

Revista da
**Propriedade
Industrial**

Nº 2789
18 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 303 (Exigência em fase preliminar do pedido de registro).....	8
CÓDIGO 304 (Exigência em fase de mérito do pedido de registro).....	12
CÓDIGO 335 (Pedido de registro publicado para manifestação de terceiros).....	18
CÓDIGO 395 (Concessão de registro).....	54

INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS – RPI 2789 de 18 de junho de 2024.

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

Nº DO PEDIDO: BR402024000011-7

INDICAÇÃO GEOGRÁFICA: Presidente Prudente e Região

ESPÉCIE: Indicação de Procedência

NATUREZA: Produto

PRODUTO: Batata-doce

REPRESENTAÇÃO:



PAÍS: Brasil

DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA: Os municípios que compõem a indicação geográfica são: Alfredo Marcondes, Álvares Machado, Anhumas, Caiabu, Emilianópolis, Indiana, Martinópolis, Pirapozinho, Presidente Bernardes, Presidente Prudente, Santo Anastácio, Santo Expedito e Tarabai, todos no estado de São Paulo.

DATA DO DEPÓSITO: 21/03/2024

REQUERENTE: Associação de Produtores de Batata Doce de Presidente Prudente e Região

PROCURADOR: -

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) “**PRESIDENTE PRUDENTE E REGIÃO**” para o produto **BATATA-DOCE**, na espécie **INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA**, conforme definido no art. 177 da Lei n.º 9.279, de 14 de maio de 1996 (Lei de Propriedade Industrial – LPI), e na Portaria/INPI/PR nº 04, de 12 de janeiro de 2022 (Portaria/INPI/PR nº 04/22).

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

2. RELATÓRIO

O pedido de registro foi protocolizado no Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) por meio da petição n.º 870240024754 de 21 de março de 2024, recebendo o nº BR402024000011-7.

Foram apresentados os seguintes documentos:

- Requerimento eletrônico de pedido de registro de – fls. 1 a 5;
- Caderno de especificações técnicas – fls. 6 a 21;
- Comprovante de pagamento da Guia de Recolhimento da União (GRU) – fl. 22;
- Estatuto Social registrado – fls. 26 a 37;
- Ata registrada da Assembleia Geral com aprovação do Estatuto Social – fls. 23 a 42;
- Ata registrada da posse da atual Diretoria – fls. 43 a 46;
- Ata registrada da Assembleia Geral com aprovação do caderno de especificações técnicas e lista de presença – fls. 62, 75 e 441;
- Identidade e CPF dos representantes legais – fls. 728 a 730;
- Declaração de estarem os produtores estabelecidos na área delimitada – fls. 63 a 74 e 429 a 440;
- Documentos que buscam comprovar a espécie requerida – fls. 112 a 422, 478 a 502, e 507 a 727;
- Instrumento oficial que delimita a área geográfica – fls. 80 a 111, 446 a 477;
- Representação gráfica ou figurativa da IG ou representação geográfica de país, cidade, região ou localidade – fl. 3;
- Outros documentos:
 - Ata de reunião entre o SEBRAE e os produtores de 15/09/2022, fls. 47 e 48;

- Ata de reunião entre o SEBRAE, a EMBRAPA e os produtores de 12/12/2022, fls. 49 a 51;
- Ata de reunião entre o SEBRAE e os produtores de 16/03/2023, fls. 52 e 53;
- Ata de reunião entre o SEBRAE e os produtores de 21/03/2023, fls. 54 a 57, e 423 a 426;
- Lista de presença de reunião ocorrida no SEBRAE/SP em 06/12/2021, fl. 58;
- Ata de reunião entre o SEBRAE e o Instituto Federal de São Paulo em 26/03/2023, fls. 59 a 61;
- Ata de reunião entre o SEBRAE e o Instituto Federal de São Paulo em 01/08/2023, fls. 76 e 77, e 442 e 443;
- Relatório de comprovação da produção na área delimitada, fls. 78 e 79;
- Relatório de finalização de fase (Construção do CET de uso da IG), fls. 427 e 428;
- Relatório de finalização de fase (Comprovação da produção na área delimitada), fl. 444;
- Ata de reunião entre os produtores e o Instituto Federal de São Paulo em 06/04/2022, fls. 503 a 505;
- Declaração de entrega de etapa, fl. 506.

A partir da análise da documentação apresentada, verificou-se que:

- A ata registrada da posse da atual Diretoria (fls. 43 a 46) não menciona a **posse** propriamente dita dos representantes do substituto processual;
- A ata registrada da Assembleia Geral com aprovação do caderno de especificações técnicas (fls. 62, 75 e 441) foi apresentada sem estar acompanhada da lista de presença conforme exigido pelo art. 16, V, d, 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, deverão ser cumpridas as seguintes exigências:

- 1) Reapresente a ata registrada da **posse** dos membros da Diretoria. Observe que a ata de eleição não é suficiente para o cumprimento do requisito;
- 2) Reapresente a ata registrada de aprovação do CET, acompanhada de lista de presença que indique quem dentre os presentes é produtor de batata doce.

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

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

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

Rio de Janeiro, 10 de junho de 2024.

Assinado digitalmente por:

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

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

INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS – RPI 2789 de 18 de junho de 2024

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

Nº DO PEDIDO: BR402024000012-5

INDICAÇÃO GEOGRÁFICA: Jundiahy

ESPÉCIE: Indicação de Procedência

NATUREZA: Produto

PRODUTO: Vinho leve, vinho de mesa, vinho licoroso e espumante natural

REPRESENTAÇÃO:



PAÍS: Brasil

DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA: Municípios de Jundiaí, Louveira, Itupeva, Itatiba e Jarinu, no Estado do São Paulo.

DATA DO DEPÓSITO: 21 de março de 2024

REQUERENTE: Cooperativa Agrícola dos Produtores de Vinho Jundiaí - AVA

PROCURADOR: Não se aplica

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) “**JUNDIAHY**” para o produto **VINHO LEVE, VINHO DE MESA, VINHO LICOROSO E ESPUMANTE NATURAL**, 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. 16º 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 870240024762 de 21 de março de 2024, recebendo o n.º BR402024000012-5.

Foram apresentados os seguintes documentos:

- Requerimento eletrônico de pedido de registro de – fls. 1 a 3;
- Representação gráfica ou figurativa da IG ou representação geográfica de país, cidade, região ou localidade – fl. 2;
- Caderno de especificações técnicas – fls. 4 a 13 e repetido as fls. 142 a 151;
- Comprovante de pagamento da Guia de Recolhimento da União (GRU) – fl. 14;
- Estatuto Social registrado – fls. 15 a 32;
- Ata registrada da Assembleia Geral com aprovação do Estatuto Social – fls. 15 a 36, repetida as fls. 37 a 58 e 116 a 137;
- Ata registrada da posse da atual Diretoria – fls. 59 a 62, repetida as fls. 138 a 141;
- Ata registrada da Assembleia Geral com aprovação do caderno de especificações técnicas – fls. 63 a 72;
- Identidade e CPF dos representantes legais – fl. 73;
- Declaração de estarem os produtores estabelecidos na área delimitada – fls. 74 a 81;
- Documentos que buscam comprovar a espécie requerida – fls. 82 a 112;
- Outros documentos:
 - Solicitação de emissão do Instrumento oficial que delimita a área geográfica – fls. 113 a 115;

- Edital de convocação de Assembléia em 12 de março de 2024 – fl. 173 e 174;
- Manual de identidade visual - fl. 175 a 188.

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

- Lista de presença das atas registrada das Assembleias de aprovação do caderno de especificações técnicas, da aprovação do Estatuto Social e da posse da atual Diretoria, conforme o esclarecido pelo item 7.1.5 Comprovação da legitimidade do requerente do Manual de Indicações Geográficas. Cumpre destacar que a obrigatoriedade de indicar os participantes da Assembleia que são produtores ou prestadores de serviço recai somente sobre a ata registrada da Assembleia Geral com a aprovação do caderno de especificações técnicas (Exigência 1).
- Instrumento oficial que delimita a área geográfica expedido por órgão competente exigido pelo inciso VIII do art. 16 da Portaria/INPI/PR nº 04/22 e o Manual de Indicações Geográficas item 7.1.8 Instrumento oficial que delimita a área geográfica. O instrumento oficial deve obrigatoriamente ser expedido por órgão técnico competente. No pedido em exame, considera-se que órgão técnico competente para a elaboração desse documento se enquadra no âmbito de uma Secretaria Estadual ou ainda no âmbito de um Ministério, devido a delimitação abranger mais de um município.

O documento apresentado como instrumento oficial as fls. 152 a 172 não atende a esse requisito (Exigência 2).

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, deverão ser cumpridas as seguintes exigências:

- 1) Apresente as listas de presença das atas registrada das Assembleias da aprovação do Estatuto Social, da posse da atual Diretoria e de aprovação do caderno de especificações técnicas. Atente que a obrigatoriedade de indicar os participantes da Assembleia que são produtores ou prestadores de serviço recai somente sobre a ata registrada da Assembleia Geral com a aprovação do caderno de especificações técnicas.
- 2) Apresente o instrumento oficial que delimita a área geográfica devidamente expedido por órgão técnico competente.

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

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

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

Rio de Janeiro, 13 de junho de 2024

Assinado digitalmente por:

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

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

INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS – RPI 2789 de 18 de junho de 2024

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

Nº DO PEDIDO: BR 41 2022 000019 3

INDICAÇÃO GEOGRÁFICA: Chapada Diamantina

ESPÉCIE: Denominação de Origem

NATUREZA: Produto

PRODUTO: Café

REPRESENTAÇÃO:



PAÍS: Brasil

DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA: Os limites políticos dos municípios Barra da Estiva, Bonito, Ibicoara, Ituaçu, Morro do Chapéu, Mucugê, Piatã, Rio de Contas e Seabra, localizados no estado da Bahia.

DATA DO DEPÓSITO: 14 de dezembro de 2022

REQUERENTE: ALIANÇA DOS CAFEICULTORES DA CHAPADA DIAMANTINA

PROCURADOR: Não possui

DESPACHO

O pedido não atende ao disposto no art. 21 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 DE MÉRITO

1. INTRODUÇÃO

O presente pedido refere-se à solicitação de reconhecimento da indicação geográfica (IG) “**CHAPADA DIAMANTINA**” para o produto **CAFÉ EM GRÃOS VERDES (CAFÉ CRU) E INDUSTRIALIZADO (CAFÉ TORRADO E/OU TORRADO E MOÍDO)**, 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 a conformidade do pedido de registro com os requisitos dispostos na legislação nacional e nas normativas do Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI).

2. RELATÓRIO

O pedido de registro foi protocolizado no Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) por meio da petição n.º 870220117154, de 14 de dezembro de 2022, recebendo o n.º BR 41 2022 000019 3.

Encerrado o exame preliminar, deu-se início ao exame de mérito, quando foi verificada a necessidade de conformação do pedido à norma vigente, conforme exigência publicada em 22 de agosto de 2023, sob o código 304, na RPI 2746, a qual foi respondida tempestivamente pela Requerente, através da petição n.º 870230093118.

Todavia, à luz das informações prestadas pelo requerente, fez-se necessária a publicação de nova exigência sob o código 304, em 12 de março de 2024, na RPI n.º 2775. O requerente, por sua vez, apresentou resposta à exigência, através da petição n.º 870240040441, de 13 de maio de 2024.

Assim, passa-se ao exame da resposta à exigência anteriormente formulada, a fim de se verificar a conformidade do pedido de registro com os requisitos dispostos na legislação nacional e nas normativas do INPI.

Preliminarmente insta destacar que o requerente declarou que, por motivos alheios a sua vontade, não foi capaz de atender à integralidade das exigências e que as pendências “serão encaminhadas o quanto antes através do seguinte serviço do INPI “628-Aditamento à petição””.

Apresentou, quanto à exigência 03, de reapresentação do “caderno de especificações técnicas, acompanhado da ata de assembleia que o aprovou, bem como a lista de presença indicando quem são os produtores de café presentes, incluindo a delimitação da área geográfica e suprimindo critérios quantitativos de produção”, ofício do Tabelionato de Notas e de Protesto de Barra da Estiva – BA, fl.531, que afirmou estar em processo de reorganização, o provocará a alteração dos selos de fiscalização, ainda não atualizados, indispensáveis para a prática do ato de registro.

Quanto à exigência 02, do instrumento oficial de delimitação, a Associação aguarda “a Secretaria do Governo Estadual disponibilizar o documento assinado nos próximos dias”.

2.1 Exigência nº 1

A exigência nº 1 solicitou:

1. Inclua na delimitação da área geográfica todas as municipalidades que possuem produção de café arábica, independente do volume.

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

- Caderno de Especificações Técnicas (CET) da Indicação Geográfica, na modalidade Denominação de Origem, “Chapada Diamantina”, para café, fls. 513/527;
- Ata de reunião ordinária da Associação Aliança dos Cafeicultores da Chapada Diamantina, realizada em 18 de março de 2024, acompanhada de lista de presença, fls.528/529.

No caderno de especificações foram incluídas outras municipalidades. A adequação do CET e da ata serão apreciados na exigência 3, de forma que, quanto a este ponto, considere-se **cumprida** a exigência anteriormente formulada, uma vez que ele apresentou esclarecimentos sobre as áreas excluídas e incluiu as municipalidades com produção de café arábica.

2.2 Exigência nº 2

A exigência nº 2 solicitou:

2. Reapresente o instrumento oficial de delimitação, observando a delimitação alterada nos termos da Exigência 1.

Em resposta à exigência nº 2, foram apresentados os documentos:

- Ofício do Tabelionato de Notas e de Protestos de Barra da Estiva – BA sobre o atraso nos atos cartoriais, fl.531;
- Carta de esclarecimentos, subscrito pela presidente da Associação, esclarecendo os motivos pelos quais a exigência não foi cumprida, fl.532.

Assim, conforme já informado na preliminar, considera-se, portanto, **não cumprida** a exigência anteriormente formulada, uma vez que não foi apresentado o Instrumento Oficial de Delimitação (IOD) indicado na exigência.

2.3 Exigência nº 3

A exigência nº 3 solicitou:

3. Reapresente o caderno de especificações técnicas, acompanhado da ata de assembleia que o aprovou, bem como a lista de presença indicando quem são os produtores de café presentes, incluindo a delimitação da área geográfica e suprimindo critérios quantitativos de produção.

Em resposta à exigência nº 3, foram apresentados os documentos:

- Caderno de Especificações Técnicas da Indicação Geográfica, na modalidade Denominação de Origem, “Chapada Diamantina”, para café, fls. 513/527;
- Ata de reunião ordinária da Associação Aliança dos Cafeicultores da Chapada Diamantina, realizada em 18 de março de 2024, acompanhada de lista de presença, fls.528/529.
- Carta de esclarecimentos, subscrito pela presidente da Associação, esclarecendo os motivos pelos quais a exigência não foi cumprida, fl.532.

Assim, conforme já informado na preliminar, considera-se, portanto, **não cumprida** a exigência anteriormente formulada, uma vez que a Ata da Assembleia deve estar devidamente registrada em cartório. .

2.4 Exigência nº 4

A exigência nº 4 solicitou:

4. Apresente estudo que descreva onexo causal entre os fatores humanos e as qualidades ou características do produto, conforme determina a alínea c, inciso VII, do art. 16, da Portaria INPI n.º 04/2022.

Em resposta à exigência nº 4, foram apresentados os documentos:

- Complementação da documentação que descreve o nexos causal entre os fatores humanos e as qualidades ou características do produto, fls. 505/515.

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

2.5 Outros documentos

Além disso, foi anexado o seguinte documento:

- Comprovante de pagamento da GRU – fl. 504.

3. CONCLUSÃO

Considerando o exposto no RELATÓRIO, e tendo em vista o *caput* do art. 21 da Portaria/INPI/PR nº 04/22, deverão ser cumpridas as seguintes exigências:

- 1) Apresente a ata de assembleia que aprovou o caderno de especificações técnicas, acompanhado da lista de presença indicando quem são os produtores de café nela presentes e devidamente registrada em cartório, nos termos da alínea d, inciso V, do art. 16, da Portaria INPI n.º 04/2022;
- 2) Apresente o instrumento oficial de delimitação, nos termos do inciso VIII do art. 16, da Portaria INPI n.º 04/2022.

Cabe dizer que qualquer outro documento anexado ao processo, ainda que não diretamente identificado como alusivo a algum dos requisitos exigidos na Portaria/INPI/PR nº 04/22, será considerado subsidiariamente no exame do pedido de registro, podendo ser objeto de novas exigências, de modo que não restem inconsistências no processo e/ou parem dúvidas acerca do pedido.

Insta destacar que, ainda, que o item 8.4.1 do Manual de Indicações Geográficas preveja que, no caso de reiteradas respostas procrastinatórias às exigências de mérito formuladas pelo INPI, o pedido poderá ser indeferido, como explicado abaixo, a requerente apresentou esclarecimentos e comprovações que justificaram, neste caso específico, a ausência de certos documentos.

Caso o requerente responda, mas a exigência não seja cumprida satisfatoriamente, novas exigências poderão ser formuladas até que se considere que a questão foi sanada. A cada exigência publicada inicia-se um novo prazo de 60 (sessenta) dias para seu cumprimento. Em caso de reiteradas respostas procrastinatórias sobre um mesmo item

da exigência, sem que novas informações sejam apresentadas ou que a demanda seja atendida, pode haver o indeferimento do pedido.

Caso o requerente cumpra satisfatoriamente as exigências contidas no relatório de exame de mérito, o pedido prosseguirá para decisão de concessão do registro ou de indeferimento do pedido, cabendo recurso contra qualquer dessas decisões.

Encerrado o presente exame, prossegue-se o trâmite processual para a publicação do pedido na Revista de Propriedade Industrial – RPI, sob o Código 304 (Exigência em fase de mérito do pedido de registro), observado o prazo de 60 (sessenta) dias, sob pena de arquivamento definitivo do pedido, conforme disposto no §1º do art. 21 da Portaria/INPI/PR nº 04/22.

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

Rio de Janeiro, 14 de junho de 2024

Assinado digitalmente por:

Raul Bittencourt Pedreira

Tecnologista em Propriedade Industrial
Instituto Nacional da Propriedade Industrial
SIAPE 1528344

Mariana Marinho e Silva

Tecnologista em Propriedade Industrial
Instituto Nacional da Propriedade Industrial
SIAPE 1379563

INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS – RPI 2789 de 18 de junho de 2024.

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

Nº DO PEDIDO: BR402023000026-2

INDICAÇÃO GEOGRÁFICA: Saubara

ESPÉCIE: Indicação de Procedência

NATUREZA: Produto

PRODUTO: Renda de bilro

REPRESENTAÇÃO:



PAÍS: Brasil

DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA: A área da Indicação de Procedência Saubara – Bahia está completamente compreendida no município de Saubara e possui os seguintes limites e confrontações: o município de Saubara no Estado da Bahia, localizado entre as coordenadas 38°45'32 a 38°44'14 Oeste e 12°43'59 a 12°47'06 Sul, limitando-se ao Norte pelo município de Santo Amaro da Purificação; ao Sul pelos municípios de Maragogipe e Salinas das Margaridas; à Leste pelos municípios de Salvador, Madre de Deus e São Francisco do Conde; e a Oeste pelo município de Cachoeira.

DATA DO DEPÓSITO: 22/12/2023

REQUERENTE: Associação dos Artesãos de Saubara

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) “SAUBARA” para o produto **RENDA DE BILRO**, na espécie **INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA (IP)**, conforme definido no art. 177 da Lei n.º 9.279, de 14 de maio de 1996 (Lei de Propriedade Industrial – LPI), e na Portaria/INPI/PR nº 04, de 12 de janeiro de 2022 (Portaria/INPI/PR nº 04/22).

Este relatório visa a verificar o cumprimento das exigências formuladas, de acordo com o publicado na Revista de Propriedade Industrial – RPI 2774, de 05 de março 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 870230113320 de 22 de dezembro de 2023, recebendo o n.º BR402023000026-2.

Após um primeiro exame preliminar, foi verificada a necessidade de conformação do pedido à norma vigente, conforme exigência publicada em 05 de março de 2024, sob o código 303, na RPI 2774.

Em 24 de abril de 2024, foi protocolizada tempestivamente pela Requerente a petição n.º 870240034907, em atendimento ao despacho de exigência supracitado.

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

2.1 Exigência n.º 1

A exigência n.º 1 solicitou:

1) Apresente a lista de presença na assembleia que empossou a atual Diretoria, conforme exigido pelo item 7.1.5 do Manual de Indicações Geográficas.

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

- Documento intitulado “Termo de cumprimento de exigência para o INPI”, fl. 03;
- Lista de presença da Assembleia Geral de 14 de junho de 2021, fl. 04;
- Ata registrada da Assembleia Geral de eleição e posse da diretoria para o mandato 2023-2025, acompanhada de lista de presença, fls. 05 a 08.

No primeiro documento, a requerente informa que, além da lista de presença solicitada, referente à ata de 2021, apresentada na petição inicial, também está sendo apresentada a ata registrada da posse da diretoria para o mandato 2023-2025, realizada em junho de 2023, devidamente acompanhada de sua lista de presença.

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

3. CONCLUSÃO

Verificada a presença dos documentos previstos no art. 16º da Portaria/INPI/PR nº 04/22 e não havendo pendências quanto ao exame preliminar do pedido, o mesmo encontra-se em condições de ser publicado para manifestação de terceiros, conforme previsto nos arts. 19, *caput*, e 20, *caput* e §§1º e 2º, da Portaria/INPI/PR nº 04/22. Salienta-se que, de acordo com o referido art. 19, *caput*, **o exame preliminar consiste na verificação da presença dos documentos** elencados no art. 16º da Portaria/INPI/PR nº 04/22.

Importante dizer que, em busca realizada em 05 de junho de 2024 na base de marcas do INPI nas NCLs (12) 25 e 26 não foram encontradas marcas registradas contendo o termo “SAUBARA”.

Dessa forma, encaminha-se o pedido para publicação.

Rio de Janeiro, 13 de junho de 2024.

