

Revista da  
**Propriedade  
Industrial**

Nº 2840  
10 de Junho 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)**

BR412023000024-2 (FLORIPA)

BR412024000024-5 (PLANALTO CATARINENSE)

BR402024000026-5 (SANTANA DO SÃO FRANCISCO)

**CÓDIGO 374 (Pedido de alteração de registro deferido)**

IG201009 (VALES DA UVA GOETHE)



INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS – RPI 2840 de 10 de junho de 2025

**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:** 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 Estado de Santa Catarina - FEAq

**PROCURADOR:** Não possui

**DESPACHO**

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

Cumpra a exigência observando o disposto no parecer.



MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO, INDÚSTRIA, COMÉRCIO E SERVIÇOS  
INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL  
DIRETORIA DE MARCAS, DESENHOS INDUSTRIAIS E INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS  
COORDENAÇÃO-GERAL DE 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) “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 n.º BR412023000024-2.

Encerrado o exame preliminar, deu-se início ao exame de mérito, quando foi verificada a necessidade de conformação do pedido à norma vigente, conforme última exigência publicada em 10 de dezembro de 2024, sob o código 304, na RPI 2814.

Em 08 de fevereiro de 2025, foi protocolizada tempestivamente pela Requerente a petição n.º 870250010532, 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) 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;

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

- Ofício n.º 01FEAq-INPI/2025, fl(s). 04-12;

Sobre o nexos causal entre os fatores do meio geográfico e as características e/ou qualidades das ostras, consta no Ofício n.º 01FEAq-INPI/2025 (fl. 5) que:

[...] a característica fundamentalmente essencial ao nexos causal, é o fator produto Ostra de Floripa, que não apresenta semelhanças genéticas significativa com seus pares da espécie *Crassostrea gigas* cultivados em outros polos de cultivo; o que, por si, já é prova de um indivíduo, raça, 'endêmica' e por isto única, proveniente da pressão de fatores humanos que promoveram o isolamento reprodutivo, seleção e manejo por mais de 30 anos na águas das baías sul e norte da ilha de Santa Catarina.

Contudo, o nexos causal é a relação de causa e efeito, o que explica como certas características ou qualidades do produto decorrem dos fatores naturais e humanos do meio geográficos. Essa definição fica clara no item 7.1.5 do Manual de Indicações Geográficas:

[...] os documentos apresentados no pedido de DO devem comprovar a influência do meio geográfico nas qualidades ou características do produto ou serviço, isto é, a relação de causa e efeito existente entre o meio geográfico e essas qualidades ou características que distinguem o produto ou serviço assinalado pela IG

Assim, ficou claro que a genética diferenciada das ostras de Floripa é atributo que se deve, primariamente, ao isolamento reprodutivo dessas linhagens, mas essa informação por si só não caracteriza o nexos causal entre as características ou qualidades das ostras e os fatores naturais do meio geográfico.

Consta nas fls. 5 e 6 da petição 870250010532 que os fatores naturais do local, a adoção de sistema de produção e de manejo (fator humano) e a diferenciação genética da população de ostras resultam em uma condição única e individualizada que imprime características próprias e distinção às ostras de Floripa, como o desenvolvimento rápido, apresentando tamanho comercial em poucos meses, casca fina, além de propriedades sensoriais específicas. Ainda, segundo trecho de pesquisa apresentado na fl. 10 da petição 870250010532, "a estabilidade da salinidade e a amplitude térmica da água, além da produtividade primária (nutrientes) e da tecnologia adotada no sistema de cultivo apresentaram as condições que favoreceram o crescimento das ostras cultivadas em SC, com qualidade distinta".

Dessa forma, foram elencados fatores naturais e humanos do meio geográfico e características ou qualidades das ostras, mas não foi explicado como os fatores naturais do meio geográfico interferem na ocorrência das características ou qualidades das ostras da região, ou

seja, o nexu causal. Similarmente, afirmou-se na fl. 8 da petição 870250010532 que as ostras possuem características ou qualidades que decorrem de fatores naturais do meio geográfico, como a salinidade e a temperatura, mas sem explicar a relação de causa e efeito.

As características organolépticas de frescor, sabor do mar (segundo depoimentos do Chef Erick Jacquin), salgado, levemente adocicado no inverno e sabor metálico em outras épocas, a textura firme e cremosa característica, e a carne de coloração branca a Creme, vivo; reconhecidas pelo mercado, são mantidas por parâmetros intrínsecos ao desempenho individual da atividade natural de filtração exercido pelos bivalves. Logo a variação nestes parâmetros, se deve a técnica empregada, a biologia da espécie e a utilização de locais com condições ideais para seu cultivo. A qualidade da água é o conjunto de características ótimas do ambiente para que se tenha êxito nos cultivos de ostras (Bruneto, 2018, p. 25-26). A salinidade e a Temperatura da água são os fatores mais evidentes.

Em suma, é preciso esclarecer e comprovar, de modo mais preciso, o nexu 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.

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

## 2.2 Exigência nº 2

A exigência nº 2 solicitou:

- 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;

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

- Caderno de Especificações Técnicas, fl(s). 13-42;

Em relação à exigência 2a, o CET reapresentado exhibe a descrição das qualidades ou características do produto que se devam exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, incluindo os fatores naturais e humanos. Contudo, de acordo com o item 7.1.1 do Manual de Indicações Geográficas, não é necessário que a documentação comprobatória do vínculo do produto ou serviço com as características do meio geográfico, incluídos os fatores naturais e

humanos, no caso de uma DO, conste no caderno de especificações técnicas, devendo ser apresentada à parte no pedido de registro:

De acordo com o art. 12 da Portaria INPI nº 4/22, são dispensadas as disposições legais de caráter geral ou características técnicas inerentes à produção ou prestação de serviço comuns no segmento, devendo ser evitadas. Dessa forma, o caderno de especificações técnicas pode conter apenas as particularidades do produto ou serviço assinalado, que devem ser descritas de forma clara e objetiva.

De fato, o CET é o documento norteador da IG, por isso suas disposições devem ser facilmente compreendidas por qualquer produtor de ostra. Assim, sugere-se excluir do art. 4 do CET as informações imprecisas, genéricas ou estritamente técnicas, mantendo apenas 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. Caso opte por manter a redação do art. 4, diga expressamente essa decisão.

Considera-se, portanto, **parcialmente cumprida** a exigência 2a e **cumpridas** as exigências 2b, 2c e 2d.

Contudo, notou-se que o art. 10, III, do CET, dispõe que “A seleção e classificação das 'Ostras de Floripa', definido como 'carne de Ostra', 'desconchada', seja resfriada e ou congelada, deverá atender a todos os critérios estabelecidos neste artigo 11º”. Aparentemente houve equívoco na redação, devendo ser “neste artigo 10º” e não “neste artigo 11º”. Retifique a menção ao art. 11º, se for o caso. Se a redação estiver correta, não é preciso fazer alteração.

Além disso, o art. 11º do CET disciplina as “normas de embalagem e rotulagem, das 'Ostras de Floripa' para DO, dos produtos descritos nos art. 3º deste CET”. Todavia, a descrição do produto está no art. 2º do CET e não no art. 3º. Logo, é preciso retificar a menção ao art. 3º no caput do art. 11º.

Ressalta-se que deve ser apresentada a ata registrada da assembleia que aprovou as alterações no CET e a 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.

### **2.3 Exigência nº 3**

A exigência nº 3 solicitou:

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.

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

- Ata registrada da assembleia e lista de presença contendo a indicação de quem dentre os presentes é produtor de ostra, fl(s). 43-45;

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

## 2.4 Outros documentos

Além disso, foram anexados os seguintes documentos:

- Comprovante de pagamento – fl(s). 03.

## 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) Em relação ao CET:
  - 2.1) Avalie a sugestão para excluir do art. 4 as informações imprecisas, genéricas ou estritamente técnicas, mantendo apenas 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. Caso opte por manter a redação do art. 4, diga expressamente essa decisão.
  - 2.2) Retifique no art. 10, III, a menção ao art. 11º, se for o caso. Se a redação estiver correta, não é preciso fazer alteração.
  - 2.3) Substitua a menção ao art. 3º por art. 2º no *caput* do art. 11º.
- 3) Apresentada a ata registrada da assembleia que aprovou as alterações no CET e a 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 pairarem 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, 01 de junho 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

INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS – RPI 2840 de 10 de junho de 2025

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

**Nº DO PEDIDO:** BR412024000024-5

**INDICAÇÃO GEOGRÁFICA:** Planalto Catarinense

**ESPÉCIE:** Denominação de Origem

**NATUREZA:** Produto

**PRODUTO:** Alho Roxo (*Allium sativum L.*) das cultivares Caçador, Chonan, Contestado, Ito, Ito HF, Jonas e Quitéria.

**REPRESENTAÇÃO:**



**PAÍS:** Brasil

**DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA:** A área geográfica delimitada soma um total de 3.818 km<sup>2</sup> e localiza-se entre as coordenadas geográficas de latitudes e longitudes de: 26°36'28,294S, 51°27'837O e 27°31'0,919 S, 50°25'55,883O; está inserida totalmente nos territórios da municipalidade atualmente estabelecida (2024) para os 7 municípios de Caçador, Lebon Régis, Fraiburgo, Monte Carlo, Brunópolis, Curitibanos e Frei Rogério, que juntos definem o Planalto Catarinense, no Estado de Santa Catarina.

**DATA DO DEPÓSITO:** 08/11/2024

**REQUERENTE:** COOPERATIVA REGIONAL AGROPECUÁRIA DO MEIO-OESTE CATARINENSE – COPAR

**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 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) “**PLANALTO CATARINENSE**” para o produto **ALHO ROXO**, 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 870240095935 de 08 de novembro de 2024, recebendo o nº BR412024000024-5.

Encerrado o exame preliminar, o pedido de registro foi publicado na RPI 2819 de 14 janeiro de 2025, 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.

Inicialmente, nota-se que foi informado pelo requerente, no requerimento eletrônico, que o produto da IG seria “Alho Roxo (*Allium sativum L.*) das cultivares Caçador, Chonan, Contestado, Ito, Ito HF, Jonas e Quitéria”. Já no CET, tanto em seu Sumário Executivo quanto no caput do art. 3º, consta como produto da IG “Alho Roxo (*Allium sativum L.*)”. Dessa forma, informe se deseja que a IG assinale o produto de modo objetivo ou ligeiramente descritivo, a exemplo de “Alho Roxo” ou “Alho Roxo (*Allium sativum L.*)”, atentando-se para o fato de que informações complementares acerca do produto deverão constar no CET, como dispõe o item 2.6 Produto e Serviço do Manual de Indicações Geográficas do INPI (**ver exigência n.º 1**).

Em relação à atuação do requerente como substituta processual, consta no art. 14, §§1º e 2º, da Portaria/INPI/PR nº 04/22, que os requisitos exigidos para se exercer tal papel são: i) estar estabelecido no respectivo território demarcado; ii) ser representativo da coletividade legitimada a requerer o registro de IG; e iii) ter o seu quadro social formado total ou predominantemente por participantes da cadeia produtiva do respectivo produto ou serviço.

Especificamente em relação ao último ponto, dispõe o item 6.1.1.1 Requisitos par atuar como substituto processual do Manual de Indicações Geográficas do INPI que “os produtores ou prestadores de serviço, bem como outros participantes da cadeia produtiva, devem compor a maior parte do quadro social do substituto processual, de forma a garantir que sejam refletidos os interesses daquela coletividade”. Ocorre que o Estatuto Social da COPAR diz em seu art. 2º que a Cooperativa busca congrega produtores rurais vinculados a diversas culturas, além da cultura do alho, a saber, produtores de feijão, soja, milho, cebola, girassol, linhaça, aveia, frutas, verduras e hortaliças, bem como pecuaristas (bovinos, suínos, caprinos e ovinos) e produtores de leite e mel.

Dessa forma, tendo em vista a diversidade de produtores que podem integrar a Cooperativa em questão e considerando os requisitos exigidos para que se atue como substituto processual em um processo de IG, comprove que o quadro social da COPAR é formado total ou predominantemente por produtores de alho (**ver exigência n.º 2**).

Quanto ao caderno de especificações técnicas (CET), verificou-se que esse documento não traz as características ou qualidades presentes no produto que advêm dos fatores naturais e humanos integrantes do meio geográfico, como determina o art. 16, inciso II, alínea “e”, da Portaria/INPI/PR nº 04/22. Logo, tais especificidades devem constar no respectivo artigo do CET, uma vez que se trata de pedido de DO (**ver exigência n.º 3.1**).

Já o art. 9º, §2º, do CET faz referência à IN n.º 95/18. Ocorre que tal instrumento normativo foi substituído pela Portaria/INPI/PR n.º 04/22, atualmente em vigor. Dessa forma, essa substituição também deve ser feita no documento (**ver exigência n.º 3.2**).

Ademais, a alínea “c” do §2º do art. 9º do CET prevê, excepcionalmente, a possibilidade de se autorizar “atividades de beneficiamento do alho com origem de fora da área geográfica delimitada e ou para terceiros igualmente de fora da área geográfica delimitada, em parte ou no todo”, em caso de “ações de atendimento ao reposicionamento, controle e fortalecimento do produto no mercado”.

Ocorre que, em se tratando de IG, mostra-se intrínseco à espécie DO que “todas as etapas que influenciem exclusiva ou essencialmente nas características ou qualidades do produto ou serviço devem ser executadas na área geográfica delimitada e descritas de forma

clara e objetiva”, como dispõe o item 7.1.1 Caderno de especificações técnicas, alínea “e”, do Manual de Indicações Geográficas do INPI. Além disso, é da própria natureza desse ativo que apenas os produtores estabelecidos no local, que cumprem com o CET e se submetem ao controle definido da IG, possam fazer uso do sinal, como preleciona o art. 15 da Portaria/INPI/PR n.º 04/22. Dessa forma, tal previsão do CET deve ser excluída (**ver exigência n.º 3.3**).

Notou-se, ainda, que o art. 13, alínea “c”, inciso iv, do CET prevê que “os produtos que não tiverem o atestado de conformidade do Conselho Regulador, não poderão utilizar o selo de controle da DO e/ou qualquer identificação prevista neste artigo ou alusiva ao Alho Roxo, e ou do Planalto Catarinense”. Nesse caso, ao impedir que os não usuários da IG façam qualquer alusão ao alho roxo ou à origem do produto, mesmo que verdadeira, parece haver uma restrição absoluta que excede o direito de uso da IG, no que diz respeito à criação de uma reserva de mercado e exclusão de terceiros. Nesse caso, essa previsão também precisa ser revista, de modo a fazer constar apenas a proibição quanto ao uso da Indicação Geográfica em questão (**ver exigência n.º 3.4**).

Continuando, o art. 22, alínea “b”, do CET estipula como infração o descumprimento dos “deveres dos produtores da DO, essencialmente os descritos no artigo 18 ou correlatos a estes”. Contudo, os deveres dos produtores estão descritos no art. 20 do CET e não no art. 18. Assim, é preciso retificar o texto da alínea “b” do art. 22 do CET (**ver exigência 3.5**).

Similarmente, o art. 23 do CET disciplina penalidades para as infrações à DO fazendo várias menções às infrações previstas no art. 20. Todavia, as infrações estão dispostas no art. 22 e não no art. 20. Logo, é preciso substituir nos dispositivos do art. 23 as referências ao art. 20 por art. 22 (**ver exigência 3.6**).

Quanto ao art. 23, §1º, do CET, ele traz como uma das sanções previstas a “suspensão gravíssima, por tempo indeterminado a ser definido pelo CR e aprovado em assembléia dos produtores”. Tal previsão tem o potencial de extrapolar os limites das sanções cabíveis em caso de infração do CET. Nesse caso, a determinação da temporalidade das sanções a serem aplicadas é fundamental para que fique claro que os produtores não podem ser privados de seus direitos de uso da IG indeterminadamente, mesmo depois de retomarem o respeito às normas do CET e de se submeterem ao mecanismo de controle. Assim, ainda que o objetivo do dispositivo tenha sido o de deixar para o CR definir o período da “suspensão gravíssima” e que esse período não seja indeterminado, o modo como o dispositivo está disposto deixa dúvidas quanto a isso, motivo pelo qual o documento precisa de adequação (**ver exigência n.º 3.7**).

Além disso, o §4º do mesmo artigo fala em “exclusão definitiva”. Ora, nesse mesmo sentido, tal sanção extrapola os limites do aceitável, uma que a aplicação de penalidades de caráter definitivo é vedada em razão do disposto no art. 182, caput, da Lei n.º 9.279. Logo, é necessário alterar a redação desse dispositivo de modo a prever expressamente que essas sanções não poderão significar a exclusão definitiva do uso da IG registrada a quem de direito **(ver exigência n.º 3.8)**.

Ressalta-se que deve ser apresentada a ata registrada da assembleia que aprovou as alterações no CET e a respectiva lista de presença, contendo a indicação de quem dentre os presentes é produtor de alho roxo, conforme dispõe o art. 16, V, “d” da Portaria/INPI/PR nº 04/22 **(ver exigência 3.9)**.

Outra questão observada diz respeito à documentação comprobatória. Os documentos apresentados às fls. 120-141 dos autos dizem respeito à espécie IP, enquanto o que se busca proteger é o nome geográfico “Planalto Catarinense” para a espécie DO. Especificamente em relação aos documentos que fazer referência à espécie DO, foram apresentados estudos diversos buscando mostrar a relação entre a umidade da região e a cura do alho roxo (Relatório 1), o vínculo entre o processo de cura e a cor arroxeadada da película do alho (Relatório 2), o teor de antocianinas encontrado no produto (Relatório 3), os componentes voláteis presentes no alho roxo (Relatório 4) e a caracterização genético-molecular do alho roxo do Planalto Catarinense em comparação com amostras cultivadas no Centro-Oeste e Sudeste do Brasil (Relatório 5), além de relatório técnico referente à seleção clonal do alho.

Em que pese a apresentação de documentação técnico-científica, é importante que a comprovação de todos os fatores naturais e humanos referentes ao meio geográfico e as características/qualidades inerentes ao produto, assim como o nexos causal entre eles, estejam dispostas de forma clara, concisa e coerente em um único documento. Inclusive devem ser especificados os fatores edafoclimáticos (elementos do solo e do clima) que influenciam nas características/qualidades do alho roxo. Em outros termos, pede-se a apresentação didática, objetiva e lógica de todas as informações trazidas ao processo, referentes à DO, as quais devem ser selecionadas e apresentadas conjuntamente, pra fins de comprovação da espécie requerida. Reitera-se a importância de se comprovar o nexos causal, isto é, a relação de causa e efeito existente entre o meio geográfico e cada uma das particularidades do produto, conforme dispõe o art. 16, inciso VII, da Portaria/INPI/PR nº 04/22 **(ver exigência n.º 4)**.

Em relação ao instrumento oficial de delimitação da área geográfica dispõe no tópico Introdução que “para a construção do processo da IG, na espécie de DO da área de produção da Banana de Luiz Alves, diversas instituições se uniram, cada uma com sua expertise, [...]” (fl.

200 dos autos), o que não parece ter relação alguma com o processo em questão. Logo, tal previsão precisa ser retirada ou retificada, observado, ainda, o disposto no art. 16, inciso VIII, da Portaria/INPI/PR nº 04/22 (**ver exigência n.º 5**).

Por fim, não foi localizada no processo a lista de presença referente à ata do dia 05 de março de 2022 que elegeu e empossou os membros do Conselho de Administração. Como dispõe o item 7.1.3 Comprovação da legitimidade do requerente do Manual de Indicações Geográficas do INPI, “todas as atas de assembleias apresentadas ao INPI devem ser acompanhadas de lista de presença com o nome dos participantes”. Ademais, especificamente em relação ao documento em questão, continua o Manual de Indicações Geográficas do INPI dizendo que “a ata deve conter [...]a lista de presença dos participantes da Assembleia em que ocorreu a posse” (grifo nosso). Logo, a supracitada lista de presença deve ser apresentada nos autos (**ver exigência n.º 6**).

