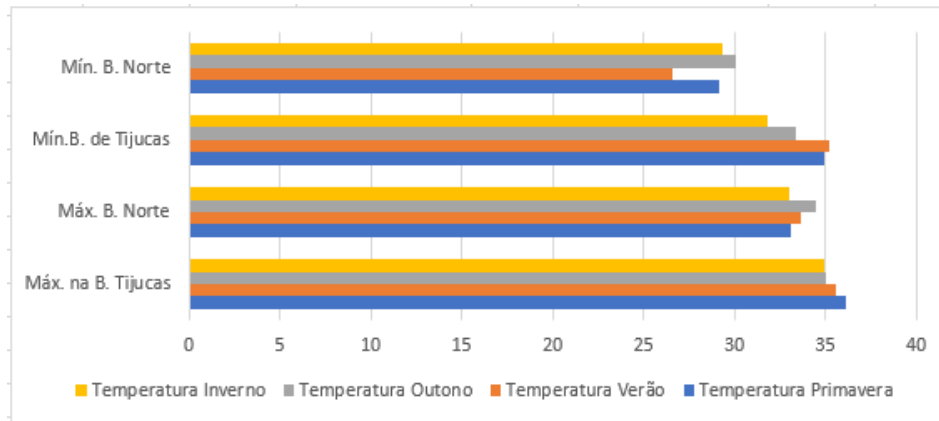
Elaborado por Bini, (2021)

Por meio da **Figura 16**, é possível observar que nos anos de 1999 a salinidade foi mais elevada na estação de primavera, 2000, 2001, 2002, 2003, 2007 e 2008 a salinidade é mais elevada na estação de primavera, seguida da estação de outono. A máxima salinidade registrada foi no outono de 2003 e a mínima no verão de 2008. Tal baixa dos valores de salinidade no verão decorre principalmente ao fato de ser uma estação chuvosa, situação que contribui para o aumento da vazão dos rios e constante descarga de água doce dentro das baías, a exemplo do rio Ratonas, rio Büchler e rio Biguaçu, na Baía Norte e rio Cubatão, na Baía Sul.

Com relação as condições ideais de salinidade e temperatura colocadas por Silva (2002) para o cultivo de ostras, verifica-se que na estação primavera e outono as médias encontra-se integralmente nas faixas preconizadas pelo autor, aquelas de baixa salinidade. Nas demais estações, apenas alguns poucos pontos possuem valores de médias de temperatura e salinidade minimamente afastado do preconizado pelo autor, viabilizando, portanto, o cultivo em todas as estações do ano. Ao comparar as mínimas e máximas dentro dos limites da Baía Norte e um ponto fora dela situado na baía de Tijucas, observa-se que há diferença entre estes valores, conforme mostra a **Figura 17** a seguir.



Fig. 17 – Mapa 2.4: salinidade máxima e mínima dentro e fora da Baía Norte de Florianópolis.



Elaborado por Bini, (2021).

O menor valor de salinidade fora dos limites da Baía Norte foi de 31,8 e dentro dos limites da Baía Norte foi de 26,6 na estação de verão. A diferença é bastante significativa e se deve ao fato da descarga das águas doces dos rios que desaguam na Baía Norte, diminuindo, portanto, a salinidade. Já as máximas são de 34,5 dentro dos limites da Baía Norte e de 36,08 fora dos limites da Baía Norte. Tais condições de atributos físico-químicos dos corpos d’águas das Baías Norte e Sul, diferenciada do seu entorno, bem como os biológicos e humanos de tradição de pesca colocam, Florianópolis e sua região como referência da produção e do cultivo de ostras no Brasil.