Assinado digitalmente por:

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

Igor Schumann Seabra Martins
Substituto do Chefe da Divisão de Exame Técnico X
Instituto Nacional da Propriedade Industrial
SIAPE 1771050

ASSOCIAÇÃO DAS ARTESÃS DE SAUBARA

CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA DE PROCEDÊNCIA SAUBARA - BAHIA.

Conforme ata da assembleia geral realizada no dia 30 de novembro de 2022 na Associação de Rendeiras de Saubara, o Conselho Regulador da Indicação Geográfica é um Órgão Social da entidade.

O referido Conselho Regulador, visando o enquadramento da Indicação de Procedência Saubara - Bahia (I.P Saubara), segundo a Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996 – Art. 177 institui o presente Caderno de Especificações Técnicas, conforme segue:

CAPÍTULO I DESCRIÇÃO DO PRODUTO OBJETO DA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

Na Bahia, a renda de bilro está presente nos municípios de Dias D'Ávila, Esplanada, Feira de Santana, Lençóis, Mangue Seco, Remanso, Uibaí, Salvador (Ilha de Maré), Recôncavo Baiano (Nazaré, Salinas das Margaridas, Santo Antônio de Jesus, São Francisco do Conde e Saubara) entre outros.

A Renda de Bilro é uma espécie de tecido confeccionado através do cruzamento e entrelaçamento sucessivo de fios com a ajuda de bilros, manejados sobre um esboço de papel (guia para a construção da peça) fixado na superfície de uma almofada firme que com ajuda de alfinetes guiam a passagem dos fios que vão marcando os pontos, formando tramas e desenhos. Produzido no município de Saubara, Bahia, fundamentalmente por mulheres, essa tradição e conhecimento do processo envolve um saber-fazer passada de geração a geração.

As almofadas utilizadas são do tipo cilíndricas, com dimensões variando de 40 cm a 70 cm de comprimento, podendo chegar a 1 metro, como já foi no passado. Essa variação no comprimento determina o tamanho da renda a ser fabricada e a quantidade de pessoas que vão trabalhar de forma simultânea. As almofadas são confeccionadas com pano de chita, o que facilita a lavagem, sendo costurada com cordão grosso. O preenchimento envolve sacaria plástica reciclada e anteriormente utilizada vazia de cebola repleta de folha de bananeira, onde são também inseridas pequenas pedras para conferir estabilidade.

O suporte das almofadas é de caixotes, confeccionados por marceneiros locais, assim como os bilros. O material dos bilros é a paparaúba, madeira muito utilizada em marcenaria, por ser leve. A Renda de Bilro obedece a uma sequência de fases que deverá ser seguida na sua elaboração. Inicialmente, faz-se o risco e copia-se o desenho a ser elaborado em papel transparente, que posteriormente é fixado sobre o papel metro e depois transferido para o papel grosso, que será fixado com o auxílio de alfinetes sobre a almofada. Posteriormente, a linha é enrolada na haste dos bilros e depois se iniciam os trançados, com o lacê alinhavado sobre o risco acompanhando as formas do desenho. Os espaços vazios entre o lacê serão preenchidos, utilizando vários pontos que são tecidos com agulha e linha 100% de algodão. Desse modo, são interligadas as formas contornadas com o lacê que dará suporte à execução dos pontos. Nos passos finais é separada a renda do papel do risco sobre os quais foram executadas, cortando-se os alinhavos que o prendiam. No caso das peças grandes, a emenda das partes é realizada antes de separarem a renda do papel. Uma vez completada a renda, os alfinetes são retirados e

posteriormente catam-se os fiapos das linhas e o resto do alinhavo preso no produto final.

CAPÍTULO I – DA PRODUÇÃO

Art. 1º - Delimitação da área de Produção:

A área da Indicação de Procedência Saubara - Bahia, está completamente compreendida no município de Saubara e possui os seguintes limites e confrontações: O município de Saubara no Estado da Bahia, localizado entre as coordenadas 38°45'32" a 38°44'14" Oeste e 12°43'59" a 12°47'06" Sul, limitando-se ao Norte pelo município de Santo Amaro da Purificação; ao Sul pelos municípios de Maragogipe e Salinas das Margaridas; à Leste pelos municípios de Salvador, Madre de Deus e São Francisco do Conde; e a Oeste pelo município de Cachoeira. Segundo o mapa que se encontra logo abaixo disponibilizado pela Superintendência de Estudos Econômicos, os limites do município de Saubara estão definidos pelos seguintes marcos e limites geográficos:

- Distrito de Acupe: no início da foz do riacho Apicum, subindo até sua nascente e daí em reta até o riacho Tibiri no Rio da Pedras ou Grande e por este até o limite com o município de Cachoeira;

- Baía de Todos os Santos: início da foz do Riacho Apicum seguindo pela baía até encontrar com a foz do Rio Paraguaçu;

- Salinas das Margaridas: início na Baía de Todos os Santos com fronteira à foz do Rio Paraguaçu, seguindo pelo talvegue deste rio até o extremo da reta de direção sul-norte da nascente do Rio Cairu. O ponto cartográfico é: P11 - Foz do rio Paraguaçu na Baía de Todos os Santos, fronteiro ao morro da Pedra Mole, na Barra do Paraguaçu;

- Maragogipe: início no extremo da reta de direção sul-norte da nascente do Riacho Cairu para barra do Rio Paraguaçu, descendo pelo talvegue até a foz do Rio Inhaúma. O ponto cartográfico é: P12 - Ponto fronteiro à foz do rio Inhaúma no rio Paraguaçu;

- Cachoeira: início do Rio Paraguaçu na foz do Rio Inhaúma, subindo até sua nascente, segue pelo divisor de águas da serra do São Francisco até sua nascente do Rio das Pedras e Serra do São Francisco. Os pontos cartográficos relacionados são: P01 - Foz do rio Pitanguí no rio da Prata ou Grande; P13 - Foz do rio Inhaúma no rio Paraguaçu; P14 - Nascente do rio Inhaúma; P15 - Nascente do riacho da Pratinha; P16 - Foz do riacho da Pratinha no rio da Prata ou Grande;

- Santo Amaro: os pontos cartográficos são: P01 - Foz do rio Pitanguí no rio da Prata ou Grande; P02 - Foz do riacho Tibiri no rio da Prata ou Grande; P03 - Nascente do riacho Apicum; P04 - Cruzamento do riacho Apicum com a BA-878; P05 - Entroncamento da BA-878 com a estrada 10 para a fazenda Apicum; P06 - Ponto na estrada da fazenda Apicum, próximo à sede da fazenda Apicum; P07 - Ponto na orla marítima, fronteiro à sede da fazenda Apicum;

- Madre de Deus: os pontos cartográficos são: P07 - Ponto na orla marítima, fronteiro à sede da fazenda Apicum; P08 - Ponto na Baía de Todos os Santos, fronteiro ao canal que separa as ilhas Bimbarra e Maria Guarda; P09 - Ponto fronteiro ao canal que separa as ilhas de Santo Antônio, Bom Jesus dos Pobres e a Ilha das Vacas;

- Salvador: os pontos cartográficos são: P09 - Ponto fronteiro ao canal que separa as ilhas de Santo Antônio, Bom Jesus dos Pobres e a ilha das Vacas; P10 - Ponto fronteiro à foz do rio Paraguaçu na Baía de Todos os Santos, a oeste da base da Petrobrás.

Observa-se que tanto os limites descritos pela Prefeitura Municipal de Saubara - conforme nota técnica de Caracterização da delimitação da Indicação de Procedência da Renda de Bilro de Saubara, assim como pela SEI descrevem exatamente a mesma área limítrofe e que podem ser

visualizadas no mapa anexo:



FONTE: Folha Topográfica na escala 1:100.000 - IBGE, 1972.
 Sistema de Transporte - DERBA, 2007 e Localidades - IBGE, 2010.
 Divisão Político-Administrativa do Estado da Bahia - SEI, Versão - 30 de Junho de 2015.
 NOTA: Polígono do município de Saubara traçado conforme Lei 13.356 que altera os limites dos municípios do Território de Identidade do Recôncavo, sancionada em 20/06/2015.
 Os limites intermunicipais do estado da Bahia estão em processo de atualização de acordo com a Lei 12.052 de 11 de Janeiro de 2011.
 Símbolos e Localidades utilizados no traçado do mapa são oriundos do trabalho de campo realizado no processo de atualização das cidades em estudo.
 Manchas urbanas das sedes municipais, principais vilas e aglomerações rurais estabilizadas através de arrolhos e imagens de satélites disponibilizadas no sítio do SEI.
 Mapa elaborado pela Diretoria de Informações Geoespaciais em 05 de Dezembro de 2016.

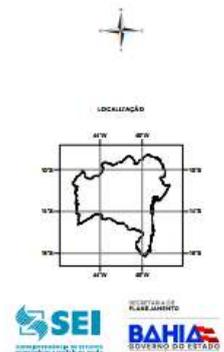
Escala 1: 100.000

PROJEÇÃO UNIVERSAL TRANSVERSA DE MERCATOR
 DATUM HORIZONTAL: SBRAS - 2000 / FUSO 24 S

SAUBARA

Localidade	Sistema Viário	Outros Usos
Mancha Urbana	Rodovia Pavimentada	Parque
Vila	Rodovia Implantada	Igreja
Povoado	Rodovia Planejada	Escola
Lugar	Caminho	Caseiro
Hidrografia	Fazenda	Casebre
Rio Perimetral	Posto / Vidueta	Edificação Pública e Privada
Terrão sujeito à inundação		Área Recreativa
Postos de Referência	Limites	Posto de Saúde
Cota Comprouada	Limite Estadual Definido	Aeroporto
Cota Não Comprouada	Limite Estadual Provisório	Campos de Povoado
Referência de Nível	Limite Municipal Definido	Posto
Ponto Topométrico	Limite Municipal Provisório	Usina / Gerador
Ponto de Limite Municipal	Cursos Limites	Fazenda
		Posto de Gasolina

Nº PONTO	DESCRIÇÃO LEI Nº 13.356 - TERRITÓRIO DE IDENTIDADE RECÔNCAVO
P01	Foz do rio Pitangul no rio da Prata ou Grande
P02	Foz do riacho Tibiri no rio da Prata ou Grande
P03	Nascente do riacho Aplcum
P04	Cruzamento do riacho Aplcum com a BA-578
P05	Entroncamento da BA-578 com a estrada para a fazenda Aplcum
P06	Ponto na estrada da fazenda Aplcum, próximo a sede da fazenda Aplcum
P07	Ponto na orla marítima, fronteiro a sede da fazenda Aplcum
P08	Ponto na Baía de Todos os Santos, fronteiro ao canal que separa as ilhas Bilmarra e Maria Guarda
P09	Ponto fronteiro ao canal que separa as ilhas de Santo Antônio, Bom Jesus dos Pobres e a ilha das Vacas
P10	Ponto fronteiro a foz do rio Paraguaçu na Baía de Todos os Santos, a oeste da base da Petrobras
P11	Foz do rio Paraguaçu na Baía de Todos os Santos, fronteiro ao morrote da Pedra Mole, na Barra do Paraguaçu
P12	Ponto fronteiro a foz do rio Inhaúma no rio Paraguaçu
P13	Foz do rio Inhaúma no rio Paraguaçu
P14	Nascente do rio Inhaúma
P15	Nascente do riacho da Pratinha
P16	Foz do riacho da Pratinha no rio da Prata ou Grande



Art. 2º Instrumento de Trabalho:

- I. Almofadas Cilíndricas recheada de folhas de bananeiras, confeccionado chitão, de 40 cm a 70 cm de comprimento x 1m de largura, com formato cilíndrico de 96 cm;
- II. Lápis nº 2, usado para moldar a renda;
- III. Papel metro, utilizado para fazer o desenho da renda;
- IV. Papelão (Pique), para desenhar o modelo das rendas;
- V. Bilros de madeira papaíba ou semente de burí ou de noqueira (a partir de 4 bilros);
- VI. Alfinete, nº 24 e 29;
- VII. Linha 100 % algodão, nº 60 e nº 10;
- VIII. Tesoura de unha;
- IX. Tesoura grande para cortar o tecido;
- X. Papel manteiga;
- XII. Folha de bananeira, colocada no saco de cebola, amarrada com cordão e depois forrada

com chitão.

§1º - A máquina de costura não será utilizada durante a produção da Renda de Bilro. No entanto, poderá ser utilizada apenas na finalização das costuras das peças produzidas.

Art.3º - Fases do Processo de Produção:

A Renda de Bilro é uma espécie de tecido confeccionado através do cruzamento e entrelaçamento sucessivo de fios com a ajuda de bilros, manejados sobre um esboço de papel (guia para a construção da peça) fixado na superfície de uma almofada firme que com ajuda de alfinetes guiam a passagem dos fios que vão marcando os pontos, formando tramas e desenhos.

A renda de Bilro obedece a uma sequência de fases que deverá ser seguida na sua elaboração:

- I. Risca e copia o desenho a ser elaborado em papel transparente;
- II. O papel manteiga (transparente) é fixado sobre o papel metro e depois transferido para o papel grosso, depois fixado sobre a almofada e fixado com alfinete;
- III. A linha é enrolada na haste dos bilros e depois começa os trançados;
- IV. O lacê é alinhavado sobre o risco acompanhando as formas do desenho;
- V. Os espaços vazios entre o lacê serão preenchidos, utilizando vários pontos que são tecidos com agulha e linha. Desse modo, são interligadas as formas contornadas com o lace que dará suporte à execução dos pontos;
- VI. Separa a renda do papel do risco sobre os quais foram executadas, cortando-se os alinhavos que o prendiam. No caso das peças grandes a emenda das partes é realizada antes de separarem a renda do papel;
- VII. A renda de bilro depois de trançada, retiram-se os alfinetes e depois a peça trançada;
- VIII. Para a finalização das peças, catam-se os fiapos de linha, restos do alinhavo que ficaram presos a ela.

CAPÍTULO II – MATÉRIA PRIMA

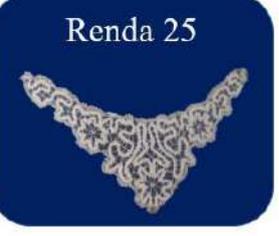
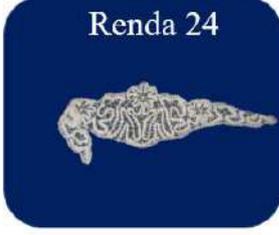
Art. 4º- Matéria-prima:

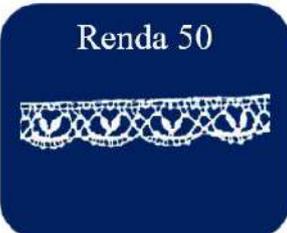
- I. Linha 100% algodão nº 60;
- II. Linha 100% algodão nº 10;
- III. Linha 100% algodão TEX 151 ou TEX 196,7.

CAPÍTULO III – TIPOLOGIA DE RENDAS

O tipo de renda produzido na área geográfica autorizada é diferenciada das demais localidades, pois já está inserida e absorvida pela cultura local.

Os modelos de renda produzidos no município de Saubara seguem abaixo classificados:





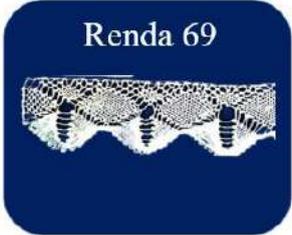




Tabela 1 – Identificação dos tipos de rendas por nome e referência

RENDAS N°	NOME	N° DE REFERÊNCIA
1	3 PONTAS	134
2	BICO DAS 3 PONTAS	135
3	ESPERINHA	136
4	BICO DA ESPERINHA	137
5	*	138
6	*	139
7	*	140
8	RENDAS BICO CASOEIRA PONTA TIMBÓ	108
9	RENDAS COBRINHA NA AREIA	112
10	BICO ESPERA	145
11	FLOR DA LARANJA ESTRITO	148
12	BICO FLOR DA LARANJA ESTRITO	149
13	RENDAS	150
14	BICO	151
15	*	152
16	*	153
17	*	154
18	*	155
19	*	156
20	RENDAS INGLESAS	157
21	RENDAS INGLESAS	158
22	*	161
23	*	162
24	*	164

25	*	163
26	RENDA INGLESA	167
27	RENDA INGLESA	168
28	*	205
29	*	205/A
30	*	205/B
31	*	205/C
32	RENDA INGLESA	212
33	RENDA INGLESA	213
34	RENDA INGLESA	214
35	RENDA INGLESA	215
36	RENDA INGLESA	216
37	*	217
38	*	218
39	*	219
40	*	220
41	BICO	221
42	RENDA	222
43	RENDA DE APLICAÇÃO	245
44	RENDA DE APLICAÇÃO	245
45	*	250
46	*	251
47	*	253
48	RENDA MESCLADA	223
49	BICO DO PIRULITO	101
50	BICO DAS 2 PALMAS	102
51	BICO PÉ DE BURRO	103
52	CORAÇÃOZINHO	104
53	*	105
54	COBRINHA NA AREIA	112
55	CERROTINHO	114
56	*	115
57	4 PALMAS	118
58	BICO DAS 4 PALMAS	119
59	BICO FEICINHO DE LENHA	121
60	*	122
61	*	123
62	6 PALMAS	124
63	BICO DAS 6 PALMAS	125
64	ABANO	128
65	BICO DO ABANO	129
66	*	130
67	*	131
68	*	132

69	*	133
70	RENDA INGLESA	159
71	*	160
72	RENDA INGLESA	169
73	RENDA INGLESA	211
74	RENDA BENJAMIM	225
75	RENDA DAS TALHADINHAS	226
76	RENDA BICO DAS TALHADINHAS	227
77	*	229
78	*	230
79	*	231
80	RENDA ABANO DAS 2 ORDENS	232
81	RENDA BICO DO RELÓGIO	235
82	RENDA ESPERA DO CORAÇÃO	236
83	RENDA 6 PALMAS COM PONTO DE TIMBÓ	237
84	*	238
85	*	239
86	*	240
87	RENDA ESPERINHA COM PONTA DE TIMBÓ	241
88	RENDA ESPLENDOR SANTO ANTÔNIO	242
89	RENDA BICO DO CORAÇÃO	243
90	*	244
91	RENDA ESPERINHA DE SINHÓ DOCHA COM PALMA	248
92	RENDA BICO ESPADEIRA DE SINHÓ DOCHA COM PALMA	249

*Rendas sem nome, apenas com o número de referência

CAPÍTULO IV – PRODUTOS AUTORIZADOS

Art. 6º - Os produtos autorizados para a I.P de Saubara são:

Blusa
Vestidos
Coletes

Toalha de mesa
Guardanapo
Acessórios
Centro de mesa
Toalha de lavabo mini
Almofada capa
Almofada – espelho
Colete
Jogo americano
Pano de bandeja
Colcha casal
Barra de renda de colcha
Blusa social
Tops
Porta toalha
Aplicações diversas

As peças da renda de bilro tornaram-se conhecidas como Rendas de Bilro de Saubara. Quanto aos produtos, estes são feitos todos através da mesma técnica e matéria-prima, variando apenas o tamanho e a finalidade de uso.

- § 1º - atualmente a confecção da renda de bilro ocorre de duas maneiras:
- a) de forma deliberada ou;
 - b) por encomendas.

CAPÍTULO V – DA ETIQUETAGEM

Art. 7º - Normas de Etiquetagem:

I. O conselho regulador estabelecerá normas de etiquetagem dos produtos de acordo com a legislação vigente. Os produtos da “Indicação de Procedência de Saubara” deverão ser identificados no próprio produto: identificação do nome geográfico, seguido da expressão “Indicação de Procedência”.

Art. 8º - O modelo referido será objeto de proteção junto ao INPI, conforme facultado pelo Art. 179 da Lei nº 9.279:

- I. Norma de rotulagem para o selo de controle nas embalagens, tags e documentação correspondente: o selo de controle será colocado na embalagem dos produtos, sejam caixas, sacolas, ou outros modelos; através de tags, etiquetas, fixados no produto bem como na documentação referente ao produto como notas fiscais e fichas técnicas. Identificação do nome geográfico, seguido da expressão “Indicação de procedência”, bem como o número de controle, conforme segue:



INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA SAUBARA – BAHIA

O Conselho Regulador poderá definir outras formas de inserção dos selos de controle garantindo os princípios de rastreabilidade e controle.

O selo Indicação de Procedência Saubara - Bahia, poderá ser utilizado por qualquer pessoa física ou jurídica que se enquadre nos seguintes critérios:

1. Exercer a atividade de rendeira dentro do território delimitado pelo Instrumento oficial, nota técnica, que delimita a área geográfica, independente de estar associada ou não na associação;
2. Se for uma pessoa física, precisa exercer diretamente a atividade de rendeira;
3. Quando pessoa jurídica, torna-se necessário comprovar que um ou mais sócios exercem a atividade de rendeira.

O selo será fornecido pelo conselho regulador mediante o pagamento de um valor definido por seus membros. A quantidade de selos deverá obedecer a produção correspondente de cada associado inscrito na IP de Saubara. Os produtos não protegidos pela IP Saubara não podem utilizar as identificações específicas nos itens “a” e “b”. Quando precedentes de Saubara, tais produtos poderão apenas conter o endereço no rótulo, conforme normas fixadas pela Legislação Brasileira, sem ressaltar o apelo geográfico.

§1º - O conselho regulador reunir-se-á duas vezes ao mês para avaliação e controle das peças, tendo até 3 dias após a avaliação para devolver as mesmas as rendeiras e/ou entidades solicitantes, com o resultado dos controles dos produtos efetuados.

§2º O controle dar-se-á no produto (renda de bilro), onde será possível avaliar o seguimento ou não das normas de produção – etapa “processo”.

CAPÍTULO VI – DIREITOS E OBRIGAÇÕES

Art. 8º - Direitos e Obrigações dos inscritos na IP da renda de bilro de Saubara:

São Direitos:

- I - Fazer uso da IP renda de Saubara para renda de bilro, nos produtos protegidos da mesma;
- II - Acompanhar os procedimentos de avaliação dos produtos;
- III - Acompanhar os procedimentos de admissão de novas rendeiras.

São Obrigações:

- IV - Zelar pela imagem da IP de Saubara para renda de bilro;
- V - Adotar medidas normativas necessárias ao controle da produção por parte do Conselho Regulador.