### 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) Informe se deseja que a IG assinale o produto de modo objetivo ou ligeiramente descritivo, a exemplo de “Alho Roxo” ou “Alho Roxo (*Allium sativum L.*)”, atentando-se para o fato de que informações complementares acerca do produto deverão constar no CET, como dispõe o item 2.6 Produto e Serviço do Manual de Indicações Geográficas do INPI.
- 2) Comprove que o quadro social da COPAR é formado total ou predominantemente por produtores de alho, como dispõem o art. 14, §2º, da Portaria/INPI/PR nº 04/22, e o item 6.1.1.1 Requisitos par atuar como substituto processual do Manual de Indicações Geográficas do INPI.
- 3) No que diz respeito ao CET:
  - 3.1) Descreva no art. 3º as qualidades ou características do produto, advindas do meio geográfico, conforme determina o art. 16, inciso II, alínea “e”, da Portaria/INPI/PR nº 04/22;
  - 3.2) Substitua no art. 9º a referência à IN n.º 95/18 pela Portaria/INPI/PR n.º 04/22;
  - 3.3) Exclua o disposto no art. 9º, §2º, alínea “c”;
  - 3.4) Revise o previsto no art. 13, alínea “c”, inciso iv, de modo que a proibição incida apenas sobre o uso da Indicação Geográfica;

- 3.5) Retifique o texto da alínea “b” do art. 22 do CET, substituindo a referência ao art. 18 por art. 20;
  - 3.6) Substitua nos dispositivos do art. 23 as referências ao art. 20 por art. 22;
  - 3.7) Defina a temporalidade da “suspensão gravíssima” prevista no art. 23, §1º, item d. Alternativamente, exclua o termo “indeterminado” do mesmo dispositivo;
  - 3.8) Altere a redação do §3º do art. 23 de modo a prever expressamente que essas sanções não poderão significar a exclusão definitiva do uso da IG registrada a quem de direito.
  - 3.9) Apresente a ata registrada da assembleia que aprovou as alterações no CET e a respectiva lista de presença, contendo a indicação de quem dentre os presentes é produtor de alho roxo, conforme art. 16, V, “d” da Portaria/INPI/PR nº 04/22.
- 4) Apresente de forma clara, concisa e coerente os fatores naturais e humanos presentes na região e as características/qualidades do produto a ser assinalado pela IG, bem como o nexos causal entre eles, isto é, a relação de causa e efeito existente entre o meio geográfico e cada uma das particularidades do produto, conforme dispõe o art. 16, inciso VII, da Portaria/INPI/PR nº 04/22.
  - 5) Retire ou retifique o disposto no tópico “Introdução” do instrumento oficial de delimitação da área geográfica, observando o disposto no art. 16, inciso VIII, da Portaria/INPI/PR nº 04/22.
  - 6) Apresente a lista de presença referente à ata do dia 05 de março de 2022 que elegeu e empossou os membros do Conselho de Administração, conforme dispõe o item 7.1.3 Comprovação da legitimidade do requerente do Manual de Indicações Geográficas do INPI.

**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 pairarem 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, 06 de junho 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

INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS – RPI 2840 de 10 de junho de 2025

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

**Nº DO PEDIDO:** BR402024000026-5

**INDICAÇÃO GEOGRÁFICA:** Santana do São Francisco

**ESPÉCIE:** Indicação de Procedência

**NATUREZA:** Produto

**PRODUTO:** Artesanato de barro

**REPRESENTAÇÃO:**



**PAÍS:** Brasil

**DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA:** Município de Santana do São Francisco, no Estado do Sergipe.

**DATA DO DEPÓSITO:** 13 de dezembro de 2024

**REQUERENTE:** Associação dos Artesãos de Barro de Santana do São Francisco – ARBASSF

**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 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) “**SANTANA DO SÃO FRANCISCO**” para o produto “**ARTESANATO DE BARRO**”, 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 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 870240106296 de 13 de dezembro de 2024, recebendo o n.º BR402024000026-5.

Encerrado o exame preliminar, o pedido de registro foi publicado na RPI 2821 de 28 de janeiro de 2025, 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 n.º 04/22.

Segundo a documentação comprobatória apresentada, nota-se que foram apresentados diversos documentos buscando comprovar que o município de “Santana do São Francisco” se tornou conhecido pela produção de artesanato de barro, conforme dispõe os arts. 9º, §4º, e 16, inciso VI, da Portaria/INPI/PR n.º 04/22.

Ocorre que parte dessa documentação ou traz o mesmo fato em diferentes plataformas ou a mesma notícia, republicada em diferentes veículos. Ou seja, ela traz a mesma matéria. Além disso, há documentos repetidos, isto é, o mesmo documento foi anexado mais de uma vez ao processo.

Vale dizer que, para fins de Indicação Geográfica, a documentação precisa comprovar que o nome geográfico se tornou conhecido ao longo do tempo, indicando fatos e fontes variadas, afim de trazer uma ideia de constância.

De acordo com o item 7.1.4 Documentos que comprovem que o nome geográfico se tornou conhecido, no caso de IP, do Manual de Indicações Geográficas do INPI:

**O requerente deve apresentar documentos que comprovem que o nome geográfico se tornou conhecido como centro de extração, produção ou fabricação do produto ou de prestação do serviço.**

Para isso, é preciso que o requerente apresente **documentação advinda de diferentes fontes**, e não de apenas uma origem, considerando o disposto no §4º do art. 9º da Portaria INPI nº 4/22. **Entende-se por diferentes fontes documentos de diferentes autores, dentre os quais: obras literárias (livros, coletâneas, enciclopédias), artísticas (músicas, quadros, ilustrações) e científicas (artigos, trabalhos acadêmicos e científicos publicados em diferentes veículos); publicações em jornais, revistas e sítios eletrônicos; matérias veiculadas por meio de radiodifusão (televisão, rádio); fontes iconográficas (fotografias, rótulos, anúncios), dentre outros.**

Destaca-se, ainda, que diferentes títulos e documentos originados de um único autor são considerados como de uma única fonte, não sendo, a princípio, suficientes para embasar um pedido de registro de IP.

É importante reforçar que a documentação comprobatória apresentada deve ser específica para o nome geográfico a ser protegido, relacionado com o respectivo produto ou serviço assinalado (grifo nosso).

Portanto, a repetição de documentos ou a inserção de várias matérias em plataformas diferentes sobre um mesmo fato/notícia, não atende aos requisitos de comprovação. Logo, é necessário que sejam apresentados novos e variados documentos advindos de diferentes fontes que demonstrem que o nome geográfico “Santana do São Francisco” se tornou conhecido pela produção de artesanato de barro, de modo a atender o disposto nos arts. 9º, §4º, e 16, inciso VI, da Portaria/INPI/PR nº 04/22 (**ver exigência n.º 1**).

### **3. CONCLUSÃO**

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

- 1) Apresente novos e variados documentos advindos de diferentes fontes que demonstrem que o nome geográfico “Santana do São Francisco” se tornou conhecido pela produção de artesanato de barro, de modo a atender o disposto nos arts. 9º, §4º, e 16, inciso VI, 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 pairarem 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, 02 de junho 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

INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS – RPI 2840 de 10 de junho de 2025

### **CÓDIGO 374 (Pedido de alteração de registro deferido)**

**Nº DO REGISTRO:** IG201009

**INDICAÇÃO GEOGRÁFICA:** Vales da Uva Goethe

**ESPÉCIE:** Denominação de Origem

**NATUREZA:** Produto

**PRODUTO:** Vinho Branco Seco, Vinho Branco Suave ou Demi Séc, Vinho Leve Branco Seco, Vinho Leve Branco Suave ou Demi Séc, Vinho Espumante Brut, ou Demi Séc obtidos pelo método “Champenoise”, Vinho Espumante Brut, ou Demi Séc obtidos pelo método “Charmat”, Vinho Licoroso.

**REPRESENTAÇÃO:** Não há

**PAÍS:** Brasil

**DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA:** A área geográfica delimitada para a produção de Vinhos Goethe, com qualidade D.O.V.U.G. localiza-se nos municípios Urussanga, Pedras Grandes, Morro da Fumaça, Cocal do Sul, Treze de Maio, Orleans, Nova Veneza e Içara, no Estado de Santa Catarina, conforme estabelece o Art. 1º. do Estatuto da PROGOETHE, para área de abrangência e inclusão de seus associados. Os limites do VALES DA UVA GOETHE que determinam a área geográfica para a produção da Uva Goethe com a qualidade D.O.V.U.G, cujos vinhedos deverão estar instalados nas áreas delimitadas, são definidos pelos divisores de água das bacias do Rio Urussanga e do Rio Tubarão. Compreendendo os limites formados pelas sub-bacias do Rio América, do Rio Caeté, do Rio Cocal, do Rio do Carvão, do Rio Maior que são afluentes do Rio Urussanga e o vale principal desse mesmo Rio. Acrescida das sub-bacias do Rio Lageado, do Rio Molha, do Rio Armazém e do Rio Azambuja que fazem parte da bacia do Rio Tubarão, com área total de 458,90 km<sup>2</sup>.

**DATA DO REGISTRO:** 14 de fevereiro de 2012

**DATA DO PEDIDO DE ALTERAÇÃO:** 04 de julho de 2023

**REQUERENTE:** ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DA UVA E DO VINHO GOETHE – PROGOETHE

**PROCURADOR:** Não há

### **DESPACHO**

Deferido o Pedido de Alteração de Registro de Indicação Geográfica, observado o disposto na conclusão.

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 DO PEDIDO DE ALTERAÇÃO DO REGISTRO**

**1. INTRODUÇÃO**

O presente pedido refere-se à solicitação de alteração do registro da indicação geográfica (IG) “**VALES DA UVA GOETHE**”, da espécie **INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA**, para assinalar “**Vinho Branco Seco, Vinho Branco Suave ou Demi Séc, Vinho Leve Branco Seco, Vinho Leve Branco Suave ou Demi Séc, Vinho Espumante Brut, ou Demi Séc obtidos pelo método ‘Champenoise’, Vinho Espumante Brut, ou Demi Séc obtidos pelo método ‘Charmat’, Vinho Licoroso**”, cuja concessão foi publicada na Revista de Propriedade Industrial - RPI 2145 de 14 de fevereiro de 2012.

Este relatório visa a verificar a conformidade do pedido de alteração do registro com os requisitos dispostos na legislação nacional e nas normativas do Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI).

**2. RELATÓRIO**

O pedido de alteração de registro foi protocolizado no Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) por meio da petição n.º 870230058390, de 04 de julho de 2023.

Trata-se de solicitação de alteração de:

- Caderno de especificações técnicas da Indicação Geográfica; e
- Espécie de Indicação Geográfica.

Encerrado o exame preliminar, deu-se início ao exame de mérito, quando foi verificada a necessidade de conformação do pedido à norma vigente, conforme última exigência publicada em 18 de fevereiro de 2025, sob o código 307, na RPI 2824.

Em 17 de abril de 2025, foi protocolizada tempestivamente pela Requerente a petição n.º 870250031291, 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:

Apresenta de forma clara e objetiva quais as características e/ou qualidades do vinho que decorrem essencial ou exclusivamente do meio geográfico, considerando o disposto no inciso VII do art. 16 da Portaria/INPI/PR n.º 04/22.

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

- Dissertação intitulada “Marcadores de *terroir* de uvas e vinhos Goethe da Indicação Geográfica Vales da Uva Goethe”, fls.4-124;
- Capítulo 4 do livro intitulado “Avanços da Pesquisa e Inovação em Sistemas Agrícolas”, fls.126-257; e
- Ofício n.º 01-PROGOETHE-INPI/2025, fls.258-261.

Além disso, foram anexados os seguintes documentos:

- Guia de Recolhimento da União (GRU), fl.03; e
- Comprovante de pagamento da GRU – fl.125.

A documentação trouxe informações que atendem ao solicitado na exigência, em especial o Ofício da PROGOETHE, que sintetiza as informações dos materiais juntados na presente resposta. Considera-se, portanto, cumprida a exigência anteriormente formulada.

## 3. CONCLUSÃO

A documentação presente no processo demonstrou que a uva Goethe desenvolveu uma tipicidade única no território dos Vales da Uva Goethe dada à interação singular com os fatores edafoclimáticos, genéticos e humanos presentes na região. Como mostram estudos técnico-científicos realizados desde o reconhecimento da respectiva IG como Indicação de Procedência (IP), há um vínculo claro e inequívoco entre o meio geográfico e a qualidade das uvas, que influencia diretamente na composição química e sensorial dos produtos vitivinícolas.

A dissertação “**Marcadores de *terroir* de uvas e vinhos Goethe da Indicação Geográfica Vales da Uva Goethe**” aborda a relação entre o meio geográfico e a produção de vinhos elaborados com a uva Goethe na região sul do estado de Santa Catarina. O *terroir* local é definido pela combinação de fatores naturais e humanos que conferem singularidade ao

produto. Os solos, compostos por cambissolos, gleissolos, argissolos e nitossolos, apresentam textura franca e capacidade de retenção de umidade, favorecendo o desenvolvimento radicular das videiras e a disponibilidade de nutrientes. Essas características, associadas ao clima subtropical úmido, com verões quentes, invernos frios e amplitude térmica diária acentuada, propiciam um ciclo vegetativo equilibrado, influenciando a maturação gradual das uvas e a síntese de compostos fenólicos e aromáticos.

A topografia da região, com altitudes entre 105m e 289m, e a proximidade das bacias hidrográficas dos rios Urussanga e Tubarão geram microclimas distintos. A influência oceânica e os ventos do Planalto Catarinense contribuem para noites frescas e dias ensolarados, fatores que intensificam a acumulação de açúcares e preservam a acidez natural das bagas. O sistema tradicional de condução em latada, herdado de imigrantes italianos, cria um microambiente no dossel vegetativo, otimizando a exposição solar e a ventilação, aspectos críticos para a qualidade e sanidade das uvas.

Estudos químicos destacam marcadores geográficos, como a composição elementar (potássio, magnésio, alumínio) e a presença de elementos terras raras (lantânio, cério, neodímio), que refletem a geoquímica do solo e permitem a rastreabilidade do produto. A análise sensorial dos vinhos revela atributos como aromas de maçã verde, notas florais e acidez equilibrada, diretamente associados às condições ambientais e às técnicas de vinificação tradicionais, incluindo fermentação em tanques de tijolos e maceração controlada. A delimitação de áreas de cultivo e o estabelecimento de padrões de qualidade não apenas protege a origem e a tipicidade do vinho, como também resgata a identidade cultural e impulsiona a economia local, consolidando-se como elemento humano integrado ao produto.

Conforme dispõe o **Capítulo 4 – “Indicação Geográfica Vales da Uva Goethe: influência do *terroir* na tipicidade da uva e dos vinhos”** do livro **“Avanços da Pesquisa e Inovação em Sistemas Agrícolas”**, a variação altimétrica entre Urussanga e Pedras Grandes promove diferenças no ciclo fenológico da videira, impactando o amadurecimento das uvas e as características químicas dos vinhos. O clima subtropical úmido, com chuvas distribuídas e amplitude térmica acentuada, aliado à topografia de colinas suaves, cria um microclima propício ao desenvolvimento equilibrado das videiras, favorecendo a expressão de atributos sensoriais típicos.

A uva Goethe atual resulta de mutações espontâneas no território, originando clones como a Goethe Clássica e a Goethe Primo, cujas composições físico-químicas variam mesmo sob condições ambientais semelhantes. Estudos científicos demonstram perfis sensoriais distintos: a Clássica produz vinhos com notas tropicais, acidez pronunciada e persistência em

boca, enquanto a Primo destaca-se por aromas herbáceos e nuances delicadas. Análises químicas reforçam essas diferenças, evidenciando maior atividade antioxidante e teor de polifenóis nos vinhos Clássica, atributos ligados à complexidade sensorial.

No âmbito humano, as práticas tradicionais, como o cultivo em latada e o uso de tanques de fermentação em alvenaria revestida com tinta alimentar, preservam a identidade do produto. Essas técnicas, transmitidas por gerações, harmonizam fatores ambientais e culturais, integrando-se ao conceito de *terroir*.

A combinação entre a adaptação genética da uva, as condições edafoclimáticas específicas e o legado histórico-cultural sustenta a tipicidade dos vinhos Goethe. Essa sinergia não apenas define a autenticidade do produto, mas também fundamenta o reconhecimento da região como Denominação de Origem (DO), reafirmando o vínculo entre o meio geográfico, a tradição humana e a excelência vitivinícola.

Tais explicações foram sintetizadas no **Ofício da PROGOETHE**. A singularidade dos vinhos Goethe oriundos dos Vales da Uva Goethe é fruto da integração harmoniosa entre elementos naturais e culturais. O *terroir* da região, definido por solos argilosos, clima subtropical úmido e topografia variada, aliado à adaptação genética da uva Goethe e suas mutações espontâneas (Clássica e Primo), estabelece bases químicas e sensoriais distintas. A tradição vitivinícola, enraizada em práticas seculares como o cultivo em latada e métodos de fermentação artesanais, reforça a identidade do produto, vinculando-o ao legado histórico dos imigrantes italianos.

Os vinhos produzidos com a Goethe Clássica têm “coloração amarelo-dourado, com destaques para os descritores olfativos de maracujá e frutas tropicais, além de atributos gustativos marcantes de acidez, amargor, salinidade e persistência na boca”. Já os de Goethe Primo, tem “coloração amarelo-esverdeada, aroma herbáceo e notas mais delicadas em boca”. Tais elementos, que são fruto da sinergia entre relevo, clima, genética (elementos naturais) e saber-fazer local (elemento humano) consolidam a tipicidade desses vinhos, como decorrente do meio geográfico com características típicas e autorizam o reconhecimento da região como DO.

Finalmente, com relação ao Caderno de Especificações Técnicas (CET), ele já havia sido submetido a profundo escrutínio ao longo das demais etapas de exame, estando de acordo com o previsto nas normas do INPI e em consonância com o proposto para a espécie em questão.

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 o **DEFERIMENTO DO PEDIDO DE ALTERAÇÃO DE REGISTRO** da IG “VALES DA UVA GOETHE”, para o produto “Vinho Branco Seco, Vinho Branco Suave ou Demi Séc, Vinho Leve Branco Seco, Vinho Leve Branco Suave ou Demi Séc, Vinho Espumante Brut, ou Demi Séc obtidos pelo método ‘Champenoise’, Vinho Espumante Brut, ou Demi Séc obtidos pelo método ‘Charmat’, Vinho Licoroso”, na espécie INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA (IP).

Dessa forma, o registro da IG **passa a ser “VALES DA UVA GOETHE”**, para o produto **“Vinho Branco Seco, Vinho Branco Suave ou Demi Séc, Vinho Leve Branco Seco, Vinho Leve Branco Suave ou Demi Séc, Vinho Espumante Brut, ou Demi Séc obtidos pelo método ‘Champenoise’, Vinho Espumante Brut, ou Demi Séc obtidos pelo método ‘Charmat’, Vinho Licoroso”**, na espécie **DENOMINAÇÃO DE ORIGEM (DO)**, sendo necessária a expedição de um novo certificado, com alteração dos campos espécie e delimitação da área geográfica, nos termos do art. 30, §1º, da Portaria/INPI/PR nº 04/22.

Passa a vigor, ainda, o novo caderno de especificações técnicas e instrumento oficial de delimitação da área apresentados no processo.

Ressalta-se que a proteção conferida 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 ao deferimento do pedido de alteração 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.

Dessa forma, encaminha-se o pedido para publicação.

Documento assinado digitalmente

Rio de Janeiro, 03 de junho 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



VALES DA UVA GOETHE  
REGIÃO DE URUSSANGA - SC - BRASIL

PROGOETHE – Associação dos Produtores da Uva e do Vinho Goethe  
Rua Dona Lúcia Delfino da Rosa, 150, Bairro da Estação, Urussanga – SC  
CNPJ: 07.634.915/0001-06 Site: www.valesdauvagoethe.com.br  
Fone (51) 999032285 - E-mail: contato@valesdauvagoethe.com.br



## CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM VALES DA UVA GOETHE (D.O.V.U.G.)

### PREÂMBULO

Conforme Art. 33 do Estatuto da Associação dos Produtores da Uva e do Vinho Goethe – Progoethe - instituiu-se o Conselho Regulador da Denominação de Origem Vales da Uva Goethe como organismo regulador do processo de controle da tipicidade e concessão de direito de uso do signo distintivo da Denominação de Origem Vales da Uva Goethe (D.O.V.U.G.).

Este Conselho Regulador deverá atuar em conformidade com a legislação vigente, em especial aos artigos 176 a 182 da Lei de Propriedade Industrial (Lei nº 9.279 de 1996) e a Portaria/INPI/PR nº 04/2022.

São princípios dos inscritos na D.O.V.U.G., o respeito às Indicações Geográficas reconhecidas internacionalmente; assim, os inscritos na D.O.V.U.G. não poderão utilizar em seus produtos, sejam eles protegidos ou não pela D.O.V.U.G., o nome de outras Indicações Geográficas oficialmente reconhecidas no Brasil.

### CAPÍTULO I – Da Produção

#### Art. 1º - Delimitação da Área de Produção

A área geográfica delimitada para a ***produção de Vinhos Goethe***, com qualidade D.O.V.U.G. localiza-se nos municípios Urussanga, Pedras Grandes, Morro da Fumaça, Cocal do Sul, Treze de Maio, Orleans, Nova Veneza e Içara, no Estado de Santa Catarina, conforme estabelece o Art. 1º. do Estatuto da PROGOETHE, para área de abrangência e inclusão de seus associados.

Os limites do VALES DA UVA GOETHE que determinam a área geográfica para a ***produção da Uva Goethe*** com a qualidade D.O.V.U.G, cujos vinhedos deverão estar instalados nas áreas delimitadas, são definidos pelos divisores de água das bacias do Rio Urussanga e do Rio Tubarão. Compreendendo os limites formados pelas sub-bacias do Rio América, do Rio Caeté, do Rio Cocal, do Rio do Carvão, do Rio Maior que são afluentes do Rio Urussanga e o vale principal desse mesmo Rio. Acrescida das sub-bacias do Rio Lageado, do Rio Molha, do Rio Armazém e do Rio Azambuja que fazem parte do bacia do Rio Tubarão, com área total de 458,90 km<sup>2</sup>.

