

Revista da  
**Propriedade  
Industrial**

Nº 2814  
10 de Dezembro 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 304 (Exigência em fase de mérito do pedido de registro).....	4
CÓDIGO 304 (Exigência em fase de mérito do pedido de registro).....	11
CÓDIGO 335 (Pedido de registro publicado para manifestação de terceiros).....	16
CÓDIGO 395 (Concessão de registro).....	76

INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS – RPI 2814 de 10 de dezembro de 2024

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

**Nº DO PEDIDO:** BR412023000024-2

**INDICAÇÃO GEOGRÁFICA:** Floripa

**ESPÉCIE:** Denominação de Origem

**NATUREZA:** Produto

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

**REPRESENTAÇÃO:**



**PAÍS:** Brasil

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

**DATA DO DEPÓSITO:** 12/12/2023

**REQUERENTE:** FEDERAÇÃO DAS EMPRESAS DE AQUICULTURA

**PROCURADOR:** Não possui

**DESPACHO**

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

**1. INTRODUÇÃO**

O presente pedido refere-se à solicitação de reconhecimento da indicação geográfica (IG) “FLORIPA” para o produto **Ostras (*Crassostrea gigas* e *Crassostrea gasar*)**, na espécie **DENOMINAÇÃO DE ORIGEM (DO)**, conforme definido no art. 178 da Lei n.º 9.279, de 14 de maio de 1996 (Lei de Propriedade Industrial – LPI), e na Portaria/INPI/PR 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 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 870230109543 de 12 de dezembro de 2023, recebendo o nº BR412023000024-2.

Encerrado o exame preliminar, o pedido de registro foi publicado na RPI 2788, de 11 de junho de 2024, sob o código 335.

Passados 60 (sessenta) dias da publicação e não havendo manifestação de terceiros, inicia-se o exame de mérito nos termos do art. 21 da Portaria/INPI/PR nº 04/22.

Segundo a documentação apensada aos autos, as ostras de Floripa possuem características e qualidades advindas da conjunção de fatores naturais e humanos. Entre os fatores humanos, podemos citar a aquisição de “sementes” em laboratórios locais e o manejo intensivo pelos ostreicultores, incluindo práticas de seleção massal. A salinidade e a temperatura estão entre os fatores do meio aquático que influenciariam as qualidades das ostras.

O relatório técnico “Caracterização genética da ostra *Crassostrea gigas* cultivada nas Baías Sul e Norte da Ilha de Santa Catarina “Ostras de Floripa””, elaborado pelo SEBRAETEC e pelo Laboratório de Fisiologia do Desenvolvimento e Genética Vegetal da Universidade

Federal de Santa Catarina – UFSC, conclui que a diferenciação genética da ostra *Crassostrea gigas* - não endêmica - é devida primariamente ao isolamento reprodutivo das mesmas. De acordo com o Caderno de Especificações Técnicas da IG, “Não são permitidas as 'importações de ostras', seja qual for a fase de desenvolvimento do molusco, com a finalidade de 'melhoramento' das ostras, para a produção em 'Floripa'”. *Crassostrea gigas*, após sucessivas gerações durante décadas de cultivo nas águas de Floripa, desenvolveu como característica a redução do tempo para atingir seu nível de maturação e completar seu ciclo de vida, diferentemente do que ocorre com essa mesma espécie em outras regiões do mundo. Os elementos trazidos aos autos corroboram a influência da comunidade produtora, com o desenvolvimento de suas técnicas próprias, sobre as características do produto.

Embora os fatores humanos e naturais estejam bem caracterizados, onexo causal entre esses fatores e as qualidades mensuráveis das ostras ainda necessitam ser mais bem explicitados. Por ex., o sabor marinho, salgado e levemente adocicado no inverno e o sabor metálico em outras épocas são determinados por quais conjuntos de atributos do meio geográfico? Há algum que exerce maior influência na diferença de sabor entre as distintas épocas? Além disso, faz-se necessário identificar de modo mais claro as qualidades específicas, além da já mencionada, que se devem aos atributos do meio, acompanhadas das respectivas comprovações (**exigência 1**).

Com relação ao Caderno de Especificações Técnicas (CET), observou-se que o documento não apresenta, de maneira satisfatória, os fatores humanos e naturais que influenciam as características e/ou qualidades das ostras de Floripa. Entende-se, nesse sentido, que o Capítulo IV do documento carece de robustez. Segundo o Art. 16, inciso II, alínea “e” da Portaria/INPI/PR nº 04/22 c/c o subitem 7.1.2, e) do Manual de Indicações Geográficas 1ª edição, em se tratando de uma Denominação de Origem, é necessário que sejam descritas no CET as qualidades ou características do produto que se devam exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, incluídos os fatores naturais e humanos (**exigência 2.a**).

Os Art. 7º, § 5º; Art. 8º, parágrafo único; e Art. 9º, parágrafo único mencionam que alterações nas normas dos sistemas de produção e de práticas contidas no CET necessitam passar pelo Conselho Regulador e por assembleia dos produtores. Ressalta-se que é passível de alteração, junto ao INPI, o Caderno de Especificações Técnicas, decorridos 24 (vinte e quatro) meses da data do registro da IG, conforme Art. 23, §1º da Portaria Portaria/INPI/PR nº 04/22. Sendo assim, é necessário que seja explicitado no CET, para conhecimento dos produtores, acerca da alteração do registro (**exigência 2.b**).

O Art. 19º, § 2º determina que “Os produtores da IP da Banana de Luiz Alves deverão respeitar a diversidade, sem distinção de gênero, raça, religião, credo, fé, social e econômica, presar pela transparência, economicidade, ética e boa convivência entre pares, respeito a todos os marcos regulatórios do Brasil para o setor e atividade de produção de Banana, respeitar sempre a maioria decisória definida nas Assembléias e os definidos no estatuto da ABLA, sendo associado ou não.”. Há evidente inconsistências de forma, visto que o presente processo volta-se para o pedido de registro da DO Floripa. Pede-se, portanto, que sejam retificadas as informações de acordo com a IG que é objeto do presente pedido de registro e o produto a ser assinalado por ela (**exigência 2.c**).

No Art. 21, III, d), estabeleceu-se como uma das penalidades em caso de infrações à DO a “Suspensão gravíssima, por tempo indeterminado a ser definido pelo CR e aprovado em assembleia dos produtores, mediante o atendimento dos procedimentos corretivos estabelecidos pelo Conselho Regulador; aplicada quando constatado e registrado a sexta (6ª) infração, reincidente ou não, determinadas no artigo 20, mesmo sem ter havido publicidade negativa à DO; ou constatado a USURPAÇÃO do uso do nome, que tenha resultado em publicidade negativa ao renome da DO” (grifo nosso). Conforme descrito no subitem 7.1.2, “h”, do Manual de Indicações Geográficas, as sanções devem ser aplicadas "até que se atenda novamente às disposições previamente estabelecidas no caderno de especificações técnicas", o que torna inadequado o estabelecimento de penalidades por tempo indeterminado, independentemente da gravidade da infração cometida pelo produtor (**exigência 2.d**).

Observe que será necessário apresentar nova ata registrada da assembleia que aprovar as alterações do CET, devidamente acompanhada de lista de presença que indique quem dentre os presentes é produtor de ostras (**exigência 3**).

### 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) Esclareça e comprove, de modo mais preciso, o nexos causal entre os fatores do meio apontados e as características e/ou qualidades das ostras, conforme Art. 16, inciso VII da Portaria/INPI/PR nº 04/22 e subitem 7.1.7 do Manual de Indicações Geográficas;
- 2) Reapresente o Caderno de Especificações Técnicas:

- a. contendo a descrição das qualidades ou características do produto que se devam exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, incluindo os fatores naturais e humanos, conforme Art. 16, inciso II, alínea “e” da Portaria/INPI/PR nº 04/22;
  - b. com modificação dos dispositivos a seguir: Art. 7º, § 5º; Art. 8º, parágrafo único; e Art. 9º, parágrafo único, de modo a deixar claro que as alterações no CET poderão ser apresentadas ao INPI passados 24 meses desde a data de concessão do registro;
  - c. com a alteração do Art. 19º, § 2º, fazendo menção à IG objeto do presente pedido de registro e ao produto por ela assinalado;
  - d. com a exclusão da suspensão “por tempo indeterminado” contida no Art. 21, III, d), ou com a adaptação do texto desse dispositivo de modo a atender ao disposto no subitem 7.1.2, “h”, do Manual de Indicações Geográficas;
- 3) Apresente a ata registrada da assembleia que aprovou as alterações no CET e respectiva lista de presença, contendo a indicação de quem dentre os presentes é produtor de ostra, conforme Art. 16, V, d) da Portaria/INPI/PR nº 04/22.

**Caso a Requerente tenha dúvidas quanto ao conteúdo técnico para cumprir a exigência, é possível contatar a área de Indicações Geográficas através dos canais públicos de atendimento disponibilizados no Portal do INPI (<https://www.gov.br/inpi/pt-br/plataforma-integrada-de-atendimento>), em especial o Fale Conosco e o Atendimento Telepresencial.**

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.

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, 03 de dezembro de 2024

Assinado digitalmente por:

**Mariana Marinho e Silva**

Tecnologista em Propriedade Industrial  
Instituto Nacional da Propriedade Industrial  
SIAPE 1379563

**André Tibau Campos**

Tecnologista em Propriedade Industrial  
Instituto Nacional da Propriedade Industrial  
SIAPE 2357106

INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS – RPI 2814 de 10 de dezembro de 2024.

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

**Nº DO PEDIDO:** BR412024000003-2

**INDICAÇÃO GEOGRÁFICA:** Estância Grande

**ESPÉCIE:** Denominação de Origem

**NATUREZA:** Produto

**PRODUTO:** Azeite de Oliva

**REPRESENTAÇÃO:**



**PAÍS:** Brasil

**DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA:** Distrito de Estância Grande, no município de Viamão, no Estado do Rio Grande do Sul.

**DATA DO DEPÓSITO:** 19/02/2024

**REQUERENTE:** Associação dos Produtores de Azeite de Oliva de Estância Grande

**PROCURADOR:** Não há

**DESPACHO**

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

## **1. INTRODUÇÃO**

O presente pedido refere-se à solicitação de reconhecimento da indicação geográfica (IG) “**ESTÂNCIA GRANDE**” para o produto **AZEITE DE OLIVA**, 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 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 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 870240013652 de 19 de fevereiro de 2024, recebendo o nº BR412024000003-2.

Encerrado o exame preliminar, o pedido de registro foi publicado na RPI 2792 de 09 de julho de 2024, sob o código 335.

Passados 60 (sessenta) dias da publicação e não havendo manifestação de terceiros, inicia-se o exame de mérito nos termos do art. 21 da Portaria/INPI/PR nº 04/22.

No que diz respeito ao Caderno de especificações Técnicas (CET), há algumas questões que precisam ser saneadas. A primeira delas está relacionada à descrição do produto. Ocorre que o art. 2º do documento, ao descrever o produto objeto da Denominação de Origem (DO), menciona o “azeite de oliva extra virgem” e, em seu art. 10º, N, 10, também há menção a esse produto específico. No entanto, no restante do documento, bem como no requerimento eletrônico e na representação gráfica da Indicação Geográfica (IG) consta apenas o produto “azeite de oliva”. Tendo em vista que existem características específicas que diferenciam o “azeite de oliva extra virgem” do “azeite de oliva”, tais como o nível de acidez e o processo de fabricação, o produto “azeite de oliva”, a princípio, pode ser considerado mais abrangente.

Portanto, para fins de registro de IG, um produto é diferente do outro. Essa inconsistência precisa ser esclarecida e, se for o caso, todos os artigos do CET, o requerimento eletrônico e a representação gráfica do pedido de IG devem apresentar o mesmo produto, seja ele o “azeite de oliva” ou o “azeite de oliva extra virgem”. Ou seja, é necessário que todos os documentos no presente pedido se referiram ao mesmo produto. **(Exigência 1)**

Sobre os artigos 3º e 4º, que tratam do processo de produção e da descrição das qualidades e características do produto, considerou-se que não foram cumpridos os requisitos do art. 16, II, e da Portaria INPI PR 04/2022 e do item 7.1.2 do Manual de Indicações Geográficas (Caderno de especificações técnicas). Isso porque, de acordo com as citadas normas, um pedido de registro de DO deve conter detalhadamente as qualidades ou características do produto que se devam exclusivamente ou essencialmente ao meio geográfico, incluindo fatores naturais e humanos. No art. 4º foram brevemente elencadas algumas características do produto, mas sem o detalhamento da relação dessas características com o meio geográfico em si, de modo que o dispositivo deve ser rerepresentado.

Observe que a rerepresentação do CET com as alterações efetuadas deve ser acompanhada da ata registrada da assembleia que aprovou tais alterações, assim como da lista de presença que indique quem dentre os presentes é produtor de azeite de oliva e/ou azeite de oliva extra virgem. **(Exigências 2 e 3)**

Observou-se que a ausência das qualidades ou características do produto que se devam exclusivamente ou essencialmente ao meio geográfico, incluindo fatores naturais e humanos também se dá no Instrumento oficial que delimita a área geográfica. De acordo com o art. 16, VIII da Portaria INPI PR 04/2022 e do item 7.1.8 do Manual de Indicações Geográficas (Instrumento oficial que delimita a área geográfica) em se tratando de uma DO, a delimitação da região deve apresentar fundamentação técnica que descreva os fatores naturais e humanos que imprimem qualidades ou características diferenciais ao produto, seja ele o azeite de oliva ou o azeite de oliva extra virgem. **(Exigência 4)**

Sobre a documentação que visa a comprovar que há influência do meio geográfico nas qualidades ou características do produto, verificou-se que houve uma grande quantidade de documentos que demonstra os aspectos relacionados ao estado do Rio Grande do Sul, tais como o documento intitulado “Zoneamento edafoclimático da olivicultura para o Rio Grande do Sul”, no qual, entretanto, a suposta área delimitada não é mencionada explicitamente. Foram

apresentados, ainda, vários laudos de análises de diferentes amostras de azeite, que, isoladamente, não demonstram a correlação específica entre o meio geográfico e o azeite de oliva e/ou o azeite de oliva extra virgem. Dessa forma, é necessário que sejam apresentados novos documentos que explicitem de forma clara e objetiva a influência do meio geográfico nas qualidades ou características do produto “azeite de oliva” e/ou “azeite de oliva extra virgem” no Distrito de Estância Grande, no município de Viamão, por ser essa a área delimitada no pedido em exame, e não para todo o Estado do Rio Grande do Sul. Deve o requerente observar, ainda, que no cumprimento da exigência é necessário que todos os documentos no presente pedido se refiram ao mesmo produto. **(Exigência 5).**

### 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) Esclareça se o produto objeto da IG é o azeite de oliva ou o azeite de oliva extra virgem. Observe que é necessário que todos os documentos no presente pedido se refiram ao mesmo produto. Dessa forma, rerepresente os documentos com as respectivas alterações;
- 2) Rerepresente o art. 4º do CET, com a descrição detalhada das qualidades ou características do produto que se devam exclusivamente ou essencialmente ao meio geográfico, incluindo fatores naturais e humanos, condição obrigatória para o registro da espécie Denominação de Origem;
- 3) Apresente a ata registrada da assembleia que aprove as alterações do CET, acompanhada de lista de presença que indique quem dentre os presentes é produtor de azeite de oliva e/ou de azeite de oliva extra virgem;
- 4) Rerepresente o Instrumento oficial que delimita a área geográfica, com a devida fundamentação técnica que descreva os fatores naturais e humanos que imprimem as qualidades ou características diferenciais ao produto, seja ele o azeite de oliva ou o azeite de oliva extra virgem;
- 5) Apresente novos documentos que explicitem de forma clara e objetiva a influência do meio geográfico nas qualidades ou características do produto “azeite de oliva” e/ou “azeite de oliva extra virgem” no Distrito de Estância Grande, no município de Viamão, por ser essa a área delimitada no pedido em exame.

**Caso a Requerente tenha dúvidas quanto ao conteúdo técnico para cumprir a exigência, é possível contatar a área de Indicações Geográficas através dos canais públicos de atendimento disponibilizados no Portal do INPI (<https://www.gov.br/inpi/pt-br/plataforma-integrada-de-atendimento>), em especial o Fale Conosco e o Atendimento Telepresencial.**

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.

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, 06 de dezembro de 2024.

Assinado digitalmente por:

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

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

INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS – RPI 2814 de 10 de dezembro de 2024

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

**Nº DO PEDIDO:** BR402024000022-2

**INDICAÇÃO GEOGRÁFICA:** São Joaquim

**ESPÉCIE:** Indicação de Procedência

**NATUREZA:** Produto

**PRODUTO:** Frescal (Carne Salgada e dessecada)

**REPRESENTAÇÃO:**



**PAÍS:** Brasil

**DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA:** É uma área geográfica continuada e compreende a região denominada (IBGE) por 'Campos de Lages'. A área delimitada soma um total de 15.732,064 km<sup>2</sup> e localiza-se entre as coordenadas geográficas de latitudes e longitudes de: -27.751332° , -27.646653° e -49.917069° , - 49.912184° respectivamente. E dessa forma estão inseridos totalmente os territórios geográfico político atual (2024) dos 18 municípios catarinenses de: Anita Garibaldi, Bocaina do Sul, Bom Jardim da Serra, Bom Retiro, Campo Belo do Sul, Capão Alto, Celso Ramos, Cerro Negro, Correia Pinto, Lages, Otacílio Costa, Paniel, Palmeira, Rio Rufino, São Joaquim, São José do Cerrito, Urubici, Urupema.

**DATA DO DEPÓSITO:** 27 de outubro de 2024

**REQUERENTE:** Cooperativa Carnes Nobres São Joaquim – COOPERNOVILHOS

**PROCURADOR:** Não se aplica.

**DESPACHO**

Publicado o Pedido de Registro de Indicação Geográfica. Inicia-se, nesta data, o prazo de 60 (sessenta) dias para manifestação de terceiros, conforme o art. 20 da Portaria/INPI/PR n.º 04/22.

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



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

**EXAME PRELIMINAR**

## **1. INTRODUÇÃO**

O presente pedido refere-se à solicitação de reconhecimento da indicação geográfica (IG) “**SÃO JOAQUIM**” para o **FRESCAL (CARNE SALGADA E DESSECADA)**, 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 870240091853 de 27 de outubro de 2024, recebendo o n.º BR402024000022-2.

Foram apresentados os seguintes documentos:

- Requerimento eletrônico de pedido de registro – fls. 01-04
- Caderno de especificações técnicas – fls. 05-27
- Comprovante de pagamento da Guia de Recolhimento da União (GRU) – fl. 28
- Estatuto Social registrado – fls. 29-62
- Ata registrada da Assembleia Geral com aprovação do Estatuto Social – fls. 63-69
- Ata registrada da posse da atual Diretoria – fls. 63-69
- Ata registrada da Assembleia Geral com aprovação do caderno de especificações técnicas e lista de presença – fls. 70-75
- Identidade e CPF dos representantes legais – fl. 76
- Declaração de estarem os produtores estabelecidos na área delimitada – fls. 78-87
- Documentos que buscam comprovar a espécie requerida – fls. 88-107
- Instrumento oficial que delimita a área geográfica – fls. 108-141
- Representação gráfica ou figurativa da IG ou representação geográfica de país, cidade, região ou localidade – fl. 142
- Outro documento:
  - Cadastro de Contribuinte do ICMS da Cooperativa Carnes Nobres de São Joaquim – fl. 77

### 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.

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

Rio de Janeiro, 03 de dezembro de 2024

Assinado digitalmente por:

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

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

De acordo, publique-se.

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

CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS  
DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA  
“ FRESICAL de SÃO JOAQUIM ”



04 de Dezembro de 2023

## CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA do 'FRESCAL de SÃO JOAQUIM'

A Cooperativa Carnes Nobres São Joaquim, também se autodenomina por COOPERNOVILHOS, nas atribuições que lhe confere seu Estatuto, no Art.1º, 1§ 1º, letra a ..."atuará e representará a cadeia produtiva da atividade agropastoril e inustrial dos estabelecimentos frigoríficos e de produtos cárneos em toda a área de abrangência de atuação da Cooperativa, na região serrana de Santa Catarina, onde se insere os 'Campos de Lages', Ainda no exercício das suas atribuições, em sua 2ª Assembléia Geral de 20 de Dezembro de 2023, na qualidade de requerente e substituta processual no pedido de registro da Indicação Geográfica (IG) resolve aprovar o Caderno de Especificações Técnicas da Indicação de Procedência, de São Joaquim (e região) para o Frescal (carne salgada e dessecada). O presente Caderno de Especificações Técnicas vem para atender a definição e os pedidos de registro de 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).

### CAPÍTULO I

#### NOME GEOGRÁFICO DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA.

**Art. 1º** - O nome geográfico da (IP) Indicação de Procedência é: '**São Joaquim**'.

### CAPÍTULO II

#### DESCRIÇÃO DO PRODUTO DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA.

**Art. 2º** - O produto da IP é : **Frescal** (Carne Salgada e dessecada)'.

- a. A denominação do produto da IP é : '**Frescal de São Joaquim**';
  
- b. **a Definição do Produto** vem dos processos produtivos pelo qual se tornou conhecido, define-se como *FRESCAL DE SÃO JOAQUIM...*'o produto cárneo industrializado, obtido exclusivamente de carne bovina, integral, passados por processo de des-

*ossa, corte e fracionamento de todas as partes da carcaça bovina"... obtido por aquelas tecnologias produzidas na região de São Joaquim, por advento dos imigrantes europeus que se instalaram ou passavam pela região na histórica ocupação da região serrana pelos 'tropiceros', quando adaptaram as receitas do 'Charque meia-cura' inicialmente no século XVIII e posteriormente no século XX como carne salgada e dessecada, passa a ser denominado na região de São Joaquim de 'FRESCAL' pelo Sr. Sr. Viterbo, um folclórico cidadão Joaquinense e tradicionalista cidadão 'serrano', nos costumes e no churrasco realizado no seu hotel Minuano nos idos de 1978 onde preparava a carne no modo pelo qual denominava, ...'este é um frescal'. Motivo pelo qual São Joaquim declara, o 'Churrasco de Frescal', o prato típico do município. Atualmente beneficiado a partir da carne proveniente de bovinos de raças européias ou suas cruzas, criados essencialmente a pasto e nos campos nativos dos 'Campos de Lages', abatido e frigorificado na área delimitada da da IP, é desossada, cortada em mantas, mantida em salga seca, em ambiente controlado, por um mínimo de 72 horas, podendo ser armazenada e/ou imediatamente embalada a vácuo e mantida refrigerada até o consumo, conforme os ditames da presente norma.*

### **CAPÍTULO III**

#### **ÁREA GEOGRÁFICA DELIMITADA.**

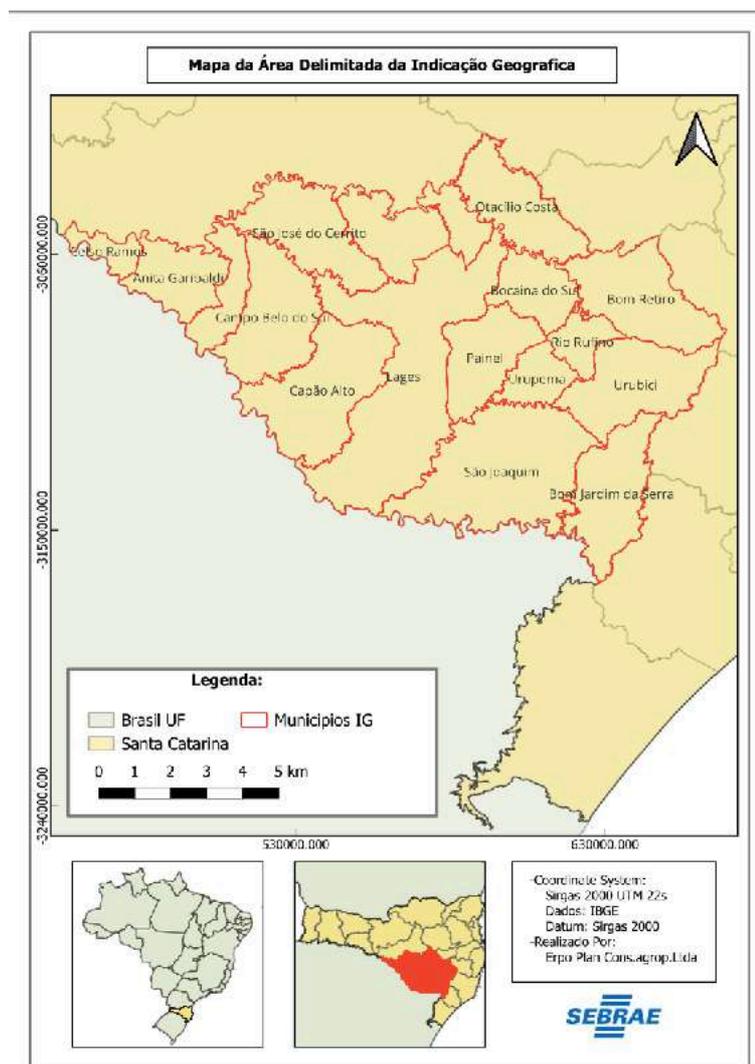
**Art. 3º - Os critérios da delimitação da área Geográfica:** A delimitação da área geográfica de produção do **Frescal de São Joaquim**, é fundamentada nas definições da Portaria/INPI/PR no 04, de 12 de janeiro de 2022, que estabelece as condições para o registro das Indicações Geográficas no Brasil. O Limite geográfico de produção estabelecido foi definido por dados espaciais referenciados ao SIRGAS 2000 (Sistema de Referência Geocêntrico para as Américas); o mapa político de Santa Catarina na escala 1:500.000 (IBGE, 2018); o modelo digital de elevação do Shuttle Radar Topography Mission-SRTM (2008) com 90 m de resolução. Finalmente foi reconhecido por IOD - Instrumento oficial da delimitação, emitido pela SAR - Secretaria de Agricultura do Estado de Santa Catarina, como área Geográfica de Produção do **Frescal de São Joaquim**, pelo ofício da SAR nº 103/2024, de 29 de fevereiro de 2024 (processo SAR 00000258/2024).

**Art. 4º - A Área Geográfica Delimitada da Indicação de Procedência:** A área geográfica da Indicação de Procedência do **Frescal de São Joaquim** foi delimitada a partir da sobreposição de mapas sobre fatores econômicos e humanos que tornaram a região reconhecida como centro de produção, para uma Indicação de Procedência. É

uma área geográfica continuada e compreende a região denominada (IBGE) por 'Campos de Lages'. A área delimitada soma um total de 15.732,064 km<sup>2</sup> e localiza-se entre as coordenadas geográficas de latitudes e longitudes de: -27.751332° , -27.646653° e -49.917069° , -49.912184° respectivamente. E dessa forma estão inseridos totalmente os territórios geográfico político atual (2024) dos 18 municípios catarinenses de: Anita Garibaldi, Bocaina do Sul, Bom Jardim da Serra, Bom Retiro, Campo Belo do Sul, Capão Alto, Celso Ramos, Cerro Negro, Correia Pinto, Lages, Otacílio Costa, Painel, Palmeira, Rio Rufino, São Joaquim, São José do Cerrito, Urubici, Urupema.

**Art. 5° - MAPA da Área Geográfica Delimitada da IP Frescal de São Joaquim,** coincidem exatamente com os limites políticos dos municípios descritos acima no Art 4°, como segue apresentado na Figura 1.

Figura 1. Mapa da delimitação da área Geográfica da IP Frescal de São Joaquim.



Fonte: Adaptado de SPG (2013) / Doc. Referencial da delimitação da área geográfica de São Joaquim para o Frescal/ ERPO-PLAN/ SEBRAE, FLORIANÓPOLIS, 2023;

## CAPÍTULO IV

### DESCRIÇÃO DO PROCESSO DE PRODUÇÃO PELO QUAL “Frescal de São Joaquim” SE TORNOU CONHECIDO.

**Art. 6º. Os processos, tecnologias de produção,** que deverão ser seguidos pelo produtor da IP, são os regidos neste CET, ainda ao que trata os marcos regulatórios do Brasil e ou o estado por meio de NIR específica para a matéria em questão, os processos produtivos e tecnologias de produção poderão ainda ser regidos complementarmente por instruções do Conselho Regulador, ou na falta desta NIR, regido ainda por legislações, regulamentações e instruções que suscederem a esta.

## CAPÍTULO V.

### CONDIÇÕES OU PROIBIÇÕES DO USO DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA.

**Art. 7º. O Produtor da 'Frescal de São Joaquim',** seja associado ou não associado a qualquer organização setorial da região, deverá estar cadastrado junto ao sistema de controle da IP e comprovadamente atuante na atividade econômica de produção pecuária para fornecedores de carne e ou do produto final da IP, por meio da comprovação para a atividade, devidamente registrado e ativo em órgãos oficiais de inspeção para atividade de beneficiamento de carnes e ou produtos cárneos, seja artesanal e ou industrial, essencialmente de **'Frescal'**;

**§1º** - Qualquer alteração destas normas sobre a caracterização do produtor e usuário da IP, deverá ter parecer favorável do Conselho Regulador e aprovação assembleia geral dos produtores regido pela entidade gestora da IP.

**Art. 8º. Área geográfica de produção autorizada,** de produção do **Frescal de São Joaquim,** com IP - Indicação de Procedência é, exclusivamente, aquela especificada para área geográfica delimitada da IP, nos municípios relacionados a esta, descritos no Art. 5º e 6º deste CET da IP;

**§ 1º** - Somente considera-se **Frescal de São Joaquim** com IP aquela produzida na sua origem, na área geográfica delimitada da IP.

**§ 2º** - A produção do **Frescal de São Joaquim** com IP - Indicação de Procedência, por produtores do território para uso em marcas próprias de terceiros, de fora da área geográfica; e ou a produção de **Frescal de São Joaquim** de terceiros de fora do território, para uso em marcas próprias de produtos com IP, ambos os casos,

ferem o renome do produto e sua região de origem, sobretudo os princípios desta Indicação de Procedência, e o que estabelece a Portaria 04/22, quando considera uma IP ... “o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que se tenha tornado reconhecido como centro de produção”..., portanto não são permitidos;

§ 3º - Qualquer alteração destas norma deverá ter parecer favorável do Conselho Regulador e aprovação em assembleia geral dos produtores regido pela entidade gestora da IP.

**Art. 9º. Os Estabelecimentos de produção da IP do Frescal de São Joaquim,** podem ser industriais, entrepostos, açougues, de pequeno porte, artesanais, desde que tenham condições de atender o que define as boas práticas de fabricação já convenionadas para o tipo de processo, assim como as leis de identidade e qualidade higiênicas e sanitárias para o processamento de carnes e produtos cárneos, como o do **Frescal de São Joaquim**, que o Art. 6º e este capítulo estabelece.

§1º - Os estabelecimento de produção deverão seguir todas as instruções e regimentos complementares internos, orientadas pelo Conselho Regulador da IP, e tornados públicos a cada ano de produção pela COOPERNOVILHOS, e ou entidade gestora da IP em exercício;

**Art. 10. As diretrizes que regem a IP do Frescal de São Joaquim,** visam estabelecer ao produtor da IP, instruções para as relações entre associados e não associados, com público consumidor, atores territoriais, entes e entidades ligadas as indicações geográficas do Brasil e exterior, observando sempre os princípios da boa conduta, justa, ética, integridade, credibilidade, transparência, sustentabilidade e fortalecimento da IP e seu território de produção, sobre tudo do processo de produção tradicional e legítima da sua produção, são eles:

- a. Respeitar e observar as leis e os instrumentos de regulamentação vigentes relacionados aos direitos da Propriedade Intelectual e Industrial do Brasil e de todas as Nações a estes signatários, conferindo adequada proteção `as indicações geográficas no Brasil;
- b. Proteger e controlar o uso da receita tradicional do **Frescal de São Joaquim**, a que este caderno de especificações técnicas se refere, como patrimônio imaterial e único do saber fazer local, a ser exclusivamente utilizado pelo processo de produção da IP;

- c. Respeitar o produtor e o pecuarista tradicional, da Serra Catarinense, nos campos nativos de cima da Serra, desde a produção dos bovinos, do abate no frigorífico e o beneficiamento da carne que segue a receita tradicional de produção **Frescal de São Joaquim**, e outros ativos que fortalecem a cadeia produtiva, o renome do produto, e o reconhecimento do território;
- d. Defender a cultura, a defesa e a conservação do patrimônio histórico e artístico, a defesa e a promoção das expressões culturais e étnicas, a defesa e a conservação das tradições locais, especialmente as relacionados às indústrias de carnes e produtos cárneos, e ao produto da IP;
- e. Proteger os produtores da IP, Controlar a qualidade, Promover e Preservar o renome da região, em especial da IP do **Frescal de São Joaquim**;
- f. Defender e presar pelo desenvolvimento social e econômico da região, da indústria de carnes e processados de carnes, dos produtores da IP no âmbito das governanças locais, dos poderes públicos, e dos segmentos setoriais privados ligados ao sistema produtivo da IP;
- g. Estimular a investigação, o estudo e a busca de soluções dos problemas que se relacionam com a produção do **Frescal de São Joaquim**;
- h. É completamente vedado ao produtor da IP estabelecer distinção, entre os produtores e ou participantes da cadeia produtiva por questão de etnia, cor, raça, origem, credo ou posição social, bem como interferir nas atividades particulares de outros produtores.

**Parágrafo único** - Qualquer alteração destas normas para a atividade de produção do **Frescal de São Joaquim** com IP deverá ter parecer favorável do Conselho Regulador e aprovação em assembleia dos produtores.

**Art. 11. As práticas agroindustriais**, considerados permitidas são aquelas relacionadas a obtenção do produto da IP, isto é, que estabelecem as características tradicionais e singulares do **Frescal de São Joaquim**, mesmo que para produtos submetidos a comercialização e órgãos Municipais e ou Federais; os processamento e as práticas deverão ainda atender o que descreve os Art. 7º ao 11º deste documento, e as condições complementares que possam garantir a qualidade que o produto da IP se tornou conhecido, como:

- a. Para garantir a verificação dos processos realizados e o histórico da qualidade do **Frescal de São Joaquim** produzido, todas as etapas do processamento e de verificação dos parâmetros acima definidos, deverão estar registrados, à cada lote

de processamento, tendo os lotes ou suas frações devidamente rastreados desde a origem da carne, dos ingredientes e dos coadjuvantes empregados no processo, até a expedição do produto da IP destinado ao mercado consumidor, sempre mantendo no estabelecimento industrial de processamento o arquivamento de toda a documentação comprovatória correspondente e definida no plano de controle da IP;

- b. Para garantir a segurança alimentar, a inocuidade e qualidade sanitária dos produtos processados, a produção do **Frescal de São Joaquim**, deverá ser realizado exclusivamente em estabelecimento devidamente habilitada para a atividade e atender a legislação e os regulamentos próprios dos marcos regulatórios do Brasil, devidamente registrado e acompanhado pelos órgãos oficiais a que o produto da IP se refere, sejam os serviços de Inspeção SIM - Municipal, ou SIE - Estadual, ou SIF - Federal, ou SISBI-POA - Sistema Brasileiro;
- c. Para manter a credibilidade e o renome do produto da IP, Frescal de São Joaquim, e de seu processo produtivo, os estabelecimentos produtores deverão estar atentos ao cumprimento das obrigações legais que regem a atividade pecuária de indústria e comércio de produtos cárneos e processados de carnes; bem como observar ativamente os princípios da transparência, ética, da coletividade, do associativismo e da sustentabilidade; assim como garantir o uso Boas Práticas em todos os setores do processamento e se submeter a inspeção ao controle da IP, adotar as práticas ou os procedimentos necessários quando definidos pelo Conselho Regulador da IP, técnico e científico;

**§ único** - Qualquer alteração destas normas sobre o processamento e as práticas agroindustriais deverá ter parecer favorável do Conselho Regulador e aprovação em assembleia dos produtores.

**Art. 12. O processo produtivo :** permitido se aplica em toda a cadeia produtiva, desde a produção e origem da matéria prima, novillo > carne > Frescal, que deve ser plenamente rastreada e observada pelo produtor do **Frescal de São Joaquim**, como segue:

**a. Da Origem e características da Matéria Prima:**

1 - A CARNE BOVINA, deve ser proveniente de animais de raças essencialmente européias e seus cruzamentos;

2 - Os ANIMAIS, que dão origem a carne ao processo do Frescal de São Joaquim, devem ser criados, terminados em carcaça para abate, essencialmente a pasto, podendo ter suplementação, na fase de terminação;

3 - O PASTOREIO dos animais destinados ao abate e fornecimento da carne para o processo do **Frescal de São Joaquim**, essencialmente realizado a pasto com passagem nos campos nativos.

4 - A ORIGEM dos ANIMAIS destinados a produção do frescal, devem ser exclusivamente provenientes dos municípios da área geográfica delimitada, nos 'Campos de Lages'.

5 - O CICLO de PRODUÇÃO do BOVINO, do nascimento a terminação, destinado ao abate, não é obrigatoriamente todo realizado na mesmo estabelecimento pecuário, podendo haver o repasse e transferência de animais entre pecuaristas em qualquer fase da cria e recria; esta transferência de animais é permitida exclusivamente entre aqueles pecuaristas estabelecidos na área geográfica delimitada da IP.

**b. Do Processamento e ou beneficiamento da carne para a produção do Frescal:**

1 - O ABATE deverá ser exclusivamente em Estabelecimentos Frigoríficos cadastrados na IP e Instalados na área geográfica delimitada.

2 - A DES-OSSA da carcaça é obrigatória para o processo do **Frescal de São Joaquim**

3 - O CORTE da carne para o processo do Frescal deve ser no tipo de 'manta' da carne, com objetivo de diminuir sua espessura para atingir o padrão de qualidade da Salga.

**c. Da produção do FRESCAL de São Joaquim:**

1 - A PRODUÇÃO do FRESCAL deverá ser exclusivamente em estabelecimentos de beneficiamento de produtos cárneos inspecionados (SIM, SIE, SIF, SISBI ) e instalados nos municípios da área geográfica delimitada.

2 - OS INSUMOS, especificamente o SAL, utilizado na SALGA, deverá atender as especificações : Iodado, triturado grosso, próprio para alimentação humana.

3 - A Cura da carne, e ou maturação é realizada por um período de no mínimo 72 horas (3 dias); podendo se estender excepcionalmente até 5 dias.

4 - A carne processada em **Frescal de São Joaquim**, poderá ser mantido em estoque frigorificado, em caixas plásticas próprias, ambiente não inferior a 4° Célcius, por no máximo 3 dias.

5 - O AMBIENTE da cura em Salga, e ou maturação deverá ser controlado, isolado e

climatizado, fresco;

6 - O PRODUTO FINAL deverá ser obrigatoriamente embalado a vácuo; excepcionalmente se passar pelo processo de corte diante do cliente, poderá ser comercializado embrulhado em embalagem própria, do estabelecimento, devidamente identificada.

**Art. 13. Os padrões de qualidade e identidade Bromatológica do produto da IP, Frescal de São Joaquim,** que deverão ser seguidos pelo produtor da IP, são todos os regidos neste CET; ainda exclusivamente ao que trata esta matéria em questão, os processos produtivos e tecnologias de produção poderão ainda ser regidos complementarmente por instruções do Conselho Regulador, ou por NIR, regido ainda por legislações, regulamentações e instruções que sucederam a esta; visando assegurar padrão diferenciado de qualidade na IP do **Frescal de São Joaquim**, o produto final destinado ao consumidor deverá atender aos padrões analíticos a seguir especificados:

**a. Para a qualidade bromatológica do Frescal de São Joaquim**

I. Características sensoriais:

- a. Consistência e textura macia, características de carne salgada e maturada
- b. sabor e odor característicos de frescal
- c. Coloração avermelhado escuro, remetendo ao vinho.