CAPÍTULO VII – DAS INFRAÇÕES, PENALIDADES E PROCEDIMENTOS

Art. 9º - São consideradas infrações à IP da renda de bilro de Saubara:

- I. O não cumprimento das normas de produção, elaboração e rotulagem dos produtos da IP Saubara para a Renda de Bilro.
 - II. O descumprimento dos princípios da IP de Saubara para a renda de bilro;
 - III. Comercializar produtos fora dos padrões estabelecidos na legislação vigente;
- Art. 10º Penalidades para infrações à IP de Saubara:
- IV. Advertência por escrito;
 - V. Multa com valores a serem estipulados pelo Conselho Regulador;
 - VI. Suspensão temporária com participante da IP;

Após a votação, sendo a proposta aprovada por unanimidade dos votos, a diretoria do conselho da Associação de Artesãos de Saubara vinculadas a renda de bilro de Saubara ficou legitimada para registrar em cartório o Regulamento da Indicação Geográfica de Indicação de Procedência Saubara.

Salvador – Ba, 22 de Maio de 2023.

Raimunda Alexandria das Virgens

Presidenta da Associação: Raimunda Alexandria das Virgens

Edjane Santana dos Santos

Secretária da Assembleia: Edjane Santana dos Santos

Assinatura dos associados: Edjane Santana dos Santos, Raimundo

Alexandria das Virgens, Lenira dos Santos Santiago da Silva, Abriano do Carmo
João Passos, Antonia S. dos Santos Nery, Milene S. dos Santos
Valdeci da Silva Felix, Denise Maria Mendes da Silva, Regina Souza
Paulo dos Santos, Josefina Pontiana de Jesus,
Antonieta Nazarda Gorduro dos Santos, Francisca Leite dos Santos
Elvira Antonia Passos dos Santos, Claudete dos Santos dos Santos
Nilmara dos Santos, Edjane Santana dos Santos

Nota Técnica

Ref.: Caracterização da delimitação da Indicação de Procedência da Renda de Bilro de Saubara

1 APRESENTAÇÃO

A presente Nota Técnica visa caracterizar o meio físico e cultural onde se desenvolve a Indicação de Procedência da Renda de Bilro de Saubara.

A Secretaria do Trabalho, Emprego e Renda – SETRE, vem acompanhando as diversas manifestações culturais do Estado da Bahia e particularmente o trabalho feito pelas rendeiras de Saubara, realizando convênio com a Universidade Federal da Bahia – UFBA, para dar suporte e apoio na busca de elementos que configurem a possibilidade de registro dessa arte como uma Indicação Geográfica -IG.

Em Saubara, a renda de bilro é tradicional, sendo transmitida por gerações desde o início da sua colonização pelos portugueses até os dias atuais, apresentando as suas técnicas peculiares e que contribuíram para gerar renome e conhecimento popular não só no município, mas também em todo o Brasil, onde foram difundidas por meio televisivo nas principais redes de televisão, na imprensa escrita, nos diversos eventos pelo Brasil afora à nível de feira, congresso, seminário, simpósio, encontros de caráter nacional e internacional, sendo também divulgado por meio de trabalhos escolares em forma de dissertação, monografia e tese e em revistas com variadas classificações.

Parte da difusão ocorreu com as Irmãs Carmelitas que divulgaram o produto na Itália e em outros países europeus, o que contribuiu para levar essa arte e os seus produtos para os Estados Unidos da América e outros

2 INTRODUÇÃO

O governo da Bahia percebeu a necessidade de preservar as tradições culturais e fez convênio com as Instituições de Ensino Superior – IES pública instaladas no estado para trabalhar a concretização de formas que possibilitem a continuidade dos itens de cunho cultural visando a sua perpetuação, de forma que fossem vistas e vivenciadas pelas gerações futuras, integrando a sociedade com os entes produtores dessa arte através das suas associações representativas, os técnicos dos órgãos públicos que fossem afins com o material a ser estudado e outros setores interessados, de forma que adequassem o produto as exigências que regulam o sistema de preservação e continuidade do produto. No caso da renda de bilro de Saubara a integração foi entre os técnicos do SETRE, a UFBA, a Prefeitura Municipal de Saubara e a Associação dos Artesãos de Saubara que tinham como objetivo adequar a renda de bilro as exigências do Instituto Nacional de Propriedade Industrial – INPI para permitir o seu registro como uma IG na categoria Indicação de Procedência.

Todos os atores envolvidos aprenderam durante o processo as condições que permitem o seu registro junto ao INPI, adequando-a a todas as suas exigências, levando em consideração as práticas tradicionais da fabricação da renda e que concorrem para a sua notoriedade, que até os dias atuais sensibilizam os estudiosos da academia pela sua beleza e simplicidade, o que contribui para a sua aceitação pelos cidadãos que adquirem o produto, tanto os nativos do estado, assim como os de outras partes do mundo como os estadunidenses e europeus.

A renda de bilro de Saubara é diferenciada de outras feitas no Brasil pelo tamanho do seu tramo, que é maior, a utilização da linha 100% de algodão da marca Mercer Croché nº 60 predominante na cor branca, os tipos de pontos trançados, os moldes (pique) e a diversidade dos desenhos, que são resultados das práticas tradicionais.

Há o compromisso das artesãs em manter a qualidade dentro de padrões estabelecidos e exigidos pela legislação vigente, através da adoção de regulamento próprio e mecanismos de autocontrole com a criação de um órgão interno voltado para essa finalidade.

Para efetuar o registro da IG no INPI há necessidade de apresentar a documentação em formato digital como o documento demandante e a documentação base composto de mapa com a delimitação da área de abrangência da IG, memorial descritivo, o quadro social e o seu estatuto, a ata registrada da Assembleia Geral de aprovação do estatuto, da posse da atual diretoria e da aprovação do Caderno de Especificação Técnica, lista de presença da Assembleia Geral com a aprovação do Caderno de Especificações, o Caderno de Especificações Técnicas, cópia da identidade e CPF dos representantes legais do requerente, declaração de que os produtores ou

prestadores de ser viços estão estabelecidos na área delimitada, documentos que comprovem que o nome geográfico se tornou conhecido entre outros ⁽¹⁾.

3 INSTRUMENTO OFICIAL QUE DELIMITA A ÁREA DA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA PARA A RENDA DE BILRO DE SAUBARA

Requerente: Associação dos Artesãos de Saubara

Assunto: Instrumento oficial (IO) que delimita a área geográfica em conformidade com a alínea “a” e “b” do inciso VIII do artigo 7º da Instrução Normativa INPI nº 95, de 28 de dezembro de 2018.

A Instrução Normativa INPI nº 95/2018 é o documento que estabelece as condições norteadoras para que seja realizado o registro de um produto ou serviço como uma IG.

Sumário Executivo:

Denominação: Rendeiras de Saubara

Produto: Renda

Espécie: Renda em Bilros.

A Associação dos Artesãos de Saubara, por meio do (Ofício nº X), solicitou a Secretaria de Trabalho Emprego e Renda a emissão do instrumento oficial que delimita a área geográfica, em conformidade a alínea “a” e “b” do inciso VIII do artigo 7º da Instrução Normativa INPI nº 95/2018.

4 CONTEXTUALIZAÇÃO

4.1 História

Saubara é um município do estado da Bahia que originalmente era habitado pelos índios da etnia Tupi. O seu nome é derivado da língua tupi e tem como significado “comedor de formiga”. O seu nome inicial era Sauvara, derivado da palavra saúva, devido a formiga predominante na região e os colonizadores espanhóis modificaram a fala para Saubara ^(2; 3; 4; 5).

Foi uma das primeiras povoações coloniais do então município de Santo Amaro da Purificação, sendo inicialmente uma freguesia denominada de São Domingos de Saubara. O seu desmembramento ocorreu no dia 13 de junho 1989, quando foi emancipado, simbolizando as aspirações e desejos da população por uma liberdade administrativa e econômica, constituindo-

se de três distritos: Saubara (sede), Cabuçu e Bom Jesus dos Pobres, além do povoado de Araripe ^(2; 3; 4; 5).

O seu surgimento como povoado no período colonial deu-se em 1550, em um local denominado de Ponta de Saubara, que ficava localizado próximo ao mar. Em 1685 foi construída pelos moradores a Igreja de São Domingos de Gusmão de Saubara, com o objetivo de protegê-los em alto mar. A sua construção foi feita com pedra e óleo de baleia trazidos pelos jesuítas espanhóis de Itaparica junto com a imagem do santo ^(2; 3; 4; 5).

Saubara possui um histórico de lutas sociais, servindo como quartel general nas lutas pela independência do Brasil e da Bahia dos jugos portugueses, pois, do seu alto era possível visualizar as tropas portuguesas vindas do mar. O município era o entreposto para o Rio Paraguaçu e um cenário de revoltas armadas visando a libertação do país ^(2; 4; 6).

O município está localizado a 20 km de Santo Amaro da Purificação e a 98 km de Salvador por via rodoviária e 38 km por via marítima pela Baía de Todos os Santos e próximo a foz do Rio Paraguaçu. O mapa anexo 1 mostra o município e os seus limites. Faz parte do Território de Identidade Recôncavo Baiano, Mesorregião Metropolitana de Salvador e da Microrregião de Santo Antônio de Jesus. O seu clima varia de úmido a subúmido, com temperatura média anual em torno de 23,4 °C e pluviosidade média anual de 1139 mm, área de 158 km² e população estimada em 2020 de 12,150 habitantes ⁽⁷⁾.

4.2 Renda de Bilro

Em Portugal, a renda de bilro surgiu em 1560 e era restrita aos conventos que a utilizavam para a ornamentação litúrgica e posteriormente foi ampliado o seu conhecimento para as mulheres da região ^(3; 4).

A renda de bilro chegou no Brasil por meio dos colonizadores portugueses, através das mulheres que tinham essa arte como uma atividade doméstica, principalmente para passar o tempo enquanto os seus maridos se aventuravam pelo mar, quer seja na condição de pescador ou de navegador. A arte foi repassada para as mulheres escravizadas que expandiram essa arte e repassaram para as suas gerações posteriores, o que contribuiu para a sua difusão, principalmente no Nordeste brasileiro, além de Rio de Janeiro e Santa Catarina ^(2; 3; 4; 8; 9).

Na Bahia, a renda de bilro está presente nos municípios de Dias D'Ávila, Esplanada, Feira de Santana, Lençóis, Mangue Seco, Remanso, Uibaí, Salvador (Ilha de Maré), Recôncavo Baiano

(Nazaré, Salinas das Margaridas, Santo Antônio de Jesus, São Francisco do Conde e Saubara) entre outros.

É um dos patrimônios culturais e há uma preocupação dos governantes de que a tradição seja esquecida ou se extinga por fatores inerentes do progresso da humanidade e por hoje ser praticado e difundido por um pequeno grupo e pela ausência de interesse das gerações atuais em aprender esse ofício, o que tende a desaparecer se não for tomada algumas decisões para estimular o interesse das pessoas em perpetuar essa arte.

A Renda de Bilro é uma espécie de tecido confeccionado através do cruzamento e entrelaçamento sucessivo de fios com a ajuda de bilros, manejados sobre um esboço de papel (guia para a construção da peça) fixado na superfície de uma almofada firme que com ajuda de alfinetes guiam a passagem dos fios que vão marcando os pontos, formando tramas e desenhos. Produzido no município de Saubara, Bahia, fundamentalmente por mulheres, essa tradição e conhecimento do processo envolve um saber-fazer passada de geração a geração ^(3; 4; 9).

A arte é feita pela devoção e pelas mãos hábeis das mulheres, que são a grande maioria, que aprenderam com os seus antepassados, o que demonstra uma tradição mantida por gerações, a transmissão do saber-fazer e uma resistência aos movimentos de dominação. É uma fonte de sustento para muitas famílias e demonstração de manutenção para a cultura local.

A confecção da renda se transformou num ofício que complementa o sustento das famílias, visto que a maioria dessas artesãs trabalha de acordo com a variação da maré, fazendo a atividade de confecção da renda de bilro no turno oposto em que há condições de exercer o ofício de marisqueira. As rendeiras de Saubara aprendem a fazer renda ainda quando criança, com as outras mulheres da família ou não, da mesma forma como aprendem a catar mariscos ^(3; 4; 9).

É possível fazer renda dos mais variados desenhos e padrões, tendo algumas características únicas que as acabam distinguindo-a de outras rendas existentes no território brasileiro. Um exemplo disso é o ponto flor da maré, que é utilizado exclusivamente pelas rendeiras saubarenses, criados no contexto da maré vermelha. A depender da região em que a renda de bilro é fabricada, ela pode sofrer diferentes alterações, com cada território possuindo suas particularidades. Em Saubara essas especificidades concedem peças únicas, com processo de saber-fazer específico e restrito dessa localidade, que acaba diferenciando-a das outras regiões, como o bilro, e alguns pontos, como a flor da maré. Para além dessas especificidades técnicas, as rendeiras de Saubara são todas mulheres negras e que também trabalham como marisqueiras.

Esses elementos convergem com a técnica, compondo elementos de identidade e territorialidade que constroem a percepção da Renda de Bilro de Saubara ^(3; 4; 9; 10; 11).

O processo de produção atende aos requisitos de matéria-prima e a utilização de instrumentos específicos para a confecção da renda, que varia de região conforma a cultura local.

A renda de bilro é confeccionada sobre uma almofada, que serve de base para o trabalho, ficando apoiada em um material de madeira, que pode ser o cavalete. Sobre a almofada ficam os moldes que servem para traçar a renda com os bilros, que por sua vez são os objetos de madeira em que as linhas são enroladas para que seja executado o traçado ^(3; 4; 9; 10; 11).

As almofadas possuem modelos que variam de região e podem ser as seguintes: almofada de cavalete, a cilíndrica, a conservatória e a de rebolo ou redonda. O preenchimento da almofada pode ser de palha de milho desfiada, algodão bem socado, palhas de bananeiras ou espuma ^(3; 4; 9; 10).

4.2.1 Renda de Bilro de Saubara

Entender o processo histórico de surgimento do território, assim como das atividades econômicas desenvolvidas em Saubara, a destacar a Renda de Bilro, oferece o caminho inicial para descrever como as mulheres de Saubara tiveram seu primeiro contato com a renda (2; 9; 11; 12). É preciso entender esse processo criativo, saber quais são as técnicas empregadas, matéria-prima utilizada e as principais influências e contribuições que outros povos tiveram para a construção, reprodução e manutenção da renda que é produzida em território saubarense, pois dessa forma, conseguimos traçar toda a historicidade dessa cultura que fez do município de Saubara, um território baiano famoso e conhecido nacionalmente por causa da Renda de Bilro desenvolvida na localidade.

As almofadas utilizadas são do tipo cilíndricas, com dimensões variando de 40 cm a 70 cm de comprimento, podendo chegar a 1 metro, como já foi no passado. Essa variação no comprimento determina o tamanho da renda a ser fabricada e a quantidade de pessoas que vão trabalhar de forma simultânea. As almofadas são confeccionadas com pano de chita, o que facilita a lavagem, sendo costurada com cordão grosso. O preenchimento envolve sacaria plástica reciclada e anteriormente utilizada vazia de cebola repleta de folha de bananeira, onde são também inseridas pequenas pedras para conferir estabilidade ^(3; 4; 12; 13).

O suporte das almofadas é de caixotes, confeccionados por marceneiros locais assim como os bilros. O material dos bilros é a paparaúba, madeira muito utilizada em marcenaria, por ser leve.

A Renda de Bilro obedece a uma sequência de fases que deverá ser seguida na sua elaboração. Inicialmente, faz-se o risco e copia-se o desenho a ser elaborado em papel transparente, que posteriormente é fixado sobre o papel metro e depois transferido para o papel grosso, que será fixado com o auxílio de alfinetes sobre a almofada. Posteriormente, a linha é enrolada na haste dos bilros e depois se iniciam os trançados, com o lacê alinhavado sobre o risco acompanhando as formas do desenho. Os espaços vazios entre o lacê serão preenchidos, utilizando vários pontos que são tecidos com agulha e linha 100% de algodão. Desse modo, são interligadas as formas contornadas com o lacê que dará suporte à execução dos pontos. Nos passos finais é separada a renda do papel do risco sobre os quais foram executadas, cortando-se os alinhavos que o prendiam. No caso das peças grandes, a emenda das partes é realizada antes de separarem a renda do papel. Uma vez completada a renda, os alfinetes são retirados e posteriormente catam-se os fiapos das linhas e o resto do alinhavo preso no produto final.

5 Requerente

A Associação dos Artesãos de Saubara, denominada pela população como “Casa das Rendeiras”, criada em 31 de agosto de 1999, sendo inicialmente composta por 45 rendeiras e atualmente conta com cerca de 100 associadas, sendo 75 rendeiras e 25 trançadeiras. A associação entre as rendeiras data dos anos 80, desde quando o grupo começou a se organizar e a ter apoio de entidades e do poder público. O trabalho da Associação baseia-se na preservação de aspectos culturais, como o uso de linha de algodão de cor branca, formato tradicional da renda e trabalho solidário como princípio definido por todas as rendeiras. A associação além de representar as rendeiras, também representa as trançadeiras da palha de licuri ⁽¹¹⁾.

Licuri é um coquinho pequeno que dá em cachos grandes de uma palmeira que é abundante na Bahia, Sergipe, Alagoas, Pernambuco e Minas Gerais. As folhas são utilizadas para a fabricação de peças de artesanato (feito à mão) como sacola, chapéu, vassoura, espanador entre outros.

6 Notoriedade

A notoriedade da renda de bilro de Saubara pode ser comprovada por meio de divulgações em mídias escritas, televisivas e outras mídias, pelos trabalhos apresentados em congressos,

seminários, encontros, palestras, feiras entre outros e por meio de artigos publicados em revistas de várias classificações além de trabalhos acadêmicos do tipo tese, dissertação e monografias em diversas universidades pelo Brasil afora. Há também prêmios recebidos como o citado a seguir.

A associação já foi premiada duas vezes no Top 100 de Artesanato, que é considerado uma das grandes honrarias desse segmento econômico, sendo a primeira vez em 2004 e a segunda vez em 2016. O prêmio foi criado pelo Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas - Sebrae para destacar as cem unidades produtivas mais importantes do mercado do artesanato brasileiro. Os agraciados recebem um selo de qualidade para os seus produtos, tornando-o competitivo e serve como difusor do ofício de rendeira, engrandecendo a mulher rendeira e difundindo a cultura ⁽¹⁴⁾.

7 Delimitação Geográfica

Para a delimitação da área produtora da Renda de Bilro foram considerado as características das comunidades (fatores humanos) que influenciam na qualidade específica do produto, que estão em consonância com os aspectos históricos, *Know-how* (Saber-fazer) e socioeconômico do município de Saubara ^(3; 4; 9).

Como se trata de uma Indicação de Procedência (IP), outro elemento importante considerado nessa delimitação, que é o saber-fazer, leva em consideração toda a cadeia produtiva da Renda de Bilro, que deve englobar um sistema de produção bem específico, singular e único da localidade, com elementos e componentes hereditários passados de geração a geração, compartilhado pelo coletivo de mulheres que se dedicam à confecção de produtos feito por meio da Renda de Bilro.

Ademais, a realidade econômica permite encontrar na história onde se localizam os primeiros produtores que deram origem à reputação da região, assim como identificar e mensurar a presença dos produtores na localidade que podem se organizar por meio de uma coletividade responsável por toda a cadeia produtiva da Renda de Bilro.

O município de Saubara constitui uma unidade econômica e cultural incontestável. Antes da ligação rodoviária, todo o comércio e comunicação era realizada por via marítima, o que tinha como vantagem o tempo gasto de deslocamento e distanciamento maior durante um dia. No período colonial a mobilidade era realizada por meio de muares, cujo deslocamento era lento e o distanciamento percorrido era limitado devido ao cansaço dos animais. Após a ligação

rodoviária o transporte marítimo ainda era contínuo, mas com o tempo foi descontinuado, o que aumentou o tempo gasto de deslocamento da população para a capital, Salvador.

O município de Saubara no Estado da Bahia, localizado entre as coordenadas **38°45'32" a 38°44'14" Oeste e 12°43'59" a 12°47'06" Sul**, limitando-se ao Norte pelo município de **Santo Amaro da Purificação**; ao Sul pelos municípios de **Maragogipe** e **Salinas das Margaridas**; à Leste pelos municípios de **Salvador, Madre de Deus e São Francisco do Conde**; e a Oeste pelo município de **Cachoeira**.

Segundo o mapa (Anexo 2) disponibilizado pela Superintendência de Estudos Econômicos e Sociais da Bahia – SEI, e de acordo com a Prefeitura Municipal de Saubara (Anexo 3), os limites do município de Saubara estão definidos pelos seguintes marcos e limites geográficos:

- Distrito de Acupe: no início da foz do riacho Apicum, subindo até sua nascente e daí em reta até o riacho Tibiri no Rio da Pedras ou Grande e por este até o limite com o município de Cachoeira;
- Baía de Todos os Santos: início da foz do Riacho Apicum seguindo pela baía até encontrar com a foz do Rio Paraguaçu;
- Salinas das Margaridas: início na Baía de Todos os Santos com fronteira à foz do Rio Paraguaçu, seguindo pelo talvegue deste rio até o extremo da reta de direção sul-norte da nascente do Rio Cairu. O ponto cartográfico é: P11 - Foz do rio Paraguaçu na Baía de Todos os Santos, fronteiro ao morro da Pedra Mole, na Barra do Paraguaçu;
- Maragogipe: início no extremo da reta de direção sul-norte da nascente do Riacho Cairu para barra do Rio Paraguaçu, descendo pelo talvegue até a foz do Rio Inhaúma. O ponto cartográfico é: P12 - Ponto fronteiro à foz do rio Inhaúma no rio Paraguaçu;
- Cachoeira: início do Rio Paraguaçu na foz do Rio Inhaúma, subindo até sua nascente, segue pelo divisor de águas da serra do São Francisco até sua nascente do Rio das Pedras e Serra do São Francisco. Os pontos cartográficos relacionados são: P01 - Foz do rio Pitanguí no rio da Prata ou Grande; P13 - Foz do rio Inhaúma no rio Paraguaçu; P14 - Nascente do rio Inhaúma; P15 - Nascente do riacho da Pratinha; P16 - Foz do riacho da Pratinha no rio da Prata ou Grande;
- Santo Amaro: os pontos cartográficos são: P01 - Foz do rio Pitanguí no rio da Prata ou Grande; P02 - Foz do riacho Tibiri no rio da Prata ou Grande; P03 - Nascente do riacho Apicum; P04 - Cruzamento do riacho Apicum com a BA-878; P05 - Entroncamento da BA-878 com a estrada

para a fazenda Apicum; P06 - Ponto na estrada da fazenda Apicum, próximo à sede da fazenda Apicum; P07 - Ponto na orla marítima, fronteiro à sede da fazenda Apicum;

- Madre de Deus: os pontos cartográficos são: P07 - Ponto na orla marítima, fronteiro à sede da fazenda Apicum; P08 - Ponto na Baía de Todos os Santos, fronteiro ao canal que separa as ilhas Bimbarra e Maria Guarda; P09 - Ponto fronteiro ao canal que separa as ilhas de Santo Antônio, Bom Jesus dos Pobres e a Ilha das Vacas;

- Salvador: os pontos cartográficos são: P09 - Ponto fronteiro ao canal que separa as ilhas de Santo Antônio, Bom Jesus dos Pobres e a ilha das Vacas; P10 - Ponto fronteiro à foz do rio Paraguaçu na Baía de Todos os Santos, a oeste da base da Petrobrás.

