

Revista da  
**Propriedade  
Industrial**

Nº 2841  
17 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 303 (Exigência em fase preliminar do pedido de registro)**

BR402025000006-3 (GUARAPUAVA)

### **CÓDIGO 325 (Pedido de registro arquivado)**

BR402024000021-4 (ESPÍRITO SANTO)

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

BR402025000001-2 (REGIÃO DO CARÁ)

### **CÓDIGO 395 (Concessão de registro)**

BR402023000015-7 (SUDOESTE DO PARANÁ)



INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS – RPI 2841, de 17 de junho de 2025

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

**Nº DO PEDIDO:** BR402025000006-3

**INDICAÇÃO GEOGRÁFICA:** Guarapuava

**ESPÉCIE:** Indicação de Procedência

**NATUREZA:** Produto

**PRODUTO:** Cervejas artesanais

**REPRESENTAÇÃO:**



**PAÍS:** Brasil

**DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA:** Território do município de Guarapuava, no estado do Paraná.

**DATA DO DEPÓSITO:** 22 de maio de 2025

**REQUERENTE:** Associação das Cervejarias de Guarapuava - GUARACERVA

**PROCURADOR:** Não há

**DESPACHO**

O pedido não atende ao disposto no art. 19 da Portaria/INPI/PR nº 04/22. A não manifestação no prazo de 60 (sessenta) dias acarretará o arquivamento do pedido de registro.

Cumpra a exigência observando o disposto no parecer.



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

**EXAME PRELIMINAR**

## **1. INTRODUÇÃO**

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

Este relatório visa a verificar a conformidade do pedido de registro em questão com os requisitos preliminares de exame, nos termos do art. 16º da Portaria/INPI/PR n.º 04/22.

## **2. RELATÓRIO**

O pedido de registro foi protocolizado no Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) por meio da petição n.º 870250042041 de 22 de maio de 2025, recebendo o n.º BR402025000006-3.

Junto ao requerimento eletrônico, foram apresentados os seguintes documentos:

- Caderno de especificações técnicas – fls. 4 a 18;
- Estatuto Social registrado – fls. 20 a 32;
- Ata registrada da Assembleia Geral com aprovação do Estatuto Social e eleição da diretoria, acompanhada de lista de presença – fls. 33 a 37, 39 a 41, e 42 a 44;
- Ata registrada da Assembleia Geral com aprovação do caderno de especificações técnicas e lista de presença indicando quem dentre os presentes são produtores de cervejas artesanais – fls. 48 a 52;
- Declaração de estarem os produtores estabelecidos na área delimitada – fls. 66 a 70;
- Documentos que buscam comprovar a espécie requerida – fls. 71 a 314;
- Instrumento oficial que delimita a área geográfica – fls. 315 a 321;
- Representação gráfica ou figurativa da IG ou representação geográfica de país, cidade, região ou localidade – fl. 2;
- Outros documentos:
  - Edital de convocação de Assembleia de fundação da Guaracerva, fls. 38 e 45;
  - Recibo n.º 0020175 do 1º Serviço de Registro de Títulos e Documentos e Civil de Pessoas Jurídicas, fl. 47;

- Edital de convocação de Assembleia da Guaracerva, fl. 53;
- Identidade e CPF dos representantes legais – fl. 54 a 65;

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

- Ata registrada da posse da atual Diretoria, acompanhada de lista de presença, exigido pelo inciso V, c, do art. 16º Portaria/INPI/PR nº 04/22.

### 3. CONCLUSÃO

Considerando o exposto no RELATÓRIO, e tendo em vista o *caput* e o §1º do art. 19 da Portaria/INPI/PR nº 04/22, deverão ser cumpridas as seguintes exigências:

- 1) Apresente a Ata registrada da posse da atual Diretoria, acompanhada de lista de presença, exigido pelo inciso V, c, do art. 16º Portaria/INPI/PR nº 04/22.

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

**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.**

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

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, 11 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 2841, de 17 de junho de 2025.

**CÓDIGO 325 (Pedido de registro arquivado)**

**Nº DO PEDIDO:** BR402024000021-4

**INDICAÇÃO GEOGRÁFICA:** Espírito Santo

**ESPÉCIE:** Indicação de Procedência

**NATUREZA:** Serviço

**SERVIÇO:** Serviço de representação turística

**REPRESENTAÇÃO:** Não há

**PAÍS:** Brasil

**DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA:** Municípios de Araçatiba, Reis Magos, Anchieta e Palácio Anchieta, todos no estado do Espírito Santo.

**DATA DO DEPÓSITO:** 18 de outubro de 2024

**REQUERENTE:** Instituto Modus Vivendi de Desenvolvimento Social, Cultural e Ambiental

**PROCURADOR:** Rubens dos Santos Filho

**DESPACHO**

Arquivado o pedido de registro por falta de cumprimento de exigência.

Acompanha este despacho o relatório de exame.



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

**EXAME PRELIMINAR**

**1. INTRODUÇÃO**

O presente pedido refere-se à solicitação de reconhecimento da indicação geográfica (IG) “ESPÍRITO SANTO” para o serviço “REPRESENTAÇÃO TURÍSTICA”, 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 resposta às exigências formuladas anteriormente, de acordo com o publicado na Revista de Propriedade Industrial – RPI 2813, de 03 de dezembro de 2024, sob o código de despacho 303.

**2. RELATÓRIO**

O pedido de registro foi protocolizado no Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) por meio da petição n.º 870240089386 de 18 de outubro de 2024, recebendo o n.º BR402024000021-4.

Após um primeiro exame preliminar, foi verificada a necessidade de conformação do pedido à norma vigente, conforme exigência publicada em 03 de dezembro de 2024, sob o código 303, na RPI 2813.

Até 10 de junho de 2025, não havia sido protocolizada pela Requerente nenhuma petição em atendimento ao despacho supracitado. Além disso, até a presente data não foi formulado qualquer pleito de devolução de prazo.

**3. CONCLUSÃO**

Considerando que não houve resposta tempestiva à(s) exigência(s) formulada(s) no processo, o pedido será **ARQUIVADO**, conforme dispõe o §2º do art. 19 da Portaria/INPI/PR n.º 04/22.

Não cabe recurso da decisão que determinar o arquivamento definitivo do pedido de indicação geográfica, conforme dispõem o caput e o parágrafo único do art. 31 da Portaria/INPI/PR nº 04/22.

Documento assinado digitalmente

Rio de Janeiro, 11 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 2841 de 17 de junho de 2025

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

**Nº DO PEDIDO:** BR402025000001-2

**INDICAÇÃO GEOGRÁFICA:** Região do Cará

**ESPÉCIE:** Indicação de Procedência

**NATUREZA:** Produto

**PRODUTO:** Polvilho

**REPRESENTAÇÃO:**



**PAÍS:** Brasil

**DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA:** Município de Bela Vista de Goiás, situado no estado de Goiás. Possui os limites e confrontações descritos no memorial, tomando como base o sistema de coordenadas planas, o Datum SIRGAS 2000 e a projeção Universal Transversa de Mercator (UTM), Zona 22 Sul. Inicia-se a descrição no ponto 1, de coordenadas 16°52'8.57"S 49° 3.188' O, no município de Bela Vista de Goiás, sendo o ponto de maior extremidade ao norte, entre dois afluentes do Ribeirão Aborrecido; Continuando para o ponto 2, com coordenadas 16° 53.638'S 48°53.524'O, também situado no município de Bela Vista de Goiás, situado próximo às nascentes do Córrego São Bento; O ponto 3 está localizado próximo ao perímetro urbano de Bela Vista de Goiás, nas margens do Rio Piracanjuba e possuiu as coordenadas 16° 59.100'S 48° 54.290'O; O ponto 4 está localizado no extremo leste da área levantada, entre os limites dos municípios Bela Vista de Goiás e Piracanjuba, com as coordenadas 17° 2.911'S 48° 51.547'O, próximo à nascente do Córrego Brejão; O ponto 5, compreende a extremidade sul, localizado no limite do município de Hidrolândia, situado próximo à nascente do Córrego Buriti, afluente do Córrego Cará, e possui as coordenadas 17° 3.678'S 49° 5.070'O; O ponto 6 está localizado no limite de três municípios: Piracanjuba, Hidrolândia e Bela Vista de Goiás, situado às margens do Rio Meia Ponte e possuindo as coordenadas 17° 3.405' S 49° 5.417'O; e por fim, o ponto 7, localizado no limite dos municípios de Bela Vista de Goiás e Hidrolândia, às margens do Rio Meia Ponte, e representa a extremidade oeste, com as coordenadas 16°56.32' S 49° 5.289'O, por fim, do ponto 7 segue até o primeiro ponto (1), perfazendo uma área total de 434,83 km<sup>2</sup>.

**DATA DO DEPÓSITO:** 16/01/2025

**REQUERENTE:** Cooperativa Mista dos Pequenos Produtores de Polvilho e Derivados da Mandioca da Região do Cará - COOPERABS

**PROCURADOR:** Não há

## **DESPACHO**

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

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



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

**EXAME PRELIMINAR**

**1. INTRODUÇÃO**

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

Este relatório visa a verificar o cumprimento das exigências formuladas, de acordo com o publicado na Revista de Propriedade Industrial – RPI 2829 de 25 de março de 2025, sob o código de despacho 303.

**2. RELATÓRIO**

O pedido de registro foi protocolizado no Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) por meio da petição n.º 870250003598 de 16 de janeiro de 2025, recebendo o nº BR402025000001-2.

Após um primeiro exame preliminar, foi verificada a necessidade de conformação do pedido à norma vigente, conforme exigência publicada em 25 de março de 2025, sob o código 303, na RPI n.º 2829.

Em 23 de abril de 2025, foi protocolizada tempestivamente pela Requerente a petição n.º 870250032364, em atendimento ao despacho de exigência supracitado.

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

**2.1 Exigência nº 1**

A exigência nº 1 solicitou:

1) *Apresente cópia da lista de presença da assembleia que empossou a atual Diretoria, constante do Livro de Presença das Assembleias Gerais da Cooperativa conforme informado na própria ata apresentada, nos termos do art. 16, inciso V, alínea c, da Portaria/INPI/PR nº 04/22.*

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

- Lista de presença na assembleia geral ordinária da COOPERABS de 29 de março de 2022, fls.206/208;

A lista em questão contém 27 assinaturas. Considera-se, portanto, **cumprida** a exigência preliminar anteriormente formulada.

### **3. CONCLUSÃO**

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

Dessa forma, encaminha-se o pedido para publicação.

Documento assinado digitalmente

Rio de Janeiro, 11 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



# **CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS (CET)**

**Indicação de Procedência Polvilho da Região do Cará**



## 2024. Cooperativa Mista dos Pequenos Produtores de Polvilho e Derivados da Mandioca da Região do Cará - COOPERABS



TODOS OS DIREITOS RESERVADOS

A reprodução não autorizada desta publicação, no todo ou em parte, constitui violação dos direitos autorais (Lei nº 9.610/1998).