#### Art. 2º - Variedades Autorizadas

São autorizadas para os vinhos GOETHE da D.O.V.U.G. **exclusivamente as variedades GOETHE e GOETHE PRIMO**, respectivamente cadastradas no Registro Nacional de Cultivares do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento sob os números 33188 e 33190.

#### Art. 3º - Sistemas de Produção das Uvas

O sistema de condução denominado tecnicamente de “**LATADA**”, correspondem ao sistema tradicional utilizado no território, em estrutura de pedras de granito reproduz os costumes leais da D.O.V.U.G.

No entanto são autorizados pela Conselho Regulador da D.O.V.U.G. outros sistemas de condução das uvas Goethe desde que visem o aprimoramento da qualidade da uva e de seus produtos elaborados.



VALES DA UVA GOETHE  
REGIÃO DE URUSSANGA - SC - BRASIL

PROGOETHE – Associação dos Produtores da Uva e do Vinho Goethe  
Rua Dona Lúcia Delfino da Rosa, 150, Bairro da Estação, Urussanga – SC  
CNPJ: 07.634.915/0001-06 Site: www.valesdauvagoethe.com.br  
Fone (51) 999032285 - E-mail: contato@valesdauvagoethe.com.br



#### **Art. 4º - Da Produtividade e os Padrões de Qualidade**

Fica estabelecido que a produtividade por hectares deverá proporcionar equilíbrio produtivo ao vinhedo, sobretudo, a fim de valorizar a qualidade da uva e dos produtos com ela elaborados, ficando por isto determinado o rendimento máximo de até 15 toneladas por hectare, para o qual será considerada a conversão de 60% no máximo em litros de vinho por hectare.

Os vinhedos que tiverem em algum dos anos sua produtividade superior em até 10% deste limite máximo estabelecido, o produtor terá a sua inclusão no processo D.O.V.U.G. submetida ao Conselho Regulador que emitirá parecer favorável sempre observando os padrões de qualidade mínimos estabelecidos para a uva e o vinho. Acima destes limites máximos de produtividade estabelecidos, o vinhedo não será autorizado para a colheita da uva e elaboração de vinhos protegidos pela D.O.V.U.G.;

Os padrões de qualidade mínimos das uvas GOETHE autorizadas para vinificação são de 13º Babo.

#### **CAPÍTULO II – Da Elaboração**

##### **Art. 5º - Dos Produtos**

- a. Os produtos da D.O.V.U.G. deverão ser exclusivamente elaborados a partir de uvas da variedade GOETHE conforme estabelece o Art. 2º. Do Capítulo I.
- b. Os produtos que identificarem no rótulo das embalagens o nome da variedade GOETHE para D.O.V.U.G., deverão conter o percentual de 100% da variedade indicada.
- c. Os produtos da D.O.V.U.G. deverão ser elaborados com 100% de uvas produzidas na área geográfica definida como Vales da Uva Goethe, delimitada para a produção da uva, conforme Art. 1º, capítulo I.
- d. São protegidos pela D.O.V.U.G. os seguintes produtos vitivinícolas, segundo definição estabelecida na legislação brasileira de vinhos:

Vinho Branco Seco,

Vinho Branco Suave ou Demi Séc.

Vinho Leve branco Seco

Vinho Leve branco Suave ou Demi Sec

Vinho Espumante Brut, ou Demi-Sec obtidos pelos métodos “Champenoise”

Vinhos Espumantes Brut, ou Demi-Sec obtidos pelos métodos “Charmat”

Vinho Licoroso

- e. Apenas os produtos expressamente discriminados nesse artigo podem fazer uso da D.O.V.U.G.

##### **Art. 6º - Área Geográfica de Elaboração, Envelhecimento e Engarrafamento dos Produtos**

Os produtos da D.O.V.U.G. **serão obrigatoriamente**, elaborados, envelhecidos e engarrafados na Área Geográfica Delimitada para abrangência da conforme estabelece o Art. 1º, parágrafo 1º.



VALES DA UVA GOETHE  
REGIÃO DE URUSSANGA - SC - BRASIL

PROGOETHE – Associação dos Produtores da Uva e do Vinho Goethe  
Rua Dona Lúcia Delfino da Rosa, 150, Bairro da Estação, Urussanga – SC  
CNPJ: 07.634.915/0001-06 Site: www.valesdauvagoethe.com.br  
Fone (51) 999032285 - E-mail: contato@valesdauvagoethe.com.br



#### **Art. 7º - Padrões de Identidade e Qualidade Química dos Produtos**

Os produtos da D.O.V.U.G. deverão atender ao estabelecido na Legislação Brasileira para os Padrões de Identidade e Qualidade do Vinho.

De forma complementar, visando garantir melhor padrão de qualidade para os produtos amparados pela D.O.V.U.G., os mesmos deverão atender os padrões analíticos máximos a seguir especificados:

- a. Máximo de 15meq.l-1 de acidez volátil;
- b. Máximo é de 110 meq.l-1 de acidez total para vinhos tranquilos
- c. Máximo de 120 meq.l-1de acidez total para vinhos frisantes, gaseificados e espumantes

#### **Art. 8º - Padrões de Identidade e Qualidade Organoléptica dos Produtos**

- a. Os produtos da D.O.V.U.G. somente receberão o selo de D.O.V.U.G. para engarrafamento após terem atendido ao disposto neste caderno de especificações técnicas, aprovado parecer técnico sobre processos produtivos e de elaboração, segundo os procedimentos do Plano de Controle do Conselho Regulador da D.O.V.U.G., bem como terem sido aprovados na avaliação sensorial a ser realizada pela Comissão de Degustação da D.O.V.U.G., através de fichas desenvolvidas para tal finalidade;
- b. 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 aqueles estabelecidos no Art. 7º - Padrões de Identidade e Qualidade Química dos Produtos do presente caderno de especificações técnicas;
- c. Anualmente serão encaminhadas para análise físico química e organoléptica/sensorial as amostras dos produtos submetidos ao processo de obtenção da D.O.V.U.G. seguindo o critério safra de produção da uva;
- d. As análises sensoriais serão realizadas na sede da associação PROGOETHE, sito na Rua Dona Lúcia Delmiro da Rosa, 150, bairro Estação, Urussanga-SC ou em local a ser definido previamente pelo Conselho Regulador;
- e. O Conselho Regulador coordenará as atividades da banca de degustação, estando sob sua responsabilidade a identificação das amostras, o correto acondicionamento e serviço dos produto;
- f. A Comissão de avaliação será composta por sete (07) membros avaliadores/degustadores, podendo ser validada a avaliação com um mínimo de cinco (05) membros e sendo constituída por dois (02) técnicos de instituições reconhecidas na área da enologia e atuantes no território, por dois (02) representantes do território dos Vales da Uva Goethe, e por três (03) representantes da associação PROGOETHE, ou por ela nomeados;
- g. Os membros da Comissão de Degustação serão indicados pelo Conselho Regulador da D.O.V.U.G., e convidados a avaliarem os produtos elaborados em cada Safra. A cada ano/safra o Conselho Regulador tem o poder de trocar ou destituir um membro que não atenda às necessidades e critérios de indicação;
- h. Em cada sessão de degustação poderão ser avaliadas até no máximo 20 amostras. Cada amostra será identificada por um código específico que a diferenciará das demais;
- i. Cada avaliador realizará, individualmente, a avaliação organoléptica das amostras de cada sessão. Suas anotações serão registradas na “Ficha de Avaliação Organoléptica” na qual constará a informação do produto correspondente a amostra apresentada;
- j. Logo após a degustação de cada amostra, os avaliadores apresentarão suas impressões sobre cada produto avaliado, bem como os elementos que justificam a recomendação ou não do produto para receber a D.O.V.U.G.;
- k. O padrão a ser utilizado para a avaliação dos produtos será a tipicidade oriunda da variedade GOETHE associada às características culturais e geográficas do território Vales da Uva Goethe;



VALES DA UVA GOETHE  
REGIÃO DE URUSSANGA - SC - BRASIL

PROGOETHE – Associação dos Produtores da Uva e do Vinho Goethe  
Rua Dona Lúcia Delfino da Rosa, 150, Bairro da Estação, Urussanga – SC  
CNPJ: 07.634.915/0001-06 Site: www.valesdauvagoethe.com.br  
Fone (51) 999032285 - E-mail: contato@valesdauvagoethe.com.br



- I. Constituem motivos para não aprovação de um produto para receber o certificado e o selo da D.O.V.U.G., os seguintes:
  - Produto apresentando defeitos ou características, sejam eles visuais, e/ou olfativos e/ou gustativos considerados depreciadores para produtos da D.O.V.U.G.
  - Produtos que não apresentarem enquadramento adequado para o tipo de produto ao qual se destina e não apresentarem características organolépticas mínimas de tipicidade da variedade Goethe.
- m. Os resultados da avaliação serão comunicados aos solicitantes pelo Conselho Regulador. No caso de produto (s) não aprovado (s) para a D.O.V.U.G. serão apresentados os motivos técnicos. Neste caso, o solicitante poderá participar de nova seção de avaliação sensorial para o produto conforme cronograma a ser preestabelecido pelo Conselho Regulador;
- n. Para os produtos aprovados será recomendado pela Banca de Degustação o Certificado de Produto da D.O.V.U.G.

### **CAPÍTULO III – Da Rotulagem**

#### **Art. 9º - Normas de Rotulagem**

Aos produtos engarrafados da D.O.V.U.G., terão identificação no rótulo principal e na cápsula, conforme norma que segue:

- a. Para identificação da D.O.V.U.G. na rotulagem, o produtor deverá seguir o que precede a legislação de rotulagem de bebidas para produto com Denominação de Origem reconhecida. Contudo ter a indicação do nome geográfico, seguido da expressão “DENOMINAÇÃO DE ORIGEM”, conforme segue:

#### **VALES DA UVA GOETHE Denominação de Origem**

O modelo referido será objeto de proteção junto ao INPI, conforme Art. 179 da Lei 9.279.

- b. O selo de controle das garrafas deverá ser colocado na cápsula dos produtos engarrafados. O referido selo conterá os seguintes dizeres: “Denominação de Origem Vales da Uva Goethe”, bem como do número de controle. O selo de controle será fornecido pelo Conselho Regulador mediante o pagamento de um valor a ser definido por seus membros. A quantidade de selos, numerada, deverá obedecer à produção correspondente de cada associado inscrito na PROGOETHE para o processo de D.O.V.U.G.;
- c. Os produtos não protegidos pela D.O.V.U.G. não poderão utilizar as identificações especificadas nos itens “a” e “b” deste Artigo. Quando procedentes de vinícolas associadas à PROGOETHE, tais produtos deverão apresentar seus rótulos, conforme normas fixadas pela Legislação Brasileira de vinho, sem ressaltar o apelo geográfico;
- d. Estes produtos não protegidos pela D.O.V.U.G., procedentes de vinícolas associadas à PROGOETHE, poderão contudo utilizar a marca coletiva PROGOETHE nas cápsulas, sem o uso do selo D.O.V.U.G. e sem ressaltar o apelo geográfico em sua rotulagem, desde que estejam em acordo com os padrões estabelecidos pela legislação para aquele produto, com qualidade justificada pela Comissão de Degustação, e que tenham autorização expressa do Conselho Regulador para este;
- e. O uso do selo D.O.V.U.G., bem como a grafia da marca coletiva PROGOETHE na cápsula, e ressaltar o apelo geográfico na rotulagem é permitido somente as pessoas jurídicas associadas a PROGOETHE, de caráter privado com objeto específico na produção e comercialização da uva e do vinho Goethe, sendo vetado a pessoas jurídicas de caráter associativo, cooperativo, consórcio, condomínio ou que tenham como objeto trabalhos na área da pesquisa, da extensão, ou simplesmente a comercialização de uva e vinho. Esta



VALES DA UVA GOETHE  
REGIÃO DE URUSSANGA - SC - BRASIL

PROGOETHE – Associação dos Produtores da Uva e do Vinho Goethe  
Rua Dona Lúcia Delfino da Rosa, 150, Bairro da Estação, Urussanga – SC  
CNPJ: 07.634.915/0001-06 Site: www.valesdauvagoethe.com.br  
Fone (51) 999032285 - E-mail: contato@valesdauvagoethe.com.br



norma tem por objetivo manter o nível de competitividade de mercado de forma ética e igualitária entre os associados e a comunidade;

- f. A PROGOETHE como detentora dos direitos sobre a marca PROGOETHE e selo D.O.V.U.G. de qualidade que identificam o padrão mínimo e procedimentos de certificação D.O.V.U.G., se reserva o direito de cobrar pelos serviços de certificação a taxa de 50 anuidades, ad judice a todo e qualquer produtor que não for associado a PROGOETHE e optar pelo uso do apelo geográfico em sua rotulagem;
- g. Toda comunidade de produtores de uva e do vinho dos Vales da Uva Goethe, não associados a PROGOETHE, que utilizarem o apelo geográfico VALES DA UVA GOETHE em sua rotulagem, deverá submeter-se igualmente ao Conselho Regulador da PROGOETHE e seus procedimentos de certificação a fim de validar a qualidade padrão D.O.V.U.G. registrada e reconhecida pelo INPI segundo critérios da legislação que definem o Conselho Regulador como órgão independente e certificador da qualidade D.O.V.U.G.;
- h. Os produtos com apelo geográfico VALES DA UVA GOETHE deverão ser engarrafados conforme estabelecido para os vinhos Tranquilos em garrafas tipo BORGONHA - 750 e 375 ml, na Cor “Folha Seca”; para os vinhos Espumantes em garrafas tipo ESPUMANTE – 375 ml, 750 ml, 1500 ml na coloração verde; e para os vinhos Licorosos em garrafas tipo ELEGANCE - 500 ml na coloração Branca;
- i. Os produtos com apelo geográfico VALES DA UVA GOETHE deverão ser selados com ROLHAS de qualidade e origem comprovada para os Vinhos Tranquilos e Licorosos com um mínimo de dois discos de cortiça natural, e para os vinhos Espumantes com rolhas aglomeradas com um mínimo de um disco de cortiça natural. Em ambos os casos e somente para os associados PROGOETHE deverão ter a grafia PROGOETHE impressa juntamente com o nome e, ou brasão da vinícola;
- j. Para os produtos D.O.V.U.G. serão utilizadas cápsulas pretas para os vinhos tranquilos e licoroso e cápsula dourada para os vinhos espumantes. Em todos os produtos nas cápsulas, deverá constar na face superior a marca PROGOETHE, somente para os associados PROGOETHE.

#### **CAPÍTULO IV – Do Conselho Regulador**

##### **Art. 10º – Do Conselho Regulador e sua atribuição:**

- a. A Denominação de Origem Vales da Uva Goethe será gerida pelo Conselho Regulador – Órgão Social constituído nos estatutos da Associação dos Produtores de Uva e Vinho Goethe - PROGOETHE, ao qual compete o controle sobre os produtores que tenham direito ao uso da Denominação de Origem, bem como da defesa e promoção da DO;
- b. O Conselho Regulador da D.O.V.U.G., atuando como um órgão independente e autônomo, terá a atribuição de fazer a gestão, a manutenção e a preservação das atividades ligadas ao procedimentos do Processo de Controle da Denominação de Origem para os produtos com origem nos Vales da Uva Goethe, conforme esse caderno de especificações técnicas e estabelece a Portaria/INPI/PR nº 04/2022, para esta finalidade;
- c. Compete ao Conselho Regulador de Indicação Geográfica a gestão, a manutenção e a preservação da D.O.V.U.G., tendo para tanto, sem caráter exaustivo, as seguintes atribuições e competências:
  - a. Orientar e fiscalizar a aplicação do Caderno de Especificações Técnicas na produção e elaboração dos produtos amparados pela Indicação Geográfica Vales da Uva Goethe;
  - b. Zelar pelo prestígio da Indicação Geográfica “Vales da Uva Goethe” no mercado nacional e internacional, orientar e adotar as medidas cabíveis visando evitar o uso indevido da Indicação Geográfica;



VALES DA UVA GOETHE  
REGIÃO DE URUSSANGA - SC - BRASIL

PROGOETHE – Associação dos Produtores da Uva e do Vinho Goethe  
Rua Dona Lúcia Delfino da Rosa, 150, Bairro da Estação, Urussanga – SC  
CNPJ: 07.634.915/0001-06 Site: www.valesdauvagoethe.com.br  
Fone (51) 999032285 - E-mail: contato@valesdauvagoethe.com.br



- c. Elaborar e manter atualizados os registros cadastrais definidos, bem como adotar as medidas necessárias para o controle da produção, visando ao atendimento do disposto no caderno de especificações técnicas;
  - d. Propor medidas para regular a produção da Indicação Geográfica “Vales da Uva Goethe” de forma harmônica com a demanda do mercado;
  - e. Emitir os certificados de denominação de origem de produtos amparados pela Indicação Geográfica, bem como o Selo da D.O.V.U.G.;
  - f. Elaborar relatório anual de atividades;
  - g. Propor melhorias no Caderno de Especificações Técnicas;
  - h. Propor medidas para preservar e estimular a qualidade dos produtos da Indicação Geográfica “Vales da Uva Goethe”;
  - i. Implementar e operacionalizar o funcionamento de uma Comissão de Degustação responsável pela avaliação dos produtos da Indicação Geográfica “Vales da Uva Goethe”;
  - j. Elaborar, aprovar e implementar normas internas do próprio Conselho Regulador para a operacionalização de atribuições estabelecidas no Caderno de Especificações Técnicas;
  - k. Instituir Comissão Permanente ou Comissão Temporária para tratar de temas específicos de interesse da Indicação Geográfica “Vales da Uva Goethe”;
  - l. Formalizar Contrato de Adesão com os produtores de uva e vinho que tiverem interesse na D.O.V.U.G..
- d. O Conselho Regulador é formado por Oito membros eleitos pela Assembleia Geral Ordinária, incluído viticultores, vinicultores e engarrafadores os quais escolherão, dentre os mesmos, o diretor e o vice-diretor do Conselho Regulador. Sendo quatro membros titulares e quatro suplentes;
  - e. Seis membros representantes de instituições de ensino e técnico-científicas, com conhecimento em viticultura e enologia, eleitos pela Assembleia Geral. Sendo três membros titulares e três suplentes; Quatro membros representantes dos Consumidores e do poder público dos municípios inseridos na área geográfica da D.O.V.U.G., eleito pela Assembleia Geral. Sendo 2 membros titulares e 2 membros suplentes.
  - f. Os membros do Conselho Regulador da D.O.V.U.G. terão um mandato de 2 (dois) anos, podendo ser reeleitos. Em casos de votação, os suplentes somente poderão ter direito a voto caso os titulares não estiverem presente no momento da votação;
  - g. As deliberações do Conselho Regulador da D.O.V.U.G. serão adotadas por maioria dos membros presentes, sendo necessária, para aprovação, a presença da maioria simples dos membros. O Diretor terá o voto de qualidade.