Observa-se que tanto os limites descritos pela Prefeitura Municipal de Saubara, assim como pela SEI descrevem exatamente a mesma área limítrofe e que podem ser visualizadas no mapa anexado

Para efetuar o registro da Renda de Bilro como uma Indicação de Procedência, a área de influência é todo o município composto dos distritos de Saubara (sede), Cabuçu e Bom Jesus dos Pobres, que são os locais em que existem pessoas confeccionando a renda.

A Renda de Bilro de Saubara não é produzida em áreas contíguas, toda a renda confeccionada é feita dentro do território delimitado do município de Saubara. Assim como sua notoriedade e os fatores humanos responsáveis pelo saber-fazer não são verificados em áreas contíguas aos limites estabelecidos.

8 ANÁLISE TÉCNICA

A Indicação Geográfica (IG) requerida será registrada como Indicação de Procedência Renda de Bilro de Saubara, denominação dada pela Associação dos Artesãos de Saubara.

De acordo com a Instrução Normativa N° 095/2018, em termos legais, a IG é um bem coletivo de propriedade intelectual, passível de registro oficial pelo Instituto Nacional da Propriedade Industrial – INPI. O documento considera como Indicação de Procedência (IP): “o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que se tenha tornado conhecido como centro de extração, produção ou fabricação de determinado produto ou de prestação de determinado serviço” (1). A partir disso, pode-se considerar que Saubara tornou-se bastante famosa e conhecida por causa da Renda de Bilro desenvolvida no território.

Esse tipo de artesanato característico do município de Saubara é executado em sua maioria pelas marisqueiras na associação e no horário contrário ao da maré. Essa arte contribui para o complemento da renda das famílias, o que de certa forma impulsiona a economia do município. Ela representa uma manifestação cultural, tornando-se potencialmente um instrumento de desenvolvimento local, além de ser um indicador da identidade do seu povo ^(3; 4).

As rendeiras de Saubara, famosa pelas mãos habilidosas na confecção das rendas de bilro e na captura do marisco, sendo que essa arte vem se espalhando pelo mundo e ganhando fama em mais de 20 países ^(3; 4; 9; 10; 11; 15). O artesanato possui grande representatividade para o município, sendo comercializada para os turistas que frequentam a região e o material já foi exportado para Portugal, Espanha e Itália por meio das Irmãs Carmelitas ^(3; 4).

9 MEMORIAL DESCRITIVO DA ÁREA DELIMITADA

A área da Indicação de Procedência Renda de Bilro de Saubara, para a renda de bilro, está completamente compreendida no território do município de Saubara e possui os limites e confrontações demonstradas no mapa anexo elaborado pela SEI, partindo ao **Norte** do P01 - Foz do rio Pitangui no rio da Prata ou Grande; P02 - Foz do riacho Tibiri no rio da Prata ou Grande; P03 - Nascente do riacho Apicum; P04 - Cruzamento do riacho Apicum com a BA-878; P05 - Entroncamento da BA-878 com a estrada para a fazenda Apicum; P06 - Ponto na estrada da fazenda Apicum, próximo à sede da fazenda Apicum; P07 - Ponto na orla marítima, fronteiro à sede da fazenda Apicum, de divisa com o município de **Santo Amaro da Purificação**; à **Leste** do pontos cartográficos P09 - Ponto fronteiro ao canal que separa as ilhas de Santo Antônio, Bom Jesus dos Pobres e a ilha das Vacas; P10 - Ponto fronteiro à foz do rio Paraguaçu na Baía de Todos os Santos, a oeste da base da Petrobrás, de limite com o município de **Salvador**; dos pontos cartográficos P07 - Ponto na orla marítima, fronteiro à sede da fazenda Apicum; P08 - Ponto na Baía de Todos os Santos, fronteiro ao canal que separa as ilhas Bimbarra e Maria Guarda; P09 - Ponto fronteiro ao canal que separa as ilhas de Santo Antônio, Bom Jesus dos Pobres e a Ilha das Vacas, de limite com o município de **Madre de Deus**; à **Sul** do ponto cartográfico é: P12 - Ponto fronteiro à foz do rio Inhaúma no rio Paraguaçu, de limite com o município de **Maragogipe**, e do ponto cartográfico P11 - Foz do rio Paraguaçu na Baía de Todos os Santos, fronteiro ao morro da Pedra Mole, na Barra do Paraguaçu, de limite do município de **Salinas das Margaridas**; e a **Oeste** pelos pontos cartográficos P01 - Foz do rio Pitangui no rio da Prata ou Grande; P13 - Foz do rio Inhaúma no rio Paraguaçu; P14 - Nascente

do rio Inhaúma; P15 - Nascente do riacho da Pratinha; P16 - Foz do riacho da Pratinha no rio da Prata ou Grande, de limite do município de **Cachoeira**.

Para a limitação do município deve-se levar em consideração as seguintes coordenadas: **38°45'32" a 38°44'14" Oeste e 12°43'59" a 12°47'06" Sul**

10 DOCUMENTOS RELACIONADOS

No Anexo 1 encontra-se o mapa de localização do município. No Anexo 2 encontra-se o mapa com informações geográficas do território de Saubara disponibilizado pela Superintendência de Estudos Econômicos e Sociais da Bahia – SEI. O Anexo 3 traz um memorial descritivo da área delimitada, apresentando os limites do município de Saubara, segundo a divisão territorial.

11 PARECER TÉCNICO

Diante das informações apresentadas retiradas de fontes documentais governamentais e de produções científicas acadêmicas, referenciadas neste Instrumento Oficial (IO), a delimitação da área geográfica para proteção da Indicação de Procedência Renda de Bilro de Saubara deve considerar todo território do município de Saubara.

Os critérios considerados para a delimitação da área geográfica referente ao município de Saubara, território em que é produzido a da Renda de Bilro, foram as características das comunidades (fatores humanos) que influenciam na qualidade específica do produto, que estão em consonância com os aspectos históricos, *Know-how* (Saber-fazer) e socioeconômico do município.

REFERÊNCIAS

1 BRASIL. **Instrução Normativa N° 095/2018**. Estabelece as condições para o registro das Indicações Geográficas. Disponível em: <https://www.gov.br/inpi/pt-br/assuntos/noticias/novas-normas-para-indicacoes-geograficas-entram-em-vigor/IN952018publicadanaRPI2504de02012019.pdf>. Acesso em: 10 ago. 2021.

2 Prefeitura Municipal de Saubara - PMS. **Breve História**. 19 de agosto de 2021. Disponível em: <https://www.saubara.ba.gov.br/site/dadosmunicipais#historia>. Acesso em:

- 3 CONCEIÇÃO, V. S.; ROCHA, A. M. **Indicação Geográfica para renda de bilro:** preservação da ancestralidade, valorização do patrimônio e proteção da propriedade intelectual de Saubara. REVISTA INGI (2018) Vol.2, n.3, p.116-126. Jul/Ago/Set. Disponível em: <http://www.ingi.api.org.br/index.php/INGI/article/download/14/17>. Acesso em:
- 4 CONCEIÇÃO, V. S.; ROCHA, A. M.; SILVA, M. S. **O potencial da renda de bilro como uma ferramenta de desenvolvimento local da cidade de Saubara.** Simpósio cidades médias e pequenas da Bahia, 6. Anais; 2019. Disponível em: <http://anais.uesb.br/index.php/ascmpa/article/viewFile/8488/8156>. Acesso em:
- 5 ROSÁRIO, R. *et al.* **Ponto de Cultura Saubara em Movimento.** Julho de 2013. Disponível em: http://marujadadesaubara.org.br/wpcontent/uploads/2013/07/Catalogo_PontodeCultura_SaubaraemMOvimento.pdf. Acesso em:
- 6 Assembleia Legislativa da Bahia - ALBA. **Jurandy Oliveira comemora aniversário de Saubara.** 14 de junho de 2019. Disponível em: <https://www.al.ba.gov.br/midia-center/noticias/36148>. Acesso em:
- 7 IBGE. INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Saubara - Censo Demográfico 2020.** Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/ba/saubara/panorama>. Acesso em:
- 8 BRUSSI, J. D. E. **Da “renda roubada” à renda exportada:** a produção e a comercialização da renda de bilros em dois contextos cearenses. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social). Universidade Brasília. Brasília, 2009. Disponível em: https://repositorio.unb.br/bitstream/10482/18559/1/2009_JuliaDiasEscobarBrussi.pdf. Acesso em:
- 9 OLIVEIRA, N. C. L. **A produção da renda de bilro do município de Saubara/BA:** uma tradição em processo de preservação e valorização. Trabalho de Conclusão de Curso. Título de Bacharel em Geografia pela Universidade Federal da Bahia. Salvador, 2018. Disponível em: <http://www.geografia.ufba.br/TCC%20Nilda%20Carvalho.pdf>. Acesso em:
- 10 OLIVEIRA, A. L. S. **Mãos que cosem a memória: as rendeiras de Saubara-BA e o protagonismo de mulheres negras no patrimônio cultural.** Dissertação (Mestrado em Museologia. Programa de Pósgraduação em Museologia, da Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas, da Universidade Federal da Bahia. Salvador, 2019. Disponível em:

<https://repositorio.ufba.br/ri/bitstream/ri/31663/1/Disserta%C3%A7%C3%A3o%20Anna%20Luisa%20Santos%20de%20Oliveira%20PPGMUSEU%20UFBA.pdf>. Acesso em:

11 ARTESOL. Associação de Artesãos de Saubara. Acessado em 17 de agosto de 2021.

Disponível em: <https://www.artesol.org.br/saubara>. Acesso em:

12 ROCHA, A. M.; MOREIRA, D. S. S. **Rendeiras de Saubara**: os caminhos para o reconhecimento de uma antiga tradição. Simpósio cidades médias e pequenas da Bahia, 6.

Anais; 2019. Disponível em:

<<http://anais.uesb.br/index.php/ascmpa/article/viewFile/8506/8174>>. Acesso em: 10 ago.

2021.

13 LEAHY, Renata Costa. **Flor da Maré**: a (re)configuração da renda de bilros por Márcia Ganem. Dissertação (Mestrado em Cultura e Sociedade). Salvador, 2012. Universidade

Federal da Bahia – UFBA. Disponível em: . Acesso em: 14 set. 2018.

14 JACOBINA, R. **A linha e o linho**. 05 de dezembro de 2016. Disponível em:

<https://atarde.uol.com.br/muito/noticias/1821565-a-linha-e-o-linho>. Acesso em:

15 SILVA, D. B. P. **Educação, resistências e tradição oral**: a transmissão de saberes pela oralidade de matriz africana nas culturas populares, povos e comunidades tradicionais. 2017.

217 f., il. Dissertação (Mestrado em Educação) — Universidade de Brasília, Brasília, 2017.

Disponível em:

https://repositorio.unb.br/bitstream/10482/24411/1/2017_DanielaBarrosPonteseSilva.pdf.

Acesso em:

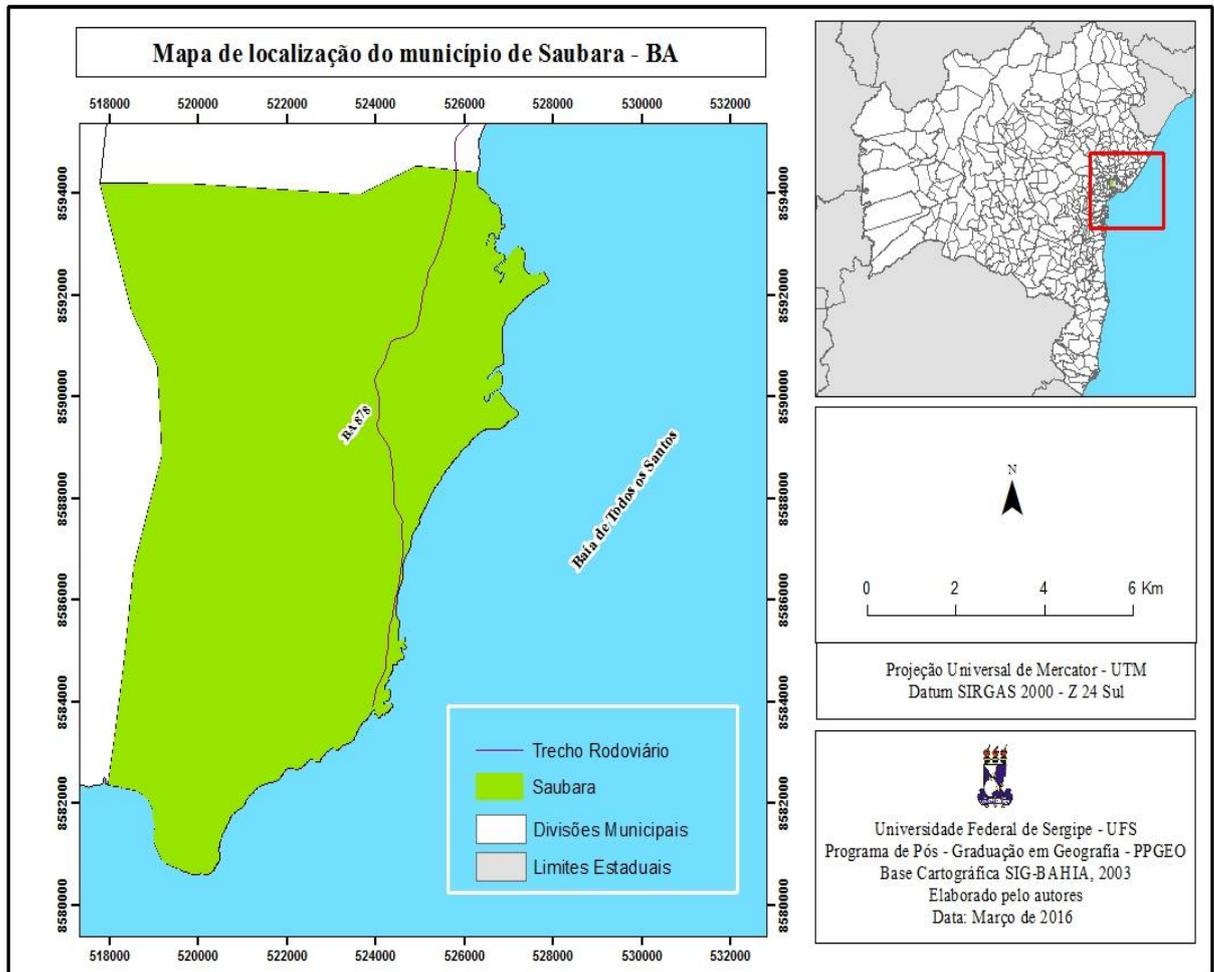
PMS. Plano Setorial de Abastecimento de Água e Esgotamento Sanitário Município – Saubara. Diário Oficial do Município. 12 de dezembro de 2019. 3 - Ano - Nº 2131.

Disponível em: <https://www.saubara.ba.gov.br/Handler.ashx?f=diario&query=2131&c=731>.

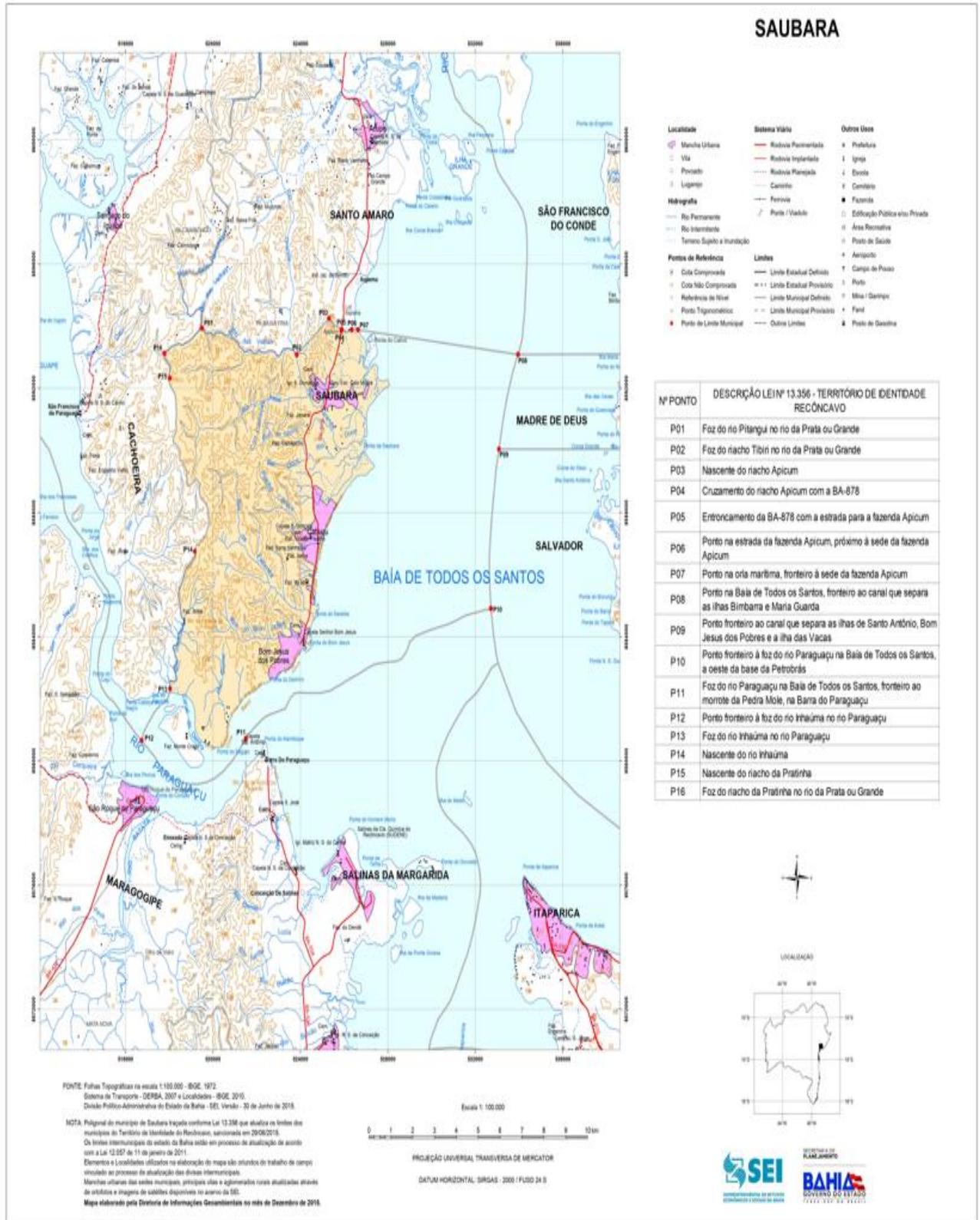
Acesso em:

Assinatura eletrônica SEI do(a)s técnico(a)s MAPA responsável pela expedição do Instrumento Oficial e do(a) Coordenador(a) da CFA e, no caso de Nota Técnica conjunta com a SETRE-UFBA, antes da assinatura do(a) SECRETARIO

Anexo 1 – Mapa de localização do município de Saubara



Anexo 2 – Informações Geográficas Sobre Saubara



Anexo 3 - Memorial descritivo da área delimitada fornecido pela Prefeitura Municipal de Saubara



SECRETARIA DE TURISMO E MEIO AMBIENTE
RUA ANANIAS REQUIÃO, 04 CENTRO SAUBARA – BAHIA.
CNPJ: 13. 040.233/0001-60

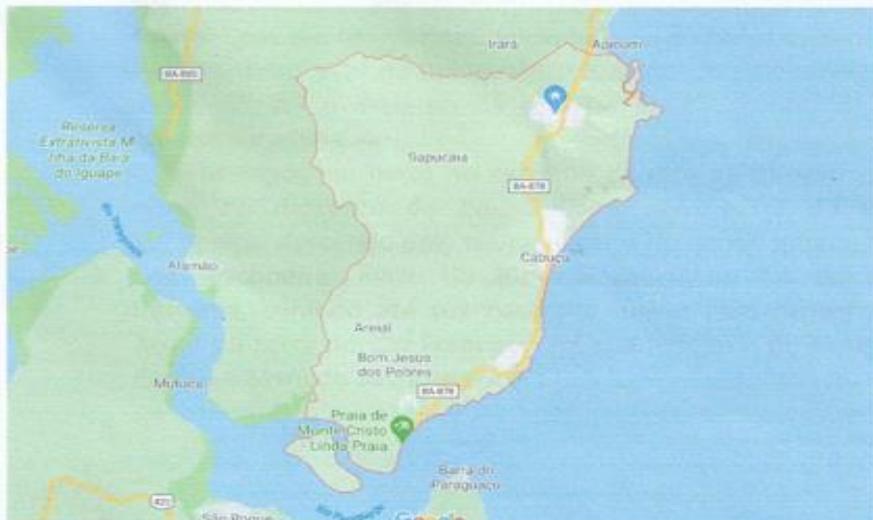
Ofício nº 78/2021

Maria Rendeira
Associação dos Artesões de Saubara

Saubara, dia 18 de agosto de 2021.