Instituições apoiadoras da Indicação de Procedência Polvilho da Região do Cará:



PREFEITURA MUNICIPAL DE  
**BELA VISTA  
DE GOIÁS**  
*Nós amamos, nós cuidamos!*



**INSTITUTO FEDERAL**  
Goiano



**INSTITUTO FEDERAL**  
Goiano  
Campus Hidrolândia



**UFG**  
UNIVERSIDADE  
FEDERAL DE GOIÁS



**INSTITUTO FEDERAL**  
Espírito Santo



**INSTITUTO FEDERAL**  
São Paulo

MINISTÉRIO DA  
AGRICULTURA E  
PECUÁRIA



MINISTÉRIO DA  
EDUCAÇÃO





## SUMÁRIO

<b>Introdução</b>	<b>1</b>
<b>Modalidade de Indicação Geográfica</b>	<b>1</b>
<b>Nome geográfico</b>	<b>1</b>
<b>Denominação do Produto</b>	<b>1</b>
<b>Descrição do Produto</b>	<b>1</b>
<b>Substituto processual</b>	<b>2</b>
<b>Delimitação Geográfica</b>	<b>2</b>
<b>Processo de produção</b>	<b>2</b>
<b>Mecanismos de controle</b>	<b>4</b>
<b>Representação gráfica da marca figurativa</b>	<b>4</b>
<b>Conselho regulador</b>	<b>6</b>
<b>Estrutura do Conselho Regulador</b>	<b>6</b>
<b>Composição do Conselho Regulador</b>	<b>6</b>
<b>Atribuições do Conselho Regulador</b>	<b>6</b>
<b>Direitos dos Produtores</b>	<b>7</b>
<b>Deveres dos Produtores</b>	<b>7</b>
<b>Sanções e Penalidades</b>	<b>8</b>



## **Introdução**

O presente Caderno de Especificações Técnicas refere-se ao controle da Indicação Geográfica na modalidade Indicação de Procedência e tem por objetivo de regular as condições de uso do sinal distintivo pelos produtores de Polvilho da Região do Cará.

Este, foi pautado na legislação brasileira de propriedade industrial (Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996) e orientações do Instituto Nacional da Propriedade Industrial – INPI (Portaria/INPI/PR nº 04, de 12 de janeiro de 2022 e Manual de Indicações Geográficas), foi elaborado pela Cooperativa Mista dos Pequenos Produtores de Polvilho e Derivados da Mandioca da Região do Cará, e aprovado em Assembleia Geral, realizada em 04 de dezembro de 2024.

### **Modalidade de Indicação Geográfica**

Indicação de Procedência

### **Nome geográfico**

Região do Cará

### **Denominação do Produto**

Polvilho (amido de mandioca)

### **Descrição do Produto**

O polvilho da Indicação de Procedência Polvilho da Região do Cará é produzido de forma artesanal e possui consistência granulada, cor branca aroma, sabor levemente azedo e baixa umidade. A tradição da região se une às peculiaridades da produção do polvilho com características únicas (rendado) para uso na culinária. O processo de produção e de fermentação típico da região, em combinação com os demais fatores elencados neste Caderno de Especificações Técnicas (CET), representam um saber fazer e proporcionam as condições ideais para obtenção do perfil sensorial característico do polvilho da Indicação de Procedência Polvilho da Região do Cará.

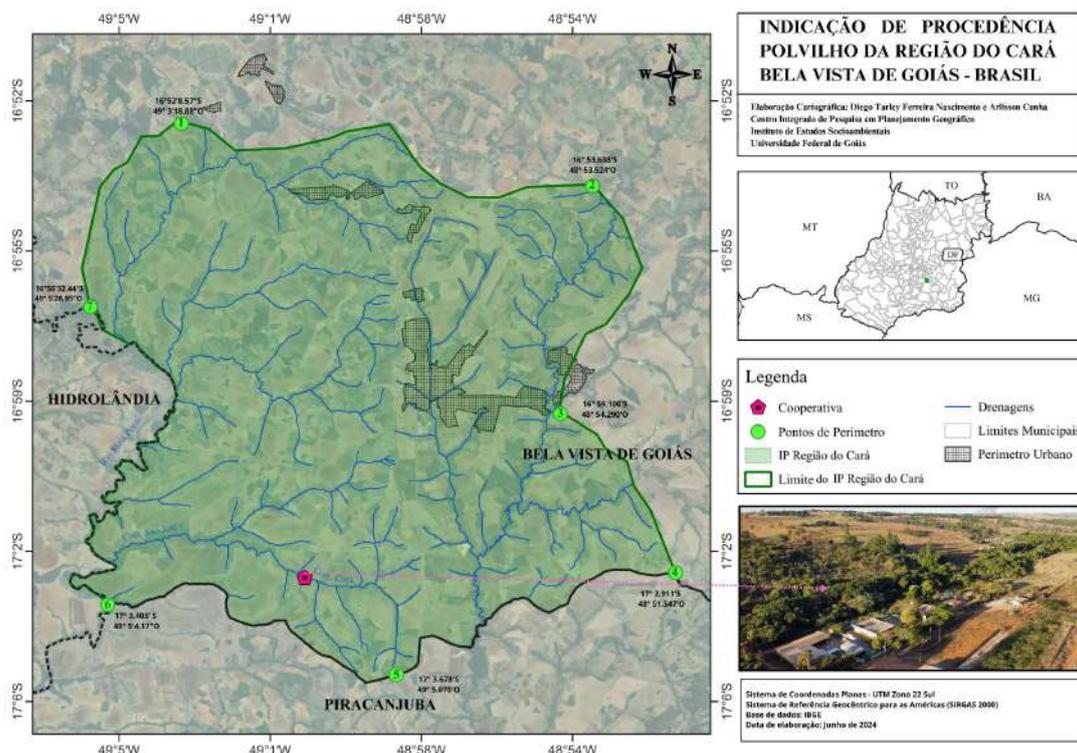


## Substituto processual

Cooperativa Mista dos Pequenos Produtores de Polvilho e Derivados da Mandioca da Região do Cará - COOPERABS, constituída na forma da Lei nº 5.764/71 e legislações pertinentes que regem-se pelas normas de Autogestão adotadas pelo sistema cooperativista e pelo seu Estatuto, está localizada na Fazenda Cará, Rod. GO 020 km 45, entrada na antiga estrada de Piracanjuba, Zona Rural – Bela Vista de Goiás – GO. CEP 75.240-000.

## Delimitação Geográfica

Município de Bela Vista de Goiás, no estado de Goiás.



Mapa da Delimitação Geográfica da Indicação de Procedência Polvilho da Região do Cará.

## Processo de produção

O processo de produção de polvilho, descrito neste CET, tem por objetivo descrever todas as etapas de fabricação, desde a colheita da matéria prima, seu



processamento até o armazenamento, que tornou o nome geográfico Região do Cará conhecido.

Os produtores autorizados devem seguir em seus processos produtivos as etapas de fabricação que retratam o saber fazer tradicional, resultando na garantia da obtenção do produto com as características de qualidade, contidas neste CET.

O único ingrediente usado para a fabricação do polvilho da Indicação de Procedência Polvilho da Região do Cará é a mandioca da variedade IAC 12 ou outras adaptadas à região.

Para produção do polvilho, aliadas aos fatores humanos do saber fazer, deve-se observar as seguintes etapas do seu processo produtivo:

1. Colheita da Mandioca: A colheita consiste na retirada das raízes da mandioca do solo, que pode ser manual ou mecanizada. Devem ser descartadas as raízes impróprias para o processamento.
2. Transporte da mandioca: As mandiocas devem ser transportadas o mais rápido possível para o local de processamento (unidade de beneficiamento de polvilho), no prazo máximo de 48 horas.
3. Limpeza das raízes: A limpeza das raízes consiste na retirada de sujidades, restos de solo, enraizamentos menores, corpos estranhos entre outros.
4. Descascamento: O descascamento das raízes é uma operação manual, realizada para a retirada da casca das raízes por meio de facas afiadas ou descascador.
5. Limpeza da raiz descascada: A limpeza das raízes descascadas é uma operação realizada com água corrente para retirar sujidades residuais.
6. Ralação das Raízes: Essa etapa consiste na moagem das raízes para obtenção da massa.
7. Lavagem da massa: Após a ralação das raízes, a massa deve ser lavada até a retirada do amido pelo lavador da massa, de modo a evitar a passagem de massa e até que a água se apresente transparente.
8. Decantação: A decantação, para a separação do amido do líquido sobrenadante, ocorre no período que varia de 18 a 24 horas.
9. Lavagem do amido (Bater o polvilho): Esta etapa compreende lavagem do amido para a retirada das impurezas.



10. Fermentação: Consiste em deixar o amido nos tanques, à temperatura ambiente, por um período que pode variar entre 3 à 15 dias, conforme o saber fazer. Durante todo o período de fermentação, o amido deve permanecer coberto por uma lâmina de água.

11. Coar o polvilho: O amido em pedra é peneirado com a utilização de peneiras com a malha adequada à granulometria desejada, conforme o saber fazer.

12. Secagem do polvilho: A secagem é feita sobre jiraus forrados com tecidos, ao ar livre, com exposição direta ao sol, por aproximadamente 8 horas, sempre mexendo o polvilho de 3 em 3 horas, até que ele atinja a umidade adequada, conforme o saber fazer.

13. Envase / embalagem: O envase deve ser em embalagens adequadas e exclusivas para essa finalidade.

14. Armazenamento do polvilho: O polvilho deve ser armazenado em local seco e arejado.

### **Mecanismos de controle**

- a) Ser produtor de polvilho na área delimitada
- b) O polvilho deverá ser produzido artesanalmente, para que não perca a tipicidade dos produtos.
- c) O polvilho produzido deverá atender os seguintes critérios: textura granulada; cor branca característica; aroma e sabor ácido característico; e baixa umidade.
- d) Para a comercialização, devem ser acondicionados em embalagens sempre novas de primeiro uso, podendo ser sacaria de rafia, plástica ou similares.
- e) Devem ser rastreados por meio da data de fabricação e número do lote.

### **Representação gráfica da marca figurativa**

O sinal distintivo da Indicação de Procedência Região do Cará é uma arte autoral que retrata a tradição e foca na valorização da coletividade. Todos os elementos foram elaborados com propósito, no intento de reproduzir a força desse povo e a tradição da Região do Cará.



Os personagens centrais são representações equitativas das produtoras e dos produtores de polvilho da região. Suas peles possuem tons terrosos, em homenagem à Terra, base que une todos os indivíduos dessa comunidade rural. Seus chapéus são representações dos cotidianamente utilizados pelos trabalhadores da região e, nessa representação, estão imagetivamente interligados. Ao centro, em branco, estão os jiraus de polvilho, aludindo a um dos diferenciais dos produtores locais: a secagem artesanal ao sol. Acima, estão camadas evocativas do belo pôr do sol do Cerrado e suas tonalidades vibrantes. Ao centro, há linhas horizontais verdes que simbolizam os mandiocais. Abaixo, reproduziu-se o córrego do Cará, que dá origem ao nome da região, e também à água em si, fonte da vida. Nota-se ainda que o céu em camadas funde-se harmoniosamente com as águas, formando uma unidade cíclica.



Representação gráfica da marca figurativa da Indicação de Procedência Polvilho da Região do Cará.