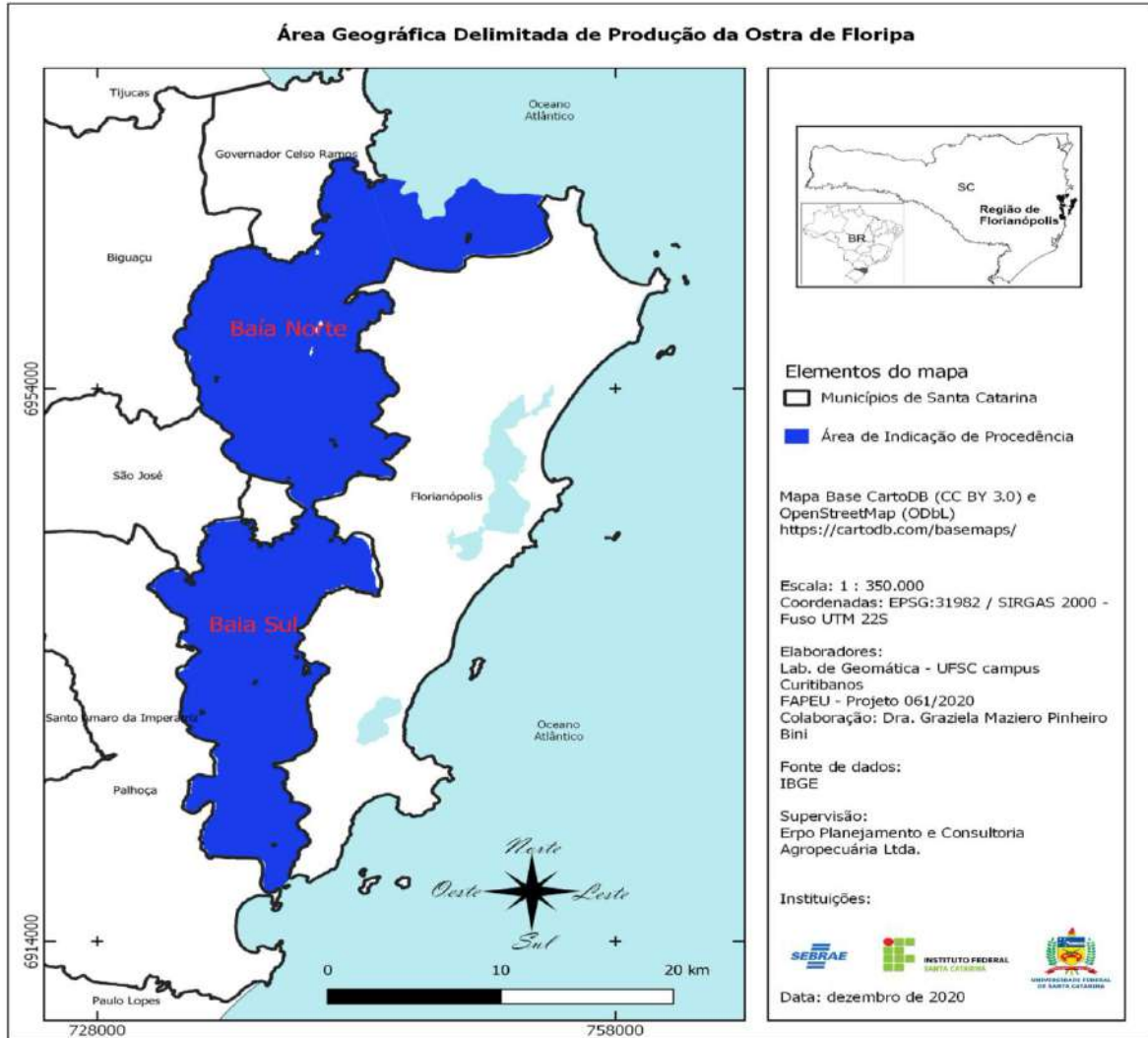
MAPA DA IG - II: DOS FATORES NATURAIS PRESENTES NO MEIO GEOGRÁFICO QUE IMPRIMEM CARACTERÍSTICAS E QUALIDADES NAS “OSTRAS DE FLORIPA”.

Este mapa tem por finalidade definir a área geográfica delimitada da indicação geográfica da região de Florianópolis, sobre os fatores naturais de interferência no ciclo natural de desenvolvimento das “ostras” nas Baías Sul e Norte da Ilha de Santa Catarina, também denominada como “floripa”, e que imprimiram as características e qualidades a este produto reconhecido como “Ostras de Floripa”.