Reposta Ofício nº10/2021

Em resposta ao ofício encaminhado a essa secretaria sobre as delimitações municipais, com o interesse de por limite nas atribuições da renda de bilro no município, segue informações colhidas na secretaria, bem como o mapa com o contorno de todo o município.



Rua Ananias Requião s/n Saubara-Ba, CEP. 44.220-000



SECRETARIA DE TURISMO E MEIO AMBIENTE

RUA ANANIAS REQUIÃO, 04 CENTRO SAUBARA – BAHIA.
CNPJ: 13. 040.233/0001-60

Saubara é uma cidade costeira situada no recôncavo baiano, voltada para a baía de todos os santos, a 96 km da capital do Estado- Salvador. Limita-se com os municípios de Santo amaro, Salinas das margaridas, Cachoeira, Maragogipe e Baía de Todos os Santos, ficando também a 78 km d e Feira de Santana.

Segundo a divisão territorial, os limites do município de Saubara estão definidos pelos seguintes marcos:

- Com o distrito de Acupe: no início da foz do riacho Apicum, subindo até sua nascente e daí em reta até o Riacho tibiri no Rio das Pedras ou Grande e por este até os limites com o município com cachoeira.
- Com a baía de todos os santos: início na foz do Riacho Apicum seguindo pela baía até encontrar com a foz do Rio Paraguaçu.
- Com Salinas das Margaridas: início na baía de todos os santos com fronteiro a foz do Rio Paraguaçu, seguindo pelo talvegue deste rio até o extremo da reta de direção sul-norte da nascente do Rio Cairu.
- Com Maragogipe: Início no extremo da reta de direção sul-norte da nascente do riacho Cairu para barra do Rio Paraguaçu, descendo pelo talvegue até a foz do Rio Inhaúma.
- Com cachoeira: início do Rio Paraguaçu na foz do rio Inhaúma, subindo até sua nascente, segue pelo divisor de águas da serra do são Francisco até sua nascente do Rio das Pedras e Serra do São Francisco.

Rua Ananias Requião s/n Saubara-Ba, CEP. 44.220-000

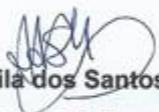


SECRETARIA DE TURISMO E MEIO AMBIENTE

RUA ANANIAS REQUIÃO, 04 CENTRO SAUBARA – BAHIA.

CNPJ: 13. 040.233/0001-60




Ageu Aquila dos Santos Machado
Coord. Turismo

AGEU AQUILA DOS S. MACHADO
COORD. TURISMO
DECRETO Nº 0723/2020
MAT: 209337


João Gonzaga de Jesus | Secretário
Secretaria de Turismo e Meio Ambiente

JOÃO GONZAGA DE JESUS
SECRETÁRIO
DECRETO Nº 0832/2020
MAT: 209342

Rua Ananias Requião s/n Saubara-Ba, CEP. 44.220-000

INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS – RPI 2789 de 11 de junho de 2024

CÓDIGO 395 (Concessão de registro)

Nº DO PEDIDO: BR412023000003-0

INDICAÇÃO GEOGRÁFICA: Scotch

ESPÉCIE: Denominação de Origem

NATUREZA: Produto

PRODUTO: Uísque

REPRESENTAÇÃO: Não se aplica

PAÍS: Reino Unido

DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA: Na Escócia, especialmente nas localidades “Campbeltown” e “Islay”, e nas regiões de “Highland”, “Lowland” e “Speyside”.

DATA DO DEPÓSITO: 28/02/2023

REQUERENTE: The Scotch Whisky Association

PROCURADOR: Filipe da Cunha Leonardos

DESPACHO

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

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



MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO, INDÚSTRIA, COMÉRCIO E SERVIÇOS
INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL
DIRETORIA DE MARCAS, DESENHOS INDUSTRIAIS E INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS
COORDENAÇÃO GERAL DE MARCAS, INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS E DESENHOS INDUSTRIAIS
DIVISÃO DE EXAME TÉCNICO X

EXAME DE MÉRITO

1. INTRODUÇÃO

O presente pedido refere-se à solicitação de reconhecimento da indicação geográfica (IG) “SCOTCH” para o produto **UÍSQUE**, na espécie **DENOMINAÇÃO DE ORIGEM (DO)**, conforme definido no art. 178 da Lei n.º 9.279, de 14 de maio de 1996 (Lei de Propriedade Industrial – LPI), e na Portaria/INPI/PR n.º 04, de 12 de janeiro de 2022 (Portaria/INPI/PR n.º 04/22).

Este relatório visa a verificar o cumprimento das exigências formuladas anteriormente, de acordo com o publicado na Revista de Propriedade Industrial – RPI 2775, de 12 de março de 2024, sob o código de despacho 304.

2. RELATÓRIO

O pedido de registro foi protocolizado no Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) por meio da petição n.º 870230016928 de 28 de fevereiro de 2023, recebendo o n.º BR412023000003-0.

Encerrado o exame preliminar, deu-se início ao exame de mérito, quando foi verificada a necessidade de conformação do pedido à norma vigente, conforme exigência publicada em 12 de março de 2024, sob o código 304, na RPI 2775.

Em 09 de maio de 2024, foi protocolizada tempestivamente pela Requerente a petição n.º 870240039505, em atendimento ao despacho de exigência supracitado.

Passa-se, então, ao exame da resposta à exigência anteriormente formulada, a fim de se verificar a conformidade do pedido de registro com os requisitos dispostos na legislação nacional e nas normativas do INPI.

2.1 Exigência n.º 1

A exigência n.º 1 solicitou:

- 1) Reapresente o Instrumento Oficial de Delimitação da área geográfica, de modo que o mesmo contenha a fundamentação acerca da delimitação de acordo com a espécie de IG requerida, em documento independente, elaborado pelo órgão competente para sua emissão.

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

- Razões/Esclarecimentos - fls. 6 a 8;
- Memorando explicativo sobre a proteção de Scotch Whisky em idioma original - fls. 9 a 14;
- Memorando explicativo sobre a proteção de Scotch Whisky em português - fls. 15 a 22.

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

2.2 Outros documentos

Além disso, foram anexados os seguintes documentos:

- Comprovante de pagamento - fl. 4;
- Procuração - fl. 5.

3. CONCLUSÃO

Com base na documentação apresentada, restou demonstrado que a Escócia possui uma longa história de produção de uísque de alta qualidade, gozando de reputação internacional. Seu clima desempenha um papel significativo na produção da bebida: é fresco e úmido na parte oeste do país (fornecendo muita água fresca), enquanto, ao leste, é mais seco e melhor para o cultivo de cevada e trigo. Esses fatores naturais também influenciam nas fases de fermentação e maturação, conferindo características típicas ao uísque escocês. É o clima frio da Escócia, com invernos rigorosos e verões amenos, que proporciona as condições perfeitas para o envelhecimento do destilado em barris de carvalho.

Durante o amadurecimento, a bebida destilada permeia o barril, e o álcool e a água conseguem evaporar. Em climas mais quentes e secos, maior é a quantidade de evaporação de água em comparação ao álcool, levando a um aumento do teor alcoólico no barril. No clima frio e úmido da Escócia, as perdas pela evaporação são menores, mas proporcionalmente mais álcool é evaporado, resultando em uma redução do teor alcoólico. Ainda, as flutuações de temperatura ao longo do ano incentivam a interação entre o uísque e os barris de carvalho, permitindo a extração de sabores da madeira. Dessa forma, o fator climático interfere diretamente nas interações que ocorrem no interior do barril.

A água pura é um ingrediente crucial na produção de uísque. A Escócia é abundante em fontes naturais de água, incluindo rios, riachos e nascentes. As destilarias obtêm sua água dessas fontes, o que confere qualidades minerais específicas ao produto final e contribui para

seu perfil de sabor geral. Se a água da chuva que abastece esses mananciais escorrer rapidamente pela encosta da colina sobre rocha dura e cristalina, haverá pouca chance de coletar muitos minerais antes de cair em lagos, córregos e rios. Essa água será branda e ácida. Entretanto, se cair em algo mais permeável ou deslizar pelas fendas da rocha, seu conteúdo mineral será consideravelmente maior. No caso do calcário, será dura e alcalina. Desse modo, a característica da água, que pode ser especialmente dura ou branda, é valorizada por algumas destilarias como um diferencial do uísque produzido na região.

A Escócia possui uma geologia variada, mas única, devido à atividade sísmica ocorrida há milhões de anos. Os diferentes tipos de rochas, incluindo arenito e granito, têm efeito na água usada para fazer uísque escocês. Por exemplo, no extremo nordeste, a água usada na produção vem das nascentes locais nas colinas de Tarlogie e borbulha das profundezas através do arenito vermelho de 250 milhões de anos para emergir dura e rica em minerais. Segundo as afirmações, isso contribui para o caráter picante do uísque final.

Outro fator natural importante é o suprimento abundante de turfa (material orgânico parcialmente decomposto encontrado nos extensos pântanos da Escócia), que é utilizado no processo de maltagem da cevada para a produção de uísque. Quando a turfa é queimada para secar a cevada maltada, há produção de fumaça, conferindo sabor defumado distinto ao grão e, conseqüentemente, à futura bebida. Assim, ela contribui para a tipicidade do produto, adicionando notas terrosas, salgadas e até mesmo medicinais aos destilados que recebem influência da turfa. Tais nuances são apreciadas especialmente por quem prefere estilos mais robustos de uísque.

Em relação aos fatores humanos presentes no processo de produção, menciona-se que os tanoeiros escoceses desenvolveram a habilidade de reconstruir e recondicionar os barris de madeira, muitas vezes utilizados para armazenar outros tipos de bebida antes de serem preenchidos com uísque, de modo que a maturação da bebida seja favorecida. Ademais, as habilidades tradicionais do misturador (*blender*) de uísque escocês permitem que eles escolham barris individuais para obter diferentes perfis de sabor e dar características consistentes ao produto final. Com esse saber-fazer, diferentes variáveis podem ser combinadas, resultando em um produto único com qualidade diferenciada.

Considerando os fatores mencionados, a geografia da Escócia, incluindo seu clima, fontes de água, turfeiras, topografia, habilidades tradicionais e herança cultural, moldam coletivamente o caráter único e os sabores do uísque escocês, tornando-o distinto dos uísques produzidos em outras regiões do mundo. Em termos de história, cabe mencionar que o uísque

escocês é produzido há mais de 500 anos – desde, pelo menos 1494 – e é o uísque mais vendido em todo o mundo.

Verificada a presença dos requisitos estabelecidos pela Lei n.º 9.279/96 e pela Portaria/INPI/PR n.º 04/22, e não havendo pendências quanto ao exame, recomendamos a **CONCESSÃO** do pedido de registro e expedição do certificado de reconhecimento do gentílico “**SCOTCH**” para o produto **UÍSQE**, na espécie **DENOMINAÇÃO DE ORIGEM (DO)**, nos termos do art. 22, *caput* e §1º, da Portaria/INPI/PR n.º 04/22. Ressalta-se que a proteção conferida pelo presente reconhecimento recai, tão somente, sobre o nome geográfico objeto do pedido e não sobre eventuais expressões complementares, tais como nome do produto ou serviço e descrição da espécie da IG.

Inicia-se, a contar da data de publicação do presente despacho, o prazo de 60 (sessenta) dias para a interposição de recursos (Cód. 622 da tabela de retribuições dos serviços prestados pelo INPI) quanto à concessão do pedido de registro de indicação geográfica, nos termos dos arts. 212 a 215 da Lei n.º 9.279/96, conforme dispõe o art. 31 da Portaria/INPI/PR n.º 04/22. Eventuais recursos deverão ser protocolados exclusivamente pelo Módulo de Indicações Geográficas do Peticionamento Eletrônico do INPI – e-IG.

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

Rio de Janeiro, 14 de junho de 2024

Assinado digitalmente por:

André Tibau Campos

Tecnologista em Propriedade Industrial
Instituto Nacional da Propriedade Industrial
SIAPE 2357106

Suellen Costa Vargas

Tecnologista em Propriedade Industrial
Instituto Nacional da Propriedade Industrial
SIAPE 1766526

De acordo, publique-se.

Igor Schumann Seabra Martins

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

Marcelo Luiz Soares Pereira

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

CADERNO TÉCNICO PARA UÍSQUE ESCOCÊS (SCOTCH WHISKY)

Data do recebimento (DD/MM/AAAA):

[a ser preenchido pela Comissão]

Número de páginas (incluindo esta): 26

Idioma utilizado para apresentação do pedido: Inglês

Número do Arquivo:

[a ser preenchido pela Comissão]

Indicação geográfica a ser registrada: 'Scotch Whisky' (Uísque Escocês)

(Frequentemente denominado "Scotch").

Categoria da bebida destilada

"Uísque" conforme definido na Categoria 2 do Anexo II do Regulamento (EC) nº 110/2008.

Índice

Descrição de Uísque Escocês (“Scotch Whisky”).....	3
Características físicas, químicas e/ou organolépticas	3
Área geográfica compreendida	6
Método de produção do Uísque Escocês (“Scotch Whisky”).....	8
Definição de Uísque Escocês (“Scotch Whisky”)	8
Malt Scotch Whisky.....	9
Grain Scotch Whisky	10
Maturação.....	10
Categorias de Uísque Escocês (“Scotch Whisky”).....	11
Mistura	11
Processos de pré-engarrafamento.....	12
As ligações com a origem geográfica e o ambiente.....	13
Características específicas da bebida destilada atribuíveis à área geográfica.....	16
Disposições da União Europeia ou nacionais/regionais	18
Disposições da Comunidade Europeia	18
Disposições Nacionais	18
Requerente	21
Complemento à indicação geográfica.....	22
Regras específicas de rotulagem:.....	22
ANEXO 1.....	26
ANEXO 2.....	27
ANEXO 3.....	27

Descrição de Uísque Escocês (“Scotch Whisky”)

Características físicas, químicas e/ou organolépticas

Aparência

O Uísque Escocês (Scotch Whisky) é um líquido transparente variando de cor do amarelo pálido ao âmbar profundo. O produto pode apresentar uma névoa no armazenamento a baixas temperaturas, tal como abaixo de 0° C, mas tal névoa também pode ser aparente em alguns Uísques Escoceses após a mistura com água e/ou gelo.

Material permitido para coloração

A cor do Uísque Escocês (Scotch Whisky) deriva principalmente do barril para maturação. A cor pode ser ajustada através da adição de coloração caramelo simples (E150a), mas a cor resultante não deve exceder a variação natural que pode ser derivada dos barris para maturação.

Água

Somente a água conforme definido na seção (6) do Anexo I do Regulamento (EC) nº 110/2008 pode ser usada para ajustar o teor alcoólico.

Ajustes do teor alcoólico antes da maturação, e antes do engarrafamento, são feitos pela adição de água potável, que pode ser purificada, por exemplo, por destilação, desmineralização, ou osmose reversa. O teor alcoólico da “concentração alcoólica no barril” do Uísque Escocês (Scotch Whisky) não deve ser ajustado após a maturação.

Aroma e sabor

O aroma e o sabor derivam da destilação de um substrato fermentado, feito de cevada maltada com ou sem outros cereais, seguidos de maturação em barris de carvalho. As características de uísques puro malte são dependentes dos processos específicos de destilaria e a maturação posterior. Grain Scotch Whiskies são normalmente mais leves em aroma e sabor que Malt Scotch Whiskies. Blended Scotch Whiskies tem suas características resultantes da interação de seus componentes de uísque puro malte, que foram escolhidos para se complementar.

Há uma grande variedade de aromas e sabores em Uísques Escoceses individuais, por exemplo, desde as características pungentes leves, ligeiramente granuladas de um Grain Scotch Whisky relativamente jovem, até as características ricas, frutais e suaves de um Malt Scotch Whisky bem amadurecido. Alguns Malt Scotch Whiskies, feitos usando a cevada maltada que foi seca sobre um fogo de turfa, podem apresentar aroma "turfosos" distintos.

Características específicas do Uísque Escocês, em comparação com outros uísques

O elemento comum de todos os uísques é a destilação de cereais, de forma a reter o aroma e o sabor derivados de matérias-primas com o desenvolvimento de mais complexidade durante anos de maturação em barris de madeira. No entanto, uísques produzidos em diferentes países têm características diferentes.

Embora existam apenas cerca de 100 destilarias de Uísque Escocês na Escócia, existem milhares de diferentes marcas de Uísque Escocês, cada um com sua própria característica. Muitos destes são um resultado da mistura de Single Malt Whisky e Grain Scotch Whisky. Todas essas marcas compartilham as qualidades distintivas de Uísque Escocês, que as diferenciam dos uísques destilados em outros países. Os três fatores que distinguem o Uísque Escocês de outro uísque são:

- (a) as diferenças no processo de produção, incluindo diferenças refletidas nas definições legais;
- (b) a geografia, geologia e clima da Escócia;
- e
- (c) as habilidades e know-how do destilador e do misturador.

(a) O processo de produção, incluindo as diferenças refletidas nas definições legais

Existem algumas diferenças entre o método de produção exigidos pela definição nos Regulamentos Sobre Uísque Escocês de 2009 e outros métodos de produção de uísque estabelecidos nas leis de outros países, incluindo o Regulamento (EC) nº 110/2008. Particularmente:

1. A definição de Uísque Escocês proíbe o uso de enzimas adicionadas e requer o uso de cevada maltada. A dependência de enzimas de cevada maltada na produção de Uísque Escocês significa que o substrato de fermentação inicial pode ser bastante diferente do uísque produzido com o uso de enzimas adicionados. A composição do substrato, particularmente em relação aos açúcares, tem um efeito sobre o tipo de levedura que pode ser usado, e os congêneres que são produzidos. Enquanto o Uísque Escocês é destilado da cevada maltada e outros cereais, principalmente o trigo ou o milho, outros uísques podem usar cereais diferentes ou diferentes proporções de cereais. Por exemplo, centeio tem sido tradicionalmente usado em uísques canadenses e em alguns uísques americanos.
2. A definição de Uísque Escocês estabelece o uso obrigatório de barris de carvalho, ao passo, por exemplo, do Regulamento (EC) nº 110/2008, que exige apenas o uso de barris de madeira.
3. Todos os processos para o Uísque Escocês desde a trituração dos cereais, conversão em um substrato fermentável, fermentação e destilação que devem ocorrer na mesma destilaria, e toda a maturação do Uísque Escocês, devem ser feitos na Escócia.

Esses requisitos, quando combinados com a geologia e o clima específicos da Escócia, criam diferenças entre o Uísque Escocês e outros uísques.

Outras diferenças

Há distinções tradicionais entre a forma como o Uísque Escocês é produzido em comparação com outros uísques. São utilizados diferentes tipos e formas de alambiques, que afetam as características organolépticas do destilado. Por exemplo, a maioria dos uísques norte-americanos são destilados usando um processo de coluna de refluxo, enquanto o Uísque Escocês é destilado usando a coluna de refluxo e alambiques de cobre. Além disso, enquanto o Uísque Escocês de malte é geralmente destilado duas vezes, uísques irlandeses de alambique de cobre são normalmente destilados três vezes. Os uísques Tennessee e Bourbon dos EUA são por vezes referidos como "sour mash", indicando que o mosto foi acidificado levando em conta as condições da água local. Além disso, o uísque Tennessee é lixiviado através de carvão de bordo de açúcar antes da maturação. Enquanto os Uísques Bourbon e Tennessee dos EUA devem, por lei, ser maturados em novos barris de carvalho carbonizados, que lhes dá uma forte característica de baunilha doce, o Uísque Escocês geralmente é maturado em barris de carvalho que foram usados anteriormente para outras bebidas destiladas ou vinhos, para que o sabor da madeira não domine o Uísque. Em outros países, o novo destilado é colocado com frequência em um barril para maturação com um teor alcoólico diferente do que aquele usado para o Uísque Escocês recém destilado.

- (b) Para fins de **geografia, geologia e clima da Escócia**, sobre a característica e a qualidade do Uísque Escocês, veja a seção "As ligações com a origem geográfica e o ambiente" abaixo.
- (c) Para fins de **habilidades e know-how do destilador e misturador**, consulte a seção "Ligações com a origem geográfica e o ambiente" abaixo.

Área geográfica compreendida

O Uísque Escocês é um uísque destilado e amadurecido na Escócia. A Escócia está localizada na região norte do Reino Unido, que fica na costa Norte Ocidental da Europa continental. A Escócia faz fronteira com a Inglaterra, no Sul, o mar das Hébridas, o Oceano Atlântico e o mar do Norte. A Escócia situa-se aproximadamente entre 55 graus N e 60 graus N, entre 1,7 graus W e 6 graus W das Ilhas Shetland, a parte mais ao norte da Escócia são cerca de 61 graus N e as ilhas de The Outer Hebrides são aproximadamente 7 graus oeste.

Dentro da Indicação Geográfica de Scotch Whisky, estão as seguintes indicações geográficas regionais e de localidade protegidas:

As localidades protegidas são:

- (a) "Campbeltown", que abrange o distrito de South Kintyre do Argyll e Bute Council, visto que o distrito foi constituído com a Ordem de Argyll and Bute (Regime Eleitoral) de 2006; e
- (b) "Islay", que abrange a Ilha de Islay em Argyll.

