

Revista da  
**Propriedade  
Industrial**

Nº 2837  
20 de Maio de 2025

**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:

Despachos - Indicações Geográficas..... 4

Destaques desta publicação:

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

BR412023000005-6 (NOROESTE DO ESPÍRITO SANTO)

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

BR402024000012-5 (JUNDIAHY)

**CÓDIGO 395 (Concessão de registro)**

BR402023000018-1 (CURITIBA)



INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS – RPI 2837 de 20 de maio de 2025

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

**Nº DO PEDIDO:** BR412023000005-6

**INDICAÇÃO GEOGRÁFICA:** Noroeste do Espírito Santo

**ESPÉCIE:** Denominação de Origem

**NATUREZA:** Produto

**PRODUTO:** Granito

**REPRESENTAÇÃO:**



**PAÍS:** Brasil

**DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA:** A área geográfica delimitada está integralmente localizada nos limites geopolíticos dos seguintes municípios do estado do Espírito Santo: Água Doce do Norte, Águia Branca, Alto Rio Novo, Baixo Guandu, Barra de São Francisco, Boa Esperança, Colatina, Ecoporanga, Governador Lindenberg, Mantenópolis, Marilândia, Nova Venécia, Pancas, São Domingos do Norte, São Gabriel da Palha, Vila Pavão e Vila Valério.

**DATA DO DEPÓSITO:** 11/04/2023

**REQUERENTE:** Associação Noroeste de Pedras Ornamentais do Espírito Santo

**PROCURADOR:** Não há

**DESPACHO**

O pedido não atende ao disposto no art. 21 Portaria/INPI/PR nº 04/22. A não manifestação no prazo de 60 (sessenta) dias acarretará o arquivamento do pedido de registro.

Cumpra a exigência observando o disposto no parecer.



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

**EXAME DE MÉRITO**

## **1. INTRODUÇÃO**

O presente pedido refere-se à solicitação de reconhecimento da indicação geográfica (IG) “**NOROESTE DO ESPÍRITO SANTO**” para o produto **GRANITO**, 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 870230030336 de 11 de abril de 2023, recebendo o nº BR412023000005-6.

Encerrado o exame preliminar, deu-se início ao exame de mérito, quando foi verificada a necessidade de conformação do pedido à norma vigente, conforme exigência publicada em 28 de janeiro de 2025, sob o código 304, na RPI 2821.

Em 31 de março de 2025, foi protocolizada tempestivamente pela Requerente a petição n.º 870250025707, 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 nº 1**

A exigência nº 1 solicitou:

- 1) Reapresente o CET retificando seu art. 17 de modo a:

a. esclarecer a temporalidade da aplicação das proibições ao uso previstas no dispositivo.

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

- Caderno de Especificações Técnicas, fls. 11 a 24.

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

## 2.2 Exigência nº 2

A exigência nº 2 solicitou:

2) Apresente ata de assembleia registrada com a aprovação do CET retificado, acompanhada de lista de presença com indicação de quais dentre os presentes são produtores de granito, conforme exigido pelo art. 16, V, d, da Portaria/INPI/PR nº 04/22;

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

- Ata de Assembleia com aprovação do CET retificado, fls. 4 a 10.

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

## 2.3 Exigência nº 3

A exigência nº 3 solicitou:

3) Em relação à declaração de que os produtores estão estabelecidos na área delimitada:

a. apresente novo documento que declare haver extratores de granito nos municípios de Alto Rio Novo, Boa Esperança, Governador Lindenberg, Mantenópolis, Marilândia, Pancas, São Domingos do Norte, São Gabriel da Palha e Vila Valério, conforme exige o art. 16, V, f, da Portaria/INPI/PR nº 04/22;

b. esclareça a apresentação de comprovações de haver produtores presentes em municípios que não os elencados na delimitação da área geográfica. Havendo a necessidade de alteração da delimitação da área da DO requerida, reapresente, retificando-a, toda a documentação que menciona a delimitação, como, por exemplo, o CET e o IOD.

Não foi apresentado qualquer documento em resposta à exigência nº 5. Considera-se, portanto, **não cumprida** a exigência anteriormente formulada.

## 2.4 Exigência nº 4

A exigência nº 4 solicitou:

4) Reapresente a documentação comprobatória da DO requerida pelo art. 16, VII, da Portaria/INPI/PR nº 04/22, de modo a:

- a. deixar claro e comprovado quais são as características do granito do Noroeste do Espírito Santo, comuns a toda a extensão da região, que se devem ao meio geográfico (incluídos os fatores naturais e humanos);
- b. embasar as informações apresentadas com documentos de fontes diversas que fundamentem o alegado na documentação já apresentada;
- c. indicar de quais fatores naturais do meio geográfico decorrem as características ou qualidades típicas do granito do Noroeste do Espírito Santo, assim como o respectivonexo causal (a relação de causa e efeito). Note que o nexocausal pode ser caracterizado com uma explicação sobre como as características ou qualidades do granito surgem a partir da influência dos fatores naturais;
- d. esclarecer a inclusão de municípios não englobados pela delimitação da área geográfica apresentada nos demais documentos do processo, tais como o CET e o IOD, tendo em vista que a manutenção dos mesmos exige a reapresentação de toda a documentação que contenha a delimitação da área geográfica sem os mesmos municípios (p. ex. CET e IOD). Alternativamente, reapresente a documentação excluindo tais localidades e restringindo a delimitação descrita àquela constante do CET e do IOD;
- e. esclarecer a presença, na documentação comprobatória da DO requerida, da suíte Montanha como parte da região Noroeste do Espírito Santo, enquanto a mesma não é referida nos demais documentos do processo. Alternativamente, retifique a informação e reapresente a documentação excluindo tal menção e restringindo a informação descrita àquela constante do IOD.

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

- Documentação comprobatória da DO requerida, fls. 26 a 106.

A documentação apresentada para comprovar que o nome geográfico requerido designa “produto ou serviço cujas qualidades ou características se devam exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, incluídos fatores naturais e humanos” foi considerada insuficiente. Apesar dos esclarecimentos anexados ao processo, há evidente diferenciação entre os granitos extraídos de diferentes áreas da região geográfica delimitada.

Como mencionado em despacho de exigência anterior, apesar de o requerente alegar a existência de “sincronicidade genética” entre as rochas, essa sincronicidade não restou comprovada por meio da documentação apresentada. É dizer: da maneira como as características do produto são detalhadas ao longo do processo, parece haver mais de uma Denominação de Origem dentro da área delimitada, uma vez que cada suíte descrita possui granitos com características diferentes dos demais das outras localidades – ou seja, indica que a relação entre produto e meio se dá de maneiras distintas em cada uma delas, como exemplificam as informações extraídas do processo abaixo:

- a Suíte Carlos Chagas é formada por leucogranitóides pouco foliados, peraluminosos a calcioalcalinos de alto K; esta suíte é constituída por rochas de composição predominantemente

granítica a sienogranítica e mais raramente monzogranítica, sendo comum à presença de enclaves ricos em biotita com dimensões variando de centimétricas a decimétricas; compreende rochas de cor branca a cinza – esbranquiçada, e de granulação média a grossa, apresentando foliação milonítica em várias exposições, realçada pelo alinhamento da biotita, que aparece formando delgados níveis descontínuos. Sua mineralogia inclui quartzo, feldspato alcalino e plagioclásio, contendo biotita e granada como principais minerais acessórios; a Suíte Carlos Chagas constitui uma unidade muito extensa e relativamente homogênea em termos composicionais (fls. 27 e 31 da petição nº 870250025707).

- os plutonitos da Suíte Ataléia compreendem rochas mesocráticas, formadas por tonalitos a granodioritos; em termos litoquímicos apresentam caráter peraluminoso, sendo interpretados como produtos anatéticos originados de fusões parciais em níveis crustais profundos; no geral, mostram coloração cinza clara a cinza mediana, com granulação fina a média, com tipos porfíricos subordinados (fl. 31 da petição nº 870250025707);
- as rochas da Suíte Intrusiva Aimorés estão basicamente representadas por charnockitos esverdeados da unidade Charnockito Padre Paraíso, gabros, enderbitos e noritos pretos a cinza-escuro, dos maciços Aracruz, Ibituba e Itapina, os quais mostram, em campo, consanguineidade com granitos de caráter calcioalcalino, porfíricos, de coloração cinza a rosada; as rochas de composição charnockíticas apresentam coloração verde oliva a cinza-esverdeada, com textura inequigranular a porfírica e granulação grossa (fl. 31 da petição nº 870250025707);
- a Suíte Aimorés é relacionada a um plutonismo tipo I, enquanto as Suítes Carlos Chagas, Ataléia e Montanha são compostas por granitos resultantes de fusão parcial, relacionadas a um magmatismo do tipo S (fl. 27 da petição nº 870250025707).

Repetindo o disposto em despacho publicado na RPI 2821, é imprescindível “deixar claro e comprovado quais são as características do granito do Noroeste do Espírito Santo, comuns a toda a extensão da região, que se devem ao meio geográfico”.