A delimitação da área geográfica da produção das “Ostras de Floripa”, sobre fatores naturais, foi construído a partir da definição dos mapas 2.1 ao 2.5, observados nos mapas publicados e ou compilados nos mapas das correntes marinhas (Mapa 2.1), do relevo (Mapa 2.2), do clima (Mapa 2.3), das temperaturas (Mapa 2.4) e da salinidade (Mapa 2.5), reunidos no **Mapa da IG – II - Figura 21**.



Fig. 18 - Mapa definido pelos fatores naturais condicionantes à produção das “Ostras de Floripa”.





CAPITULO III - DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA DA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DAS “OSTRAS DE FLORIPA”

A delimitação da área geográfica de produção das “Ostras de Floripa” com qualidade distinta e definida pelo território, objeto da IG na espécie de uma DO, foi definida a partir dos ‘Fatores Humanos’ e os ‘Fatores Naturais’, neste documento tratados como variáveis ambientais, que estão presentes no meio geográfico da região de Florianópolis (Floripa), proposta para o registro da DO. Deste modo a região de produção das “Ostras de Floripa”, a partir das Baías Sul e Norte da Ilha de Santa Catarina e seus municípios no entorno, foi delimitada a área geográfica nos limites políticos dos municípios de Florianópolis, Palhoça, São José, Biguaçu e Governador Celso Ramos, representado na **Figura 19**.

MAPA DA IG : DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA PARA A DENOMINAÇÃO DE ORIGEM (DO) “OSTRAS DE FLORIPA”.

Utilizando o Sistema de Informação Geográfica (SIG), dados espaciais referenciados ao SIRGAS 2000 com projeção UTM zona 22S, mapa político de Santa Catarina (SPG, 2013), delimitou-se a área da IG, para atender a modalidade de uma DO para as “Ostras de Floripa”. A delimitação dos municípios seguiu os dados IBGE Limites da Base Cartográfica Contínua do Brasil na escala 1:250.000 (BC250) - 2017. A área delimitada abrange totalmente a área geográfica - política dos municípios de Florianópolis, Palhoça, São José, Biguaçu, Governador Celso Ramos, com área total de 1713,17 km², e que correspondem a 1,79% (um e setenta e nove por cento) do território do Estado de Santa Catarina.

A delimitação segue os limites legais dispostos na Lei nº 13.993, de 20 de março de 2007, que consolida as divisas intermunicipais do Estado de Santa Catarina, na região de Florianópolis, que estão diretamente ligados ao sistema marinho, exclusivamente das Baías Norte e Sul da Ilha de Santa Catarina, pelos pontos descritos:

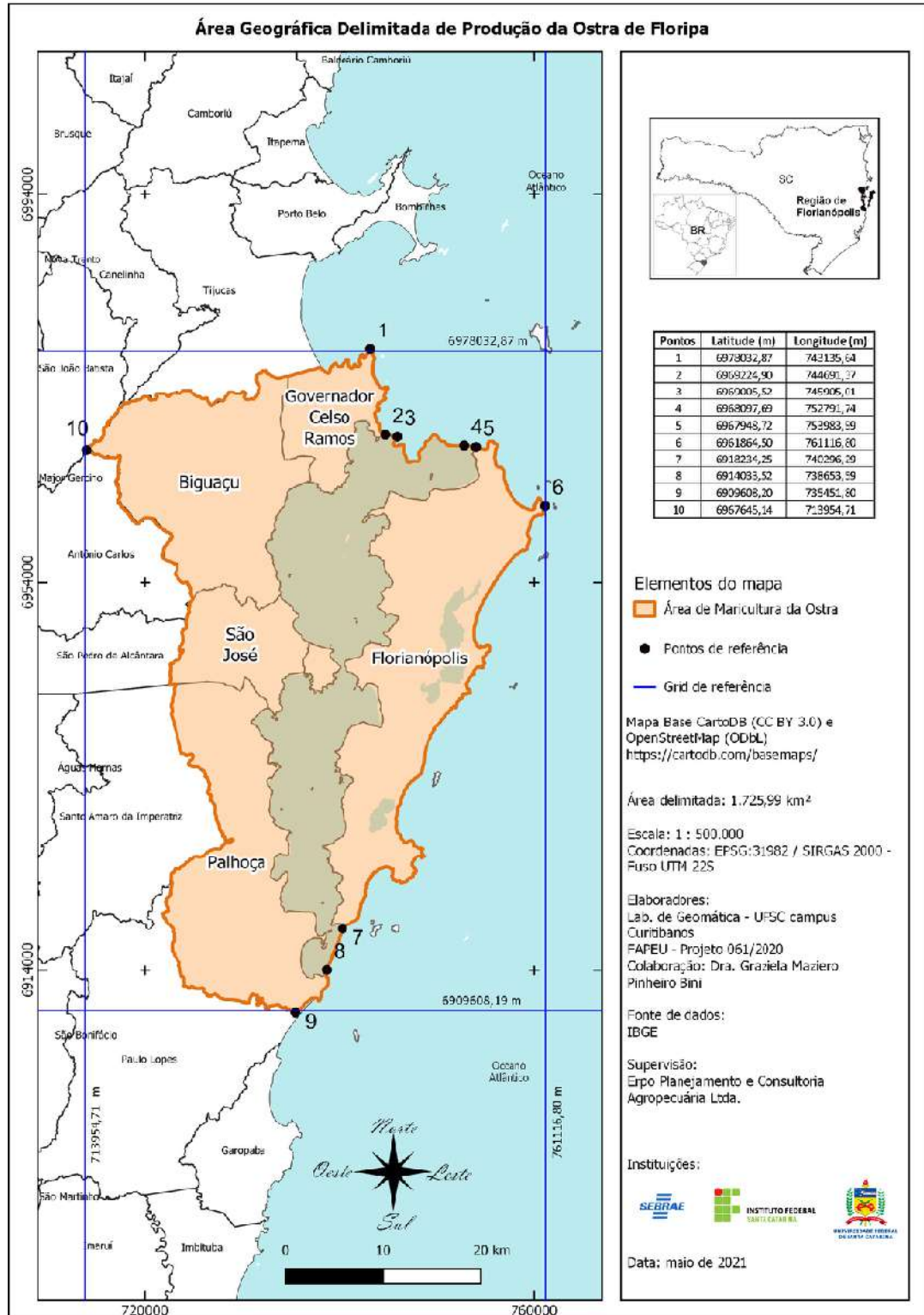


Fig. 19 – Delimitação da Área Geográfica para a Denominação de Origem (DO) “Ostras de Florianópolis”.

Pontos	Latitude (m)	Longitude (m)	Município	Delimitação
1	6978032,87	743135,64	Governador Celso Ramos	No litoral do município, no Costão N, Ponta dos Ganchos, segue ao ponto 2...
2	6969224,9	744691,37	Governador Celso Ramos	No litoral do município, no Costão N, na Armação da Piedade, segue ao ponto 3;
3	6969005,52	745905,01	Governador Celso Ramos	Em Mar ao N da Baía Norte da Ilha de SC; (relevo: cota -10m), segue ao ponto 4...
4	6968097,69	752791,74	Florianópolis	Em Mar ao N da Baía Norte da Ilha de SC; (relevo: cota -10m), segue ao ponto 5...
5	6967948,72	753983,59	Florianópolis	No litoral do município, do Costão N, na Ponta das Canas, segue ao ponto 6...
6	6961864,5	761116,8	Florianópolis	No litoral do município, do Costão N, na Praia Brava, segue ao ponto 7...
7	6918533,88	739158,44	Florianópolis	No Litoral do município, do Costão N, na Praia de Naufragados, segue ao ponto 8...
8	6917763,21	738556,5	Palhoça	No continente do município, no Costão N, na Ponta dos Papagaio, segue ao ponto 9;
9	6911071,67	737651,93	Palhoça	No Litoral do município, no Costão S, da Guarda do Embaú, segue ao ponto 10...
10	6909608,2	735451,8	Palhoça	Segue na divisa Municipal, com Paulo Lopes, segue ao ponto 11...
11	6943369,7	722418,34	São José	Segue na divisa municipal, até divisa com São José e São Pedro de Alcântara, segue ao ponto 12...
12	6967645,14	713954,71	Biguaçu	Segue na divisa municipal, até divisa com São João Batista e Antônio Carlos, e deste segue até o ponto 1;