O sinal distintivo da Região do Cará possui contornos expressivos, formas limpas e geométricas, a exemplo de retas, intersecções, curvas, semi-círculos, ondulações e



camadas. No que tange à paleta cromática, o design abrange desde os contrastantes preto e branco, até as tonalidades mais saturadas, como variações de laranja, azul e verde. A tipografia empregada, LUFGA EXTRA BOLD, possui traços retificados, visando uma legibilidade aprimorada, mesmo em aplicações de menor escala. Destacam-se, igualmente, o realce deliberado na cor azul das palavras "Região do Cará".

### **Conselho regulador**

O Conselho Regulador é responsável pelo controle do uso de Indicação de Procedência Polvilho da Região do Cará.

### **Estrutura do Conselho Regulador**

O Conselho Regulador será constituído por 7 (sete) membros, sendo 3 produtores e 4 membros indicados por instituições parceiras envolvidas com a cadeia produtiva do polvilho.

### **Composição do Conselho Regulador**

O Conselho Regulador deverá atender à seguinte composição:

- a) três membros serão produtores de polvilho;
- b) um membro será do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Goiano (IF Goiano), com conhecimentos nas tecnologias de fabricação do polvilho ou na cultura da mandioca;
- c) um membro será da Universidade Federal de Goiás (UFG) ou do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Goiano (IF Goiano), com conhecimento em tecnologia do polvilho;
- d) um membro será representante do Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas - SEBRAE ou de outra instituição que promova a Indicação Geográfica;
- e) um membro será representante do governo municipal, como da Secretaria de Agricultura, que integram a Indicação Geográfica.



### **Atribuições do Conselho Regulador**

- a) orientar e controlar a produção, elaboração e a qualidade do produto amparado pela Indicação Geográfica, nos termos definidos no CET;
- b) zelar pelo prestígio da Indicação de Procedência Polvilho da Região do Cará no mercado nacional e internacional e adotar medidas cabíveis, visando evitar o uso indevido da Indicação Geográfica;
- c) elaborar e manter atualizados os registros e dados cadastrais dos produtores participantes da Indicação de Procedência Polvilho da Região do Cará, bem como adotar as medidas necessárias para o controle da produção, visando ao atendimento do disposto no CET;
- d) elaborar relatório de atividades;
- e) propor melhorias, quando necessário, no CET, conforme demandas dos produtores;
- f) controlar o uso correto das normas de rotulagem estabelecidas para a Indicação de Procedência, conforme definido no CET;
- g) elaborar, aprovar e implantar normas internas do próprio Conselho Regulador para operacionalização de atribuições estabelecidas no CET;

O Conselho Regulador reunir-se-á ordinariamente a cada 3 (três) meses e, extraordinariamente, sempre que necessário, com a presença mínima de 50% (cinquenta por cento) de seus membros, mediante convocação prévia.

As resoluções e decisões do Conselho Regulador deverão constar em atas no livro de "Atas de Reunião do Conselho Regulador", lidas, assinadas e aprovadas pelos membros presentes em cada reunião.

### **Direitos dos Produtores**

- a) fazer uso do selo da Indicação de Procedência Polvilho da Região do Cará no produto protegido pela mesma, atendendo as normas do CET.

### **Deveres dos Produtores**

- a) zelar pela imagem da Indicação de Procedência Polvilho da Região do Cará.



b) adotar as medidas normativas necessárias ao controle da produção previstas.

### **Sanções e Penalidades**

São consideradas infrações à Indicação Geográfica:

- a) o não cumprimento das normas de produção do polvilho protegido pela Indicação de Procedência Polvilho da Região do Cará;
- b) o uso do selo sem autorização do Conselho Regulador.

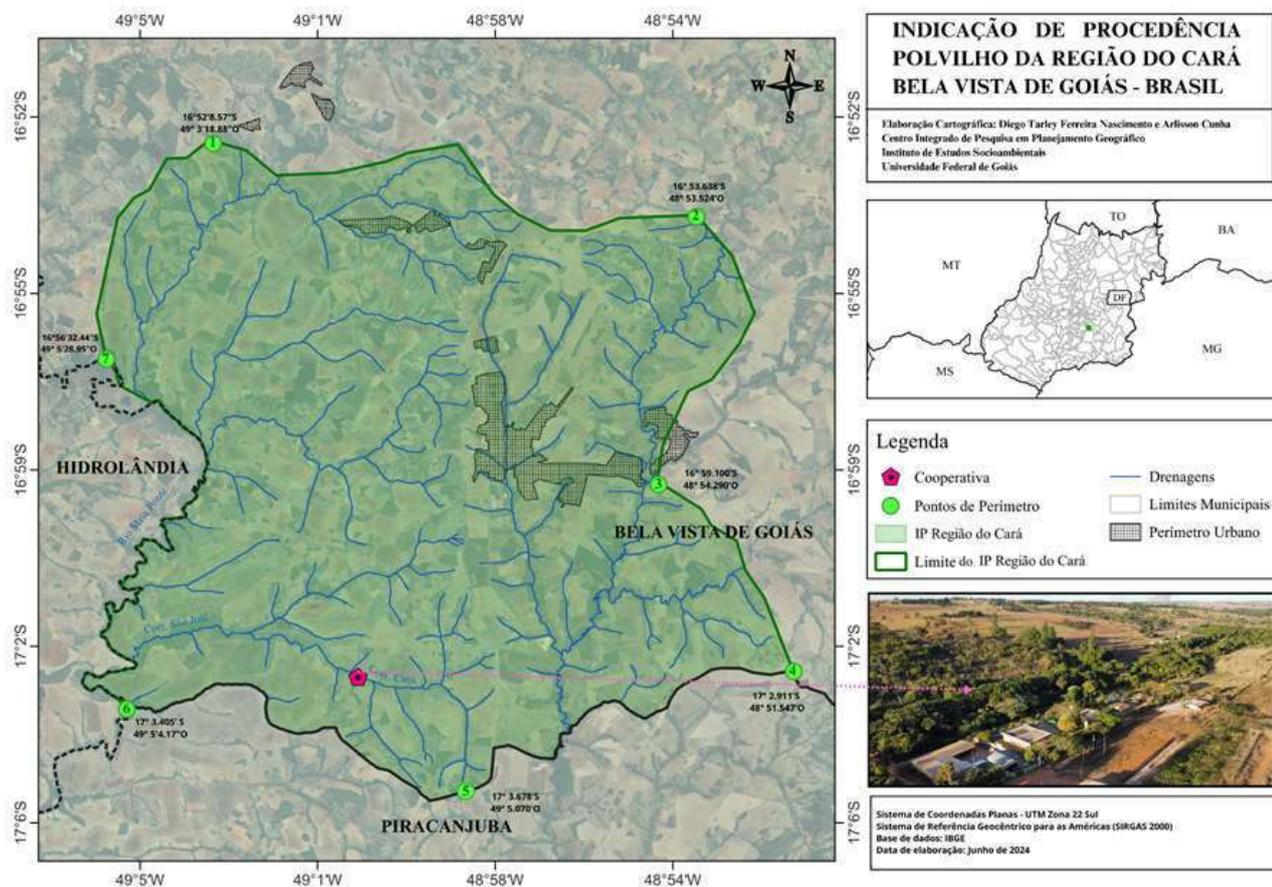
As sanções e penalidades podem ser:

- a) advertência por escrito;
- b) suspensão temporária do produtor na utilização do selo.

O período de suspensão será fixado pelo Conselho Regulador de acordo com a infração cometida e o grau de repercussão negativa em relação à reputação da Indicação de Procedência Polvilho da Região do Cará.



Pontos	Longitude (Oeste)	Latitude (Sul)
1	49° 3.188'	16°52'8.57"
2	48° 53.524'	16° 53.638'
3	48° 54.290'	16° 59.100'
4	48° 51.547'	17° 2.911'
5	49° 5.070'	17° 3.678'
6	49° 5.417'	17° 3.405'
7	49° 5.289'	16°56.32'



Mapa da Delimitação Geográfica da Indicação de Procedência Polvilho da Região do Cará.

**PARECER TÉCNICO**

Em análise aos documentos apresentados e relacionados, assim como várias reuniões e visitas técnicas desde 2012, foram realizadas vistorias in loco da área delimitada acima, onde verificou-se que há conformidade entre a solicitação e a referida área, confirmando assim que os produtores e local de fabricação do polvilho estão dentro da mesma, conforme solicitado. Posto isso, nos manifestamos favoráveis ao pleito em questão.

**REFERÊNCIAS**

- Instrução Normativa nº 095 de 28 de dezembro de 2018;
- Portaria INPI/PR nº 04, de 12 de Janeiro de 2022;

<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/sustentabilidade/indicacao-geografica/emissao-de-instrumento-oficial-para-pedidos-de-indicacao-geografica/manual-tecnico-procedimentos-para-delimitacao-de-area-de-indicacoes-geograficas-e-emissao-de-instrumento-oficial-2021>; acesso em 20/12/2024;

[http://manualdemarcas.inpi.gov.br/projects/manual-de-indicacoes-geograficas/wiki/07\\_01\\_Requerente\\_Nacional#:~:text=%C3%A9cie%20de%20IG%20requerida;acesso em 20/12/2024.](http://manualdemarcas.inpi.gov.br/projects/manual-de-indicacoes-geograficas/wiki/07_01_Requerente_Nacional#:~:text=%C3%A9cie%20de%20IG%20requerida;acesso+em+20/12/2024)

[https://geofp.ibge.gov.br/cartas\\_e\\_mapas/mapas\\_municipais/colecao\\_de\\_mapas\\_municipais/2020/GO/bela\\_vista\\_de\\_goiias/5203302\\_MM.pdf](https://geofp.ibge.gov.br/cartas_e_mapas/mapas_municipais/colecao_de_mapas_municipais/2020/GO/bela_vista_de_goiias/5203302_MM.pdf); acesso em 20/12/2024;



Documento assinado eletronicamente por **MARIA APARECIDA PEREIRA DA SILVA, Agente de Atividades Agropecuárias - AAA**, em 26/12/2024, às 16:06, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º, § 3º, do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



Documento assinado eletronicamente por **RODRIGO BATISTA DE PAULA, Auditor(a) Fiscal Federal Agropecuário(a)**, em 26/12/2024, às 16:06, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º, § 3º, do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site: [https://sei.agro.gov.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](https://sei.agro.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **39282968** e o código CRC **ED33D99E**.

INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS – RPI 2841 de 17 de junho de 2025

**CÓDIGO 395 (Concessão de registro)**

**Nº DO PEDIDO:** BR402023000015-7

**INDICAÇÃO GEOGRÁFICA:** Sudoeste do Paraná

**ESPÉCIE:** Indicação de Procedência

**NATUREZA:** Produto

**PRODUTO:** Queijo colonial

**REPRESENTAÇÃO:**



**PAÍS:** Brasil

**DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA:** A área geográfica delimitada para a Indicação de Procedência do Queijo Colonial do Sudoeste do Paraná abrange os seguintes municípios: Ampére, Barracão, Bela Vista da Caroba, Boa Esperança do Iguaçu, Bom Jesus do Sul, Bom Sucesso do Sul, Capanema, Chopinzinho, Clevelândia, Coronel Domingos Soares, Coronel Vivida, Cruzeiro do Iguaçu, Dois Vizinhos, Enéas Marques, Flôr da Serra do Sul, Francisco Beltrão, Honório Serpa, Itapejara d'Oeste, Manfrinópolis, Mangueirinha, Mariópolis, Marmeleiro, Nova Esperança do Sudoeste, Nova Prata do Iguaçu, Palmas, Pato Branco, Pérola d'Oeste, Pinhal de São Bento, Planalto, Pranchita, Realeza, Renascença, Salgado Filho, Salto do Lontra, Santa Izabel do Oeste, Santo Antônio do Sudoeste, São João, São Jorge d'Oeste, Saudade do Iguaçu, Sulina, Verê, Vitorino.