Em tempo, as exigências “5, d” e “5, e” não foram respondidas, de modo que tampouco foram consideradas cumpridas.

Cabe mencionar ainda que de acordo com o artigo “Inovação Tecnológica e Desenvolvimento Regional no Setor de Rochas Ornamentais: a Indicação Geográfica do Granito do Noroeste Capixaba”, de autoria de Everaldo de França, há destaque para o fato de que o município de Barra de São Francisco é nacionalmente conhecido como grande explorador de granito. A reputação mencionada leva a questionar se a espécie de IG requerida não deveria ser alterada para uma Indicação de Procedência, o que pode ser considerado pelo requerente.

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

## 2.5 Outros documentos

Além disso, foram anexados os seguintes documentos:

- Ofício 001/2025 da ANPO, fl. 25.

O documento apresentado explicita que há dúvidas quanto ao cumprimento das exigências anteriormente formuladas. Nesse sentido, solicita uma reunião com o INPI para esclarecimentos.

Cabe salientar que a petição de cumprimento de exigência não é o meio apropriado para requerer atendimento, como esclarece o seguinte trecho que consta da última página do presente despacho – também constante dos despachos anteriormente publicados por esta Autarquia: “**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**”.

Por essa razão, caso ainda seja do interesse do requerente do registro, o atendimento pode ser solicitado conforme explicado acima.

### 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) Em relação à declaração de que os produtores estão estabelecidos na área delimitada:
  - a. apresente novo documento que declare haver extratores de granito nos municípios de Alto Rio Novo, Boa Esperança, Governador Lindenberg, Mantênópolis, Marilândia, Pancas, São Domingos do Norte, São Gabriel da Palha e Vila Valério, conforme exige o art. 16, V, f, da Portaria/INPI/PR nº 04/22;
  - b. esclareça a apresentação de comprovações de haver produtores presentes em municípios que não os elencados na delimitação da área geográfica. Havendo a necessidade de alteração da delimitação da área da DO requerida, reapresente, retificando-a, toda a documentação que menciona a delimitação, como, por exemplo, o CET e o IOD.
- 2) Reapresente a documentação comprobatória da DO requerida pelo art. 16, VII, da Portaria/INPI/PR nº 04/22, de modo a:
  - a. deixar claro e comprovado quais são as características do granito do Noroeste do Espírito Santo, comuns a toda a extensão da região, que se devem ao meio geográfico (incluídos os fatores naturais e humanos);
  - b. embasar as informações apresentadas com documentos de fontes diversas que fundamentem o alegado na documentação já apresentada;
  - c. indicar de quais fatores naturais do meio geográfico decorrem as características ou qualidades típicas do granito do Noroeste do Espírito Santo, assim como o

respectivo nexos causal (a relação de causa e efeito). Note que o nexos causal pode ser caracterizado com uma explicação sobre como as características ou qualidades do granito surgem a partir da influência dos fatores naturais;

- d. esclarecer a inclusão de municípios não englobados pela delimitação da área geográfica apresentada nos demais documentos do processo, tais como o CET e o IOD, tendo em vista que a manutenção dos mesmos exige a reapresentação de toda a documentação que contenha a delimitação da área geográfica sem os mesmos municípios (p. ex. CET e IOD). Alternativamente, reapresente a documentação excluindo tais localidades e restringindo a delimitação descrita àquela constante do CET e do IOD;
- e. esclarecer a presença, na documentação comprobatória da DO requerida, da suíte Montanha como parte da região Noroeste do Espírito Santo, enquanto a mesma não é referida nos demais documentos do processo. Alternativamente, retifique a informação e reapresente a documentação excluindo tal menção e restringindo a informação descrita àquela constante do IOD.

**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.

Cumpra a exigência com a petição de código 604 da tabela de serviços relativos a Indicações Geográficas, disponível no portal do INPI. 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.

Documento assinado digitalmente

Rio de Janeiro, 16 de maio de 2025

Divisão de Exame Técnico X  
Coordenação Geral de Marcas, Indicações Geográficas e Desenhos Industriais  
Diretoria de Marcas, Desenhos Industriais e Indicações Geográficas

INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS – RPI 2837 de 20 de maio de 2025

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

**Nº DO PEDIDO:** BR402024000012-5

**INDICAÇÃO GEOGRÁFICA:** Jundiahy

**ESPÉCIE:** Indicação de Procedência

**NATUREZA:** Produto

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

**REPRESENTAÇÃO:**



**PAÍS:** Brasil

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

**DATA DO DEPÓSITO:** 21 de março de 2024

**REQUERENTE:** Cooperativa Agrícola dos Produtores de Vinho Jundiaí - AVA

**PROCURADOR:** Não se aplica

**DESPACHO**

Publicado o Pedido de Registro de Indicação Geográfica. Inicia-se, nesta data, o prazo de 60 (sessenta) dias para manifestação de terceiros, conforme o art. 20 da Portaria/INPI/PR nº 04/22.

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



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

**EXAME PRELIMINAR**

## **1. INTRODUÇÃO**

O presente pedido refere-se à solicitação de reconhecimento da indicação geográfica (IG) “**JUNDIAHY**” para o produto **VINHO LEVE, VINHO DE MESA, VINHO LICOROSO E ESPUMANTE NATURAL**, na espécie **INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA (IP)**, conforme definido no art. 177 da Lei n.º 9.279, de 14 de maio de 1996 (Lei de Propriedade Industrial – LPI), e na Portaria/INPI/PR nº 04, de 12 de janeiro de 2022 (Portaria/INPI/PR nº 04/22).

Este relatório visa a verificar o cumprimento das exigências formuladas, de acordo com o publicado na Revista de Propriedade Industrial – RPI 2824, de 18 de fevereiro de 2025, sob o código de despacho 303.

## **2. RELATÓRIO**

O pedido de registro foi protocolizado no Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) por meio da petição n.º 870240024762 de 21 de março de 2024, recebendo o nº BR402024000012-5.

Após um terceiro exame preliminar, foi verificada a necessidade de conformação do pedido à norma vigente, conforme exigência publicada em 18 de fevereiro de 2025, sob o código 303, na RPI 2824.

Em 16 de abril de 2025, foi protocolizada tempestivamente pela Requerente a petição n.º 870250031005, em atendimento ao despacho de exigência supracitado. Nova petição denominada cumprimento de exigência foi protocolizada pela Requerente em 30 de abril de 2025, petição n.º 870250034777.

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

## **2.1 Exigência nº 1**

A exigência nº 1 solicitou:

Apresente o instrumento oficial devidamente expedido por órgão técnico competente.

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

- Esclarecimentos, fl(s). 04 da petição n.º 870250031005, de 16 de abril de 2025,
- Esclarecimentos, fl(s). 04 e Resolução SAA Nº 14 de 22 de abril de 2025, fl(s). 05, ambos da petição n.º 870250034777, de 30 de abril de 2025.

Nos Esclarecimentos da petição n.º 870250031005, de 16 de abril de 2025, informava a requerente que estava no aguardo do despacho final da Coordenadoria do Gabinete da Secretaria de Agricultura do Estado de São Paulo, órgão competente para fazer a emissão do Instrumento Oficial (IOD). Informava a mesma que possuía a expectativa de receber o IOD e o juntar ao pedido de registro antes de nova análise que pudesse resultar em exigência.

Tendo em vista que conforme o exigido pelo inciso VIII do art. 16 da Portaria/INPI/PR nº 04/22 e reforçado pelo Manual de Indicações Geográficas item 7.1.8 Instrumento oficial que delimita a área geográfica, o documento Instrumento Oficial deve obrigatoriamente ser expedido por órgão técnico competente, considera-se ser este um motivo de força maior.

De fato, em 30 de abril de 2025, foi protocolizada pela Requerente a petição n.º 870250034777, com a juntada de esclarecimentos e a Resolução SAA Nº 14 de 22 de abril de 2025, expedida pela Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo, em que informava se tratar do IOD. Ponderando que a juntada dos documentos necessários foi feita antes do exame da resposta a exigência e tendo em vista o procedimento de aproveitamento dos atos da parte requerente, conforme permitido pelo art. 221 da LPI, considera-se cumprida a exigência preliminar anteriormente formulada. O conteúdo do documento apresentado será oportunamente analisado na fase de mérito do exame deste pedido de reconhecimento de indicação geográfica, na espécie indicação de procedência.