Fig 20: Mapa da ÁREA GEOGRÁFICA DELIMITADA, como de produção das “Ostras de Floripa”, para reconhecimento oficial da Denominação de Origem (ver também em anexo 1).





Na **Figura 21** está apresentada a Representação Gráfica da IG “Ostras de Floripa”

Fig. 21: REPRESENTAÇÃO GRÁFICA DA IG



CONCLUSÃO

Considerando a tradição e a cultura da atividade da maricultura que se estabeleceu na região, e por consequência a indústria de processamento de moluscos, a gastronomia e o turismo voltado às Ostras e aos Mariscos, que está concentrada nestes municípios, estabelece o reconhecimento da região de “Floripa” como a maior produtora de Ostras do Brasil, abastecendo atualmente 92% (noventa e dois por cento) do mercado nacional, segundo (SANTOS, 2017).

Tradição e cultura da produção que somados aos fatores naturais presentes no ambiente da região de “Floripa” tem relação direta com as práticas, o saber fazer local que definiu soluções sustentáveis de produção, controle e monitoramento da qualidade do ambiente de produção como nenhum outro lugar de produção nas Américas. Em si, os fatores naturais e humanos promoveram a domesticação da espécie marinha “Ostra”, da espécie ‘*Crassostrea gigas*’, de “Floripa”, região geográfica delimitada pelas Baías Norte e Sul da Ilha de Santa Catarina.

Estudos recentes da UFSC confirmam que o material genético presente atualmente nesta área geográfica de produção são distintas de qualquer ‘*Crassostrea gigas*’ produzida no Brasil e no Mundo, provavelmente definido pela utilização de sementes trabalhadas sem a renovação de material genético por mais de 30 (trinta) anos, estabelecendo o melhoramento pelo fator ambiente e a prática humana.



A característica singular presente nas “Ostras de Floripa”, em resposta a pressão humana e natural é a sobrevivência das Ostras desta região às altas temperaturas do verão, levando 6 (seis) a 8 (oito) meses para alcançar o tamanho comercial, diferente da sua origem na Ásia ou no Pacífico onde este ciclo produtivo pode levar até 2 (dois) anos. E assim, a qualidade singular das “Ostras de Floripa”, tem sido enaltecida por “Chefs” de cozinha renomados internacionalmente, que buscam na região Ostras pela sua qualidade sanitária, pelo seu frescor, pela sua salinidade presente e pelo seu sabor distinto. Fatos que definitivamente estabelecem o nexo causal dos fatores humanos e naturais do meio geográfico com as características e a qualidade singular ao produto “Ostras de Floripa”, próprio ao registro de uma IG na espécie de uma DO.

Face ao pedido de reconhecimento da área geográfica de “**Floripa**”, como de produção de “**Ostras**”, a ser registrado como uma IG na espécie de DO, segundo o que está fundamentado na Instrução Normativa INPI nº 95/2018, conclui-se que a delimitação da área proposta apresenta conformidade em função dos critérios considerados, os quais foram anteriormente mencionados e referenciados neste documento, sendo inteiramente procedente e reconhecidamente correta.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ALVES-JUNIOR, L.A. 2011. **Caraterização hidrográfica da Baía de Florianópolis, Santa Catarina, Brasil.** (Dissertação. Universidade federal do Rio Grande do Sul. Instituto de geociência). Disponível em: <http://hdl.handle.net/10183/61681>. Acesso: 10 nov. 2020.