**DATA DO DEPÓSITO:** 20 de setembro de 2023

**REQUERENTE:** Associação dos Produtores de Queijo Artesanal do Sudoeste do Paraná - APROSUD

**PROCURADOR:** Não há

**DESPACHO**

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

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



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

**EXAME DE MÉRITO**

**1. INTRODUÇÃO**

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

Este relatório visa a verificar o cumprimento das exigências formuladas anteriormente, de acordo com o publicado na Revista de Propriedade Industrial – RPI 2825, de 25 de fevereiro de 2025, sob o código de despacho 304.

**2. RELATÓRIO**

O pedido de registro foi protocolizado no Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) por meio da petição n.º 870230083418 de 20 de setembro de 2023, recebendo o n.º BR402023000015-7.

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 25 de fevereiro de 2025, sob o código 304, na RPI 2825.

Em 15 de abril de 2025, foi protocolizada tempestivamente pela Requerente a petição n.º 870250030683, 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:

Reapresente o CET contendo as alterações requeridas no despacho de exigência publicado na RPI 2771 e realizadas quando do cumprimento de exigência apresentado por meio da petição n.º 870240030609, de 09

de abril de 2024, bem como não deixando de incluir no documento dispositivo que descreva a composição do Conselho Regulador;

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

- Caderno de Especificações Técnicas, fls. 04-26;

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

## 2.2 Exigência nº 2

A exigência nº 2 solicitou:

Apresente nova ata registrada de Assembleia com a aprovação do CET retificado, acompanhada de lista de presença que indique quais dentre os presentes é produtor de queijo colonial, conforme exige o art. 16, V, d, da Portaria INPI nº 4/2022;

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

- Ata registrada de Assembleia, acompanhada de lista de presença que indique quais dentre os presentes é produtor de queijo colonial, fls. 28-30;

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

## 2.3 Exigência nº 3

A exigência nº 3 solicitou:

Apresente a lista de presença relativa à ata registrada da Assembleia da posse da atual diretoria da APROSUD, acompanhada de lista de presença assinada, conforme exige o art. 16, V, c, da Portaria INPI nº 4/2022.

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

- Lista de presença assinada, fls. 32;

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

## 2.4 Outros documentos

Além disso, foram anexados os seguintes documentos:

- Comprovante de pagamento – fls. 33-34.

### 3. CONCLUSÃO

Com base na documentação apresentada, no Sul do Brasil, a fabricação do queijo colonial tem sua origem com os imigrantes europeus, que trouxeram consigo a tecnologia de fabricação de queijos, adaptando-a às condições brasileiras. As famílias agricultoras chegaram à região Sudoeste do Paraná mais intensamente a partir da década de 1940, vindos de Santa Catarina e Rio Grande do Sul. Conservaram, nesta trajetória, o saber-fazer dos produtos artesanais, chamados “coloniais”. Atualmente, a produção de queijo colonial, como é conhecido, representa uma importante estratégia para a reprodução da agricultura familiar.

O queijo colonial é reconhecido como um importante produto da região Sul do Brasil. É um dos mais consumidos pela população no Sudoeste do Paraná, considerado parte da cultura dos indivíduos nesta região. Trata-se de um queijo produzido a partir de leite cru, historicamente fabricado na região desde a chegada dos imigrantes colonizadores, cujo processo de produção vem sendo repassado entre as gerações de agricultores familiares. O queijo colonial produzido no Sudoeste do Paraná é maturado, de massa crua, semicozida ou cozida, que se obtém da coagulação do leite por meio do coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas. É uma alternativa para agregar valor à produção de leite e aumentar a renda dos pequenos produtores, com importante papel na economia da região.

Segundo o Censo Agropecuário de 2017 realizado pelo IBGE, o Sudoeste do Paraná é a região do estado que concentra o maior número de produtores de queijo paranaenses, com cerca de 25% do total de produtores do estado, fato que revela a importância deste produto para a agricultura familiar desta região. As peculiaridades na sua forma de produção, da criação do gado leiteiro e das pastagens próprias da região fizeram os queijos regionais lá produzidos ganharem notoriedade por sua qualidade, sabores e forma de consumo, estando arraigado na cultura de quase toda a população regional.

Por outro lado, o queijo colonial do Sudoeste do Paraná é elaborado por meio da combinação de práticas tradicionais e técnicas modernas. A produção, que preserva métodos herdados de gerações, tem sido aprimorada com o uso de tecnologias e de manejo sustentável. Esse equilíbrio é um dos fatores que têm levado os queijos coloniais da região a conquistar espaço nos mercados locais e nacionais.

Em todos os 42 municípios do Sudoeste do Paraná há queijarias produzindo o queijo colonial, em decorrência da região ser a maior bacia leiteira do estado. São aproximadamente 60 queijarias formais e em torno de 100 iniciativas com potencial de legalização. É uma realidade que gera renda para os empreendedores envolvidos e oferece aos consumidores, de

praticamente todo o território nacional, um produto de característica peculiar, que agrega práticas produtivas e de uso de insumos que o distingue dos demais.

A notoriedade da região da produção do queijo colonial fica evidente com sua participação na Rota do Queijo Paranaense, lançada em 2021, que contempla queijarias de todo o estado, possuindo cerca de 51% das propriedades rurais que fazem parte do roteiro. Além disso, as queijarias participam de concursos nacionais e internacionais de alta relevância e a conquista de prêmios é cada vez mais recorrente.

Ainda, o Sudoeste do Paraná iniciou o Inova Queijo, evento que tem o apoio do Governo do Estado e visa levar informações técnicas para melhorias desde a produção até a entrega ao consumidor final, além de motivar novos potenciais queijeiros pela vocação local. A tradição na produção do queijo colonial na Região Sudoeste do Paraná já é reconhecida pelo Movimento *Slow Food*, movimento mundial que promove a preservação e cultura ligada aos produtos tradicionais.

Destaca-se, também, que a cultura no consumo do queijo colonial está igualmente presente no mercado consumidor local. Como consequência, em 03 de maio de 2024, entrou em vigor a lei estadual 21.966, que reconhece o queijo colonial do Sudoeste do Paraná como Patrimônio de Natureza Cultural Imaterial do Estado do Paraná.

Verificou-se, pelos dados do IBGE, por informações de autores que pesquisam a temática, bem como pelos dados históricos, que a região Sudoeste do Paraná possui tradição na produção do queijo artesanal, também denominado de Colonial. Ademais, observou-se que a tradição na produção do queijo está e sempre esteve presente entre os agricultores familiares da região, também denominados “colonos”. Dessa maneira, fica comprovado que o Sudoeste do Paraná se tornou conhecido como centro de produção de Queijo Colonial, requisito legal para a proteção desse nome geográfico como indicação de procedência.

Verificada a presença dos requisitos estabelecidos pela Lei n.º 9.279/96 e pela Portaria/INPI/PR nº 04/22, e não havendo pendências quanto ao exame, recomendamos a **CONCESSÃO** do pedido de registro e expedição do certificado de reconhecimento do nome geográfico “**SUDOESTE DO PARANÁ**” para o produto **Queijo colonial** como **INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA (IP)**, nos termos do art. 22, *caput* e §1º, da Portaria/INPI/PR nº 04/22. Ressalta-se que a proteção conferida pelo presente reconhecimento recai, tão somente, sobre o nome geográfico objeto do pedido e não sobre eventuais expressões complementares, tais como nome do produto ou serviço e descrição da espécie da IG.

Inicia-se, a contar da data de publicação do presente despacho, o prazo de 60 (sessenta) dias para a interposição de recursos (Cód. 622 da tabela de retribuições dos serviços prestados pelo INPI) quanto à concessão do pedido de registro de indicação geográfica, nos termos dos arts. 212 a 215 da Lei n.º 9.279/96, conforme dispõe o art. 31 da Portaria/INPI/PR nº 04/22. Eventuais recursos deverão ser protocolados exclusivamente pelo Módulo de Indicações Geográficas do Peticionamento Eletrônico do INPI – e-IG.

Dessa forma, encaminha-se o pedido para publicação.

Documento assinado digitalmente

Rio de Janeiro, 05 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

# **CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ**

## **SUMÁRIO**

**CAPÍTULO I - DO OBJETO**

**CAPÍTULO II – DO PRODUTO**

**CAPÍTULO III - DA PRODUÇÃO**

**Seção I – Delimitação da Área**

**Seção II – Processo**

**Seção III – Identidade e Qualidade**

**Seção IV - Rotulagem**

**Seção V - Comercialização**

**CAPÍTULO IV - DO NOME GEOGRÁFICO DA IP QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ**

**CAPÍTULO V - DOS DIREITOS E DEVERES**

**CAPÍTULO VI – DO CONSELHO REGULADOR**

**CAPÍTULO VII –DO CONTROLE**

**CAPÍTULO VIII - DAS INFRAÇÕES, PENALIDADES E PROCEDIMENTOS**

**CAPÍTULO IX - DISPOSIÇÕES FINAIS**

**SERVIÇO DE REGISTRO CIVIL DAS PESSOAS  
NATURAIS, REGISTRO DE TÍTULOS E  
DOCUMENTOS E CIVIL DAS PESSOAS  
JURÍDICAS DE CHOPINZINHO/PR  
RAQUEL DOS SANTOS CARVALHO  
OFICIAL DE REGISTRO**

**CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA IP  
QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ**

**CAPÍTULO I  
- DO OBJETO -**

**Art. 1º.** O presente Caderno de Especificações estabelece o regime aplicável a produção, controle, apresentação, promoção e defesa da indicação de procedência **QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ**.

**Art. 2º.** A indicação de procedência **QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ** é direito exclusivo de todos os produtores estabelecidos dentro da área geográfica delimitada, que satisfaçam o disposto no presente Caderno, se submetam ao controle definido pelo Conselho Regulador e atendam as demais legislações aplicáveis.

**Art. 3º.** A indicação de procedência **QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ** é exclusiva para identificar o queijo Colonial produzido dentro da área de produção delimitada, conforme disposto no presente Caderno e nas demais legislações aplicáveis.

**CAPÍTULO II  
- DO PRODUTO -**

**Art. 4º.** O queijo Colonial produzido no Sudoeste do Paraná é maturado, de massa crua, semi-cozida ou cozida, que se obtém da coagulação do leite por meio do coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas.