## **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 para publicação.

Documento assinado digitalmente

Rio de Janeiro, 13 de maio de 2025

Divisão de Exame Técnico de Indicações Geográficas  
Coordenação-Geral de Desenhos Industriais, Indicações Geográficas e Protocolo de Madri  
Diretoria de Marcas, Desenhos Industriais e Indicações Geográficas



# **CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS**

## ***Vinhos de Niagara Rosada de Jundiahy*** ***Indicação de Procedência - IP***

**Jundiaí / SP**

**2024**



## **Cooperativa Agrícola dos Produtores de Vinho Jundiaí – AVA**

Av. Maria Negrini Negro, 251 – Bairro Caxambu

Jundiaí – SP

### **Diretor Presidente**

Ivan Lucio de Oiveira

### **Diretor Tesoureiro**

Evandro Aquilino Marquesim

### **Diretora Secretária**

Sandra Maria Vendramin

### **Diretores Adjuntos**

Rodinei Fontebasso

Solange Paolini Sgarioni

### **Conselho Fiscal**

Joao Amarildo Martins

José Antonio Boschini

Pedro Dirceu Negrini

### **Suplentes**

Antonio Mingoti

Douglas Ricardo Maziero

Antonio Carlos Galvão



## CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

O presente Caderno de Especificações Técnicas da Indicação de Procedência Vinhos de Niagara Rosada de Jundiáhy (I.P. Vinhos de Niagara Rosada de Jundiáhy) está constituído de acordo com o que estabelece o parágrafo único do Art. 182 da Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996, bem como a Portaria INPI/PR nº 04/2022, de 12/01/2022 que estabelece as condições para o registro das indicações geográficas.

Este Caderno de Especificações Técnicas da Indicação de Procedência Vinhos de Niagara Rosada de Jundiáhy aplica-se à Cooperativa Agrícola dos Produtores de Vinho Jundiáí – AVA e seus associados, associação esta constituída conforme estabelece o seu Estatuto Social, devidamente registrado.

### CAPÍTULO I – DA ÁREA GEOGRÁFICA DELIMITADA

#### Art. 1º - Da Área Geográfica Delimitada

A área da Indicação Geográfica modalidade Indicação de Procedência Vinhos de Niagara Rosada de Jundiáhy está compreendida no território dos municípios de Jundiáí, Itatiba, Itupeva, Louveira e Jarinu, sendo que possui os limites e confrontações que se descreve.



Figura 01: Mapa da área de abrangência da Indicação de Procedência Vinhos de Niagara Rosada de Jundiáhy.

A partir da Figura 1 observa-se como estão delimitadas as fronteiras da Indicação Geográfica. Tomando por base o sistema de coordenadas geográficas e o datum horizontal “SIRGAS 2000”, consistente com a Carta do Brasil produzida pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística –



IBGE, a área está inteiramente compreendida no fuso 23, e possui o seguinte perímetro: partindo do ponto 1, de coordenadas aproximadas -46,9589 e -23,3268, que é também conhecido como o ponto mais ao sul, situado no município de Jundiaí, na fronteira com o município de Pirapora do Bom Jesus. A partir dele, segue inicialmente rumo ao noroeste e cruza o limite intermunicipal com Itupeva para, em seguida, atravessar a rodovia SP-300 e manter rumo oeste até atingir o ponto 2 de coordenadas -47,1471 e -23,1041, ainda no município de Itupeva, no que é também conhecido como o ponto mais ao oeste. A partir dele, deflete rumo ao leste e atravessa, em sequência, as rodovias SP-324, SP-348 e, novamente a rodovia SP-324. Adiante, cruza o limite intermunicipal com Louveira, segue rumo ao leste e atravessa, em sequência, as rodovias SP-330 e SP-332; em seguida, cruza o limite intermunicipal com Itatiba e atravessa as rodovias SP-065 e SP-360 até atingir o ponto 3 de coordenadas -46,7713 e -22,9220, que é também conhecido como o ponto mais ao norte. A partir dele, deflete rumo ao sudeste e atravessa as rodovias SP-065 e SP-354, em sequência; mantém rumo ao sudeste até atingir o ponto 4 de coordenadas -46,6539 e -23,1624, também conhecido como o ponto mais ao leste. A partir dele, deflete rumo ao sudoeste e atravessa a rodovia SP-063 para, adiante, cruzar o limite intermunicipal com Jarinu; em seguida, atravessa, em sequência, as rodovias SP-065 e SP-354, deflete rumo ao noroeste, atravessa a rodovia SP-354 e cruza o limite intermunicipal com Jundiaí, quando deflete rumo ao sudoeste, atravessa, em sequência, as rodovias SP-053/332, SP-332, SP-348 e SP-330; adiante mantém rumo ao sudoeste até atingir o ponto 1, onde se iniciou a descrição deste perímetro onde, para todas as divisas intermunicipais descritas são assumidas todas as suas sinuosidades, encerrando uma área total de 121.763,60 hectares.

## **CAPÍTULO II – DA PRODUÇÃO VITÍCOLA**

### **Art. 2º - Das Cultivares de Videira Autorizadas**

São autorizadas para a I.P. Vinhos de Niagara Rosada de Jundiaí exclusivamente as cultivares Niagara Rosada e Niagara Branca. Das quais deverão ser exclusivamente originárias da área delimitada da Indicação de Procedência.

Outras cultivares não serão permitidas na elaboração de produtos da I.P. Vinhos de Niagara Rosada de Jundiaí.

Parágrafo único: Visando o aprimoramento qualitativo da vitivinicultura e estando manifesto o interesse coletivo no âmbito da AVA, o Conselho Regulador poderá autorizar a inclusão de outras cultivares, não relacionadas acima. A inclusão somente será feita se comprovada a potencialidade agrônômica e enológica de tais variedades para o (s) produto (s) autorizado (s), comprovação esta a ser feita através de estudos específicos a serem desenvolvidos por um período mínimo de três anos no âmbito da I.P. Vinhos de Niagara Rosada de Jundiaí.

### **Art. 3º - Dos Sistemas de Produção, da Produtividade e da Qualidade das Uvas para Vinificação**

São autorizados vinhedos conduzidos nos sistemas de sustentação espaldeira, latada ou Y, os quais devem ter um adequado manejo da copa visando a produção de uvas de qualidade para os vinhos da I.P.



Visando ao aprimoramento qualitativo da uva para vinificação, o Conselho Regulador poderá autorizar outros sistemas de sustentação, sistemas de condução e práticas de manejo do vinhedo.

O Conselho Regulador elaborará e manterá atualizado um guia de recomendação de "Conformidade dos Vinhedos", um guia de "Boas Práticas Agrícolas" e um guia de "Controle da Qualidade da Uva para Vinificação", de caráter indicativo, para orientar a produção de uvas de qualidade dentro de conceitos de produção sustentável para a I.P. Vinhos de Niagara Rosada de Jundiahy.

#### **Art. 4º - Da Área de Produção Autorizada e da Origem da Uva para Vinificação**

A área de produção de uvas destinadas à elaboração de produtos da I.P. Vinhos de Niagara Rosada de Jundiahy é aquela especificada na delimitação da área geográfica, conforme definido no Art. 1º deste Caderno de Especificações Técnicas.

Os produtos da I.P. Vinhos de Niagara Rosada de Jundiahy deverão ser elaborados com 100% de uvas produzidas na área geográfica delimitada definida no Art. 1º deste Caderno de Especificações Técnicas.

### **CAPÍTULO III – DOS PRODUTOS E DA SUA ELABORAÇÃO**

#### **Art. 5º - Dos Produtos**

a) Os produtos da I.P. Vinhos de Niagara Rosada de Jundiahy serão exclusivamente elaborados a partir das cultivares autorizadas, conforme especificado no Art. 2º;

b) Os produtos da I.P. Vinhos de Niagara Rosada de Jundiahy deverão ser elaborados com 100% de uvas produzidas na área geográfica delimitada para a I.P., conforme definida no Art. 1º deste Caderno de Especificações Técnicas;

c) Deverá ser respeitada para composição de todos os produtos vitivinícolas na I.P. Vinhos de Niagara Rosada de Jundiahy o mínimo de 85% da cultivar Niagara Rosada, sendo os demais 15% (máximo) da cultivar Niagara Branca;

d) Serão autorizados exclusivamente os seguintes produtos vitivinícolas na I.P. Vinhos de Jundiahy, produtos estes definidos na legislação brasileira de vinhos:

- Vinho Leve Branco ou Rosado (Suave, Demi-sec e Seco);
- Vinho de Mesa Branco ou Rosado (Suave, Demi-sec e Seco);
- Espumante Natural Branco ou Rosado - Método Tradicional ou Charmat (Nature à Doce);
- Vinho Licoroso Branco ou Rosado.



#### **Art. 6º - Da Elaboração dos Produtos**

As práticas enológicas específicas para os diferentes produtos da I.P. Vinhos de Niagara Rosada de Jundiahy são relacionadas a seguir:

##### *a) Vinho Leve Branco ou Rosado*

Podem ser produzidos Vinhos Leves com no mínimo, 85% da variedade Niagara Rosada; os 15% restantes podem ser de vinhos elaborados com a variedade autorizada Niagara Branca.

A chaptalização não é permitida para os Vinhos Leves Branco e Rosado.

A concentração do mosto para vinhos constitui-se em prática enológica não autorizada na I.P. Vinhos de Jundiahy.

##### *b) Vinho de Mesa Branco ou Rosado*

Podem ser produzidos Vinhos de Mesa com no mínimo, 85% da variedade Niagara Rosada; os 15% restantes podem ser de vinhos elaborados com a variedade autorizadas Niagara Branca;

A chaptalização dos Vinhos de Mesa Branco ou Rosado é permitida de acordo com o estabelecido na legislação brasileira de vinhos.