CABRAL, ALEX; BONETTI, CARLA H.C.; GARBOSSA, LUIS H.P.; PEREIRA-FILHO, JURANDIR; BESEN, KELLY; FONSECA, ALESSANDRA L. **Water masses seasonality and meteorological patterns drive the biogeochemical processes of a subtropical and urbanized watershed-bay-shelf continuum.** SCIENCE OF THE TOTAL ENVIRONMENT, v. 749, p. 141553, 2020.

CARIO, S. A., PEREIRA, L. B.; SOUZA, J. P. (2008). Dinâmica do processo inovativo e características da estrutura institucional do Arranjo Produtivo Local de Malacocultura da Região da Grande Florianópolis (SC), In: 46th **Congres, Sociedade Brasileira de Economia, Administração e Sociologia Rural (SOBER)**, Acre, Brasil. Disponível em: <http://ageconsearch.umn.edu/bitstream/107932/2/754.pdf>. Acesso em: fevereiro, 15, 2014.

CRUZ, O. **A Ilha de Santa Catarina e o continente próximo: um estudo de geomorfologia costeira.** Florianópolis: Editora da UFSC, 1998. 280p,

GARBOSSA, L.H.P., VANS, A., FERNANDES, L., SOUZA, R.V. de, VIANNA, L.F., RUPP, G., 2014. **Modelling and validation of the Santa Catarina Island bays hydrodynamics based on astronomic tides and mesured tides.** 11th Int. Conf. Hydroinformatics, p. 8 <https://doi.org/10.13140/2.1.5123.6163>.

GARRISON, T. **Fundamentos de oceanografia.** São Paulo: Cengage Learning, 2010. 426p.



ESTADO DE SANTA CATARINA

SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA,
DA PESCA E DO DESENVOLVIMENTO RURAL
GABINETE DO SECRETÁRIO

IBGE – INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Base Cartográfica Contínua do Brasil**. Rio de Janeiro: IBGE, 2017. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/geociencias/cartas-e-mapas/bases-cartograficas-continuas/> Acesso em: 01 nov. 2021.

LIMA, F. L. de S. **Ideias de Negócios**: Como montar um negócio para criação de ostras. Disponível em: <https://www.sebrae.com.br/Sebrae/Portal%20Sebrae/UFs/RN/Anexos/Aquicultura%20-%20de%20ostras.pdf>. Acesso em: 12 nov. 2020.

MARINO, M. V. **Caracterização morfológica do canal central da Baía de Florianópolis**. 2002. 461f. Monografia (Graduação) Departamento de Geociências – Curso de Geografia, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2002.

MÁRIO, H. F. de S.; FRANCO, D.; GUIMARÃES, S. C. **Contribuição ao estudo da dinâmica de marés e correntes na Baía de Florianópolis**. In: SEMINÁRIO E WORKSHOP DE ENGENHARIA OCEÂNICA, 2006, Rio Grande. Anais... Rio Grande, 2006. p. 1-9.

MACHADO, M. **Maricultura como base produtiva geradora de emprego e renda: estudo de caso para o distrito de Ribeirão da Ilha no município de Florianópolis – SC – Brasil**, Tese de Doutorado em Engenharia de Produção e Sistemas, Universidade Federal de Santa Catarina, 2002.

MELO, E.; MARTINS, R. P.; FRANCO, D. Standing Wave Tide at Florianopolis Bay (Brazil) and its Influence on Bay Pollution. **Coastal Environment Management And Conservation**. Bordeaux, p. 143-151. jul. 1997.

MONTEIRO, M. A. **Caracterização climática do estado de Santa Catarina: uma abordagem dos principais sistemas atmosféricos que atuam durante o ano**. Revista GEOSUL, Florianópolis, v.16, n 31, p 69-78, jan. /jun. 2001.

NOVAES, A. L. T.; SOUZA, R. V.; SUPPLY, F. M. **Molúsculos bivalves: diretrizes para ocupação de áreas aquícolas em Santa Catarina**. Florianópolis: Epagri, 2014. 32p. (Epagri. Boletim Didático, N 111).