As regiões protegidas são:

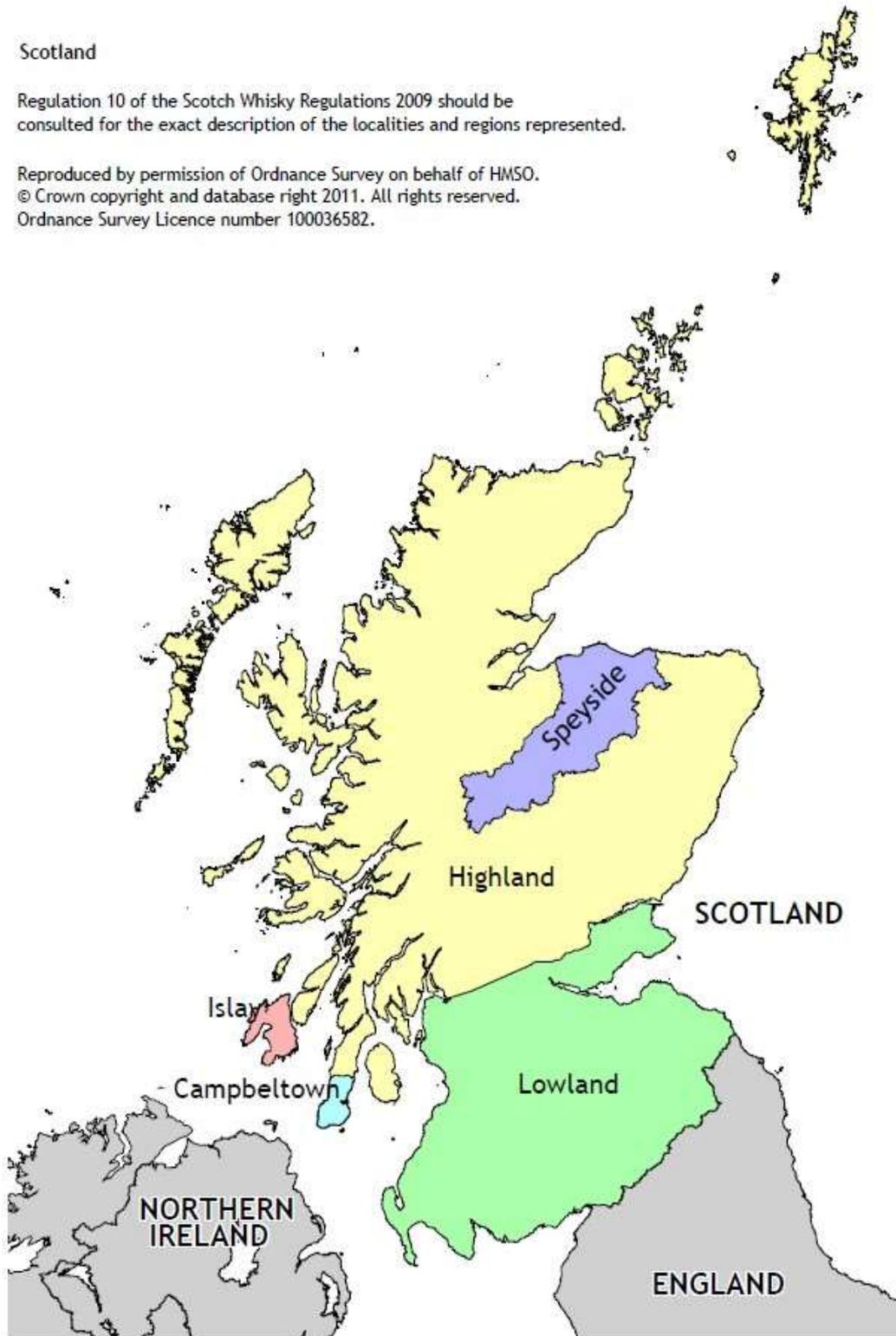
- (a) "Highland", que abrange parte da Escócia que fica ao norte da linha que divide a região de Highland da região de Lowland;
- (a) "Lowland", que abrange parte da Escócia que fica ao sul da linha que divide a região de Highland da região de Lowland;
- (c) "Speyside", que abrange
 - (i) os distritos de Buckie, Elgin City Norte, Elgin City Sul, Fochabers Lhanbryde, Forres, Heldon e Laich, Keith e Cullen e Speyside Glenlivet do Conselho de Moray, visto que os distritos foram constituídos com a Ordem de Moray (Regime Eleitoral) de 2006; e
 - (ii) o Distrito de Badenoch e Strathspey do Conselho de Highland, visto que tal distrito foi constituído com a Ordem de Highland (Regime Eleitoral) de 2006 (c).

Mapa da Escócia

Scotland

Regulation 10 of the Scotch Whisky Regulations 2009 should be consulted for the exact description of the localities and regions represented.

Reproduced by permission of Ordnance Survey on behalf of HMSO.
© Crown copyright and database right 2011. All rights reserved.
Ordnance Survey Licence number 100036582.



Junho 2019

Método de produção do Uísque Escocês

O método de produção básico é estabelecido na definição de Uísque Escocês no Regulamento 3(1) dos Regulamentos sobre Uísque Escocês de 2009 como se segue:

Definição de “Uísque Escocês” (“Scotch Whisky”)

"Uísque Escocês" significa um uísque produzido na Escócia

- (a) que foi destilado em uma destilaria na Escócia, de água e cevada maltada (a qual apenas grãos integrais de outros cereais podem ser adicionados), todos os quais foram;
 - (i) processados nessa destilaria em um mosto (mistura);
 - (ii) convertidos nessa destilaria em um substrato fermentável apenas por sistemas de enzimas endógenas; e
 - (iii) fermentados nessa destilaria apenas pela adição de fermento;
- (b) que foi destilado em um teor alcoólico de menos de 94,8% para que o produto da destilação tenha um aroma e um sabor provenientes de matérias-primas utilizadas em, e o método de, sua produção;
- (c) que maturou somente em barris de carvalho, de capacidade não superior a 700 litros;
- (d) que maturou apenas na Escócia;
- (e) que maturou durante um período não inferior a três anos;
- (f) que maturou em um armazém com regime de entreposto aduaneiro ou um lugar permitido;
- (g) que retém a cor, aroma e sabor provenientes da matéria-prima usada em, e o método de, sua produção e maturação;
- (h) ao qual nenhuma substância tenha sido adicionada, ou que nenhuma substância foi adicionada exceto;
 - (i) água;
 - (ii) coloração caramelo simples; ou
 - (iii) água e coloração caramelo simples
- (i) que tenha um teor alcoólico mínimo de 40%.

Definições das cinco categorias permitidas de Uísque Escocês

"Single Malt Scotch Whisky" é um Uísque Escocês que foi destilado em um ou mais lotes

- (a) em uma única destilaria,
- (b) da água e cevada maltada, sem adição de quaisquer outros cereais; e
- (c) em alambiques de cobre.

"Single Grain Scotch Whisky" é um Uísque Escocês que foi destilado em uma única destilaria e não é um Single Malt Scotch Whisky ou um Blended Scotch Whisky.

"Blended Malt Scotch Whisky" significa uma mistura de dois ou mais Single Malt Scotch Whiskies destilados em mais de uma destilaria, ou uma mistura de destilados de Single Malt Whisky produzido de acordo com os requerimentos do parágrafo (1)(a) e (b) e ao qual o parágrafo (1)(c) a (i) será subseqüentemente aplicado.

"Blended Grain Scotch Whisky" é uma mistura de dois ou mais Single Grain Scotch Whiskies destilados em mais de uma destilaria.

"Blended Scotch Whisky" é uma mistura de um ou mais Single Malt Scotch Whiskies com um ou mais Single Grain Scotch Whiskies.

Malt Scotch Whisky

O Malt Scotch Whisky é feito a partir de três matérias-primas naturais, a saber, cevada maltada, água e fermento. A primeira fase de produção é a maltagem da cevada. Histórica e tradicionalmente, a cevada era mergulhada em tanques de água por dois a três dias antes de ser espalhada pelos andares da maltaria para germinar. Para interromper a germinação, a cevada maltada era seca em uma estufa, identificável por chaminés-pagode características, que são típicas de muitas destilarias de Malt Scotch Whisky. Este processo ainda é usado em algumas destilarias, embora outras agora obtenham cevada maltada de empresas de maltagem dedicadas, que são capazes de produzir a cevada maltada tradicional em uma escala maior.

A cevada maltada é então aterrada em grãos com acabamento grosseiro e misturada com água quente em um recipiente, conhecido como um 'tonel de papa'. Este processo converte o amido na cevada em um líquido açucarado, conhecido como 'mosto'. O mosto é separado da 'papa' e transferido para um barril de fermentação, ou 'washback', onde o fermento é adicionado e o processo de fermentação converte o mosto açucarado em álcool, similar em aroma e sabor à cerveja sem lúpulo. Isso é conhecido como 'mosto fermentado'.

O mosto fermentado é então destilado em alambiques de cobre distintos, onde a destilação separa o álcool e outros congêneres do mosto. O Malt Scotch Whisky é geralmente destilado duas vezes, a primeira destilação acontece em um "alambique de mosto" maior, e a segunda em alambiques do tipo "low wines" ou alambique de destilado um pouco menores.

O destilador eleva a temperatura dentro do alambique de mosto e o líquido fermentado é aquecido gradualmente até que o álcool do mosto seja evaporado. Os vapores se elevam até o gargalo e passam por cima da cabeça do alambique, antes de serem guiados através de condensadores onde eles se revertem para líquido ('low wines').

Este líquido é coletado em um receptor antes de ser passado para o segundo 'low wines' ou o alambique de destilado, onde o processo é repetido. O destilador exerce muito mais controle na segunda destilação onde apenas o núcleo, ou "meio-corte", do fluxo do destilado será coletado para a maturação.

As primeiras execuções do alambique ('foreshots - escoamento inicial') e a parte final ('feints - escoamento final') é retornada para redestilação com o próximo lote de low-wines. O "meio-corte" é coletado pelo destilador somente quando tiver atingido a qualidade necessária.

Grain Scotch Whisky

Grain Scotch Whisky também tem que ser feito com cevada maltada, mas o mosto pode, e geralmente também inclui, outros cereais. Os outros cereais mais comumente usados são trigo e milho. Os cereais não maltados são misturados com água quente e aquecidos para liquefazer o amido de cereais, para torná-lo mais fácil de ser quebrado em açúcares fermentáveis. Em seguida, é resfriado em cerca de 65° C e misturado com cevada maltada, que geralmente é moída. Em alguns casos, a cevada maltada 'verde' (dessecada) é usada. As enzimas da cevada maltada convertem o amido em mais açúcares fermentáveis. Mosto livre de sólidos pode ser separado da papa, mas a maioria dos destiladores não separa os sólidos antes da fermentação. O mosto é resfriado a cerca de 15° - 23° C e fermento adicionado para executar a fase de fermentação, o que leva de dois a três dias. O fermento produz álcool etílico e uma variedade de outros compostos voláteis. O mosto fermentado, conhecido como "mosto", é então destilado para extrair o álcool e outros compostos voláteis do mosto. A destilação é geralmente feita em alambiques de coluna contínuos e deve ter pelo menos 94,8% de vol. alcoólico. O design tradicional dos alambiques de coluna é o Coffey ou *patent still*.

Grain Scotch Whisky também pode ser feito por destilação contínua de mosto, feita com cevada maltada isolada, ou por destilação em um alambique de um mosto fermentado de cevada maltada e outros cereais.

Maturação

Antes de ser preenchido em uma variedade de barris para maturação, o malte ou grão do 'novo destilado' normalmente é diluído com água para um teor alc. entre 60% e 70% abv.

A qualidade dos barris é importante porque o novo destilado ganhará carácter e cor da madeira em que amadurece. O destilado deve ser amadurecido em barris de carvalho novos e/ou barris de carvalho que tenham sido utilizados apenas para envelhecer vinho (puro ou fortificado) e/ou cerveja/ale e/ou destilados com exceção

de:

- vinho, cerveja/ale ou bebidas destiladas produzidas ou feitas com frutas de caroço;
- cerveja/ale à qual frutas, aromatizantes ou edulcorantes foram adicionados após fermentação;
- bebidas destiladas às quais foram adicionados frutas, aromatizantes ou edulcorantes após a destilação;

e onde essa maturação prévia faz parte dos processos tradicionais para aqueles vinhos, cervejas/ale ou destilados.

Independentemente do tipo de barril utilizado, o produto resultante deve apresentar as características tradicionais de cor, sabor e aroma do Uísque Escocês. Estes requisitos também se aplicam a qualquer acabamento conforme referido abaixo. Os barris devem estar vazios de seus conteúdos anteriores antes de ser enchido com Uísque Escocês ou com destilado destinado a se tornar Uísque Escocês. O tipo de barril usado para maturação terá sido determinado pelo Misturador Chefe que busca um caráter específico para o uísque final.

A maturação afeta o destilado de três maneiras diferentes; remove alguns dos atributos mais pungentes do destilado; adiciona alguns atributos adicionais da madeira; e altera a composição química do destilado. Durante a maturação, o destilado gradualmente assume a cor e se torna mais adocicado e suave. Somente após maturação de no mínimo três anos o novo destilado se torna Uísque Escocês. Na prática, muitos Uísques Escoceses são maturados por muito mais tempo, de cinco a doze, ou dezoito anos e às vezes mais. Durante esse processo, o ar penetra através do carvalho poroso dos barris e contribui para a característica do Uísque.

Uma parte do destilado (em média 2%) em cada barril evapora a cada ano. Algumas empresas preferem "dar acabamento" a seus Uísques Escoceses, particularmente seus Single Malt Scotch Whiskies, para fornecer complexidade adicional ao destilado. Isto é realizado através da maturação ulterior em um barril diferente. Um exemplo de 'acabamento' é quando um Single Malt Scotch Whisky, que amadureceu durante 12 anos em barris usados anteriormente para maturação do Bourbon Whiskey, adquire uma característica diferente se "acabada" por um período adicional de tempo em um barril ocupado anteriormente por vinhos Sherry ou do Porto. A decisão sobre "dar acabamento" ou não um Uísque Escocês depende da característica do destilado que o misturador da empresa quer atingir.

Categorias de Uísque Escocês

O produto das destilarias individuais é frequentemente misturado e utilizado para a produção de '**Blended Scotch Whisky**', '**Blended Malt Scotch Whisky**' ou '**Blended Grain Scotch Whisky**'. No entanto, se o produto de uma destilaria individual de Malt Scotch Whisky ou destilaria de Grain Scotch Whisky não for misturado com outro Uísque Escocês, deve ser comercializado como um '**Single Malt Scotch Whisky**' ou um '**Single Grain Scotch Whisky**', conforme o caso. Single Malt Scotch Whiskies são conhecidos entre os conhecedores de Uísque Escocês como sendo altamente individuais, cada um com sabor reconhecível e aroma dependente na destilaria em que foi destilado e a região da Escócia na qual

essa destilaria se situa.

A maior proporção de Uísque Escocês é consumida como Blended Scotch Whisky. A tarefa altamente qualificada de criar um casamento entre uísques Single Malt e Single Grain Scotch para se tornarem um Blended Scotch Whisky é de responsabilidade do Misturador Chefe de cada empresa.

Mistura

A habilidade de mistura é escolher uísques individuais que se complementam e produzem uma mistura complexa e sutil. Cada misturador tem sua própria 'receita', que é um segredo cuidadosamente guardado. A 'receita' é constantemente monitorada, porque cada barril de Uísque Escocês é diferente e, portanto, o misturador não pode simplesmente usar a mesma quantidade de uísques especificados para cada lote de uma mistura.

Um Blended Scotch Whisky pode ser uma combinação de cinquenta ou mais Uísques Single Malt e Grain Scotch de idades variadas. A mistura é montada pela 'fungada' dos uísques individuais, ou seja, pelo aroma. O misturador precisa identificar quais uísques irão combinar com outros e irá monitorar o progresso da maturação dos uísques destinados para sua mistura.

Processos de pré-engarrafamento

Todos os Uísques Escoceses são filtrados antes do engarrafamento para remover todas as partículas de madeira que se acumularam no destilado durante o processo de maturação. Também é comum, mas nem sempre o caso, a refrigeração do Uísque Escocês filtrado antes do engarrafamento. A finalidade da filtração resfriada é remover o que é denominado como 'haze flocc'. Quando submetidos a baixas temperaturas, alguns ésteres de cadeia longa no Uísque Escocês podem sair da solução e formar uma névoa ou sedimentos na garrafa. Visto que a maioria dos consumidores espera que o Uísque Escocês seja claro e 'brilhante', muitos Uísques Escoceses são filtrados em uma temperatura específica para remover o haze flocc e para assegurar que o produto final seja claro, mesmo quando submetido a mudanças de temperatura. A filtração usada deve ser apenas para fins de evitar o haze flocc. Não deve ser usado para remover a cor, sabor ou aroma, que é proibido pela definição de Uísque Escocês.

Novamente, se assim o desejar e antes do engarrafamento, o misturador pode usar somente o aditivo que é permitido para o Uísque Escocês, ou seja, coloração caramelo simples (E150a). O Uísque Escocês adquire sua cor através de sua maturação em barris de carvalho. No entanto, cada barril de Uísque Escocês terá uma cor diferente. Como parte do processo de mistura, o misturador procurará produzir uma mistura final que tenha a cor mais próxima dos lotes anteriores da sua marca, que ele tenha produzido ao longo dos anos. No entanto, para produzir exatamente a mesma cor exigida, pode ser necessário usar quantidades muito pequenas de coloração caramelo simples para ajustar a cor. O uso de coloração caramelo simples para ajustar a cor é tradicional desde o século XIX. O caramelo (E150a) é um corante e não é aromatizante ou um edulcorante.

Com exceção do Single Malt Scotch Whisky, que não pode ser exportado a granel, o Uísque Escocês é às vezes enviado ao exterior em contêineres a granel inertes para engarrafamento em outros países.

Single Malt Scotch Whiskies são às vezes misturados juntos (sem qualquer Grain Scotch Whisky) para criar o Blended Malt Scotch Whisky. Novamente, o misturador visa misturar Single Malt Scotch Whiskies de diferentes destilarias que se complementem para produzir um Blended Malt Scotch Whisky complexo.

Ocasionalmente, um processo semelhante é seguido para produzir os Blended Grain Scotch Whiskies, que são misturas de Single Grain Scotch Whiskies de diferentes destilarias.

Por lei, quando uma garrafa de Uísque Escocês tem uma declaração de idade no rótulo, essa idade é a idade do uísque mais novo na mistura. Em outras palavras, todo o uísque na garrafa deve ter pelo menos a idade indicada, e não é a média da idade. Não é admissível referir no rótulo a idade de qualquer uísque que não seja o mais novo. Em outras palavras, se um Uísque Escocês contém uísques de 12 anos de idade e uísques de 60 anos de idade, só pode ser vendido como "12 anos", e não pode ser feita nenhuma referência nos rótulos, ou na promoção, da idade dos uísques mais velhos na garrafa.

As ligações com a origem geográfica e o ambiente.

A área geográfica de origem do Uísque Escocês é descrita acima na seção ‘Área geográfica compreendida’. Conforme exigido pelo artigo 15(1) do Regulamento (EC) nº 110/2008, a Indicação Geográfica de Whisky Escocês identifica a bebida como originária de uma determinada área onde a qualidade, reputação ou outras características do Uísque Escocês são essencialmente atribuíveis a sua origem geográfica. Os fatores a seguir demonstram a ligação entre o Uísque Escocês e área geográfica.

Fatores naturais na área geográfica

1. **A geologia e a geografia da Escócia** – a Escócia compreende um terço do norte da ilha da Grã-Bretanha e inclui mais de 790 ilhas e arquipélagos. É dividida em áreas da Highland e Lowland pela Highland Boundary Fault (falha da fronteira). As Highlands e Ilhas ao norte e a oeste da falha compõem cerca de 60% da massa de terra. A Escócia tem uma geologia variada, porém única, resultante de uma grande atividade sísmica há muitos anos. A água pura, que é uma das principais matérias-primas naturais na fabricação de Uísque Escocês, varia de acordo com as rochas locais e a zona rural através das quais flui a caminho de cada destilaria.
2. **O clima da Escócia** – O clima da Escócia também tem um efeito significativo sobre a característica do Uísque Escocês. O vento predominante é do sudoeste, trazendo ar úmido quente do Atlântico. Embora bastante ao norte, a Escócia tem um clima fresco e suave. As Highlands e as Ilhas Ocidentais são uma das áreas mais

chuvosas na Europa com precipitação anual de até 4577 milímetros. O leste é mais seco e adequado para o crescimento da cevada e trigo. O clima úmido e fresco fornece abastecimento abundante de água de boa qualidade.

3. **Água** – O clima úmido da Escócia garante que o país tenha uma abundância de água limpa e doce. Destilarias de Uísque Escocês sempre foram construídas onde há uma boa fonte confiável de água de uma determinada qualidade e destilarias frequentemente possuem a fonte de sua água para garantir um fornecimento contínuo e que continue pura e não contaminada. A água é uma das três matérias-primas naturais do Uísque Escocês.

4. **Turfa** -Usada historicamente como um combustível para o acendimento de alambiques e para a secagem de cevada durante o processo de maltagem, a turfa é abundante na Escócia. A turfa ainda desempenha um papel importante na produção de Uísque Escocês e seu sabor.

5. **Fatores que influenciam a fermentação** – No clima fresco da Escócia, a fermentação pode ser iniciada a baixas temperaturas e permitida a aquecer naturalmente a um máximo de cerca de 33 °C.

6. **Influência do clima na maturação** – A Escócia tem um clima marítimo, fortemente influenciado pela corrente do Golfo. Durante o amadurecimento, a bebida destilada permeia o barril de carvalho, e o álcool e a água conseguem evaporar. Em climas mais quentes e secos, maior é a quantidade de evaporação de água em comparação ao álcool, levando a um aumento do teor alcoólico no barril. Isso afeta as várias interações que estão ocorrendo. No clima frio e úmido da Escócia, há menos de uma taxa global de perda de evaporação, mas proporcionalmente mais álcool é evaporado, resultando em uma redução do teor alcoólico.

Fatores humanos e processos na área geográfica

Habilidades e processos desenvolvidos na Escócia e proferidos ao longo dos séculos também tem um efeito significativo sobre a qualidade e característica do Uísque Escocês:

1. **Matérias-primas** – O Uísque Escocês é feito com cevada maltada, com ou sem outros cereais, levedura e água. Na Escócia, em alguns casos, a cevada maltada é seca sobre um fogo de turfa. Na Escócia, os cereais são transformados em uma papa com água quente e o amido de cereais é quebrado pelas enzimas amilase de cevada maltada. No processo escocês, nenhuma adição de enzimas é permitida.

2. **Os alambiques** – Todo o processo para produção de Uísque Escocês foi refinado ao longo dos anos para otimizar a qualidade e produzir uma determinada característica. Cada destilaria de uísque de malte tem seus próprio alambiques de cobre exclusivos. É cientificamente estabelecido que as diferentes formas dos alambiques levam a diferenças no sabor dos Uísques Escoceses produzidos.