##### *c) Vinho Espumante Natural Branco ou Rosado*

Podem ser produzidos Vinhos Espumante Natural com no mínimo, 85% da variedade Niagara Rosada; os 15% restantes podem ser de vinhos elaborados com a variedade autorizadas Niagara Branca;

Quanto à cor, o Vinho Espumante Natural poderá ser Branco ou Rosado;

Quanto ao teor de açúcar residual, o Vinho Espumante Natural poderá utilizar todas as classes definidas pela legislação brasileira para este tipo de produto;

A chaptalização do Vinho Espumante Natural é permitida de acordo com o estabelecido na legislação brasileira de vinhos;

O Vinho Espumante Natural pode ser elaborado pelo Método Tradicional ou pelo Método Charmat;

##### *d) Vinho Licoroso Branco ou Rosado*

Podem ser produzidos Vinho Licoroso com no mínimo, 85% da variedade Niagara Rosada; os 15% restantes podem ser de vinhos elaborados com a variedade autorizadas Niagara Branca;

Quanto à cor, o Vinho Licoroso poderá ser Branco ou Rosado;



Quanto ao teor de açúcares totais, expressos em g/l de glicose, o vinho licoroso será permitido de acordo com o estabelecido na legislação brasileira de vinhos;

O Conselho Regulador elaborará e manterá atualizado um guia de recomendação de "Boas Práticas Enológicas", de caráter indicativo, para orientar a elaboração dos produtos da I.P. Vinhos de Niagara Rosada de Jundiahy.

#### **Art. 7º - Da Área Geográfica de Elaboração, Amadurecimento e Engarrafamento dos Produtos**

Os produtos da I.P. Vinhos de Niagara Rosada de Jundiahy serão obrigatoriamente elaborados, amadurecidos, engarrafados e envelhecidos em garrafa na Área Geográfica Delimitada, conforme definido no Art. 1º.

#### **Art. 8º - Padrões de Identidade e Características Analíticas dos Produtos**

Quanto à avaliação química, os produtos da I.P. Vinhos de Niagara Rosada de Jundiahy deverão atender ao estabelecido na Legislação Brasileira quanto aos Padrões de Identidade e Qualidade do Vinho. De forma complementar, visando garantir melhor padrão de qualidade para os produtos amparados pela I.P. Vinhos de Niagara Rosada de Jundiahy, os mesmos deverão atender aos padrões analíticos máximos segundo a legislação brasileira.

#### **Art. 9º - Padrões de Identidade e Qualidade Sensorial dos Produtos**

Os produtos da I.P. Vinhos de Niagara Rosada de Jundiahy somente receberão o selo de controle para engarrafamento após terem atendido ao disposto neste Caderno de Especificações Técnicas, bem como terem sido aprovados na avaliação sensorial a ser realizada pela Comissão de Degustação da I.P. Vinhos de Jundiahy, através de fichas desenvolvidas para tal finalidade.

Os produtos somente serão encaminhados à avaliação da Comissão de Degustação após terem laudo analítico que comprove a conformidade dos mesmos em relação aos Padrões de Identidade e Qualidade dos Vinhos definidos pela Legislação Brasileira, bem como os estabelecidos no presente Regulamento. A operacionalização da avaliação sensorial dos produtos pela referida Comissão obedecerá ao estabelecido na "Normativa de Controle dos Vinhos e Espumantes da Indicação de Procedência Vinhos de Niagara Rosada de Jundiahy", operacionalizada pelo Conselho Regulador.

### **CAPÍTULO IV – DA ROTULAGEM**

#### **Art. 10º - Normas de Engarrafamento e de Rotulagem**

Os produtos engarrafados da I.P. Vinhos de Niagara Rosada de Jundiahy terão identificação no rótulo principal no gargalo da garrafa, conforme norma que segue:



a) Norma de rotulagem para identificação da Indicação Geográfica no rótulo principal: identificação do nome geográfico, seguido da expressão Indicação de Procedência, conforme segue:

#### VINHOS DE NIAGARA ROSADA DE JUNDIAHY

##### Indicação de Procedência

b) Norma de rotulagem para o Selo de Controle da I.P. Vinhos de Jundiahy: o Selo de Controle contendo as informações - I.P. Vinhos de Niagara Rosada de Jundiahy, Conselho Regulador e o Número do Selo, na garrafa.

Os produtos não protegidos pela I.P. Vinhos de Niagara Rosada de Jundiahy não poderão utilizar as identificações especificadas nos itens “a” e “b” deste Artigo. Quando procedentes de Jundiaí, tais produtos poderão apenas conter o endereço no rótulo, conforme normas fixadas pela Legislação Brasileira de vinho, nunca ressaltando o apelo geográfico do nome protegido pela I.P. Os vinhos sem a I.P. Vinhos de Niagara Rosada de Jundiahy não poderão ser engarrafados com as mesmas marcas utilizadas pelos vinhos com a I.P. Vinhos de Niagara Rosada de Jundiahy.

### CAPÍTULO V – DO CONSELHO REGULADOR

#### **Art. 11º - Do Conselho Regulador**

A I.P. Vinhos de Niagara Rosada de Jundiahy será regida por um Conselho Regulador nos moldes estatutários da AVA, ao qual será estabelecido em Assembleia.

#### **Art. 12º - Dos Registros**

O Conselho Regulador manterá atualizados os registros cadastrais relativos ao (s):

- a) Cadastro atualizado dos vinhedos da I.P. Vinhos de Niagara Rosada de Jundiahy, podendo ser utilizado o cadastro oficial do Ministério da Agricultura;
- b) Cadastro atualizado dos estabelecimentos vinícolas de elaboração, maturação, engarrafamento e envelhecimento em garrafas da I.P. Vinhos de Niagara Rosada de Jundiahy;
- c) Instrumentos e operacionalização dos registros definidos na “Normativa de Controle dos Vinhos e Espumantes da Indicação de Procedência Vinhos de Niagara Rosada de Jundiahy”, será operacionalizada pelo Conselho Regulador.

#### **Art. 13º - Dos Controles de Produção**

Será objeto de controle, por parte do Conselho Regulador, a declaração de colheita de uva da safra e a declaração de produtos elaborados.



O Conselho Regulador estabelecerá outros controles relativos às operações executadas nos estabelecimentos vinícolas, no sentido de assegurar a garantia de origem dos produtos da I.P. Vinhos de Niagara Rosada de Jundiahy. Tais controles incluem as operações de vinificação, manipulação, armazenamento e engarrafamento dos produtos obtidos, de forma a assegurar a rastreabilidade dos produtos protegidos pela I.P. Vinhos de Niagara Rosada de Jundiahy. Tais controles serão extensivos às operações de comercialização a granel de produtos protegidos pela I.P. Vinhos de Niagara Rosada de Jundiahy.

Os instrumentos e a operacionalização dos

controles de produção serão os definidos na “Normativa de Controle dos Vinhos e Espumantes da Indicação de Procedência Vinhos de Niagara Rosada de Jundiahy”, operacionalizada pelo Conselho Regulador.

## **CAPÍTULO VI – DOS DIREITOS E OBRIGAÇÕES**

### **Art. 14º - Direitos e Obrigações dos Inscritos na I.P. Vinhos de Niagara Rosada de Jundiahy**

*São direitos:*

a) Fazer uso da I.P. Vinhos de Niagara Rosada de Jundiahy nos produtos protegidos por ela.

*São deveres:*

a) Zelar pela imagem da I.P. Vinhos de Niagara Rosada de Jundiahy;

b) Prestar as informações cadastrais previstas no Caderno de Especificações Técnicas e na “Normativa de Controle dos Vinhos e Espumantes da Indicação de Procedência Vinhos de Niagara Rosada de Jundiahy”;

c) Adotar as medidas normativas necessárias ao controle da produção por parte do Conselho Regulador.

## **CAPÍTULO VII – DAS INFRAÇÕES, PENALIDADES E PROCEDIMENTOS**

### **Art. 15º - São consideradas infrações à I.P. Vinhos de Niagara Rosada de Jundiahy**

a) O não cumprimento do Caderno de Especificações Técnicas e da Normativa de Controle dos Vinhos e Espumantes da Indicação de Procedência Vinhos de Niagara Rosada de Jundiahy, incluindo elaboração e rotulagem dos produtos da I.P. Vinhos de Niagara Rosada de Jundiahy;

b) O descumprimento dos princípios da I.P. Vinhos de Niagara Rosada de Jundiahy.

### **Art. 16º - Penalidades para as Infrações à I.P. Vinhos de Niagara Rosada de Jundiahy**

a) Advertência verbal;

b) Advertência por escrito;

c) Multa;

d) Suspensão temporária da I.P. Vinhos de Niagara Rosada de Jundiahy; e,



e) Suspensão definitiva da I.P. Vinhos de Niagara Rosada de Jundiahy.