II. Características Físico-Químicas:

- d. Umidade  $\leq 80\%$
- e. Sódio (máximo) 1%

III. Características essenciais de qualidade:

- a. Não será permitido o uso de carne mecanicamente separada e proteína não proveniente de carne na formulação do produto.
- b. O **Frescal de São Joaquim** trata-se de um produto que permanece em maturação após processamento final, e com isto poderá sofrer variações nas concentrações nutricionais;
- c. A condição descrita acima em I, II e III, deverá ser declarado em rotulagem com a seguinte expressão: *“Este produto sofre alterações em seus parâmetros nutricionais em função da maturação natural”*.

**b. Para a qualidade microbiológica e física do Frescal de São Joaquim:**

- I. Os contaminantes orgânicos e inorgânicos:
  - a. Não devem estar presentes em quantidades superiores aos limites estabelecidos pelo regulamento específico.
- II. Critérios Macroscópicos/Microscópicos:
  - a. O produto não deverá conter materiais estranhos ao processo de industrialização.
- III. Critérios Microbiológicos:
  - a. Aplica-se a legislação vigente.
- IV. Critérios de pesos e medidas:
  - a. Aplica-se a norma definida pelo Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (INMETRO).
- IV. Para a rotulagem:
  - e. Aplica-se o regulamento vigentes.
- V. Os Registros dos padrões de qualidade:
  - a. São aplicados registros para o produto da IP, deverão ser registros internos, de autocontrole, dos padrões de qualidade de cada lote e em cada safra;
  - b. Análises da qualidade serão realizadas em laboratório designado pelo Conselho Regulador, quando justificado e solicitado, as custas do produtor, em atendimento às condições definidas no plano de controle da IP.

**§1º** - Em caso de dúvida para a qualidade e identidade do produto, o produtor ou o conselho regulador poderá solicitar análises e documentos comprobatórios complementares, desde que atestadas pela pesquisa, será realizada sempre as custas do demandante.

**§2º** - Qualquer alteração destas normas de qualidade ou identidade deverá ter parecer favorável do Conselho Regulador e aprovação em assembleia dos produtores.

**Art. 14. Normas de Embalamento, Rotulagem e uso do selo de controle da IP,** nos produtos da IP definidos no Art. 2º que, quando forem para o mercado deverão e atender os seguintes critérios:

**I - O embalamento do produto deve atender aos critérios:**

- a. O **Frescal de São Joaquim** é um produto, tradicionalmente levado ao mercado embalado a vácuo, quando fracionado, e ou a granel em cx plásticas próprias quando comercializado a granel.
  - i. O produto da IP quando for levado ao mercado consumidor, nas embalagens secundárias, externas, deverão constar informações indicativas de que os produtos que ela contém são produtos da IP e provem de uma região renomada pela produção deste produto; estas embalagens devem ser comprovadamente novas e nunca reutilizadas, que garantam e preservem a qualidade do produto até os mercados consumidores, que tenham ou admitam lacre de fechamento após o embalamento.

**II - A rotulagem do produto da IP deve atender aos critérios:**

- a. O produto da IP, **Frescal de São Joaquim**, terá identificação obrigatória no rótulo principal e facultativa no contra-rótulo, conforme norma que segue:
  - i. As informações do rótulo e ou espelho principal: deverá acrescentar a identificação do nome geográfico da IP, **Frescal de São Joaquim**, acompanhado da expressão “Indicação de Procedência”;
  - ii. As informações do contra-rótulo e ou espelho secundário: além das informações facultadas aos marcos legais do Brasil que a matéria define, no contra-rótulo deverá identificar o nome do produtor e a origem do produto; a critério do produtor poderá apresentar pequeno texto alusivo à IP, sua região e o produto, Ilcque deverá ser aprovado previamente pelo conselho regulador a cada uma das industrias e ou marcas que demandarem o uso da IP nos seus produtos;
  - iii. A identificação do produto acompanhado de adjetivos como: “verdadeira”, “original”, “pura”, “tradicional”, “típica”, “extra”, “única”, ou similar, a fim de manter o plano estratégico de marketing alinhado entre os integrantes da IP, somente serão permitidos com a aprovação prévia do Conselho Regulador;

- iv. O uso de 'peças' publicitárias e informativos, com a finalidade da propaganda e o marketing, por meios de rótulos, selos, tags, folders, flyers, banners, sites, redes sociais, escritas, e qualquer outras formas que veiculem a marca própria do estabelecimento com a IP, deverá ser condicionado a um acordo e ou contrato de cessão de uso da representação gráfica da IP, a ser estabelecido entre a entidade gestora/ requerente da IP e o usuário, produtor.

### **III - O selo de controle da IP.**

- a. Os produtos da IP são os definidos no Art. 2º deste, que, quando forem para o mercado deverão obrigatoriamente, utilizar o selo de controle do Conselho Regulador (CR) da IP do **Frescal de São Joaquim**, com numeração individual por embalagem e lote definido pela numeração específica e ou do CR, conforme segue:
  - i. O selo de controle da IP, com a representação gráfica da IP, registrada no INPI para a indicação de procedência do **Frescal de São Joaquim** é utilizado exclusivamente nos produtos da IP, para identifica-los como da IP, com origem e qualidade controlada;
  - ii. O uso do selo de controle da IP, deverá seguir integralmente as orientações do 'Manual de identidade e uso da IP', normatizado no sistema de controle da IP pelo CR;
  - iii. O uso do selo da IP, deverá estar acompanhado ainda de QRCode que remeta as informações do produtor da IP, e do selo nacional de Indicação de Procedência;
  - iv. Os produtos da IP, que não tiverem o atestado de conformidade do Conselho Regulador, não poderão utilizar o selo de controle da IP e/ou qualquer identificação prevista neste artigo ou alusiva à IP;
  - v. Os produtos da IP, que não tiverem o atestado de conformidade do Conselho Regulador, não poderão utilizar em seus produtos, rótulos e ou materiais de publicidade e marketing, sob pena advertência, sanções e penalidades que o processo de uso da IP permitir, qualquer toponímias e ou gentílicos alusivos a identidade geográfica da IP, como, de 'São Joaquim' ou a identificação das municipalidades da área geográfica e ou região delimitada, como Serra Catarinense, Campos de Cima da Serra e outros alusivos a qualquer toponímia indicativa a área geográfica delimitada de produção do Frescal;

vi. Normas e regulamentos complementares de uso da representação gráfica da IP, e o selo poderão ainda ser definidas a critério do conselho regulador, ou por demanda dos produtores frente a necessidades excepcionais ou legítimas asseguradas por este CET.

§ 1º Qualquer alteração das normas de embalagem, rotulagem e uso do selo de controle da IP, nos produtos da IP e materiais publicitários deverá ter parecer favorável do Conselho Regulador e aprovação em assembleia dos produtores.

§ 2º Caso haja interesse dos produtores na alterações da representação gráfica da IP registrada no INPI, somente poderão ser realizada com alteração do registro da IP junto ao INPI, com solicitação de atualização da representação gráfica da IP; enquanto tramita o processo no INPI o CR poderá autorizar o uso da nova representação, desde que publicamente divulgada e informada; no período pós a alteração do registro, de transição da representação gráfica, o produtor terá 12 meses para ajustes nos seus produtos, rotulagem e materiais gráficos; No período de transição poderão estar no mercado ambas as representações desde que informada pelo produtor, controlada e comunicada publicamente pelo CR.

**Art. 15 - Para a sustentabilidade sócio-ambiental da IP,** diante da visibilidade nacional e internacional que a região conquistou pela qualidade da sua produção, aos produtores do **Frescal de São Joaquim,** é recomendado a adoção de princípios e o uso de práticas sustentáveis em todas as etapas da cadeia produtiva, estimulando ações de fortalecimento e credibilidade de todo o setor produtivo na região.

§ 1º As ações de sustentabilidade estarão orientadas pelo marco regulatório do Brasil e Internacional relacionados a matéria, bem como por outras iniciativas própria que promovam a sustentabilidade ambiental, social, cultural e econômica nas atividades de produção, industrialização, comércio, eventos, consumo relacionados ao singo distintivo da IP.

§ 2º Cabe ao Conselho Regulador, em articulação com os produtores, a definição das estratégias e planos de ação para o fortalecimento da sustentabilidade do setor no âmbito da IP;

## CAPÍTULO VI

### **MECANISMO DE CONTROLE SOBRE OS PRODUTORES QUE TENHAM O DIREITO AO USO DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA. BEM COMO SOBRE O PRODUTO POR ELA DISTINGUIDO.**

**Art. 16. O mecanismo de controle,** visa a verificação dos requisitos do caderno de especificações técnicas da IP, assegurar o controle da qualidade do produto da IP e sobretudo a proteção dos produtores que tenham efetivo direito ao uso da IP, nos produtos da IP.

**Parágrafo único** - O Mecanismo de controle é regulamentado, implementado, e gerido pelo conselho regulador da indicação geográfica, técnico e científico, Órgão Social estabelecido no estatuto da COOPERNOVILHOS, entidade requerente da IP perante o INPI.

**Art. 17. Conselho Regulador,** é constituído com a competência de fazer a gestão da IP **Frescal de São Joaquim**, Órgão Social constituído nos estatutos da COOPERNOVILHOS, ao qual compete o controle sobre os produtores que tenham direito ao uso da Indicação de Procedência, bem como sobre o produto por ela distinguido, além da defesa e da promoção da IP.

**§ 1º-** O conselho regulados, tem finalidades e atribuições distintas e em atenção aos processo da IP que a COOPERNOVILHOS em estatuto lhe confere, atuará segundo um regimento interno e próprio de um conselho social, a ser estabelecido a partir da sua constituição, sob as condições:

- a. O Conselho Regulador da IP, terá uma diretoria composta por Diretor e um Vice Diretor, que instituirão o Conselho Regulador com seus representantes eletivos e suplentes, de forma paritária entre as 3 categorias que o compõe, atendendo a todas as prerrogativas que o estatuto da COOPERNOVILHOS prevê;
- b. O Conselho Regulador será composto, exclusivamente, por representantes com relevante atuação na produção pecuária da Serra Catarinense e produção do **Frescal de São Joaquim**, sejam representantes dos produtores e dos membros

externos da IP, qualificados em 3 categorias, contará minimamente com 8 (oito) integrantes, divididos paritariamente e igual número de membros delegados e suplentes, como segue:

- i. Dos pecuaristas: 2 (dois) membros, eleitos pela Assembleia Geral dentre os pecuaristas, produtores da carne que produz a matéria prima para a produção do **Frescal de São Joaquim**;
  - ii. Dos produtores do Frescal: 2 (dois) membros, eleitos pela Assembleia Geral dentre os representantes de indústrias e ou empreendimentos de beneficiamento de produtos cárneos, essencialmente do **Frescal de São Joaquim**;
  - iii. Técnica e Científica: 2 (Dois) membros representantes de instituições técnico-científicas, com conhecimento à produção destinados à Indicação Geográfica, também indicados e eleitos pela Assembleia Geral Ordinária;
  - iv. Governança setorial e Territorial: 2 (dois) membros representante de instituição de desenvolvimento, e/ou Governanças locais, e/ou do setor da Indústria e Comércio, e/ou do setor de Turismo e Cultura também indicados e eleito pela Assembleia Geral Ordinária.
- c. Os membros do conselho, definidos nos grupos iii e iv, técnico e científico, e governança setorial e ou territorial respectivamente, são representantes do conselho sob caráter consultivo, isto é, convidados e ou evocados às reuniões e ou assembleias do conselho regulador, para suporte técnico, apoio e ou dúvidas nos processos de verificação da conformidade, controle, proteção e fortalecimento do renome da IG, neste caso com direito a voto.

§ 2º - Conselho Regulador da IP terá apoio executivo e administrativo da COOPERNOVILHOS, juntamente com seus membros eletivos.

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

§ 4º - O conselho regulador será regido por um regimento próprio, instituído em até 120 dias da sua constituição.

**Art. 18. Plano de Controle da IP**, visa estabelecer o controle do uso da IP, por meio de ateste da conformidade sobre os requisitos do Caderno de Especificações Técnicas da IP, nas condições:

- a. O cumprimento das condições ou proibições de uso da Indicação de Procedência do **Frescal de São Joaquim** estabelecidas no **Capítulo V**, é de responsabilidade dos produtores, através do Autocontrole, e do Conselho Regulador, através do Controle Interno.
- b. A metodologia, os instrumentos, os formulários, as responsabilidades e a operacionalização do Controle Interno, com vistas ao cumprimento das condições ou proibições de uso da Indicação de Procedência do **Frescal de São Joaquim** especificadas no **Capítulo V**, serão regulamentadas por regimento do “Plano de Controle do Caderno de Especificações Técnicas da Indicação de Procedência, a ser instituído pelo Conselho Regulador com o seu estabelecimento e conforme eventuais novas demandas da proteção da IP.
- c. Para subsidiar a operacionalização do Plano de Controle, o Conselho Regulador manterá, entre outros, os registros cadastrais atualizados relativos aos estabelecimentos industriais destinados à produção do **Frescal de São Joaquim** com Indicação de Procedência.
- d. O Plano de Controle da IP do **Frescal de São Joaquim** segue orientado pelo fluxograma abaixo e as condições descritas nos artigos que seguem neste capítulo.



**Figura 2:** Fluxo do Controle da IP do **Frescal de São Joaquim**.

- a. A verificação da conformidade sobre os requisitos do Caderno de Especificações Técnicas da IP, seguem obrigatoriamente o ordenamento sequencial do fluxograma do controle da IP descrito a seguir:

- i. Os produtores produzem o produto amparados pela IP, tradições e cultura local reconhecida, atendendo aos requisitos definidos no Caderno de Especificações Técnicas da IP, assumindo a responsabilidade pelo Autocontrole;
- ii. A COOPERNOVILHOS assume o papel de entidade gestora, em nome do Conselho Regulador recebe dos produtores os pedidos para a obtenção da atestação da conformidade do produto da IP, e dão providências;
- iii. A COOPERNOVILHOS, no papel de gestora do processo de pedido de uso da IP, implementa os controles para análise e realiza a auditoria para emitir o parecer de conformidade, para providências e deliberação final do Conselho Regulador; pareceres não conformes retornam ao produtor requerente para contestação e/ ou procedimento corretivo;
- iv. O auditor constituído, para emitir o parecer de conformidade da IP COOPERNOVILHOS, estará amparado nos critérios do caderno de especificações técnicas da IP e os documentos fornecidos pelos produtores da comprovação ao atendimento dos critérios estabelecidos ao produtor da IP, entre outros que forem necessários ao ateste da conformidade;
- v. Para auditoria de controle do processo a COOPERNOVILHOS tem autonomia para definir e contratar os serviços de técnico, do seu quadro de pessoal contratado e ou entidades locais parceiras, com notório conhecimento das atividades e processosa da cadeia produtiva do Frescal de São Joaquim;
- vi. O Conselho Regulador, gerencia e viabiliza a operacionalização do Plano de Controle;
- vii. Para o produtor que atende aos requisitos e condições da IP do **Frescal de São Joaquim**, o Conselho Regulador emite o atestado de conformidade para que o produtor possa fazer uso do selo de controle da IP nos seus produtos e materiais informativos do estabelecimento que o produziu.

**Art. 19. Os Pontos de Controle** principais e seus métodos de avaliação indicativos para serem observados na análise da conformidade dos produtos da IP pelo controle interno da IP, poderão ser adotados integralmente ou em parte, a critério da avaliação do Conselho Regulador sob o nível de risco dos estabelecimentos cadastrados para os processos produtivos e definidos pela IP ou descritos neste caderno de especificações técnicas. Os documentos e procedimentos relacionados abaixo deverão ser atualizados a cada processo de concessão de uso do Selo.

**PONTOS DO CONTROLE INTERNO**

<b>Controles</b>	<b>Método de verificação <sup>2</sup></b>
<b>Fornecedor de Matéria Prima</b>	
Área Geográfica Delimitada/ localização do estabelecimento cadastrado na IP	a, b, e
Estabelecimento pecuário/ cadastro regular da IP	a, b, e
Rastreabilidade e qualidade/ bovinos produzidos e destinados a produção da IP	a, b, e
Cadastro de produtor pecuarista da IP	a, b, e
<b>Unidade de beneficiamento do Frescal de São Joaquim</b>	
Área Geográfica Delimitada/ localização do estabelecimento cadastrado na IP	a, b, e
Estabelecimento pecuário/ cadastro regular da IP	a, b, e
Sistema de produção do FRESCAL de São Joaquim/ Atestado	a, b, e
Unidade industrial ou de beneficiamento de carnes inspecionada	a, b, e
Declaração de produção, rastreabilidade e qualidade	a, c
Registros do processo produtivo (Ficha técnica <sup>1</sup> ) > processo/ produto gerado/ padrões de Qualidade/ rendimento/ quantidade final/ lote final	a
Uso da Receita tradicional	a, c
Crítérios de Qualidade bromatológica, físicas e microbiológicos do produto final	a, b, e
Qualidade do sensorial do produto final;	a, b, d, e
Rastreabilidade interna: Sistema de Autocontroles	a, b
<b>Produtos embalados para os mercados</b>	
Tipo e quantidade de embalagens / produtos da IP	a, b
Padrões de Rotulagem do produto da IP	a, b
Selo de controle da IP/ numerado e autorizado/ lote gerados	a, b, c, e
<b>Outros Controles</b>	
Declaração de produtos elaborados para IP	c
Declaração de Autocontrole do Caderno de Especificações Técnicas	c
Atendimento aos princípios que definem a IP	c
<p><sup>1</sup><b>Legenda: 1</b> - Ficha técnica poderá ser aplicada individualmente por etapa-setor ou contínua para lote de entrada;</p> <p><sup>2</sup><b>Método de Avaliação: a</b> - Autocontrole industrial e Documental; <b>b</b> - Controle por auditoria em caso de anormalidade ou amostragem; <b>c</b> - Termo de compromisso entre partes; <b>d</b> - exame analítico; <b>e</b> - Auditoria de avaliação da conformidade, documental e na unidade industrial;</p>	

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

**Art. 20. São direitos dos produtores da IP,** fazer uso da IP, descritos no art. 2º, e distinguidos pela mesma.

**Art. 21. São deveres dos produtores da IP;**

- a. Zelar pela imagem da IP **Frescal de São Joaquim;**
- b. Prestar as informações cadastrais previstas no Caderno de Especificações Técnicas e no Plano de Controle da IP **Frescal de São Joaquim;**
- c. Executar o autocontrole visando o cumprimento do estabelecido no Caderno de Especificações Técnicas da IP **Frescal de São Joaquim;**
- d. Adotar as medidas necessárias ao controle da produção, e outras instruções normativas complementares do Plano de Controle da IP **Frescal de São Joaquim,** estabelecidas pelo Conselho Regulador.

**Art. 22. Princípios da IP do Frescal de São Joaquim,** o respeito às Indicações Geográficas reconhecidas no Brasil e em outros países.

**Parágrafo único:** Os produtores da IP **Frescal de São Joaquim** não poderão utilizar em seu produto, sejam eles da IP ou outros produtos derivados, o nome de Indicações Geográficas reconhecidos no Brasil ou em outros países.

**Art. 23. Infrações à IP Frescal de São Joaquim**

- a. O descumprimento do estabelecido no Caderno de Especificações Técnicas e no Plano de Controle da IP **Frescal de São Joaquim.**
- b. O descumprimento dos deveres dos produtores da IP **Frescal de São Joaquim,** essencialmente os descritos no artigo 21 ou correlatos a estes

- c. O descumprimento dos princípios da IP **Frescal de São Joaquim**, essencialmente os descritos no artigo 22 ou correlatos a estes.

#### **Art. 24. Penalidades para as infrações à IP Frescal de São Joaquim**

**§1º** - As penalidades podem ocorrer da seguinte forma e ordem conforme a infração estabelecida pelo produtor da IP.

- a. Advertência verbal.
- b. Advertência por escrito.
- c. Suspensão temporária do uso da IP.

**§ 2º** - Compete ao Conselho Regulador estabelecer a advertência verbal, em primeira incidência as infrações descritas no Art 22 deste; e por escrito em caso de segunda infração, seja reincidente ou não, para o descumprimento do caderno de especificações técnicas, e ou no descumprimento dos deveres do produtor, e ou no descumprimento dos princípios da IP **Frescal de São Joaquim**.

**§3º** - A Suspensão temporária do produtor da IP, será aplicado quando constatado a terceira ou mais infrações, seja reincidente ou não, em qualquer uma das infrações determinadas no artigo 23, seja do inciso I, ou II, ou III, em pelo menos um dos critérios do CET, dos deveres, dos princípios da IP; suspensão temporária que irá variar ou mesmo ser aplicada, na ordem abaixo estabelecida e ou conforme agravante da infração, como segue abaixo descrito :

- i. Suspensão leve, por um período de 60 dias, quando constatado e registrado a 3ª infração do produtor, seja no descumprimento do CET da IP, ou dos deveres, ou dos princípios da IP, porém sem acarretar prejuízos ao renome do **Frescal de São Joaquim**, mediante o atendimento dos procedimentos corretivos estabelecidos pelo Conselho Regulador.
- ii. Suspensão média, por um período de 120 dias, quando constatado e registrado a 4ª infração do produtor, seja no descumprimento do CET da IP, ou dos deveres, ou dos princípios da IP, porém sem acarretar publicidade negativa ao renome a Indicação de Procedência (IP), mediante o atendimento dos procedimentos corretivos estabelecidos pelo Conselho Regulador.
- iii. Penalidade Grave, por um período de 180 dias, quando constatado e registrado a 5ª infração sem ter havido publicidade negativa à IP; ou constatado a 4ª infração

reincidente do produtor; seja no descumprimento do CET da IP, ou dos deveres, ou dos princípios da IP, que que tenha resultado em publicidade negativa ao renome a Indicação de Procedência (IP), mediante o atendimento dos procedimentos corretivos estabelecidos pelo Conselho Regulador.

- iv. Suspensão Gravíssima, por um período de tempo indeterminado a ser definido pelo CR e aprovado em assembléia dos produtores, constatado e registrado a 6<sup>a</sup> infração, mesmo sem ter havido publicidade negativa à IP; ou verifica-se a reincidência das mesmas infrações por 3 vezes ou mais ao mesmo critério, mesmo sem ter havido publicidade negativa à IP; ou constatado a Usurpação do uso do nome e ou selo de controle da IP, mesmo sem ter havido publicidade negativa à IP ou prejuízos ao renome da IP, mediante o atendimento dos procedimentos corretivos estabelecidos pelo Conselho Regulador.

**§ 4º** - Sem prejuízo às penalidades acima, compete ao Conselho Regulador, igualmente, estabelecer outras providências para fortalecer e manter o renome da IP, incluindo a desqualificação do **Frescal de São Joaquim** em processo de obtenção do atestado de conformidade como IP em qualquer fase do processo de pedido do uso do selo de controle, ou adotar providências visando o recolhimento dos selos de controle da IP ou os produtos com selo de controle da IP que estejam em estoque e ou tenha sido colocado no mercado sem a devida qualificação exigida para IP.

**§ 5º** - Para cada penalidades aplicada em específico, o Conselho regulador observará o Caderno de Especificações Técnicas, para definir as medidas corretivas a serem adotadas, estabelecendo ao produtor da IP do **Frescal de São Joaquim** o direito a defesa, e subsequente direito de uso da IP somente se, sua defesa seja deferida ou sejam cumpridas as medidas e penalidades respectivas a suspensão em questão.

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

### **Referência Bibliográfica**

BRASIL. Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996, (Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 15 maio 1996. (Secao 1, p. 8353–8366, 1996)

IBGE- Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Produção da Pecuária Municipal

2017. Rio de Janeiro: Diretoria de Pesquisas. v. 45, p.1-8, 2017.

IBGE. Censo Agropecuário 2017. [Rio de Janeiro, 2018]. Disponível em: <<https://sidra.ibge.gov.br/pesquisa/censo-agropecuario/censo-agropecuario-2017>>. Acesso em: ago. 2019.

PAMPLONA, Nelson Vieira. **Sabores da Colônia Blumenau**: a história dos que produziam defumados e queijos; Edição do Autor, 2007.

PELEGRINI, Sandra C.A. A gestão do patrimônio imaterial brasileiro na contemporaneidade. **História**, São Paulo, v.27, n. 2, p. 145-173. 2008

SOUTO, Américo Augusto da Costa. Industrialização de Santa Catarina: o Vale do Itajaí e o litoral de São Francisco, das origens ao mercado nacional (1850-1929). In: BRANCHER, Ana (org.). **História de Santa Catarina**: estudos contemporâneos. Florianópolis: Letras Contemporâneas, 1999.

SPG. **Mapa Político de Santa Catarina (1:500.000)**: Secretaria de Estado do Planejamento: Diretoria de Geografia e Cartografia –2013.

São Joaquim, 20 de Dezembro de 2023.

COOPERNOVILHOS.



Estado de Santa Catarina  
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA  
GABINETE DO SECRETÁRIO

Parecer nº 01/2024

Florianópolis, 28 de fevereiro de 2024.

Instrumento oficial que delimita a Área da Indicação Geográfica **do Frescal de São Joaquim**, para fins de Indicação Geográfica, na espécie de Indicação de Procedência

**SUMÁRIO EXECUTIVO:**

**NOME GEOGRÁFICO:** *São Joaquim*

**ESPÉCIE:** Indicação de Procedência (IP)

**NATUREZA:** Produto

**PRODUTO:** Frescal  
(Carne salgada e dessecada)

**DENOMINAÇÃO RECONHECIDA:** “Frescal de São Joaquim”.

**ÁREA GEOGRÁFICA:** A área delimitada soma um total de 15.732,064 km<sup>2</sup> e localiza-se entre as coordenadas geográficas de latitudes e longitudes de: -27.751332° , -27.646653° e -49.917069° , -49.912184° respectivamente; inseridos totalmente na área geográfica da municipalidade de 18 municípios da microrregião dos Campos de Lages no estado de Santa Catarina, sejam: Anita Garibaldi, Bocaina do Sul, Bom Jardim da Serra, Bom Retiro, Campo Belo do Sul, Capão Alto, Celso Ramos, Cerro Negro, Correia Pinto, Lages, Otacílio Costa, Paineira, Palmeira, Rio Rufino, São Joaquim, São José do Cerrito, Urubici, Urupema.



Estado de Santa Catarina  
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA  
GABINETE DO SECRETÁRIO

## INTRODUÇÃO

O presente documento é o **Instrumento Oficial** que delimita geograficamente a Área de Indicação Geográfica (IG), na espécie de Indicação de Procedência “IP”, de “SÃO JOAQUIM” para a Produção DO “FRESCAL”.

O documento refere-se ao pedido da expedição de instrumento oficial que delimita a área geográfica, enviado pela COOPERNOVILHOS, em conformidade com o inciso VIII, alínea b, do artigo 16º da Portaria/INPI/PR nº 04/2022, com a finalidade de atender ao pedido de registro da Indicação Geográfica, na modalidade de Indicação de Procedência “SÃO JOAQUIM”, para a produção do “FRESCAL”, junto ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI).

Para a construção do processo da IG, na espécie de IP da área de produção do “Frescal de São Joaquim”, diversas instituições se uniram, cada uma com sua *expertise*, a fim de apresentar os subsídios para um estudo completo, contemplando todas as áreas necessárias para prestar assistência ao documento apresentado.

A base para a expedição deste Instrumento Oficial foi o documento referência elaborado pelos seguintes profissionais:

Rogério Ern, MSc. em Ciência de Alimentos, Engenheiro Agrônomo / ErpoPlan Consultoria Agropecuária Ltda. / Sebrae-SC;

Daniel Alexandre Heberle, Dr. em Ciências do Solo / ErpoPlan Consultoria Agropecuária Ltda.;

Matheus Possa Ern, estudante de graduação em Geografia e estagiário da ErpoPlan Consultoria Agropecuária Ltda.;

Marcos Pagani, pecuarista e presidente do Sindicato Rural de São Joaquim;

Fábio Tashima, empresário do beneficiamento de “Frescal” e Presidente da Coopernovilhos.

As instituições e empresas que elaboraram os subsídios para a elaboração do presente documento foram: Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE), ErpoPlan Consultoria Agropecuária Ltda.; Cooperativa Carnes Nobres São Joaquim (COOPERNOVILHOS), Federação da Agricultura e Pecuária do Estado de Santa Catarina (FAESC) e Sindicato Rural de São Joaquim.

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



Estado de Santa Catarina  
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA  
GABINETE DO SECRETÁRIO

## 1. CONTEXTUALIZAÇÃO

### a) São Joaquim e região dos Campos de Lages

O Estado de Santa Catarina é reconhecido pelos patrimônios materiais e imateriais, pela riqueza cultural, pelas tradições trazidas pelos imigrantes que resultam, nos dias de hoje, em produtos típicos e únicos.

A região de São Joaquim, assim denominada para a produção do “Frescal de São Joaquim”, expressa forte identidade étnica, cultural e de produção marcada pelo ambiente, clima e bioma do Planalto Catarinense.

Segundo descreve Pinto *et al.* (2016), no Planalto Catarinense, o bioma Mata Atlântica é composto por formações campestres, entremeadas com matas de araucária, denominados de Campos de Altitude ou Campos de Cima da Serra. Devido a este ambiente, a pecuária de corte se tornou uma vocação para a região, desde o início da colonização há mais de 300 anos.

No Planalto Catarinense se insere a Mesorregião Serrana, amplamente divulgada a partir do ano 2000, por recomendação de atores ligados ao turismo, justamente pelo apelo cultural, étnico e ambiente singulares, que por sua vez, reúne oficialmente as Microrregiões Geográficas de Curitibanos e de Campos de Lages (ICEPA, 2007). A Microrregião dos “Campos de Lages” é integrada por 18 municípios, sendo a maior microrregião do estado com 15.726,01 Km<sup>2</sup>, que corresponde a 16,7% da área total do Estado. Há 20 anos possuía apenas 5,32% da população, com cerca de 284.952 pessoas (IBGE, 2000).

Neste contexto, da fundamentação da área geográfica delimitada, para a produção do “Frescal”, quando o assunto trata da microrregião dos “Campos de Lages”, igualmente trata-se do que é denominado como (região de) São Joaquim. Na sua população atual apresenta uma grande diversidade étnica, composta principalmente por descendentes de portugueses, alemães, italianos, japoneses e indígenas e, também, grande parte da população vinda de outros estados, principalmente do Rio Grande do Sul, que apreciam e mantem as tradições dos povos originários.

A atividade pecuária e econômica nos “Campos de Cima da Serra” e na “Serra Catarinense” (área em que se insere a microrregião dos campos de Lages), vem sendo moldada desde os primórdios do Brasil-Colônia, por volta de 1750, no entorno da vila de Nossa Senhora dos Prazeres de Lajes (grafia antiga com “J”), se tornando um extenso feudo rural em 1818 e 1820 com junções familiares da época (PIAZZA, 2019).

A mesorregião serrana à época, foi palco de muitas disputas, devido à estratégica posição de passagem e pouso da rede mineração-gado às Minas Gerais, no Brasil-Colônia, essencial para alimentação, descanso dos rebanhos nos campos nativos da conhecida “coxilha rica”, assim denominada pelos vastos campos nativos que supriam os rebanhos em energia e peso antes de seguirem o longo caminho até SP, RJ e MG. Surgem na paisagem da região os corredores de “taipas”, cercas de pedra que estabeleciam a referência para a



Estado de Santa Catarina  
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA  
GABINETE DO SECRETÁRIO

condução dos rebanhos pelas fazendas e sesmarias da região, estruturas que ainda permanecem no manejo dos rebanhos da atualidade.

Somente em 1866 foram construídas as primeiras estradas na região ligando à Laguna, sendo iniciado, a partir de então, outras rotas de escoamento e comércio da produção da Serra Catarinense, momento em que intensifica-se também o fluxo imigrante do litoral à serra e, conseqüente, o fluxo exploratório desta região.

O Distrito de São Joaquim da Costa da Serra foi criado em 1871, com território desmembrado da Freguesia de Lajes (grafia antiga com “J”), sendo Município, sob a mesma designação, em 1886. Em 1924, a vila recebia foros de cidade. A partir de 1956, quando perdeu o distrito de Urubici, o Município ficou formado por três distritos: São Joaquim (sede), Bom Jardim da Serra e Urupema.

A região de São Joaquim, por sua vocação histórica e de ambiente, imprimiu costumes alimentares com a produção local, que surgiram nas tradições e que hoje se tornaram típicos, endêmicos e singulares do território. Na lista desta produção e costumes alimentares com seus produtos, a região tem o “Queijo Artesanal Serrano” (dos Campos de Cima da Serra), a “Maçã Fuji” (da região de São Joaquim), o “Mel de Melato da Bracatinga” (do Planalto Sul Brasileiro) e os “Vinhos de Altitude” (de Santa Catarina), todos reconhecidos como produtos de Indicação Geográfica, registrados junto ao INPI, aos quais somam-se ainda o “Pinhão”, a “Jila”, o “Camargo”, a “Truta nativa”, o “Carreteiro”, e o “Frescal de São Joaquim”.

A rica história sócio-econômica e cultural dos “Campos de Lages”, que unem as suas 18 municipalidades a São Joaquim, na produção do Frescal, são os municípios de: Vargem, São José do Cerrito, Campo Belo do Sul, Capão Alto, Lages, Bocaina do Sul, Painel, Rio Rufino e Bom Retiro, Urubici, com Urupema, Bom Jardim da Serra e São Joaquim, unidos pelos mesmos motivos dos idos do Brasil-Colônia, a pecuária, e o manejo sob os campos nativos, o emblemático “ser serrano”, e seus costumes alimentares, a exemplo da carne “salgada e dessecada”, ou dito “Charque meia cura”, reconhecido como “Frescal de São Joaquim”.

---

b) **O “Frescal de São Joaquim”.**

O Frescal de São Joaquim é um produto cárneo, proveniente exclusivamente da pecuária regional especificamente realizada na microrregião dos Campos de Lages. Pecuária essencialmente realizada com bovinos de raças européias ou mistas, criados e engordados a pasto e nos campos nativos e nos campos melhorados antes de seguirem para o beneficiamento tradicional que resultará no típico “Frescal de São Joaquim”.

Assim, antes de discorrer sobre o produto 'Frescal', é preciso entender o contexto de domínio territorial da pecuária nos Campos de Lages, desde o Brasil-Colônia aos tempos atuais, que se destina a produção do 'Frescal de São Joaquim'.



Estado de Santa Catarina  
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA  
GABINETE DO SECRETÁRIO

**i. A pecuária nos “Campos de Lages”: dos tropeiros à pecuária atual.**

O desenvolvimento da pecuária no século XVIII, na região, foi reflexo de uma rede sócio-econômica de abrangência nacional ligada às Minas Gerais. A política de apropriação das terras iniciada no século XIX, associada às técnicas empregadas na expansão dos rebanhos e o manejo das pastagens na vegetação campestre local, resultaram na formação e consolidação de uma paisagem pastoril. Assim, a ocupação territorial movida pela pecuária valorizava áreas de campo e atribuía valor marginal aos solos ocupados por florestas. A paisagem campestre antropizada passou a ser considerada uma vocação econômica natural, por ser baseada em uma paisagem nativa, original.

Neste contexto, as fazendas dedicadas à pecuária valorizavam campos, mais propícios à criação de bovinos, e a partir das grandes fazendas criou-se o principal nicho de estudo histórico tradicional do século XVII ao XIX.

Há mais de 400 anos, um contingente difícil de estimar de indígenas, com hábitos extrativistas, caçadores e em certa medida agrícolas, podem ter contribuído para a eliminação dos grandes herbívoros locais e, com o uso generalizado do fogo, criaram uma resistência ao avanço da floresta nas áreas campestres, tornado a paisagem propícia para expansão de gado a partir do século XVI e XVII (FLORIANI, 2007).

As missões jesuíticas e diversos modos de migração contribuíram para que o gado bovino e de muares fosse espalhado por toda a bacia platina durante a colonização luso-espanhola, consolidando o uso pastoril dos campos do planalto meridional do Brasil (DEAN, 1996).

Lages, (mesoregião serrana), assim foi conhecida por suas grandes fazendas dedicadas à pecuária extensiva (COSTA, 1982), Tendo início um dos mais importantes ciclos da economia brasileira, assim, o futuro povoamento das Lages (*sic*) passa a ser um dos locais de pouso: “[...] fazia-se sempre uma parada prolongada nos “campos de Lages”, conforme Deffontaines, *apud* Costa, 1982. A palavra “tropeiro” deriva de tropa, numa referência ao conjunto de homens que transportavam gado e mercadoria no Brasil-Colônia.

O tropeirismo contribuiu muito para a expansão pecuária e para a geração de costumes e tradições, mantidas ao longo dos dois últimos séculos. Tendo seu início no Brasil no início do século XVIII, prolongando-se até o século XX, mais precisamente até a década de 1960, quando o tropeiro foi aos poucos substituído pelo caminhoneiro.

A transformação sócio-cultural foi intensa e os pequenos pontos de comércio e as pousadas fizeram surgir várias cidades, exatamente com um dia de cavalgada, uma da outra. Dezenas de cidades do interior na região Sul do Brasil e mesmo em São Paulo, atribuem sua origem à atividade dos tropeiros. Durante 250 anos, os tropeiros foram responsáveis por toda a comercialização e transportes de produtos e informações no Brasil. Em Santa Catarina, as homenagens a estes heróis viraram a Lei nº 13.890/2006, que estabelece o dia 26 de abril, como o Dia do Tropeirismo (PASQUALE, 2019).



Estado de Santa Catarina  
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA  
GABINETE DO SECRETÁRIO

A pecuária é apontada como a principal atividade econômica, e até a única atividade relevante da região de Lages até o surgimento da exploração econômica da araucária a partir de 1940. *"Desde sua fundação até, mais ou menos 1940, Lages teve, na pecuária, o seu exclusivo sustentáculo econômico. Primeiro com o pouso e longa permanência de tropeiros, depois com a exportação de cavalos e muares. Em seguida, com couro e charque e, finalmente, com a engorda de bois para o abate no Rio Grande do Sul e no litoral Catarinense."* (COSTA, 1982).

A industrialização nos Campos de Lages foi iniciada com a criação da Charqueada de Tito Bianchini. Com 30 sócios, permitia o abate de oito reses, e a produção de sabão, extração das graxas e outros produtos. Com o início da segunda grande guerra mundial, o mercado da carne aumentou e permitiu que a pecuária passasse novamente por um período de "vacas gordas". A expectativa com a melhoria do mercado internacional foi um estímulo na adoção de tecnologias na atividade.

A melhoria do gado vacum, através da seleção de animais locais e do cruzamento com raças melhoradas foram as primeiras iniciativas. A raça Hereford foi uma das raças britânicas introduzidas na região. Pouco menos de 20 anos depois do Posto Zootécnico de Lages encerrar a criação de Hereford, o Sr. César Arruda, pecuarista renomado, trouxe do Uruguai e da Inglaterra vários lotes que deram origem a uma criação reconhecida e premiada em diversas exposições.

Em 1960, Indalécio Arruda fez rico histórico da criação de gado na região destacando a introdução de novas raças e políticas orientadas para a modernização da pecuária, e assim a sua manutenção como forma predominante de uso do solo, afirmava que: "A criação de gado foi, é e será, ainda por muito tempo, a fonte principal da riqueza de Lages".