3. **O destilador** – O destilador é responsável por garantir que somente o destilado da melhor qualidade será colocado no barril para maturação a fim de se tornar o Uísque Escocês. Etanol e outras substâncias voláteis são separados do mosto fermentado por destilação, durante essa separação algumas das substâncias voláteis podem interagir para formar novos congêneres. Há pouca purificação durante a destilação por alambique utilizada no processo de uísque de malte. Alguma purificação ocorre na coluna de destilação, mas a força máxima de destilação permitida assegura que o destilado de Grain Whisky tenha um sabor e aroma derivados de matérias-primas e que não seja neutro.
4. **O taoneiro** - O tipo e a qualidade dos barris usados para amadurecer o Uísque Escocês tem um efeito muito significativo sobre a qualidade e o tipo de produto final. Embora a grande maioria dos barris usados para amadurecer o Uísque Escocês tenham sido usados anteriormente para outras bebidas destiladas e vinhos, os barris precisam ser recondicionados e reparados, reagrupados, 'torrados' com calor, 'descarbonizados' e 'queimados'. Isto envolve habilidades em trabalhar com a madeira e o calor para produzir um barril de boa qualidade, que também não terá vazamentos.
5. **O misturador** – Há mais de 100 destilarias de Uísque Escocês, e muitas empresas trocam uísques entre si para aumentar a variedade de uísques disponíveis para mistura. Misturadores qualificados são os desenvolvedores das receitas de marcas e guardiões da sua manutenção contínua em termos de qualidade e consistência. Um Blended Scotch Whisky pode conter mais de 50 diferentes Single whiskies, e estes podem ter sido maturados em uma variedade de tamanhos de barris, feitos de diferentes tipos de carvalho e com diferentes potenciais de maturação. A habilidade e know-how do misturador permite que todas as diferentes variáveis combinadas resultem em um produto que tenha uma qualidade maior que a soma de cada componente. O misturador combinará centenas de barris de uísques diferentes, de diferentes idades e diferentes destilarias para produzir exatamente a mesma qualidade e estilo da mistura para cada lote de sua marca. Como cada barril de Uísque Escocês é diferente, isso envolve uma habilidade considerável, baseando-se em grande parte no sentido do olfato para avaliar a qualidade e as características de cada barril.

Como a reputação está ligada à área geográfica

1. **Origens históricas** – O Uísque Escocês é produzido na Escócia há mais de 500 anos e tem sido exportado da Escócia há cerca de 200 anos. O termo "Uísque" deriva originalmente das palavras no idioma gaélico "Uisge Beatha" ou "Usquebaugh". Gaélico é o idioma tradicional falado nas Highlans da Escócia e da Irlanda. A descrição gaélica primeiro evoluiu para "Uiskie" e, em seguida, para "Whisky". Uma Comissão Real foi criada em 1908 no Reino Unido para decidir quais seriam as restrições aplicáveis sobre a forma que o Uísque Escocês seria feito. A Comissão Real emitiu o seu relatório em 1909. A Lei de Bebidas Destiladas Imaturas (Restrição) de 1915 exigia a maturação do Uísque Escocês em barris por pelo menos 2 anos, que foi estendido para 3 anos em 1916. Posteriormente, o Uísque Escocês foi definido pelo estatuto na lei do Reino Unido em 1933, e foi definido na legislação britânica desde essa data.

2. **Vendas mundiais** – Aproximadamente 1 bilhão de garrafas de Uísque Escocês foram exportadas do Reino Unido para cerca de 200 países em 2011, no valor superior a £ 4,23 bilhões. As vendas para a União Europeia (excluindo Reino Unido) em 2011 foram avaliadas em aproximadamente £ 1,45 bilhões.

3. **Reconhecimento internacional**

- (a) Sob o Regulamento (EC) nº 110/2008 e o Regulamento (EEC) anterior nº 1576/89, Scotch Whisky (Uísque Escocês) foi reconhecido como indicação geográfica na União Europeia desde 1989. Antes de 1989, o Uísque Escocês foi protegido pelas leis de um número de Estados-membros da UE. Por exemplo, foi protegido como uma denominação de origem na França desde 1975 em conformidade com um acordo bilateral entre a França e o Reino Unido.
- (b) Fora da UE, numerosos outros países definiram o Scotch Whisky na sua legislação como uísque produzido exclusivamente na Escócia. Por exemplo, a definição jurídica americana de Uísque Escocês é a seguinte:
- "uísque é um produto distinto da Escócia, fabricado na Escócia, em conformidade com as leis do Reino Unido que regulamenta a fabricação de Uísque Escocês para consumo no Reino Unido".
- (c) Scotch Whisky (Uísque Escocês) também é registrado como uma indicação geográfica em vários países, incluindo, por exemplo, Canadá, China, Índia, Malásia, Panamá, Tailândia, Turquia, República Turca do Chipre do Norte, Vietnã, Macau, Peru e República Dominicana.
- (d) Mesmo em países onde não há nenhuma definição legal de Scotch Whisky (Uísque Escocês), foi protegido sob as leis nacionais de concorrência desleal ou imitação. A The Scotch Whisky Association toma extensa ação legal em todo o mundo há mais de 50 anos para garantir que a descrição "Scotch Whisky" (Uísque Escocês) seja usada somente para uísque produzido na Escócia, em conformidade com as leis do Reino Unido.

Características específicas da bebida destilada imputáveis à área geográfica

Composição do destilado de Uísque Escocês

1. **Água** – Seja água 'turfosa' que escoar através de pântanos escoceses, água 'suave' que fluiu sobre rochas de granito, ou água 'pesada' que fluiu através de arenito, a natureza da água utilizada para maceração e fermentação desempenha um papel importante na característica e a qualidade do destilado de Uísque Escocês.

2. **Enzimas endógenas** – O requisito escocês para usar somente as enzimas endógenas da cevada resulta em um substrato mais complexo, que por sua vez exige cepas de leveduras especializadas para fazer a fermentação.

3. **Fermentação** – O padrão de fermentação referido acima, que é possibilitado pelo clima escocês, afeta a característica do destilado final.

4. **Composição do destilado** – Vários outros fatores geográficos influenciam a composição do destilado, incluindo os níveis de congêneres produzidos durante a fermentação; o design do destilador, a taxa de destilação, o contato do cobre e as frações coletadas. Estes são todos determinados pelas práticas que evoluíram na área geográfica ao longo do tempo. O destilador utiliza seu know-how para controlar todo o processo de destilação para obter as características desejadas do destilado.

Características organolépticas do Uísque Escocês

1. **Maturidade** – O clima escocês fresco e úmido fornece condições ideais durante a maturação, para produzir um destilado muito diferente do que seria produzido por maturação em condições climáticas diferentes. Por esse motivo, é necessário que toda a maturação do Uísque Escocês seja feita na Escócia, ou seja, não pode ser maturado por qualquer período de tempo em outro país.

2. **Aroma de turfa** – Turfa, um combustível natural consistindo de relva cortada de pântanos da Escócia, é usada em diferentes graus em incineradores no processo de secagem de cevada maltada, juntamente com combustíveis mais modernos. A fumaça do fogo flutua para cima através de um piso de tela metálica para dessecar a cevada e confere um aroma característico, conhecido como 'cheiro de turfa'. Estes aromas turfosos passam através do processo para o produto destilado e contribuem para a característica do destilado final. Empresas comerciais de maltagem também fornecem destilarias com cevada maltada "turfada". O destilador decide o nível da "turfa" que deseja em seu Malt Scotch Whisky, variando de nenhum para fortemente turfado.

3. **Arte dos misturadores** – Os misturadores se esforçam para manter a consistência de suas marcas de Uísque Escocês. O misturador de cada empresa deverá treinar um sucessor e desta forma, a habilidade é transmitida de uma geração para outra, garantindo que o sabor típico do Uísque Escocês seja replicado em cada geração. Considerando que a destilação do Uísque Escocês é uma ciência que tem sido desenvolvida ao longo dos anos, a mistura do Uísque Escocês é uma arte.

Resumo

Portanto, durante todo o processo de Uísque Escocês, existem inúmeros fatores que influenciam a característica final do Uísque Escocês. Cada empresa tem suas próprias habilidades e conhecimentos que complementam os fatores naturais, como o clima e a água. É a combinação de fatores humanos e naturais que contribuem para a reputação, a característica e a qualidade do Uísque Escocês.

Disposições da União Europeia ou nacionais/regionais

Disposições comunitárias

A produção e apresentação de Uísque na UE é regida pelo Regulamento (EC) nº 110/2008.

Disposições nacionais

Regulamentos sobre Bebidas Destiladas de 2008

Estes regulamentos são uma lei do Reino Unido, estabelecem a execução do Regulamento (EC) nº 110/2008 e designam os Comissários para a Receita e Alfândega de Sua Majestade (HMRC) como a autoridade de controle para efeitos do Artigo 22 do Regulamento (EC) nº 110/2008. A versão atual destes [Regulamentos, e quaisquer alterações, podem ser encontradas no site \[www.legislation.gov.uk\]\(http://www.legislation.gov.uk\)](#). Onde quaisquer expressões do Regulamento sobre Bebidas Destiladas também forem usadas neste Caderno Técnico, elas terão o mesmo significado.

Regulamentos sobre Uísque Escocês de 2009

Estes regulamentos são uma lei do Reino Unido e impõem requisitos adicionais nacionais em relação ao Uísque Escocês, além dos requisitos que se aplicam ao Uísque Escocês em virtude do Regulamento (EC) nº 110/2008. A versão atual destes Regulamentos, e quaisquer alterações, podem ser encontradas no site www.legislation.gov.uk.

Controles na produção

A verificação da conformidade com as disposições deste caderno técnico será feita pelo HMRC, conforme previsto no Regulamento 5(1) dos Regulamentos sobre Bebidas Destiladas de 2008. São mantidos registros detalhados de cada etapa do processo de produção, desde a entrega dos cereais, até o enchimento do destilado em cada barril de carvalho, traçando a história de cada barril durante o processo de maturação, até que seja engarrafado para venda ao público ou exportado. Processos, barris e registros podem ser inspecionados ou passar por auditoria para fins de execução e verificação. A pedido, a HMRC pode emitir certificados de verificação para o Uísque Escocês.

Movimentação da Escócia para outro país

1. As seguintes categorias de Uísque Escocês não devem ser movidas da Escócia em um barril de madeira ou outro recipiente de madeira:
 - a) Single Grain Scotch Whisky
 - b) Blended Malt Scotch Whisky
 - c) Blended Grain Scotch Whisky
 - d) Blended Scotch Whisky

2. Single Malt Scotch Whisky não podem ser movidos da Escócia para outro país, exceto em uma garrafa feita de qualquer material inerte de 2 litros ou menos, e rotulados para venda a varejo. Single Malt Scotch Whisky não pode ser engarrafado, ou re-engarrafado fora da Escócia.
3. Single Grain Scotch Whisky, Blended Malt Scotch Whisky, Blended Grain Scotch Whisky ou Blended Scotch Whisky não podem sair da Escócia a menos que —
 - (a) esteja em uma garrafa (feita de qualquer material inerte) rotulada para venda a varejo, ou
 - (b) seja para um importador, engarrafador ou misturador que tenha se comprometido com a HMRC conforme prescrito no esquema de verificação da HMRC, de acordo com suas revisões ou substituições periódicas, ou
 - (c) seja para um fabricante de alimentos que não sejam bebidas alcoólicas.
4. Para fins deste caderno técnico, uma pessoa é considerada como tendo movido o Uísque Escocês da Escócia para outro país se:
 - a) mover fisicamente o uísque da Escócia para outro país; ou
 - b) providenciar (seja diretamente ou através de terceiros) que outra pessoa mova fisicamente o uísque da Escócia para outro país.
5. "Venda a varejo" significa qualquer venda, exceto uma venda para uso ou revenda no âmbito de um comércio ou negócios.

Registro de indicações geográficas/Denominações de origem/Marcas coletivas/
Marcas de Certificação

A indicação geográfica "Scotch Whisky", os nomes de categoria para Scotch Whisky (Uísque Escocês) e as indicações geográficas de localidade e regionais podem ser protegidos em outros países através de registro como Indicações Geográficas / Denominações de origem / Marcas coletivas / Marcas de Certificação, conforme o caso.

The Scotch Whisky Association (Associação dos Produtores de Uísque Escocês)

A The Scotch Whisky Association é reconhecida pelo governo britânico como a associação de comércio representando mais de 90% da produção de Uísque Escocês e tem direito, de acordo com o Regulamento 40 dos Regulamentos sobre Uísque Escocês de 2009, a requisitar ordens judiciais para interromper a venda de produtos não conformes para fazer cumprir as disposições daqueles Regulamentos.

A The Scotch Whisky Association é estabelecida para proteger o Uísque Escocês em todo o mundo, incluindo o registro de Scotch Whisky (Uísque Escocês) como uma Indicação Geográfica / Marca Coletiva / Marca de Certificação / Denominação de origem em outros países. A The Scotch Whisky Association toma medidas legais para impedir que destilados em não conformidade com os requisitos dos Regulamentos

sobre Uísque Escocês de 2009 sejam vendidos como Uísque Escocês. A fim de verificar a conformidade, a cada ano a Scotch Whisky Association recolhe amostras do produto alegando ser Uísque Escocês ao redor do mundo para análise química para verificar que o conteúdo é realmente um Uísque Escocês verdadeiro e verificar qualquer alegação de idade. A análise de autenticidade é feita pelo Instituto de Pesquisa de Uísque Escocês (SWRI), um laboratório especialista estabelecido pela indústria de Uísque Escocês, para pesquisa e análise de autenticidade. O SWRI é credenciado pelo Serviço de Credenciamento do Reino Unido (UKAS) e, portanto, é um laboratório reconhecido sob a Cooperação Internacional de Credenciamento de Laboratórios (ILAC).

Efeito da Legislação Anterior

Combinações de destilados de Uísque Escocês e/ou Uísque Escocês imaturo e/ou Uísque Escocês de diferentes destilarias misturado ou mesclado antes da entrada em vigor deste Caderno Técnico que não se enquadrem em nenhuma das cinco categorias permitidas de Uísque Escocês devido ao estágio de fabricação em que a mistura ou mescla ocorreu, pode continuar a ser amadurecido e vendido como Uísque Escocês desde que:

1. eles sejam descritos como

- Blended Malt Scotch Whisky (no caso de uma combinação que foi destilado em cada destilaria de acordo com a definição de Single Malt Scotch Whisky)
- Blended Grain Scotch Whisky (no caso de uma combinação que foi destilado em cada destilaria de acordo com a definição de Single Grain Scotch Whisky)
- Blended Scotch Whisky (no caso de uma combinação, parte do qual foi destilado em uma destilaria de acordo com a definição de Single Malt Scotch Whisky e parte do qual foi destilado em outra destilaria de acordo com a definição de Single Grain Scotch Whisky).

E

2. eles sejam vendidos sob essas descrições ou usados como constituintes de um Blended Scotch Whisky.

Requerente

Department for the Environment, Food and Rural Affairs (Departamento de Meio Ambiente, Alimentos e Assuntos Rurais)
2nd Floor, Seacole Block
2 Marsham Street
Londres
SW1P 4DF
REINO UNIDO
Tel: +44 (0) 208 225 6405

Complemento à Indicação Geográfica

Regras específicas de rotulagem:

Denominações de venda obrigatórias

1. A categoria na qual um Uísque Escocês é incluído deve ser indicada:
 - (a) na frente de um recipiente de Uísque Escocês; e
 - (b) em qualquer embalagem individual utilizada para o transporte do recipiente, ou usado para fins de exibição durante a comercialização de uísque, a menos que, em ambos os casos, a frente do recipiente esteja claramente visível através das embalagens.

2. As categorias são:
 - (a) Single Malt Scotch Whisky;
 - (b) Single Grain Scotch Whisky;
 - (c) Blended Malt Scotch Whisky;
 - (d) Blended Grain Scotch Whisky; e
 - (e) Blended Scotch Whisky.

3. O nome da categoria deve ser:
 - (a) impresso em um lugar visível de maneira que seja facilmente visível e legível a olho nu e indelével para que a designação comercial do uísque fique clara;
 - (b) impresso em uma maneira que dê importância igual a cada palavra que compõe o nome da categoria; e
 - (c) tão proeminente como qualquer outra descrição de uísque no recipiente ou na embalagem, exceto para:
 - (i) qualquer utilização separada da descrição "Uísque Escocês";
 - (ii) qualquer declaração relativa ao ano em que o uísque foi destilado, o ano em que ele foi engarrafado, o período em que ele foi amadurecido ou a idade do uísque e
 - (iii) qualquer palavra descritiva ou palavras formando parte do nome da marca.

4. O nome da categoria não deve:
 - (a) estar sobreposto ou interrompido por outra matéria pictórica ou escrita; ou
 - (b) ser usado em conjunto com quaisquer outras palavras.

5. No entanto, o parágrafo 4(b) não impede que o nome da localidade ou região escocesa seja acrescentado ao nome da categoria de uísque para indicar onde o Uísque Escocês foi destilado se:
 - (a) aparecer imediatamente antes do nome da categoria;
 - (b) o uísque foi destilado na localidade ou região nomeada; e
 - (c) o uso desse nome não infringe as regras das indicações geográficas de localidade e regionais abaixo.

6. Uma pessoa não deve rotular, acondicionar ou vender qualquer Uísque Escocês de maneira que não esteja de acordo com o parágrafo (1), (3) ou (4).
7. Uma pessoa deve não rotular, embalar, vender, anunciar ou promover qualquer Uísque Escocês como pertencente a uma categoria, se não se enquadrar nessa categoria.

Nomes de destilarias e destiladores.

1. O nome de uma destilaria mencionada no ANEXO 1 abaixo não deve ser usado como um nome de marca, ou como parte de uma marca de um Uísque Escocês, ou ser usado de forma semelhante em termos de seu posicionamento ou proeminência, a menos que o uísque tenha sido inteiramente destilado em tal destilaria.
2. Qualquer nome adotado para uma destilaria de Uísque Escocês, após este Caderno Técnico ter sido apresentado à Comissão, incluindo o nome de uma destilaria de Uísque Escocês nova ou reinaugurada, não deve ser usado pelo proprietário da destilaria como uma marca, ou como parte de um nome de marca, para um Uísque Escocês ou ser usado de forma semelhante em termos de sua posição ou proeminência, a menos que o Uísque Escocês tenha sido inteiramente destilado em tal destilaria.
3. No entanto, o parágrafo (2) não se aplica nas circunstâncias especificadas no ANEXO 2 abaixo.
4. O Uísque Escocês não deve ser rotulado, embalado, anunciado ou promovido de outra forma que, tendo em conta a apresentação do produto como um todo, crie uma probabilidade de que o público pode pensar que foi destilado em qualquer destilaria ou em um lugar diferente do que foi destilado.
5. Single Malt Scotch Whisky e Single Grain Scotch Whisky não devem ser rotulados, embalados, anunciados ou promovidos em qualquer forma que, tendo em conta a apresentação do produto como um todo, crie uma probabilidade de que o público pode pensar que o uísque foi destilado por uma pessoa diferente do que a que destilou realmente, ou o proprietário ou operador da destilaria na qual foi destilado, seja por uma indicação de que essa pessoa é o destilador, o proprietário ou operador da destilaria, ou de outra forma.
6. Uma pessoa não deve rotular, embalar, anunciar ou promover qualquer Uísque Escocês de uma forma que viole o disposto no parágrafo (1), (2), (4) ou (5), ou vender qualquer Uísque Escocês que tenha sido rotulado ou embalado dessa forma.

Indicações Geográficas de localidade e regionais

1. Um uísque ou uma bebida à base de uísque não deve ser rotulado, embalado, anunciado ou promovido de uma forma que inclua o nome de uma localidade protegida ou de uma região protegida, a menos que:

- (a) no caso de uísque, o uísque seja o Uísque Escocês que foi destilado em tal localidade ou região; ou
 - (b) no caso de uma bebida à base de uísque, o único uísque na bebida seja o Uísque Escocês que foi destilado em tal localidade ou região.
2. No entanto, o parágrafo (1) não se aplica nas circunstâncias especificadas no ANEXO 3 abaixo.
 3. Um uísque ou uma bebida à base de uísque não deve ser rotulado, embalado, anunciado ou promovido de uma forma que inclua qualquer referência a um nome que seja semelhante ao nome de uma localidade protegida ou região protegida se, tendo em conta a apresentação do produto como um todo, a referência pode criar um risco de confusão por parte do público quanto ao local onde o uísque ou bebida à base de uísque foi destilado.
 6. Uma pessoa não deve rotular, embalar, anunciar ou promover qualquer uísque ou bebida à base de uísque de uma forma que viole o disposto no parágrafo (1) ou (3), ou vender qualquer uísque ou bebida à base de uísque que tenha sido rotulado ou embalado dessa forma.
 7. As localidades e regiões protegidas estão definidas na seção de 'Área geográfica compreendida'.

Uso das palavras 'puro' e 'malte' e derivações

Uma pessoa não deve rotular, embalar, vender, anunciar ou promover qualquer Uísque Escocês de forma que inclua —

- (a) a frase 'puro malte' ou qualquer derivação dessa frase; ou
- (b) as palavras 'puro' e 'malte' ou qualquer derivação dessas palavras de forma que, embora as palavras sejam separadas umas das outras (seja por texto ou de outra forma), a palavra 'puro' (ou qualquer derivação do mesmo) seja usada como adjetivo em conexão com a palavra 'malte' (ou qualquer derivação da mesma).