PEREIRA, O. M.; HENRIQUES, M. B.; FAGUNDES, L. **Viabilidade da criação de ostra Crassostrea gigas no litoral das regiões sudeste e sul do Brasil**. **Informações Econômicas**, São Paulo, v.28, n.8, p. 7-19, 1998.

POLI, C. R. **Aquicultura: experiências brasileiras**. Florianópolis: UFSC, CCA, Multitarefa, 2004. 456p.

SILVA, L. M. **Identificação de sub-ambientes na BAÍA SUL (SC) com análise de variáveis oceanográfico-sedimentares**. 2002. 123f. Dissertação (Mestrado em Geografia) Centro de Filosofia e Ciências Humanas, Programa de Pós-Graduação em Geografia, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis. 2002.



ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA,
DA PESCA E DO DESENVOLVIMENTO RURAL
GABINETE DO SECRETÁRIO

SIMONASSI, J.C., HENNEMANN M.C., TALGATTI, D., MARQUES, A.N., 2010. **Nutrient variations and coastal water quality of Santa Catarina Island, Brazil.** Biotemas 23, 211–223.

SOUZA, R.V.de; NOVAES, A.L.T. **Alternativas para comercialização de moluscos bivalves seguindo a legislação.** Florianópolis, SC, 2020. 28p. (Epagri. Boletim Didático, 154).

STEFENON, V. M.; ZAPPELINI, J. ; MODESTO, L. (2021) **Caracterização genética da ostra *Crassostrea gigas* cultivada nas Baías Sul e Norte da Ilha de Santa Catarina - Ostras de Floripa.** 18 pp.

SUGUIO, K. **Dicionário de geologia sedimentar e áreas afins.** Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1998. 1222 p.

SANTOS, A.A.; GUIJUSTINA, E.G.D; Síntese Informativa da Maricultura 2017, Epagri-Cedap, 8p.

SUPLICY, F. M. **Molúsculos bivalves: diretrizes para ocupação de áreas aquícolas em Santa Catarina.** Florianópolis: Epagri, 2014. 32p. (Epagri. Boletim Didático, N 111).

[Assinatura Digital]

Ricardo Miotto Ternus

Secretário de Estado da Agricultura, da Pesca e do Desenvolvimento Rural de Santa Catarina



Assinaturas do documento



Código para verificação: **A7XV3K00**

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:



RICARDO MIOTTO TERNUS (CPF: 028.XXX.069-XX) em 23/05/2022 às 16:25:05

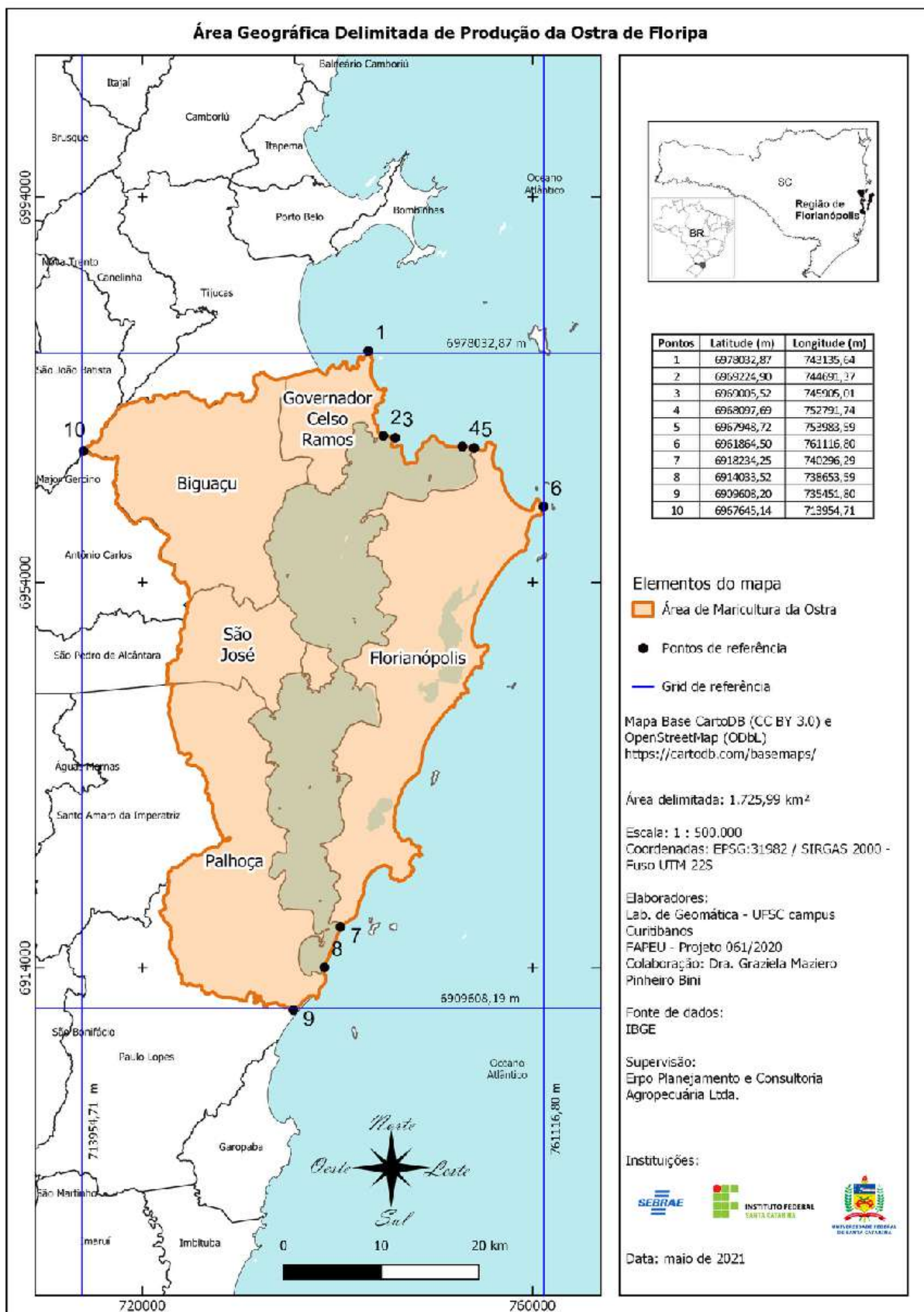
Emitido por: "SGP-e", emitido em 14/02/2019 - 16:13:13 e válido até 14/02/2119 - 16:13:13.

(Assinatura do sistema)

Para verificar a autenticidade desta cópia, acesse o link <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo/conferencia-documento/U0FSXzcwMDNfMDAwMDEwNzVfMTA3NV8yMDIyX0E3WFYzSzAw> ou o site

<https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo> e informe o processo **SAR 00001075/2022** e o código **A7XV3K00** ou aponte a câmera para o QR Code presente nesta página para realizar a conferência.

Anexo 1. Mapa da ÁREA GEOGRÁFICA DELIMITADA, como de produção da “OSTRAS DE FLORIPA”, para reconhecimento oficial da DENOMINAÇÃO DE ORIGEM.





Assinaturas do documento



Código para verificação: **L8J5S5N1**

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:



RICARDO MIOTTO TERNUS (CPF: 028.XXX.069-XX) em 23/05/2022 às 16:25:04

Emitido por: "SGP-e", emitido em 14/02/2019 - 16:13:13 e válido até 14/02/2119 - 16:13:13.

(Assinatura do sistema)

Para verificar a autenticidade desta cópia, acesse o link <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo/conferencia-documento/U0FSXzcwMDNfMDAwMDEwNzVfMTA3NV8yMDIyX0w4SjVTNU4x> ou o site <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo> e informe o processo **SAR 00001075/2022** e o código **L8J5S5N1** ou aponte a câmera para o QR Code presente nesta página para realizar a conferência.