**CAPÍTULO III  
- DA PRODUÇÃO -**

**Seção I  
- Delimitação da Área -**

**Art. 5º.** Delimitação da Área de Produção:

A área geográfica delimitada para a Indicação de Procedência **QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ**, abrange os seguintes municípios: Ampére, Barracão, Bela Vista da Caroba, Boa Esperança do Iguaçu, Bom Jesus do Sul, Bom Sucesso do Sul, Capanema, Chopinzinho, Clevelândia, Coronel Domingos Soares, Coronel Vivida, Cruzeiro do Iguaçu, Dois Vizinhos, Enéas Marques, Flor da Serra do Sul, Francisco Beltrão, Honório Serpa, Itapejara d'Oeste, Manfrinópolis, Mangueirinha, Mariópolis, Marmeleiro, Nova Esperança do Sudoeste, Nova Prata do Iguaçu, Palmas, Pato Branco, Pérola d'Oeste, Pinhal de São Bento, Planalto, Pranchita, Realeza, Renascença, Salgado Filho, Salto do Lontra, Santa Izabel do Oeste, Santo Antônio do Sudoeste, São João, São Jorge d'Oeste, Saudade do Iguaçu, Sulina, Verê, Vitorino.

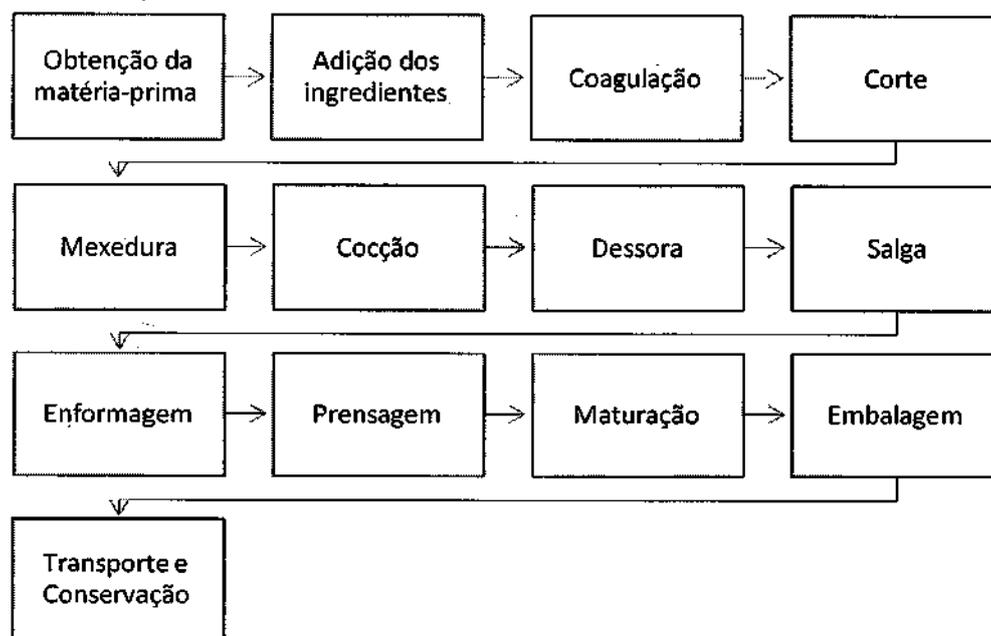
**SERVIÇO DE REGISTRO CIVIL DAS PESSOAS  
NATURAIS, REGISTRO DE TÍTULOS E  
DOCUMENTOS E CIVIL DAS PESSOAS  
JURÍDICAS DE CHOPINZINHO/PR  
RAQUEL DOS SANTOS CARVALHO  
OFICIAL DE REGISTRO**

Página 2 | 23

# CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA IP QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ

## Seção II - Processo -

**Art. 6º.** As etapas de produção da Indicação de Procedência QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ, são:



### Obtenção da matéria-prima

O leite utilizado para produção do queijo Colonial é o leite de vaca. A utilização do leite cru é permitida nas queijarias situadas em propriedades certificadas como livres de tuberculose e brucelose, que participam do programa de controle de mastite, programa de Boas Práticas Agropecuárias (BPA) na produção leiteira, que tem o monitoramento e controle da potabilidade da água utilizada e a rastreabilidade de produtos. Além disso, também é necessária a implantação do programa de Boas Práticas de Fabricação (BPF) e período de maturação deve seguir a legislação vigente.

Ressalta-se que a água deve ser clorada e submetida a análises periódicas a fim de monitorar a potabilidade.

## CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA IP QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ

O leite utilizado na produção do queijo Colonial é predominantemente da propriedade. Predominam animais da raça Holandesa, seguida pela Jersey e mestiço de raças leiteiras. A maioria dos animais são alimentados a pasto, seguido por ração e/ou silagem.

A ordenha é realizada de forma mecânica, sendo mais utilizado o circuito fechado, seguido pelo balde ao pé. A maioria dos produtores mistura o leite das ordenhas da manhã e da tarde para fazer o queijo Colonial. O leite para fabricação do queijo Colonial deve ser o mais fresco possível, ou seja, obtido e utilizado em um intervalo de tempo pequeno.

Após a ordenha, o leite é filtrado, utilizando um tecido fino. Essa prática retira impurezas e detritos que possam estar no leite, o que diminui possíveis focos de contaminação que possam causar defeitos nos queijos. Podem ser utilizados coadores de tela fina de 0,10 a 0,15 mm de abertura média.

Em relação ao teor de gordura, utiliza-se o leite com o teor original de gordura, sendo que poucos produtores fazem um desnate parcial do leite antes da fabricação do queijo. O teor de gordura é variável de acordo com a raça dos animais, alimentação, entre outros fatores.

### Adição de Ingredientes

A adição dos ingredientes ao leite é feita já na temperatura de coagulação. É importante determinar o volume de leite disponível diariamente para fabricação do queijo, pois mesmo pequenas variações no volume podem ocasionar erros na quantidade dos ingredientes a serem adicionados.

### **IOGURTE NATURAL**

Esse ingrediente é opcional, sendo que muitos produtores realizam a adição de iogurte natural ao leite antes da adição do coalho. A adição desse ingrediente colabora na acidificação do produto.

### **COALHO**

O queijo Colonial é produzido pela ação enzimática do coalho, sendo o coalho líquido o mais utilizado. Sua adição é feita após a adição do iogurte natural (quando ocorrer).

Página 4 | 23

SERVIÇO DE REGISTRO CIVIL DAS PESSOAS  
NATURAIS, REGISTRO DE TÍTULOS E  
DOCUMENTOS E CIVIL DAS PESSOAS  
JURÍDICAS DE CHOPINZINHO/PR  
RAQUEL DOS SANTOS CARVALHO  
OFICIAL DE REGISTRO

## CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA IP QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ

Para não comprometer o rendimento da fabricação, não gerar sabor amargo e não causar amolecimento do queijo durante a maturação, recomenda-se seguir as instruções do fabricante.

### **OUTROS INGREDIENTES**

Os produtores que utilizam leite pasteurizado para produção do queijo Colonial adicionam fermento láctico comercial. Esse tem função importante quando o leite é pasteurizado, pois no processo de pasteurização ocorre a eliminação de grande parte da microbiota desejável do leite. O cloreto de cálcio também é utilizado nesse caso. Esse ingrediente é importante no processo de coagulação de leite pasteurizado para repor o cálcio solúvel, devido a insolubilização do cálcio no tratamento térmico do leite. O cálcio contribui para a formação e firmeza da coalhada.

A natamicina, um fungicida eficaz contra bolores (mofos) e leveduras que não tem ação contra bactérias, é utilizada por alguns produtores. É aplicada ao queijo na forma de solução aquosa (de 0,1 a 0,2%) na qual os queijos são mergulhados após a salga. Não são utilizados corantes e nitratos na produção do queijo Colonial.

### **Coagulação**

O queijo Colonial é um queijo de coagulação mista, com predominância da ação enzimática. Após a adição do coalho ao leite, este deve ser mantido em repouso. A coagulação é a etapa em que ocorre a separação do leite adicionado de um coagulante em duas fases, sendo elas a coalhada (parte coagulada) e o soro de leite (parte líquida). A coalhada é composta por uma rede de proteínas, sendo elas caseínas, que retém gordura, água e minerais. As proteínas do soro, parte dos minerais e a maioria da lactose do leite vão para o soro.

A temperatura de coagulação do queijo Colonial fica entre 32 e 40 °C, sendo que a maioria utiliza 35—38°C. A temperatura é mantida no processo pelo uso de tanques de inox de camisa dupla.

### **Corte**

Antes de realizar o corte, é preciso verificar a firmeza da coalhada pelo ponto do corte, feito através da introdução de uma espátula (ou faca) na superfície do coágulo (o ponto

SERVIÇO DE REGISTRO CIVIL DAS PESSOAS  
NATURAIS, REGISTRO DE TÍTULOS E  
DOCUMENTOS E CIVIL DAS PESSOAS  
JURÍDICAS DE CHOPINZINHO/PR  
RAQUEL DOS SANTOS CARVALHO  
OFICIAL DE REGISTRO

## CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA IP QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ

ideal é quando a massa se parte sem quebrar, na forma de uma fenda). Além disso o corte deve ser feito cuidadosamente para evitar perda de massa no soro e diminuição do rendimento. Se o corte for realizado de forma adequada, o soro deve ser esverdeado e límpido. Soro com coloração esbranquiçada pode indicar corte inadequado e perda de proteínas.

O corte da massa (ou quebra da coalhada) na produção do queijo Colonial é realizado com liras, principalmente de forma manual. O tamanho dos cubos predominante é de cubos médios (0,6 a 1,5 cm), seguido por cubos pequenos (0,2 a 0,4 cm) e cubos grandes (2 a 3 cm). O tamanho dos cubos/grãos feitos no corte da massa do queijo interfere na dessora, sendo que quanto maior o cubo, menor é a dessora, o que resulta em queijos com maior umidade.

### **Mexedura da Massa e Cocção**

A mexedura é a etapa em que é feita a agitação da mistura de soro e massa com o objetivo de manter os grãos dispersos e aumentar a dessora. Essa mexedura deve ser lenta no início para evitar perda de rendimento pela redução do tamanho dos grãos podendo aumentar a intensidade na medida que os grãos ficam mais firmes. O tempo de mexedura é variável dependendo do produtor, desde poucos minutos até 20 minutos.

Durante essa etapa, é feito o aquecimento da massa, ou seja, a cocção. Ela é realizada de forma indireta, pela parede do tanque de camisa dupla. As temperaturas utilizadas no processo de produção do queijo Colonial variam de 37°C a 45°C o que caracteriza um queijo de massa semicozida.

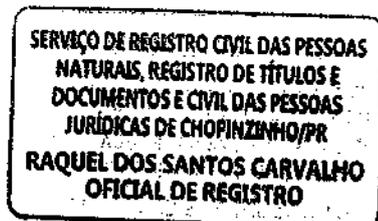
Essa intensidade do tratamento térmico (tempo e temperatura) dado à massa interfere na umidade dos queijos.

### **Dessora**

Nessa etapa, ocorre a separação dos grãos da coalhada e do soro. Antes da dessora, é necessária a verificação do ponto da massa, pela verificação da consistência dos grãos.