#### **Art. 11º - Dos Registros**

O Conselho Regulador manterá atualizado os registros cadastrais relativos ao:

- a. Cadastro atualizado dos vinhedos vinculados às vinícolas associadas à PROGOETHE, podendo ser utilizado, quando disponível o cadastro oficial do MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento);



VALES DA UVA GOETHE  
REGIÃO DE URUSSANGA - SC - BRASIL

PROGOETHE – Associação dos Produtores da Uva e do Vinho Goethe  
Rua Dona Lúcia Delfino da Rosa, 150, Bairro da Estação, Urussanga – SC  
CNPJ: 07.634.915/0001-06 Site: www.valesdauvagoethe.com.br  
Fone (51) 999032285 - E-mail: contato@valesdauvagoethe.com.br



- b. Cadastro atualizado dos estabelecimentos vinícolas de elaboração, envelhecimento ou engarrafamento associados à PROGOETHE, podendo igualmente ser utilizado, quando disponível o cadastro oficial do MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento);
- c. Os instrumentos e a operacionalização dos registros devem seguir integralmente as exigências do Processo de Controle da D.O.V.U.G. e relatado nas especificações a seguir:
  - a. Formalização de contrato de adesão ao processo de controle D.O.V.U.G.;
  - b. Preencher e manter atualizadas e a disposição do Conselho Regulador, as Fichas de Controle do Processo da D.O.V.U.G. (Registros de Rastreabilidade), com vistas a possibilitar o acompanhamento do processo produtivo quanto às operações efetuadas nos vinhedos e nas vinícolas, visando assegurar a garantia da origem dos produtos elaborados da D.O.V.U.G.;
  - c. Emitir uma Declaração de Produtos Elaborados para Obtenção da D.O.V.U.G.; e entregá-la ao Conselho Regulador da D.O.V.U.G.;
  - d. Submeter cada produto elaborado a partir da uva Goethe, a testes analíticos e organolépticos.
  - e. Os interessados que pretendem obter a D.O.V.U.G., deverão adotar as providências a seguir relacionadas, que discriminam os procedimentos do Processo de Controle a serem adotados junto ao Conselho Regulador da D.O.V.U.G:
    - I. Solicitação do produtor à D.O.V.U.G. - O interessado deverá estar dentro dos limites estabelecidos no Artigo 1º desse caderno de especificações técnicas e fazer contato com o Conselho Regulador para a sua inclusão no processo de D.O.V.U.G da safra correspondente;
    - II. O Conselho Regulador, recebedor da solicitação, informará os custos, os procedimentos do Processo de Controle, os documentos necessários e o cronograma das atividades para a adesão à D.O.V.U.G.;
    - III. O produtor receberá os Procedimentos do Processo de Controle da D.O.V.U.G, documento este que contém as orientações e regras que deverão ser seguidas para a obtenção da D.O.V.U.G.;
    - IV. Será firmado um contrato de adesão ao processo de controle da D.O.V.U.G para a safra correspondente;
    - V. Preencher e manter atualizadas as fichas de controle de rastreabilidade da D.O.V.U.G.. As fichas deverão ser preenchidas e encaminhadas ao Conselho Regulador da D.O.V.U.G. de acordo com o calendário a ser definido pelo Conselho Regulador;
    - VI. Estes registros devem ser mantidos nas vinícolas e disponibilizados ao Conselho Regulador da D.O.V.U.G.;
    - VII. Será realizada auditoria nas propriedades de produção da uva e nas vinícolas, por representante designado pelo Conselho Regulador, objetivando a confirmação das informações enviadas pelo produtor, buscar evidências para atestar a conformidade dos processos em relação a controle da D.O.V.U.G. e coletar amostras para análises sensoriais e físico químicas;
    - VIII. O Representante poderá ser um dos membros do Conselho Regulador, bem como um profissional devidamente designado pelo Conselho Regulador da D.O.V.U.G.;
    - IX. Na auditoria, o Auditor deverá observar a rastreabilidade do produto, a manutenção da inocuidade do produto na planta de elaboração, a gestão dos registros, e, sobretudo realizar a validação dos dados informados pelo produtor;



VALES DA UVA GOETHE  
REGIÃO DE URUSSANGA - SC - BRASIL

PROGOETHE – Associação dos Produtores da Uva e do Vinho Goethe  
Rua Dona Lúcia Delfino da Rosa, 150, Bairro da Estação, Urussanga – SC  
CNPJ: 07.634.915/0001-06 Site: www.valesdauvagoethe.com.br  
Fone (51) 999032285 - E-mail: contato@valesdauvagoethe.com.br



- X. Serão encaminhadas para análise física química e organoléptica as amostras dos produtos submetidos ao processo de obtenção da D.O.V.U.G.;
  - XI. Os produtos somente serão encaminhados à avaliação da Comissão de Degustação após terem laudo analítico (físico-químico) que comprove a conformidade dos mesmos em relação aos Padrões de Identidade e Qualidade dos Vinhos definidos pela Legislação Brasileira;
  - XII. Será emitido ao Produtor um certificado anual da D.O.V.U.G., para a safra e produtos que atenderam ao conjunto de pré-requisitos acima descritos, atestando a conformidade ao produtor em relação ao controle interno da D.O.V.U.G.;
  - XIII. Os solicitantes cujo (s) produtos (s) não atender (em) a um ou mais pré-requisitos necessários à obtenção da D.O.V.U.G. serão comunicados formalmente das inconformidades pelo Conselho Regulador, cabendo recurso que deverá ser encaminhado ao Conselho no prazo de até 7 dias após a comunicação;
  - XIV. Será entregue aos produtores, selos correspondentes à quantidade em litros dos produtos declarados nas fichas de controle de rastreabilidade, cujos produtos tenham sido submetidos ao Processo de Controle da D.O.V.U.G., e que tenham atendido aos pré-requisitos definidos nesse caderno de especificações técnicas;
- f. Os casos omissos nestas orientações serão resolvidos pelo Conselho Regulador da D.O.V.U.G.

#### **Art. 12º - Dos Controles de Produção**

- a. O cumprimento das condições ou proibições de uso da D.O.V.U.G. estabelecidas nos Capítulos I, II, III e IV é de responsabilidade dos produtores, através do Autocontrole, e do Conselho Regulador, através do Controle Interno por meio do Processo de Controle;
- b. A metodologia, os instrumentos, as responsabilidades e a operacionalização do Autocontrole e do Controle Interno, com vistas ao cumprimento das condições ou proibições de uso da D.O.V.U.G., são aqueles estabelecidos no “Processo de Controle para a obtenção da Denominação de Origem Vales da Uva Goethe”;
- c. O produto que atende às condições ou proibições de uso da D.O.V.U.G. especificadas no Capítulo V, tendo sido submetido ao “Processo de Controle para a obtenção da Denominação de Origem Vales da Uva Goethe” e as especificações técnicas desse CET receberá o Certificado anual que atesta a Conformidade do produto, estando apto ao uso da D.O.V.U.G.;
- d. Os principais pontos de controle para a implementação do Controle Interno por parte do Conselho Regulador, através do Processo de Controle, estão relacionados abaixo.



VALES DA UVA GOETHE  
REGIÃO DE URUSSANGA - SC - BRASIL

PROGOETHE – Associação dos Produtores da Uva e do Vinho Goethe  
Rua Dona Lúcia Delfino da Rosa, 150, Bairro da Estação, Urussanga – SC  
CNPJ: 07.634.915/0001-06 Site: www.valesdauvagoethe.com.br  
Fone (51) 999032285 - E-mail: contato@valesdauvagoethe.com.br



### **PRINCIPAIS PONTOS DO PROCESSO DE CONTROLE REALIZADO SOB A GESTÃO DO CONSELHO REGULADOR DA D.O.V.U.G.**

#### **Controles Vitivinícolas**

Zona de produção das uvas

Variedades autorizadas

Sistema de condução

Produtividade e os Padrões de Qualidade

#### **Enológicos e Processos**

Produtos vitivinícolas, segundo definição estabelecida na legislação brasileira de vinhos brancos

Área Geográfica de Elaboração, Envelhecimento e Engarrafamento dos Produtos

Padrões de Identidade e Qualidade Química dos Produtos

Padrões de Identidade e Qualidade Organoléptica dos Produtos

#### **Produtos Prontos Embalados**

Normas de Rotulagem

#### **Dos Registros e Controles**

Cadastro atualizado dos vinhedos vinculados às vinícolas

Cadastro atualizado dos estabelecimentos vinícolas de elaboração, envelhecimento ou engarrafamento

Formalização de contrato de adesão ao processo de controle D.O.V.U.G

Preencher e manter atualizadas e a disposição do Conselho Regulador, as Fichas de Controle do Processo da D.O.V.U.G. (Registros de Rastreabilidade)

Emitir uma Declaração de Produtos Elaborados para Obtenção da D.O.V.U.G. e entregá-la ao Conselho Regulador da D.O.V.U.G.

Submeter cada produto elaborado a partir da uva Goethe, a testes analíticos e organolépticos

Emissão ao Produtor de um certificado anual da D.O.V.U.G., para a safra e produtos que atenderam ao conjunto de pré-requisitos acima descritos, atestando a conformidade ao produtor em relação ao controle interno da D.O.V.U.G.

Entrega aos produtores dos selos da D.O.V.U.G. correspondentes à quantidade em litros dos produtos declarados nas fichas de controle de rastreabilidade, cujos produtos tenham sido submetidos ao Processo de Controle da D.O.V.U.G., e que tenham atendido aos pré-requisitos definido no caderno de especificações técnicas

## **CAPÍTULO V – Dos Direitos e Obrigações**

### **Art. 13º - Direitos e Obrigações dos associados da PROGOETHE no uso da D.O.V.U.G.**

#### **São direitos:**

- Fazer uso da D.O.V.U.G. nos produtos protegidos pela mesma.
- Ter acesso às informações e critérios para concessão da D.O.V.U.G..
- Direito de divulgar a D.O.V.U.G.
- Ter acesso aos resultados da avaliação organoléptica e da análise sensorial de seus vinhos.



VALES DA UVA GOETHE  
REGIÃO DE URUSSANGA - SC - BRASIL

PROGOETHE – Associação dos Produtores da Uva e do Vinho Goethe  
Rua Dona Lúcia Delfino da Rosa, 150, Bairro da Estação, Urussanga – SC  
CNPJ: 07.634.915/0001-06 Site: www.valesdauvagoethe.com.br  
Fone (51) 999032285 - E-mail: contato@valesdauvagoethe.com.br



#### **São deveres:**

- a. A aceitação e cumprimento dos Regulamentos e Normas Internas do Conselho Regulador da D.O.V.U.G. e da Associação Progoethe.
- b. A comunicação ao Conselho Regulador de quaisquer alterações de escopo relacionadas ao Certificado de seus produtos;
- c. Zelar pela imagem da D.O.V.U.G.
- d. Adotar as medidas normativas necessárias ao controle da produção por parte do Conselho Regulador.

#### **CAPÍTULO VI – Das Infrações, Penalidades e Procedimentos**

##### **Art. 14º - São consideradas infrações à Marca Coletiva PROGOETHE e o selo D.O.V.U.G.:**

- a. O não cumprimento das normas de produção, elaboração e rotulagem dos produtos da D.O.V.U.G.
- b. O descumprimento dos princípios da D.O.V.U.G.
- c. O uso do apelo da D.O.V.U.G. nas embalagens e no material de divulgação de vinhos que não tenham sido considerados aptos a utilizarem esta indicação.

##### **Art. 15º - Penalidades para as infrações à D.O.V.U.G.**

Penalidades aplicáveis aos produtores para as infrações à D.O.V.U.G.:

- a. Advertência verbal documentada;
- b. Advertência por escrito, podendo incluir termo de ajuste se necessário;
- c. Multa;
- d. Suspensão temporária do direito de uso da D.O.V.U.G.;
- e. Medidas judiciais.

#### **CAPÍTULO VII – Generalidades**

##### **Art. 16º - Dos Princípios da D.O.VALE DA UVA GOETHE**

Casos omissos serão resolvidos pelo Conselho Regulador da D.O.V.U.G. em reunião.

Urussanga, 08 de novembro de 2024.

**Matheus Damian**  
**Diretor do Conselho Regulador**  
**Associação dos Produtores de Uva e Vinho Goethe - PROGOETHE**



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

Parecer nº 031/2021

Florianópolis, 22 de dezembro de 2021.

Instrumento Oficial que Delimita a Área da Indicação Geográfica **Vales da Uva Goethe**, para fins de Indicação Geográfica, na espécie de Denominação de Origem.

## 1. Introdução

O presente documento é o **Instrumento Oficial** que delimita geograficamente a Área de Indicação Geográfica de Denominação de Origem “**Vales da Uva Goethe**”.

O documento se refere ao pedido da expedição de Instrumento Oficial que delimita a área geográfica, enviado por **PROGOETHE – Associação dos Produtores da Uva e do Vinho Goethe**, por meio do Ofício nº 028/2021, visando à Denominação de Origem “**Vales da Uva Goethe**”.

Em 2012 o INPI publicou o registro da Indicação de Procedência (IP) Vales da Uva Goethe, que foi a primeira indicação geográfica registrada em Santa Catarina e a primeira do setor vinícola brasileiro exclusiva para os produtos de uma única variedade de uva. Atualmente a uva Goethe experimenta um constante aumento na sua produção no Sul Catarinense, alicerçado na fama de ser um vinho único e típico da região.

A delimitação da área para a Denominação de Origem Vales da Uva Goethe, teve como base a delimitação realizada para a IP Vales da Uva Goethe, cujo instrumento oficial de delimitação da área geográfica foi expedido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), por meio do Ofício 000/2011 (anexo).

### - SUMÁRIO EXECUTIVO:

**Nº DA PETIÇÃO INICIAL:** não informado à esta Secretaria

**NOME GEOGRÁFICO:** Vales da Uva Goethe

**ESPÉCIE:** Denominação de Origem

**NATUREZA:** Produto

**PRODUTO:** Vinhos Brancos

---

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](mailto:gabinete@agricultura.sc.gov.br)





## ESTADO DE SANTA CATARINA

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

### 2. Contextualização

A uva Goethe é uma variedade híbrida resultado do cruzamento dos cultivares Carter com Moscato de Hamburgo EXCLUSIVAMENTE cultivada na região de Urussanga (Vales da Uva Goethe), no sul de Santa Catarina (FERREIRA-LIMA, BURIN.; BORDIGNON-LUIZ, 2013), apud Caliarí (2014).

A Goethe, quando da sua chegada ao Brasil, não foi plantada somente na região de Urussanga (Vales da uva Goethe), mas somente ali ela persistiu e é cultivada economicamente até hoje. Isso leva a crer que existam condições locais características para a sua adaptação, além da cultura e história (fatores humanos). Portanto, é bem provável que a região caracterize um terroir “ótimo” para a uva Goethe (VELLOSO, 2008).

O Goethe foi bem-aceito na região em função de sua boa adaptação às condições edafoclimáticas, especialmente ao verão quente, ao elevado vigor da planta e à produção de uva que possibilita a elaboração de vinho de ótimo conjunto aromático e refrescância (DELLA BRUNA et al., 2016).

O Relatório de Atividades do Ministério da Agricultura de 1946, no capítulo sobre a viticultura, cita a uva Goethe dizendo que ela mostra uma adaptação perfeita da planta ao meio, tendo adquirido características típicas que imprimiu aos vinhos da região; confirmando ser a variedade Goethe a base do afamado vinho branco de Urussanga; que seguiria sendo reconhecido por sua qualidade, embora ao longo dos anos sua produção diminuísse muito, ficando restrita a produtores artesanais e pequenas vinícolas (DELLA BRUNA, 2021).

Importante destacar que essa variedade se adaptou às condições edafoclimáticas da região, onde após ser introduzida sofreu naturalmente uma mutação dando origem a dois clones genéticos, chamados de Goethe Primo e Goethe Cristal, com características só observadas nos Vales de Uva Goethe.

A Goethe se tornou a uva mais típica, apresentando características específicas que a diferencia das demais variedades cultivadas na região (REBOLLAR et al., 2007). Os Vales da Uva Goethe apresentam condições climáticas inigualáveis. As uvas e vinhos do Vales da Uva Goethe trazem no seu bojo os dias de chuva, as horas de insolação, a duração da neblina, o “frio” das noites, o “calor” do dia. Todos eles influenciados pela energia da radiação solar, pelas Correntes da Malvinas, pela umidade e sais trazidos do Oceano Atlântico e pelos ventos das escarpas com altitudes de 1800 metros.

Esse mosaico de fatores que constroem o território Vales da Uva Goethe reflete na qualidade e tipicidade das uvas e vinhos aqui produzidos, resultando em um produto único.

---

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](mailto:gabinete@agricultura.sc.gov.br)





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

## **2.1 Contextualização: Da Indicação de Procedência Vales da Uva Goethe**

Em 2012 o INPI publicou o registro da Indicação de Procedência (IP) Vales da Uva Goethe, que foi a primeira indicação geográfica registrada em Santa Catarina e a primeira do setor vinícola brasileiro exclusiva para os produtos de uma única variedade de uva. Atualmente a uva Goethe experimenta um constante aumento na sua produção no Sul Catarinense, alicerçado na fama de ser um vinho único e típico da região.

A delimitação da área para a Denominação de Origem Vales da Uva Goethe, teve como base a delimitação realizada para a IP Vales da Uva Goethe, cujo instrumento oficial de delimitação geográfica foi expedido pelo Ministério Da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), através Ofício 000/2011 (anexo).

Conforme o instrumento oficial (MAPA, 2011), a área foi definida a partir de estudos da relação entre o homem, o produto e o território, caracterizando os fatores históricos, culturais e naturais para o produto vinho.

Ainda segundo o documento, naquele momento a equipe de trabalho constituída para a Delimitação Geográfica da Área, foi composta pelos associados da PROGOETHE acrescida por profissionais do MAPA-SC, Epagri, UFSC e Sebrae, que executaram uma programação contendo visitas à região e diversas reuniões buscando uma discussão e reflexão na delimitação.

Assim, a delimitação se baseou em critérios objetivos e definidos através dos aspectos históricos, culturais, econômicos e dos fatores ecológicos. Para a produção da matéria prima (uva) foram considerados os elementos naturais e físicos. Na elaboração do vinho Goethe foi considerado o conhecimento local (saber fazer) dos produtores, além de uma profunda reflexão da realidade econômica, histórica e atual na busca por uma delimitação precisa. Assim, a Delimitação da Área se deu através de uma avaliação e discussões de vários critérios, definindo os limites através de sub-bacias dos diferentes rios que fazem parte na formação dos “Vales da Uva Goethe”.

As sub-bacias dos rios América, Caeté, Cocal, do Carvão e Maior fazem parte da bacia do rio Urussanga, bem como várias outras bacias menores não individualizadas, principalmente na sua margem esquerda, as quais foram incluídas na sub-bacia denominada de Médio Urussanga. As sub-bacias do Lajeado, Molha, Armazém e Azambuja fazem parte da bacia do rio Tubarão. A sub-bacia do rio Lajeado foi considerada apenas ao longo de sua margem direita, desde as cabeceiras até a foz no rio Palmeiras. Incluiu-se também uma pequena bacia situada entre a sub-bacia do Lajeado e a do rio Molha para não tornar a área fragmentada.

---

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,  
DA PESCA E DO DESENVOLVIMENTO RURAL  
GABINETE DO SECRETÁRIO

### 3. DENOMINAÇÃO DE ORIGEM VALES DA UVA GOETHE

#### 3.1 Nexo Causal entre o meio geográfico e as qualidades e características da Uva Goethe

##### 3.1.1 Fatores Naturais - Genética (cultivar)

A Goethe é uma variedade híbrida **EXCLUSIVAMENTE** cultivada na região de Urussanga (Vales da Uva Goethe), no sul de Santa Catarina (FERREIRA-LIMA, BURIN.; BORDIGNON-LUIZ, 2013), apud Caliari (2014, pg.35). De acordo com o Vitis International Variety Catalogue (VIVC, 2015), a uva Goethe é um cruzamento da cultivar Carter com a Moscato de Hamburgo. Segundo Hedrick (1908), o cv. Goethe foi originalmente denominado 'Rogers 01', tendo sido obtido a partir do cruzamento acima referido, o qual foi realizado por Edward Stanniford Roger, em Salem, Massachusetts, EUA, em 1858. O melhorista batizou todos os seus híbridos com o nome de pessoas que se notabilizaram por realizações científicas ou literárias, mesclando também nomes de localidades de seu estado natal. O nome Goethe foi em homenagem ao renomado poeta alemão Johann Wolfgang von Goethe (HEDRICK, 1908).

Von Babo e Rümpler citam a uva Goethe em 1885 como cultivar vigoroso, de excelente sistema radicular, próprio para regiões quentes e de características sensoriais muito próximas às das uvas *Vitis viniferas* puras. (ARCARI, 2013, pg 1).

Em 1869 os híbridos de Rogers já figuravam em catálogos de mudas nos Estados Unidos. Podendo o Brasil ter sido um dos primeiros destinos das variedades de Rogers, pois no início da década de 1870 já há relatos de suas variedades feitos por viticultores brasileiros, como o dentista campinense José Cooper Reinhardt, que já comercializava bacelos da variedade Agawan (Rogers 15) em 1873. Os híbridos de Rogers também foram implantados na coleção de videiras do Instituto Agrônomo, em Campinas, em 1890. A uva Goethe aparece na lista de mudas disponíveis do Catálogo do Estabelecimento Agrário de Pirituba em 1898. (DELLA BRUNA, 2021, pg 14).

É difícil precisar quando ocorreu a chegada da uva Goethe na região sul de Santa Catarina, mas sabe-se que os colonos italianos já plantavam videiras em 1878 e já haviam obtido pequenas quantidades de vinho em 1881. Os colonos utilizavam muito o termo "uva branca", mas não é possível saber a partir de que ano essa referência incluía a uva Goethe.

A uva Goethe, quando da sua chegada no Brasil, não foi plantada somente na região de Urussanga (Vales da uva Goethe), mas somente ali ela persistiu e é cultivada economicamente até hoje. Isso leva a crer que existam condições locais características para a sua adaptação, além da cultura e história (fatores humanos). Portanto, é bem provável que a região caracterize um *terroir* "ótimo" para a uva Goethe (VELLOSO, 2008, p. 126).

O Goethe foi bem aceito na região em função de sua boa adaptação às condições edafoclimáticas, especialmente ao verão quente, ao elevado vigor da planta e à produção de



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

uva que possibilita a elaboração de vinho de ótimo conjunto aromático e refrescância (DELLA BRUNA et al., 2016, pg 53).