Declarações de maturação, idade e destilação

1. Sem prejuízo da obrigação de cumprir os requisitos diretamente aplicáveis do Artigo 12(3) do Regulamento (EC) n° 110/2008 (que exige, entre outras coisas, que qualquer período de maturação ou idade só pode ser especificado na descrição, apresentação ou rotulagem de uma bebida destilada, onde refere-se ao componente alcoólico mais jovem na bebida), uma pessoa não deve rotular, embalar, vender, anunciar ou promover qualquer Uísque Escocês de maneira que inclua uma referência ao seu período de maturação ou idade, a menos que o período de maturação ou idade sejam expressos em anos.
2. Uma pessoa não deve rotular, embalar, vender, anunciar ou promover qualquer Uísque Escocês de maneira que inclua uma referência relativa de quando foi destilado a menos que:
 - (a) a referência se refira a um único ano calendário;
 - (b) todo o uísque na bebida tenha sido destilado naquele ano;

- (c) a apresentação do uísque também inclua uma referência:
 - (i) ao ano de engarrafamento do uísque;
 - (ii) ao período de maturação do uísque; ou
 - (iii) à idade do uísque; e
 - (d) a referência ao ano de engarrafamento, o período de maturação, ou idade do uísque apareça no mesmo campo de visão da referência ao ano de destilação.
3. Uma pessoa não deve rotular, embalar, vender, anunciar ou promover qualquer Uísque Escocês de uma forma que inclua uma referência a qualquer número (independente da forma expressada) se a referência a esse número possa criar um risco de confusão por parte do público quanto se o número se refere ao período de maturação do uísque, sua idade, ou quando ele foi destilado.

Rotulagem complementar em termos do Artigo 9.6. do Regulamento (EC) nº 110/2008

A rotulagem, embalagem, apresentação e publicidade de Uísques Escoceses podem exibir palavras ou termos adicionais complementares tais como:

1. Indicações geográficas de localidade ou regionais adicionais, incluindo mas não limitado a, aquelas definidas nos Regulamentos sobre Uísque Escocês de 2009 ou as indicações da proveniência, desde que eles não induzam os consumidores ao erro.
2. Termos laudatórios ou descritivos, desde que não induza os consumidores ao erro.
3. Referências ao processo de produção ou parte dele, incluindo a referência ao tipo de barril usado para maturação ou maturação parcial ("acabamento") do Uísque Escocês.
4. As palavras "Uisgebeatha Albannach" ou "Uisge Beatha Albannach", sendo o equivalente no idioma gaélico escocês da indicação geográfica "Scotch Whisky".
5. Transcrições no idioma gaélico escocês de algum ou todo o texto de língua inglesa nos rótulos ou apresentação do Uísque Escocês.
6. Em casos excepcionais, onde a lei de um país importador assim exija, o nome da categoria do Uísque Escocês que é exigido pelo Regulamento 8 dos Regulamentos sobre Uísque Escocês de 2009 que seja indicado na frente de um recipiente de Uísque Escocês e em embalagem individual usada para o transporte do recipiente ou para fins de exibição, pode ser sobreposto por selos fiscais ou outros rótulos estipulados pelo país importador.
7. Licores feitos usando 100% de Uísque Escocês são tradicionalmente denominados como Scotch Whisky Liqueurs.

ANEXO 1

Aberfeldy	Glen Ord
Aberlour	Glenrothes
Abhainn Dearg (também conhecido como Red River)	Glen Scotia
Ailsa Bay	Glen Spey
Allt a' Bhainne	Glentauchers
Annandale	Glenturret
Ardbeg	Highland Park
Ardmore	Inchgower
Auchentoshan	Invergordon
Auchroisk	Isle of Arran
Aultmore	Isle of Jura
Balblair	Kilchoman
Balmenach	Kilkerran
Balvenie	Kininvie
Ben Nevis	Knockando
Benriach	Knockdhu
Benrines	Lagavulin
Benromach	Laphroaig
Bladnoch	Linkwood
Blair Atholl	Loch Ewe
Bowmore	Loch Lomond
Braeval	Longmorn
Bruichladdich	Macallan
Bunnahabhain	Macduff
Cameronbridge	Mannochmore
Caol Ila	Milntonduff
Caperdonich	Mortlach
Cardhu	Norte britânico
Clynelish	Oban
Cragganmore	Port Dundas
Craigellachie	Pulteney
Daftmill	Roseisle
Dailuaine	Royal Brackla
Dalmore	Royal Lochnagar
Dalwhinnie	Scapa
Deanston	Speyburn
Dufftown (também conhecido como Dufftown-Glenlivet)	Speyside
Edradour	Springbank
Fettercairn	Starlaw
Girvan	Strathclyde
Glenallachie	Strathearn
Glenburgie	Strathisla
Glencadam	Strathmill
Glendronach	Talisker
Glendullan	Tamdhu
Glen Elgin	Tamnavulin
Glenfarclas	Teaninich
Glenfiddich	The Glenlivet
Glen Garioch	Tobermory
Glenglassaugh	Tomatin
Glengoyne	Tomintoul
Glen Grant	Tormore
Glen Keith	Tullibardine
Glenkinchie	Wolfburn
Glenlossie	
Glenmorangie	
Glen Moray (também conhecido como Glen Moray-Glenlivet)	

ANEXO 2

1. Quando uma destilaria mudou seu nome e o novo nome da destilaria é usado como um nome de marca, ou como parte de uma marca (ou é utilizada de forma semelhante em termos de sua posição ou proeminência) para um Uísque Escocês destilado na destilaria antes do novo nome ser adotado.

ANEXO 3

1. Quando o nome de uma localidade protegida ou de uma região protegida faz parte de um nome de marca ou nome comercial registrada antes de 1 de setembro de 2009 e o nome da localidade protegida ou região protegida está incluída apenas no rótulo ou na embalagem de um Uísque Escocês ou uma bebida à base de Uísque Escocês, como parte dessa marca ou nome comercial.
2. Quando o nome de uma localidade protegida ou de região área protegida é mencionado apenas como parte do endereço do destilador, produtor, engarrafador, proprietário da marca ou vendedor da bebida.
3. Em relação a um Blended Malt Scotch Whisky, Blended Grain Scotch Whisky ou Blended Scotch Whisky, onde:
 - (a) uma localidade protegida ou região protegida só é mencionada por uma referência para os uísques individuais que foram misturados para formar o uísque;
e
 - (b) os uísques individuais que foram misturados juntos para fazer o uísque não foram destilados em qualquer lugar, mas nas localidades ou regiões especificadas.
4. Onde um proprietário da marca faz referência na rotulagem, embalagem ou publicidade de uma de suas marcas de Uísque Escocês a outra marca de Uísque Escocês possuído por eles e em referência à outra marca inclui uma referência para uma localidade ou região protegida na qual a outra marca é destilada.



Department
for Environment
Food & Rural Affairs

Memorando explicativo sobre a proteção de Scotch Whisky

Maio 2024

Scotch Whisky está registrado (protegido) como uma indicação geográfica na Grã-Bretanha sob o Esquema de Indicações Geográficas de Bebidas Espirituosas do Governo do Reino Unido. Ele consta no registro de nomes de bebidas espirituosas protegidas pelo Governo do Reino Unido, um registro eletrônico de acesso público que contém um link para a especificação do produto (caderno técnico) para a IG Scotch Whisky. Por força de lei na Grã-Bretanha, é obrigatório que os produtos que utilizam a IG Scotch Whisky na Grã-Bretanha estejam em conformidade com essa especificação do produto. Certificamos que este documento apresenta extratos da especificação do produto, estabelecendo os principais requisitos para Scotch Whisky.

Assinatura  Em nome do Governo do Reino Unido

Nome Tessa Jones Diretor, Diretoria da Cadeia Agroalimentar
Departamento de Meio Ambiente,
Alimentos e Assuntos Rurais

1. INTERESSADO

The Scotch Whisky Association (SWA).

2. OBJETIVO DESTE DOCUMENTO

Este documento, de acordo com o inciso VIII do artigo 16 da Portaria INPI/PR nº 04/2022, contém extratos da especificação do produto para Scotch Whisky, estabelecendo os principais requisitos que devem ser cumpridos para que uma

bebida espirituosa produzida na Escócia seja comercializada como Scotch Whisky na Grã-Bretanha.

3. SUMÁRIO EXECUTIVO

Nome: Scotch Whisky

3.1. Produto: Uísque

3.2. Espécie: Denominação de Origem

3.3. O Defra emitiu este memorando explicativo relacionado à proteção de Scotch Whisky, com extratos retirados da especificação do produto para Scotch Whisky.

4. ANÁLISE

O Departamento de Meio Ambiente, Alimentos e Assuntos Rurais (DEFRA) é o órgão do governo do Reino Unido responsável pelo registro, administração e fiscalização do Esquema de Indicações Geográficas de Bebidas Espirituosas do Governo do Reino Unido (o 'Esquema do Governo do Reino Unido') na Grã-Bretanha.

Scotch Whisky está registrado como uma indicação geográfica na Grã-Bretanha sob o Esquema do Governo do Reino Unido. (Também está registrado como uma indicação geográfica na UE sob o esquema equivalente de Indicações Geográficas de Bebidas Espirituosas da UE. Sob o Windsor Framework, essa proteção da UE ao Scotch Whisky como uma IG se estende à Irlanda do Norte.)

No Brasil, a denominação de origem é uma espécie de indicação geográfica que consiste em um nome geográfico ou uma designação tradicional, usado em produtos que possuem uma qualidade específica ou características que são atribuídas essencialmente ao meio geográfico no qual são produzidos. Em outras palavras, refere-se a produtos que têm uma origem geográfica específica (seja um país, cidade, região ou localidade dentro de seu território) e possuem qualidades ou características que são exclusivamente ou essencialmente atribuídas ao meio geográfico - incluindo fatores naturais e humanos - e seu registro reconhece a reputação, qualidades e características que estão ligadas ao local protegido.

O registro de Scotch Whisky como uma indicação geográfica na Grã-Bretanha é fundamentado em uma especificação do produto (caderno técnico). De acordo com a especificação do produto, a área delimitada da IG Scotch Whisky é a Escócia. A Especificação do Produto para Scotch Whisky é o documento oficial para a indicação geográfica registrada na Grã-Bretanha e pode ser localizado

no registro de nomes de bebidas espirituosas protegidas pelo Governo do Reino Unido, um registro eletrônico de acesso público. Ele inclui uma descrição da bebida espirituosa, a delimitação da área geográfica e sua relação com o produto final, o método de produção, definições técnicas, regras específicas de rotulagem, organismos de verificação e detalhes do requerente.

A Escócia está localizada na região norte do Reino Unido, ao largo da costa noroeste da Europa continental. A Escócia faz fronteira com a Inglaterra, ao sul, o mar das Hébridas, o Oceano Atlântico e o mar do Norte. A parte principal da Escócia fica aproximadamente entre 55 graus N e 60 graus N, e entre 1,7 graus W e 6 graus W. das Ilhas Shetland, a parte mais ao norte da Escócia estão a cerca de 61 graus N, e as ilhas das Outer Hebrides ficam aproximadamente a 7 graus a oeste.

A Escócia inclui mais de 790 ilhas. Ela é composta por todas as áreas mostradas sombreadas em amarelo, roxo, azul, rosa e verde no mapa abaixo.

É dividida em áreas da Highland e Lowland pela Highland Boundary Fault (falha da fronteira). As Highlands e Ilhas ao norte e a oeste da falha compõem cerca de 60% da massa terrestre. A Escócia possui uma geologia variada, porém única, resultante de atividade sísmica significativa ocorrida há muitos anos.

A área delimitada da indicação geográfica Scotch Whisky é subdividida em localidades e regiões protegidas:

As localidades protegidas são:

1. “Campbeltown”, (azul no mapa) que abrange o distrito de South Kintyre da área governamental local de Argyll e Bute; e
2. “Islay”, (rosa no mapa) que abrange a Ilha de Islay em Argyll.

As regiões protegidas são:

1. “Highland”, (amarelo no mapa) que abrange parte da Escócia que fica ao norte da linha que divide a região de Highland da região de Lowland;
2. “Lowland”, (verde no mapa) que abrange parte da Escócia que fica ao sul da linha que divide a região de Highland da região de Lowland; e

3. “Speyside”, (roxo no mapa) que abrange:

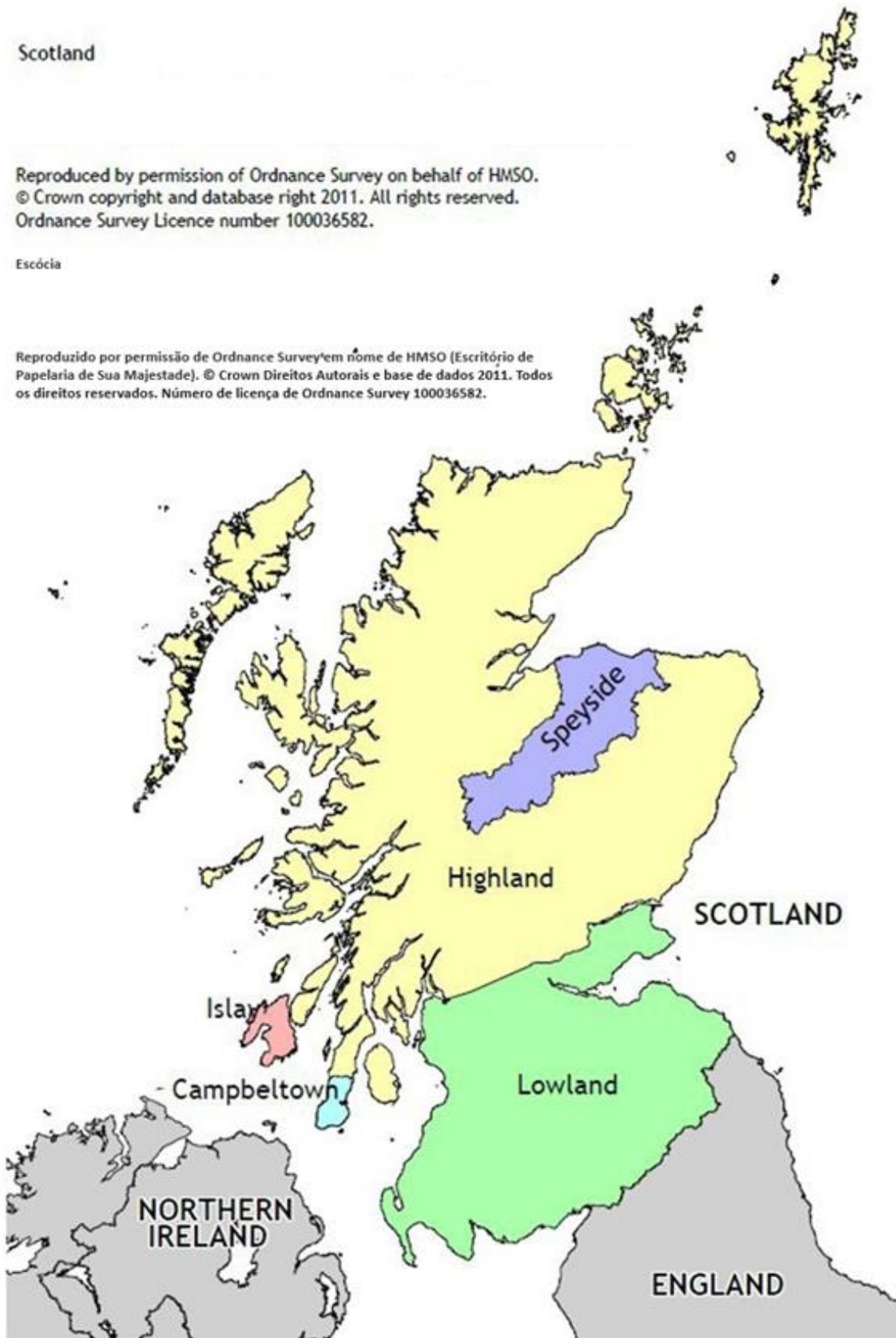
- (1) os distritos de Buckie, Elgin City Norte, Elgin City Sul, Fochabers Lhanbryde, Forres, Heldon e Laich, Keith e Cullen e Speyside Glenlivet da área governamental local de Moray; e
- (2) o distrito de Badenoch e Strathspey da área governamental local de Highland.

Scotland

Reproduced by permission of Ordnance Survey on behalf of HMSO.
© Crown copyright and database right 2011. All rights reserved.
Ordnance Survey Licence number 100036582.

Escócia

Reproduzido por permissão de Ordnance Survey em nome de HMSO (Escritório de
Papeleria de Sua Majestade). © Crown Direitos Autorais e base de dados 2011. Todos
os direitos reservados. Número de licença de Ordnance Survey 100036582.



Conforme estabelecido na Especificação do Produto para Scotch Whisky, a Escócia é um lugar que possui uma longa história de produção de uísque de alta qualidade que desfruta de uma reputação global. A primeira referência registrada à produção de Scotch Whisky data de 1494.

O Scotch Whisky, frequentemente simplesmente referido como Scotch, é único e distinto de outros tipos de uísque devido a vários fatores, incluindo i) diferenças no processo de produção, ii) fatores naturais relacionados à geografia, geologia e clima da Escócia, e iii) fatores humanos.

O Processo de Produção: O uísque escocês (Scotch whisky) deve ser fermentado usando apenas as enzimas naturais contidas na cevada maltada. Normalmente, é destilado duas vezes em alambiques de cobre distintivos. Esse processo contribui para o refinamento e concentração dos sabores. O destilado é então envelhecido em barris de carvalho (nenhum outro tipo de madeira é permitido) por um mínimo de três anos, embora muitos uísques escoceses sejam envelhecidos por períodos muito mais longos. O processo de envelhecimento permite que o uísque interaja com a madeira, adicionando complexidade e profundidade ao perfil de sabor. A maceração dos cereais, a conversão em um substrato fermentável e a destilação devem ocorrer em uma única destilaria.

Fatores Naturais: A Escócia possui uma geologia variada, mas única, devido à atividade sísmica ocorrida há milhões de anos. Vários fatores geográficos contribuem para o caráter único do uísque escocês produzido na Escócia:

1. **Clima:** O clima da Escócia desempenha um papel significativo na produção de uísque - é fresco e úmido na parte oeste do país (fornecendo muita água fresca), enquanto no leste é mais seco e melhor para o cultivo de cevada e trigo. O clima relativamente fresco e úmido também auxilia na fermentação e maturação, proporcionando condições ideais para o envelhecimento do uísque. As flutuações de temperatura ao longo do ano incentivam a interação entre o uísque e os barris de carvalho, permitindo a extração de sabores da madeira. Além disso, as temperaturas moderadas ajudam a evitar a evaporação excessiva durante o processo de envelhecimento.

2. **Água:** A água pura varia em todo o país devido aos diferentes tipos de rocha. A água é um ingrediente crucial na produção de uísque, constituindo

uma parte significativa do produto final. A Escócia é abundante em fontes naturais de água, incluindo rios, riachos e nascentes. As destilarias na Escócia obtêm sua água dessas fontes, o que pode conferir qualidades minerais específicas ao uísque e contribuir para seu perfil de sabor geral.

3. Turfa: A Escócia possui um suprimento abundante de turfa natural, um material orgânico parcialmente decomposto encontrado nos extensos pântanos de turfa da Escócia e utilizado por muitas destilarias no processo de maltagem da cevada para a produção de uísque escocês. Quando a turfa é queimada para secar a cevada maltada, ela confere um sabor defumado distinto ao uísque. A quantidade de turfa utilizada e as características da turfa podem variar dependendo da região, contribuindo para a diversidade dos uísques escoceses.

4. Topografia: A Escócia possui uma geologia variada, mas única, devido à atividade sísmica ocorrida há milhões de anos. Os diferentes tipos de rochas, incluindo arenito e granito, têm efeito na água usada para fazer uísque escocês.

Fatores Humanos: Ao longo de muitas gerações, os destiladores escoceses desenvolveram a habilidade de saber qual parte do destilado deve ser retirada do alambique para maturação, a fim de criar o uísque escocês da mais alta qualidade. A maioria dos uísques escoceses é envelhecida em barris que anteriormente continham outro tipo de bebida alcoólica. Os tanoeiros escoceses desenvolveram a habilidade de reconstruir e recondicionar esses barris de maneira que influencie esta maturação de forma mais favorável. Quase todo o uísque escocês consiste em destilado misturado dos conteúdos de diferentes barris. As habilidades tradicionais do misturador (blender) de uísque escocês permitem que eles escolham barris individuais para obter diferentes perfis de sabor e dar características consistentes a diferentes lotes da mesma marca.

O nexa causal entre todos esses fatores e a natureza específica do uísque escocês é demonstrado por meio de suas qualidades organolépticas:

Aparência – um líquido transparente que varia de amarelo claro a âmbar profundo em cor.

Aroma e Sabor – em uísques mais jovens, estes são leves, granulados e ligeiramente pungentes, enquanto os uísques que foram envelhecidos por mais

tempo desenvolvem características ricas, frutadas e suaves. Uísques escoceses que foram destilados a partir de cereais nos quais a turfa foi usada no processo de maltagem exibem aromas e sabores defumados e turfados.

A rica tradição e herança na produção de uísque da Escócia estão profundamente enraizadas em sua geografia. A significância cultural da produção de uísque na Escócia está intimamente ligada às suas características geográficas, com muitas destilarias adotando métodos tradicionais e artesanais transmitidos através de gerações, em um método leal e constante de produção de uísque.

Como um todo, a geografia da Escócia, incluindo seu clima, fontes de água, turfeiras, topografia, habilidades tradicionais e herança cultural, moldam coletivamente o caráter único e os sabores do uísque escocês, tornando-o distinto dos uísques produzidos em outras regiões do mundo.

5. DOCUMENTOS RELACIONADOS

5.1. Especificação do Produto para Scotch Whisky, anteriormente denominado Caderno Técnico de Scotch Whisky

[https://assets.publishing.service.gov.uk/media/5fd36667e90e07662ed92c85/Scotch Whisky Technical File - June 2019.pdf](https://assets.publishing.service.gov.uk/media/5fd36667e90e07662ed92c85/Scotch_Whisky_Technical_File_-_June_2019.pdf)

5.2. Os Regulamentos Sobre Uísque Escocês 2009 do Reino Unido

<https://www.legislation.gov.uk/ukxi/2009/2890/contents/made>

5.3. [Whisky in Scotland | Scotland.org](https://www.scotland.org/whisky)

6. **CONCLUSÃO** Considerando todo o exposto acima, entendemos que a área delimitada da Denominação de Origem reivindicada Scotch Whisky é coerente e está em conformidade com os requisitos necessários estabelecidos pelo INPI no inciso VIII do artigo 16 da Portaria INPI/PR nº 04/2022. As informações contidas neste documento são consistentes com a Especificação do Produto para Scotch Whisky, que constitui a base legal para a proteção de Scotch Whisky na Grã-Bretanha.