A forma de dessora mais utilizada pelos produtores é por meio da decantação da massa com a retirada do soro da superfície do tanque.

Página 6 | 23



## CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA IP QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ

### Salga

O método de salga mais utilizado pelos produtores e a salga na massa, seguido por salga a seco — adição de sal na superfície do queijo após a enformagem e adição de sal ao leite no início do processo.

A salmoura é muito pouco utilizada pelos produtores. O sal utilizado majoritariamente é o sal fino em todos os métodos.

O sal contribui com o sabor do queijo, além de atuar na maturação regulando a atividade enzimática. A etapa da salga também ajuda na expulsão do soro e reduz a atividade de água do queijo.

A salga na massa é um método mais rápido que a salga seca e por salmoura, além de possuir melhor dosagem e distribuição do sal. Nesse método de salga, ocorre a adição de sal seco (1,5 a 6%) aos grãos de coalhada no tanque, logo após a dessora, antes da enformagem. Contribui para queijos mais desidratados, pois o sal na massa aumenta a dessora.

Na salga a seco ocorre a absorção lenta do sal, requer mais espaço e manuseio. O sal seco é adicionado à superfície dos queijos (0,7% de sal, dividido para cada face do queijo). Ocorre menor formação de casca no queijo.

A adição de sal ao leite no início do processo (de 1,5 a 2,5% de sal sobre o volume de leite) tende a aumentar perdas de massa no soro, parte do sal é perdida no soro, além de interferir na coagulação, resultando em uma coalhada mais mole e com expulsão do soro mais lenta. Além disso, dificulta a utilização posterior do soro.

Na salga em salmoura os queijos são imersos em solução de sal e água (20—24%) a uma temperatura de 10—15 °C. A quantidade de sal a ser retida depende da concentração de sal, do tempo e temperatura de salga.

### Enformagem

A enformagem é realizada em formas plásticas com auxílio de tecido dessorador apropriado.

Página 7 | 23

SERVIÇO DE REGISTRO CIVIL DAS PESSOAS  
NATURAIS, REGISTRO DE TÍTULOS E  
DOCUMENTOS E CIVIL DAS PESSOAS  
JURÍDICAS DE CHOPINZINHO/PR  
RAQUEL DOS SANTOS CARVALHO  
OFICIAL DE REGISTRO

## CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA IP QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ

O uso do tecido impede que a massa se grude nas formas, facilitando a dessora e a formação da casca. É importante que o tecido dessorador fique bem esticado para ter melhor acabamento. Parte do soro ainda é retido e drenado pelos orifícios da forma. As formas são na sua maioria redondas, podendo ser retangulares.

### Prensagem

Após a enformagem, a massa é prensada para obtenção de uma maior expulsão do soro, com a adesão da coalhada em um bloco homogêneo, quanto maior for o tempo e a pressão utilizada, maior a dessora, diminuindo a umidade do queijo.

A prensagem da massa é feita em prensa coletiva vertical, mecânica na sua maioria ou pneumática. O tempo de prensagem tem variação de acordo com cada produtor, podendo durar de 1 hora e 30 minutos até 18 horas. O número de viragens durante o processo de prensagem também é variável entre 0 e 5, sendo mais recorrente uma e duas viragens.

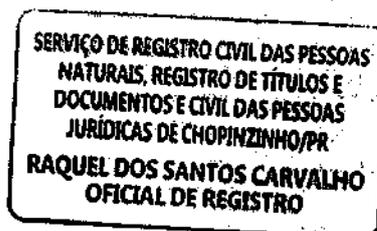
### Maturação

O queijo Colonial é maturado pelo tempo necessário para o desenvolvimento das características sensoriais típicas. A maturação não deve ser entendida como etapa para reduzir a contaminação microbiológica, mas sim como etapa tecnológica. A utilização de leite de boa qualidade, obtido de animais saudáveis e a higiene na produção é que irão garantir a segurança do produto.

Ainda, não é possível padronizar o tempo de maturação. A maturação de um queijo à temperatura ambiente e mais rápida do que a maturação em câmara fria. A microbiota inicial do leite cru, o tamanho do queijo e vários outros fatores interferem nesse processo.

O tempo de maturação da IP QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ pode ser de:

- 10 ou 15 dias de maturação, praticamente um queijo fresco;
- 20 a 30 dias, e
- 45, 60 ou mais de 60 dias.



## CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA IP QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ

Os queijos são maturados em câmara fria ou em sala de maturação climatizada com ar condicionado. As prateleiras utilizadas são de madeira, inox, vidro ou fibra. A legislação permite o uso de prateleiras de madeira para queijos artesanais, desde que, em boas condições de conservação e não impliquem em risco de contaminação do produto. As prateleiras devem ser limpas periodicamente e de forma adequada.

Para o queijo Colonial, a umidade relativa do ar ideal para maturação situa-se entre 80% e 85%. As temperaturas mais utilizadas na maturação do queijo Colonial são de 8 a 12 °C. Alguns produtores utilizam temperaturas muito baixas (4 — 6 °C), o que dificulta o processo de maturação.

Os queijos devem ser virados periodicamente durante a maturação. A viragem evita a deformação do queijo e que o queijo grude na prateleira. Além disso, permite a perda regular da umidade, de ambos os lados, e a uniformidade da coloração.

A data da produção dos queijos deve estar devidamente identificada, isso é importante para a rastreabilidade e o controle do tempo de maturação.

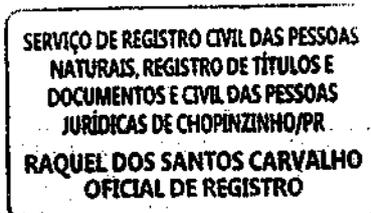
### **Embalagem**

As embalagens mais utilizadas nos queijos Coloniais em ordem decrescente são: plástico filme, plástico e redinha. A embalagem de um produto tem como funções conter, proteger, transportar e dar informações sobre o produto.

Os materiais de embalagens destinados ao contato direto com alimentos devem estar de acordo com os regulamentos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa). Toda embalagem deve conter a rotulagem adequada de acordo a legislação.

### **Transporte e Conservação**

Os queijos deverão ser transportados da queijaria até o local de venda em caixas próprias para este fim. O produtor deve se preocupar com o local onde o queijo será armazenado e oferecido ao consumidor e com as condições de temperatura e higiene, que devem ser observadas para evitar problemas futuros. O consumidor também deve ser informado sobre os cuidados para que o produto mantenha sua qualidade.



## CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA IP QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ

Alguns produtores podem utilizar ordem diferenciada das operações unitárias do citado processo, sendo após a dessora: enformagem, prensagem, salga, maturação, embalagem, transporte e conservação.

### Seção III - Identidade e Qualidade -

#### Art. 7º. Da Identidade e Qualidade:

##### 1) Composição:

###### 1.1. Ingredientes obrigatórios:

- 1.1.1. Leite.
- 1.1.2. Coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas.
- 1.1.3. Cloreto de sódio.

###### 1.2. Ingredientes Opcionais (citados no processo – sessão II).

##### 2) Requisitos:

###### 2.1. Características Sensoriais.

- 2.1.1. Consistência: semidura ou branda/macia, segundo o conteúdo de umidade, matéria gorda e grau de maturação.
- 2.1.2. Textura: compacta, podendo apresentar olhaduras.
- 2.1.3. Cor: amarelada uniforme.
- 2.1.4. Sabor: característico, brando, ligeiramente ácido, pouco desenvolvido a pronunciado de acordo com o grau de maturação.
- 2.1.5. Odor: característico, ligeiramente ácido, pronunciado de acordo com o grau de maturação.
- 2.1.6. Crosta: fina ou de média espessura, sem trinca.
- 2.1.7. Olhaduras: algumas olhaduras pequenas ou sem olhaduras.

###### 2.2. Formato e peso: variáveis.

###### 2.3. Requisitos físico-químicos: deve cumprir com os parâmetros físico-químicos:

I- teor de umidade máximo de 54,9% (m/m).

II- teor de gordura no extrato seco de 25,0 a 59,9% (m/m).

###### 2.4. Características distintivas do processo de elaboração:

- 2.4.1. Obtenção de uma massa crua, semicozida ou cozida, dessorada, moldada, prensada, salgada e maturada.

## **CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA IP QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ**

2.4.2. **Maturação:** maturado pelo tempo necessário para o desenvolvimento das características sensoriais típicas e garantia da qualidade e inocuidade dos produtos, mediante comprovações laboratoriais de atendimento aos parâmetros microbiológicos vigentes.

2.5. **Condição de conservação e comercialização:** após ter completado o período de maturação, o queijo deverá ser mantido em temperatura máxima de 12 °C.

2.5.1 O queijo de baixa umidade poderá ser mantido à temperatura ambiente, em local fresco e arejado.

3) **Aditivos e Coadjuvantes de Tecnologia/Elaboração:** Não é autorizada a utilização de aditivos e coadjuvantes no processo de elaboração.

4) **Contaminantes:** Os contaminantes orgânicos e inorgânicos não devem estar presentes em quantidades superiores aos limites estabelecidos pela legislação específica vigente.

5) **Higiene:**

5.1. **Considerações Gerais:** As práticas de higiene para elaboração de produto devem estar de acordo com as Boas Práticas Agropecuárias (BPA) e Boas Práticas de Fabricação (BPF) que garantam a inocuidade do produto para consumo. O leite a ser utilizado deverá ser ordenhado por meios mecânicos adequados.

5.2. **Critérios Macroscópicos:** O produto não deverá conter impurezas ou substâncias estranhas de qualquer natureza.

5.3. **Critérios Microscópicos:** O produto não deverá apresentar substâncias microscópicas estranhas de qualquer natureza.

5.4. **Critérios Microbiológicos:** O queijo deve cumprir os critérios microbiológicos estabelecidos na legislação vigente, conforme sua classificação de umidade.

**Art. 8º. Das Boas Práticas Agrícolas (BPA) e de Fabricação (BPF):** conforme normas e regras estabelecidas pelo controle regulador.

**CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA IP  
QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ**

**Seção IV  
- Rotulagem -**

**Art. 9º.** Os produtos aprovados pelo Conselho Regulador poderão utilizar nos rótulos, selo de controle e signo distintivo.

**Art. 10º.** Os produtos não aprovados pelo Conselho Regulador não poderão utilizar nos rótulos, selo de controle e signo distintivo.

**Art. 11º.** Deverão ser obedecidas as demais normas de rotulagem pela legislação em vigor.

**Seção V  
- Comercialização -**

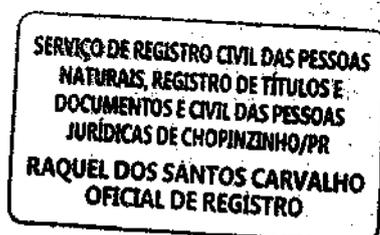
**Art. 12º.** O queijo reconhecido e identificado como **IP QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ**, só poderá ser posto em circulação, ou introduzido no comércio, após aprovação do Conselho Regulador.