Na região da Serra Gaúcha, ocorre o cultivo comercial de um cultivar denominado localmente de Goethe, o qual apresenta características diferentes do Goethe produzido em Urussanga. Enquanto a uva Goethe apresenta cacho solto, bagas médias e casca fina, o cultivar da Serra Gaúcha apresenta cacho compacto, bagas pequenas, película grossa e dura. Esta cultivar é denominada popularmente como Casca dura, Tchavona e Pinot falsa, tratando-se provavelmente da variedade Martha. (ARCARI, 2013, p. 20).

Na região de Jaguari, no sudoeste do Rio Grande do Sul ocorre o cultivo da variedade Goethe em pequenas áreas e em maior escala, da Martha, ou “falsa Goethe”. Protas (2010) ilustra que a partir do final dos anos 1990, em função do aumento da demanda por vinhos tintos, que também se verificou na categoria de vinho de mesa, a região de Jaguari (RS) incrementou o cultivo da variedade Bordô, quando foram implantados vinhedos, substituindo áreas da **falsa Goethe**, antes com absoluta predominância no município, com o objetivo de fazer cortes com o seu vinho tradicional. Declara o autor, ainda, que se estima a existência de cerca de 130 hectares de vinhedos na região, basicamente cultivados com as variedades: **falsa Goethe** e Bordô, aproximadamente 50% de cada (apud LUCIO 2015, pg 25).

Avaliando as descrições de Von Babo & Rümpler (1885), Hedrick (1908; 1919) e de Inglês de Souza (1969), tudo leva a crer que o cultivar denominado corretamente de Goethe seja o plantado na região de Urussanga, enquanto o que é denominado Goethe, na Serra Gaúcha, seja o cultivar Martha (ARCARI, 2013, pg 21).

Grande parte dos vinhos denominados Goethe produzidos fora das regiões de Urussanga, na sua maioria, são elaborados com a uva ‘Casca Dura’, não por má-fé dos produtores, mas devido à falta de informação que acarretou a ampliação dessa confusão varietal ao longo da história. Análises realizadas com o auxílio de marcadores moleculares comprovaram que o cv. Goethe plantado na região de Urussanga é de fato o cultivar obtido por Edward Stanniford Roger (SCHUCK et al., 2010, pg 829).

O Relatório de Atividades do Ministério da Agricultura de 1946, no capítulo sobre a viticultura, ao tratar dos trabalhos da Subestação de Enologia de Urussanga, cita a uva Goethe dizendo que ela mostra uma adaptação perfeita da planta ao meio, tendo adquirido características típicas que imprimiu aos vinhos da região; confirmando ser a variedade Goethe a base do afamado vinho branco de Urussanga; que seguiria sendo reconhecido por sua qualidade, embora ao longo dos anos sua produção diminuísse muito, ficando restrita a produtores artesanais e pequenas vinícolas (DELLA BRUNA, 2021, pg 16).

Além de ter apresentado boas adaptações às condições da região, o vinho elaborado a partir dela apresenta características peculiares que a diferenciam dos outros vinhos ali produzidos, sendo apreciado pela população e marcando fortemente a sua história. (VELLOSO, 2008, pg 68).

---

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,  
DA PESCA E DO DESENVOLVIMENTO RURAL  
GABINETE DO SECRETÁRIO

Na coluna “Made in Brasil” da 52ª edição da revista Vinho Magazine, Inglês de Sousa (2004, pg 39) escreve: [...] o Goethe de Urussanga [...] é um vinho branco, delicado, perfumado a frutas e flores, revelando traços de sua descendência da família dos Moscatéis. [...] Entre as variedades introduzidas destacou-se a Goethe, que mostrou adaptação perfeita à região, de onde extraiu características e tipicidade. [...] Assim, Urussanga e seus típicos vinhos Goethe chegam na atualidade com um bom nível de qualidade, quer de produção artesanal, quer da industrial.

Ademais de sua reconhecida superioridade na produção de vinhos de uva Goethe, um fato, porém, tornou esta variedade ainda mais típica de Urussanga. Essa variedade adaptou-se às condições edafoclimáticas da região, onde após ser introduzida sofreu naturalmente uma mutação dando origem a dois clones genéticos, chamados de Goethe Primo e Goethe Cristal (REBOLLAR et al., 2007; SCHUCK, 2007). A mutação Goethe primo apareceu pela primeira vez nos vinhedos da família Nichele, comerciante local que também possuía algumas videiras. O viticultor Primo Giraldi, de Azambuja, implantou vinhedos com bacelos obtidos da família Nichele, e logo seu vinho se tornou famoso na região por ser diferenciado dos demais vinhos da uva Goethe. Primo Giraldi difundiu a nova uva entre os produtores de vinho, que passaram a chama-la de “Goethe do Primo” (MAESTRELLI, 2011).

Na década de 1960, nos vinhedos de Fernando Della Bruna, na localidade de Azambuja, surgiu outro clone da uva Goethe, ainda menos ácido do que a Goethe Primo e sem a presença do tom avermelhado, mesmo na uva madura. Devido à sua coloração translúcida, esta uva, ao ser difundida na região, passou a ser conhecida como “Goethe Cristal” (DELLA BRUNA, 2021).

Depois de estudar e recomendar o cultivo dos dois clones locais da uva Goethe, a Epagri registrou os dois clones no Registro Nacional de Cultivares do Ministério da Agricultura como “Goethe Primo” e “Goethe Cristal” (Della Bruna, 2021).

As análises moleculares realizadas em todos os acessos de ‘Goethe Clássica’ e ‘Goethe Primo’, coletadas, mostraram que esses correspondem a uma única variedade de videira. As diferenças fenotípicas observadas entre as seleções de uva ‘Goethe Clássica’ e ‘Goethe Primo’ não correspondem às diferenças genotípicas nos dez loci microssatélites utilizados neste estudo e, provavelmente, se devem a mutações genéticas não detectadas por esses marcadores. A existência de um perfil molecular único confirma a importância e o potencial da uva ‘Goethe’ para a viticultura catarinense (SCHUCK et al., 2007).

O vinho obtido da uva Goethe possui características olfativas e gustativas diferenciadas, cuja tipicidade é um dos elementos que mais contribuem para a divulgação da bebida (BRDE, 2005; SILVA, 2008). Assim a uva e o vinho Goethe tornaram-se emblemáticos da região Sul do estado, apresentando história, especificidade de produção e tipicidade do vinho, características fundamentais para a implementação de uma Denominação de Origem (SARTOR, 2012, pg 42).



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

No Quadro 1 (anexo a este Parecer) verifica-se o nexos causal entre o meio geográfico e as qualidades e características da Denominação de Origem “Vales da Uva Goethe”.

### **3.1.2 Fatores Naturais – Particularidades Climáticas**

Os colonizadores da região tinham uma relação muito estreita com a videira e o vinho e, rapidamente, descobriram que as variedades viníferas trazidas da Itália não se adaptavam ao clima local. O vinho produzido era de baixa qualidade, pois a uva não alcançava a perfeita maturação resultando em uma bebida descolorida, com baixo teor alcoólico e de glicose (MARZANO, 1904 apud MARIOT, 2003). O excesso de precipitação e umidade do ar facilitava a proliferação de doenças fúngicas, para as quais as variedades viníferas são sensíveis. Porém, acostumados a ter o vinho como um componente de sua dieta, a solução era utilizar as videiras que melhor se adaptassem às condições da região. Dentre as novas variedades trazidas para a região, a que melhor se aclimatou foi a Goethe (MARIOT, 2002; 2003).

A Goethe se tornou a uva mais típica, apresentando características específicas que a diferencia das demais variedades cultivadas na região (REBOLLAR et al., 2007, pg. 25).

O Vale da Uva Goethe está situado em região subtropical. Esta localização em zona subtropical concorre para que os sistemas meteorológicos ofereçam grande dinamicidade com atuação de ondas de frio com ocorrência de geadas, ondas de calor, circulação marítima com chuvas fracas e persistentes, ricas em saís oceânicos ou também as “lestadas” com chuvas mais intensas.

Se por um lado, a proximidade ao Oceano Atlântico atua como moderador da amplitude térmica, por outro lado o ar que vem com a circulação dos ventos predominantes do oceano, durante o período diurno, se alterna com o ar mais frio que desce das encostas da Serra Geral durante a noite, provocando um aumento da amplitude térmica. As uvas e vinhos do Vales da Uva Goethe trazem no seu bojo os dias de chuva, as horas de insolação, a duração da neblina, o “frio” das noites, o “calor” do dia. Todos eles influenciados pela energia da radiação solar, pelas Correntes das Malvinas, pela umidade e saís trazidos do Oceano Atlântico e pelos ventos das escarpas, com altitudes de 1800 metros.

A grande maioria dos vinhedos de reconhecimento mundial possuem uma relação entre latitude e longitude e variáveis meteorológicas de tal modo que existe uma relação inversa entre elas. Maior latitude, menor a longitude e vice versa. No caso do Vale das Uvas Goethe esta premissa não é observada.

Para mostrar estas variáveis climáticas e agrometeorológicas dos Vales da Uva Goethe são apresentados vários descritores comparando-as com outras regiões vitivinícolas.



## ESTADO DE SANTA CATARINA

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

Comparando a localização dos Vales da Uva Goethe com diversas regiões vitivinícolas do mundo, nota-se, na Figura 1, que as regiões com latitudes maiores apresentam as menores altitudes. Nos extremos de latitude (latitudes próximas à 50°) estão as regiões vitícolas da Alemanha, Inglaterra, Canadá e Eslovênia. As condições climáticas nestas regiões permitem o cultivo da videira em um período curto de disponibilidade térmica favorável. Durante a primavera e outono a ocorrência de temperaturas baixas (geadas ou neve) podem comprometer o sucesso do cultivo. Nas regiões com menores latitudes as temperaturas são mais elevadas, fator que encurta as fases fenológicas, e as cultivares devem ser adequadas à estas condições.

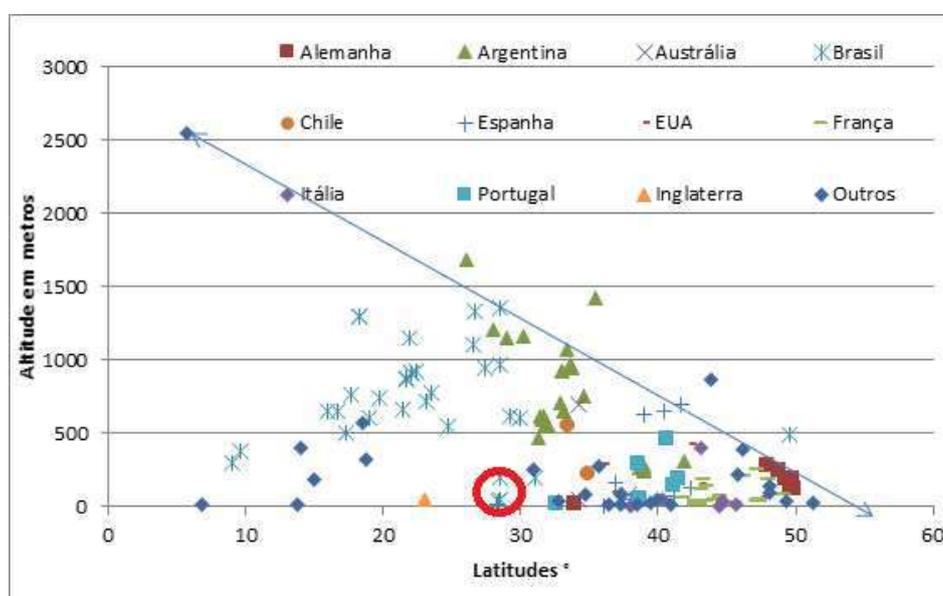


Figura 1. Relação entre as latitudes e altitudes de várias regiões vitivinícolas tradicionais, e a localização dos Vales da Uva Goethe (o).

As áreas vitícolas tradicionais da Europa apresentam latitudes de 35 a 45 graus apresentando altitudes de até 500 metros acima do mar. A linha na figura acima representativa da relação entre as latitudes e maiores altitudes poderia ser denominada da linha que limita a altitude em função da latitude para o cultivo das videiras.

As regiões de menores latitudes encontram-se nos países como o Brasil, Argentina, Tanzânia e Colômbia. Neste grupo se sobressai a Colômbia, com latitude de 2550 metros acima do mar, em Nobsa. Ao redor das altitudes entre 950 a 1500 metros e latitudes entre 25 e 30 graus de latitude estão as regiões vitivinícolas da região sul do Brasil como Rio Grande do Sul, Santa Catarina e também Uruguai, Argentina.



### **- Sistemas meteorológicos**

O Vale da Uva Goethe por estar em uma região subtropical sofre com uma dinâmica acentuada dos sistemas meteorológicos como frentes frias, massas polares e ondas de calor (RODRIGUES et al., 1994, MONTEIRO, 2001, MINUZZI & FREDERICO, 2017 e ALVES E MINUZZI, 2018). Estas variações das condições meteorológicas interferem nas fases de desenvolvimento das vinhas de modo singular. A fase de enchimento e maturação das bagas ocorre entre o final de dezembro ao final de janeiro. Neste período ocorre a maior intensidade de radiação solar incidente, temperaturas e umidade relativa do ar elevadas assim com altos índices de pluviosidade.

Quanto aos eventos meteorológicos podemos citar as frentes frias mais frequentes nos meses de junho, julho e agosto, com deslocamento preferencial de sudoeste para nordeste. Costumam preceder as massas polares e apresentam aquecimento pré-frontal durante até dois dias, acompanhados de nevoeiros matinais pré-frontais. A diminuição da temperatura com chuvas de diferentes intensidades e alguns dias de duração, com alta nebulosidade e ventos fortes quando associadas às áreas de instabilidade (EPAGRI, 2021).

Os centros móveis de alta pressão polar com maior frequência de ocorrência no inverno entre junho, julho e agosto, se deslocam de sudoeste para nordeste e se apresentam na parte posterior da passagem das frentes frias. Proporcionam queda de temperaturas por vários dias, ausência de precipitação e baixa nebulosidade. Durante o inverno costumam proporcionar muitas horas de frio abaixo de zero grau no Planalto Sul de Santa Catarina. Quando migram sobre o oceano Atlântico sul proporcionam circulação sudeste com frequentes chuviscos sobre o litoral catarinense (EPAGRI, 2021).

Em relação às áreas de instabilidade, estas ocorrem a partir de setembro, se estendem até março, propiciam aquecimento de vários dias com possibilidade de ocorrer chuvas de alta intensidade e de curta duração, com ocorrências de granizo (EPAGRI, 2021).

Os deslocamentos são basicamente de noroeste (região dos Chacos paraguaios) para sudeste e provocam alta nebulosidade. Os centros de baixa pressão ocorrem com maior frequência no verão nos meses de dezembro, janeiro e fevereiro. Estes centros de baixa pressão ocorrem nas áreas pré e pós-frontais com persistência de um a dois dias apresentando temperaturas médias elevadas, ventos fortes e variáveis de noroeste. Os centros de alta pressão semi-permanentes do Atlântico Sul, com atividade intercalada com as frentes frias e massas polares, assim como com a superfície oceânica, apresentam ventos predominantes do nordeste. Apresentam massa de ar seco no verão e mais úmidas no inverno, sem precipitação, baixa nebulosidade e temperaturas máximas extremas.



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

**- Variações diurnas na circulação atmosférica.**

Santa Catarina possui um dos relevos mais acidentados do país. Próximo ao litoral existe uma região de planícies chamada de Planície Costeira. Entre o planalto e a planície aparecem as serras. As serras litorâneas formam uma barreira que divide as terras do nosso estado. Elas são constituídas por dois grandes conjuntos formados pela Serra do Mar e pela Serra Geral.

É justamente em uma estreita faixa litorânea entre o Oceano Atlântico e as encostas da Serra Geral, onde se encontram os Vales da Uva Goethe, sendo influenciados por ambos. O ar que vem com a circulação dos ventos predominantes do oceano durante o período diurno se alterna com o ar mais frio que desce das encostas da Serra Geral durante à noite, criando características climáticas em nível de propriedade rural que são influenciadas também pelo relevo e pela exposição cardeal do terreno.

Sistemas de ventos de escala diurna interferem nas condições meteorológicas locais em maior ou menor intensidade e duração conforme as características de relevo, latitude, altitude e proximidade às massas de água. Estes sistemas adquirem importância significativa quando da ausência de frentes frias e sistemas de baixa pressão. Segundo AYOADE (1986) e AHLHEIM (1989), há dois tipos de sistemas de ventos, as brisas terrestres e marítimas que ocorrem ao longo da costa e os ventos de montanha.

As brisas terrestres e marítimas são causadas pelas diferenças de temperatura entre a superfície terrestre e a superfície do Oceano Atlântico. Durante o dia a terra se aquece mais rapidamente do que a superfície oceânica. Uma baixa térmica local desenvolve-se sobre o continente, com ventos soprando do mar para o continente.

Esta é a brisa marítima ou lacustre. À noite a terra se resfria rapidamente, enquanto o mar permanece quente, o gradiente de pressão é invertido e o vento sopra agora do continente para o mar. Esta é a brisa terrestre. A brisa marítima é mais forte do que a terrestre. A brisa marítima começa poucas horas depois do nascer do sol e é mais intensa no início da tarde e mais intensa quanto maior for a radiação solar incidente. A brisa marítima desenvolve-se mais pronunciadamente durante o verão. No caso da região dos Vales da Uva Goethe, a diferença das temperaturas entre a superfície do Oceano Atlântico e as do Continente é pronunciado em muitas ocasiões pela influência das correntes frias denominadas Malvinas. A Corrente das Malvinas ou Corrente das Falklands é uma corrente oceânica proveniente da região do Círculo Polar Ártico que traz águas frias e costuma adentrar sob as águas mais aquecidas de procedência tropical que banha toda a costa Argentina, Uruguia e o Sul e Sudeste (durante parte do ano) do Brasil.

Os ventos de montanha são provenientes da grande diferença de altitude e são relativamente fortes e são também, em grande parte, devido aos gradientes térmicos. Durante o dia, devido à incidência de radiação solar, ocorre o aquecimento das montanhas. Este aquecimento provoca um gradiente de pressão e faz com que os ventos se desloquem

---

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,  
DA PESCA E DO DESENVOLVIMENTO RURAL  
GABINETE DO SECRETÁRIO

montanhas acima. Estes ventos se elevam e passam sobre a linha do cume, que no caso dos Vales da Uva Goethe chega a alturas ou altitudes de até 1800 metros, e alimentam uma corrente superior de retorno para compensar os ventos dos vales e encostas. À noite, o gradiente de pressão é invertido. A região do planalto resfria-se muito rapidamente pela perda de energia. O ar frio e denso se desloca então vertente abaixo para a região dos Vales da Uva Goethe. Estes ventos são chamados de Ventos das Montanhas. Estes ventos propiciam também a ocorrência de geadas (Figura 2).

Assim, a região de produção do vinho Goethe contém na sua atmosfera a influência climática do Oceano Atlântico, com temperaturas altas de até 33°C na época da floração, e também afetado pelas massas de ar frio que vem do Planalto sofrendo com temperaturas próximas de zero ou até negativas no inverno.

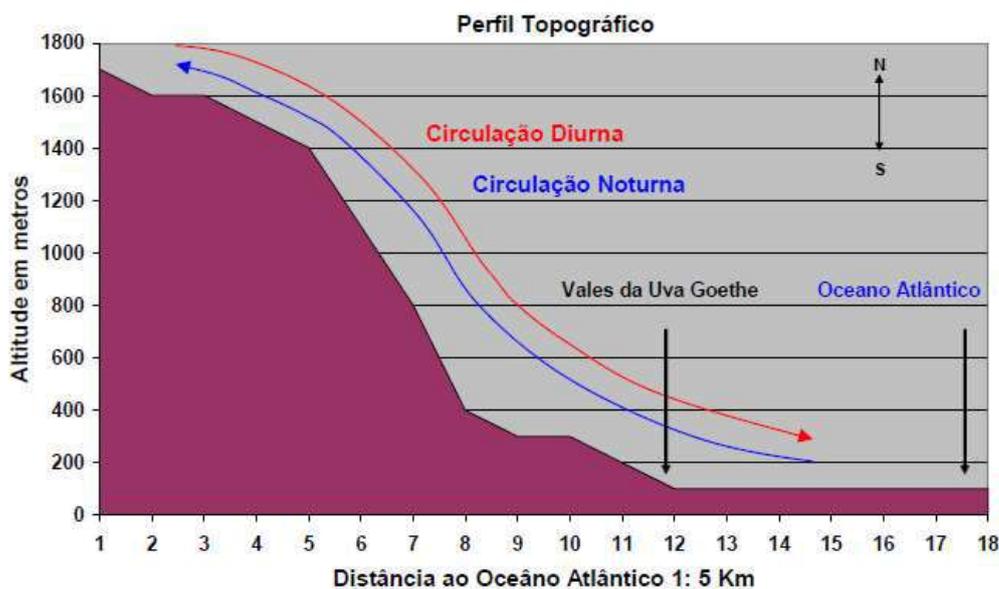


Figura 2. Representação esquemática do perfil do relevo no sentido leste-oeste e da circulação diurna e noturna da atmosfera.