Neste contexto, Arruda (1960) considerava que a região era *"uma terra em franca prosperidade, nesta marcha evolutiva o ramo da pecuária não ficou distanciado"*. O autor cita a passagem do Professor Otávio Domingues, em 1951, vindo observar e *"orientar os criadores lageanos nos métodos modernos de criação, levando muito em conta o meio local"*. Reconhece o papel da pesquisa e extensão rural na promoção da pecuária, como a atividade predominante na região: *"foi uma contribuição de resultados compensadores, pelas lições que ministrou e pela propaganda que fez deste rincão essencialmente criador de gado"*. Afirmava ainda que pecuaristas lageanos, além de bons observadores, práticos experimentadores, e viajantes argutos, sempre tiveram certo orgulho do seu conhecimento sobre a pecuária. Alguns fazendeiros divergiram dos pontos de vista expendidos pelo consagrado autor, abalizado zootecnista brasileiro.

Contudo, não foram encontradas referências sobre o aumento de produtividade e de qualidade da produção bovina da região no último século, o que faz crer, como disse o Profº. Domingos ao próprio Indalécio, em 1951, que existiam mais razões subjetivas que objetivas para as escolhas técnicas feitas pelos pecuaristas da região. Falava do conservadorismo e as tradições mantidas. Era preciso criar uma tradição para manter a tradição (GIDDENS, BECK e LASH, 1997).



Estado de Santa Catarina  
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA  
GABINETE DO SECRETÁRIO

A pecuária está presente em 87% dos estabelecimentos rurais da Serra Catarinense, concentrando 13,4% do rebanho de bovinos de corte do Estado. Uma vocação natural da região, onde a atividade tem baixo uso de tecnologias. Ainda nos dias atuais, os pecuaristas serranos são familiares e possuem, em geral, produção agrícola de subsistência. A criação de gado é vista como uma forma de poupança, com rápida liquidez. (EPAGRI, 2015).

No entanto, na última década, o aquecimento do mercado têm aumentado o consumo de carne vermelha, que associado à remuneração dos preços pagos aos pecuaristas (CEPA, 2017), elevou a cadeia produtiva da pecuária de corte para a sexta mais importante no estado em termos de valor bruto de produção, movimentando R\$1,4 bilhões de reais, com um crescimento de 73,44% nos últimos cinco anos. Fator este que chama à atenção e dedicação de alguns pecuaristas da região dos Campos de Lages, tornando-a reconhecida pela qualidade da sua produção pecuária, com seu rebanho marcado por raças européias, essencialmente britânicas e suas cruzas, referência na produção de matrizes e crias, animais de abate e carne de especial qualidade destinados aos frigoríficos regionais.

O fortalecimento do setor vem igualmente alavancado por políticas públicas, pesquisa e extensão, apoiado por instituições como Epagri, UFSC, CAV-UDESC, FAESC, SENAR, Sindicatos Rurais e SEBRAE. Nestas entidades, os pecuaristas encontram orientação e capacitação que vão de práticas e técnicas agropecuárias à gestão do seu negócio. Surgem iniciativas de associativismo e cooperativismo dos pecuaristas empenhados no encadeamento produtivo, com qualidade e ordenamento da cadeia de produção da carne.

Exemplos bem sucedidos na região dos Campos de Lages são a COOPERTROPAS e a COOPERNVILHOS. Ambas na produção pecuária associam as melhores tecnologias da atividade, aos recursos naturais disponíveis no bioma dos Campos de Lages, essencialmente com uso dos campos nativos e de pastos melhorados, na criação e terminação de bovinos de raças européias e seus cruzamentos que chegam até os mercados a partir de frigorífico e marcas próprias, com carnes nobres de qualidade e com origem garantida a exemplo do 'Frescal de São Joaquim'.

## ii. Dos costumes regionais ao Frescal de São Joaquim

O Planalto Catarinense foi ocupado por bandeirantes paulistas e açorianos. Esses pioneiros, por séculos viveram em permanentes dessemelhanças e até mesmo contrastes com os habitantes do litoral. Disto tudo [...] ocupando o planalto, resultou o "Serrano", constituindo um tipo definido, com atividades econômicas semelhantes, em toda a Serra Catarinense e uma linguagem própria nas suas corruptelas [...]. Até em seus costumes e sua cultura, um mundo próprio [...] (MARTORANO, 1982).

O Serrano de hoje, foi outrora o tropeiro responsável pela comercialização e transportes de produtos, tropas de muares e bovinos além de informações em todo território brasileiro por muitos anos. Relatos do médico alemão Robert Avé-Lallemant, em 1858, com destino à Lages – SC, onde fora montado a cavalo seguido por um guia tropeiro, já fazia referência aos costumes da região: "*Demos aos nossos animais taquara verde ou cará,*



Estado de Santa Catarina  
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA  
GABINETE DO SECRETÁRIO

*bambu verde e milho que havíamos trazido”, “Para nós próprios chamejava uma clara fogueira perto do rancho, assava-se carne seca num espeto e preparava-se café”, “... A carne seca com farinha foi comida com a mão e o café tomado no copo de chifre, feito de chifre de gado”. (HISTORIA CATARINA, 2019).*

Os costumes da época se firmam pelas tecnologias de produção presentes na região serrana da atualidade: os “tropeiros” na passagem pela região abatiam animais para sua alimentação, a carne necessitava ser conservada, assim era salgada e dessecada, com uso de cinzas ou próprio sal destinado aos animais, para então ser consumida no dia a dia da sua trajetória de “tropeada” ou comercializada, ou trocada por outras mercadorias nas localidades por onde passavam.

Surge assim, a carne salgada e dessecada, também conhecido em outras regiões como “charque meia cura” e ou simplesmente “charque”. A “carne salgada e dessecada” na região de São Joaquim ganha cuidados especiais e específicos da localidade, que se tornam tradicionais, no modo de preparo do serrano, hoje típicos no consumo do dia a dia ou no churrasco campeiro dos fins de semana, passa a ser denominado como “Frescal de São Joaquim”.

Justamente pela origem histórica e folclórica quando foi revitalizada por um cidadão Joaquinense, o Sr. Viterbo, no tradicional “Churrasco de Frescal” do Hotel Minuano. Reconhecimento local que leva o município de São Joaquim a instituir o “Churrasco de Frescal” como “Prato Típico” do município, por meio da Lei nº 4.782, de 28 de outubro de 2020.

Atualmente, o produto “Frescal” renomado e conhecido pelo consumidor da região, considerando indispensável a origem e a qualidade da carne, do rebanho bovino de raças mistas, com predominância das raças européias, criado nas condições e tradições de engorda a pasto, sob campos nativos e outros cultivados, chegando ao processo de abate com até 48 meses, para então ser beneficiado em “Frescal” nos estabelecimentos frigoríficos, açougues e casa de carnes da região.

O beneficiamento do “Frescal de São Joaquim” é característico, a carne bovina é desossada, “manteada”, mantida em salga seca, em ambiente controlado, por um mínimo de 72 horas, podendo ser armazenada e/ou imediatamente embalada a vácuo e mantida refrigerada até o consumo.

O consumo do “Frescal de São Joaquim” é tão tradicional que não destaca qualquer classe sócio-econômica, faz parte do costume alimentar do dia a dia local, seja do cidadão, dos 'peões' de fazenda, ou da alta gastronomia, onde é servido na harmonização com os vinhos de altitude da mesma região e outros produtos locais, fato que, segundo relatos do presidente da COOPERNOVILHOS, Sr. Fábio Tashima, torna o consumo do “Frescal” na região de São Joaquim superior a 80% da sua produção, sendo que 20%, como nos tempos remotos, segue para o consumo no litoral Sul do Estado, Grande Florianópolis e Vale do Itajaí.



Estado de Santa Catarina  
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA  
GABINETE DO SECRETÁRIO

A produção total de carne salgada e dessecada nos municípios que compreendem a **delimitação de São Joaquim para o Frescal**, atualmente é superior a 100 toneladas por ano, emprega mais de 200 colaboradores diretos e indiretos na cadeia produtiva da carne ao “Frescal”.

---

c) **Critérios da delimitação da área geográfica** de São Joaquim para a produção do “Frescal”.

A delimitação da área geográfica de produção do “Frescal de São Joaquim”, segue o princípio da territorialidade sócio-econômica de sua cadeia produtiva, o que torna a região, centro de produção reconhecido, onde o “Frescal de São Joaquim” está intimamente ligado à produção da carne que estabelece a sua origem, seja a partir da pecuária, passando pela indústria frigorífica, até os estabelecimentos de beneficiamento de carnes e produtos cárneos, essencialmente do processamento da carne “salgada e dessecada” como o “Frescal”.

A delimitação da área geográfica compreende os fatores naturais e humanos, que definem a pecuária, o bioma dos Campos de Lages e o ambiente do beneficiamento do “Frescal”; fatores estratificados em mapas que, quando sobrepostos definem o território delimitado de São Joaquim como centro de produção do “Frescal”, sejam eles:

i. **Fator sócio-econômicos**

a. Caracterização da cadeia produtiva do Frescal de (região de) São Joaquim.

A pecuária e a atividade de beneficiamento da carne em charque e Frescal em São Joaquim e região dos Campos de Lages têm importância econômica histórica no passado e presente.

O que torna um território reconhecido centro de produção é a importância sócio-econômica que seu produto imprime a região, e que acrescentam direta ou indiretamente interesses e/ou ativos resultantes das atividades da cadeia produtiva instalada.

O “Frescal de São Joaquim” é um produto cárneo dependente em qualidade de toda sua cadeia produtiva, do fornecimento da indústria frigorífica de abate ao pecuarista produtor da matéria prima para a cadeia produtiva, portanto, importantes características do setor que caracterizam a região reconhecida como centro de produção do “Frescal de São Joaquim”.

ii. **Fatores naturais de influência na pecuária e produção da carne do Frescal**

a. Caracterização de uso e ocupação de solos nos Campos de Lages: pastagens e campos nativos.



Estado de Santa Catarina  
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA  
GABINETE DO SECRETÁRIO

As características do uso e ocupação do solo na microrregião dos Campos de Lages tem relação direta com a produção do Frescal, seja pela atividade pecuária e pelos costumes do serrano, que definem a qualidade do produto reconhecido como “de São Joaquim”.

Por consequência, a paisagem pastoril da serra catarinense com os campos nativos e pastos melhorados, entremeados por ilhas e matas de araucária, estabelecem a importância da caracterização deste bioma na delimitação (da região) de São Joaquim para produção do Frescal.

b. Características Edafoclimáticas dos Campos de Lages: clima, solo, relevo.

As características edafoclimáticas / ambientais, contribuem para definição bioma do Planalto Catarinense, especialmente na microrregião dos Campos de Lages. Ambiente singular reconhecido pela aptidão à atividade pecuária e, onde os costumes surgem da necessidade da adaptação dos povos ao meio. Conjunto de características que também estabeleceram o renome região de São Joaquim como centro de produção do Frescal.

## 2. DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA

### a) **A (IP) Indicação de Procedência de São Joaquim e região para a produção do “Frescal”.**

São Joaquim e região é um reconhecido centro da produção da carne seca e dessecada, do renomado Frescal. No entanto, o uso da toponímia que define a municipalidade de São Joaquim como centro de produção do “Frescal” para expressar o reconhecimento de uma região produtora com diversas outras municipalidades, está no fato da identidade do povo serrano e o vínculo que estes municípios têm com São Joaquim e a microrregião dos Campos de Lages. Este vínculo vem sendo construído desde a história geopolítica dos tempos do Brasil Colônia, na freguesia Nossa Senhora dos Prazeres de Lajes e de São Joaquim da Costa da Serra, com sua aptidão produtiva e costumes alimentares, de onde já se produzia o “charque meia cura”, e que hoje se mantém, devido ao vínculo com a cadeia produtiva da pecuária, que definem a qualidade da carne “Frescal de São Joaquim”.

Por estes fatores históricos do passado ao presente estabelecidos no território, seja da economia pecuária marcante na microrregião dos Campos de Lages, da paisagem pastoril dos campos nativos da região, da renomada qualidade da carne produzida e processada em “Frescal”, dos costumes alimentares dos povos da serra catarinense, do churrasco de Frescal reconhecido como “Prato Típico” de São Joaquim, da folclórica relação do Joaquinense com a denominação do produto como “Frescal”, da busca pelo “Frescal” pela alta gastronomia e, infelizmente do risco da usurpação do termo “Frescal” com a produção em outras regiões com uso de carne inadequada e



Estado de Santa Catarina  
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA  
GABINETE DO SECRETÁRIO

processos não tradicionais, fazendo com que a COOPERNVILHOS buscasse a proteção e o registro para o reconhecimento de São Joaquim (e região) como uma Indicação de Procedência (IP) para o “Frescal”.

---

b) **A delimitação da area geográfica de São Joaquim para a produção do “Frescal”**

A delimitação da area geográfica de São Joaquim para produção do Frescal foi aprovada pela COOPERNVILHOS e seus associados, entidades e instituições parceiras, sendo definida pelos mapas dos fatores naturais e humanos, que sobrepostos, estabelecem a territorialidade de São Joaquim como centro de produção do “Frescal”, como seguem na sequência descritos.

**1 . Fatores sócio-econômicos**

a. Concentração da atividade pecuária e de abate nos Campos de Lages, da Santa Catarinense.

A Microrregião dos Campos de Lages, é definida pelo IBGE, como uma das duas microrregiões que subdividem a região serrana do estado de Santa Catarina, no Brasil . É composta por 18 municípios que reuniam 284.169 habitantes após o censo de 2010 , em uma área total de 15.726 km<sup>2</sup> . É a maior microrregião do estado em área. Possui as cidades mais frias do Brasil, que frequentemente experimentam neve e geada no inverno. Apresenta uma densidade demográfica de 18 habitantes por km<sup>2</sup>, resultante da aptidão econômica agropecuária deste território, predominantemente baseada na atividade pecuária.

A região também representa pelo bioma do Planalto Catarinense e “Campos de Cima da Serra”, que na história do Brasil-Colônia, até os tempos atuais, definiu a aptidão, o uso e ocupação dos solos, com a pecuária predominante no modo semi-extensivo a extensivo, sazonal em campos nativos, exercido por profissionais da lida campeira, tradicionalistas na vestimenta, costumes e práticas pecuárias, herdadas desde os tempos do tropeiros.

A pecuária é ainda hoje a principal atividade econômica da região, definindo a paisagem, as construções típicas dos galpões e residências integradas com os centros de manejo dos bovino, construídos em estruturas de 'taipas', muros de pedra, alguns ainda presentes, desde o tempo dos tropeiros e reformados, outros novos, mas que igualmente estabelecem as divisas de terras, como nos primórdios do tropeirismo do Brasil-Colônia, construídas na época pela escravidão.

Todas são simbologias, práticas e características que provem do saber tradicionalista do povo serrano de se fazer a pecuária e, evidentemente com melhorias da atualidade, no emprego de tecnologias no melhoramento de pastos, manejo do rebanho e a incorporação de raças europeias.



Estado de Santa Catarina  
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA  
GABINETE DO SECRETÁRIO

Esta pecuária resulta em um produto, a carne, que essencialmente é a matéria prima destinada ao beneficiamento do tradicional “Frescal de São Joaquim”.

Estes são os principais fatores humanos e de tradição da pecuária local que identificam e ligam os 18 municípios desta microrregião com a municipalidade de São Joaquim, na denominação do produto “Frescal” e sua origem.

É a 5ª região do estado em número de abates de bovinos, com 1.632 produtores (**Figura 01**), e a 2ª microrregião mais importante do estado em número de rebanho bovino (cabeças), com 14.655 pecuaristas (**Figura 2**), o que demonstra a importância sócio-econômica da atividade na microrregião dos Campos de Lages para o estado, caracterizando uma microrregião característica e tradicional que passa a ser denominada de São Joaquim para o Frescal nos tempos atuais.

Na **Tabela 1**, estão os números de cada município, alguns se destacam apenas pela atividade pecuária, outros em ambas atividades, tanto pecuarista, como de abate, observado em Lages, São Joaquim, São José do Cerrito, Urubici

O Estado de Santa Catarina tem na produção animal 58% do Valor de Produção Agropecuária (VPA) do estado, com a pecuária de bovinos, e o 3º em VPA -, na ordem de R\$ 3. 425,59 milhões.

Na **Figura 1**, encontra-se o mapa do rebanho bovino e nº de pecuaristas, na microrregião definida pelo IBGE como 'Campos de Lages', essencialmente caracterizado como centro de produção pecuária, com 14.714 produtores pecuaristas, 618.216 cabeças de gado, sendo o segundo maior rebanho bovino em uma região de SC.

Na **Figura 2**, encontra-se o mapa do abate bovino, com 41.961 cabeças abatidas, e nº de produtores, 1.605 estabelecimentos que destinam bovinos ao abate na mesma microrregião dos “Campos de Lages”. Ambos mapas caracterizam o território como centro de produção pecuária e de carne destinada, em parte, ao beneficiamento da carne para o Frescal de São Joaquim.



Estado de Santa Catarina  
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA  
GABINETE DO SECRETÁRIO

**Tabela 1:** Quantitativo para o número de pecuaristas, rebanho bovino, produtores de bovinos de corte destinados ao abate, e número de animais abatidos no anos de 2023.

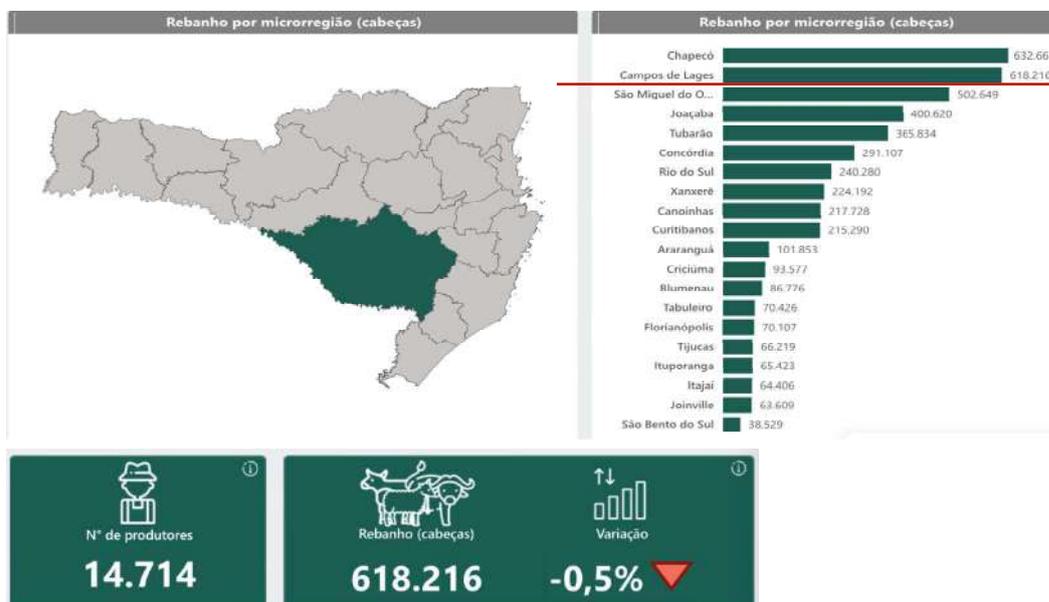
MUNICÍPIO	Nº de Pecuaristas	Rebanho Bovino	Nº de Produtor terminação	Animais Abatidos	Produtor/Pecuarista	Abate/Rebanho
1 Anita Garibaldi,	1.181	37.555	44	717	4%	2%
2 Bocaina do Sul	626	20.092	78	1.039	12%	5%
3 Bom Jardim da Serra,	659	37.485	58	865	9%	2%
4 Bom Retiro	777	30.922	72	3.582	9%	12%
5 Campo Belo do Sul,	900	32.858	44	1.070	5%	3%
6 Capão Alto,	720	30.397	78	1.513	11%	5%
7 Cerro Negro,	673	22.245	20	818	3%	4%
8 Correia Pinto,	888	30.493	118	1.997	13%	7%
9 Lages,	1.355	90.326	215	7.754	16%	9%
10 Otacilio Costa	458	17.303	92	2.102	20%	12%
11 Paineira,	650	38.044	63	2.301	10%	6%
12 Palmeira,	438	11.801	58	1.123	13%	10%
13 Rio Rufino,	360	11.095	33	580	9%	5%
14 São Joaquim,	1.698	83.405	260	4.095	15%	5%
15 São José do Cerrito	1.671	48.311	165	7.332	10%	15%
16 Urubici,	789	42.770	119	4.191	15%	10%
17 Urupema.	447	19.717	48	622	11%	3%
18 Vargem	365	15.456	67	1.073	18%	7%
<b>total</b>	14.655	620.275	1.632	42.774	11%	7%

Fonte: ObservatórioAgro/CEPA, 2024.



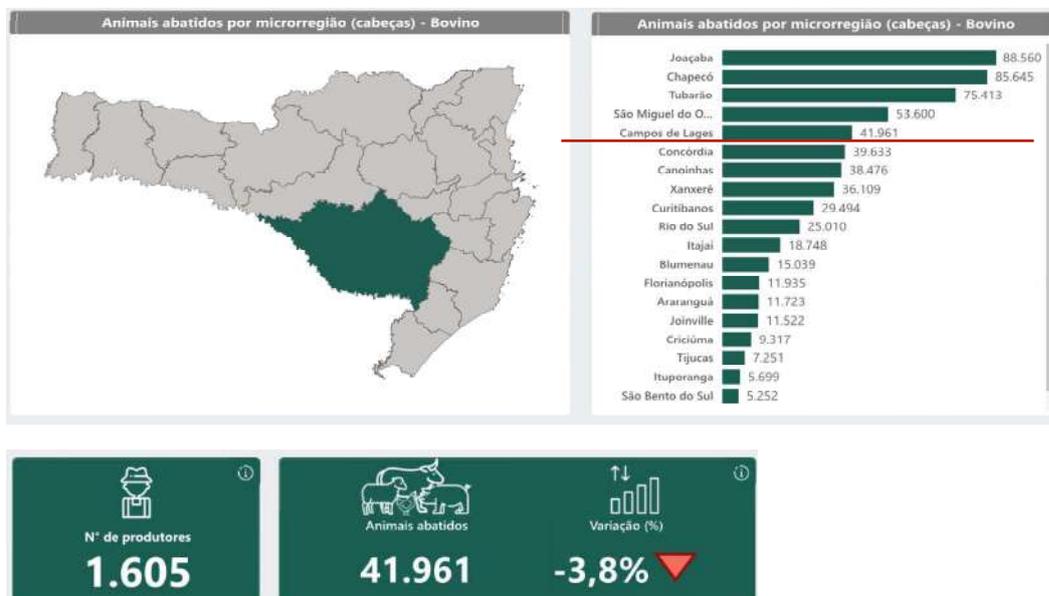
Estado de Santa Catarina  
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA  
GABINETE DO SECRETÁRIO

Figura 01 : Rebanho Bovino/ microrregião CAMPOS de LAGES.



Fonte: <https://www.observatorioagro.sc.gov.br/areas-tematicas/producao-agropecuaria/paineis/>. ICEPA, 2024.

Figura 02 : Nº Animais Abatidos/ inspecionados SC/ microrregião Campos de Lages



Fonte: <https://www.observatorioagro.sc.gov.br/areas-tematicas/producao-agropecuaria/paineis/>. ICEPA, 2024.



Estado de Santa Catarina  
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA  
GABINETE DO SECRETÁRIO

## 2 . Fatores naturais de influência na qualidade produtiva da carne do Frescal

Os Fatores naturais que contribuem para a delimitação da área geográfica, do “Frescal de São Joaquim”, são essencialmente determinantes na produção pecuária, da carne, matéria prima empregada no modo tradicional de beneficiar o Frescal.

A qualidade da carne, está diretamente relacionada ao manejo, sistema e ambiente de produção pecuária, na microrregião dos Campos de Lages, especificamente, se caracterizada pelo bioma do Planalto Catarinense.

O Estado de Santa Catarina pode ser dividido, de acordo com as condições edafoclimáticas em quatro regiões agrícolas: Litoral, Vale do Itajaí, Planalto e Oeste. A região dos Campos de Lages ocupa a região do “Planalto”.

O Planalto Catarinense possui altitudes superiores a 800m. As rochas são sedimentares na parte leste, e basálticas, na parte oeste da região. O relevo é colinoso, sendo o mais “favorável” do estado, com exceção dos municípios situados em maiores altitudes, que apresentam relevo acidentado. Os solos são predominantemente profundos, bem drenados nas áreas aplainadas, e pouco profundos e pedregosos nos terrenos mais declivosos.

### a. Caracterização da predominância de pastagens e campos nativos

No Planalto Catarinense a vegetação é composta em sua maior parte pela Mata de Araucária (Floresta Ombrófila Mista), associada com a predominância dos campos nativos, compostos por gramíneas cespitosas e rizomátosas, entremeadas com elementos arbustivos ou arbóreos, formando muitas vezes florestas de galeria ou capões.

Segundo PIAZZA (1990), no planalto de Lages dá-se o contato das matas costeiras com os pinhais, produzindo associações mistas, matas sub-xerófilas, chamadas faxinais. Os campos sem árvores - campinas - são raros, porque o campo, quase sempre, se apresenta como savanas de araucária, ou como “vassourais” que lembram os campos dos cerrados, dos quais se destacam, tanto pelas espécies arbóreas que os formam, como pelo fato de sua destruição periódica pelo fogo e conseqüente retorno a campina.

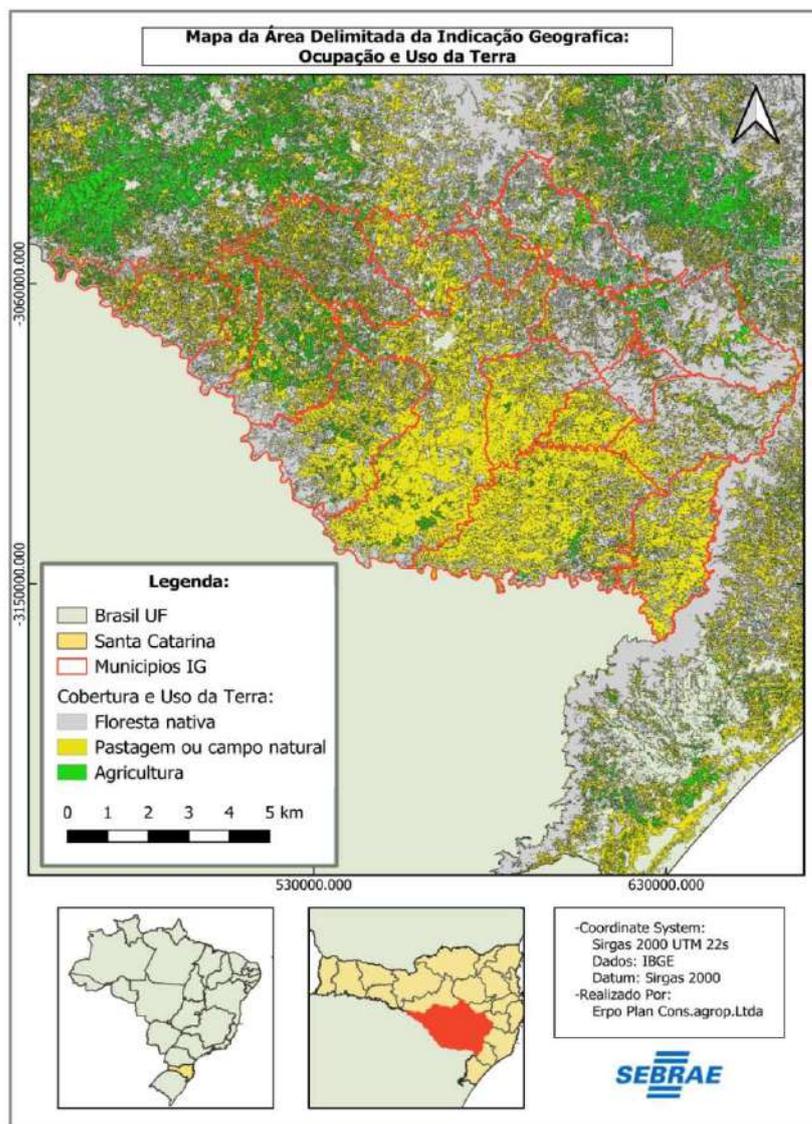
Em estudos mais precisos da qualidade da flora dos Campos de Altitude nos indicam a relação deste com a qualidade da carne dos animais produzidos neste bioma. Rodrigues *et al.* (2000), descreve que, os Campos de Altitude estão presentes no Planalto Sul Catarinense e fazem parte do Bioma Mata Atlântica. Este ecossistema apresenta as características de vegetação típica de ambientes elevados, onde predominam espécies vegetais arbustivas e herbáceas, de ocorrência em regiões de climas tropical, subtropical e temperado. Acrescenta, ...*“Os campos de Lages se enquadram nesta descrição e apresentam espécies com potencial forrageiro, que podem ser usadas em programas de melhoramento, além de outros potenciais, tais como medicinais e ornamentais”*... O levantamento realizado na pesquisa resultou em um total de 517 espécimes coletados, classificados em 28 famílias botânicas e 173 espécies, demonstrou a riqueza de diferentes famílias em áreas de campos nativos.



Estado de Santa Catarina  
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA  
GABINETE DO SECRETÁRIO

O mapa da caracterização do uso e ocupação da terra da região dos 'Campos de Lages' demonstra a predominância dos campos nativos e pastos, entremeada por florestas nativas e pouca agricultura. Sem dúvida, retrato do ambiente natural e da pressão dos povos indígenas da antiguidade aos povos da serra (o serrano), nos dias atuais na sua adaptação a este meio produtivo, estabelecendo essencialmente a atividade pastoril e pecuária como atividade principal nesta região, como pode ser observado no mapa da **Figura 3**.

**Figura 3:** Mapa da área geográfica delimitada de produção do Frescal de São Joaquim, para cobertura e uso da terra (Erpoplan, 2023).





Estado de Santa Catarina  
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA  
GABINETE DO SECRETÁRIO

**3. Fatores naturais de influência na qualidade produtiva da carne do Frescal**

**c. Características Edafoclimáticas da serra catarinense: clima, solo, relevo.**

**1 - O CLIMA e suas variáveis**

De acordo com a classificação de Strahler, o clima de Santa Catarina é do subtipo Subtropical Úmido. Essa classificação baseia-se nas áreas da superfície terrestre, controladas ou dominadas pelas massas de ar. Aplicando o sistema de Köppen, o território catarinense se enquadra nos climas do Grupo C – mesotérmico, uma vez que as temperaturas médias do mês mais frio estão abaixo de 18°C e superior a 3°C. Pertence ao tipo (f), sem estação seca definida, pois não há índices pluviométricos inferiores a 60 mm mensais. Dentro desse tipo é ainda possível distinguir, graças ao fator altitude, dois subtipos: de verão quente (a) encontrado no litoral e no oeste, onde as temperaturas médias de verão são mais elevadas; e de verão fresco (b), nas zonas mais elevadas do planalto.

Segundo Köppen, predominam no Estado os climas: Cfa – Com verão quente e Cfb – com verão fresco. Os sistemas atmosféricos que atuam no Sul do Brasil são controlados pela ação das massas de ar intertropicais (quentes) e polares (frias), sendo estas últimas responsáveis pelo caráter mesotérmico do clima. As condições de tempo dependem da atuação da Massa Tropical Atlântica (mTa) e da Massa Polar Atlântica (mPa). A Primeira atua o ano inteiro, destacando-se na primavera e no verão, enquanto que a Massa Polar Atlântica atua com maior frequência no outono e no inverno. A Frente Polar Atlântica, resultado do contato entre a mTa com a mPa é a responsável pela boa distribuição das chuvas durante o ano.

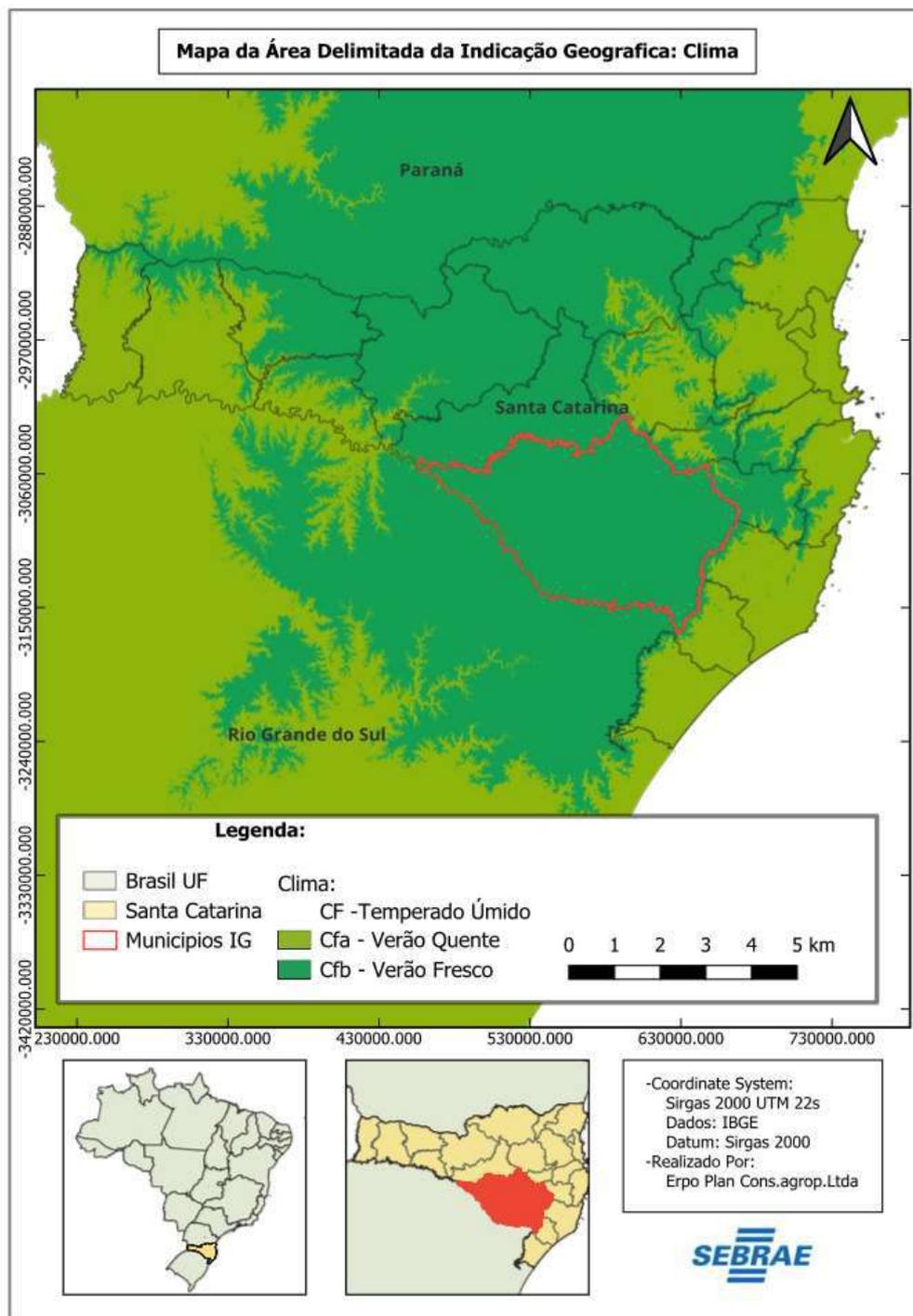
Na região delimitada, a microrregião dos Campos de Lages, com altitude entre 800 a 1300 m. Conforme a classificação climática de KÖPPEN, essa região pertence ao tipo Cfb, caracterizado por verão fresco e que de acordo com o balanço hídrico de THORNTHWAITE, não apresenta déficit hídrico. Uma região de chuvas uniformemente distribuídas, sem estação seca e a temperatura média do mês mais quente não chega a 22°C. Precipitação de 1.100 a 2.000 mm. Geadas severas e freqüentes, num período médio de ocorrência de dez a 25 dias anualmente. O clima frio e úmido que é favorável a formações florestais, no caso florestas de araucária onde o pinho-bravo *Podocarpus lambertii* e a bracatinga *Mimosa scabrella* também são árvores comuns. O resultado é um mosaico de áreas de campo e capões que atualmente estão em expansão.

O mapa do Clima está representado na **Figura 4**.



Estado de Santa Catarina  
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA  
GABINETE DO SECRETÁRIO

Figura 04: Mapa do Clima na Região delimitada dos Campos de Lages.



Fonte:Erpoplan, 2023.

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

[www.agricultura.sc.gov.br](http://www.agricultura.sc.gov.br) gabinete@agricultura.sc.gov.br





Estado de Santa Catarina  
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA  
GABINETE DO SECRETÁRIO

## 2 - O RELEVO e suas variáveis

O relevo da microrregião dos “Campos de Lages”, é reconhecido como de Altitude.

A região geográfica delimitada está inserida dentro da bacia hidrográfica do rio Uruguai, onde se encontra os planalto dissecado do rio Uruguai, o Planalto dos Campos Gerais e o Planalto de Lages, sendo caracterizados por relevos alongados e irregulares de vales profundos e encostas em patamares, contemplam algumas dos maiores pontos de altitude do País, com altitudes que chegam ate 1.822,00m de altitude.

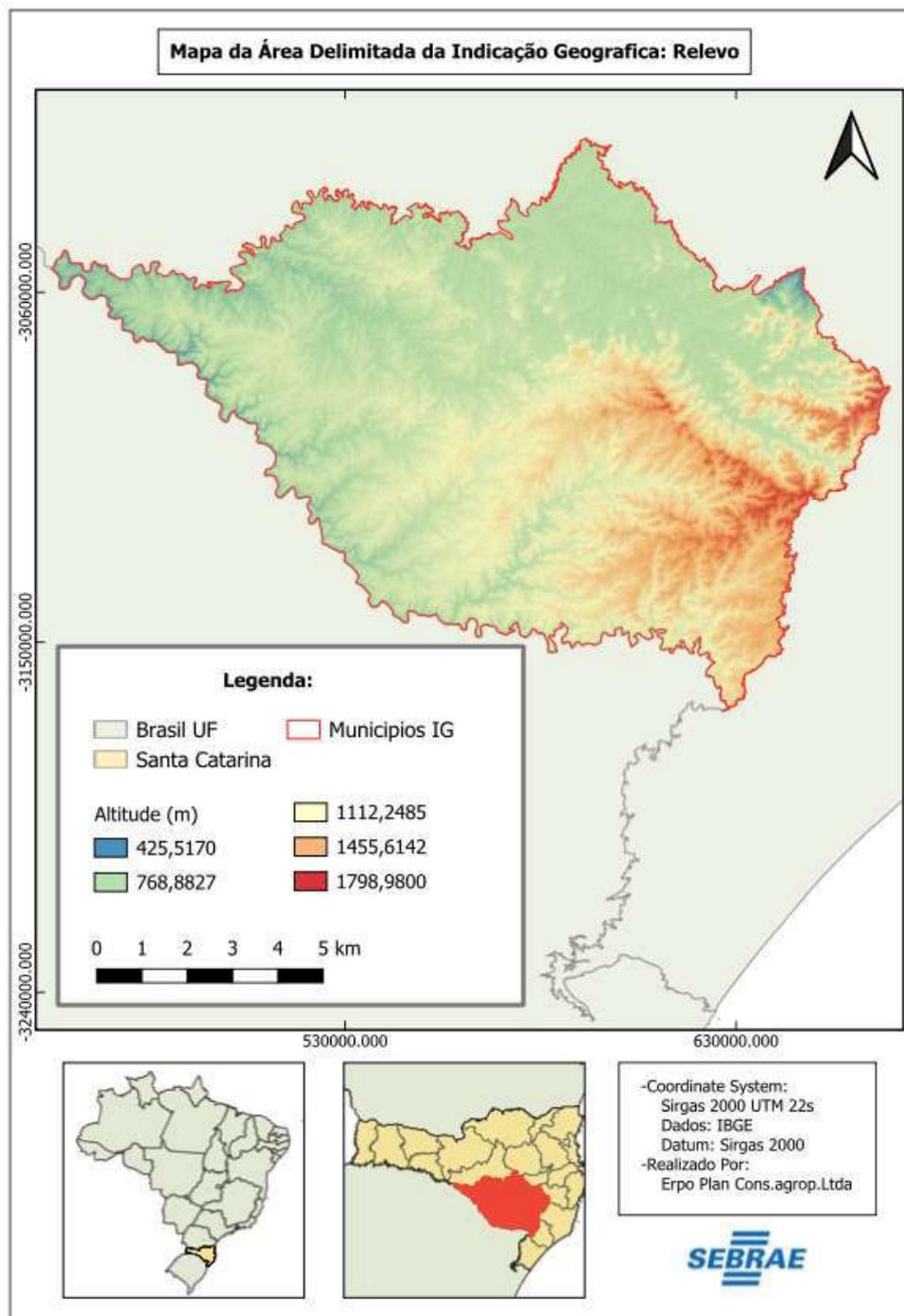
Sua rede hidrográfica integrada na vertente do interior ocupa uma área aproximada de 60.123 km<sup>2</sup>, equivalente a 63% do território catarinense, que fazem parte de uma bacia maior: a Bacia do Prata. A vertente do interior, os rios apresentam, via de regra, perfil longitudinal com longo percurso e ocorrência de inúmeras quedas de água, o que representa, para a região, importante riqueza em potencial hidrelétrico.