### **CAPÍTULO VIII – GENERALIDADES**

#### **Art. 17º – Dos Princípios da I.P. Vinhos de Niagara Rosada de Jundiahy**

São princípios dos inscritos na I.P. Vinhos de Niagara Rosada de Jundiahy, o respeito às Indicações Geográficas reconhecidas no Brasil e em outros países.

Assim, os inscritos na I.P. Vinhos de Niagara Rosada de Jundiahy não poderão utilizar em seus produtos, sejam eles protegidos ou não pela I.P. Vinhos de Niagara Rosada de Jundiahy, o nome de Indicações Geográficas reconhecidas em outros países ou mesmo no Brasil.

Jundiaí, 12 de março de 2024.

**Cooperativa Agrícola dos Produtores de Vinho Jundiaí - AVA**



# DIÁRIO OFICIAL DO ESTADO DE SÃO PAULO

Publicado na Edição de 25 de abril de 2025 | Caderno Executivo | Seção Atos Normativos

## Resolução SAA N° 14 de 22 de abril de 2025

Certifica a Regularidade do Processo de Indicação Geográfica dos **Vinhos de Niagara Rosada de Jundiahy** e Indica seu Prosseguimento para Reconhecimento

O Secretário de Agricultura e Abastecimento, no uso de suas atribuições legais,

Considerando o processo nº SEI 007.00007220/2025-33 (Processo de elaboração de ato normativo) e a documentação apresentada pela **Cooperativa Agrícola dos Produtores de Vinho Jundiaí – AVA**,

### Resolve:

Artigo 1º – Certificar a regularidade do processo para a concessão da **Indicação Geográfica (IG)**, na modalidade **Indicação de Procedência**, para os **Vinhos de Niagara Rosada de Jundiahy**, produzidos nos municípios de **Jundiaí, Itupeva, Jarinu, Itatiba e Louveira**.

Artigo 2º – A análise técnica, bem como a delimitação geográfica e os documentos anexados, comprovam que os requisitos exigidos para o registro da IG foram devidamente atendidos. O Instrumento Oficial de Delimitação Geográfica foi emitido nos termos da **Resolução SAA nº 74/2024** e da **Portaria/INPI/PR nº 04/2022**, estando o processo em plena conformidade com as disposições legais e regulamentares aplicáveis.

Artigo 3º – Encaminha-se o processo ao **Instituto Nacional da Propriedade Industrial – INPI** para análise final e eventual **reconhecimento oficial da Indicação Geográfica dos Vinhos de Niagara Rosada de Jundiahy**.

Artigo 4º – Esta resolução entra em vigor na data de sua publicação.

GULHERME PIAI SILVA FILIZZOLA

Secretario de Agricultura e Abastecimento

INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS – RPI 2837 de 20 de maio de 2025

**CÓDIGO 395 (Concessão de registro)**

**Nº DO PEDIDO:** BR402023000018-1

**INDICAÇÃO GEOGRÁFICA:** Curitiba

**ESPÉCIE:** Indicação de Procedência

**NATUREZA:** Produto

**PRODUTO:** Carne de onça

**REPRESENTAÇÃO:**



**PAÍS:** Brasil

**DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA:** Município de Curitiba, no estado do Paraná.

**DATA DO DEPÓSITO:** 21 de novembro de 2023

**REQUERENTE:** Associação dos Amigos da Onça - AAONÇA

**PROCURADOR:** Não há

**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 DESENHOS INDUSTRIAIS, INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS E  
PROTOCOLO DE MADRI  
DIVISÃO DE EXAME TÉCNICO DE INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS

**EXAME DE MÉRITO**

**1. INTRODUÇÃO**

O presente pedido refere-se à solicitação de reconhecimento da indicação geográfica (IG) “CURITIBA” para o produto **CARNE DE ONÇA**, na espécie **INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA (IP)**, conforme definido no art. 177 da Lei n.º 9.279, de 14 de maio de 1996 (Lei de Propriedade Industrial – LPI), e na Portaria/INPI/PR nº 04, de 12 de janeiro de 2022 (Portaria/INPI/PR nº 04/22).

Este relatório visa a verificar a conformidade do pedido de registro 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 870230102072 de 21 de novembro de 2023, recebendo o nº BR402023000018-1.

Encerrado o exame preliminar, o pedido de registro foi publicado na RPI 2767 de 16 de janeiro 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.

**3. CONCLUSÃO**

De acordo com a documentação apresentada, o produto chamado carne de onça é um prato típico da culinária curitibana, cujo nome possui versões diferentes para sua origem: e nenhuma delas tem relação com o uso da carne do felino. Para alguns, a origem estaria no hálito forte – o “bafo de onça” – deixado pela carne crua ricamente temperada; para outros, o consumo da carne *in natura* estaria próximo aos hábitos alimentares da onça.

Trata-se, na verdade, de uma iguaria cuja base é a broa de centeio, item relacionado à colonização alemã da região no final do século XIX. A fatia da broa de centeio é coberta com

carne moída bovina fresca, servida com cebola branca e cebolinha verde picadas, com temperos, azeite extra virgem, sal e pimenta a gosto.

A origem da carne de onça remonta à década de 1940, com popularização a partir dos anos 50 e, atualmente, é servido todos os dias em praticamente todos os bares de Curitiba e procurado por visitantes de todo o Brasil.

Estão previstas no Caderno de Especificações Técnicas da Indicação de Procedência apenas três opções de preparo e modo de servir:

1.<sup>a</sup> opção: colocação da carne sobre a fatia de broa coberta com cebola-branca e cebolinha verde, regada com azeite e temperada toda a parte superior com sal e pimenta.

2.<sup>a</sup> opção: preparação da carne misturada ao azeite, ao sal e à pimenta, apenas no momento de servir sobre a fatia de broa, para não interferir na coloração da carne. Incluída a cobertura com cebola-branca e cebolinha verde e regada com azeite.

3.<sup>a</sup> opção: preparação da carne misturada ao azeite, ao sal e à pimenta, apenas no momento de servir sobre a fatia de broa, para não interferir na coloração da carne. Os demais ingredientes, cebola-branca, cebolinha verde e azeite, são disponibilizados separados para o cliente montar a seu gosto.

Nas três opções de preparo o acompanhamento é opcional, sendo admitidos apenas azeite de oliva extra virgem, mostarda escura, mostarda amarela e molho de pimenta.

Com o objetivo de destacar e valorizar ainda mais o prato, é realizado na cidade, desde 2014, o Festival de Carne de Onça, com a participação de diversos bares e restaurantes: estima-se que mais de 190 estabelecimentos já tenham participado do evento, que, em 2023, estava em sua sétima edição. O Festival também apresenta impacto positivo na economia local, uma vez que, além de impulsionar o turismo, promove a agricultura regional com a demanda por ingredientes frescos e produtos locais para a preparação do prato.

Em setembro de 2016 foi publicada a Lei municipal nº 14.928, que declarou a carne de onça Patrimônio Cultural de Natureza Imaterial da Cidade de Curitiba, o que reforça a importância do produto para a identidade gastronômica e cultural de Curitiba e ajuda a consolidar o reconhecimento do município como produtor de carne de onça.

Verificada a presença dos requisitos estabelecidos pela Lei n.º 9.279/96 e pela Portaria/INPI/PR nº 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 “**CURITIBA**” para o produto **CARNE DE ONÇA** como **INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA (IP)**, nos termos do art. 22, *caput* e §1º, da Portaria/INPI/PR nº 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 nº 04/22. Eventuais recursos deverão ser protocolados exclusivamente pelo Módulo de Indicações Geográficas do Peticionamento Eletrônico do INPI – e-IG.

Documento assinado digitalmente

Rio de Janeiro, 12 de maio de 2025

Divisão de Exame Técnico de Indicações Geográficas  
Coordenação-Geral de Desenhos Industriais, Indicações Geográficas e Protocolo de Madri  
Diretoria de Marcas, Desenhos Industriais e Indicações Geográficas

12 SET 2023

3º RTD/BJ  
470236

# CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA IP CARNE DE ONÇA DE CURITIBA

## SUMÁRIO

CAPÍTULO I - DO PRODUTO CARNE DE ONÇA

CAPÍTULO II - DA COMERCIALIZAÇÃO

CAPÍTULO III - DO CONSELHO REGULADOR

CAPÍTULO IV – DAS NORMAS PARA PROCEDIMENTOS DE CONTROLE

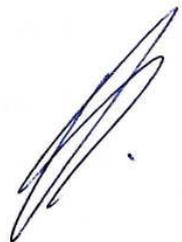
CAPÍTULO V - DO NOME GEOGRÁFICO

CAPÍTULO VI - DOS DIREITOS E DEVERES

CAPÍTULO VII - DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

CAPÍTULO VIII – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

2º OFÍCIO DISTRIBUIDOR  
Registro de Títulos e Documentos  
Registro Civil de Pessoas Jurídicas  
Rua Mal. Deodoro, 320 - Sala 504  
(41) 3225-3905 - Curitiba/PR



Página 1

3º RTD/IDJ  
470236

12 SET 2023

## CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA IP CARNE DE ONÇA DE CURITIBA

A Associação dos Amigos da Onça – AAONÇA, institui o presente Caderno de Especificações Técnicas (doravante denominado Caderno), visando a implementação, gestão, controle e defesa da Indicação de Procedência para o produto **CARNE DE ONÇA DE CURITIBA**.