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](mailto:gabinete@agricultura.sc.gov.br)





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

**- Temperatura**

Os Vales da Uva Goethe estão localizados na zona agroecológica, classificada como clima Cfa, segundo Köppen, ou seja, clima subtropical constantemente úmido, sem estação seca, com verão quente (temperatura média do mês mais quente > 22,0°C). Segundo BRAGA & GHELLRE (1999), o clima é mesotérmico brando – temperatura do mês mais frio entre >13 e <15°C. A temperatura média normal anual desta Zona Agroecológica varia de 17,0 a 19,3°C. A temperatura média normal das máximas varia de 23,4 a 25,9°C, e das mínimas de 12,0 a 15,1°C. Podem ocorrer, em termos normais, de 0,3 a 11,0 geadas por ano. Os valores de horas de frio abaixo ou iguais a 7,2°C são relativamente baixos (de 164 a 437 horas acumuladas por ano).

Na Figura 3 visualizamos as variações mensais das temperaturas médias, diurnas e noturnas, assim como a temperatura basal de 10°C e as amplitudes calculadas pela diferença entre as temperaturas diurnas e noturnas para Urussanga, nos Vales da Uva Goethe.

Durante todos os meses as temperaturas permanecem acima da temperatura basal de 10°C, proporcionando assim a possibilidade de crescimento e desenvolvimento da videira Goethe durante todo o ano sem antepor interrupções de produção da uva Goethe. No mês de Dezembro, mês de maturação da uva Goethe, assim como nos meses de janeiro, fevereiro e março, as temperaturas médias diurnas ficam ao redor de 25 °C.

As temperaturas noturnas permanecem nestes meses ao redor dos 20-21 °C. A partir de agosto, mês de início do crescimento vegetativo, as temperaturas se elevam continuamente, cerca de 1,5 °C por mês.

Considerando-se a relação entre as temperaturas médias, diurnas e noturnas, verificamos que as temperaturas médias tendem se aproximar mais das temperaturas diurnas do que das temperaturas noturnas, indicando um resfriamento noturno mais pronunciado, principalmente nos meses de dezembro, janeiro e fevereiro, característica própria dos Vales da Uva Goethe. Deve-se considerar ainda que o período noturno em dezembro e janeiro, meses de maturação da uva Goethe, a duração do período diurno está em torno de 13 a 14 horas favorecendo o aquecimento diurno. Com uma duração aproximada de 10 a 12 horas o período noturno.



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

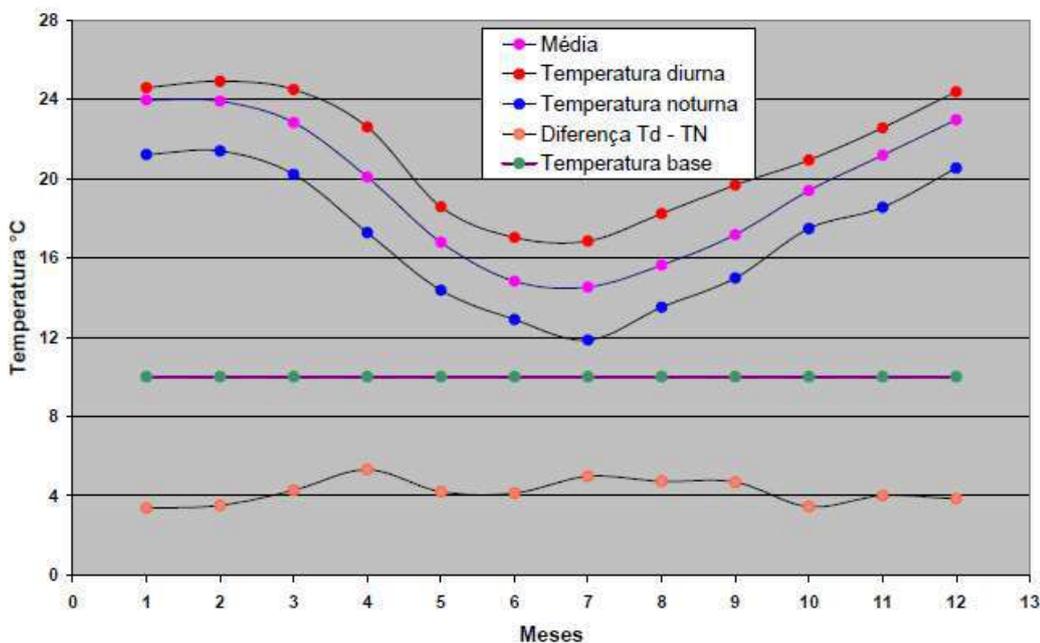


Figura 3. Variação das temperaturas médias, diurnas, noturnas e da amplitude para Urussanga - SC, 1948 – 2006.

Um Sistema Multicritério de Classificação Climática (Sistema Geovitícola, MCC) para as regiões produtoras de uvas em escala global foi proposto por Tonietto e Carboneau (2004). Essa classificação climática utiliza três índices agrometeorológicos:

a) balanço hídrico potencial do solo ao longo o ciclo de crescimento, denominado de Índice de seca (IS);

b) as condições heliotérmicas ao longo do ciclo de crescimento heliotérmico (Índice heliotérmico, HI) que corresponde ao índice heliotérmico de Huglin e a temperatura noturna durante a maturação ou Índice de noite fria (IF). Esses índices estão relacionados às exigências de variedades, qualidade de safra (açúcar, cor, aroma) e tipicidade dos vinhos. De acordo com a classificação Geovitícola a Região dos Vales da Uva Goethe difere das demais regiões vitivinícolas. Nas figuras a seguir pode-se visualizar as diferenças entre a região da Uva Goethe e da região dos vinhos de altitude da região de São Joaquim, SC.



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



Figura 4. Índice de Frio Noturno para a região dos Vales da Uva Goethe (Pins vermelhos) e a região de Vinhos de Altitude (Pins azuis)

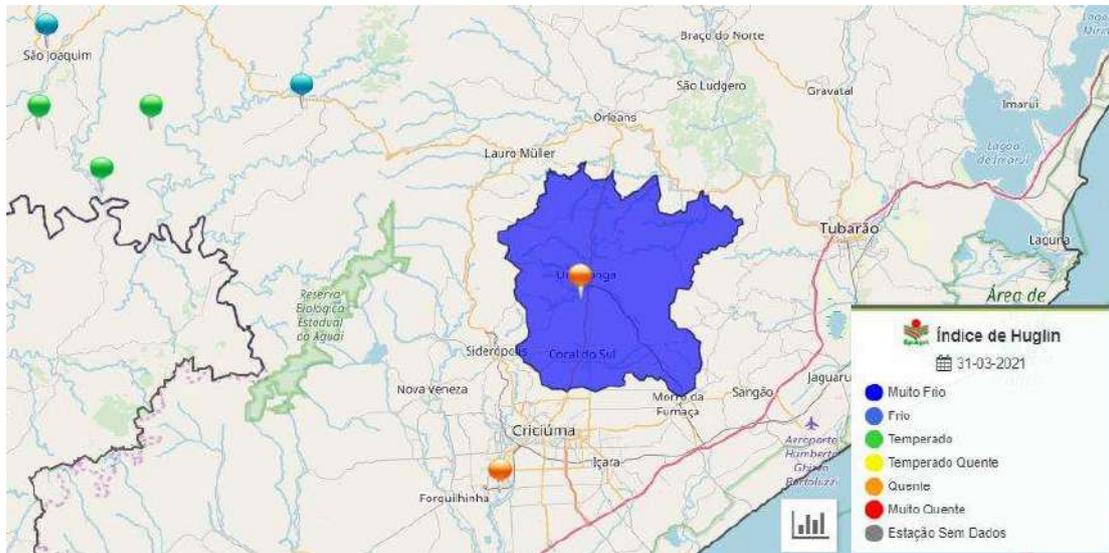


Figura 5. Índice de Hugin (IH) para a região dos Vales da Uva Goethe (Pins vermelhos) e região de vinhos de altitude (Pins verdes).

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,  
DA PESCA E DO DESENVOLVIMENTO RURAL  
GABINETE DO SECRETÁRIO



Figura 6. Índice de Huglin (IH) para a região dos Vales da Uva Goethe e a região de vinhos de altitude.

Além das diferenças climáticas apontadas pelo sistema Geovíticola, é importante salientar que os ciclos da variedade Goethe, na região, são mais curtos do que aqueles observados em outras regiões catarinenses. A maturação ocorre do final do mês de dezembro a meados de janeiro. Neste período a videira está condicionada a longos fotoperíodos, noites curtas, elevadas intensidades de radiação solar, altas temperaturas e alta umidade atmosférica. O conjunto destas condições são em grande parte provenientes da localização geográfica, proximidade do oceano, relevo de vale, e influência da grande encosta da serra do mar com os seus 1400 metros de altitude. O índice QM (Quociente Héliopluiométrico de Maturação) é uma forma de caracterizar as condições climáticas para relacionar às atividades vitivinícolas na fase de maturação (Alves e Tonietto, 2018). O índice QM para onze safras, de 2007 à 2018, em Urussanga, a partir do período de maturação e dados de insolação acumulada (h) e precipitação acumulada (mm).

O Quociente Héliopluiométrico de Maturação (QM) descrito por Alves e Tonietto (2018) corresponde ao total de insolação, em horas acumuladas, dividido pela precipitação total, em milímetros, de forma que, quanto maior for o QM, maior será a qualidade potencial da uva para vinificação. WESTPHALEN (1977) considerou que em anos com índices iguais ou superiores a 2,0 a uva apresenta adequada relação açúcar/acidez com boa qualidade para a produção de vinhos finos.

O Quociente Héliopluiométrico de Maturação para o Vale das Uvas Goethe (Urussanga – SC) mostrou que o maior potencial de vinificação (Tabela 1) ocorreu nas safras 2007/08, safras 2012/13 e 2014/15. As demais safras apresentaram baixos Quocientes Héliopluiométricos, denotando as condições climáticas adversas ao cultivo de variedades vinícolas tradicionais, porém permite à Uva Goethe externalizar seu perfil emblemático de vinificação vinculado ao seu “Terroir” (VIEIRA et al. 2018). As tabelas 1, 2 e



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

3 externalizam as diferenças deste índice entre as diversas regiões e variedades do Quociente Héliopluiométrico de Maturação.

Tabela 1. Quociente Héliopluiométrico Precipitação, insolação e precipitação na fase de Maturação para onze anos para a variedade Goethe – Urussanga - SC (VIEIRA et al. 2018).

Safra	Insolação (horas)	Precipitação (mm)	QM
2007/08	132,0	82,5	<b>1,6</b>
2008/09	129,0	325,5	<b>0,4</b>
2009/10	80,1	239,9	<b>0,3</b>
2010/11	102,2	155,2	<b>0,7</b>
2011/12	97,0	310,6	<b>0,3</b>
2012/13	109,5	82,4	<b>1,3</b>
2013/14	121,7	190,5	<b>0,6</b>
2014/15	122,7	117,1	<b>1,0</b>
2015/16	74,1	125,6	<b>0,6</b>
2016/17	115,5	239,4	<b>0,5</b>
2017/18	94,8	199,6	<b>0,5</b>
<b>Média</b>	<b>107</b>	<b>188</b>	<b>0,7</b>

Tabela 2. Quociente Héliopluiométrico Precipitação, insolação e precipitação na fase de Maturação para 16 variedades de uvas viníferas – safra 2017/18 em São Joaquim - SC (SARTOR et al. 2018).

Variedade	Período de Maturação Safra 2017/2018			Insolação Acumulada (horas)	Pptação Acumulada (mm)	QM
	Mudança Cor Bagas (50%)	Colheita	Número de dias			
Viognier	22/01/18	28/02/18	37	237,4	89,4	2,7
Malbec	02/02/18	22/03/18	48	302,4	140,2	2,2
Sangiovese	01/02/18	21/03/18	48	299,4	140,2	2,1
Cabernet Franc	04/02/18	21/03/18	45	269,1	139,8	1,9
Manzoni Bianco	17/01/18	21/03/18	63	374,0	222,4	1,7
Sagrantino	22/01/18	10/04/18	78	441,1	267,0	1,7
Verdicchio	10/02/18	21/03/18	39	219,1	134,2	1,6
Vermentino	20/02/18	23/04/18	62	348,6	214,8	1,6
Montepulciano	27/02/18	23/04/18	55	302,6	203,8	1,5
Garganega	02/03/18	23/04/18	52	289,2	199,8	1,4
Rebo	20/01/18	03/04/18	73	398,3	281,8	1,4
Sauvignon Blanc	11/02/18	03/04/18	51	250,2	204,6	1,2
Prosecco	10/01/18	15/03/18	64	348,8	329,0	1,1
Aleatico	04/01/18	22/02/18	49	275,8	278,6	1,0
Muscaris	08/01/18	22/02/18	45	243,9	278,6	0,9
Cabernet Cortis	26/12/17	22/02/18	58	319,6	389,8	0,8

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,  
DA PESCA E DO DESENVOLVIMENTO RURAL  
GABINETE DO SECRETÁRIO

Tabela 3. Quociente Héliopluiométrico Precipitação, insolação e precipitação na fase de Maturação para regiões do Rio Grande do Sul e Santa Catarina (ALVES et al. 2018).

Safr	Planalto Catarinense			Campos de Cima da Serra			Serra Gaúcha			Serra do Sudeste			Campanha Gaúcha		
	II	III	IV	II	III	IV	I	II	III	I	II	III	I	II	III
2010	nd	nd	nd	0,6	0,9	1,5	0,6	1,3	1,7	>2,0	0,7	>2,0	0,7	1,1	1,8
2011	nd	nd	nd	1,0	1,1	1,3	>2,0	>2,0	0,9	>2,0	1,9	1,2	>2,0	>2,0	>2,0
2012	1,5	2,0	>2,0	1,8	1,8	>2,0	>2,0	>2,0	1,6	>2,0	>2,0	1,6	>2,0	0	
2013	>2,0	0,8	1,0	>2,0	1,4	1,0	0,9	>2,0	1,9	0,7	>2,0	1,5	1,5	>2,0	1,8
2014	1,8	1,3	0,9	>2,0	>2,0	0,9	>2,0	>2,0	1,3	1,3	1,0	1,0	>2,0	1,0	0,8
2015	1,0	1,2	1,6	1,7	1,2	1,3	0,7	>2,0	>2,0	0,7	0,6	1,8	0,9	>2,0	>2,0
2016	1,7	1,2	1,4	1,3	1,3	1,5	1,2	>2,0	1,1	0,6	>2,0	>2,0	1,0	>2,0	>2,0
2017	1,5	1,8	>2,0	1,3	1,7	>2,0	>2,0	1,8	1,1	0,6	0,6	1,8	1,2	1,4	0,5
2018	0,8	>2,0	1,4	1,2	>2,0	1,1	1,9	1,6	>2,0	>2,0	>2,0	>2,0	>2,0	>2,0	>2,0
2019	1,2	1,6	1,3	1,4	1,9	1,1	1,6	1,7	1,7	1,2	1,5	>2,0	0,8	0,6	>2,0
2020	1,6	>2,0	>2,0	1,6	>2,0	>2,0	>2,0	>2,0	>2,0	>2,0	>2,0	>2,0	>2,0	>2,0	>2,0

Os índices apresentados nas tabelas anteriores denotam a grande diferença entre as diversas regiões e as variedades.

#### - Comparação das temperaturas com outras localidades

Como já indicado nos parágrafos anteriores, pela sua localização geográfica e condições de relevo, os Vales da Uva Goethe apresentam características climáticas particulares. Para fazer esta diferenciação utilizaram-se as médias mensais das temperaturas diurnas e noturnas para os municípios de Urussanga, Itá, Timbé do Sul, Campos Novos e São Joaquim (Tabela 4). Estes municípios foram utilizados por estarem se destacando na produção de uvas viníferas de qualidade e ou por estarem num transector do litoral em direção ao Oeste caracterizando uma grande diferença de altitude e maritimidade, como podemos observar na Tabela 4.



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

Tabela 4. Coordenadas geográficas e maritimidade das estações meteorológicas utilizadas no estudo.

Local	Latitude	Longitude	Altitude (m)	Maritimidade (km)
Urussanga	28°31'00"	49°19'00"	48	35
Itá	27°17'08"	52°24'84"	258	400
Timbé do Sul	28°48'20"	49°55'49"	658	48
Campos Novos	27°23'00"	51°12'56"	964	275
São Joaquim	28°16'54"	49°56'07"	1408	98

As menores diferenças mensais foram apresentadas por Timbé do Sul para o mês de junho com 2,0 °C e a maior por Urussanga, nos Vales da Uva Goethe, para o mês de Abril com valor de 5,2 °C. As médias mensais das amplitudes das temperaturas médias diurnas e noturnas apresentadas (Figura 7) demonstram que a altitude não é o fator causal da amplitude térmica para os locais estudados. As amplitudes térmicas de São Joaquim, com uma altitude de 1.408 metros, foram maiores somente do que Timbé do Sul, que apresentou valores de 2 à 4 °C, inferiores às demais localidades em todos os meses. Urussanga e Timbé do Sul, situados à leste da Escarpa da Serra Geral, mostraram uma variação mensal semelhante, apesar das diferenças dos valores absolutos das amplitudes. Nos meses de março e abril os valores das amplitudes são semelhantes para os locais, salvo para Urussanga, onde a amplitude ultrapassa os 5 °C.



## ESTADO DE SANTA CATARINA

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

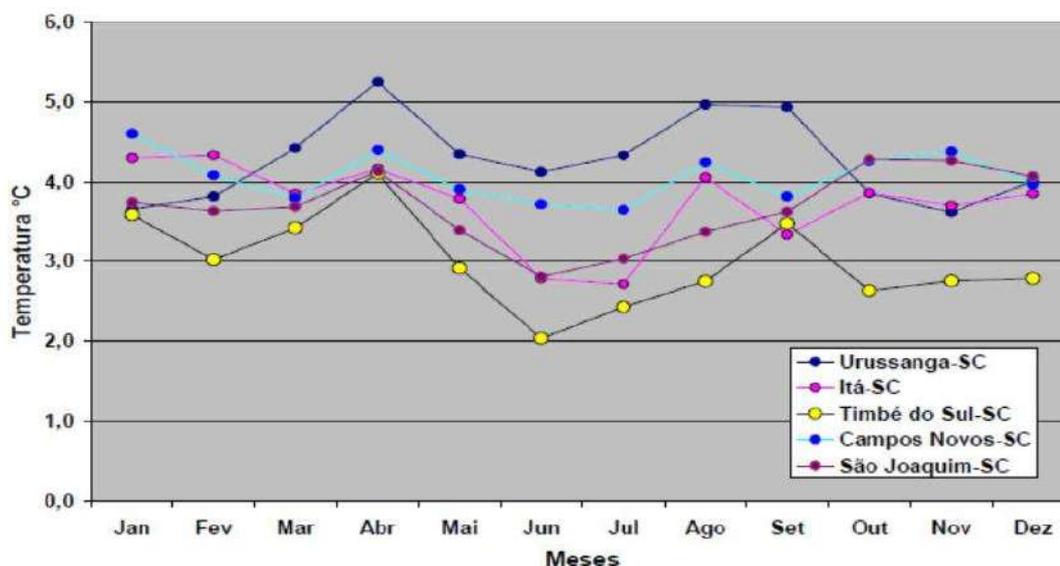


Figura 7. Diferenças entre as médias das temperaturas diurnas e noturnas para Urussanga, Itá, Timbé do Sul, Campos Novos e São Joaquim.

### - Radiação Solar

Os Vales da Uva Goethe se concentram em torno da latitude 28°31' Sul e longitude 49°19' Oeste. Essa latitude subtropical resulta em distinta diferença na radiação solar, que chega à superfície nos diferentes meses do ano, apresentando valores diários máximos em dezembro e mínimos em junho. A oscilação na radiação recebida ao longo do ano influencia a marcha anual da temperatura sobre a região, contrastando verões quentes com tardes que podem passar de 40°C, e invernos frios com noites que podem acusar 0°C ou pouco menos, com formação de geadas.

Para que a videira seja cultivada, deve-se focar não apenas nas temperaturas extremas, mas também em outros fatores micro climáticos. Além de ter de suportar as baixas temperaturas deve também produzir frutos. Para isso necessita pelo menos 1250 horas de brilho solar durante os ciclos vegetativos e livres de geadas, um período de no mínimo 180 dias livres de temperaturas negativas com temperaturas médias acima de 8 a 10°C.

Na Figura 8 podemos verificar que a fase ativa da variedade Goethe começa com fotoperíodos acerca de 12 horas na brotação, e completa a sua maturação com uma duração de fotoperíodo de 14 horas, aproximadamente. A Figura 9 mostra os valores da soma acumulada de horas de fotoperíodo durante o ciclo vegetativo e reprodutivo da Goethe (brotação à colheita) perfazendo, aproximadamente, 150 dias e alcançando em torno de 900 horas.