A vegetação da região é de Estepe (Campos do Planalto) – São formações diversificadas, campestres, principalmente as florestas de galerias e os capões de mata, intercalando arbóreas e savanas, origem da dinâmica de expansão natural das florestas, adicionadas pela evolução climática. As principais cidades produtoras variam de altitude entre 600 a 1800m metros. Nos municípios as respectivas altitudes médias são: Lages (916m), São Joaquim (1354), Bom Jardim da Serra (1232m), Urubici (918m), Urupema(1326m), Capão Alto (1022m), São Jose do Cerrito (910m) e os demais com altitude acima de 800m do nível do mar podem ser observados no mapa da **Figura 5**.



Estado de Santa Catarina  
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA  
GABINETE DO SECRETÁRIO

**Figura 05:** Mapa do Relevo da região delimitada dos Campos de Lages



**Fonte:** Erpoplan, 2023.



Estado de Santa Catarina  
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA  
GABINETE DO SECRETÁRIO

### 3 - A GEOMORFOLOGIA e suas variáveis

Santa Catarina é subdividida em três principais bacias de desagüamento: os rios que pertencem ao sistema de captação do rio Paraná, ao grande sistema de captação do rio Uruguai e o complexo de rios que pertencem à bacia de drenagem do Atlântico denominada de Região Hidrográfica Costeira Sul. O relevo é resultante da estrutura geológica, do tipo de rocha e dos processos modeladores externos e internos. Considera-se como modeladores – ou agentes – internos (ou endógenos) a ação de fatores ligados à dinâmica interna da Terra, tais como: o movimento de placas tectônicas, vulcanismo e abalos sísmicos. Já os agentes externos (ou exógenos) atuam esculpindo as formas superficiais do relevo, sendo eles: ação dos rios, da gravidade, marítima, eólica, glacial.

O processo modelador da paisagem denominado intemperismo é dividido em três componentes: o intemperismo físico, químico e biológico.

A área serrana de Santa Catarina é geograficamente influenciada por uma série de processos geomorfológicos, descritos como formação do Planalto de Lages, do Planalto dos Campos Gerais, do Planalto dissecado do Rio Uruguai.

Caracterizada por serras e planaltos, sua paisagem é marcada por uma complexa interação geológica que começa sua formação com o super continente Gondwana. A partir desses processos endógenos, sua região é esculpida de terras altas, picos ondulados, planaltos e vales profundos que caracterizam a região.

Encontra-se na na área de estudo em maior superfície as formações dos Planaltos dos Campos Gerais, marcada por extensos campos e um relevo suavemente ondulados, que conferem à região uma aparência de imensos campos abertos, pontilhados por pequenos morros e elevações, com altitudes variando entre 800 e 1.200 metros acima do nível do mar. Também se encontra o Planalto dissecado do Rio Uruguai que é esculpido por uma série de planos e depressões. Com uma densa rede hidrográfica, os rios que drenam para o rio Uruguai formam vales profundos e encaixados.

Sua vegetação é predominante de campos nativos, com presença de campos limpos e campos mistos, além de áreas de floresta subtropical, que junto com a rede hidrográfica conferem grande diversidade de atividades econômicas, ao mesmo tempo em que oferece uma rica diversidade natural e oportunidades para o turismo e o lazer.

O planalto de Lages fica ao mais ao norte dos municípios associados, apresentando uma altitude média mais elevada em comparação com as áreas circundantes, resultando em uma topografia relativamente plana em comparação com outros planaltos da região.

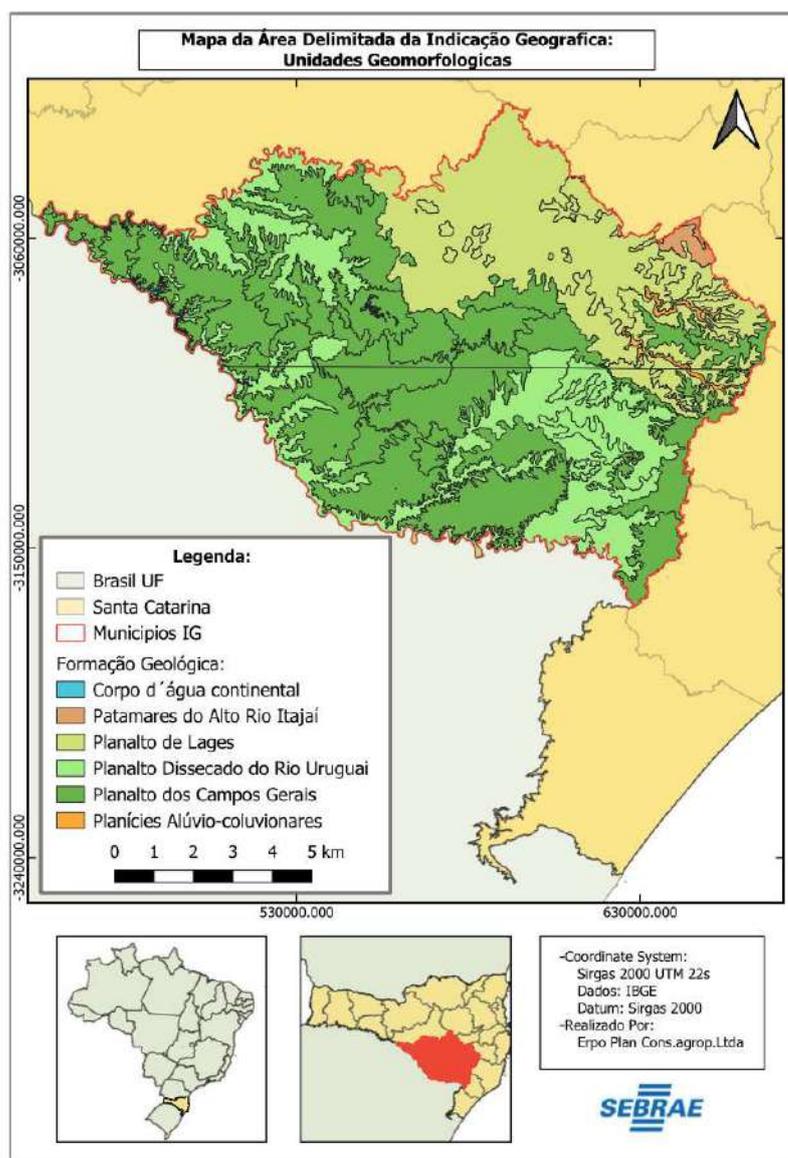
Ainda, segundo Horbach *et al.* (1986), na região que compreende os Campos de Lages e os Campos de Cima da Serra, as rochas efusivas da formação Serra Geral, formada após uma sequência de eventos sucessivos de derrames de lavas entre 120 e 135 milhões de anos.



Estado de Santa Catarina  
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA  
GABINETE DO SECRETÁRIO

O vulcanismo nessas áreas não ocorreu homogeneamente e as diferentes condições de resfriamento do magma atuaram sobre a constituição textural e mineralógica de cada derrame. Isto originou predominantemente o basalto, mas também vários outros tipos de rochas, com variada composição química e textural, incluindo fenobasaltos, andesitos, riocacitos e riolitos. As rochas com composição eminentemente básica correspondem a sua sequência inferior, nas imediações dos vales dos rios Pelotas, Antas e Touros e seus afluentes principais, predominando o basalto.

**Figura 6.** Limites da IG e Unidade Geomorfológicas dos Campos de Lages.



**Fonte:** Erpo plan, 2023.



Estado de Santa Catarina  
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA  
GABINETE DO SECRETÁRIO

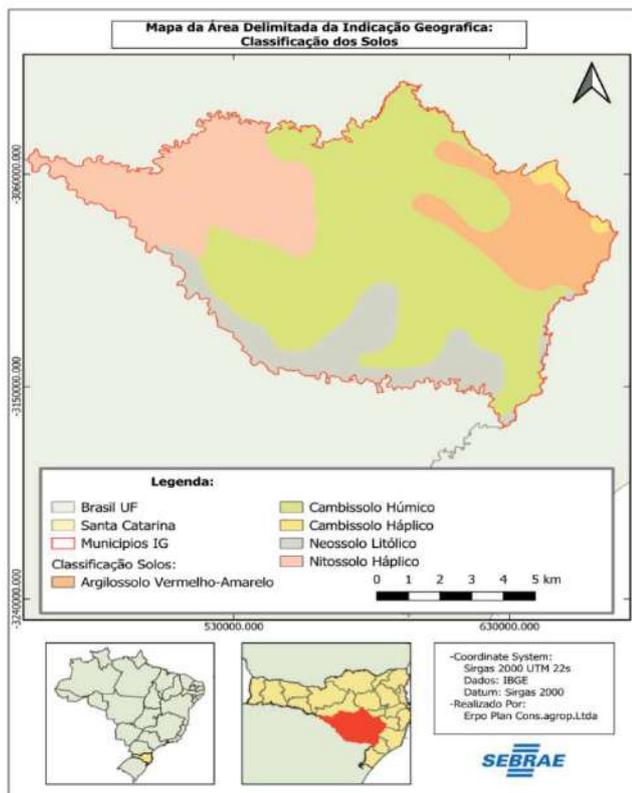
#### 4 - A PEDOLOGIA e suas variáveis

O Sistema Brasileiro de Classificação de Solos prevê 13 classes de solos possíveis de serem encontrados no território nacional. Este sistema é baseado em níveis categóricos, sendo que o 1º nível corresponde as ordens.

Com base no mapeamento de solos de Santa Catarina, na escala de 1:250.000, publicado pela Empresa de Pesquisa Agropecuária Brasileira, apresenta oito ordens de solos para o Estado

Na região Serrana Catarinense, as rochas originárias mais ácidas correspondem principalmente aos últimos derrames de lava, ocorrendo, por este motivo, nas regiões de altitudes mais elevadas, como nos platôs de São Joaquim. Entre as classes de solos dominantes destacam-se Cambissolos, Neossolos Litólicos, Nitossolos e Argissolos. Estes são os solos mais expressivos da região da IG. Os Nitossolos Brunos são os solos menos expressivos da região, porém, nas regiões das áreas com relevo forte ondulado ocorrem os Cambissolo Húmicos, como demonstrado na **Figura 7**.

**Figura 7.** Solos da região da IG dos Campos de Lages.



Fonte: EMBRAPA, 2004.



Estado de Santa Catarina  
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA  
GABINETE DO SECRETÁRIO

a. A descrição dos Nitossolos, de ocorrência na região dos Campos de Lages.

Na região da IG, em relação à paisagem de ocorrência dos Nitossolos, observa-se o predomínio destes solos em relevo ondulado a forte ondulado, o que favorece o processo de erosão do solo, dependendo do manejo empregado. São solos que têm grande potencial agrícola devido a suas características físicas, porém devido ao relevo acidentado, o cultivo deve ser feito mediante o uso de práticas de conservação do solo. Sua fertilidade natural é variável, então aqueles que ainda são eutróficos têm maior potencial agrícola para o desenvolvimento radicular em profundidade. Porém, os distróficos e principalmente os aluminicos, irão requerer maiores cuidados quanto aos tratos culturais, como correção do solo e adubação.

b. A descrição dos Cambissolos, de ocorrência na região da IG.

Na região Sul, e em específico na região da IG, observa-se a maior concentração de Cambissolos Húmicos. Nestas áreas, se destacam as maiores altitudes, de 800 a 1300 metros acima do nível do mar, induzindo a baixas temperaturas, e precipitações de quase 2000mm anuais; e a material de origem variados, mas com predomínio de rochas efusivas ácidas. Apesar da baixa fertilidade, a vegetação de gramíneas, adaptada ao ambiente, permite um aporte de biomassa constante ao solo, e as baixas taxas de decomposição levam a formação de horizontes A húmico ou proeminente.

c. A descrição dos Argissolos, de ocorrência na região da IG.

Na região da IG se apresenta o Argissolos Vermelho-Amarelo, que é um dos tipos de solo mais comuns no Brasil, presente em diferentes regiões do país e de grande importância para a agricultura. Suas características distintivas incluem cor e textura, perfil do solo, fertilidade e manejo adequado. A coloração, característica bem marcante deste solo é resultado da presença de óxidos de ferro, enquanto a coloração amarela é influenciada pela presença de óxidos de alumínio e sua textura varia de arenosos a argilosos, com uma predominância de partículas de argila em sua composição. São solos de perfil profundo e horizontes bem definidos, que contribuem para a boa fertilidade do solo. Costumam ter boa concentração de matéria orgânica na superfície do horizonte A, porém no entanto variam de acordo com a textura e manejo agrícola, como o controle de erosão e a correção da acidez do solo, quando necessário.

d. A descrição dos Neossolos, de ocorrência na região da IG.

Na área delimitada pela IG se apresenta o Neossolos Háplico, encontrados geralmente em áreas de relevo montanhoso, encontras íngremes e topos de morro. Caracterizado por sua baixa profundidade e horizontes poucos desenvolvidos. Geralmente, o horizonte A é superficial e possui pouca matéria orgânica, sendo frequentemente misturado com material mineral não consolidado. A textura do Neossolos Háplico pode variar amplamente, indo desde solos arenosos até solos argilosos.



Estado de Santa Catarina  
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA  
GABINETE DO SECRETÁRIO

Pelas suas características, esses solos podem apresentar limitações quanto atividade agrícola, e seu manejo e práticas de conservação do solo é essencial para esta atividade, como plantio em nível, preservação da cobertura vegetal e a rotação de culturas, podem ajudar a reduzir a erosão e a melhorar a qualidade do solo ao longo do tempo.

### 3. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A história e a notoriedade do “FRESICAL de SÃO JOAQUIM”, remonta à história de mais de 250 anos, registrados e falados, do tropeirismo à pecuária atual e seus produtos tradicionais e típicos da microrregião dos Campos de Lages.

Também foram considerados todos os fatores apresentados que, não se encontram em áreas contíguas aos limites estabelecidos e, que singularmente definem o renome e estabelecem o reconhecimento de SÃO JOAQUIM, sendo o 2º maior produtor pecuário do estado, relevante no cenário nacional de produção bovina de animais de raças nobres, européias; tornando-se o 1º produtor de 'Frescal', distinto de qualquer região de produção por características e qualidades únicas, essencialmente vinculadas ao meio geográfico de produção. Fica marcada a região dos Campos de Lages como delimitada para a produção do Frescal de São Joaquim.

O renome do Frescal de São Joaquim está reconhecido pela imprensa digital e escrita em geral, e por pesquisadores; fazem referência a um produto singular e único do município de São Joaquim e região, próprio para o reconhecimento e proteção por meio do registro de uma Indicação de Procedência.

Assim o descrevem, ... 'o Frescal [ ]... Ao contrário do charque e da carne seca, ficam bem rosados por dentro e as peças podem ser utilizadas até mesmo como churrasco, caso seja o desejo (GAZETA DO POVO, 2020).

Segundo reportagem da Revista Globo Rural (2020), a culinária remonta a comida de antigos tropeiros, gaúchos e europeus que ajudaram na formação da região. A origem mais aceita do frescal é justamente proveniente do charque, quando das tropeadas mais recentes, a carne era consumida sem que chegasse ao nível de dtessecagem do charque.

E é do tropeirismo que surgiu uma das especificidades do churrasco catarinense: a carne “Frescal” (ESTADÃO, 2020).

Por esse motivo, também chamamos, o frescal de “charque meia cura”. O município de São Joaquim passou a ser o primeiro produtor em escala do “Frescal”, através da empresa “Comércio e Distribuição de Carnes Postinho Ltda.”, que posteriormente alterou seu nome fantasia para “Frigozan”. (GAZETA DO POVO, 2020).

Pesquisadores ainda reforçam que o Frescal é uma variante do charque adaptada à cultura regional, é feito de carnes bovinas da região, de qualidade nobre ...[ ]..., genuinamente de São Joaquim, não é fabricado com as mesmas características em nenhum



Estado de Santa Catarina  
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA  
GABINETE DO SECRETÁRIO

outro local do País...[ ]... de gosto singular, acredita-se que se deve ao fato de o gado se alimentar de pastagens naturais próprias da região (SAKR; DALLABRIDA, 2015).

Para chegar a delimitação da área geográfica de “SÃO JOAQUIM”, na modalidade de Indicação de Procedência (IP), para o produto “FRESICAL”, foram realizadas reuniões online, via google meet e presencial durante os anos de 2023, com a participação de técnicos consultores do Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas – Sebrae, Cooperativa de pecuaristas de Carnes Nobres de São Joaquim (COOPERNOVILHOS), Sindicato Rural de São Joaquim, produtores de Frescal, colaboradores especialistas e representantes de prefeituras.

A delimitação geográfica de “São Joaquim” para a produção do “Frescal”, contempla os municípios inseridos na delimitação dos “Campos de Lages” como centro de produção da carne bovina ao Frescal (carne salgada e dessecada).

Foram considerados levantamentos da história, da cadeia produtiva da carne, da cultura e costumes locais, do saber fazer, a espacialização dos produtores, estudos ambientais edafoclimáticas, e também dados espaciais referenciados ao SIRGAS 2000 (Sistema de Referência Geocêntrico para as Américas): o mapa político de Santa Catarina na escala 1:500.000 (IBGE, 2018); o modelo digital de elevação do Shuttle Radar Topography Mission-SRTM (2008) com 90 m de resolução.

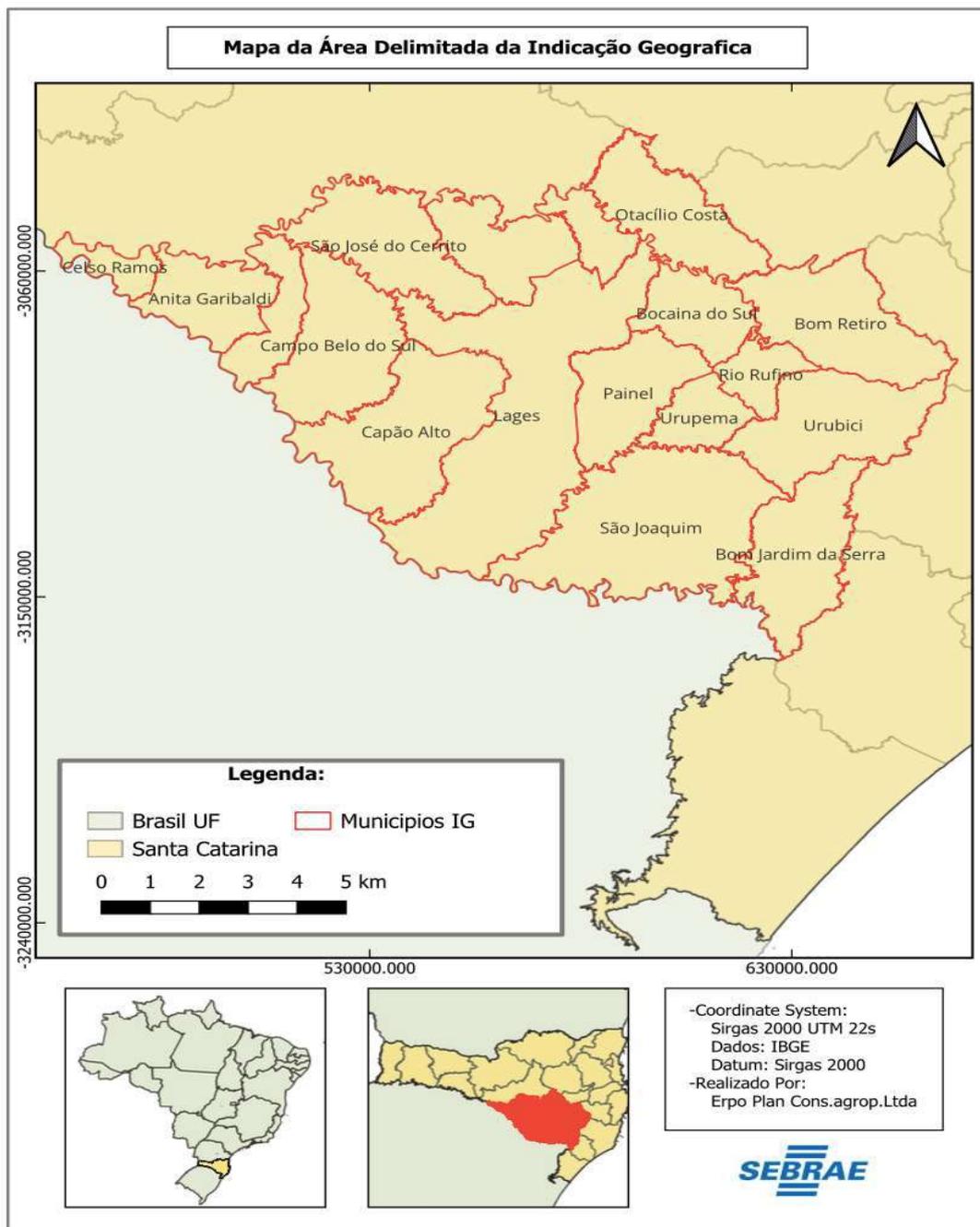
Com estes documentos, foram geoprocessados, em sistema de informações geográficas e feita a delimitação. A base cartográfica utilizada foi o mapa político de Santa Catarina na escala 1:500.000 (IBGE, 2018).

A área delimitada soma um total de 15.732,064 km<sup>2</sup> e localiza-se entre as coordenadas geográficas de latitudes e longitudes de: -27.751332° , -27.646653° e -49.917069° , -49.912184° respectivamente. E dessa forma estão inseridos totalmente os territórios geográfico político atual (2024) dos municípios catarinenses de: Anita Garibaldi, Bocaina do Sul, Bom Jardim da Serra, Bom Retiro, Campo Belo do Sul, Capão Alto, Celso Ramos, Cerro Negro, Correia Pinto, Lages, Otacílio Costa, Pained, Palmeira, Rio Rufino, São Joaquim, São José do Cerrito, Urubici, Urupema (**Figura 8 e ANEXO 1**).



Estado de Santa Catarina  
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA  
GABINETE DO SECRETÁRIO

**Figura 8.** Mapa oficial da área geográfica delimitada de São Joaquim (e região) para o "Frescal"





Estado de Santa Catarina  
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA  
GABINETE DO SECRETÁRIO

---

#### 4. CONCLUSÃO

O pedido de reconhecimento da área geográfica de SÃO JOAQUIM à produção do FRESCAL (carne salgada e dessecada), a ser registrado como uma IG na espécie de Indicação de Procedência (IP), está inteiramente fundamentado na Instrução Normativa; INPI nº 04/2022 para o conceito da Indicação de Procedência (IP) que é, "... o nome geográfico de região que tenha se tornado conhecido como centro de produção e extração de determinado produto ou serviço". Conclui-se que a delimitação da área proposta apresenta conformidade em função dos critérios considerados, os quais foram anteriormente mencionados e referenciados neste documento, sendo inteiramente procedente o reconhecimento de "SÃO JOAQUIM" (e região) para produção do "FRESCAL" como um produto de Indicação de Procedência (IP).

#### Referências citadas no texto do documento

ARRUDA, I. Lages. Imprensa Oficial do Estado. Florianópolis. 133p. 1960.

CEPA. Síntese Anual da Agricultura de Santa Catarina 2016-2017. Florianópolis: Epagri - Cepa, 2017. [www.cepa.epagri.sc.gov.br](http://www.cepa.epagri.sc.gov.br)

COSTA, L. O continente das Lagens – sua história e influência no sertão da terra firme.. Florianópolis: Fundação Catarinense de Cultura, (4 volumes) 1982.

DEAN, W. A ferro e fogo: a história e a devastação da Mata Atlântica brasileira. São Paulo: Cia. das Letras, 1996.

EMBRAPA – Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária. Solos do Estado de Santa Catarina. Rio de Janeiro, 2004. Embrapa, 2004.

EPAGRI notícias <https://estado.sc.gov.br/noticias/seminario-de-pecuaria-da-serra-catarinense-esta-com-inscricoes-abertas/>. Florianópolis. 2015.

ESTADÃO. Herança dos Tropeiros. Disponível em: [http://patrocinados.estadao.com.br/santa-catarina/clima/outono/outono\\_heranca\\_dos\\_tropeiros.html](http://patrocinados.estadao.com.br/santa-catarina/clima/outono/outono_heranca_dos_tropeiros.html) (2020).

FLORIANI, G. dos S; História Florestal e sócio-lógica do Uso do solo na Região dos Campos de Lages no século XX; Lages. 230p.2007.

GAZETA DO POVO. Trutas e frescal. Sabores da Serra Catarinense agora em Curitiba. Disponível em: [https://www.gazetadopovo.com.br/vozes/panela-do-anacreon/trutas-e-frescal-sabores-da-serra-catarinense-agora-em-curitiba/\(2020\)](https://www.gazetadopovo.com.br/vozes/panela-do-anacreon/trutas-e-frescal-sabores-da-serra-catarinense-agora-em-curitiba/(2020)).

GIDDENS, A.; BECK, U.; LASH, S. Modernização Reflexiva: Política, Tradição e Estética na Ordem Social Moderna. São Paulo. Ed UNESP. 264p.1997.



Estado de Santa Catarina  
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA  
GABINETE DO SECRETÁRIO

HISTÓRIA CATARINA – **Tropeirismo em Santa Catarina**. Dezembro 2017. Disponível em: <http://historiacatarina.com.br/blog/2017/12/12/tropeirismo-em-santa-catarina/>. Acesso em: 26 abr. 2019.

HORBACH, R.; KUCK, L. & MARIMON, R. G. Geologia. In: BRASIL. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Levantamento de Recursos Naturais. Vol.33. Capítulo 1, Rio de Janeiro, 1986, 796p.

IBGE. Censo Agropecuário 2017. [Rio de Janeiro, 2018]. Disponível em: <<https://sidra.ibge.gov.br/pesquisa/censo-agropecuario/censo-agropecuario-2017>>. Acesso em: ago. 2019.

MARTORANO, D. Temas catarinenses. Florianópolis. Ed. UFSC/Ed. Lunardelli. 1982.

PASQUALE, Overmundo – **Tropeiros: uma saga de 250 anos**. Abril 2007. Disponível em: <http://www.overmundo.com.br/overblog/tropeiros-uma-saga-de-250-anos>. Acesso em: 26 abr. 2019.

PIAZZA, W.F; A Escravidão Numa Área de Pastoreio: os "Campos" de Lages; Estudos Ibero-Americanos, PUCRS, XVI (1,2):263-274, jul. e dez., 1990.

PINTO, C. E. et al. Pecuária de corte: Vocação e inovação para o desenvolvimento catarinense. Florianópolis: Epagri, 2016. 209 p.

REVISTA GLOBO RURAL. Tentação da Montanha. Disponível em: <http://revistagloborural.globo.com/GloboRural/0,6993,EEC942792-1641,00.html> (2020).

RODRIGUES, T. M.; ANTONIUTTI, M. J. A.; SILVA, J. A. da.; BORTOLUZZI, R. L. da Costa.; Diversidade florística em áreas campestres na Região da Coxilha Rica, Lages, SC. 29º SIC-UDESC, Lages, 2000.

SAKR, M; DALLABRIDA, V: Produtos de Santa Catarina com identidade territorial. Revista da Política Agrícola. Ano XXIV – N 102 o 3 – Jul./Ago./Set. 2015. Disponível em: <https://www.alice.cnptia.embrapa.br/alice/bitstream/doc/1035587/1/ProdutosdeSantaCatarina.p df>. (2024).

### Referências consultadas para elaboração do documento

ACEPA. Análise de mercado. Conjuntura. Safras. **Boletim Agropecuário**. N°112. Florianópolis 2022, ISSN: 2764-7579 (on-line). Disponível em: <https://publicacoes.epagri.sc.gov.br/ba/article/view/1551/1397>. Acesso em 29 de setembro de 2022.

ALVARES, C.A.; STAPE, J.L.; SENTELHAS, P.C.; GOLÇALVES, J.L.M.; SPAROVEK, G. Köppen's climate classification map for Brazil. **Meteorologische Zeitschrift**, Vol. 22, n. 6, 711–728. 2013. DOI: <https://doi.org/10.1127/0941-2948/2013/0507>

ANAIS DO V SIMPÓSIO INTERNACIONAL DE CIÊNCIAS, SAÚDE E TERRITÓRIO: vida saudável e bem estar em todas as idades. /organizado por Natalia Veronez da Cunha Bellinati. – Lages: Uniplac, 1510 p. 2019.

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

[www.agricultura.sc.gov.br](http://www.agricultura.sc.gov.br) gabinete@agricultura.sc.gov.br





Estado de Santa Catarina  
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA  
GABINETE DO SECRETÁRIO

BRASIL. Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996, (Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 15 maio 1996.

BRASIL. Lei no 10.267, de 28 de agosto de 2001. **Dispõe sobre o georreferenciamento dos imóveis rurais.** Disponível em:

[http://www.sigam.ambiente.sp.gov.br/sigam2/legisla%C3%A7%C3%A3o%20ambiental/lei%20fed%202001\\_10267.pdf](http://www.sigam.ambiente.sp.gov.br/sigam2/legisla%C3%A7%C3%A3o%20ambiental/lei%20fed%202001_10267.pdf). Acesso em: 28 jun. 2011.

DUBREUIL, V.; FANTE, K. P.; PLANCHON O. ; SANT'ANNA NETO, J. L. Os tipos de climas anuais no Brasil: uma aplicação da classificação de Köppen de 1961 a 2015. 37p. 2018. DOI: <https://doi.org/10.4000/confins.15738>

FATMA. Mapa de Uso do Solo de Santa Catarina, 2004.

FORNARI, A. **Petrologia, geoquímica e metamorfismo das rochas enderbíticas-charnockíticas da região de Lage-Mutuípe - BA. Salvador, 1993.** 116 p. il. Dissertação (Mestrado em Geologia Econômica) - Universidade Federal da Bahia, Instituto de Geociências, Salvador, 1993.

GOOGLE MAPS/ Aerolevanteamento do Gov do Estado de SC, 2011.

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Cidades.** Disponível em <https://cidades.ibge.gov.br/>. Acessado em 10 out 2020.

IBGE- Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Produção da Pecuária Municipal 2017.** Rio de Janeiro: Diretoria de Pesquisas. v. 45, p.1-8, 2017.

IBGE. Censo Agropecuário 2017. [Rio de Janeiro, 2018]. Disponível em: <https://sidra.ibge.gov.br/pesquisa/censo-agropecuario/censo-agropecuario-2017>>. Acesso em: ago. 2019.

IBGE. Plataforma de dados <https://cidades.ibge.gov.br/>. Acessado em novembro de 2020.

IBGE, Mapa político de SC 2018 Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/geociencias/organizacao-do-territorio/malhas-territoriais/15774-malhas.html?edicao=24048&t=acesso-ao-produto>. Acesso em 20 de janeiro de 2023.

IBGE- Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Produção da Pecuária Municipal 2017. Rio de Janeiro: Diretoria de Pesquisas. v. 45, p.1-8, 2017.

IBGE. Censo Agropecuário 2017. [Rio de Janeiro, 2018]. Disponível em: <https://sidra.ibge.gov.br/pesquisa/censo-agropecuario/censo-agropecuario-2017>>. Acesso em: ago. 2019.

IBGE, Censo 2000. Rio de Janeiro: Fundação Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, 2000.

IBGE, Mapa de Divisões Territoriais. Rio de Janeiro: Fundação Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, 2005.

ICEPA. Mapa das Mesorregiões Geográficas de Santa Catarina. Disponível em: [http://cepa.epagri.sc.gov.br/agroturismo/mapa\\_meso.html](http://cepa.epagri.sc.gov.br/agroturismo/mapa_meso.html)



Estado de Santa Catarina  
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA  
GABINETE DO SECRETÁRIO

INMET. Normais climatológicas do Brasil dos anos de 1981 a 2010. Disponível em <http://www.inmet.gov.br/portal/index.php?r=clima/normaisclimatologicas>. Acesso em 20 de abril de 2022.

KÖPPEN, W., 1936: Das geographische System der Klimate (The geographic system of climates). In: Köppen, W. und R. Geiger (Hrsg.): Handbuch der Klimatologie, Bd. 1, Teil C – Borntraeger, Berlin, 44pp. Disponível em: [https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/3/3c/Das\\_geographische\\_System\\_der\\_Klimate\\_%281936%29.pdf](https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/3/3c/Das_geographische_System_der_Klimate_%281936%29.pdf) . Acesso em 13 de outubro de 2022.

Monteiro, M. A, **Caracterização climática do estado de Santa Catarina: uma abordagem dos principais sistemas atmosféricos que atuam durante o ano.** Geosul, v.16, n31, p.69-78, 2001.

Monteiro, M. A. & Mendonça, Magaly. **Dinâmica atmosférica no Estado de Santa Catarina.** In: Herrmann, Maria. L. de P. (org.). Atlas de Desastres Naturais do Estado de Santa Catarina. Florianópolis: SEA/DGED, 2006.

MURAL edição 10 anos. Pioneirismo na Venda do Frescal; São Joaquim. Novembro de 2020.

SPG. Mapa Político de Santa Catarina (1:500.000): Secretaria de Estado do Planejamento: Diretoria de Geografia e Cartografia, 2013.

UBERTI, A. A. A. Santa Catarina: proposta de divisão territorial em regiões edafoambientais homogêneas. 2005. 206p. (Doutorado em Engenharia Civil) - Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2005.

Atenciosamente,

[Assinatura Digital]  
**Valdir Colatto**  
Secretário de Estado



## Assinaturas do documento



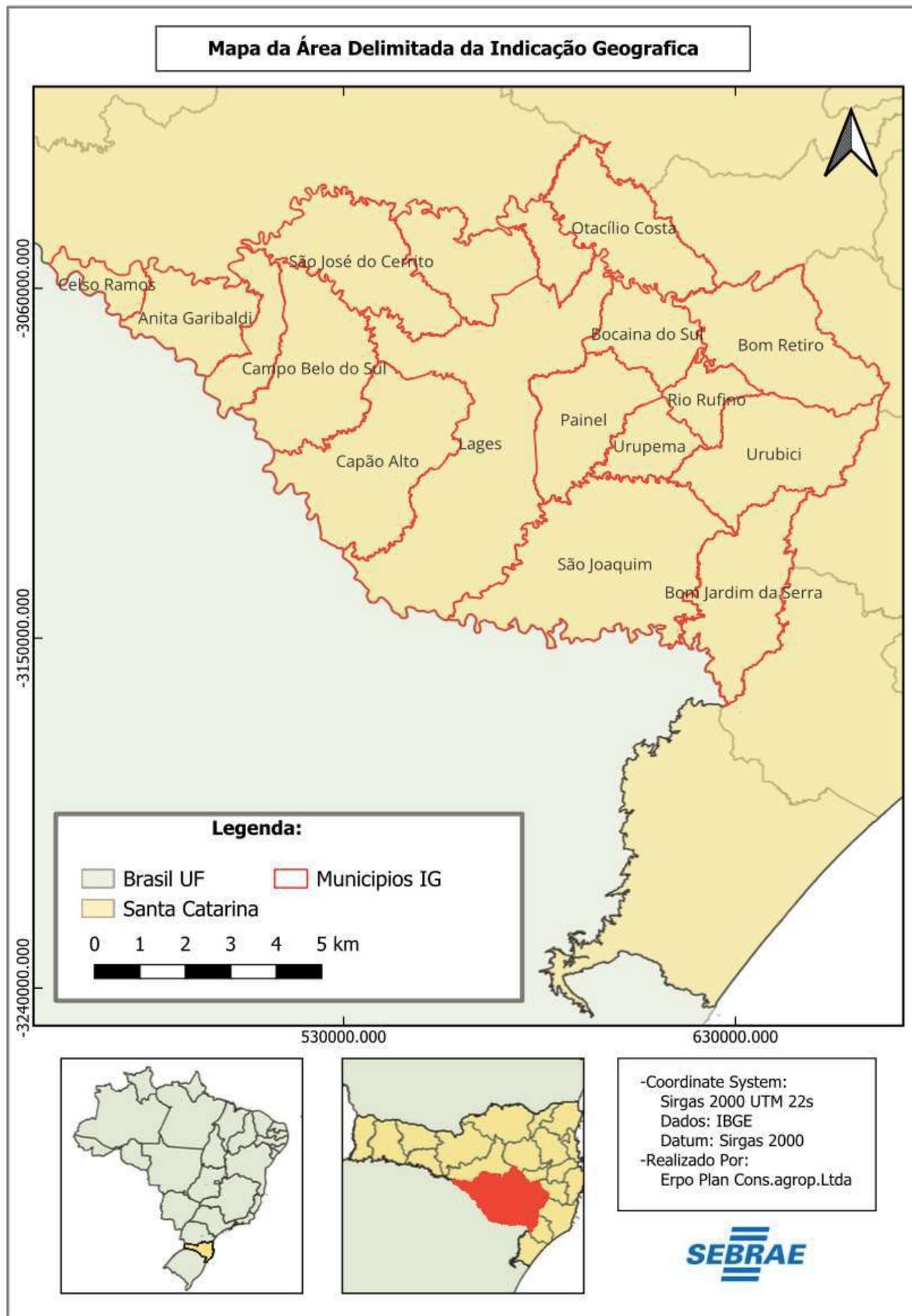
Código para verificação: **4DW3G92J**

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

✓ **VALDIR COLATTO** (CPF: 162.XXX.779-XX) em 29/02/2024 às 16:42:35  
Emitido por: "SGP-e", emitido em 30/12/2022 - 13:48:54 e válido até 30/12/2122 - 13:48:54.  
(Assinatura do sistema)

Para verificar a autenticidade desta cópia, acesse o link <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo/conferencia-documento/U0FSXzcwMDNfMDAwMDAyNThfMjU4XzlwMjRfNERXM0c5Mko=> ou o site <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo> e informe o processo **SAR 0000258/2024** e o código **4DW3G92J** ou aponte a câmera para o QR Code presente nesta página para realizar a conferência.