O Caderno tem o objetivo de assegurar os padrões de qualidade, tradição e territorialidade do produto **CARNE DE ONÇA DE CURITIBA**.

### CAPÍTULO I – DO PRODUTO CARNE DE ONÇA

1. O produto Carne de Onça é uma iguaria feita a partir da preparação da broa de centeio com carne moída bovina fresca, servida com cebola-branca e cebolinha verde picadas, com os temperos, azeite extravirgem, sal e pimenta a gosto, sendo admitido como acompanhamento azeite de oliva extravirgem, mostarda escura, mostarda amarela e molho de pimenta.

As opções de preparo e modo de servir são:

1.ª opção: coloque a carne sobre a fatia de broa. Cubra com cebola-branca e cebolinha verde. Regue com azeite e tempere toda parte superior com sal e pimenta. O acompanhamento é opcional (considerando o admitido supracitado).

2.ª opção: misture a carne com o azeite, o sal e a pimenta (no momento de servir para não interferir na coloração da carne). Coloque sobre a fatia de broa. Cubra com cebola-branca e cebolinha verde. Regue com azeite. O acompanhamento é opcional (considerando o admitido supracitado).

3.ª opção: misture a carne com o azeite, o sal e a pimenta (no momento de servir para não interferir na coloração da carne). Os ingredientes são disponibilizados separados para o cliente montar a seu gosto. O acompanhamento é opcional (considerando o admitido supracitado).

2. A área geográfica delimitada para a indicação de procedência **CARNE DE ONÇA DE CURITIBA**, corresponde à área delimitada do município de Curitiba.

2º OFÍCIO DISTRIBUIDOR  
Registro de Títulos e Documentos  
Registro Civil de Pessoas Jurídicas  
Rua Mal. Deodoro, 320 - Sala 504  
(41) 3225-3905 - Curitiba/PR

12 SET 2023

3º RTD/BJ

470236

3. O uso da indicação de procedência **CARNE DE ONÇA DE CURITIBA** é de adesão espontânea de todos os empreendimentos que atuam no segmento de eventos gastronômicos, restaurantes e similares que atendam aos critérios definidos neste Caderno, nas normas internas do Conselho Regulador e na legislação vigente.

4. Para a qualidade da Carne de Onça é considerado a combinação dos ingredientes, com as opções de preparo e modo de servir.

5. Dos ingredientes de preparação:

5.1. **Broa de Centeio:** pão que apresenta em sua composição centeio e atende a legislação vigente da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa).

5.2. **Carne moída bovina:** patinho ou alcatra, sem nervos e nem gordura, textura com granulidade pequena (não admitido pastosa), coloração avermelhada, proveniente de estabelecimentos que atendam ao sistema de inspeção correlacionado/legislação vigente, sendo adquirida, preparada e consumida no dia ou máximo 2 dias, quando mantida em temperatura constante de refrigeração de 4 °C ou menos. Admitida, quando embalada à vácuo e refrigerada de forma constante e a 4 °C ou menos até 5 dias para preparo e consumo.

5.3. **Cebola-branca:** cortada com faca afiada, sendo admitido diferentes formatos, usualmente picada.

5.4. **Cebolinha Verde:** picada com faca afiada.

5.5. **Azeite de Oliva:** azeite de oliva extravirgem que atenda a legislação vigente do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa).

5.6. **Temperos:** sal e pimenta-do-reino a gosto.

5.7. **Acompanhamentos Opcionais Admitidos:** azeite de oliva extravirgem (que atenda a legislação vigente do Mapa) e mostardas escura e amarela, e molho de pimenta.

6. A produção da Carne de Onça deve ser realizada por estabelecimentos autorizados pelo Conselho Regulador.

2º OFÍCIO DISTRIBUIDOR  
Registro de Títulos e Documentos  
Registro Civil de Pessoas Jurídicas  
Rua Mal. Deodoro, 320 - Sala 504  
(41) 3225-3905 - Curitiba/PR



Página 3

12 SET 2023

7. Em casos de apresentação e degustação da Carne de Onça de Curitiba em eventos pontuais e estratégicos é admitida a preparação por pessoas que representem estabelecimentos localizados na área geográfica delimitada por esta Indicação de Procedência desde que autorizadas pelo Conselho Regulador.

## **CAPÍTULO II - DA COMERCIALIZAÇÃO**

8. Das normas de comercialização:

8.1. A Carne de Onça é preparada e servida por empreendimentos que atendam a legislação vigente brasileira e atuam no segmento de eventos gastronômicos, restaurantes e similares.

8.2. Estar localizada e exercendo suas atividades no território delimitado pelos limites geopolíticos do município de Curitiba no qual é permitido estar situado tanto em áreas, urbana ou rural, desde que atendendo as legislações oficiais para sua atividade.

8.3. A Carne de Onça deve ser preparada e servida de acordo com a receita básica que a caracteriza e de acordo com os procedimentos tradicionais e/ou atualizados definidos neste Caderno.

8.4. Ser produzida/preparada em infraestrutura adequada para manutenção da segurança dos alimentos e em condições adequadas conforme a legislação brasileira vigente, para tanto é necessário adotar manual e procedimentos de Boas Práticas.

8.5. A Carne de Onça deve ser realizada e apresentada por recursos humanos capacitados e em segurança alimentar.

## **CAPÍTULO III - DO CONSELHO REGULADOR**

9. A composição e as atribuições do Conselho Regulador estão definidas no Estatuto da Associação dos Amigos da Onça – AAONÇA, ao qual são transcritas em síntese:

I. Compete ao Conselho Regulador a promoção, instituição, gestão e proteção da Indicação de procedência **CARNE DE ONÇA DE CURITIBA**.

II. O Conselho Regulador será constituído por três (03) membros efetivos e dois (02) suplentes eleitos em Assembleia Geral para mandato de 2 (dois) anos, sendo permitida a reeleição.

2º OFÍCIO DISTRIBUIDOR  
Registro de Títulos e Documentos  
Registro Civil de Pessoas Jurídicas  
Rua Mal. Deodoro, 320 - Sala 504  
(41) 3225-3905 - Curitiba/PR



12 SET 2023

38  
2º RTD/201  
470236

III. Em sua primeira reunião o Conselho escolherá o Presidente e o Secretário, entre os seus membros. Os suplentes serão chamados a substituir os efetivos toda vez em que ocorrer vaga ou impedimento destes.

IV. O Conselho Regulador terá sua reunião ordinária a cada bimestre e as reuniões extraordinárias quando convocado pelo Presidente, por qualquer outro de seus membros ou por solicitação.

V. O Conselho Regulador poderá contratar, sob expensas da Associação, e com autorização da Diretoria, auditores e técnicos independentes para lhes assessorar com análises e pareceres.

10. Caberá ao Conselho Regulador conferir o registro dos produtores para emissão dos pareceres favoráveis, desde que estejam em conformidades com o presente Caderno, mediante visita prévia e laudo técnico da unidade de produção, emitido por técnico credenciado pela associação e controle através de visitas periódicas.

11. O Conselho Regulador manterá a lista atualizada dos produtores e seus estabelecimentos.

#### **CAPÍTULO IV – DAS NORMAS PARA PROCEDIMENTOS DE CONTROLE**

12. Dos tipos de controle:

12.1. Controles oficiais: os parâmetros estabelecidos pela legislação vigente.

12.2. Controles internos/autocontroles: realizados pelo Conselho Regulador ou técnicos autorizados por este Conselho.

13. Para credenciamento inicial e monitoramento, o Conselho Regulador avaliará:

13.1. O cumprimento das normas deste Caderno.

13.2. Acompanhamento dos laudos de visitas técnicas, realizadas pelos membros da associação ou por profissional credenciado pela associação.

13.3. Visita inicial de credenciamento e visitas de monitoramento, 2 vezes por ano.

14. Dos Controles do produto:

2º OFÍCIO DISTRIBUIDOR  
Registro de Títulos e Documentos  
Registro Civil de Pessoas Jurídicas  
Rua Mal. Deodoro, 320 - Sala 504  
(41) 3225-3905 - Curitiba/PR



Página 5

3º RTD/10J  
470236

12 SET 2023

14.1. O modo de fazer e o produto deverá seguir os padrões de qualidade normalizados por este Caderno.

14.2. Os produtores, além do cumprimento das normas deste Caderno e correlatas, deverão zelar pelo cumprimento da legislação referente as instalações, processo de produção, higiene e saúde no município de Curitiba, para garantia da segurança dos alimentos.