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](mailto:gabinete@agricultura.sc.gov.br)





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

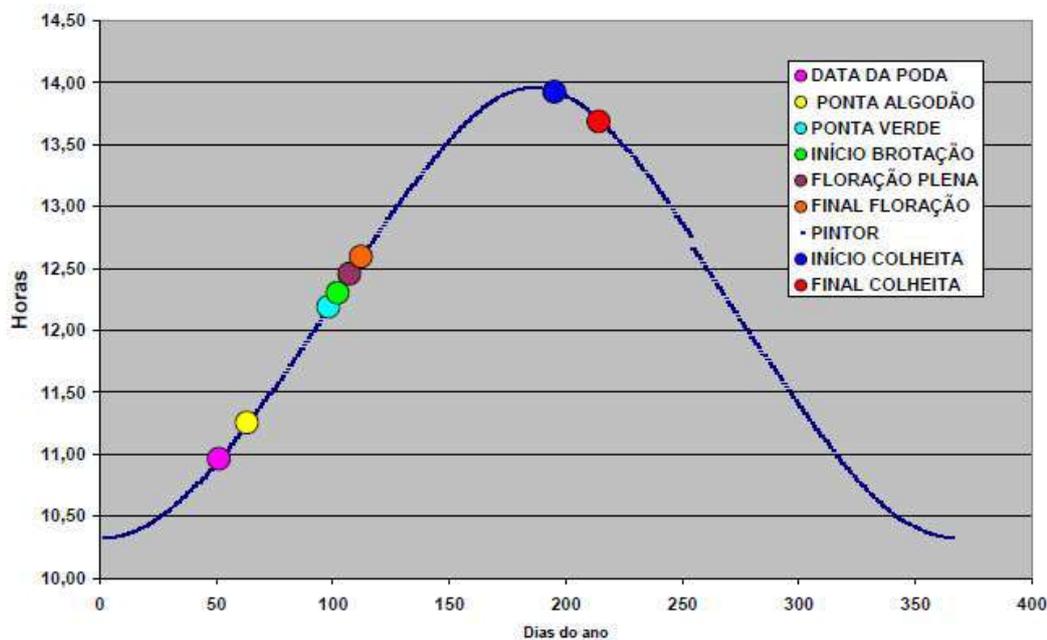


Figura 8. Variação anual do fotoperíodo e fenologia da uva Goethe para Urussanga, SC.

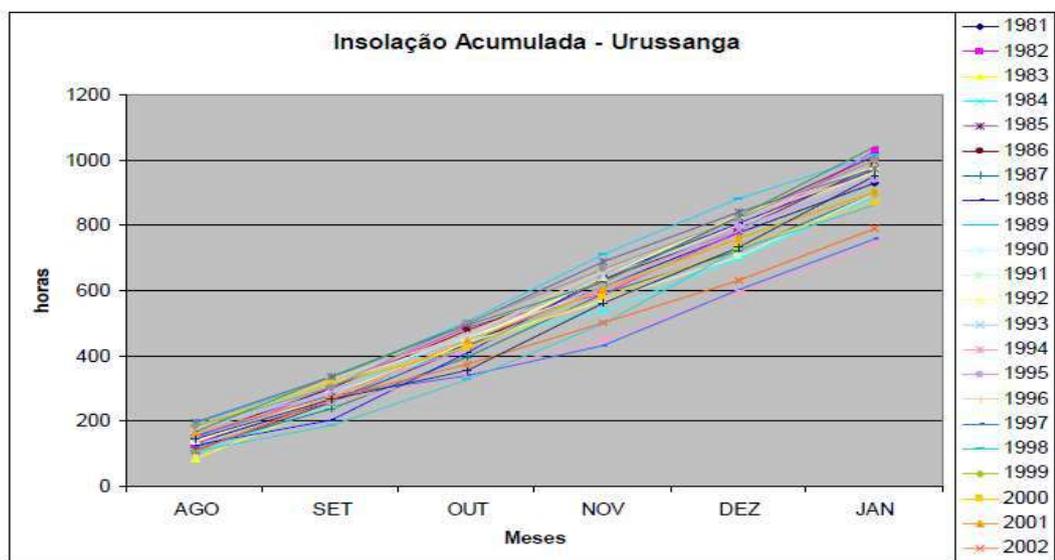


Figura 9. Horas de insolação acumulada durante a brotação e colheita da uva Goethe em Urussanga, SC.

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,  
DA PESCA E DO DESENVOLVIMENTO RURAL  
GABINETE DO SECRETÁRIO

Esta coincidência entre a maturação e o solstício de verão, favorece uma maior incidência de radiação solar durante a fase de maturação, favorecendo também o acúmulo de sólidos solúveis totais. Esta é uma particularidade da Uva Goethe quando comparada com outras variedades e regiões onde a maturação ocorre desde fevereiro até final de abril, com declinações solares maiores e com ângulos de incidência ao meio dia de até 30° ou mais.

Diante do elencado, verifica-se que as condições de tempo e clima dos Vales da Uva Goethe são singulares. Esta singularidade ou identidade climática tem como fatores determinantes a sua localização em uma zona subtropical, a maritimidade, sua altitude, latitude e a proximidade das escarpas da Serra Geral. Cada elemento destes, associados ao “saber fazer” da condução dos vinhedos, concorre para que a vinha Goethe externalize as suas características fisiológicas e morfológicas de modo a oferecer aos viticultores e enólogos a cobiçada Uva Goethe. O mosaico de fatores que constroem o clima local, a sua “Identidade Climática”, reflete na qualidade e tipicidade das uvas e vinhos aqui produzidos, resultando em um produto único.

No quadro 2 (anexo a este parecer) encontra-se um compilado dos fatores naturais relacionados aos Fatores Naturais – Particularidades Climáticas.

### **3.1.3 Fatores Naturais – Solo**

As características físicas e químicas dos solos influenciam no comportamento da videira, sendo que profundidade, estrutura e textura são as características físicas mais importantes. Por outro lado, a reação do solo (pH) e a disponibilidade de nutrientes são as características químicas que mais influenciam nas características organolépticas da uva (Melo, 2003).

Quanto ao solo, existem muitos estudos sobre sua influência direta na qualidade do vinho. Assim, quando falamos da importância do clima, geologia ou relevo, está se reconhecendo, indiretamente, a importância do solo para a planta ou para a qualidade do produto (Champagnol, 1988).

Solos observados no Vales da uva Goethe, com teores de argila entre 14 e 40% proporcionam vinhos de maior caráter floral e de maturação mais precoce do que os solos mais argilosos (Huglin & Schneider, 1998). Fregoni (1999) completa, afirmando ainda que o solo determina a originalidade e a tipicidade do vinho. No âmbito do ecossistema vitícola, assume, então, importância reconhecida e comprovada pelos diferentes exemplos de *terroirs*. NEIS et al. (2010) destacam que algumas características químicas do solo têm influência direta no sabor da uva, assim como sólidos solúveis totais e a acidez. Van Leeuwen et al. (2004) destaca que a massa da baga, a concentração de açúcar, o teor de antocianinas e a acidez titulável na baga têm influência direta na qualidade do vinho. Para os autores o tipo de solo, seguido pela cultivar, são os principais fatores que influenciam na massa da baga. Já a concentração de açúcar está relacionada principalmente a cultivar, ao tipo de solo e ao clima (safra). O teor de antocianinas é influenciado, principalmente, pelo

---

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,  
DA PESCA E DO DESENVOLVIMENTO RURAL  
GABINETE DO SECRETÁRIO

clima e pelo tipo de solo. Acidez titulável e o pH do mosto dependem da safra e, em menor proporção, da cultivar e do tipo de solo.

Na região produtora da uva Goethe foram observadas as ordens de solo, Cambissolo, Gleissolo, Argissolo e Nitossolo (Tabela 5), distribuídas em doze classes de solo, em função das diferentes fases de relevo. Porém os vinhedos se concentram nas classes Argissolo e Cambissolo, que também são as classes de maior ocorrência (Figura 10).

Tabela 5. Classes de solo ocorrentes na região do Vales da Uva Goethe

<b>Código</b>	<b>CLASSE SOLO PRINCIPAL</b>	<b>CLASSE SOLO SECUNDÁRIA</b>	<b>KM<sup>2</sup></b>	<b>%</b>
PV5	ARGISSOLO VERMELHO	ARGISSOLO VERMELHO-AMARELO	9,61	2,08
PVA2, PVA3, PVA5, PVA6	ARGISSOLO VERMELHO-AMARELO		147,97	32,09
PVA14, PVA 19, PVA20	ARGISSOLO VERMELHO-AMARELO	CAMBISSOLO HAPLICO	87,35	18,94
CX24	CAMBISSOLO HAPLICO	NITOSSOLO VERMELHO	20,41	4,43
CX25, CX27, CX28	CAMBISSOLO HAPLICO	ARGISSOLO VERMELHO-AMARELO	157,41	34,14
GX14	GLEISSOLO HAPLICO	GLEISSOLO HAPLICO	37,11	8,05
H	Urbano		1,20	0,26
AGUA	AGUA	AGUA	0,04	0,01
<b>Total</b>			<b>461,09</b>	<b>100</b>

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,  
DA PESCA E DO DESENVOLVIMENTO RURAL  
GABINETE DO SECRETÁRIO

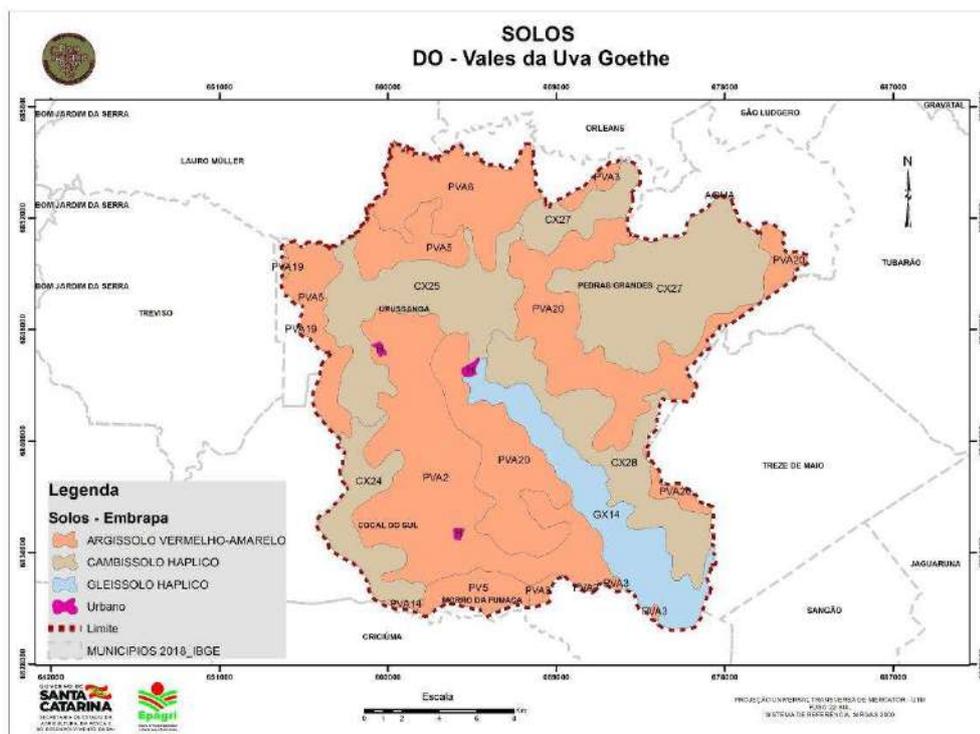


Figura 10. Mapa de solos DO - Vales da Uva Goethe

O trabalho desenvolvido por Uberti et al. (2011) em 17 propriedades vitícolas do Vales da Uva Goethe, das quais 11 propriedades em Cambissolo Háplico; 5 propriedades em Argissolo Vermelho Amarelo; e uma propriedade na classe Gleissolo Háplico, concluíram que a viticultura gera grande variação dos atributos químicos entre vinhedos e entre unidades produtoras. Os teores de argila nas áreas avaliadas variaram entre 14 a 40% na camada de 0-20cm e de 16 a 42% na camada de 20 a 40%. Os teores de matéria orgânica variam entre 1,5 a 3,9% na camada de 0-20 cm e entre 1,0 a 2,8% na camada de 20-40 cm.

Apenas 3 vinhedos apresentaram saturação de bases inferior a 50%. Em geral os vinhedos apresentam solos com excesso de adubações, verificado pela análise dos atributos químicos, especialmente para os teores de potássio e fósforo.

Os vinhedos apresentam características similares quando realizada a avaliação conjunta de todos os atributos químicos. Existem propriedades vitícolas com determinada homogeneidade dos atributos do solo, podendo conferir tipicidade a uva produzida da região.



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

A síntese do Nexu Causal – Fatores Naturais – Solo, encontra-se no Quadro 3, anexo a este Parecer.

### 3.2 Fatores Humanos – Saber Fazer

A Goethe foi introduzida na região de Urussanga no início da colonização, e assim como outras variedades se adaptou bem às condições locais. O conjunto aromático do vinho Goethe fez os colonizadores da região lembrarem seus vinhos do Norte da Itália. Eles tinham muitas uvas. A escolha pela Goethe deve ter tido uma influência da origem deles e das práticas culturais trazidas pelos descendentes. Além de ter apresentado boas adaptações às condições da região, o vinho elaborado a partir dela apresentava características peculiares que a diferenciam dos outros vinhos ali produzidos, sendo apreciado pela população e marcando fortemente a sua história (ARCARI, 2021).

O que eles não sabiam é que a paixão pelo aroma da Goethe era hereditária e viria a atravessar gerações até os dias de hoje. Concluindo, as dificuldades de produção são superadas pelo resultado (saber-fazer). Os aromas florais, frutados e de mel associados à refrescância no paladar fazem valer a pena cada dificuldade no vinhedo e na vinícola (ARCARI, 2021).

Os Vales da Uva Goethe delimitam um território, cujos atores definem como um verdadeiro *terroir*, “o *terroir* da uva Goethe”. A região e a uva Goethe talvez tenham sido um casamento perfeito (ou quase perfeito), visto sua presença até hoje, fato extraordinário a outros locais onde também se tentou a sua introdução. Analisando a força da história e da cultura (importantes componentes no *terroir*) no cotidiano da população e na vitivinicultura (desde a plantação de uma videira até o consumo final) da região, talvez seja mesmo incontestável (VELLOSO, 2008, pg 135).

Na produção da uva e do vinho há uma relação entre o sistema de condução do vinhedo e a composição do mosto e qualidade do vinho. Essa relação começou a ser estudada na década de 60, quando o professor Nelson Shaulis, da Universidade de Cornell, Nova York (EUA), iniciou pesquisas a respeito do tema (SHAULIS et al., 1966).

Os vinhedos da uva Goethe na região de Urussanga são conduzidos no sistema denominado Latada ou Pérgola. Este sistema de condução é pouco utilizado nas regiões vitícolas tradicionais para a produção de uvas viníferas (GÖTZ, 2007), mas na região dos Vales da Uva Goethe é o sistema predominante. A latada corresponde ao sistema tradicional utilizado no território, em estrutura de pedras de granito reproduz os costumes locais. Este sistema de condução determina um microclima específico diferenciado. Conforme BERGNER & LEMPERLE (2001), os sistemas de condução da videira variam conforme o clima, variedade e costumes e tradições locais. Este sistema de condução tem a vantagem de proteger os cachos de uva contra a radiação solar, evitando a “queima” das bagas pelo sol e eventualmente contra as ações do granizo.

---

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,  
DA PESCA E DO DESENVOLVIMENTO RURAL  
GABINETE DO SECRETÁRIO

Como afirmado anteriormente, cada variedade de uva se comporta de maneira diferente e por isso deve possuir uma tecnologia (um saber-fazer) diferenciada para que possa elaborar um vinho de alta qualidade, fazendo com que o seu *terroir* se expresse de forma ainda melhor. O ser humano faz parte e influencia em quase todos os processos, desde o plantio, passando pelas práticas agrícolas, condução dos parreirais, colheita da uva, vinificação, até o produto final (VELLOSO, 2008, pg 129).

O fato da Goethe ser uma uva de baixa produtividade, muito sensível à chuvas na colheita, havendo frequentes perdas de produtividade, aliado ao fato de ser uma uva difícil de vinificação. Isso se deve ao fato da Goethe ser mucilaginoso e de casca mole, dificultando a extração do seu mosto, implicando em uma maceração pelicular que precisa ser controlada, resultando em um conjunto de processos tradicionais únicos de fabricação. O vinho branco tradicional da região costuma ser elaborado com três dias de maceração em contato com as cascas. O vinho ganha mais corpo e ainda mais riqueza aromática.

Além disso, os períodos chuvosos na época da maturação afetam a qualidade das bagas de uva e, no caso da Goethe, a película que envolve o fruto começa a rachar, prejudicando a safra. Aliado a isso, ela geralmente tem que ser colhida antes da plena maturação devido ao desprendimento das bagas do cacho, resultando num vinho um pouco mais ácido. Essas características, contudo, não representam necessariamente desvantagem, mas uma particularidade responsável pela tipicidade do vinho local e que foram sendo apreciadas e aprimoradas ao longo dos anos (VELLOSO, 2008, pg 71).

A produção da uva é tão específica que no ano de 2021 foi lançado o Manual de produção da uva Goethe, uma publicação técnica específica para a produção desta variedade de uva no território sul catarinense (DELLA BRUNA, 2021).

Os resultados observados por Sartor (2009, pg 87) mostram que o local de cultivo e os diferentes clones da uva apresentam importância significativa na formação das variáveis químicas do vinho. Além disso, as técnicas enológicas empregadas, assim como, também, o período de armazenamento, pode ser determinante na qualidade final de um vinho e sua aceitação pelo consumidor.

No Quadro 4, anexo ao Parecer, verifica-se as particularidades do Fator Humano – Saber Fazer.

#### **4. CONCLUSÃO DA DELIMITAÇÃO DE ORIGEM VALES DA UVA GOETHE**

Observa-se que a delimitação da IP Vales da Uva Goethe considerou elementos suficientes para a delimitação de uma Denominação de Origem. Avaliações recentes, através de entrevistas com produtores, técnicos e a comunidade reforçam a qualidade da delimitação e a incorporação dos limites pelos atores do território.

---

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,  
DA PESCA E DO DESENVOLVIMENTO RURAL  
GABINETE DO SECRETÁRIO

Para certificar a delimitação, foi realizado cadastro georreferenciado dos vinhedos no ano de 2021, através da utilização de imagens de satélite e confirmação a campo, o que confirmou a presença dos produtores dentro da delimitação do Vales da Uva Goethe proposta (Figura 11).

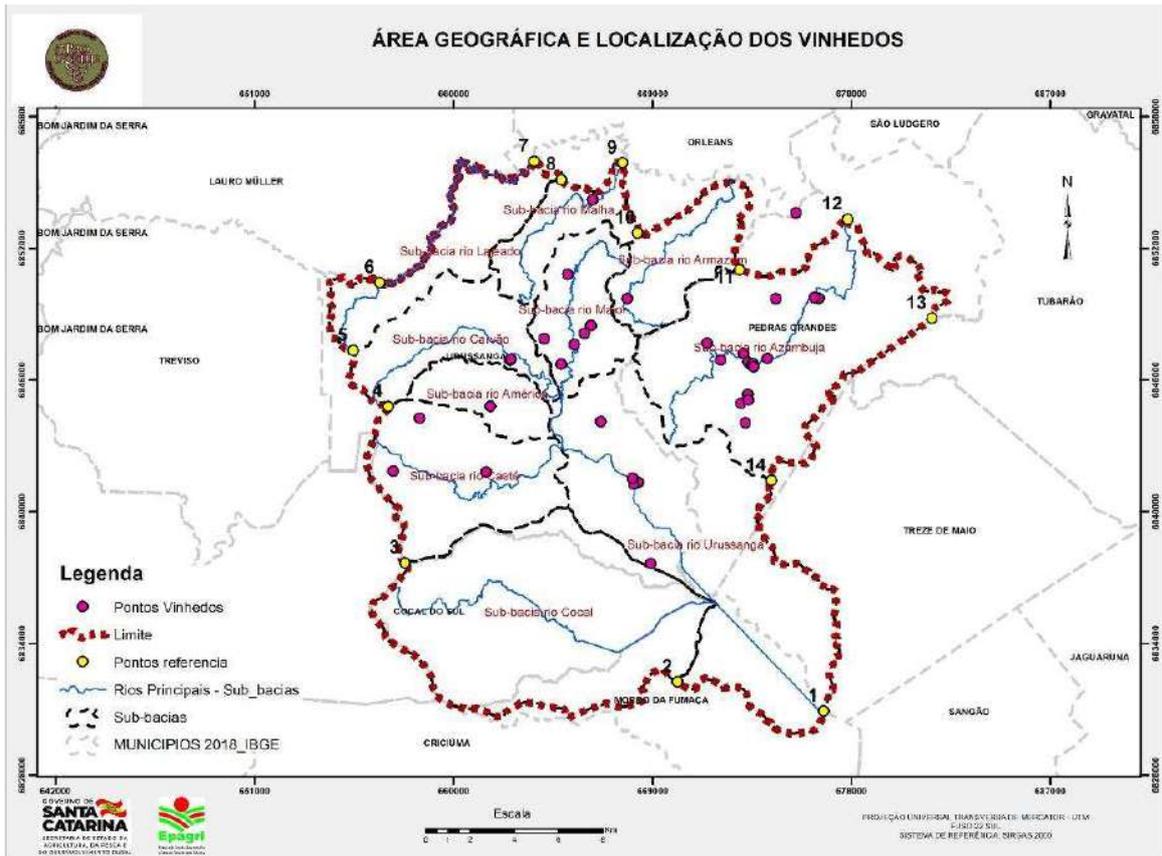


Figura 11. Localização dos vinhedos na área do Vales da Uva Goethe

O relevo compreende planícies ao longo dos rios, bem como formas onduladas a montanhosas, de altitudes que vão de 145 a 461m (Figura 12). Sua posição subtropical propicia uma notável variação de radiação solar recebida ao longo do ano, resultando em nítida diferença de temperatura entre inverno e verão. Destaca-se a influência do ar úmido vindo do oceano e do ar mais frio que desce as encostas da serra durante a noite, visto que os parreirais estão de 15 a 40 km de distância do oceano e da serra. Esta posição geográfica propicia também alto índice de umidade relativa do ar e precipitação abundante ao longo do ano (DELLA BRUNA, 2011).