**ANEXO 1 - MAPA DA ÁREA GEOGRÁFICA DELIMITADA DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA (IP) DE SÃO JOAQUIM PARA A PRODUÇÃO DE “FRESCAL”.**





## Assinaturas do documento



Código para verificação: **67KP6P4B**

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

✓ **VALDIR COLATTO** (CPF: 162.XXX.779-XX) em 29/02/2024 às 16:42:35  
Emitido por: "SGP-e", emitido em 30/12/2022 - 13:48:54 e válido até 30/12/2122 - 13:48:54.  
(Assinatura do sistema)

Para verificar a autenticidade desta cópia, acesse o link <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo/conferencia-documento/U0FSXzcwMDNfMDAwMDAyNThfMjU4XzlwMjRfNjdLUDZQNEI=> ou o site <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo> e informe o processo **SAR 00000258/2024** e o código **67KP6P4B** ou aponte a câmera para o QR Code presente nesta página para realizar a conferência.

INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS – RPI 2814 de 10 de dezembro de 2024.

**CÓDIGO 395 (Concessão de registro)**

**Nº DO PEDIDO:** BR402022000010-3

**INDICAÇÃO GEOGRÁFICA:** Luiz Alves

**ESPÉCIE:** Indicação de Procedência

**NATUREZA:** Produto

**PRODUTO:** Banana

**REPRESENTAÇÃO:**



**PAÍS:** Brasil

**DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA:** Abrange totalmente a área de 260,08 km<sup>2</sup>, coincidindo com os limites políticos do município de Luiz Alves, no estado de Santa Catarina.

**DATA DO DEPÓSITO:** 14 de outubro de 2022

**REQUERENTE:** Associação dos Bananicultores do Município de Luiz Alves – ABLA.

**PROCURADOR:** Não se aplica.

**DESPACHO**

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) “LUIZ ALVES” para o produto **BANANA**, 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 o cumprimento das exigências formuladas anteriormente, de acordo com o publicado na Revista de Propriedade Industrial – RPI 2796, de 06 de agosto 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 870220094477 de 14 de outubro de 2022, recebendo o n.º BR402022000010-3.

Encerrado o exame preliminar, deu-se início ao exame de mérito, quando foi verificada a necessidade de conformação do pedido à norma vigente, conforme exigência publicada em 06 de agosto de 2024, sob o código 304, na RPI 2796.

Em 04 de outubro de 2024, foi protocolizada tempestivamente pela Requerente a petição n.º 870240085160, em atendimento ao despacho de exigência supracitado.

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

**2.1 Exigência n.º 1**

A exigência n.º 1 solicitou:

- 1) Reapresente o Caderno de Especificações Técnicas:
  - a. Excluindo ou alterando os trechos que afirmem que há outros municípios além de Luiz Alves na área delimitada da IG;

- b. Descrevendo a terceira etapa de análise para ateste de conformidade do produto e uso da etiqueta ou indicando de forma clara no §2º do art. 11 que existem apenas duas etapas, para precisão do CET;
- c. Retificando a enumeração dos parágrafos do art. 11, uma vez que o §2º aparece duas vezes, o que pode comprometer a compreensão e o cumprimento das regras do documento.

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

- Caderno de Especificações Técnicas com as devidas alterações, fls. 06 a 31.

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

## 2.2 Exigência nº 2

A exigência nº 2 solicitou:

- 2) Apresente a ata registrada da assembleia que aprovar as alterações no CET, acompanhada de lista de presença que indique quem dentre os presentes é produtor de banana.

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

- Ata registrada da assembleia que aprovou as alterações no CET, acompanhada de lista de presença indicando quem dentre os presentes é produtor de banana, fls. 32 a 35;

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

## 3. CONCLUSÃO

De acordo com a documentação apresentada, a produção de banana em Luiz Alves se confunde com a história mais recente da região, uma vez que o local foi reconhecido como município em 1958 e os primeiros relatos sobre o cultivo de banana datam de 1977, poucos anos depois. O início da bananicultura no local se deu na década de 1970, após uma forte crise econômica que tornou necessária a busca por novas atividades agrícolas na região.

Apesar de o cultivo da fruta ter sido iniciado tão próximo do reconhecimento oficial da cidade, não havia uma cadeia produtiva organizada estabelecida, o que dificultava tanto a produção quanto a comercialização. Então, no final da década de 1980, tornou-se clara a necessidade de organizar a cadeia de forma coletiva e desenvolver ações em prol dos produtores da banana do município catarinense de Luiz Alves.

Em 1990, foi realizada no município a 1ª Festa Nacional da Banana e, até 2019, já haviam sido realizadas trinta e três edições da Festa, caracterizando a importância econômica e cultural da atividade no local. Conforme os documentos apresentados, as diversas edições do evento apresentaram o produto a compradores regionais e também de outros estados brasileiros e tornou possível o maior reconhecimento de Luiz Alves como um centro produtor de banana no país. Atualmente, o local possui cerca de quatrocentas propriedades de pequeno porte que têm a bananicultura como principal atividade, sendo mais de quatro mil hectares de plantio.

Além disso, há uma preocupação crescente com a busca por novas tecnologias para a produção, o que confere confiabilidade e fidelidade, mesmo nos mercados mais exigentes. As boas práticas aplicadas ao manuseio dos cachos, ao manejo pós-colheita, bem como todos os procedimentos realizados nas casas de embalagem e nas câmaras de climatização resultam na comercialização de frutas de alta qualidade, tanto no mercado brasileiro, quanto no mercado internacional, especialmente no que se refere aos países do Mercosul, como Argentina e Paraguai.

Por fim, o Caderno de Especificações Técnicas da IP Luiz Alves recomenda que os produtores de banana busquem “implementar ações visando a adoção de princípios e uso de práticas sustentáveis em todas as etapas da cadeia produtiva, estimulando ações de fortalecimento da sustentabilidade do território de Luiz Alves”.

Verificada a presença dos requisitos estabelecidos pela Lei n.º 9.279/96 e pela Portaria/INPI/PR n.º 04/22, e não havendo pendências quanto ao exame, recomendamos a **CONCESSÃO** do pedido de registro e expedição do certificado de reconhecimento do nome geográfico “**LUIZ ALVES**” para o produto **BANANA** como **INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA (IP)**, 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, 05 de dezembro de 2024.

Assinado digitalmente por:

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

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

De acordo, publique-se.

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

**Marcelo Luiz Soares Pereira**  
Coordenador Geral de Marcas, Indicações Geográficas e Desenhos Industriais  
Instituto Nacional da Propriedade Industrial  
SIAPE 1285263



**CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS**  
**da INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA**  
**BANANA DE LUIZ ALVES**

**05 de Setembro de 2024.**

*versão 4.*

CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS  
da INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA  
de LUIZ ALVES para 'BANANA'.

**INTERESSADO: ABLA - Associação dos Bananicultores de Luiz Alves.**

**ASSUNTO: A ABLA - ABLA - Associação dos Bananicultores de Luiz Alves**, nas atribuições que lhe confere, em seu Estatuto, Art. 4º, ...“A ABLA tem por objetivo a coordenação, proteção e representação dos bananicultores e atividades afins, nos termos das disposições legais e constitucionais sobre a matéria, com intuito de colaborar com os poderes públicos e as demais associações de classe, defender os interesses dos associados na sua área geográfica de atuação”..., conjuntamente com seus associados produtores, denominados 'bananicultores', entidades representativas do setor e governança que reuniram-se em assembleia geral ordinária da ABLA, realizada em Luiz Alves no dia **05 de Setembro de 2024** e aprovou a 4ª versão do Caderno de Especificações Técnicas e o Plano de Controle e Proteção da Indicação de Procedência da Banana de Luiz Alves.

**REFERÊNCIA:** Caderno de Especificações Técnicas da Indicação de Procedência (IP), para Banana de Luiz Alves, atende o que define o Art. 16, inciso II (Caderno de Especificações Técnicas), da Portaria/INPI/PR nº 04/22, de 12 de Janeiro de 2022, para fins de atender "*as condições para pedido do registro das Indicações Geográficas*", a luz desta portaria e no que estabelece o *Manual de Indicações Geográficas*", assim como do disposto na Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996.

**SUMÁRIO EXECUTIVO:**

**INDICAÇÃO GEOGRÁFICA:** Luiz Alves

**ESPÉCIE:** Indicação de Procedência

**NATUREZA:** Produto

**PRODUTO:** Banana (fruto in-natura da espécie *musa sp.*)

**DOCUMENTO ELABORADO POR:** Revisado e atualizado, aprovado em AGO ABLA, em **05 de Setembro de 2024**, teve a participação do grupo de Trabalho da Indicação de Procedência de Luiz Alves para Banana, formado por representantes da cadeia produtiva e bananicultores, representantes, técnicos e lideranças da Prefeitura Municipal de Luiz Alves, Universidade Federal de Santa Catarina, Sebrae, Erpo Plan Cons Agropecuária Ltda, ABLA, Secretaria de Agricultura do Estado de Santa Catarina, especialistas convidados ligados a Cadeia produtiva da bananicultura no estado de Santa Catarina.

## CAPÍTULO I

### NOME GEOGRÁFICO DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA

**Art. 1º** - O nome da região geográfica da Indicação de Procedência (IP) é: **“Luiz Alves”**.

§ 1º - Luiz Alves é uma toponímia municipal, cujo reconhecimento é notório, como um centro de produção com qualidade, responsabilidade e sustentabilidade além de inovador em tecnologias, com o status de principal exportador do estado e do Brasil para o Mercosul.

## CAPÍTULO II

### DESCRIÇÃO DO PRODUTO DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA

**Art. 2º** - O produto da Indicação de Procedência (IP) é: “Banana”

§ 1º - A Banana na qual define o produto da IP, é produzida sob condições e características sócio-econômicas, histórica e culturais presentes na área geográfica delimitada, reconhecida pela atuação da ABLA e sua organização produtiva, estabelece o renome à Luiz Alves.

§ 2º - O produto da Indicação de Procedência (IP) será identificado e nominado como: **“Banana de Luiz Alves”**;

## CAPÍTULO III

### ÁREA GEOGRÁFICA DELIMITADA DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA

**Art. 3º - A Área Geográfica Delimitada da IP de Luiz Alves para Banana;**

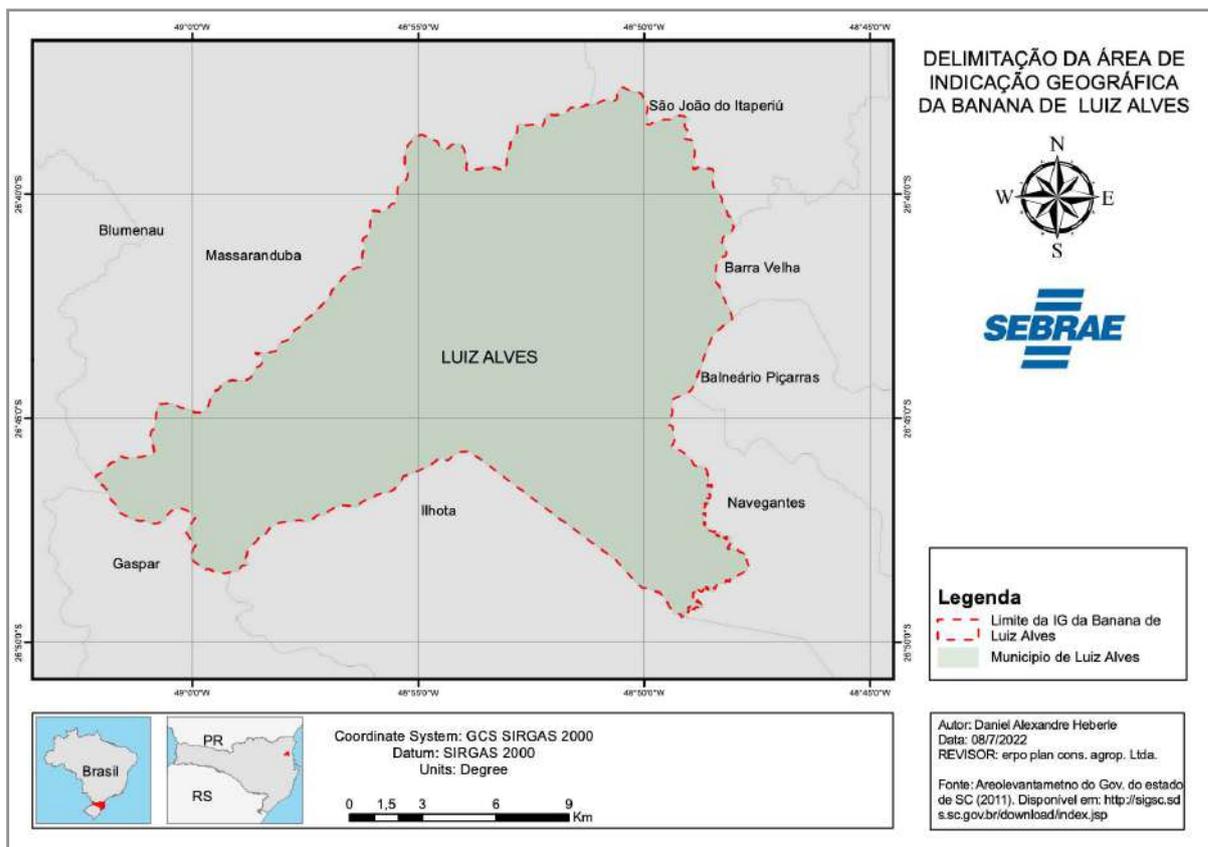
A área geográfica delimitada para a Indicação Geográfica, na espécie Indicação de Procedência, para 'Banana de Luiz Alves', ficou delimitada entre os paralelos e meridianos 26o37'37,44"S, 48o50'29,58"W e 26o49'25,73"S, 48o49'10,95"W, abrangendo totalmente a área do município de Luiz Alves, com área total de 260,08 km<sup>2</sup>. A delimitação segue os limites legais dispostos na Lei no 13.993, de 20 de março de 2007, que consolida as divisas intermunicipais do Estado de Santa Catarina, para a municipalidade de Luiz Alves, conforme segue descrito.

**Art. 4º - O mapa da Área Geográfica Delimitada da IP da Banana de Luiz Alves**

Utilizando de Sistema de Informação Geográfica, dados espaciais referenciados ao SIRGAS 2000 com projeção UTM zona 22S, mapa político de Santa Catarina (SPG, 2013), delimitou-

se a área da Indicação Geográfica – IG na modalidade de INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA da BANANA de LUIZ ALVES. A delimitação da área geográfica para produção da Banana de Luiz Alves segue portanto as divisas do município de LUIZ ALVES como segue abaixo descrito:

**Figura 1** – Mapa da Área geográfica delimitada de Luiz Alves para produção de Banana com Indicação de Procedência.



Fonte: Fonte: Adaptado de SPG (2013).

§ 1º. - Os limites da Indicação Geográfica coincidem exatamente com os limites políticos do município de Luiz Alves, como segue representada na delimitação da área destacada na figura 1, e segue definido nos pontos de passagem como descrito abaixo:

- a. **A divisa com o município de São João do Itaperiú**, inicia na nascente do ribeirão da Lagoa (coordenada geográfica aproximada - c.g.a. lat. 26°38'01"S, long. 48°51'13"W), segue pelo divisor de águas entre os ribeirões da Lagoa, do Salto, e córrego Morro Canoas, de um lado, e rio Canoas, do outro, até encontrar o ponto de cota altimétrica 226 m, na nascente de um afluente da margem direita do córrego do Salto (c.g.a. lat. 26°39'26"S, long. 48°48'53"W); desce por este até sua foz no córrego do Salto (c.g.a. lat. 26°39'27"S, long. 48°48'28"W); desce por este até sua foz no córrego Braço da Serraria ou Vermelho (c.g.a. lat. 26°40'44" S, long. 48°48'00"W).

## erpo plan

- b. A divisa com o município de Barra Velha**, inicia na foz do córrego do Salto, no córrego Braço da Serraria ou Vermelho (c.g.a. lat. 26°40'44"S, long. 48°48'00"W), desce por este até sua foz no rio Novo ou Peixe; desce por este até a foz do ribeirão Jacaré Velho (c.g.a. lat. 26°42'43"S, long. 48°48'02"W).
- c. A divisa com o município de Balneário Piçarras**, inicia na foz do ribeirão Jacaré Velho, no rio Novo ou Peixe (c.g.a. lat. 26°42'43"S, long. 48°48'02"W), desce por este até a foz do ribeirão Piaba (c.g.a. lat. 26°44'26"S, long. 48°49'02"W).
- d. A divisa com o município de Navegantes**, inicia na foz do ribeirão Piaba (c.g.a. lat. 26°44'26"S, long. 48°49'02"W), no rio Novo ou Peixe, desce por este até sua foz no rio Luiz Alves; desce por este até a foz do ribeirão da Prata (c.g.a. lat. 26°49'22"S, long. 48°49'10"W).
- e. A divisa com o município de Ilhota**, inicia no rio Luiz Alves, na foz do ribeirão da Prata (c.g.a. lat. 26°49'22"S, long. 48°49'10"W), sobe por este até sua nascente (c.g.a. lat. 26°48'36"S, long. 48°50'13"W); segue por linha seca e reta até o morro da Prata ou das Laranjeiras no ponto de cota altimétrica 390 m (c.g.a. lat. 26°48'08"S, long. 48°50'39"W); segue por linha seca e reta passando pelo Marco de Divisa - M.D. nº 824 (c.g.a. lat. 26°47'13"S, long. 48°51'52"W), até o morro Azul, no ponto de cota altimétrica 636 m (c.g.a. lat. 26°45'43"S, long. 48°53'51"W); segue pelo divisor de águas entre os ribeirões Braço Serafim e Máximo, de um lado, e ribeirões do Baú e Braço do Baú, do outro, na serra Luiz Alves até encontrar a nascente de um afluente da margem esquerda do ribeirão Belchior (c.g.a. lat. 26°48'25"S, long. 48°59'10"W).
- f. A divisa com o município de Gaspar**, inicia na nascente de um afluente da margem esquerda do ribeirão Belchior (c.g.a. lat. 26°48'25"S, long. 48°59'10"W), na serra Luiz Alves, segue pelo divisor de águas entre os ribeirões Braço Serafim e Belchior até encontrar o morro do Cachorro (c.g.a. lat. 26°46'39"S, long. 49°01'49"W), no ponto de cota altimétrica 830 m.
- g. A divisa como município de Blumenau**, inicia no morro do Cachorro, no ponto de cota altimétrica 830 m (c.g.a. lat. 26°46'39"S, long. 49°01'49"W), segue pelo divisor de águas entre os ribeirões Braço Serafim e Rothirs até a coordenada (c.g.a. lat. 26°46'19"S, long. 49°02'08"W).
- h. A divisa com o município de Massaranduba**, inicia no divisor de águas entre os ribeirões Rothirs e Braço Serafim (c.g.a. lat. 26°46'19"S, long. 49°02'08"W), segue pelo divisor de águas entre os ribeirões Braço Direito de Santa Luzia e Braço Seco, de um lado, e Braço Serafim, do outro, até o ponto de cota altimétrica 190 m (c.g.a. lat. 26°42'42"S, long. 48°57'22"W); segue por linha seca e reta até o ponto de cota altimétrica 185 m, no divisor de águas entre afluentes da margem esquerda do rio Luiz Alves (c.g.a. lat. 26°42'18"S, long. 48°56'58"W); segue por este e pelo divisor de águas entre o rio Primeiro Braço do Norte e ribeirão Massarandubinha, de um lado, e ribeirão Miguel e rio Canoas, do outro, até a nascente do ribeirão da Lagoa (c.g.a. lat. 26°38'01"S, long. 48°51'13"W).

## CAPÍTULO IV

### A INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA DE LUIZ ALVES

#### **Art. 5º - O reconhecimento de Luiz Alves como Centro de produção de Banana.**

O reconhecimento de Luiz Alves como centro de produção se fundamenta na história e cultura de produção agrícola, pela característica de uma agricultura familiar dedicada ao amor pela profissão voltada a família e passada de geração em geração; ainda, Luiz Alvez com suas características naturais que a tornam conhecida também por sua singularidade geológica da 'formação de Luiz Alves' ou 'Cratô Luiz Alves'; na importância econômica e social estabelecida pela atividade da bananicultura no município, tanto para a região como para o estado de Santa Catarina; na organização sócio de produtores, presente a partir da ABLA e seus associados; nos bananicultores reconhecidos pelo empreendedorismo, pela inovação tecnológica e qualidade sanitária da produção na unidade territorial de Luiz Alves; conjunto este que resulta na notoriedade de Luiz Alves como centro de produção e exportador. Todas, são características presentes neste território e que devem ser observadas e mantida pelos produtores na aplicação e uso da Indicação Geográfica.

## CAPÍTULO V

### CONDIÇÕES OU PROIBIÇÕES DO USO DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA

#### **Art. 6º - O sistema de produção da Banana de Luiz Alves**

O sistema de produção da Banana a ser adotado pelo produtor da IP, é orientado por este Caderno de Especificações Técnicas e o Plano de Controle e Proteção da Indicação de Procedência (IP) da 'Banana de Luiz Alves', atendendo ainda aos requisitos complementares:

- I. **O produtor de Banana da IP**, seja associado ou não associado a qualquer organização de representação do setor produtivo, é unicamente aquele estabelecido na área geográfica delimitada da IP.
- II. **As Unidades de consolidação da produção** são aqueles empreendimentos que tem como atividade econômica principal o beneficiamento da fruta com as atividades de recebimento, toaleta, despenque, higienização, seleção, classificação, embalagem, expedição, distribuição, comercialização e ou climatização da banana; estabelecidos na área geográfica delimitada da IP.
- III. **A atividade de produção da Banana com IP**, inclui uma ou mais atividades, práticas ou procedimentos da produção e ou da consolidação, exclusivamente realizados na área geográfica delimitada da IP. Atividades obrigatoriamente comprovados e rastreados pelo uso de sistemas oficiais a exemplo do e-origem (CIDASC/SAR-SC), ou privados, que conferem a rastreabilidade da produção desde a origem da fruta no pomar (bananal) até a comercialização da fruta aos mercados consumidores,

## erpo plan

**Parágrafo único** - Qualquer alteração destas normas sobre o sistema de produção deverá ter parecer favorável do Conselho Regulador e aprovação em assembleia dos produtores.

### **Artigo 7º - Área geográfica de produção autorizada**

A área autorizada para a produção da Banana com IP, entende-se como produção todas as atividades descritas no artigo 6º deste CET, é exclusivamente aquela estabelecida na área geográfica delimitada da IP e descrita no Art. 3º e 4º deste. Leia-se, ..." a área geográfica de produção autorizada é unicamente aquela que compreende a municipalidade de Luiz Alves".

### **Artigo 8º - A produção e as práticas na produção;**

As práticas de produção serão orientada e tornadas públicas a cada safra pela ABLA, atendendo o que define o Conselho Regulador da IP para o Plano de Controle da IP da 'Banana de Luiz Alves', e os critérios complementares:

- I. **A produção da banana:** deverá atender os marcos regulatórios do Brasil correspondente a atividade de produção de Banana, como a Legislação sanitária, o produtor seja habilitado à atividade a que se destina, ter fiscalização do órgão regulador registrado, e aplicar as boas práticas agrícolas.
- II. **O sistema de cultivo, procedimentos e práticas agrícolas:** deverá ser registrado em arquivos específicos, e ou Caderno de Campo do cultivo da Banana da IP. Respeitar as recomendações técnicas oficiais e fitossanitárias, e aplicar as boas práticas agrícolas.
- III. **A aquisição e uso de mudas e insumos à produção,** deverá respeitar as recomendações técnicas para a atividade de produção de banana, e aplicar as boas práticas agrícolas.
- IV. **A unidade de produção** deverá estar registrada no e-origem (sistema oficial CIDASC/SAR-SC) ou aquele que vier a substituí-lo. Deverá ainda se submeter à inspeção do sistema de controle da IP e aplicar as boas práticas agrícolas.
- V. **As boas práticas agrícolas** são orientadas pela EPAGRI - SC, tem como referencial o documento : LIVRAMENTO, G.; NEGREIROS, R.J. Z. Banana: Recomendações técnicas para o cultivo no litoral norte de Santa Catarina. Florianópolis: Epagri, 2016. 101p. (Epagri. Sistema de Produção, 49). Musa sp.; Bananeira; Cultivares; Tratos culturais. E ou substituto a este.
- VI. **Outros procedimentos complementares,** reconhecidos no sistema de cultivo, que estabelecem característica a fruta in natura, banana de Luiz Alves, e deverão ser praticadas pelo produtor são :

## erpo plan

### (A) USO DO CADERNO DE CAMPO

- a. **O caderno de campo** é de uso obrigatório do produtor da IP. É uma ferramenta imprescindível para que o produtor, responsável técnico e a quem possa interessar para se buscar as informações completas de todas as atividades e produtos que o produtor vem desempenhando durante o ciclo. Além disso, é necessária no processo de organização e busca da rastreabilidade da fruta com IP

### (B) SISTEMA DE PRÉ AVISO BIOLÓGICO e DESFOLHA

- a. **É de responsabilidade do produtor, no auto-controle, observar a presença do Mal-de-Sigatoka nas áreas de produção.** A doença é quarentenária, é provocado por um fungo que ataca as folhas da bananeira e desenvolve-se em ciclos de acordo com as condições climáticas e a época do ano. **1)** O monitoramento e pré-aviso biológico da doença deve ser acompanhado e feito de semanalmente em áreas monitoradas, gerando os alertas fitossanitários, indicando o momento correto da aplicação dos fungicidas. **2)** Deverá ainda realizar a desfolha das folhas velhas e infestadas, que auxilia em até 60% na diminuição do inoculo dentro da área, favorecendo o controle durante o ciclo.

### (C) PASSO A PASSO PARA BANANAL PRODUTIVO E COM QUALIDADE;

- a. **A adubação do bananal :** **1)** análise do solo, deve ser realizada pelo menos uma por ciclo de produção; **2)** Adubação química e orgânica será de acordo com a recomendação técnica do RT, devendo haver um parcelamento mínimo de três adubações. **3)** Utilizar micronutriente, adubação orgânica e calcário conforme a análise de solo;
- b. **O manejo do solo é obrigatório**, se refere ao conjunto de todas as operações de cultivo e práticas culturais conduzidas ou aplicadas a ele, nos tratos culturais do bananas devem ser observados: **1)** contenção hídrica e evitar a erosão; **2)** evitar a contaminação do lençol freático; **3)** melhorar as condições químicas, físicas e biológicas, que são de grande valia para o cultivo da bananicultura; **4)** o monitoramento e análise específica do solo, é necessário para se alcançar os padrões de fertilidade desejados; **5)** para a recomendação de adubação, as análises de solo são necessárias, a partir da coleta de solo, por talhões georeferenciados por GPS, que facilitam o resultado e as recomendações. **6)** Realizar o manejo do solo com plantio ou manejo de plantas de coberturas de solo principalmente em áreas de morro, áreas contínuas aos escoamentos de água e pequenos cursos de água intermitentes sendo permitida utilizar anualmente apenas uma aplicação de herbicida no bananal; **7)** Manter o solo permanentemente coberto com espécies vegetais, justamente no controle da erosão é obrigatório principalmente em áreas com declividade de solo superior a 30%. **8)** A Unidade de Produção deve conter estradas

## erpo plan

aptas ao transporte das frutas e com valetas para escoamento da água, a qual pode ser mantida com o uso de herbicidas;

- c. **Realizar manejo das plantas e frutos :** **1)** desbrota – não será admitido plantas duplas; **2)** Realizar desfolha - não será admitido folhas secas penduradas; **3)** Realizar o amarrido das bananeiras durante todo o ciclo; **4)** Realizar corte do coração e das pencas falsas; Não será admitido cacho com frutos no ponto X com coração ainda presente; **5)** Realizar ensacamento dos cachos durante todo o ano; Recomenda-se a prática do ensacamento dos cachos na prevenção de pragas e doenças, podendo ser associado ou não a outros tratamentos complementares. A prática do ensacamento dos cachos é recomendada para o controle de insetos no cacho é a técnica utilizada, precoce na formação dos cachos com bolsas plásticas impregnadas ou não com repelente natural a base de citronela, produto muito eficiente que não causa complicações de intoxicação para quem vai aplicá-la.
- d. **Realizar o controle das pragas e doenças,** utilizando apenas produtos registrados para a cultura da banana, que possuam notas fiscais e receituário agrônômico, após recomendação do técnico responsável; **1)** Anotar obrigatoriamente o controle de pragas e doenças no caderno de campo, anexando os comprovantes solicitados; **2)** Controlar as Doenças Foliares Sigatoka Amarela e Sigatoka Negra seguindo as recomendações expressas do monitoramento pré-biológico e as condições climáticas quanto aos princípios ativos (produtos), época de aplicação e dosagem, sendo necessário o compromisso de vinculação ao sistema; **3)** O uso de produtos naturais e biológicos para o controle de pragas e doenças tornou-se um dos grandes momentos para a bananicultura local, visto que anteriormente o uso de moléculas químicas era o que se tinha. São recomendados o uso de Produtos como Quartzo para controle de nematoides e o Timorex Gold o primeiro fungicida natural registrado para a cultura no Brasil, este para controle das Sigatoka's. **4)** O produtor devesa fazer cursos de uso e aplicação de defensivos agrícolas e deve utilizar o Equipamento de Proteção Individual – EPI; **5)** Pragas: Broca; ácaro das folhas; ácaro dos frutos, tripes da erupção, opogona; monitorar e fazer uso de agroquímicos somente se necessário; **6)** Doenças : todas exceto sigatokas, viroses etc...mal do panamá usar caderno modelo da embropa.
- e. **Formação e manutenção do Bananal :** **1)** Realizar avaliação populacional antes de aderir ao sistema; **2)** Realizar renovação do bananal conforme a avaliação populacional utilizando preferencialmente mudas de laboratório. Excepcionalmente, uso de mudas de divisão de rizoma tratadas com inseticida e pre germinadas, não sendo permitido

## erpo plan

comprar ou utilizar mudas de outras Unidades de Produção; **3)** Realizar a separação das variedades na área de produção ou talhão individual;

**Parágrafo único** - Qualquer alteração destas normas sobre a produção somente poderá ser realizada pelos motivos de determinação oficial por órgão responsável pela atividade, seja municipal, estadual ou federal, ou deverá ter parecer técnico emitido pelo conselho técnico e científico da IP, ou parecer técnico emitido por empresa ou entidade reconhecidas no setor, ser aprovado pelo Conselho Regulador e subsequente aprovação em assembleia dos produtores.

### **Artigo 9º - A consolidação da produção para destino ao mercado.**

Os processo e as práticas consideradas permitidas na consolidação do fruto para destino ao mercado são aqueles que não alteram a qualidade e características da fruta in natura, reconhecidas para Banana de Luiz Alves, atendendo os requisitos estabelecidos neste CET, bem como as condições complementares:

- I. **A processo de consolidação da banana:** deverá atender a legislação e marcos regulatórios do Brasil correspondente a atividade, como a Legislação sanitária, ser habilitado à atividade a que se destina, ter fiscalização do órgão regulador registrado.
- II. **As estruturas, procedimentos e práticas executadas nas casas de embalagens ou unidades de consolidação,** deverão ser registrado em arquivos específicos, e ou Caderno de Campo, beneficiamento da Banana da IP; e respeitar as recomendações técnicas do órgãos regulador.
- III. **A unidade de produção e Unidade de Consolidação (beneficiamento),** deverá estar registrada no e-origem (sistema oficial CIDASC/SAR-SC) ou aquele que vier a substituí-lo.
- IV. **Outros procedimentos complementares** reconhecidos nas casas de embalagem ou unidades de consolidação, que estabelecem característica a fruta in natura banana com IP de Luiz Alves, e deverão ter estrutura adequada e praticas realizadas pelo produtor como segue orientado:

#### **(A) CASAS DE EMBALAGEM DOS FRUTOS**

A Casa de Embalagem é a estrutura física onde obrigatoriamente são processados os cachos e embaladas as frutas, coberta e com ventilação e iluminação condizente com o clima local composta de: área de recepção, área dos penduradores de cachos, área de lavagem e formação de buques, área de embalamento propriamente dito, área de espera da carga, banheiros anexos, área de depósito de utensílios do embalamento com as seguintes características:

- a. **A Estrutura das Casas de Embalagem: 1)** A metragem quadrada deve ser compatível com o volume de fruta produzido e que armazene pelo menos o volume necessário de uma carga por dia, ou de acordo com a

## erpo plan

relação abaixo; **2)** O piso das áreas deve ser obrigatório, no mínimo de concreto liso, e deve possuir escoamento da água ou drenagem interna; **3)** O pendurador de cachos de banana deve ser de metal ou material compatível com a higiene, possuir trilhos, roldanas um separador para manejo do cacho. **4)** A área de lavagem deve possuir no mínimo dois tanques de lavação, podendo ser de concreto ou de fibra, moveis, fixos ou ambos, independentes, que devem ser usados em sequencia conforme manual de praticas pós colheita; **5)** Deve conter um local exclusivo para alimentação daqueles que estão trabalhando, no caso de servir refeição e ou estes trabalhadores permanecerem no local do estabelecimento para fazer suas refeições; **6)** Se necessário, poderá conter local anexo, isolado, próprio para o armazenamento dos produtos utilizados no bananal, não podendo ser estocado no local onde é realizado o embalamento da fruta; **7)** Após o uso, ao final do embalamento, é permitido guardar os maquinários agrícolas e as ferramentas utilizadas no bananal; **8)** Todos que estiverem embalando devem estar com avental, bota, boné, luva e roupas adequadas; **9)** Logo após a realização de uma carga a Casa de Embalagem deve ser limpa incluindo o tanque de lavação; **10)** Não será permitida a entrada de animais dentro da Casa de Embalagem; **11)** Se for necessário deve ser colocado tela ou cercado a casa de embalagem evitando o aceso de animais, ou um guarda-corpo;

## (B) COLHEITA E PÓS-COLHEITA

É o conjunto de normas e recomendações técnicas aplicadas para o manejo da colheita de cachos e o pós colheita do fruto, garantindo a qualidade e a segurança do alimento, essencialmente salvaguardar a saúde humana, proteger o meio ambiente e melhorar as condições de vida e trabalho dos Agricultores;

- a. **Manejo da Colheita** : Após o corte dos cachos do pseudocaulo, estes devem ser carregados até o transporte interno do pomar com espumas; Os cachos poderão ser acomodados na carreta de transporte com um máximo em duas pilhas de altura, não importando a quantia que deve ser cortada; Após o transporte os cachos devem ser colocados nos penduradores; É obrigatório o uso de um separador de cachos dentro da Casa de Embalagem;
- b. **Manejo Pós Colheita** : **1)** Nos penduradores, deverá ser realizada a “Retirada de detritos e “despistilagem”: a primeira operação é a retirada de detritos grosseiros, frutos abortados, frutos podres, brácteas, pedaços de folha ou qualquer outro material aderido ao cacho, seguido da “despistilagem”, que é a retirada dos restos florais existentes na ponta das frutas. **2)** A velocidade de trabalho dos “despistiladores” deve estar sincronizada com a dos despencadores, sem excesso no fornecimento dos cachos para o processo, pois isto causa manchas nas frutas provocadas pelo secamento da seiva exsudada na quebra do pistilo. **3)** A

## erpo plan

“despistilagem” é feita nos cachos dependurados próximo ao local de despencamento. Deverá despencar e colocar as pencas dentro do primeiro tanque da Lavação das pencas, imediatamente após o despencamento.

**4)** A lavação tem como objetivos a retirada de impurezas, poeira e seiva aderidas às frutas, a cicatrização dos cortes e a floculação e precipitação da seiva sobrenadante. **5)** Neste tanque podem ser utilizados produtos registrados para pós colheita de banana ou apenas detergente neutro, sulfato de alumínio e cloro. **6)** Para tanques pequenos (2.000 a 5.000 litros), é necessário realizar a troca da água frequentemente e com concentrações maiores de detergente e de sulfato de alumínio. **7)** Deverá ao transferir as pencas para o segundo tanque, formar os buques conforme padrão, classificando a fruta nas normas estipuladas; **8)** o tempo necessário para a completa paralisação da exudação de seiva é em torno de 20 minutos, dessa forma, as pencas e os buquês permanecem, no mínimo, durante esse tempo entre os dois tanques. **9)** recomenda-se o tratamento antifúngico, realizado nas casas de embalagem mais modernas, em linha, usa-se as bandejas postas sobre uma mesa roletada ou esteiras rolantes para eliminar o excesso de água aderida à fruta e seguem até o local do tratamento antifúngico; **10)** O tratamento antifúngico é utilizado para a desinfecção das frutas e para evitar podridões posteriores, dando maior tempo de conservação à fruta. O tratamento é feito por nebulização. Os fungicidas utilizados para o tratamento de banana são aqueles registrados especificamente para tal. Podemos usar alternativamente soluções com produtos aceitos pela vigilância sanitária e ozonizadores;

- c. **Para embalagem dos frutos:** podem ser na forma de buquês e pencas da banana, deve-se tomar como principais cuidados: **1)** usar embalagens adequadas; **2)** colocar o volume adequado de frutas para cada tipo de embalagem; **3)** dispor os buquês de acordo com a forma indicada para cada tipo de embalagem; **4)** evitar o ferimento das frutas nas paredes das embalagens; **5)** e utilizar materiais de proteção (plástico e papelão) para separação dos buquês dentro das caixas; **6)** Para embalagem do fruto na forma de Buquês, a forma de acomodação varia segundo o tipo de embalagem e o tamanho dos frutos; **7)** Os tipos de embalagens recomendados são caixas com capacidade entre 10 e 22kg de banana madura, confeccionadas com madeira, fibra, plástico ou papelão ondulado. **8)** A embalagem plástica mais utilizada no Brasil é para 18kg de banana madura em buquês e tem dimensões internas de 515x325x295mm. Essas embalagens têm como vantagens o fácil manejo, a facilidade de circulação do ar durante a climatização, a possibilidade de lavação e desinfecção, além de serem retornáveis e apresentarem durabilidade. **9)** A embalagem de madeira fabricada localmente ainda é muito utilizada no Norte Catarinense, para 10kg de banana madura (dimensões internas de 500x370x170mm), para 15kg (500x350x190mm)

## erpo plan

e para 18kg (500x350x290mm); **10)** Embalamento respeitando a capacidade da caixa - obrigatório; **11)** Embalagem para os produtos da IP de LUIZ ALVES, deverão atender as normas de embalagens definidas e aprovadas pelo conselho regulador da DO, para a safra em questão; **12)** Produto para evitar os fungos pós colheita, como a podridão da almofada, na forma pulverizada e ou no uso da 2ª água de lavagem;

- d. **Rotulagem e informações ao consumidor:** 1) Pesagem (balança) – obrigatório; 2) Registro no SMR da UP e CE para qualquer mercado (CFO); 3) Rastreabilidade – obrigatório; 4) Rotulagem da caixa com dados do produtor– obrigatório; 5) Utilização do selo da IP é obrigatório (ver artigo 12. do CET).