14.3. Caberá ao Conselho Regulador a aplicação das sanções, no caso de não cumprimento deste Caderno.

15. Das avaliações do Conselho Regulador:

15.1. Da qualidade do produto conforme estabelecido neste Caderno.

15.2. Da conformidade do produto considerando os ingredientes e a apresentação conforme estabelecido neste Caderno.

15.3 Da conformidade do estabelecimento considerando o atendimento à legislação vigente relacionada ao município de Curitiba.

15.4. Das planilhas **semestrais** de controle da produção, para verificação da coerência dos dados informados, em relação aos ingredientes e volume de vendas.

15.5. Dos pareceres técnicos das visitas, visando o credenciamento e monitoramento do cumprimento deste Caderno.

## CAPÍTULO V - DO NOME GEOGRÁFICO

16. Todos os produtores estabelecidos na área geográfica, que cumprirem com o disposto neste Caderno e nas demais resoluções internas, devidamente aprovados, poderão usar e dispor do nome geográfico reconhecido **CARNE DE ONÇA DE CURITIBA**, assim como o direito a menção "indicação de procedência", em seu estabelecimento e em material de apresentação, publicidade e propaganda.

17. A menção ou referência à **IP CARNE DE ONÇA DE CURITIBA** não pode ser abusiva ou em contribuição para a diluição ou enfraquecimento da sua força distintiva, ou signifique um aproveitamento desta.

2º OFÍCIO DISTRIBUIDOR  
Registro de Títulos e Documentos  
Registro Civil de Pessoas Jurídicas  
Rua Mal. Deodoro, 320 - Sala 504  
(41) 3229-3905 - Curitiba/PP

Página 6

12 SET 2023

3º RTD/BJ  
470236

## **CAPÍTULO VI - DOS DIREITOS E DEVERES**

**18. São direitos dos produtores:**

**18.1.** O uso do nome geográfico reconhecido: **CARNE DE ONÇA DE CURITIBA.**

**18.2.** O direito do uso a menção "indicação de procedência".

**18.3.** Observar e zelar pelo cumprimento das normas do presente Caderno.

**18.4.** Observar e fiscalizar as medidas adotadas pela Associação dos Amigos da Onça – AAONÇA.

**18.5.** Acompanhar os procedimentos periódicos de avaliação de produtos.

**18.6.** Propor medidas de melhoramento deste Caderno.

**18.7.** Impedir terceiros do uso indevido da **IP CARNE DE ONÇA DE CURITIBA.**

**19. São deveres dos produtores:**

**19.1.** Zelar pela imagem da **IP CARNE DE ONÇA DE CURITIBA.**

**19.2.** Observar e adotar as medidas necessárias para o cumprimento das normas deste Caderno.

**19.3.** Prestar as informações cadastrais.

**19.4.** Adotar as medidas necessárias ao controle da produção por parte da AAONÇA e das demais legislações em vigor.

**19.5.** Manter a produção e o estabelecimento em obediência às normas de segurança, higiene, sanitárias e outras, permitindo um controle fácil e eficiente.

**19.6.** Permitir o livre acesso aos estabelecimentos para o cumprimento e fiscalização das normas deste Caderno.

**19.7.** Pagar as taxas estabelecidas nas normas internas da AAONÇA para fiscalização e controle.

## **CAPÍTULO VII - DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES**

**20. São consideradas infrações:**

**20.1.** O não cumprimento das normas de produção e comercialização.

2º OFÍCIO DISTRIBUIDOR  
Registro de Títulos e Documentos  
Registro Civil de Pessoas Jurídicas  
Rua Mal. Deodoro, 320 - Sala 504  
(41) 3225-3905 - Curitiba/PR



Página 7



12 SET 2023

20.2. A Carne de Onça fora dos padrões estabelecidos pelo presente Caderno.

21. São consideradas penalidades:

21.1. Advertência por escrito.

21.2. Multa.

21.3. Suspensão temporária como participante da IP.

21.4. Cassação como participante da IP.

21.5. Serão considerados descumprimentos mediante a ocorrência de reclamações, pareceres contrários de auditorias realizadas, prazos de correção não atendidos, fraude as normas aqui dispostas e a legislação em vigor.

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

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

23.1. A multa será estipulada em UFIR pelo Conselho Regulador, com aprovação em Assembleia e registro em Ata própria.

24. A pena de suspensão temporária do direito de concorrer a designação da **IP CARNE DE ONÇA DE CURITIBA** ocorrerá quando o produtor estiver comercializando produto afetado por uma das etapas de produção, conforme as disposições deste Caderno.

24.1. A pena de suspensão temporária será de um ano.

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

25. A pena de cassação ocorrerá nos casos de situações de fraude, alteração ou adulteração do processo de produção, do produto ou de informações técnicas.

2º OFÍCIO DISTRIBUIDOR  
Registro de Títulos e Documentos  
Registro Civil de Pessoas Jurídicas  
Rua Mal. Deodoro, 320 - Sala 504  
(41) 3225-3905 - Curitiba/PR

12 SET 2023



**25.1.** A cassação implicará na apreensão e destruição de todo o material e documentação que contenha a designação **IP CARNE DE ONÇA DE CURITIBA** sem direito a qualquer ressarcimento ou indenização.

**25.2.** Quando cassado o direito de uso o produtor se obriga a retirar do mercado, num prazo de 10 dias, todo o produto e material com designação **IP CARNE DE ONÇA DE CURITIBA**. Não o fazendo, caberá ao Conselho Regulador tomar as medidas necessárias, respondendo o produtor pelas perdas e danos.

**25.3.** A reintegração do produtor para concorrer ao uso da IP somente ocorrerá mediante fim de processo de responsabilidade administrativo, civil e penal.

**26.** O processo administrativo referente a infrações e penalidades será definido através de resolução interna do Conselho Regulador, respeitando o direito de ampla defesa.

**27.** O uso da designação **IP CARNE DE ONÇA DE CURITIBA** fora das normas deste Caderno implicará em responsabilidade civil e penal.

## **CAPÍTULO VIII – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

**28.** Dos Princípios da **IP CARNE DE ONÇA DE CURITIBA**:

**28.1.** Para qualquer normativa não citada neste Caderno, deverão ser adotadas as normas e orientações emanadas pelos órgãos oficiais e outros pertinentes.

**28.2.** Este Caderno pode ser modificado a qualquer momento desde que as propostas sejam submetidas e aprovadas pela Assembleia Geral.

**29.** O Conselho Regulador poderá emitir pareceres e adotar medidas de caráter excepcionais e transitórias, para:

**29.1.** Questões não previstas neste Caderno, que deverão ser ratificadas pela Assembleia Geral.

**29.2.** Viabilidade da implementação e gestão da **IP CARNE DE ONÇA DE CURITIBA**.

2º OFÍCIO DISTRIBUIDOR  
Registro de Títulos e Documentos  
Registro Civil de Pessoas Jurídicas  
Rua Mal. Deodoro, 320 - Sala 804  
(41) 3225-3905 - Curitiba/PR

Página 9

3º RTD/10J  
470236

12 SET 2023

30. O presente Caderno entrará em vigor após sua aprovação em Assembleia geral convocada para este fim, pendente de posterior reconhecimento do INPI em relação à IP CARNE DE ONÇA DE CURITIBA.

  
SERGIO LUIZ MEDEIROS  
Presidente da AAONÇA



**SERVIÇO DE REGISTRO DE TÍTULOS E DOCUMENTOS  
E CIVIL DAS PESSOAS JURÍDICAS**

Avenida Ébano Pereira, 60 - 21º andar - conj. 2105 - Fone (041) 3233-3267 - CEP 80.410-240 - Curitiba - PR  
Eniete Eliana Scheffer Nicz - Titular  
E-mail: terceirosrd@hotmail.com



Selo: SFTD4.xvfv4.jCzNo-pw74u.1314q

Apontado sob nº 471605 do protocolo "72" em data de 08/08/2023  
Registrado e Digitalizado sob nº 470236  
Curitiba, 12 de Setembro de 2023  
Substituto: MARCOS AURELIO PERESSUTI  
Emolumentos: EMOLUMENTOS[VRC 300,00]: R\$ 77,80, FUNREJUS: R\$ 10,56, ISS: R\$ 2,95, FUNDEP: R\$ 3,69, FUNARPEN: R\$ 6,50, MICROF./DIGITALIZAÇÃO[VRC 3,00]: R\$ 7,40, Total = R\$ 104,90

Selo de Fiscalização

Ofício 301/2023 - GS

**INSTRUMENTO OFICIAL DE DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA CARNE DE ONÇA DE CURITIBA.**

**APRESENTAÇÃO.**

Este documento, que contém mapa, elaborado pelo **Instituto Água e Terra - IAT** e parecer técnico da **Secretaria do Desenvolvimento Sustentável e do Turismo do Paraná**, baseado em estudos técnicos realizados pelo Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas do Paraná – SEBRAE/PR e seus parceiros, tem por objetivo subsidiar a solicitação por parte da **Associação dos Amigos da Onça - AAONÇA** para a **delimitação da área geográfica da Indicação de Procedência Carne de Onça de Curitiba.**

O registro de Indicação Geográfica (IG) é conferido a produtos e serviços que são característicos do seu local de origem, o que lhes atribui reputação, valor intrínseco e identidade própria, além de os distinguir em relação aos seus similares disponíveis no mercado.