**CAPÍTULO IV  
- DO NOME GEOGRÁFICO DA IP QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ -**

**Art. 13º.** Todos os produtores de queijo colonial estabelecidos dentro da área geográfica delimitada, que satisfaçam o disposto no presente Caderno, se submetam ao controle definido pelo Conselho Regulador e atendam as demais legislações aplicáveis, poderão usar e dispor do nome geográfico reconhecido **SUDOESTE DO PARANÁ**, assim como o direito a menção "indicação de procedência", em seus produtos e em material de apresentação, publicidade e propaganda.

**Art. 14º.** A **IP QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ** só pode ser usada em Queijo Colonial que, cumulativamente, respeite as normas do Caderno de Especificações e das demais legislações, e tenham sido credenciadas pela **APROSUD**.

**Art. 15º.** A menção ou referência a **IP QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ** abrangida pelo presente Caderno de Especificações, pelo produtor, na apresentação,



## CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA IP QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ

venda, propaganda e publicidade de um produto só é permitido ao produto com direito ao uso.

**Parágrafo único.** A menção ou referência a IP **QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ** não pode ser abusiva ou em contribuição para a diluição ou enfraquecimento da sua força distintiva, ou signifique um aproveitamento desta.

**Art. 16º.** É proibido o uso, direto ou indireto, do nome geográfico da IP **QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ** em produtos que não cumpram os requisitos deste Caderno de Especificações, nomeadamente no acondicionamento, embalagem, rótulos, etiquetas, documentos ou publicidade, mesmo quando a verdadeira origem do produto seja indicada ou que as palavras constitutivas daquelas designações sejam traduzidas ou acompanhadas por termos como «gênero», «tipo», «qualidade», «método», «imitação», «estilo» ou outros análogos.

**Art. 17º.** As proibições estabelecidas nos artigos antecedentes aplicam-se igualmente a outros produtos ou serviços quando a utilização procure, sem justo motivo, tirar partido indevido do carácter distintivo ou do prestígio da IP **QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ**, ou possa prejudicá-la, nomeadamente, pela respectiva diluição ou pelo enfraquecimento da sua força distintiva.

**Art. 18º.** É vedada a reprodução de informações relacionadas a IP **QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ** em obras ou em publicidade, quando daí se possa depreender designação genérica.

### CAPÍTULO V - DOS DIREITOS E DEVERES -

**Art. 19º.** São direitos dos produtores de queijo colonial estabelecidos dentro da área geográfica delimitada, que satisfaçam o disposto no presente Caderno, se submetam ao controle definido pelo Conselho Regulador e atendam as demais legislações aplicáveis:

- I - O direito do uso do nome geográfico **SUDOESTE DO PARANÁ**;
- II - O direito do uso a menção “indicação de procedência”;
- III - Observar e zelar pelo cumprimento das normas do presente Caderno de Especificações;
- IV - Observar e fiscalizar as medidas adotadas pela **APROSUD**;
- V - Acompanhar os procedimentos periódicos de avaliação de produtos.
- VI - Propor medidas de melhoramento do Caderno de Especificações;

Página 13 | 23

SERVIÇO DE REGISTRO CIVIL DAS PESSOAS  
NATURAIS, REGISTRO DE TÍTULOS E  
DOCUMENTOS E CIVIL DAS PESSOAS  
JURÍDICAS DE CHOPINZINHO/PR  
RAQUEL DOS SANTOS CARVALHO  
OFICIAL DE REGISTRO

**CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA IP  
QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ**

**VII - Impedir terceiros do uso indevido da IP QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ, independentemente da defesa conferida pela APROSUD.**

**Art. 20º.** São deveres dos produtores de queijo colonial estabelecidos dentro da área geográfica delimitada, que satisfaçam o disposto no presente Caderno, se submetam ao controle definido pelo Conselho Regulador e atendam as demais legislações aplicáveis:

**I - Zelar pela imagem da IP QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ;**

**II - Observar e adotar as medidas necessárias para o cumprimento das normas desse Caderno de Especificações;**

**III - Prestar as informações cadastrais;**

**IV - Adotar as medidas necessárias ao controle da produção por parte da APROSUD e das demais legislações em vigor;**

**V - Manter a produção e o estabelecimento em obediência às normas de segurança, meio ambiente, sanitárias e outras, permitindo um controle fácil e eficiente;**

**VI - Permitir o livre acesso aos estabelecimentos para o cumprimento e fiscalização das normas desse Caderno de Especificações.**

**VII - Pagar as taxas e emolumentos estabelecidos no Estatuto, neste Caderno e nas normas internas da APROSUD para monitoramento e controle.**

**CAPÍTULO VI  
- DO CONSELHO REGULADOR -**

**Art. 21º.** O Conselho Regulador da IP QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ está estruturado conforme estabelecido neste Caderno de Especificações Técnicas.

**Art. 22º -** O Conselho Regulador será constituído em Assembleia Geral Extraordinária da Associação dos Produtores de Queijo Artesanal do Sudoeste do Paraná para um mandato de 3 (três) anos, intercalado com a diretoria e será formado por 3 (três) membros associados dessa Associação, produtores do queijo Colonial.

§ 1º - O primeiro mandato será de um ano e meio.

§ 2º - Os membros do Conselho Regulador elegerão, entre eles, um Diretor Presidente, um Diretor Vice-Presidente e um Diretor Secretário.

§ 3º - As reuniões do Conselho Regulador ocorrerão trimestralmente, ou quando se fizerem necessárias, com a presença mínima de 50% (cinquenta por cento) mais 1 (um) de seus membros efetivos, mediante convocação pelo Diretor Presidente com no mínimo 7 (sete) dias.

Página 14 | 23

SERVIÇO DE REGISTRO CIVIL DAS PESSOAS  
NATURAIS, REGISTRO DE TÍTULOS E  
DOCUMENTOS E CIVIL DAS PESSOAS  
JURÍDICAS DE CHOPINZINHO/PR  
RAQUEL DOS SANTOS CARVALHO  
OFICIAL DE REGISTRO

## **CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA IP QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ**

§ 4º - As deliberações do Conselho Regulador serão tomadas por maioria simples dos membros presentes nas reuniões.

§ 5º - Em caso de empate nas decisões, o voto do Diretor Presidente será privilegiado.

§ 6º - Poderão ser convidados a participar da reunião do Conselho Regulador para manifestarem a sua posição sobre temas ou propostas a serem debatidos, servindo como fonte de conhecimento, com finalidade de auxiliar, ampliar e/ou aprimorar as discussões e decisões do Conselho, sem direito a voto:

- a. Representantes de instituições técnicas da APROSUD.
- b. Representante de outras instituições correlatas com o objeto da APROSUD.

§ 7º - Poderão assistir às reuniões do Conselho Regulador, sem direito a voto:

- a. Todos os associados da APROSUD e demais produtores de queijo colonial do território;
- b. Representantes de universidades ou órgãos de pesquisa ou entidades de assistência técnica;
- c. Representantes do serviço de inspeção e defesa sanitária animal; e
- d. Outros participantes convidados pelo Conselho e/ou pela Diretoria.

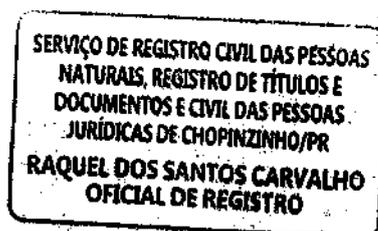
**Art. 23º - São atribuições do Conselho Regulador:**

- a. A pedido da Diretoria ou Assembleia, promover, instituir, gerir e proteger a indicação geográfica, quando reconhecida ou deferidas, e outras certificações ou reconhecimentos que venham a ser criados;
- b. Buscar o cumprimento das regras estabelecidas neste Caderno de Especificações da Indicação Geográfica observando: i) delimitação da região de produção; ii) aspectos ligados à raça, nível de produção e alimentação do rebanho; iii) boas práticas de higiene e fabricação; iv) processo de fabricação; v) maturação; vi) rotulagem e embalagem; vii) comercialização;
- c. Elaborar e manter atualizado o registro e dados cadastrais dos produtores participantes da indicação geográfica;
- d. Adotar as medidas de autocontrole e controle externo, em Regulamento Interno, visando ao cumprimento do Caderno de Especificações Técnicas;
- e. Emitir os certificados de origem, certificados de uso e selos de controle dos produtos amparados pela indicação geográfica;
- f. Orientar e controlar a produção, elaboração e a qualidade dos produtos amparados pela indicação geográfica;
- g. Propor estratégias e formas de financiamento para acompanhamento, controle, coleta de amostras, análises laboratoriais e outros;

**SERVIÇO DE REGISTRO CIVIL DAS PESSOAS  
NATURAIS, REGISTRO DE TÍTULOS E  
DOCUMENTOS E CIVIL DAS PESSOAS  
JURÍDICAS DE CHOPINZINHO/PR  
RAQUEL DOS SANTOS CARVALHO  
OFICIAL DE REGISTRO**

**CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA IP  
QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ**

- h. Propor medidas e submeter à aprovação em Assembleia para regular a produção de forma harmônica com a demanda do mercado;
- i. Adotar medidas para preservar e estimular a qualidade dos produtos;
- j. Promover, divulgar e estimular a participação dos produtores e demais colaboradores na designação da indicação geográfica;
- k. Promover campanhas de defesa dos produtos e campanhas de informação aos consumidores sobre as qualidades do produto;
- l. Propor estratégias para o bom entendimento e melhoria das relações entre os diversos atores da cadeia: produtores, intermediários privados, cooperativas de comercialização, entrepostos de maturação (cooperativas e empresas privadas), entrepostos de venda, revendedores e consumidores;
- m. Propor medidas para o uso do nome geográfico reconhecido como indicação geográfica e do uso do sinal distintivo;
- n. Monitorar o uso corrente da designação da **IP QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ** das normas de rotulagem e comercialização estabelecidas, conforme definido no Caderno de Especificações Técnicas e outras resoluções e normas internas;
- o. Realizar visitas para acompanhamento das normas estabelecidas para produção;
- p. Propor a celebração de convênios e contratos com entidades de direito público ou privado para projetos temporários, ou permanentes, para a produção, controle, apresentação, promoção e defesa da indicação geográfica;
- q. Instituir comissão permanente ou temporária para tratar de temas específicos relativos à indicação geográfica;
- r. Apresentar à Assembleia Geral, no primeiro trimestre de cada ano, relatório anual, plano de trabalho e orçamentário pertinentes às atividades do Conselho Regulador, para análise e aprovação;
- s. Solicitar a manifestação de representante de órgão ou de entidade governamental, ou de entidades organizadas da sociedade civil, bem como de especialistas no assunto, acerca de assuntos relacionados com os objetivos da Indicação Geográfica ou de casos não previstos neste Caderno, Regulamentos e, ainda, normas internas;
- t. Propor alterações e melhorias ao Caderno de Especificações Técnicas;
- u. Orientar os produtores do território quando às regras estabelecidas neste Caderno de Especificações Técnicas;
- v. Zelar pelo prestígio e pela proteção da indicação geográfica quando reconhecida e deferida, no mercado adotando as medidas cabíveis visando a evitar o uso indevido do nome geográfico reconhecido e do sinal distintivo devidamente registrado; e



**CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA IP  
QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ**

w. Emitir parecer e solicitar a adoção de medidas, de caráter excepcional e transitório, a questões não previstas no Caderno de Especificações Técnicas.