### (I) CLIMATIZAÇÃO DA BANANA

A Climatização é o processo de amadurecimento da banana através de câmaras de climatização. A maturação é realizada injetando-se um gás ativador do amadurecimento da fruta, juntamente com o controle de temperatura, umidade e concentração de gás dentro da câmara. A qualidade do ar na câmara é muito importante. Para isto é preciso ter um cuidado especial na circulação e exaustão do ar. Portanto para se ter uma boa qualidade no momento da climatização deve ser seguido as orientações técnicas de manejo do climatizador, em especial atenção para :

- a. **Controle da Temperatura :** A temperatura ideal para uma boa climatização é de 18°C para bananas do subgrupo Cavendish (Caturra). Mas é possível numa faixa de 13 até 20°C. Acima de 20°C a maturação é acelerada e a banana amadurecida nesta situação tem vida de prateleira menor. Acima de 21°C já ocorre problema de cozimento da polpa. Abaixo de 12°C acontece o Chilling (friagem) na fruta e a casca fica com manchas esverdeadas e estrias escurecidas.
- b. **Controle da Umidade :** A umidade relativa do ar dentro da câmara deve ficar entre 85 e 95%. Umidade acima de 95% causa maior desenvolvimento de doenças, e descoloração da casca retardada. Umidade abaixo de 85% causa: Perda de peso da fruta, Enrugamento da casca, Os frutos maduros se desprendem da almofada, e a casca fica com cor opaca (cor de palha); Retardamento da maturação e as manchas ficam mais acentuadas. Para aumentar a umidade na câmara de climatização pode-se utilizar: nebulizadores de água, serragem molhada no piso ou calhas contendo água.
- c. **Controle do Gás ativador:** Somente é permitido o gás etileno, que no comércio é encontrado com os nomes comerciais de Aga-etil, Azetil e Etil 5. Estes produtos contém cerca de 95% de nitrogênio e 5% de etileno. Proibido o uso de outros agentes químicos para estímulo a liberação e

## erpo plan

reação natural do etileno do fruto. A quantidade de gás a ser utilizado dependerá do tamanho da câmara de climatização, do isolamento da câmara, da variedade a ser climatizada, da temperatura utilizada na climatização. A concentração destes gases, portanto, pode variar de 0,2 a 2% do volume de ar da câmara. Para bananas do subgrupo Cavendish normalmente usa-se cerca de 1%. Deverá seguir a recomendação do fabricante do gás, e do técnico e/ou engenheiro agrônomo, da associação dos Bananicultores local; Não se pode climatizar bananas com menos de 70% da câmara ocupada pelas caixas da fruta. Neste caso, a concentração do gás ativador fica menor no ambiente da câmara. Além disso, a quantidade de gás ativador produzida pelas frutas, após a última injeção de etileno, também é insuficiente para a maturação da banana

- d. **Controle da Qualidade do ar:** No processo de climatização há acumulação de gás carbônico na câmara. **1)** O excesso de gás carbônico (acima de 1%) é prejudicial à qualidade da fruta, e causa debulha da fruta depois de madura, retarda a maturação, prejudica a cor da casca (amarelo esverdeado), e causa amolecimento da polpa. **2)** Para que a qualidade do ar seja boa é preciso eliminar o excesso de gás carbônico. **3)** A exaustão elimina o gás carbônico, renovando o ar da câmara de climatização. A exaustão é feita pelo exaustor. **4)** Dez a doze horas após a aplicação do gás ativador é realizada a primeira exaustão. A câmara de climatização é aberta e o exaustor é ligado. A câmara fica aberta por um tempo de 20 minutos. **5)** Após a primeira exaustão completa, a câmara é fechada e é feita uma segunda injeção de gás. A cada 24 horas é feita uma nova exaustão, repetindo-se todo o processo anterior, sem necessidade de novas injeções de gás. **6)** Após as primeiras 36 horas a própria fruta passa a produzir o gás ativador da maturação. Por esta razão, não se aplica gás após a segunda exaustão.
- e. **Controle da Circulação do ar :** A circulação do ar dentro da câmara é um fator muito importante para manter a qualidade do ar dentro da câmara. O uso de circuladores de ar uniformiza o ar e evapora os filmes de água que se formam sobre as frutas. **1)** A câmara não deve ser totalmente carregada. É preciso deixar espaços entre as pilhas de caixas e as paredes para facilitar a circulação do ar. Deixa-se a cerca de 10 centímetros entre uma pilha e outra. **2)** Não se pode climatizar bananas com menos de 70% da câmara ocupada pelas caixas da fruta.
- f. **Controle do Tempo de climatização :** O tempo de climatização depende da temperatura, concentração de gás usado e variedade da banana. **1)** A variação do tempo é de 36 a 60 horas, quando se quer banana no ponto

## erpo plan

para transportar a grandes distâncias. A banana neste ponto está ainda verde mas a casca solta-se com facilidade da polpa. Neste ponto a banana climatizada resiste bem ao transporte à distância de até 200 quilômetros. **2)** Quando a banana destina-se ao mercado local deve ser retirada da câmara no estágio de ponta verde. Neste estágio a casca tem a coloração amarela, mas conserva as duas pontas ainda verdes. **3)** Para atingir o estágio de ponta verde a climatização dura de 72 a 120 horas. A qualidade final do produto é melhor. **4)** O transporte não deve ser feito a distâncias maiores que 50 quilômetros. O tempo para o consumo é de 2 dias após a retirada da câmara. Uma fruta bem cuidada e bem climatizada mantém boa qualidade no mercado por oito a dez dias.

**Parágrafo único** - Qualquer alteração destas normas sobre o beneficiamento da produção, somente poderá ser realizado pelos motivos de determinação oficial por órgão responsável pela atividade, seja municipal, estadual ou federal, ou deverá ter parecer técnico emitido pelo conselho técnico e científico da IP, ou parecer técnico emitido por empresa ou entidade reconhecidas no setor. Ser aprovado pelo Conselho Regulador e subsequente aprovação em assembleia dos produtores.

### **Art. 10 - Produto Banana de Luiz Alves.**

O produto Banana de Luiz Alves, é o fruto da banana (*musa sp.*), in natura devidamente identificados, selecionados e classificados de acordo com os marcos legais Brasileiros ou aqueles estabelecidos pelos órgãos reguladores da matéria, atendendo ainda o que define a ABLA e o Conselho Regulador para a manutenção dos padrões de qualidade e identidade da fruta com IP (artigo 11 deste CET), e atender integralmente o Plano de Controle da IP da 'Banana de Luiz Alves' como IP.

**Parágrafo único** - Qualquer alteração destas normas sobre o produto da IP somente poderá ser realizada por motivos de determinação oficial por órgão responsável pela atividade, seja municipal, estadual ou federal, ou, deverá ter parecer técnico emitido pelo conselho técnico e científico da IP, ou, deverá ter parecer técnico emitido por empresa ou entidade reconhecida no setor. Deverá ter parecer favorável do Conselho Regulador e subsequente aprovação em assembleia dos produtores.

### **Art. 11 - Os padrões de qualidade e identidade da Banana**

Os padrões de qualidade e identidade do fruto, banana (*musa sp.*), do ponto de vista sanitário são definidos pelo órgão regulador da matéria agrícola e produtos de origem vegetal, em específico para a produção de banana é o Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) ou órgão da federação que vier a substituí-lo. Já os padrões do produto, para receber o reconhecimento da IP, são definidos pelo conselho regulador a cada safra ou período de produção determinado. Todos padrões são orientados no Plano de Controle da

Indicação de Procedência (IP) de Luiz Alves para Banana e o mercado da fruta in natura nacional e internacional.

**§1º. O padrões de qualidade e identidade da Banana**, atualmente definidos pela ABLA para o produto da IP são, frutos da CLASSE 1 e 2 (padrão MAPA). Frutos da classe 3 não serão embalados como produto com IP..

**§2º. As Etapas da verificação** para o ateste de conformidade do produto e uso da 'etiqueta' de rastreabilidade e controle da IP, serão verificados por lote de produção, do requerente, por análises em três (3) etapas, sendo:

I. **Etapla 1:** Autocontrole, realizado pelo produtor requerente, em todas as etapas da produção e da consolidação, nos lotes da produção devidamente registrados em arquivo próprio e ou caderno de campo orientado pela ABLA e ou órgãos reguladores.

II. **Etapla 2:** Monitoramento do Produtor, sobre o autocontrole e informações geradas no processo produtivo nas unidades de produção, beneficiamento e ou consolidação da produção a serem destinados ao mercado; é realizado pela ABLA ou entidade definida gestora da IP; o monitoramento deverá gerar um arquivoproprio da IP, contendo documentos comprovatórios do processo produtivo, check list da visita de avaliação do autocontrole (etapa 1), e parecer de avaliação do produtor sobre o cumprimento do CET da IP; todos documentos domonitoramento são encaminhados à análise do Conselho Regulador da IP.

III. **Etapla 3:** Verificação e análise do pedido da IP, para gerar o ateste de conformidade, sobre o parecer e documentos apresentados nas etapas 1 e 2 para as unidades de produção, beneficiamento e ou consolidação da produção a serem destinados ao mercado; a verificação e análise de aprovação do uso da IP, final, é realizada e aprovada unicamente pelo Conselho regulador da IP ou seu preposto.

**§3º - As análises do produto**, necessárias para o ateste de conformidade do produto da IP, serão realizadas pelo conselho regulador e ou seu preposto, poderão ser realizadas verificações da qualidade do produto por amostragens na unidade de produção e ou de consolidação da produção,. A critério do conselho regulador, como ação estratégica ao fortalecimento do renome da IP, as análises poderão ser repetidas quantas vezes e em % de segurança forem entendidas necessárias ao controle da qualidade da fruta e proteção do produtor.

**§4º - O reconhecimento oficial da unidade de produção e ou unidade de consolidação da produção**, é obrigatório, apresentado pelo produtor requerente, por meio do cadastro e registro da atividade em órgão oficial público, que regula a atividade agrícola na região e estado de Santa Catarina, como por exemplo o realizado no sistema de cadastro oficial do estado de Santa Catarina, denominado hoje como 'e-origem'/CIDASC/SAR. Este Cadastro e registro da atividade poderá 'eventualmente' ser realizado por instituição ou empresa privada, mediante sistema

## erpo plan

de certificação de terceira parte, se assim for determinado ou isoladamente autorizado pelo Conselho Regulador.

**§5º - Em caso de dúvida para a qualidade e identidade do produto**, o produtor ou o conselho regulador poderão recorrer a revisão dos processos, por meio de análise complementares, desde que atestadas por laboratório e ou instituição pública ou privada credenciadas pelo Conselho Regulador da IP, realizada sempre à custa do demandante.

**§6º - Qualquer alteração destas normas de qualidade ou identidade** somente poderá ser realizada por motivos de determinação oficial por órgão responsável pela atividade, seja municipal, estadual ou federal, ou deverá ter parecer técnico emitido pelo conselho técnico e científico da IP, ou parecer técnico emitido por empresa ou entidade reconhecidas no setor. Deverá ter parecer favorável do Conselho Regulador e subsequente aprovação em assembleia dos produtores.

### **Art. 12 - Normas de Embalamento e Rotulagem da Banana;**

Toda a BANANA, quando for para o mercado, deverá obrigatoriamente utilizar o selo de controle do Conselho Regulador da IP da Banana de Luiz Alves, e o selo oficial Brasileiro da Indicação de Procedência instituído pela Portaria INPI/PR nº 046, de 14 de outubro de 2021, e atender as seguintes condições:

- I. **As embalagens do produto final** deverão ser apropriadas ao produto, conforme convencionado e autorizado para embalamento da Banana, comprovadamente novas e nunca reutilizadas, e que admitam rotulagem e ou lacre de fechamento após o embalamento.
- II. **A identificação da embalagem do produto da IP**, será obrigatória na embalagem, mediante a aplicação de "etiqueta", rótulo da IP; contendo obrigatoriamente o selo com a representação gráfica da IP conforme registrado no INPI, e o selo Oficial Brasileiro para IP; trazendo informações do número de controle do produtor concedido pelo Conselho Regulador, tiragem autorizada, lote de impressão e gráfica autorizada, o QR-Code de identificação oficial de cadastro da unidade de produção e ou de Identificação da unidade de consolidação da produção em órgão oficial e ou QRCode da ABLA que remeta à página de gestão da IP.
- III. **A identificação do produto da IP**, será obrigatória na fruta, mediante aplicação de rótulo em modelo autorizado pelo CR, podendo ser no modelo de 'gravata' , fita, envoltório, ou outro que a área de mercado determinar quando a apresentação do fruto for em buquê de bananas; quando o frutos forem comercializadospencas deverá ser aplicado obrigatoriamente o selo individual em até 60% dos frutos embalados. Nesta identificação da IP, obrigatoriamente o 'rotulo' ou selo deverá conter a representação gráfica da IP conforme registrado no INPI, o selo Oficial Brasileiro para IP, o QRCode de identificação do produtor que remeta a informação da produção,

## erpo plan

informações de rastreabilidade complementares definidas pelo Conselho regulador, conforme orienta o Manual de Identidade e uso da 'representação gráfica' da IP.

- IV. **Normas de rotulagem**, além das informações de rotulagem facultadas pelo conselho regulador, a embalagem deverá ser rotulada com todas as informações determinadas pelo marco legal brasileiro definido para o segmento de produto, bem como , obrigatoriamente o 'rotulo', deverá conter a representação gráfica da IP conforme registrado no INPI, o selo Oficial Brasileiro para IP, o QRCode de identificação do produtor que remeta a informação da produção, e informações de rastreabilidade complementares definidas pelo Conselho regulador, conforme orienta o Manual de Identidade e uso da 'representação gráfica' da IP.
- V. **Outras Informações de rotulagem**, como pequeno texto alusivo à IP e características da produção de Luiz Alves, poderão ser determinadas pelo Conselho Regulador e ou empregadas a critério do produtor requerente desde que aprovados pelo Conselho regulador.

**Parágrafo único** - Qualquer alteração destas normas sobre o embalamento ou a rotulagem do produto da IP deverá ter parecer favorável do Conselho Regulador e aprovação em assembleia dos produtores.

### **Art. 13 - Recomendações para a Sustentabilidade na produção de Banana.**

Os produtores de 'Banana de Luiz Alves', buscarão implementar ações visando a adoção de Princípios e uso de práticas sustentáveis em todas as etapas da cadeia produtiva, estimulando ações de fortalecimento da sustentabilidade do território de Luiz Alves

- §1º - Cabe ao Conselho Regulador e seu preposto, articular, sensibilizar, mobilizar, promover junto a cadeia produtiva e os bananicultores o uso de práticas, estratégias e planos de ação para fortalecimento da sustentabilidade ambiental no âmbito da atividade de produção da banana de Santa Catarina e na área de abrangência da IP da Banana de Luiz Alves.
- §2º - As indicações geográficas de Luiz Alves, de Santa Catarina, do Brasil e exterior devem ser respeitadas, e junto a cadeia produtiva local da bananicultura ser promovido o fortalecimento das IG Catarinenses, seus produtos e territórios.
- §3º - O respeito e a busca contínua dos objetivos de desenvolvimento sustentável estabelecidos pela ONU (ODS 2030), bem como objetivos do desenvolvimento da governança social (ESG) serão observados pelo produtor, conselho regulador e todos os entes envolvidos diretamente na gestão e fortalecimento da IP da 'Banana de Luiz Alves'.

## **CAPÍTULO VI**

## **MECANISMO DE CONTROLE SOBRE OS PRODUTORES QUE TENHAM O DIREITO AO USO DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA, BEM COMO SOBRE O PRODUTO POR ELA DISTINGUIDO.**

### **Art. 14 - Do mecanismo de controle sobre os produtores.**

O mecanismo de controle visa verificar o atendimento aos requisitos do caderno de especificações técnicas, de modo a assegurar a proteção e o devido uso da Indicação de Procedência (IP) da 'Banana de Luiz Alves'.

### **Art. 15 - O Conselho Regulador da IP da 'Banana de Luiz Alves'.**

A Indicação de Procedência (IP) da 'Banana de Luiz Alves' será gerida pelo Conselho Regulador - Órgão Social constituído no estatuto da ABLA - Associação de Bananicultores de Luiz Alves, aprovado em AGO de 17 de setembro de 2021, onde estabelece os deveres e as responsabilidades, a constituição e os membros representantes do território no conselho, entre outras atribuições que lhe compete, fundamentalmente da proteção dos produtores que tenham direito ao uso da IP, do controle da qualidade do produto pela IP distinguido, da gestão da Indicação de Procedência, da defesa jurídica da IP, além da promoção e fortalecimento da Indicação de Procedência (IP) da 'Banana de Luiz Alves', atuará segundo o seu regimento interno a ser estabelecido a partir da sua constituição.

**§1º** - O Conselho Regulador da IP terá apoio executivo e administrativo da ABLA.

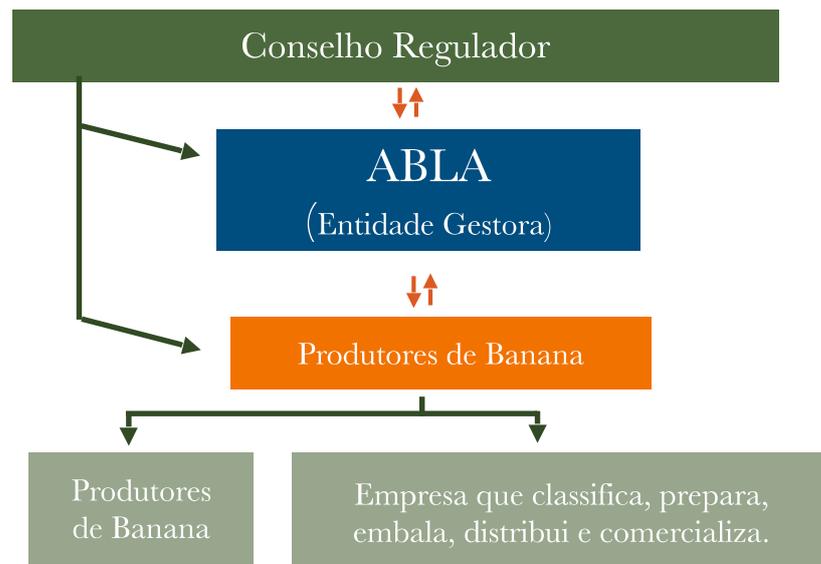
**§2º** - O conselho regulador (CR) será formado por representantes dos produtores e dos membros externos da IP, membros com relevante atuação na cadeia produtiva da 'Banana de Luiz Alves', e Santa Catarina a serem indicados pela ABLA na primeira reunião do conselho, conforme definido em seu estatuto, como segue .

- i. 4 (Quatro) membros produtores bananicultores, representantes das associações, cooperativas de Luiz Alves.
- ii. 4 (Quatro) membros integrantes de empresas essencialmente comercializadoras e distribuidoras de banana de Luiz Alves.
- iii. 2 (Dois) membros de outras associações e ou cooperativas de bananicultores estabelecidas na região de Luiz Alves.
- iv. 2 (Dois) membros, representantes de instituições de governança setorial e da cadeia produtiva, e câmaras Setoriais, com conhecimento à produção destinados à Indicação Geográfica.
- v. 2 (Dois) membros representante da e instituição de desenvolvimento local e de Governanças locais.
- vi. 2 (Dois) membros, representantes de instituições técnico-científicas, e de apoio a cadeia produtiva, com conhecimento da produção destinados à Indicação Geográfica.

**§3º.** Os representantes indicados nos incisos i e ii do parágrafo 2º deste artigo devem ser associados ativos da ABLA.

## erpo plan

- §4º. Os membros do conselho regulador serão divididos de forma paritária em membros titulares com direito a voto, e membros suplentes com direito a substituir o membro titular em caso de ausência deste, e neste caso com direito a voto.
- §5º. Os representantes, integrantes do CR são divididos em dois grupos com direito a voto, sendo um composto pelos beneficiários diretos (incisos i e ii do parágrafo 2º deste artigo) e outros pelas governanças, instituições e entidades de apoio e com relação direta com a cadeia produtiva local (incisos iii, iv, v e vi)..
- §6º- O Conselho Regulador, a qualquer momento e a seu critério ou demanda do processo de controle e proteção poderá constituir conselho de orientação ou núcleo técnico ou científico para aconselhamento na avaliação da conformidade do produto da IP, para finalidades afins aos objetivos e interesses do Conselho Regulador, da ABLA e da IP, formado entre seus membros ou com a participação de membros externos de outras instituições renomadas na matéria.
- § 7º. Organograma das relações entre os atores no processo de Controle e Proteção do produtor da IP de Luiz Alves para 'Banana' segue abaixo:



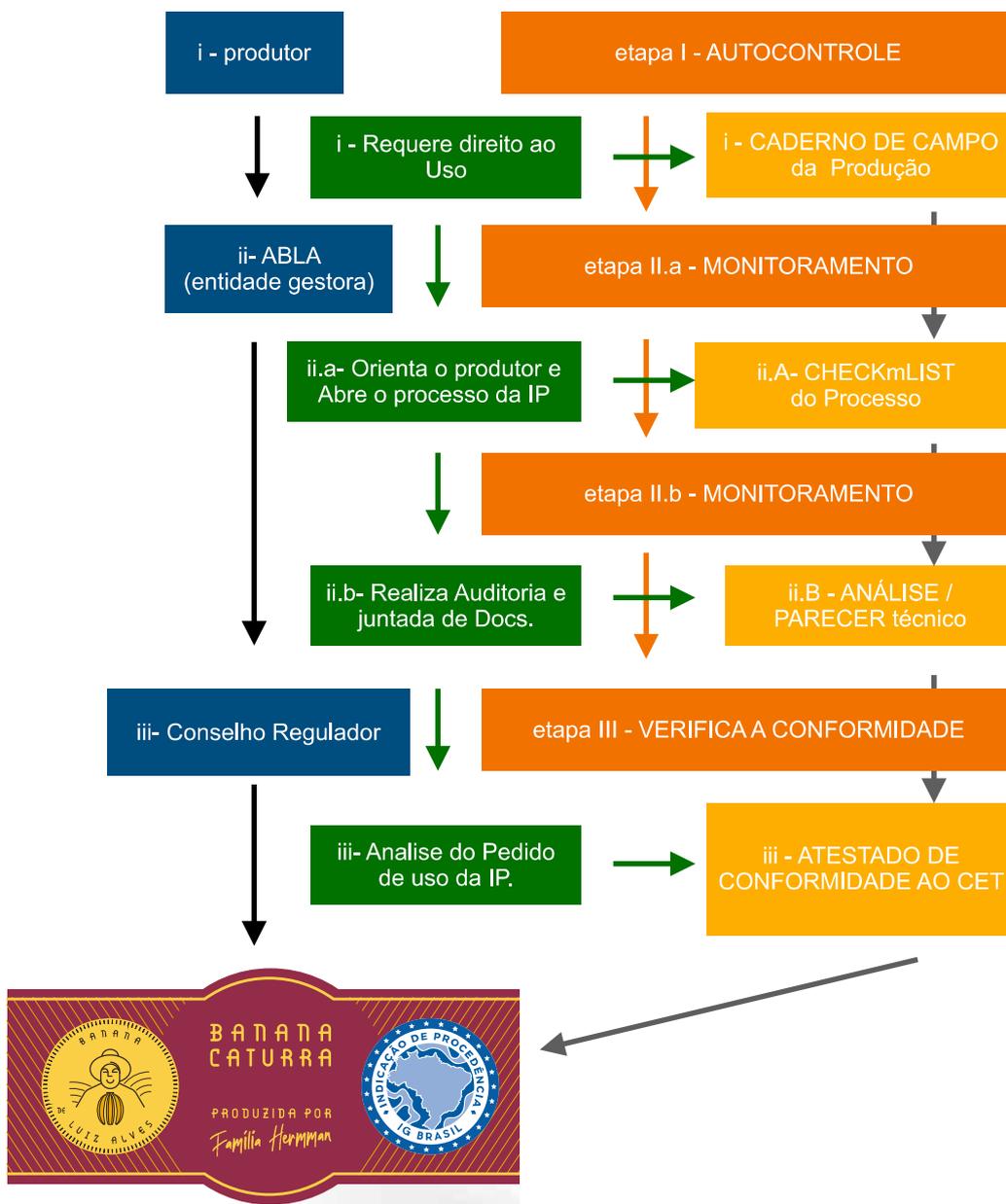
### **Art. 16. Plano de Controle e proteção da IP para 'Banana de Luiz Alves'.**

O plano de controle e proteção da Indicação de Procedência da Banana de Luiz Alves, que este capítulo descreve, poderá ser complementado no que trata especificamente dos procedimentos, arquivos auditáveis, dos padrões da qualidade do produto, produção, processamento, relações entre as partes envolvidas, direito de uso da IP, orientado e de acordo com este Caderno de especificação técnica (CET) da IP da 'Banana de Luiz Alves' para o ateste da conformidade do produto da IP.

- §1º. O Plano de Controle e Proteção da IP da 'Banana de Luiz Alves', é documento orientador do Conselho Regulador (CR), complementar a este CET da IP, será estabelecido a cada safra ou período de gestão do CR assim e a partir da sua constituição;

## erpo plan

§2º. O Controle da IP para 'Banana de Luiz Alves', seguirá o fluxo de verificação da conformidade do CET da IP, descrito no artigo 11, § 2º, incisos I, II e III deste CET, conforme apresentado na figura e descrito abaixo:



- I. Os produtores produzem o produto amparados pela IP, atendendo aos requisitos definidos no Caderno de Especificações Técnicas da IP, assumindo a responsabilidade pelo Autocontrole.
- II. A ABLA assume o papel de entidade gestora e administrativa da IP da Banana de Luiz Alves, em nome do Conselho Regulador recebe dos produtores os pedidos para a obtenção do atestado da conformidade do produto com IP, abre o processo de verificação de análise da

## erpo plan

conformidade para os critérios estabelecido neste Caderno de Especificações Técnicas da referida IP.

- III. A Entidade Gestora implementa os controles para avaliação das conformidades, auditoria, para verificar o cumprimento dos requisitos do Caderno de Especificações Técnicas, amparado pelo Plano de controle e tecnicamente por documentos de registros internos, emitirá o parecer conforme ou não conforme; Pareceres não conformes retornam ao produtor, bananicultor, requerente para contestação e/ ou procedimento corretivo.
  - IV. O parecer técnico da Entidade Gestora estará amparado em documentos da comprovação dos “pontos de controle”, seja do cadastro do produtor, do processamento, da rastreabilidade do produto desde a origem, da qualidade e identidade laboratorial do produto sobre os lotes comerciais, das recomendações da associação, entre outros que forem necessários ao ateste das informações.
  - V. O Conselho Regulador, gerencia e viabiliza a operacionalização da avaliação da conformidade e plano de controle.
  - VI. Para o produtor que atende ao estabelecido no Caderno de Especificações Técnicas, a partir do parecer de conformidade emitido pela Entidade Gestora, o Conselho Regulador emite o atestado de conformidade, para que o produtor possa fazer uso do selo da IP, numerado e rastreado, para o produto destinado ao mercado.
- §3º** - O cumprimento das condições ou proibições de uso da IP para 'Banana de Luiz Alves', estabelecidas no Capítulo V é de responsabilidade dos produtores, através do Autocontrole, e do Conselho Regulador através do Controle Interno.
- §4º** - A metodologia, os instrumentos documentais, as responsabilidades e a operacionalização do Controle Interno, com vistas ao cumprimento das condições ou proibições de uso da IP para 'Banana de Luiz Alves' especificadas no Capítulo V, estarão orientadas no Plano de Controle da IP, ou ainda poderão ser estabelecidos com normas internas complementares, pelo Conselho Regulador.
- §5º** - Para subsidiar a operacionalização do Plano de Controle, o Conselho Regulador manterá, entre outros, os registros cadastrais atualizados relativos ao:
- a. Cadastro das unidades de produção da Banana de Luiz Alves.
  - b. Cadastro das unidades de consolidação e beneficiamento da Banana de Luiz Alves.
- §6º** - Os principais pontos de controle interno sob a gestão do Conselho Regulador estão relacionados abaixo.

## PONTOS DO CONTROLE INTERNO

Controles	Método de verificação <sup>1</sup>
<b>Unidade de Produção da Banana de Luiz Alves</b>	
Cadastro da Unidade de produção;	a, b
Sistema de produção (Caderno de Campo);	a, b
Plano de produção anual;	a, d
Tipo e Quantidade colhida	a, b
<b>Unidade de Consolidação/ beneficiamento da Banana de Luiz Alves</b>	
Cadastro da Unidade de consolidação;	a, b
Sistema de consolidação da produção (Caderno de Campo);	a, b
Plano de consolidação mensal e ou anual (Caderno de Campo);	a, d
Relacionamento dos produtores e origem da produção consolidada	a, b
Tipo e Quantidade recebida/ embalagens mantidas / lotes estocados	e
Padrões de Rotulagem do produto da IP	e
Selo da IP/ lote embalado/ lote consolidado	e
<b>Outros Controles</b>	
Declaração de produtos elaborados para IP	d
Declaração de Autocontrole do Caderno de Especificações Técnicas	d
Atendimento aos princípios que definem a IP	d
<p><b><sup>1</sup>Método de Avaliação:</b> <b>a</b> - Controle Documental; <b>b</b> - Controle de Campo em caso de anormalidade ou amostragem; <b>c</b> - Exame analítico; <b>d</b> - Termo de compromisso entre partes; <b>e</b> - controle documental ou de campo</p>	

## CAPÍTULO VII

### DIREITOS E OBRIGAÇÕES DOS PRODUTORES E SANÇÕES APLICÁVEIS AOS PRODUTORES PELA INFRINGÊNCIA AO CET.

**Art. 17 - São direitos dos produtores da Indicação de Procedência (IP) da Banana de Luiz Alves.**

- I. Fazer uso da IP de Luiz Alves para 'Banana' quando atendido os critérios de conformidade do Caderno de Especificações Técnicas da IP de Luiz Alves para Banana.

## **Art. 18 - São deveres dos produtores da Indicação de Procedência (IP) da Banana de Luiz Alves.**

- I. Zelar pela imagem da IP para 'Banana de Luiz Alves'.
- II. Prestar todas as informações da produção solicitadas pelo Conselho Regulador (CR) e ou seu preposto.
- III. Autorizar o acesso do CR e ou preposto nas propriedades, instalações das unidades de produção e unidades de consolidação com a finalidade de realizar a avaliação da conformidade da IP.
- IV. Adotar todas os procedimentos definidos pelo marco legal Brasileiro para Indicações Geográficas, e ou estabelecidos pelo Caderno de Especificações Técnicas da IP e orientados pelo Plano de Controle da IP, bem como outras eventuais, e ou complementares determinadas pelo Conselho Regulador da IP para 'Banana de Luiz Alves'.

## **Art. 19 - Princípios da Indicação de Procedência (IP) da 'Banana de Luiz Alves'**

§ 1º - É princípio dos produtores da IP para 'Banana de Luiz Alves' o respeito às Indicações Geográficas reconhecidas no Brasil e em outros países.

- I. Os produtores da IP para 'Banana de Luiz Alves' não poderão utilizar em seu produto, sejam eles da IP em questão ou não, o nome de Indicações Geográficas reconhecidos no Brasil ou em outros países.

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

## **Art. 20. Infrações à Indicação de Procedência (IP) da 'Banana de Luiz Alves.**

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

## **Art. 21. Penalidades para as infrações à Indicação de Procedência (IP) da 'Banana de Luiz Alves, por parte dos produtores**

## erpo plan

§1º. As penalidades podem ocorrer da seguinte forma e ordem conforme a infração estabelecida pelo produtor da IP.

- I. Advertência verbal, quando constatado pela primeira vez qualquer das infrações determinada no artigo 20 deste, inciso I, ou II, ou III em pelo menos um dos critérios do CET, ou deveres do produtor da IP ou princípios da IP.
- II. Advertência por escrito, quando constatada segunda infração, seja reincidente ou nova infração, em qualquer umas das infrações determinadas no artigo 20 deste, seja do inciso I, ou II, ou III, em pelo menos um dos critérios do CET, dos deveres, dos princípios da IP.
- III. Suspensão temporária da IP de Luiz Alves para 'Banana', quando constatado a terceira ou mais infrações, seja reincidente ou nova infração, em qualquer uma das infrações determinadas no artigo 20, seja do inciso I, ou II, ou III, em pelo menos um dos critérios do CET, dos deveres, dos princípios da IP; suspensão temporária que irá variar conforme agravante da infração, como segue abaixo descrito :
  - a. Suspensão leve, de 90 dias, mediante o atendimento dos procedimentos corretivos estabelecidos pelo Conselho Regulador; quando constatado e registrado a 3ª infração determinada no artigo 20, seja do incisos I, ou II, ou III, com o descumprimento do CET da IP, dos deveres ou princípios da IP, porém sem acarretar publicidade negativa ao renome a Indicação de Procedência (IP) da 'Banana de Luiz Alves'.
  - b. Suspensão mediana, de 180 dias, mediante o atendimento dos procedimentos corretivos estabelecidos pelo Conselho Regulador; quando constatado e registrado a 4ª infração sem ter havido publicidade negativa à IP; ou constatado a 3ª infração reincidente do artigo 20, seja do incisos I, ou II, ou III, e constatado publicidade negativa ao renome a Indicação de Procedência (IP) da 'Banana de Luiz Alves'.
  - c. Suspensão grave, de 360 dias, mediante o atendimento dos procedimentos corretivos estabelecidos pelo Conselho Regulador; quando constatado e registrado a 5ª infração sem ter havido publicidade negativa à IP; ou constatado a 4ª infração reincidente, determinada no artigo 20, seja do incisos I, ou II, ou III, com o descumprimento do CET da IP, dos deveres ou princípios da IP, que tenha resultado em publicidade negativa ao renome a Indicação de Procedência (IP) da 'Banana de Luiz Alves'.
  - d. Suspensão gravíssima, por tempo indeterminado a ser definido pelo CR e aprovado em assembléia dos produtores, mediante o atendimento dos procedimentos corretivos estabelecidos pelo Conselho Regulador; quando constatado e registrado a 6ª infração (artigo 20), mesmo sem ter havido publicidade negativa à IP; ou constatado a USURPAÇÃO do uso do nome, que tenha resultado em publicidade negativa ao renome a Indicação de Procedência (IP) da 'Banana de Luiz Alves'.

## erpo plan

§ 1º - Compete ao Conselho Regulador ainda, sem prejuízo às infrações acima descritas no artigo 20, igualmente, estabelecer outras providências para preservar o renome da Indicação de Procedência (IP) de Luiz Alves para 'Banana'.

- I. Como outras providências, entende-se a desqualificação do produto em processo de qualquer das fases de obtenção do atestado de conformidade da IP ou adotar providências visando o recolhimento do produto da IP que tenha sido colocado no mercado sem a devida qualificação exigida à IP.

§ 2º. Para cada penalidades aplicada, o Conselho regulador observará o Caderno de Especificações Técnicas da IP e seu plano de controle, para definir as medidas corretivas a serem adotadas, estabelecendo ao produtor da IG o direito a defesa, e subsequente direito de uso da IG somente se, sua defesa seja deferida ou sejam cumpridas as medidas corretivas às infrações e respectivas penalidades descritas acima.

- I. A falta de resposta ou defesa do produtor ao conselho regulador, bem como a falta da adoção das medida corretivas quando estabelecido à penalidade em questão, implicará na caracterização de reincidência da infração e sujeito a nova penalidade, e assim subseqüentemente.

**Art. 22.** Fica determinado o forum da comarca de Luiz Alves para derimir quaisquer desentendimentos e ou ações decorrentes do descumprimento do CET e ou prejuízos. morais, econômicos e de quaisquer natureza à IP de Luiz Alves.

**Luiz Alves, 05 de Setembro de 2024**



Estado de Santa Catarina  
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA  
GABINETE DO SECRETÁRIO

Parecer nº 002/2024

Florianópolis, 04 de abril de 2024.

Instrumento oficial que delimita a Área da Indicação Geográfica da **Banana de Luiz Alves**, para fins de Indicação Geográfica, na espécie de Indicação de Procedência.

**SUMÁRIO EXECUTIVO:**

**NOME GEOGRÁFICO:** LUIZ ALVES

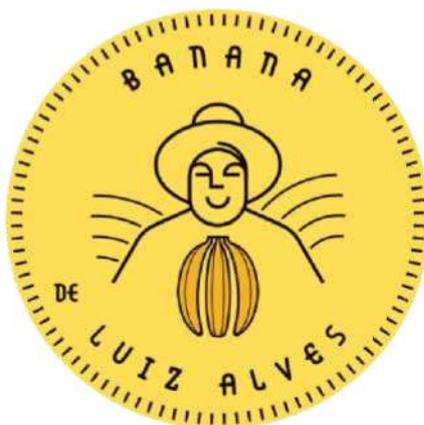
**ESPÉCIE:** INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA

**NATUREZA:** Produto

**PRODUTO:** Banana\*

(\**Musa sp.*, do Sub grupo Cavendish e Sub grupo Prata)

**REPRESENTAÇÃO GRÁFICA**



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

[www.agricultura.sc.gov.br](http://www.agricultura.sc.gov.br) gabinete@agricultura.sc.gov.br





Estado de Santa Catarina  
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA  
GABINETE DO SECRETÁRIO

## INTRODUÇÃO

O presente documento é o **Instrumento Oficial** que delimita geograficamente a Área de Indicação Geográfica (IG) na espécie de Indicação de Procedência (IP) da área de produção da Banana de Luiz Alves.

O documento refere-se ao pedido da expedição de novo instrumento oficial que delimita a área geográfica (IOD), enviado pela Associação dos Bananicultores de Luiz Alves (ABLA), em conformidade com o inciso VIII do artigo 16º da Portaria/INPI/PR nº 04/22, com a finalidade de atender ao pedido de registro da Indicação Geográfica (IG), na espécie de Indicação de Procedência (IP) para a **Banana de Luiz Alves**, junto ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI).

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

A base para a expedição deste Instrumento Oficial foi o documento elaborado pelos seguintes profissionais: Rogério Ern, *MSc.* em Ciência de Alimentos, Engenheiro Agrônomo; Daniel Heberle, Pedólogo, Engenheiro Agrônomo, Técnico em Agrimensura, *MSc.* em Planejamento Territorial e Desenvolvimento Socioambiental e Dr. em Ciência do Solo; Paola Rebollar, professora e Dra. em História.

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



Estado de Santa Catarina  
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA  
GABINETE DO SECRETÁRIO

## 1. CONTEXTUALIZAÇÃO

### a) O projeto da IP da 'Banana de Luiz Alves'.

O Estado de Santa Catarina é reconhecido pelos patrimônios materiais e imateriais, pela riqueza cultural e pelas tradições trazidas pelos imigrantes, que resultaram nos dias de hoje em produtos típicos e únicos, e na região da foz do Itajaí, trazendo influências da colonização. Exemplo disto é a cidade de Luiz Alves, cuja nomeação foi dada em homenagem ao Rio que leva o mesmo nome do município e passa pelo seu território. Este, por sua vez, é assim chamado devido ao nome do proprietário de terras na barra do rio Itajaí-Açú, que faz confluência com o rio Luiz Alves.

A colonização do município teve início em 1877 com imigrantes italianos. Logo depois chegaram alemães, franceses, austríacos, belgas e poloneses. Antes, porém, já havia descendentes de portugueses habitando as terras fora dos limites da colônia, hoje pertencentes ao município.

Luiz Alves, até o ano de 2019, festejou 34 edições da Festa Nacional de Cachaça, e 33 edições da Festa Nacional da Banana, realizadas todos os anos. Além disso, a cidade tem o apelido de "Paraíso Verde do Vale", devido à grande área verde de mata atlântica existente, que se confunde com o 'mar' de bananeiras vista em todos os lados, trazendo o alento da sustentabilidade para um setor de extrema importância econômica para o município.

Luiz Alves é ainda, centro de classificação, embalagem e distribuição da fruta de toda a região, que se destina aos grandes centros e países do Cone Sul, pela proximidade com uma das maiores estruturas portuárias do país e se encontra estrategicamente localizada para exportação da fruta para a Europa, processo que já vem ocorrendo há algum tempo.

A partir deste reconhecimento, no ano de 2019, deu-se o início ao projeto da IG da 'Banana de Luiz Alves' com esforços da Prefeitura Municipal de Luiz Alves e Associação dos Bananicultores de Luiz Alves (ABLA), que preocupados em fortalecer a renome do município como centro nacional de produção de Banana com qualidade, valorizando o produtor e a agricultura dedicada, essencialmente familiar, definindo o modelo do desenvolvimento sócio econômico do município e região, e que já vem sendo passada de geração em geração.