Este registro intransferível, promove produtos e serviços vinculados ao patrimônio histórico-cultural que abrange especificidades como área de produção definida, tipicidade e autenticidade. O que garante ao produto e serviço nome e notoriedade, que deve ser protegido. Somente aos produtores e prestadores de serviços estabelecidos na área delimitada, e seguem determinadas regras, é reservado o uso do nome geográfico.

Este documento, **instrumento oficial que delimita a área geográfica da Indicação de Procedência Carne de Onça de Curitiba**, segue o disposto na Lei 9.279 de 14 de maio de 1996, que regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial e na Portaria INPI/PR nº 04, de 12 de janeiro de 2022, que estabelece as condições para o registro das Indicações Geográficas, dispõe sobre a recepção e o processamento de pedidos e petições e sobre o Manual de Indicações Geográficas, bem como as diretrizes do **Instituto Nacional da Propriedade Industrial – INPI**, órgão responsável pela análise e reconhecimento formal das Indicações Geográficas no Brasil.

## **CURITIBA E SUA CARNE DE ONÇA**

Curitiba é um município brasileiro, capital do estado do Paraná, localizado a 934 metros de altitude no Primeiro Planalto Paranaense, a mais de 110 quilômetros do Oceano Atlântico, distante 1.386 km a sul de Brasília, capital federal. Com 1 773 733 habitantes, é o município mais populoso do Paraná e da região Sul, além de ser o 8.º do país, segundo Censo Demográfico realizado pelo IBGE para 2022.

Fundado em 1693, a partir de um pequeno povoado bandeirante, Curitiba tornou-se uma importante parada comercial com a abertura da estrada tropeira entre Sorocaba e Viamão, vindo, em 1853, a ser a capital da recém-emancipada Província do Paraná. Desde então, a cidade, conhecida pelas suas ruas largas, manteve um ritmo de crescimento urbano fortalecido pela chegada de diversos imigrantes europeus ao longo do século XIX, na maioria, alemães, poloneses, ucranianos e italianos, que contribuíram para a atual diversidade cultural.

A gastronomia de Curitiba apresenta forte influência dos europeus, a carne de onça é inspirada no original prato alemão Mett – ou Hackepeter, a depender da região da Alemanha, feito à base de carne crua, temperos e condimentos.

A Carne de Onça é uma iguaria típica de Curitiba, patrimônio cultural de natureza imaterial, pela lei municipal n.º 14.928 de setembro de 2016. Presente nos cardápios de bares e restaurantes de Curitiba, apreciada pela sociedade local e turistas. Feita a partir da preparação da broa de centeio com carne moída bovina fresca, servida com cebola-branca e cebolinha verde picadas, com os temperos, azeite extravirgem, sal e pimenta a gosto, sendo admitido como acompanhamento azeite de oliva extravirgem, mostarda escura, mostarda amarela e molho de pimenta. Jornalistas, donos de bares tradicionais e conhecedores da história de Curitiba informam que o surgimento ocorreu na década de

quarenta, quando havia um time de futebol chamado Britânia, que depois com outros times formou o Paraná Clube.

O presidente do Britânia na época era Cristiano Schmidt que tinha um bar que ficava na Marechal Deodoro, esquina com a XV de Novembro, chamado “Toca do Tatu”. Para comemorar as vitórias do time, o Senhor Schmidt servia nas comemorações carne crua, colocava sobre fatias de broa comprada numa panificadora. Por cima da carne, ele ainda adicionava cebola-branca bem picadinha, cebolinha verde, sal e azeite de oliva. Já na década de cinquenta era servida na sociedade Concórdia, preparada pela família Garmatter, dona então de um grande frigorífico.

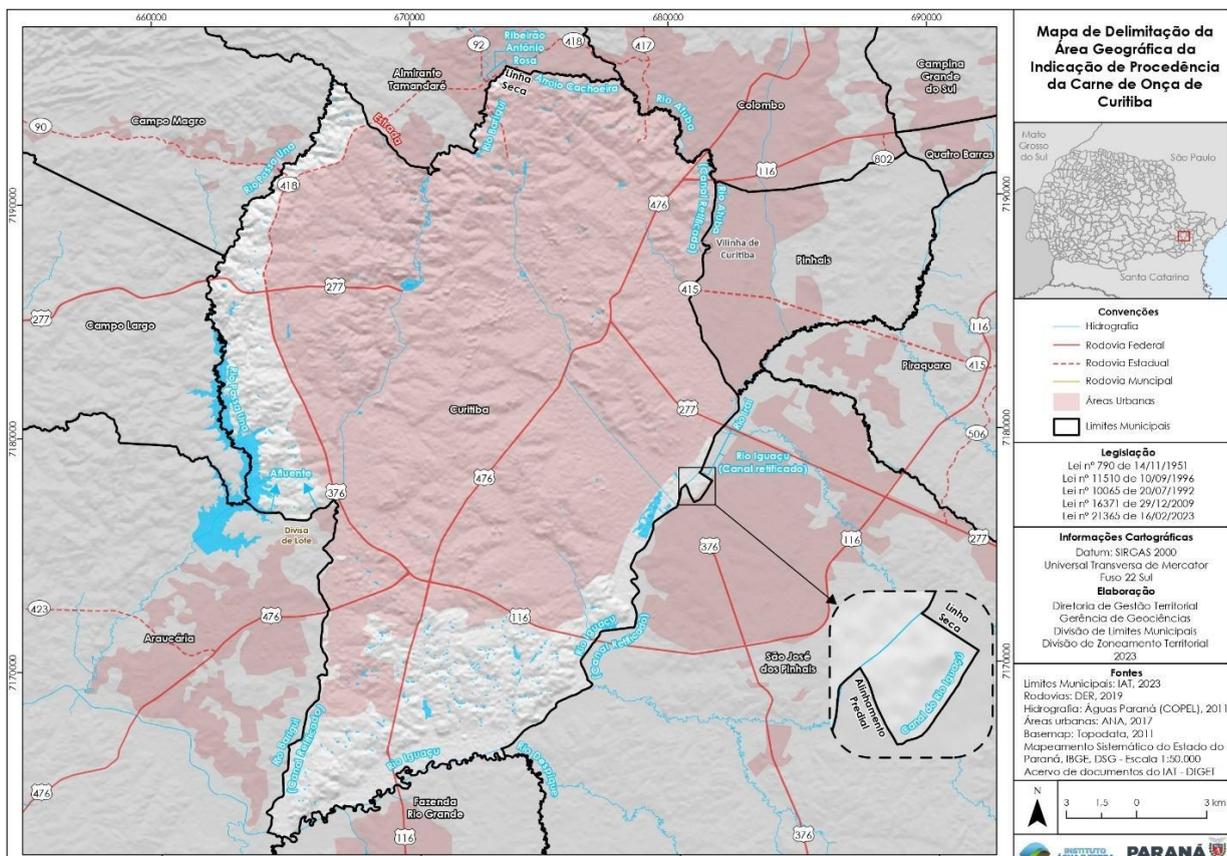
Devido à tradição, em 2014 ocorreu o primeiro festival, organizado pela plataforma de gastronomia Curitiba Honesta, em conjunto, diversos bares e restaurantes da capital se reuniram para destacar o produto e valorizar a presença da Carne de Onça nos cardápios da cidade. Em 2023 foi realizada a sétima edição deste festival que acontece nos meses de setembro e outubro com ampla divulgação e procura pela iguaria. Já participaram do festival cerca de 190 bares e restaurantes.

A Carne de Onça também é destaque na categoria sabor popular do tradicional Prêmio Bom Gourmet de Curitiba. Este importante evento busca homenagear e premiar estabelecimentos, pratos, profissionais e iniciativas gastronômicas a partir do voto de jurados reconhecidamente especializados na área. Os bares e restaurantes que servem a Carne de Onça são impulsionados por uma demanda crescente, caracterizada por visitantes de todo o Brasil, que se dirigem a eles para conhecer ou degustar mais uma vez a iguaria.

Por essa síntese, consta-se que o nome geográfico CURITIBA é conhecido pela fama e tradição do produto Carne de Onça. A Carne de Onça de CURITIBA tem por delimitação o município de Curitiba, conforme mapa anexo. A definição deste território foi realizada a partir da análise de documentos históricos e do atual contexto da produção da Carne de Onça de Curitiba.

## DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA DE PRODUÇÃO DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA CARNE DE ONÇA DE CURITIBA

A área geográfica delimitada para a produção da Indicação de Procedência Carne de Onça de Curitiba compreende o território do município paranaense de Curitiba.



**Figura 01 – Mapa da delimitação da área geográfica de produção da Indicação de Procedência Carne de Onça de Curitiba.**

Curitiba/PR, 20 de novembro de 2023.



Marcio Nunes

Secretário

**Secretaria de Estado do Turismo do Paraná**