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



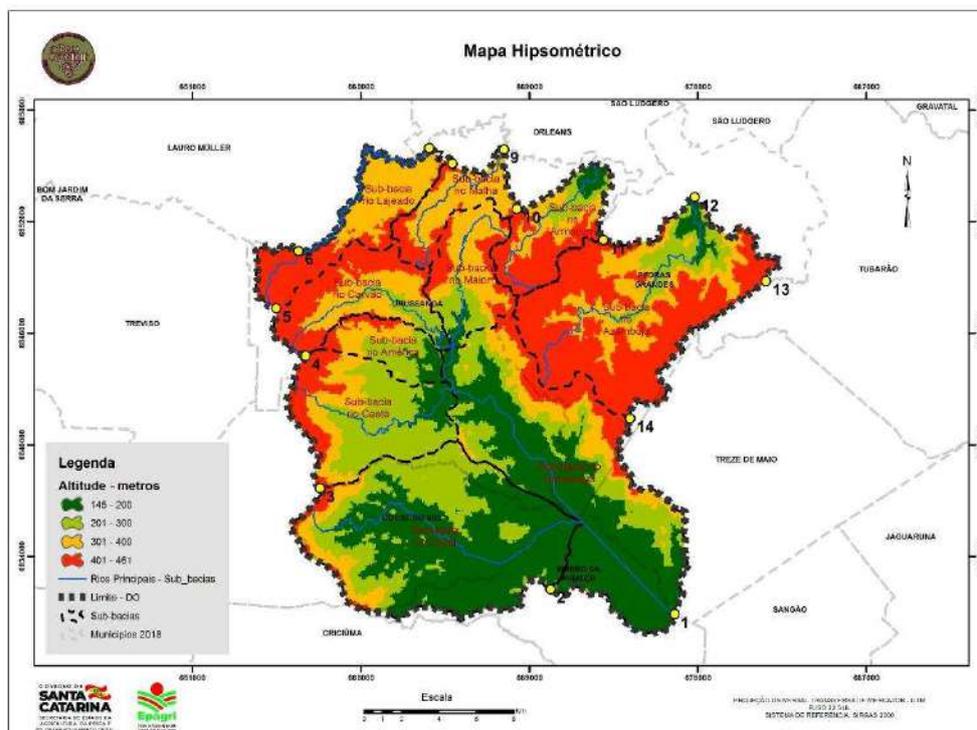


Figura 12. Mapa hipsométrico do Vales da Uva Goethe

#### 4.1 MEMORIAL DESCRITIVO

A delimitação dos Vales da Uva Goethe teve como base a delimitação da IP vales da Uva Goethe, com alguns ajustes nos limites devido à utilização de base de dados atualizados, que permitiram melhor acurácia no traçado através da retificação e melhoria dos limites.

A área da Denominação de Origem “Vales da Uva Goethe”, para o produto “Vinho” está compreendida parcialmente nos territórios dos municípios de Cocal do Sul, Morro da Fumaça, Pedras Grandes, Treze de Maio e Urussanga.

Os documentos utilizados para a delimitação tiveram por base o sistema de coordenadas UTM e o datum horizontal “SIRGAS 2000”, mapa político de SC (IBGE 2018), cadastro dos vinhedos, curso d’água da base aerofotogramétrica do estado de SC (SANTA CATARINA, 2013), MDT do satélite ALOS (ALOS, 2017) e curvas de nível extraídas deste modelo, e nas sub-bacias foi possível delimitar a área geográfica dos Vales da Uva Goethe.



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

**4.2 DESCRIÇÃO DA ÁREA DELIMITADA:**

1. Inicia no ponto 1, com coordenadas 676759,3297mE e 6830897,5969mN, no rio Urussanga, limite dos municípios de Treze de Maio e Morro da fumaça;
2. Seguindo pelo divisor de águas da sub-bacia do rio Urussanga, até atingir o ponto 2 a noroeste no limite com a sub-bacia rio Cocal, com coordenadas 670143,8141mE e 6832231,7231mN;
3. Segue pelo divisor de águas da sub-bacia rio Cocal, até atingir o ponto 3 com coordenadas 657817,5584mE e 6837657,1898mN, no limite com a sub-bacia do rio Caeté;
4. Segue pelo divisor de águas da sub-bacia do rio Caeté, até atingir o ponto 4 no limite com a sub-bacia rio do Carvão, com coordenadas 657052,1395mE e 6844782,0829mN;
5. Segue pelo divisor da sub-bacia rio do Carvão, até atingir o ponto 5 no limite com a sub-bacia do rio Lajeado, de coordenadas 655472,1058mE e 6847335,7071mN;
6. Segue pelo divisor da sub-bacia rio Lajeado, até a divisa municipal entre Urussanga e Lauro Muller, seguindo no sentido leste pela divisa municipal entre os dois municípios até o rio Lajeado, no ponto 6 com coordenadas, 656671,0025mE e 6850420,4464mN;
7. Segue a partir do ponto 6 pelo rio Lajeado, divisa municipal entre os municípios de Urussanga e Lauro Muller, depois com o município de Orleans até atingir o ponto 7 de coordenadas 663658,0523mE e 6855952,5205mN;
8. Segue a partir deste ponto pelo divisor de águas de afluentes da sub-bacia rio Lajeado, até atingir o ponto 8 com coordenadas 664890,2851mE e 6855113,9643mN;
9. A partir do ponto 8 segue pelo divisor de águas da sub-bacia rio Malha até atingir o ponto 9 na foz do rio Malha, na divisa municipal entre Orleans e Urussanga com coordenadas 667650,3545mE e 6855881,6499mN;
10. Segue pelo divisor de águas da sub-bacia rio Malha, no município de Urussanga até atingir o ponto 10, no limite com a sub-bacia rio Armazem com coordenadas 668336,2249mE e 6852679,097mN;

---

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,  
DA PESCA E DO DESENVOLVIMENTO RURAL  
GABINETE DO SECRETÁRIO

11. Segue a partir deste ponto (10) pelo divisor da sub-bacia rio Armazém até sua foz na divisa municipal de Urussanga com Orleans, seguindo pelo divisor de águas do rio Armazém no município de Urussanga até atingir o ponto 11 com coordenadas 672953,5741mE e 6851008,1551mN; na divisa entre as sub-bacias do rio Armazém e rio Azambuja na divisa municipal de Urussanga e Pedras Grandes;
12. A partir deste ponto (11) segue pelo divisor da sub-bacia rio Azambuja, no município de Pedras Grandes até atingir o ponto 12, com coordenadas 677843,6977mE e 6853311,1795mN;
13. Segue a partir deste ponto (12) com a divisa da Sub-bacia do rio Azambuja até o ponto 13 na divisa municipal entre Pedras Grandes e Tubarão com coordenadas 681655,1274mE e 6848797,9293mN;
14. Segue a partir deste ponto (13) pela divisa municipal de Pedras e Tubarão até o divisor de águas da sub-bacia rio Azambujas seguindo até o ponto 14 com a divisa da sub-bacia do rio Urussanga com coordenadas 674392,2805mE e 6841408,1621mN;
15. A partir do ponto 14 segue pelo divisor de águas da sub-bacia do rio Urussanga até chegar o ponto de início número 1 com coordenadas 676759,3297mE e 6830897,5969 mN, totalizando uma área total de 46.109 ha ou 461,094 km<sup>2</sup>, conforme Figuras 13 e 14.

---

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](mailto:gabinete@agricultura.sc.gov.br)





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

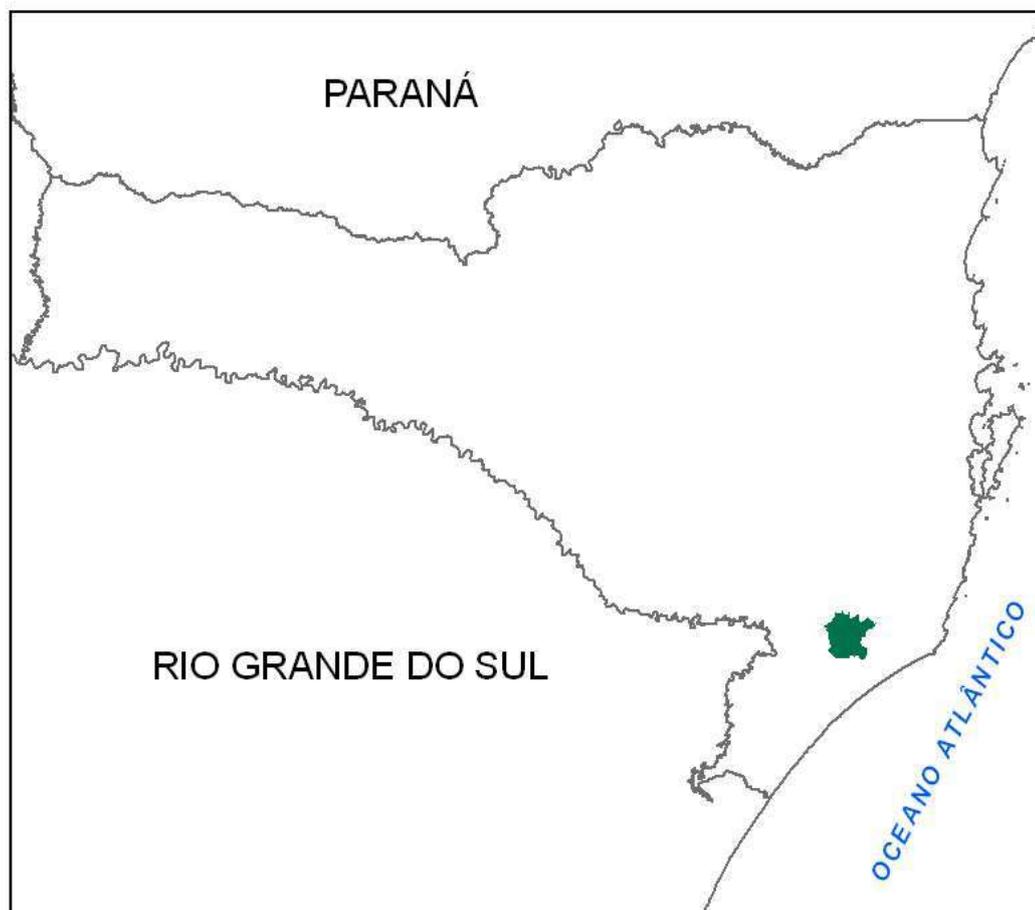


Figura 13. Localização da Denominação de Origem dos Vales da Uva Goethe no Sul de Santa Catarina

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,  
DA PESCA E DO DESENVOLVIMENTO RURAL  
GABINETE DO SECRETÁRIO

ARCARI, S.G. Por que GOETHE? Acesso em: <http://panorama.sc/por-que-goethe/>. 2021

BRDE, Banco Regional de Desenvolvimento do Extremo Sul. Agência de Florianópolis. Superintendência de Planejamento. VITIVINICULTURA EM SANTA CATARINA Situação atual e perspectivas. Florianópolis: BRDE, 2005. 65 p. Acesso em: <http://www.sindivinho.com.br/arquivos/22.pdf>

CALIARI, V. Influência da Variedade de Uva, do Método de Elaboração e Envelhecimento sobre Borrás na Composição Química e Sensorial de Espumantes. Tese (doutorado) - Universidade Federal de Santa Catarina, Centro de Ciências Agrárias, Programa de Pós-Graduação em Ciência dos Alimentos, Florianópolis, 2014. Acesso em: <https://repositorio.ufsc.br/xmlui/handle/123456789/128813>

CHAMPAGNOL F., 1984. Elements de physiologie de la vigne et de viticulture générale, 351 p., Montpellier.

DELLA BRUNA, E. (Org.). Manual de produção da uva Goethe. Florianópolis, SC: Epagri, 2021. 108p. (Epagri. Sistema de Produção, 54). Acesso em: <http://sistemas.epagri.sc.gov.br/semob/consulta.action?subFuncao=consultaPublicacoesDetalhe&cdDoc=49209>

DELLA BRUNA, E.; ARCARI, S.G.; PETRY, H.B. A videira 'Goethe' e seus clones nos Vales da Uva Goethe. Agropecu. Catarin., Florianópolis, v.29, n.2, p.53-57, maio/ago. 2016.

DENISOL, S. Uvas do Brasil: Goethe. 2020. Acesso em: <https://www.soniadenicol.com.br/post/uvas-do-brasil-goethe>

EPAGRI. RELATÓRIO TÉCNICO 02. IDENTIDADE CLIMÁTICA DOS VALES DA UVA GOETHE. 2011

FERREIRA-LIMA, N.E.; BURIN, V.M.; BORDIGNON-LUIZ, M.T. Characterization of Goethe white wines: influence of different storage conditions on the wine evolution during bottle aging European Food Research and Technology volume 237, pages509–520 (2013). Acesso em: [https://www.researchgate.net/publication/257373303\\_Characterization\\_of\\_Goethe\\_white\\_wines\\_Influence\\_of\\_different\\_storage\\_conditions\\_on\\_the\\_wine\\_evolution\\_during\\_bottle\\_aging](https://www.researchgate.net/publication/257373303_Characterization_of_Goethe_white_wines_Influence_of_different_storage_conditions_on_the_wine_evolution_during_bottle_aging)

FREGONI M., 1999. Viticoltura di qualità. 705 p. Piacenza, 2ª ed.

HUGLIN P. AND SCHNEIDER C., 1998. Biologie et écologie de la vigne. Ed. Lavoisier Tec et Doc, Paris.

IBGE, Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, Mapa político de SC 2018 Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/geociencias/downloads-geociencias.html- acessado em 06/04/2021>.

---

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,  
DA PESCA E DO DESENVOLVIMENTO RURAL  
GABINETE DO SECRETÁRIO

LÚCIO, P. da S. Caracterização físico-química de vinhos em diferentes regiões do Rio Grande do Sul . Dissertação de Mestrado, UFPEL. Pelotas, 2015. Acesso em: <http://repositorio.ufpel.edu.br:8080/handle/prefix/3066>

MAESTRELLI, S.R. Do pareiral à taça: O vinho através da história. 2011.

MANDELLI, F.; TONIETTO, J. Embrapa. 2021.  
<https://sistemasdeproducao.cnptia.embrapa.br/FontesHTML/Uva/UvaAmericanaHibridaClimaTemperado/tabclima.htm>

MAPA. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrumento Oficial Vales da Uva Goethe. 2011

NEIS S et al. 2010. Produção e qualidade da videira cv. Niágara Rosada em diferentes épocas de poda no sudoeste goiano. Revista Brasileira de Fruticultura 32: 1146-1153.

PROTAS, J. F. da S. Vitivinicultura brasileira: panorama setorial de 2010. Embrapa, 2011. Acesso em: <https://www.embrapa.br/busca-de-publicacoes/-/publicacao/922116/vitivinicultura-brasileira-panorama-setorial-em-2010>

REBOLLAR, Paola May; VELLOSO, Carolina Quiumento; ERN, Rogério; VIEIRA, Hamilton Justino; SILVA, Aparecido Lima. Vales da uva Goethe. Urussanga: Ed. Progoethe; Gráfica Coan, 2007.

SANTA CATARINA. Secretaria de Desenvolvimento Econômico Sustentável do Estado de Santa Catarina. Levantamento Aerofotogramétrico do Estado de Santa Catarina. Florianópolis: ENGEMAP, 2013. Documento Digital.

SARTOR, S.R. CARACTERIZAÇÃO QUÍMICA DE UVAS E VINHOS GOETHE PRODUZIDOS NA REGIÃO DE URUSSANGA – SANTA CATARINA. Dissertação (mestrado) - Universidade Federal de Santa Catarina, Centro de Ciências Agrárias, Programa de Pós-Graduação em Ciência de Alimentos, Florianópolis, 2009. Acesso em: <https://repositorio.ufsc.br/xmlui/handle/123456789/92924>

SCHUCK, M.R. Caracterização molecular de variedades de videira (vitis spp.) de Santa Catarina por marcadores microssatélites (SSRs). PAB. 2009. Acesso em: <https://www.scielo.br/j/pab/a/zQNG7gSGC3gfQkncv3vvNsD/abstract/?lang=en>

SCHUCK, M.R. MOREIRA, F.M.; VOLTOLINI, J.A.; GUERRA, M.P.; GRANDO, M.S.; SILVA, A.L. Identificação molecular da uva 'goethe' de urussanga-sc por marcadores microssatélites. Rev. Bras. Frutic., Jaboticabal - SP, v. 32, n. 3, p. 825-831, Setembro 2010. Acesso em: <https://www.scielo.br/j/rbf/a/zDRT6HsJ7nYqc859x8Xp4dr/?lang=pt>

---

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,  
DA PESCA E DO DESENVOLVIMENTO RURAL  
GABINETE DO SECRETÁRIO

SILVA, A.L. Comportamento vitícola da variedade Goethe no Terroir Vales da Uva Goethe. In: BORGHEZAN, M.; SILVA, A. L.; ERN, R. Vales da Uva Goethe: Indicação Geográfica e Desenvolvimento Territorial. Urussanga: PROGOETHE, 2008.18p.

TONIETTO, J.; CARBONNEAU, A. 2004. A multicriteria climatic classification system for grapegrowing regions worldwide. Agricultural and Forest Meteorology, 124/1-2, 81-97. Disponível em: <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/117931/1/1-s2.0-S0168192304000115-main.pdf> Acesso em out 2020.

VAN LEEUWEN C., FRIANT PH., CHONE X., TRÉGOAT O., KOUNDOURAS S. AND DUBOURDIEU D., 2004. Influence of climate, soil and cultivar on terroir. Am. J. Enol. Vitic., 55, 207-217.

VELLOSO, C.Q. Indicação geográfica e desenvolvimento territorial sustentável: a atuação dos atores sociais nas dinâmicas de desenvolvimento territorial a partir da ligação do produto ao território (um estudo de caso em Urussanga, SC). 2008. 166f. Dissertação (Mestrado em Agroecossistemas) - Centro de Ciências Agrárias, Universidade Federal de Santa Catarina, SC.

VIEIRA, H J; IRIA S. ARAUJO. S.; EVERTON BLAINSKI, E. B.; DELA BRUNA, E. Quociente Héliopluiométrico de Maturação para as safras vitícola para a uva Goethe em Urussanga – SC. Encontro Nacional sobre Fruticultura de Clima Temperado. Raiburg. Ed. Epagri. Florianópolis. ISSN 2175-1889. Disponível em: <https://senafrut.com.br/>

WESTPHALEN, S. L. Bases ecológicas para determinação de regiões de maior aptidão vitivinícola no Rio Grande do Sul. In: Simpósio Latinoamericano de la uva y del vino, 1976, Montevideo. Annales Laboratorio Tecnológico Cuaderno Técnico, 38, Montevideo, 1977, p.89 - 101.

[Assinatura Digital]

**Altair da Silva**

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





## Assinaturas do documento



Código para verificação: **Q7Q895KD**

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



**ALTAIR DA SILVA** (CPF: 579.XXX.839-XX) em 22/12/2021 às 17:59:59

Emitido por: "Autoridade Certificadora SERPRORFBv5", emitido em 29/01/2021 - 15:47:54 e válido até 29/01/2024 - 15:47:54.  
(Assinatura ICP-Brasil)

Para verificar a autenticidade desta cópia, acesse o link <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo/conferencia-documento/U0FSXzcwMDNfMDAwMDQyODVfNDI4N18yMDIxX1E3UTg5NUtE> ou o site <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo> e informe o processo **SAR 00004285/2021** e o código **Q7Q895KD** ou aponte a câmera para o QR Code presente nesta página para realizar a conferência.