Estado de Santa Catarina  
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA  
GABINETE DO SECRETÁRIO

A ABLA, representando mais de 250 produtores associados, famílias de agricultores, empresas e distribuidores, juntamente com a Prefeitura Municipal de Luiz Alves, empreendeu financeiramente com a participação e o apoio do SEBRAE – SC, trabalhando na construção do processo de pedido de registro da referida IG.

Ao longo do processo foi possível contar com a participação da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC) e da Secretaria da Agricultura e Pecuária (SAR). Esse esforço coletivo culminou com a construção do *Dossiê* de reconhecimento da Indicação de Procedência (IP) para a ‘BANANA de LUIZ ALVES’, como um produto singular deste território.

Por meio dos levantamentos do DIAGNÓSTICO, da ORGANIZAÇÃO DA GOVERNANÇA, da confirmação do NOME GEOGRÁFICO, da elaboração e definição do CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS, da ORGANIZAÇÃO DOCUMENTAL, trazendo comprovações donexo causal entre o produto e o meio geográfico é que se definiu a espécie da IG, neste documento, para uma INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA (IP).

---

**b) Retrato histórico da produção da ‘Banana de Luiz Alves’.**

A produção da ‘Banana de Luiz Alves’ se confunde com a história mais recente desta região. Marcada pela colonização no século XIX por imigrantes italianos, alemães e portugueses que se sucederam em diferentes levas (PIAZZA e HUBENER, 2003; DALLA ALBA, 2008), tornando-se município em 1958 (Lei Estadual nº 348, de 21 de junho de 1958).

Os primeiros relatos do início da produção de banana no município foram datados em 1977. A década de 1970 foi marcada por uma forte crise econômica em Luiz Alves. A decadência da cultura da cana-de-açúcar, assim como, do comércio de açúcar e de cachaça, deixaram as famílias que se dedicavam a estas atividades com sérios problemas financeiros. Em meio a esta situação, agricultores luizalvenses, começaram a pesquisar outros produtos agrícolas e identificaram o potencial da bananicultura.

Em algumas propriedades da região havia cultivos de banana, mas não existia uma cadeia produtiva estabelecida, o que dificultava tanto a produção, quanto a comercialização. No fim da década de 80, já observando a necessidade de organizar a cadeia produtiva coletivamente, por meio da extensão rural, se desenvolveu a ideia entre os agricultores e os produtores da região em apoiar e desenvolver coletivamente ações em prol dos produtores de Banana de Luiz Alves. E, em 06 de julho de 1989 foi criada a Associação dos Bananicultores de Luiz Alves (ABLA) como a primeira Associação de Bananicultores de Santa Catarina.

---

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

[www.agricultura.sc.gov.br](http://www.agricultura.sc.gov.br) gabinete@agricultura.sc.gov.br





Estado de Santa Catarina  
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA  
GABINETE DO SECRETÁRIO

O impulso econômico e cultural desta atividade no município já é demonstrado em 1990, quando Luiz Alves promoveu a 1ª Festa Nacional da Banana, desde esta época o município vem sendo reconhecido por sua qualidade e força na produção local.

No ano de 1993 é instalada a 1ª casa de embalagem, a fim de iniciar o ciclo da distribuição do território diretamente para os grandes centros e países vizinhos. No fim da década de 90, o município e a região já se mostravam como potenciais exportadores de banana para os países do Mercosul, para então, em 2018, o Estado de Santa Catarina faturar US\$ 11,8 milhões, 58% (cinquenta e oito por cento) do valor e 73% (setenta e três por cento) da quantidade embarcada das exportações brasileiras de banana. Sendo assim, Santa Catarina embarcou mais de 47,8 mil toneladas de banana, das quais 16 mil toneladas foram somente de Luiz Alves, 38% (trinta e oito por cento) superior ao ano anterior (Epagri/Cepa).

Nestes anos, a tecnologia de produção e controle sanitário refletiu muito na região, tornando Luiz Alves e a ABLA, referências nacionais no monitoramento e controle de doenças quarentenárias, principalmente da 'Sigatoka negra', entre outras. Desta forma, alcançou qualidade sanitária, permitindo que a região se desenvolvesse no comércio internacional da fruta.

Sendo assim, pode-se dizer que Luiz Alves e a região foram responsáveis por 40% (quarenta por cento) da quantidade de banana exportada pelo Brasil em 2018, o que é muito significativo. Em 2019 inicia-se o processo de construção do processo de pedido do registro da IG diante da notoriedade e do reconhecimento de Luiz Alves e região como centro de produção de banana por excelência.

---

### **c) A notoriedade de 'Luiz Alves' para a produção da 'Banana'.**

A notoriedade da produção da Banana de Luiz Alves pode ser relatada sob 4 (quatro) aspectos: 1) do ambiente natural e da aptidão da região para a produção de Banana; 2) da base familiar, diga-se nome e sobrenome, na agricultura e produção de Banana da região; 3) da organização social e da cadeia produtiva altamente profissional e comprometida com a qualidade; 4) da busca incessante pela tecnologia e inovação no sistema produtivo, aspectos que ao longo dos anos imprimiram notório reconhecimento sobre o nome 'Luiz Alves' como centro de produção de Banana por sua qualidade e excelência.



Estado de Santa Catarina  
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA  
GABINETE DO SECRETÁRIO

No aspecto do ambiente natural e aptidão, Luiz Alves é um município catarinense situado no Vale do Rio Itajaí, onde o relevo se caracteriza por um planalto que cobre a maior parte do território e se encerra na região Leste, formando uma sequência de serras dispostas de forma paralela gradativamente mais baixa em direção ao litoral.

O Vale do Rio Itajaí é um destes vales profundos com encostas íngremes e cristas que marcam a paisagem. Originalmente, este vale era coberto por um tipo de vegetação conhecido como Floresta Ombrófila Densa (Mata Atlântica, que ainda pode ser observada em Luiz Alves. O clima local é temperado úmido com verão ameno. A temperatura média anual é de 19°C (dezenove graus Celsius), com amplitude térmica que oscila entre 28°C e 16°C. Esta floresta sofre influência oceânica, com elevado índice de umidade e baixa amplitude térmica (THOMÉ *et. al.*, 1999). Desta forma, é a região que apresenta as mais altas temperaturas médias do estado, bem como, os maiores índices pluviométricos. Já a ocorrência de geadas é relativamente pequena. O extensionista e pesquisador José Salvador, que chegou a Luiz Alves em 1985, conforme entrevista concedida ao Jornal do Comércio em 2011, destaca que, "A bananicultura se adaptou bem à nossa região, principalmente por causa do clima, que é bastante úmido, chove bastante. O que é que um Bananal quer: chuva e sol. A topografia não era propícia para culturas anuais, então a Banana se adaptou bem, como cultura perene [...] quando se começou a plantar aqui já estava dominada a tecnologia em Banana. Então começou-se muito bem aqui, aprendeu-se certo [...] Pode-se dizer que o município de Luiz Alves é um município considerado altamente técnico, não só no Estado, mas no Brasil" (JC, 2011, págs. 16 e 17).

No aspecto da dedicação familiar na atividade produtiva e agrícola, é comum se observar no cotidiano da atividade de produção na região o trabalho familiar, com duas e até três gerações lado a lado cultivando, colhendo, embalando e trabalhando nos bananais. Assim, diversas famílias que se tornam tradicionais e renomadas na produção e qualidade da banana nesta região, levam a fruta aos mercados e neste são reconhecidos por seus nomes, e sobrenome de Luiz Alves (LA), como Schappo de LA, Muller de LA, Mittelman de LA, Zimmermann de LA, Rech de LA, entre outros.

No aspecto da organização social, coube aos produtores organizar a cadeia produtiva coletivamente e torná-la referência, sendo, no estado de Santa Catarina, a 1ª associação formada e a 2ª em número de produtores associados e atendidos para bananicultura. Assim, em 18 de abril de 2005, a ABLA foi reconhecida como uma organização de utilidade pública (Lei nº 1.174/2005). A associação atualmente oferece assistência técnica nas propriedades para detecção e monitoramento de espécies invasoras e doenças nas culturas, bem como,



Estado de Santa Catarina  
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA  
GABINETE DO SECRETÁRIO

indica tratos culturais para as áreas produtivas. Além disso, fornece a certificação fitossanitária das lavouras.

A ABLA ainda elabora, distribui e auxilia no preenchimento de cadernos de campo, gerando rastreabilidade dos produtos para atender às exigências jurídicas. Atualmente, a ABLA possui mais de duzentos associados e atende mais de 400 produtores da região (municípios no entorno de Luiz Alves).

A região que envolve a banana de Luiz Alves se insere na principal região de exportação de banana para os países do Mercosul, possui exemplar organização da cadeia produtiva estruturada na gestão familiar das propriedades, na utilização da mão de obra local, na produção, embalagem e climatização das frutas, além da organização coletiva, baseada no associativismo, com cerca de 90% (noventa por cento) dos produtores da região envolvidos.

Já no aspecto da busca de tecnologias e inovação para a cadeia produtiva da produção de banana, a região é pioneira e protagonista, o que lhe confere confiabilidade e fidelidade dos mercados mais exigentes.

A adoção de boas práticas no manuseio dos cachos e no manejo em pós-colheita, bem como a realização de todos os procedimentos nas casas de embalagem (limpeza, tirar o engace, lavagem, classificação e separação, pré-resfriamento e embalagem das frutas) e nas câmaras de climatização, resultam na comercialização de frutas com alta qualidade, tanto para o mercado brasileiro, quanto para a exportação (LIVRAMENTO E NEGREIROS, 2016).

Outro componente histórico, social e econômico que envolve os produtores de Luiz Alves é a inovação, exemplificada pela busca na implantação de um Sistema de Produção Integrada de Banana – PIB, ocorrida no ano de 2002. Essa ação, realizada em parceria com a Empresa de Pesquisa e Extensão Rural de Santa Catarina (EPAGRI), possibilitou a capacitação dos produtores no manejo dos bananais e nas adaptações das unidades de beneficiamento conhecidas como ‘Casas de Embalagens’.

A estruturação da cadeia produtiva a partir de um arranjo produtivo local da banana de Luiz Alves tem buscado, desde o ano de 2005, implementar instrumentos de monitoramento de todo o sistema de produção, tornando a bananicultura economicamente viável, ambientalmente correta e socialmente justa (BRDE/FEPESE, 2005).

Alguns desses projetos, como a Produção Integrada de Banana (PIB), tiveram expressiva importância, sendo um deles reconhecidos pela FAO como modelo mundial na Plataforma de Boas Práticas (FREITAS, 2017).



Estado de Santa Catarina  
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA  
GABINETE DO SECRETÁRIO

Entre as ações implementadas estão: a redução do uso de insumos químicos, o monitoramento de pragas e doenças, segurança alimentar e rastreabilidade dos produtos.

Garcia e Schappo (2014) evidenciam a sustentabilidade da atividade de produção de banana pela manutenção e pelo aumento de índices produtivos, ligados à melhoria nos indicadores de renda e de qualidade de vida, desde o início da atividade. Eles afirmam que os produtores de banana de Luiz Alves foram inovadores, sendo o primeiro município catarinense a implantar o Projeto de Produção Integrada de Banana, e o segundo no Brasil. Para esses autores, isso demonstra a preocupação dos bananicultores e das entidades representativas desta região de Luiz Alves com o desenvolvimento sustentável, ambiental e econômico.

## 2. ANÁLISE TÉCNICA

---

### a) A espécie da IG (IP) e o nome geográfico: Luiz Alves.

A notoriedade nacional de Luiz Alves, como centro de produção de Banana, começou a ser construída a partir das Festas da Banana inseridas nas Festas Nacionais da Cachaça, que ainda ocorrem anualmente no Município. Com as festas, o produto foi apresentado aos compradores regionais e de outros estados do país, a partir de então, a Banana do município de Luiz Alves começou a ser conhecida nacionalmente.

Em 1992, o jornal impresso de circulação regional, **A Notícia**, destacou a Banana de Luiz Alves, em sua sessão de economia. A manchete intitulada “Bananicultores se preparam para o Mercado do Cone Sul” destacou um período da história da bananicultura no qual os produtores buscavam as tecnologias pós-colheita que garantiriam o tempo de prateleira da fruta (AN,1992). Nesta época foram instaladas as primeiras casas de embalagem com o objetivo de selecionar e acondicionar corretamente a banana, a fim de ampliar a durabilidade da fruta nos mercados.

No ano de 1995, um jornal local, de divulgação da Festa da Banana e da Festa Nacional da Cachaça de Luiz Alves, destacou em sua capa que “mais de 1.800ha de banana já eram cultivados no município por pequenos produtores” (10ª FENACA, 1995, pág.1), ainda assim o mesmo jornal local destacou na página 4, que “a plantação de banana é a maior fonte de renda dos produtores rurais de Luiz Alves”.

A agricultura, desde os primórdios, até os dias atuais, enfatizada com dedicação e caráter familiar e incessante investimento na produção agrícola foi, já no ano de 2019,



Estado de Santa Catarina  
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA  
GABINETE DO SECRETÁRIO

destaque do jornal de circulação regional **Forquilha Notícias**, que publicou o recorde de exportações de banana em Santa Catarina com a reportagem intitulada “Santa Catarina registra exportação recorde de Banana” destacando um aumento 38% (trinta e oito por cento) no volume da fruta exportada.

No mesmo ano, o **Portal G1** destacou a ampliação de 58% (*cinquenta e oito* por cento) no volume de banana exportado entre os anos de 2017 e 2018. A manchete chamada “Banana, cebola e maçã estão entre os itens de SC que são destaques na produção nacional”, colocou Luiz Alves como um dos municípios com maior produção no Estado.

Diante da notoriedade observada pelos veículos de imprensa e/ou de depoimentos de atores locais, envolvidos com a cadeia produtiva da bananicultura da região, a proposição de registro da indicação geográfica de Luiz Alves, na espécie de Indicação de Procedência (IP) para produção de Banana, segundo a Portaria IN nº 04/2022, o critério para uma IP é “o nome geográfico de região, localidade, que tenha se tornado conhecido como centro de produção”, devidamente situada e apropriada.

Na definição do nome Luiz Alves caracteriza-se como o centro da organização produtiva da região, tendo aproximadamente 40% (quarenta por cento) da sua área agrícola ocupada com a cultura da banana, o que define a economia rural e agrícola do município, enquanto os demais apresentam no máximo 20% (vinte por cento) da área agrícola total.

As relações da ABLA e empresas distribuidoras do município de Luiz Alves se estendem à atividade agrícola de produção da banana nos municípios vizinhos limítrofes, estabelecendo trânsito de produtos, processos de classificação e embalagem, comercialização e distribuição da produção, a partir de/ou na própria região de Luiz Alves. Uma relação estabelecida desde a fundação da ABLA, seja com agricultores e produtores associados ou com aqueles indiretamente ligados por meio da prestação de serviços, na organização produtiva, no apoio e suporte administrativo e técnico às associações dos municípios vizinhos (Associação de Bananicultores de Guaramirim (ABG), e Associação de Bananicultores de São João do Itaperiú (ASBAJI), sendo grandes parceiros no desenvolvimento da bananicultura do Norte Catarinense.

O conceito de nome geográfico e a previsão de proteção ao gentílico encontram-se no §3º do art. 9º da Portaria INPI nº 04/22, onde define o §3º - “Nome geográfico ou seu gentílico, que poderá vir acompanhado de nome do produto ou do serviço, é o nome usado comumente para se referir a um lugar em particular, a uma feição ou a uma área com identidade reconhecida na superfície terrestre”. E, o manual de Indicação Geográfica (INPI, 2020), explica



Estado de Santa Catarina  
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA  
GABINETE DO SECRETÁRIO

que, o nome geográfico ou seu gentílico não necessita ser obrigatoriamente a exata delimitação geográfica atrelada ao nome oficial, tradicional, habitual ou costumeiro.

Uma vez que variações são permitidas, o nome geográfico a ser protegido pode abranger uma delimitação maior ou menor do que a área à qual o nome geográfico politicamente se refere. Para indicar que a delimitação da área geográfica da IG não coincide com os limites a que se refere o nome geográfico ou seu gentílico, é facultado ao requerente a utilização de complemento, como 'região de' por exemplo. Neste sentido, emprega-se o nome LUIZ ALVES para definir a área geográfica delimitada para a municipalidade de Luiz Alves.

---

#### **b) Os limites da área geográfica de produção da Banana de Luiz Alves.**

A delimitação da área geográfica de produção foi elaborada com base no sistema cartográfico do Brasil, e as exigências em acordo da Portaria INPI/PR nº 04, de 12 de janeiro de 2022, do Ministério da Indústria, Comércio Exterior e Serviços, por meio do Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI), que estabelece as condições para o registro das Indicações Geográficas no Brasil. O método utilizado parte de informações dos critérios da delimitação da área (origem, produção, clima, solo), informações alfa-numéricas projetadas em representações cartográficas, os mapas temáticos, os quais são sobrepostos para a geração do mapa subsequente, que delimita a área geográfica de produção para registro da IG, apresentando como características principais, a acurácia dos dados e a facilidade da comunicação das informações apresentadas.

Os mapas foram elaborados empregando as normas do Sistema Cartográfico Nacional vigente, utilizando como referencial geodésico o Sistema de Referência Geocêntrico para as Américas (SIRGAS 2000) e coordenadas projetadas no Sistema *Universal Transverso de Mercator* (UTM) em metros. A delimitação da área geográfica de produção de BANANA, produto renomado, objeto da Indicação Geográfica (IG) na espécie de Indicação de Procedência (IP).

O renome do território se fez por duas vertentes, os fatores **HUMANOS** na construção histórica do setor, recente e baseada na inovação tecnológica, promovendo o reconhecimento da região como centro de produção, e os fatores **NATURAIS** que deram condições para que o território desenvolvesse a atividade agrícola de produção de banana.



Estado de Santa Catarina  
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA  
GABINETE DO SECRETÁRIO

O município é um dos maiores produtores de banana de Santa Catarina, com destaque para a exportação desta fruta, que nesta região chega a padrões de qualidade singulares e destacados, se comparado às outras regiões de produção próximas do Sul e do Sudeste. As condições climáticas e geológicas específicas em um meio geográfico bem delimitado, associado à tradição de trabalho familiar, com dedicação e a determinação que os imigrantes germânicos imprimem, até hoje, em seus descendentes do Vale do Itajaí, torna as bananas de Luiz Alves conhecidas e bastante procuradas, nacional e internacionalmente.

Nos itens a seguir estão descritas as características que estabelecem os fatores **Humanos** e **Naturais** do meio geográfico do município de Luiz Alves para a IP proposta.

As definições do meio geográfico a ser delimitado estão descritos nos MAPAS que serão apresentados na sequência.

## 2.1. DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA SOBRE FATORES HUMANOS.

A delimitação do território como “CENTRO de PRODUÇÃO DE BANANA”, objeto da IP, está baseada na caracterização da região pelos fatores: 1) da ORGANIZAÇÃO PRODUTIVA; 2) das UNIDADES PRODUTIVAS (produtores, agricultores e suas propriedades); 3) das UNIDADES de CONSOLIDAÇÃO (chamados de *packing house*, onde os produtores selecionam, higienizam, classificam e embalam a fruta para os mercados); 4) do USO E OCUPAÇÃO DO SOLO na região (caracterizando a produção agrícola); 5) da ÁREA PLANTADA COM BANANA, nos municípios da região.

### I - MAPA da Origem da produção

A representação geográfica da Organização Produtiva, Unidades Produtivas e Unidades de Consolidação, localizadas na região e que apontam a abrangência da região denominada por Luiz Alves estão demonstradas no mapa que pode ser observado na **Figura 1**.

#### 1 - Organização produtiva

Principal região exportadora do estado para o Mercosul, teve na organização da cadeia produtiva o protagonismo da ABLA - Associação dos Bananicultores de Luiz Alves, apoiando e



Estado de Santa Catarina  
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA  
GABINETE DO SECRETÁRIO

orientando os bananicultores, *packing house*, distribuidores e exportadores. Com a organização da cadeia produtiva exemplar, com robusta gestão familiar e mão de obra local em todos os setores, da produção até a exportação, o associativismo forte e prestador de serviços aos produtores da região têm feito a diferença, sendo 90% (noventa por cento) associados.

## 2 - Unidades produtivas

A Bananicultura vem da tradição familiar de conduzir a atividade e fazer a gestão dos negócios, na região atualmente são **734** (setecentos e trinta e quatro) **unidades de produção**, todas e sem exceção são da agricultura familiar, onde é comum encontrar até 3 (três) gerações trabalhando juntas nos pomares e na atividade, cada qual com sua aptidão e seu conhecimento assume um posto de trabalho na propriedade, e muitos jovens retornam depois de saírem da localidade para estudar e se formar em cursos técnicos e superiores. Esta forma de conduzir a atividade é tradicional, e afirmam categoricamente que “na mão de terceiros não cresceriam como cresceram nos últimos anos”. Uma tradição imprimida pelo imigrante desta região do Vale do rio Itajaí-Açú, que passa a confiança e o negócio de pai e mãe para filho(a). Assim nas suas palavras, quando perguntados sobre a sua profissão e atividade, rapidamente respondem...“*amor e família*”! Envoltentes, alcançam mercado pela qualidade conquistada, mas muito pela honestidade e origem garantida, uma vez que este modo de trabalho estabelece ainda a marca com sobrenome familiar em muitos produtos comerciais, promovendo, definitivamente, fidelidade de todas as partes nos negócios realizados.

## 3 - Unidades de Consolidação

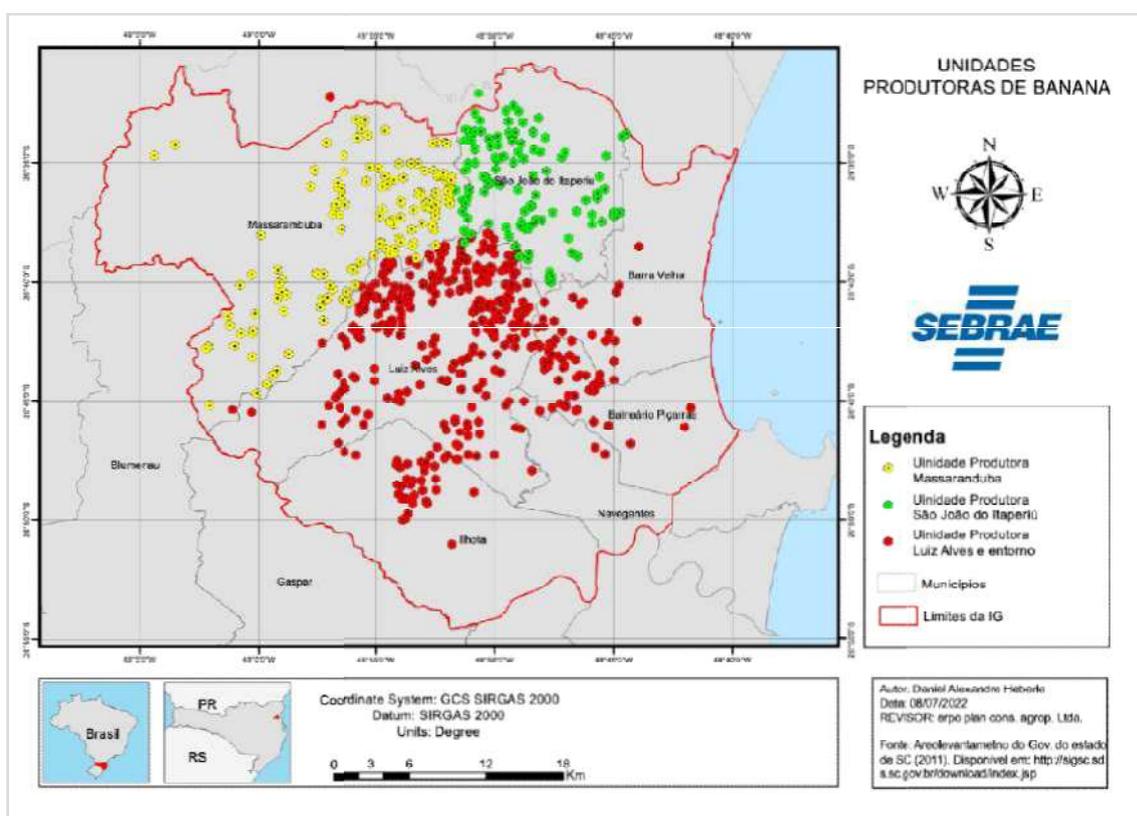
As estruturas de processamento da fruta também definidas como Unidades de Consolidação (UC) de cargas, com preparo da fruta para os mercados que nesta região cresceram e se qualificaram de tal forma que atualmente são 546 (quinhentas e quarenta e seis) unidades nos municípios da região, obtendo o apoio das associações de bananicultores de Luiz Alves, São João do Itaperiú e Massaranduba. As UC são assim denominadas pela Companhia Integrada de Desenvolvimento Agrícola de Santa Catarina (Cidasc), onde se processam e consolidam as cargas da colheita de banana localmente, pós-colheita, cadastradas em um sistema de inspeção e monitoramento com fins ao atendimento aos acordos internacionais de mercado e políticas de mitigação e controle de pragas e doenças, sistema que é singular no Brasil, como nenhuma outra região do País, rastreada e monitorada



Estado de Santa Catarina  
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA  
GABINETE DO SECRETÁRIO

por organismos oficiais de controle, por isso, Luiz Alves, atualmente, é o maior exportador de bananas *in natura* do país, especialmente para o mercado do Cone Sul.

**Figura 1** – Mapa das Unidades de Produção e Unidades de Consolidação na região de Luiz Alves.



Fonte: Abla; Info Agro (Epagri); Cidasc (e-origem), 2020.

## II - MAPA do uso e ocupação da terra (Figura 2)

O município de Luiz Alves caracteriza-se por ser essencialmente rural. Os principais cultivos são: banana, arroz irrigado, palmeira real, cana-de-açúcar, pinus e eucalipto. Também são cultivados hortaliças, milho, mandioca e fumo. A agricultura representa 30% (trinta por cento) da área do município, as áreas de pastagens representam 11% (onze por cento), o

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

[www.agricultura.sc.gov.br](http://www.agricultura.sc.gov.br) gabinete@agricultura.sc.gov.br





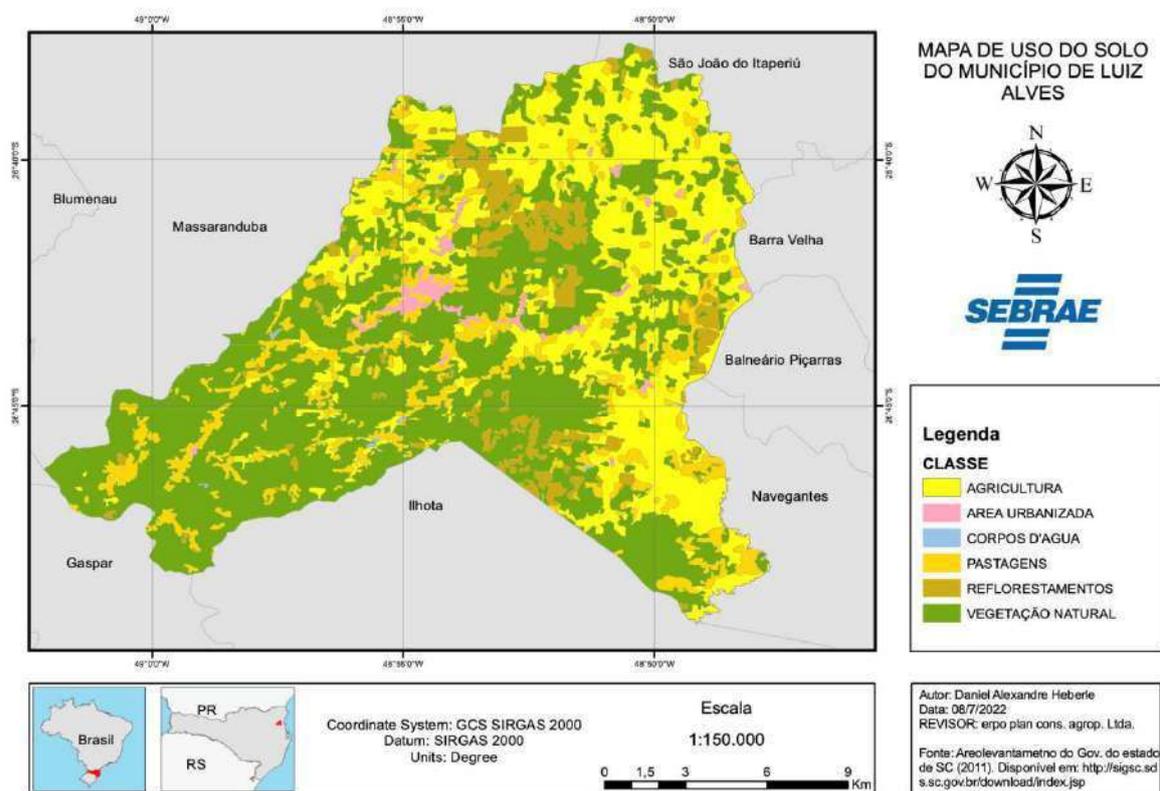
Estado de Santa Catarina  
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA  
GABINETE DO SECRETÁRIO

reflorestamento com 7% (sete por cento), áreas urbanizadas 1% (um por cento) e vegetação natural 50% (cinquenta por cento).

A exuberante cobertura vegetal ainda expressa uma das identidades do município de Vale Verde, demonstrado na cultura da sustentabilidade dos empreendedores atuais com a cultura do europeu imigrante e do convívio harmônico com a natureza.

A Bananicultura na região de Luiz Alves imprime muito bem a cultura conservacionista e integrada ao ambiente natural.

**Figura 2 – Uso e ocupação da terra no município de Luiz Alves**



Fonte: FATMA (2004)

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

[www.agricultura.sc.gov.br](http://www.agricultura.sc.gov.br) gabinete@agricultura.sc.gov.br





Estado de Santa Catarina  
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA  
GABINETE DO SECRETÁRIO

### III - Produção de Banana na região de Luiz Alves (Tabela 1 e Figura 3)

Para entender o nexo entre o uso e a ocupação da terra, localmente e, sua distribuição espacial é importante conhecermos a área de produção de Banana que atualmente cobre a região, estabelecendo os limites da produção de Banana que conquistou os mercados. O município Luiz Alves é o maior produtor de banana da região estudada, do qual fornece seu nome para a região geográfica de Indicação de Procedência (IBGE, 2020).

**Tabela 1** – Município produtores de banana da região estudada

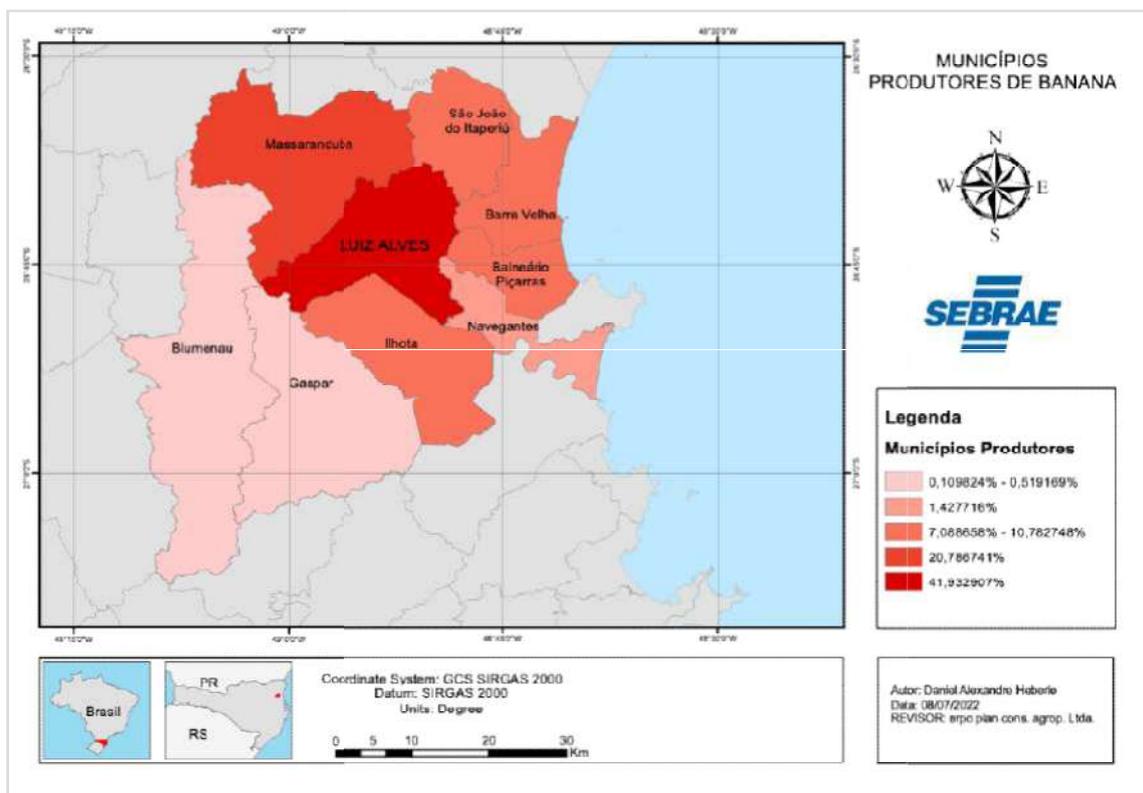
MUNICÍPIO	ÁREA PLANTADA
Barra Velha	888
Blumenau	52
Gaspar	11
Ilhota	710
Luiz Alves	4200
Massaranduba	2082
Navegantes	143
Balneário Piçarras	850
São João do Itaperiú	1080

Fonte: IBGE (2020).



Estado de Santa Catarina  
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA  
GABINETE DO SECRETÁRIO

**Figura 3 – Mapa da Área plantada de banana na Região de Luiz Alves.**



Fonte: IBGE (2020)

## 2.2. DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA SOBRE OS FATORES NATURAIS

Para esta delimitação sobre fatores naturais, os aspectos mais relevantes foram: 1) o CLIMA, 2) a GEOLOGIA, 3) o RELEVO e 4) os SOLOS, unidades que melhor representaram a integração dos fatores ambientais e estabelecem relação do meio geográfico com as características e qualidades do produto da IG, na qual a região se tornou conhecida.

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

[www.agricultura.sc.gov.br](http://www.agricultura.sc.gov.br) gabinete@agricultura.sc.gov.br



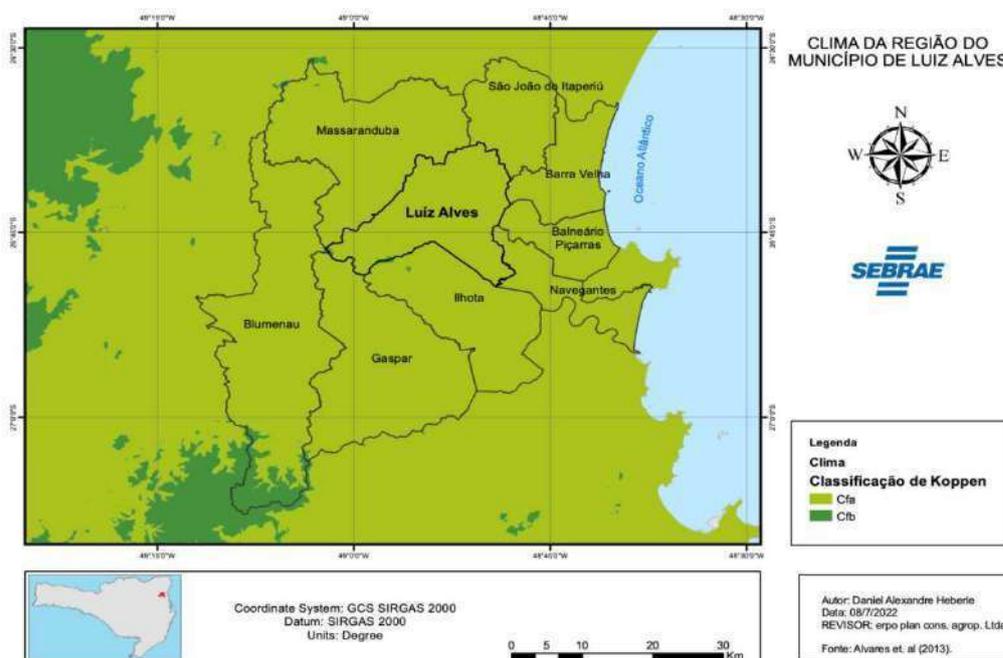


Estado de Santa Catarina  
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA  
GABINETE DO SECRETÁRIO

#### IV - MAPA do Clima do Município de Luiz Alves (Figura 4)

Na região de Luiz Alves são observadas duas classificações climáticas, segundo Köppen: **Cfa**– clima subtropical com temperatura média no mês mais frio inferior a 18°C, denominado mesotérmico e temperatura média no mês mais quente acima de 22°C, com verões quentes, geadas pouco frequentes e tendência de concentração das chuvas nos meses de verão, predominante em quase todo o território do município. E **Cfb**– Clima temperado com temperatura média no mês mais frio abaixo de 18°C, com verões frescos, temperatura média no mês mais quente abaixo de 22°C e sem estação seca definida em determinados pontos de altitude elevada. Estes dois fenômenos em uma mesma área geográfica indicam, indiretamente, o relevo extremamente variável, que varia de 30 (trinta) a 800 m (*oitocentos metros*) acima do nível do mar, propiciando um microclima singular com manifestações essencialmente determinadas pelas correntes e variações climáticas vindas do Leste do mar pela proximidade com o litoral.

Figura 4 – Mapa da Classificação climática para região do município de Luiz Alves.



Fonte: Alvares *et al.* (2013).

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

[www.agricultura.sc.gov.br](http://www.agricultura.sc.gov.br) gabinete@agricultura.sc.gov.br





Estado de Santa Catarina  
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA  
GABINETE DO SECRETÁRIO

As características climáticas desta região são resultantes da atuação de sistemas atmosféricos em associação com o relevo, a altitude, a continentalidade e a maritimidade.

O relevo influencia, especialmente, na distribuição dos totais de precipitação, a altitude atua no comportamento da temperatura e os efeitos de continentalidade, e a maritimidade são expressos no elemento climático umidade (MONTEIRO E MENDONÇA, 2006).

Os principais sistemas atmosféricos atuantes podem ser divididos entre os associados aos:

- Tempos instáveis, responsáveis pelas chuvas: frentes frias, vórtices ciclônicos, cavados em baixos, médios e altos níveis atmosféricos, baixas pressões em superfície, complexos convectivos de meso-escala, convecção tropical, jatos médios e altos níveis, circulação marítima (MONTEIRO, 2001);

- Tempos estáveis: relacionados a tempo bom, altas pressões atmosféricas ou anticiclones (MONTEIRO E MENDONÇA, 2006).

Segundo dados de temperatura da Estação meteorológica de Itajaí, apresentam temperatura média anuais de 20,4°C, com variação sazonal entre os meses do verão e os meses do inverno. Os valores absolutos podem chegar a 38,4°C no verão e -0,5°C no inverno (SANTOS, 2012).

A variação sazonal das temperaturas é explicada, no verão, pela posição do sol, que se apresenta em zênite no Trópico de Capricórnio, resultando em ocorrência de mais horas de insolação e temperaturas mais elevadas. As massas de ar tropical se caracterizam por relativa homogeneidade de temperatura, umidade e pressão atmosférica. São as mais aquecidas e passam a predominar nesta época do ano. Já, ao inverso, a atuação de sucessivas massas de ar polar provenientes da Antártida resulta em frentes frias, que se prolongam pelo interior do continente e provocam queda das temperaturas (MONTEIRO, 2001; MONTEIRO, MENDONÇA, 2006). As médias mensais, assim como as máximas e mínimas de temperatura, estão apresentadas na **Tabela 2** e o gráfico de distribuição das médias mensais de temperatura e precipitação para região está demonstrado na **Figura 5**.



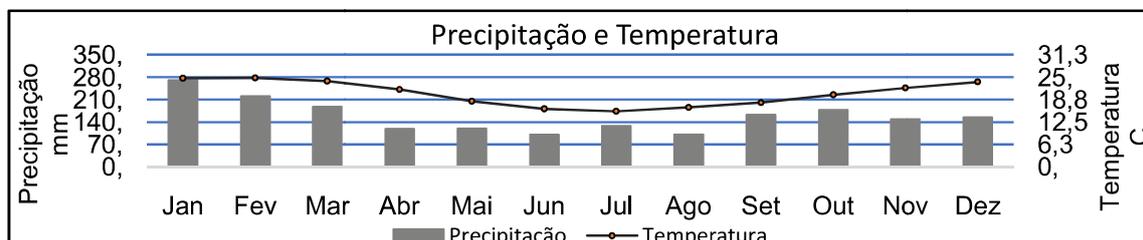
Estado de Santa Catarina  
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA  
GABINETE DO SECRETÁRIO

**Tabela 2** – médias mensais de temperatura para o município de Luiz Alves

Temperatura	Meses											
	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
Média	24,7	24,8	23,9	21,6	18,3	16,2	15,5	16,6	17,9	20,1	22,0	23,7
Máxima	37,2	37	36,8	35,8	34,6	32	31,2	36	37	35,8	35,8	38,4
Mínima	12	13	11	7	1,5	0	0,2	-0,5	2,4	4,2	9,5	11,4

Fonte: Epagri-Ciram, 2012.

**Figura 5** - Gráfico de distribuição das médias mensais de temperatura e precipitação para região.



Fonte: Epagri-Ciram(2012).

A precipitação média anual é de 1.806,1 mm na Estação Pluviométrica de Luiz Alves e 1.653,3 mm na Estação Meteorológica de Itajaí. Bem distribuídos ao longo do ano, e variação sazonal das temperaturas entre os meses de verão e inverno é acompanhada de variação nos totais de precipitação. Valores mais elevados nos meses de verão e redução nos meses de inverno. A atuação da convecção tropical no verão resulta em pancadas de chuvas isoladas e típicas de verão, principalmente no período da tarde. Os efeitos são ampliados pelo vórtice ciclônico, que favorece a ocorrência de temporais com chuvas intensas, ventos com rajadas fortes e granizos (MONTEIRO 2001; MONTEIRO e MENDONÇA, 2006). A dinâmica atmosférica pode ser alterada quando há interferências do fenômeno *El Niño* Sul, que influencia o ritmo climático da região, podendo causar chuvas e estiagens.



Estado de Santa Catarina  
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA  
GABINETE DO SECRETÁRIO

O deslocamento de frentes, também influencia nas temperaturas que tendem a apresentarem-se mais altas em anos de *El Niño* e mais baixas em anos de *La Niña* (MONTEIRO E MENDONÇA, 2006). Os períodos de estiagem e períodos relativamente chuvosos ocorrem na região na região, não chega a mudar a característica quase homogênea da precipitação (SANTOS, 2012).

## V - MAPA da Geologia (Figura 6)

A região estudada está inserida nos terrenos mais antigos do Estado, de idade arqueana a proterozóica inferior, conhecidos como Complexo Granulítico de Santa Catarina (SILVA E BORTOLUZZI, 1987), na porção denominada de Cráton Luiz Alves. O complexo Granulítico é formado por litologias granulíticas-migmatíticas intensamente deformadas e metamorizadas, de associação máfico-ultramáficas, metassedimentar e enderbítica. O principal evento geológico associado à formação das fácies granulíticas ocorreu por volta de 2,1 Ga (bilhões de anos), durante o Ciclo Transamazônico.

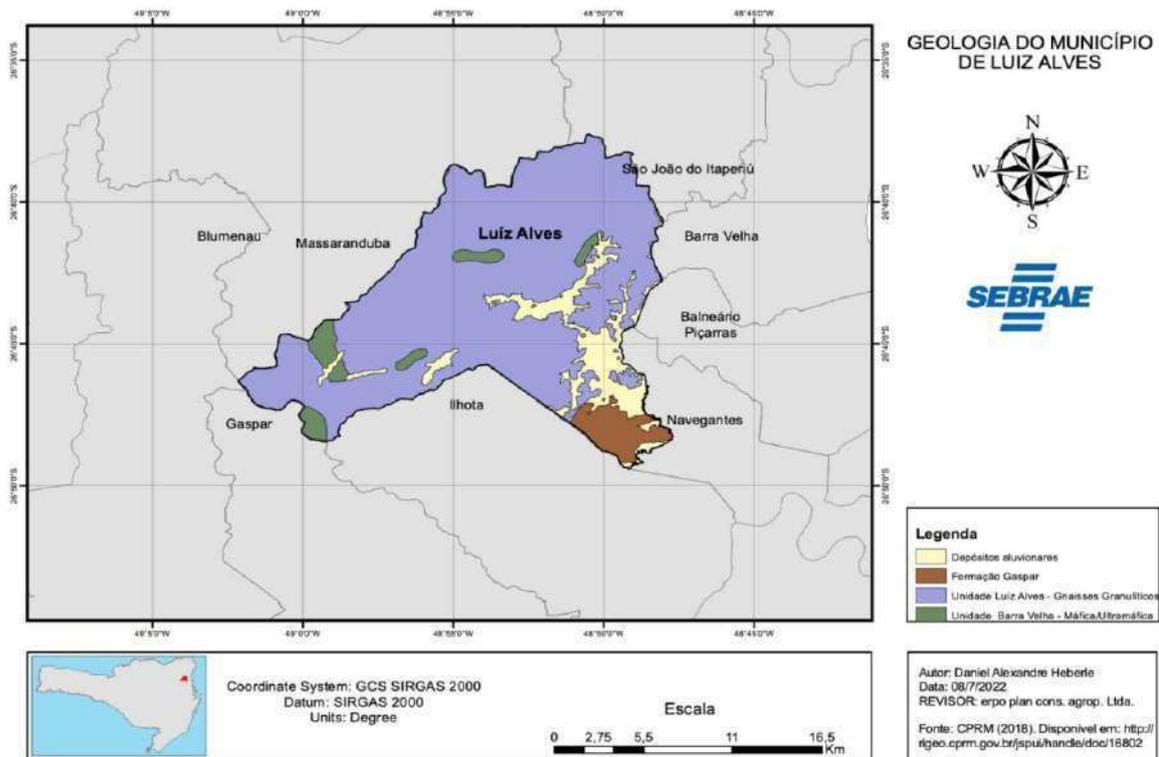
O complexo foi submetido às condições metamórficas de fácies anfíbolito (FORNARI, 1998). A região do Cráton Luiz Alves apresenta-se intensamente dobrada, fraturada e falhada, com muitas feições da paisagem, como vales, cristas e drenagens, seguindo a orientação estrutural. A região apresenta deformações relacionadas a um surgimento crustal à mesma época em que houve a passagem de condição metamórfica de fácies granulito para anfíbolito também sobre a influência do Cinturão Dom Feliciano sobre o Complexo Granulítico de Santa Catarina gerou zonas de falhamentos que cortam o complexo com direções preferenciais N-S e NNE (FORNARI, 1998). Os depósitos colúvio-aluvionares são relativos ao Quaternário. Os depósitos colúviais se caracterizam pela disposição de sedimentos na base das encostas e meia encostas, formando superfícies semiconvexas, compostas por materiais terrígenos, sem seleção granulométrica. Esses depósitos planície de inundação evidenciam o regime de cheias, formando sucessivas camadas que evoluem desde areia na base ao tipo argiloso (SANTOS, 2012).

O relevo do município de Luiz Alves pode ser observado na **Figura 7**.



Estado de Santa Catarina  
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA  
GABINETE DO SECRETÁRIO

Figura 6– Mapa da Geologia do município de Luiz Alves

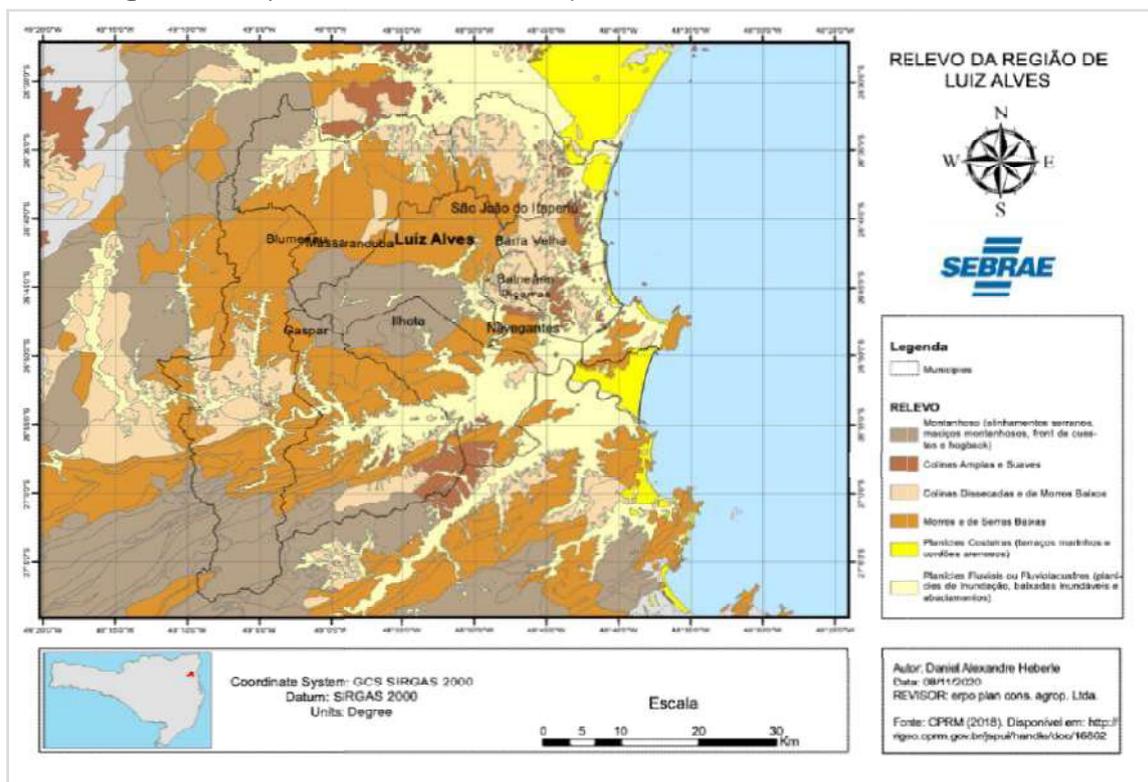


Fonte: CPRM (2016).



Estado de Santa Catarina  
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA  
GABINETE DO SECRETÁRIO

Figura 7 -Mapa do Relevo do Município de Luiz Alves.



Fonte: CPRM (2016).

## VI - MAPA dos Solos da Região de Luiz Alves (Figura 8)

As litologias, o clima e as formas de relevo condicionaram o desenvolvimento de quatro principais tipos de solo: Cambissolos, Argissolos, Gleissolos (Embrapa, 2004). Os cambissolos são solos minerais, não hidromórficos, com horizonte B incipiente com as seguintes características: CTC maior que 13 me/100g de argila, descontada a CTC do carbono; relação silte/argila maior que 0,7; presença de minerais intemperizáveis no horizonte B como micas, feldspatos, augita, hornblenda, olivina; gradiente textural ausente ou comumente inferior a 1,2. Normalmente tem sequência de horizontes A, Bi, C, constatando-se variações quanto à profundidade dos solos, da estrutura, da cor e da textura.

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

[www.agricultura.sc.gov.br](http://www.agricultura.sc.gov.br) gabinete@agricultura.sc.gov.br

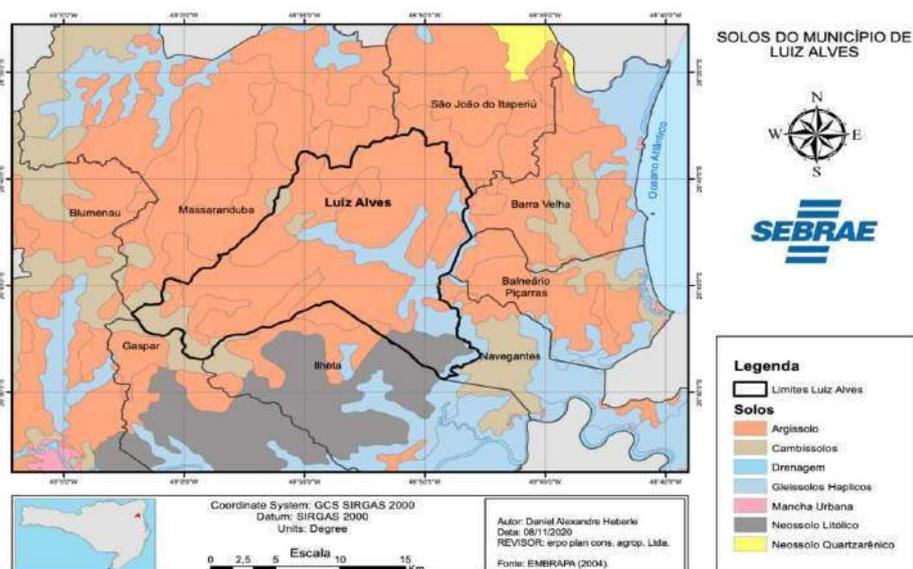




Estado de Santa Catarina  
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA  
GABINETE DO SECRETÁRIO

Os Argissolos são solos minerais, não hidromórficos, com horizonte B textural e nítida diferenciação entre horizontes, com sequência A, Bt, C, apresentando profundidade e cores bastante variáveis, sendo a identificação dos horizontes relativamente fácil, pois possuem características morfológicas heterogêneas, tais como: diferença de cor, textura e estrutura, entre os horizontes, dentro do mesmo perfil. O horizonte A normalmente é moderado, porém, pode ocorrer também do tipo proeminente, sendo a estrutura comumente moderada pequena à média granular. O horizonte B é do tipo textural apresentando estrutura em blocos subangulares e angulares, moderadamente desenvolvida. Quando a textura é argilosa normalmente apresenta cerosidade moderada e comum. Estes solos apresentam textura argilosa e média/argilosa e, em muitos casos com cascalhos ou cascalhenta, e na maior parte, com argila de atividade baixa, situados em ondulado e forte ondulado. Os gleissolos são solos hidromórficos desenvolvidos em áreas mal drenadas, com cores de redução a partir dos primeiros 60 cm da superfície, rasos e com sequência de horizontes A, Cg. Podem apresentar argila de atividade tanto alta como baixa. A principal limitação ao seu uso é a má drenagem, já que normalmente possuem média a boa fertilidade, ocorrendo em relevo praticamente plano margeando os rios ou em locais de depressão, sujeitos a inundações.

Figura 8 - Mapa com os tipos de Solos da região de Luiz Alves



Fonte: EMBRAPA (2004).

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

[www.agricultura.sc.gov.br](http://www.agricultura.sc.gov.br) gabinete@agricultura.sc.gov.br





Estado de Santa Catarina  
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA  
GABINETE DO SECRETÁRIO

### 3. O NEXO CAUSAL E A DELIMITAÇÃO

A delimitação da área geográfica de produção de banana com qualidade distinta e definida pelo território, objeto da Indicação Geográfica (IG) na espécie de Indicação de Procedência (IP), foi considerada como fatores sócio-econômicos e ambientais. Os principais fatores sócio-ambientais foram: Os **Fatores Humanos** envolvidos na organização e qualificação da produção e na forte cadeia produtiva no município de Luiz Alves. Os **Fatores Ambientais** mais relevantes para a definição de área da IG foram o clima, os solos, o relevo e a geologia, unidades que melhor representaram a integração dos fatores ambientais e estabelecem relação do meio geográfico com as características e qualidades do produto da IG pela qual o município se tornou reconhecido.

### 4. ÁREA GEOGRÁFICA QUE DELIMITA A PRODUÇÃO DA BANANA DE LUIZ ALVEZ COM INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA.

Utilizando de Sistema de Informação Geográfica, dados espaciais referenciados ao SIRGAS 2000 com projeção UTM zona 22S, mapa político de Santa Catarina (SPG, 2013), delimitou-se a área da Indicação Geográfica – IG na modalidade de INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA da BANANA de LUIZ ALVES.

A área ficou delimitada entre os paralelos e meridianos 26°37'37,44"S, 48°50'29,58"W e 26°49'25,73"S, 48°49'10,95"W, abrangendo totalmente a área do município de Luiz Alves, com área total de 260,08 km<sup>2</sup>. A delimitação segue os limites legais dispostos na Lei no 13.993, de 20 de março de 2007, que consolida as divisas intermunicipais do Estado de Santa Catarina, para a municipalidade de Luiz Alves, conforme segue descrito:

**1- “ A divisa com o município de São João do Itaperiú, inicia na nascente do ribeirão da Lagoa (coordenada geográfica aproximada - c.g.a. lat. 26°38'01”S, long. 48°51'13”W), segue pelo divisor de águas entre os ribeirões da Lagoa, do Salto, e córrego Morro Canoas, de um lado, e rio Canoas, do outro, até encontrar o ponto de cota altimétrica 226 m, na nascente de um afluente da margem direita do córrego do Salto (c.g.a. lat. 26°39'26”S, long. 48°48'53”W); desce por este até sua foz no córrego do Salto (c.g.a. lat. 26°39'27”S, long.**



Estado de Santa Catarina  
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA  
GABINETE DO SECRETÁRIO

48°48'28"W); desce por este até sua foz no córrego Braço da Serraria ou Vermelho (c.g.a. lat. 26°40'44"S, long. 48°48'00"W).

**2 - A divisa com o município de Barra Velha**, inicia na foz do córrego do Salto, no córrego Braço da Serraria ou Vermelho (c.g.a. lat. 26°40'44"S, long. 48°48'00"W), desce por este até sua foz no rio Novo ou Peixe; desce por este até a foz do ribeirão Jacaré Velho (c.g.a. lat. 26°42'43"S, long. 48°48'02"W).

**3 - A divisa com o município de Balneário Piçarras**, inicia na foz do ribeirão Jacaré Velho, no rio Novo ou Peixe (c.g.a. lat. 26°42'43"S, long. 48°48'02"W), desce por este até a foz do ribeirão Piaba (c.g.a. lat. 26°44'26"S, long. 48°49'02"W).

**4 - A divisa com o município de Navegantes**, inicia na foz do ribeirão Piaba (c.g.a. lat. 26°44'26"S, long. 48°49'02"W), no rio Novo ou Peixe, desce por este até sua foz no rio Luiz Alves; desce por este até a foz do ribeirão da Prata (c.g.a. lat. 26°49'22"S, long. 48°49'10"W).

**5 - A divisa com o município de Ilhota**, inicia no rio Luiz Alves, na foz do ribeirão da Prata (c.g.a. lat. 26°49'22"S, long. 48°49'10"W), sobe por este até sua nascente (c.g.a. lat. 26°48'36"S, long. 48°50'13"W); segue por linha seca e reta até o morro da Prata ou das Laranjeiras no ponto de cota altimétrica 390 m (c.g.a. lat. 26°48'08"S, long. 48°50'39"W); segue por linha seca e reta passando pelo Marco de Divisa - M.D. nº 824 (c.g.a. lat. 26°47'13"S, long. 48°51'52"W), até o morro Azul, no ponto de cota altimétrica 636 m (c.g.a. lat. 26°45'43"S, long. 48°53'51"W); segue pelo divisor de águas entre os ribeirões Braço Serafim e Máximo, de um lado, e ribeirões do Baú e Braço do Baú, do outro, na serra Luiz Alves até encontrar a nascente de um afluente da margem esquerda do ribeirão Belchior (c.g.a. lat. 26°48'25"S, long. 48°59'10"W).

**6 - A divisa com o município de Gaspar**, inicia na nascente de um afluente da margem esquerda do ribeirão Belchior (c.g.a. lat. 26°48'25"S, long. 48°59'10"W), na serra Luiz Alves, segue pelo divisor de águas entre os ribeirões Braço Serafim e Belchior até encontrar o morro do Cachorro (c.g.a. lat. 26°46'39"S, long. 49°01'49"W), no ponto de cota altimétrica 830 m.

**7 - A divisa como município de Blumenau**, inicia no morro do Cachorro, no ponto de cota altimétrica 830 m (c.g.a. lat. 26°46'39"S, long. 49°01'49"W), segue pelo divisor de águas entre os ribeirões Braço Serafim e Rothirs até a coordenada (c.g.a. lat. 26°46'19"S, long. 49°02'08"W).

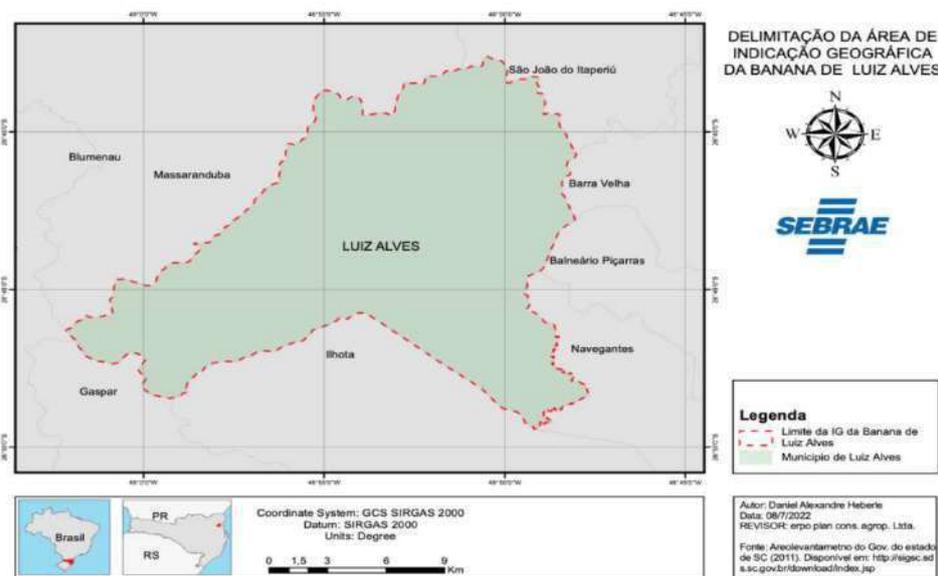


Estado de Santa Catarina  
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA  
GABINETE DO SECRETÁRIO

**8 - A divisa com o município de Massaranduba**, inicia no divisor de águas entre os ribeirões Rothirs e Braço Serafim (c.g.a. lat. 26°46'19"S, long. 49°02'08"W), segue pelo divisor de águas entre os ribeirões Braço Direito de Santa Luzia e Braço Seco, de um lado, e Braço Serafim, do outro, até o ponto de cota altimétrica 190 m (c.g.a. lat. 26°42'42"S, long. 48°57'22"W); segue por linha seca e reta até o ponto de cota altimétrica 185 m, no divisor de águas entre afluentes da margem esquerda do rio Luiz Alves (c.g.a. lat. 26°42'18"S, long. 48°56'58"W); segue por este e pelo divisor de águas entre o rio Primeiro Braço do Norte e ribeirão Massarandubinha, de um lado, e ribeirão Miguel e rio Canoas, do outro, até a nascente do ribeirão da Lagoa (c.g.a. lat. 26°38'01"S, long. 48°51'13"W).

Por fim, completando, os limites da Indicação Geográfica coincidem exatamente com os limites políticos do município de Luiz Alves, como segue representada na delimitação da área destacada na **Figura 9**.

**Figura 9** – Área geográfica delimitada de produção da Banana com a INDICAÇÃO de PROCEDÊNCIA de LUIZ ALVES



Fonte: Adaptado de SPG (2013).

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

[www.agricultura.sc.gov.br](http://www.agricultura.sc.gov.br) gabinete@agricultura.sc.gov.br





Estado de Santa Catarina  
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA  
GABINETE DO SECRETÁRIO

## 5. CONCLUSÃO

O Documento da solicitação de reconhecimento da área geográfica (IOD) do município de “LUIZ ALVES”, como de produção de “BANANA”, para fim de registro de uma IG na espécie de indicação de procedência, está de acordo com a Portaria/INPI/PR nº 04/22, que “*considera-se Indicação de Procedência 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*”, a delimitação da área geográfica neste documento fundamentado tecnicamente, apresentando conformidade com os marcos regulatórios do Brasil para registro de propriedades intelectuais de uma IG na espécie de IP, conforme Mapa constante no **Anexo 1**, parte integrante e indissociável deste documento.

## REFERÊNCIAS

### a. Bibliográficas

ALVARES, C.A.; STAPE, J.L.; SENTELHAS, P.C.; GOLÇALVES, J.L.M.; SPAROVEK, **G. Köppen’s climate classification map for Brazil. Meteorologische Zeitschrift**, Vol. 22, No. 6, 711–728. 2013.

BRASIL. Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996, que Regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/l9279.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9279.htm) Acesso em: 28 jun. 2022.

BRASIL. Lei nº 10.267, de 28 de agosto de 2001. Altera dispositivos das Leis nºs 4.947, de 6 de abril de 1966, 5.868, de 12 de dezembro de 1972, 6.015, de 31 de dezembro de 1973, 6.739, de 5 de dezembro de 1979, 9.393, de 19 de dezembro de 1996, e dá outras providências. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/leis\\_2001/l10267.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/leis_2001/l10267.htm) Acesso em: 28 jun. 2022.

EMBRAPA – **Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária**. Solos do Estado de Santa Catarina. Rio de Janeiro, 2004. Embrapa, 2004.

FATMA. Mapa de Uso do Solo de Santa Catarina, 2004.

FORNARI, A. **Petrologia, geoquímica e metamorfismo das rochas enderbíticas-charnockíticas da região de Laje e Mutuípe - BA. Salvador, 1993**. 116 p. il. Dissertação (Mestrado em Geologia Econômica) - Universidade Federal da Bahia, Instituto de Geociências, Salvador, 1993.



Estado de Santa Catarina  
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA  
GABINETE DO SECRETÁRIO

GOOGLE MAPS/ Aerolevanteamento do Gov do Estado de SC (2011).

IBGE –**Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Cidades.** Disponível em <https://cidades.ibge.gov.br/>. Acessado em 10 out 2020.

IBGE- Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Produção da Pecuária Municipal 2017.** Rio de Janeiro: Diretoria de Pesquisas. v. 45, p.1-8, 2017.

IBGE - Censo Agropecuário 2017. [Rio de Janeiro, 2018]. Disponível em: <https://sidra.ibge.gov.br/pesquisa/censo-agropecuario/censo-agropecuario-2017>. Acesso em: ago. 2019.

IBGE - Plataforma de dados <https://cidades.ibge.gov.br/>. Acesso em novembro de 2020.

INPI - **Instituto Nacional de Propriedade Intelectual.** Manual de Indicação Geográficas/ INPI, (2020). [http://manualdeig.inpi.gov.br/projects/manual-de-indicacoes-geograficas/wiki/03\\_Nome\\_geografico\\_e\\_seu\\_gent%C3%ADlico#31-Conceitos](http://manualdeig.inpi.gov.br/projects/manual-de-indicacoes-geograficas/wiki/03_Nome_geografico_e_seu_gent%C3%ADlico#31-Conceitos)

INPI – Portaria Nº 04, DE 12 DE JANEIRO DE 2022. Disponível em [https://www.gov.br/inpi/pt-br/servicos/indicacoes-geograficas/arquivos/legislacao-ig/PORT\\_INPI\\_PR\\_04\\_2022.pdf](https://www.gov.br/inpi/pt-br/servicos/indicacoes-geograficas/arquivos/legislacao-ig/PORT_INPI_PR_04_2022.pdf)

MONTEIRO, M. A. & MENDONÇA, M. **Dinâmica atmosférica no Estado de Santa Catarina.** In: Herrmann, Maria. L. de P. (org.). Atlas de Desastres Naturais do Estado de Santa Catarina. Florianópolis: SEA/DGED, 2006. Cap. 2, p. 5-10.

PELEGRINI, Sandra C.A. **A gestão do patrimônio imaterial brasileiro na contemporaneidade. História,** São Paulo, v.27, n. 2, p. 145-173.

REBOLLAR, Paola Beatriz May. **Cachaça e Aguardente de Luiz Alves:** Levantamento Histórico e Cultural Florianópolis: Sebrae, 2020. 38p.

SANTOS, E. V. Suscetibilidade a Movimentos de Massas na Bacia do Ribeirão Máximo, Município de Luiz Alves/SC.2012. **Dissertação** (Mestrado em Planejamento Ambiental e Desenvolvimento Socioambiental) - Universidade do Estado de Santa Catarina.

SILVA, L. C. da, BORTOLUZZI, C. A. (ed.) **Texto Explicativo** para o Mapa Geológico do Estado de Santa Catarina –E= 1:500.000. Florianópolis, 11 Distrito do DNPM. 1987.

SPG. Mapa Político de Santa Catarina (1:500.000): Secretaria de Estado de Santa Catarina Planejamento: Diretoria de Geografia e Cartografia - 2013.

THOMÉ, V. M. R. *et al.* **Zoneamento Agroecológico e Socioeconômico de Santa Catarina.** Florianópolis: Epagri, 1999.

UBERTI, A. A. A. **Santa Catarina: proposta de divisão territorial em regiões edafoambientais homogêneas.** 2005. 206p. (Doutorado em Engenharia Civil) - Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2005.

---

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

[www.agricultura.sc.gov.br](http://www.agricultura.sc.gov.br) gabinete@agricultura.sc.gov.br





Estado de Santa Catarina  
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA  
GABINETE DO SECRETÁRIO

**b. Depoimentos orais:**

RECH, Odilson. Entrevista concedida à Paola Beatriz May Rebollar na sede da Destilaria Rech no dia 21 de agosto de 2020.

MITTELMANN, Jaime. Entrevista concedida a Paola Beatriz May Rebollar na sede da Associação dos Bananicultores de Luiz Alves em 14 de agosto de 2020.

SCHAPPO, Valdir. Entrevista concedida a Paola Beatriz May Rebollar na sede da Associação dos Bananicultores de Luiz Alves em 14 de agosto de 2020.

MULLER, Claudio Sebastião Entrevista concedida a Paola Beatriz May Rebollar na sede da Associação dos Bananicultores de Luiz Alves em 14 de agosto de 2020.

ZIMMERMANN, Moacir. Entrevista concedida a Paola Beatriz May Rebollar na sede da Associação dos Bananicultores de Luiz Alves em 14 de agosto de 2020.

PACHECO, Vanessa Maria Correa. Entrevista concedida a Paola Beatriz May Rebollar na sede da Associação dos Bananicultores de Luiz Alves em 14 de agosto de 2020.

**c. Jornais Impressos**

AN – A Notícia. Bananicultores se preparam para o mercado do Cone Sul. 1992

JC – Jornal do Comércio. Salvador das Bananas. Sábado, 30 de abril de 2011, p.15-18. Impresso.

10a FENACA – Festa Nacional da Cachaça. Banana passa a liderar o mercado em Luiz Alves. 1995.

**d. Jornais Digitais**

COSTA VERDE E MAR (2015). Cachaça e Banana são atrações de Festa em Luís Alves. Disponível em <https://costaverdemar.com.br/novo/cachaca-e-banana-sao-atracoes-de-festa-em-luiz-alves/>. Acesso em: 23 out 2020.

CORREIO DE SANTA CATARINA (2020). Luiz Alves um gigante adormecido a espera de duas indicações geográficas. Disponível em <https://www.correiosc.com.br/luiz-alves-um-gigante-adormecido-a-espera-de-duas-indicacoes-geograficas/>. Acesso em: 19 out 2020.

NSC TOTAL (2019). Luiz Alves impulsiona recorde de exportação de Banana em Santa Catarina. Disponível em <https://www.nscotal.com.br/colunistas/pedro-machado/luiz-alves-impulsiona-recorde-de-exportacao-de-Banana-em-sc>. Acesso em: 19 out 2020.



Estado de Santa Catarina  
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA  
GABINETE DO SECRETÁRIO

NSCTOTAL (2019b). Banana, cebola e maçã estão entre os itens de SC que são destaques na produção nacional. Disponível em <https://www.nsctotal.com.br/noticias/Banana-cebola-e-maca-estao-entre-os-itens-de-sc-que-sao-destaques-na-producao-nacional>. Acesso em: 19 out 2020.

NSC TOTAL (2018). Festas da cachaça e da banana celebram os produtos de Luiz Alves. Disponível em <https://www.nsctotal.com.br/noticias/festas-da-cachaca-e-da-banana-celebram-os-produtos-de-luiz-alves>. Acesso em: 23 out 2020.

O SOL DIÁRIO (2015). Aumento da safra e crise baixam preço da banana em Luiz Alves, no Vale do Itajaí. Disponível em <http://www.osoldiario.clicrbs.com.br/sc/mundo/noticia/2015/07/aumento-da-safra-e-crise-baixam-preco-da-Banana-em-luis-alves-no-vale-do-itajai-4803464.html>. Acesso em: 19 out 2020.

G1 (2019). Exportação de Banana cresce em Santa Catarina e faturamento chega a duzentos e trinta milhões de dólares. Disponível em <https://www.g1.globo.com/sc/santa-catarina/campo-e-negocios/noticia/2019/03/06/exportacao-de-Banana-cresce-em-sc-e-faturamento-chega-a-us-203-milhoes.ghtml>. Acessado em 19 out 2020

G1 (2013). Supersafra de banana derruba preços e prejudica agricultores de Luís Alves. Disponível em <http://g1.globo.com/sc/santa-catarina/videos/t/todos-os-videos/v/supersafra-de-Banana-derruba-precos-e-prejudica-agricultores-de-luis-alves/2489508/>. Acessado em 19 out 2020.

FORQUILHINHAS NOTÍCIAS (2019). Santa Catarina registra exportação recorde de banana. Disponível em <https://www.forquilha Noticias.com.br/santa-catarina-registra-exportacao-recorde-Banana/>. Acesso em: 19 out 2020.

[Assinatura Digital]

**Valdir Colatto**  
Secretário de Estado



## Assinaturas do documento



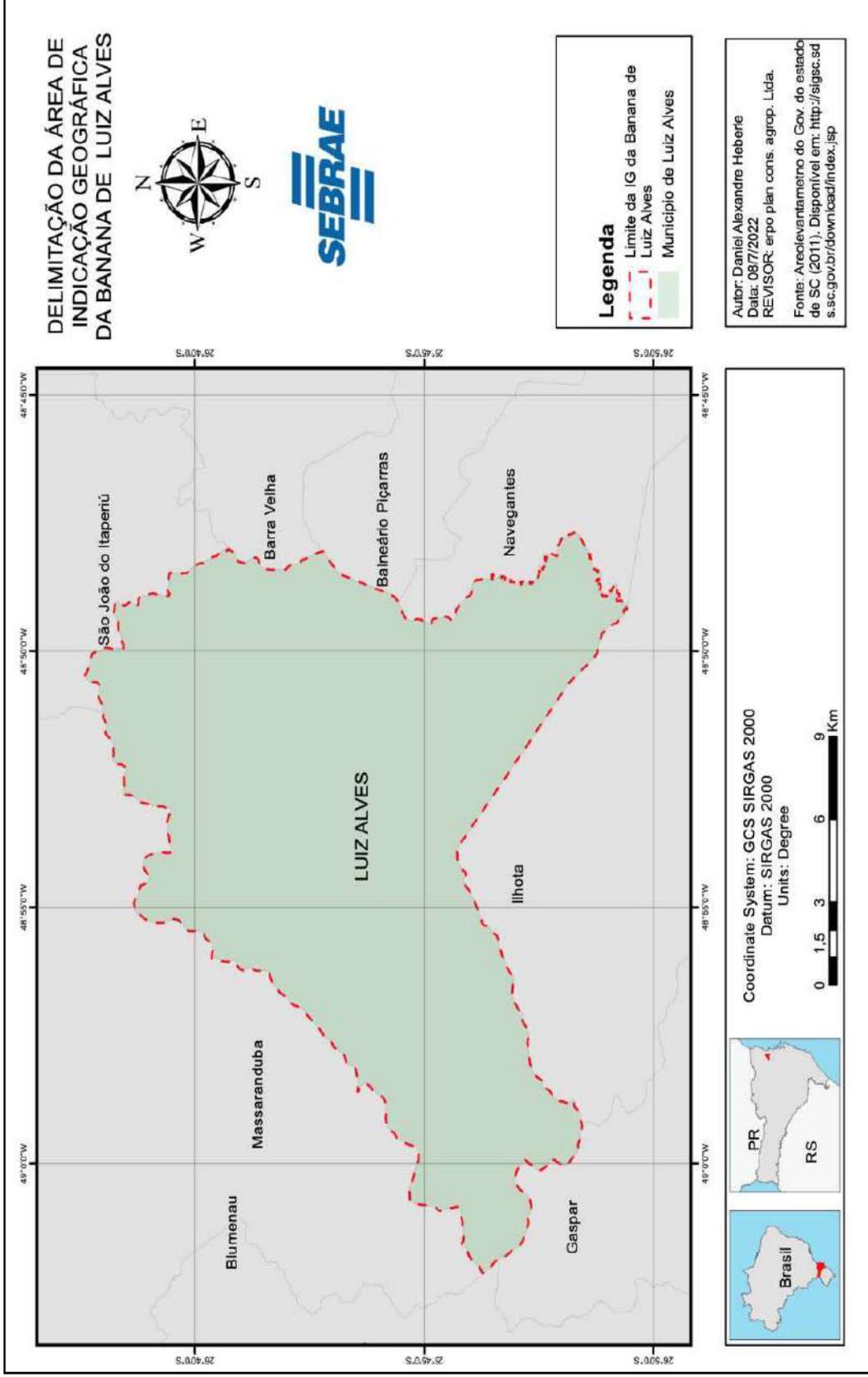
Código para verificação: **V952MUL3**

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

✓ **VALDIR COLATTO** (CPF: 162.XXX.779-XX) em 04/04/2024 às 14:57:53  
Emitido por: "SGP-e", emitido em 30/12/2022 - 13:48:54 e válido até 30/12/2122 - 13:48:54.  
(Assinatura do sistema)

Para verificar a autenticidade desta cópia, acesse o link <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo/conferencia-documento/U0FSXzcwMDNfMDAwMDE1NTRfMTU2MV8yMDIyX1Y5NTJNVUwz> ou o site <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo> e informe o processo **SAR 00001554/2022** e o código **V952MUL3** ou aponte a câmera para o QR Code presente nesta página para realizar a conferência.

# ANEXO 1 - MAPA DA ÁREA GEOGRÁFICA DELIMITADA DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA (IP) DE LUIZ ALVES PARA BANANA.



Fonte: Adaptado de SPG (2013).



## Assinaturas do documento



Código para verificação: **02KEWY73**

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

✓ **VALDIR COLATTO** (CPF: 162.XXX.779-XX) em 04/04/2024 às 14:57:53  
Emitido por: "SGP-e", emitido em 30/12/2022 - 13:48:54 e válido até 30/12/2122 - 13:48:54.  
(Assinatura do sistema)

Para verificar a autenticidade desta cópia, acesse o link <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo/conferencia-documento/U0FSXzcwMDNfMDAwMDE1NTRfMTU2MV8yMDIyXzAyS0VXWTcz> ou o site <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo> e informe o processo **SAR 00001554/2022** e o código **02KEWY73** ou aponte a câmera para o QR Code presente nesta página para realizar a conferência.