**Art. 24º** - Compete ao Diretor Presidente do Conselho Regulador o exercício das seguintes atribuições:

- a. Representar o Conselho Regulador;
- b. Elaborar a pauta, convocar as reuniões e implementar as decisões do Conselho Regulador;
- c. Presidir as reuniões, convocando reuniões extraordinárias, quando assim exigirem os interesses ou necessidades do Conselho Regulador;
- d. Encaminhar à Assembleia solicitações de apoio administrativo e financeiro para as atividades, quando necessário;
- e. Apresentar anualmente à Assembleia Geral, para aprovação, relatório de gestão e prestação de contas com o balanço das atividades do Conselho Regulador;
- f. Comunicar à Diretoria, propondo as penalidades, os associados que infringirem as regras estabelecidas no Caderno de Especificações Técnicas;
- g. Cumprir as determinações da Assembleia Geral referentes ao Conselho Regulador; e
- h. Tornar efetivo e zelar pelo cumprimento das atribuições, disposições legais e decisões do Conselho Regulador.

Parágrafo único. Ao Diretor Vice-presidente compete substituir o Presidente nos seus impedimentos eventuais ou temporários.

**Art. 25º** - Compete ao Diretor Secretário o exercício das seguintes atribuições:

- a. Proceder à leitura da ordem do dia e das atas de reuniões do Conselho Regulador;
- b. Lavrar ou mandar lavrar as atas das reuniões do Conselho Regulador;
- c. Manter sob a sua guarda os livros do Conselho Regulador;
- d. Elaborar ou mandar elaborar relatórios, documentos, correspondência e documentos semelhantes;
- e. Garantir a atualização e a guarda de todos os registros, certidões, arquivos e demais documentos alusivos e de competência do Conselho Regulador; e
- f. Colaborar de modo geral com o Diretor Presidente e o Conselho Regulador.

Página 17 | 23

SERVIÇO DE REGISTRO CIVIL DAS PESSOAS  
NATURAIS, REGISTRO DE TÍTULOS E  
DOCUMENTOS E CIVIL DAS PESSOAS  
JURÍDICAS DE CHOPINZINHO/PR  
RAQUEL DOS SANTOS CARVALHO  
OFICIAL DE REGISTRO

**CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA IP  
QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ**

**Art. 26º** - Compete aos membros do Conselho Regulador:

- a. Participar das reuniões do Conselho Regulador;
- b. Submeter assuntos e participar das deliberações do Conselho;
- c. Eleger o Diretor Presidente e o Diretor Vice-Presidente; e
- d. Tornar efetivo e zelar pelo cumprimento das atribuições do Conselho Regulador.

**CAPÍTULO VII  
- DO CONTROLE -**

**Art. 27º.** Caberá ao Conselho Regulador cadastrar produtores para emissão das autorizações e selos de controle.

**Art. 28º.** Todo o processo e as instalações vinculadas a produção do queijo colonial da **IP QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ** devem obedecer a condições e normas de higiene e manipulação, permitindo um controle eficiente.

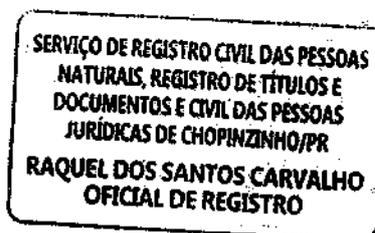
**Art. 29º.** Os produtores, vinculados ao processo e as instalações citadas no art.28 º., são obrigados a dispor da área de produção para controle do Conselho Regulador, e nos quais devem manter os registros atualizados nos termos definidos em norma interna deste.

**Art. 30º.** O Conselho Regulador fiscalizará as unidades produtoras para identificar se estão seguindo, em suas instalações, o que foi estipulado no presente Caderno.

**Art. 31º.** O Conselho Regulador poderá ter acesso a toda documentação que permita a verificação da conformidade em relação ao presente Caderno e legislações em vigor.

**Art. 32º.** Os produtos concorrentes ao uso da **IP QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ** deverão ser submetidos a laudo analítico que comprove a conformidade dos mesmos em relação aos padrões de identidade e qualidade definidos na legislação brasileira, bem como aqueles estabelecidos no presente Caderno.

**Parágrafo único.** O Conselho Regulador deverá elaborar lista com laboratórios para a devida análise.



**CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA IP  
QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ**

**Art. 33º.** O Conselho Regulador poderá propor parcerias para realização de análises dos produtos, em sistema de amostragem, para identificar se seguem os padrões estabelecidos por este Caderno e, assim, emitir a autorização e os selos da IP Queijo Colonial do Sudoeste do Paraná.

**Art. 34º.** A quantidade de selos deverá obedecer à produção correspondente de cada produtor.

**Art. 35º.** Os produtores para concorrer ao uso da IP **QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ**, deverão, voluntariamente, encaminhar ao Conselho Regulador, para o ano de concessão, o seu produto, identificado com informações do produtor e da marca, no período de inscrição.

**Parágrafo único.** Para a inscrição o produtor deverá apresentar evidências por meio de documentação ou certificação que atenda o mínimo das boas práticas de fabricação e condições plenas de rastreabilidade de sua produção.

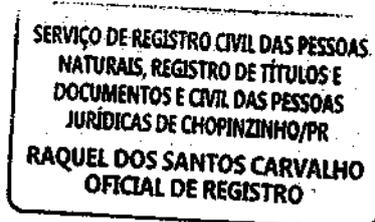
**Art. 36º.** Os produtos encaminhados ao Conselho Regulador serão submetidos a laudo analítico que comprove a conformidade dos mesmos em relação aos padrões de identidade e qualidade definidos pela legislação brasileira, bem como aqueles estabelecidos no presente Caderno.

**Art. 37º.** Os produtos da IP **QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ** serão autorizados a utilizar o signo distintivo e selo de controle após terem atendido ao disposto neste Caderno, bem como terem sido aprovados por avaliações realizadas pelo Conselho Regulador.

**Art. 38º.** O Conselho Regulador identificará, por meio de ofício ou certificado, produto, marca e produtor com direito ao uso da designação da IP **QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ**.

**Art. 39º.** Certificado, selo de controle e signo distintivo será fornecido ou autorizado uso pelo Conselho Regulador, caso atribuído pagamento para isto, o valor será definido por resolução interna.

**Art. 40º.** Os selos de controle serão numerados sequencialmente, para permitir um adequado controle de uso, referindo-se a um único produto e marca.



**CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA IP  
QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ**

**Parágrafo único.** O selo de controle poderá ser substituído por impressão devidamente identificada com dados de rastreabilidade.

**Art. 41º.** A quantidade de selos deverá obedecer à quantidade de produção ou comercialização, da forma de identificação no produto ou embalagem, correspondente de cada produtor da IP **QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ**.

**Art. 42º.** O Conselho Regulador organizará vistorias e auditorias anuais ou semestrais, agendadas ou não, sempre que entenda necessária, nas instalações destinadas ao beneficiamento para avaliação, manutenção e fiscalização dos procedimentos e padrões de identidade e qualidade estabelecidos no presente Caderno.

- I. O Conselho Regulador poderá requerer amostras de produto, em quantidade suficiente, de modo a verificar o padrão de identidade e qualidade;
- II. O Conselho Regulador será responsável pela amostra do produto, observando as condições técnicas para retirada, acondicionamento, embalagem, conservação e análise.

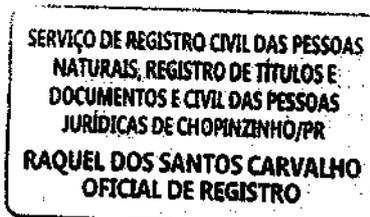
**Art. 43º.** Toda a produção e instalações devem obedecer a condições e normas de conduta de higiene, trabalho e segurança, permitindo um controle fácil e eficiente.

**Art. 44º.** Todos os produtores que se dediquem a produção ou comercialização de produtos com a designação da IP **QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ** são obrigados a dispor da área de produção e do estabelecimento para controle do Conselho Regulador, e nos quais devem manter os registros atualizados nos termos definidos por resolução interna.

**Art. 45º.** O conselho Regulador poderá ter acesso a toda documentação que permita a verificação da obediência às normas previstas neste Caderno, bem como demais legislações e resoluções internas que estejam em vigor.

**Art. 46º.** Quando o Conselho Regulador tiver evidências ou informações que o produto não corresponda às especificações do padrão de identidade e qualidade, contidas no respectivo Caderno, uma amostra do produto será recolhida para verificação.

**Art. 47º.** Os produtos aprovados pelo Conselho Regulador poderão ser identificados como **QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ**, em conjunto com a designação Indicação de Procedência ou abreviatura IP em seu corpo, ou embalagem.



## CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA IP QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ

**Parágrafo único.** O conselho regulador estabelecerá, através de resolução interna, o uso e tamanho da identificação para as diferentes formas de acondicionamento e embalagens.

**Art. 48º.** Os produtos não aprovados não poderão utilizar a identificação especificada no artigo anterior. Quando procedente da área delimitada, poderá apenas conter o endereço, em embalagem ou semelhante, conforme norma fixada pela legislação brasileira, sem ressaltar o apelo geográfico.

### CAPÍTULO VIII - DAS INFRAÇÕES, PENALIDADES E PROCEDIMENTOS -

**Art. 49º.** A APROSUD será responsável pela análise dos processos de produção e pela equipe técnica da associação encarregada de acompanhar o cumprimento das normas deste Caderno e demais documentos, aplicando as devidas sanções em caso de não cumprimento do mesmo.

**Art. 50º.** A APROSUD comunicará aos órgãos competentes os casos de não cumprimento da legislação vigente, para as devidas sanções.

**Art. 51º.** São consideradas infrações:

- a) O não cumprimento das normas de produção, rotulagem, embalagem, transporte e comercialização;
- b) Comercializar produtos fora dos padrões estabelecidos por este Caderno e pela legislação vigente.

**Art. 52º.** Penalidades e infrações:

- a) Advertência por escrito;
- b) Multa;
- c) Suspensão temporária como participante da IP;
- d) Suspensão definitiva como participante da IP.

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



**CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA IP  
QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ**

**Art. 53º.** A pena de advertência será imposta somente a infratores primários, quando não observadas as normas presentes desse Caderno de Especificações; desde que não afetem qualquer etapa do processo de produção.

**Art. 54º.** A pena de multa será imposta a infratores reincidentes, quando não observadas as normas presentes desse Caderno de Especificações; desde que não afetem qualquer etapa do processo de produção.

**Parágrafo único.** A multa será estipulada em UFIR pela **APROSUD**, com aprovação em Assembleia e registrado em Ata própria.

**Art. 55º.** A pena de suspensão temporária do direito de uso da designação da **IP QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ** dar-se-á quando o produtor estiver comercializando produto sem a observância das disposições desse Caderno de Especificações...

I - A pena de suspensão temporária será de um ano;

II - Havendo reincidência a pena de suspensão temporária será de dois anos.

**Art. 56º.** A pena de cassação e cancelamento do registro do produtor e do direito de uso da designação da **IP QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ** ocorrerá nos casos de situações de fraude, alteração ou adulteração do processo de produção, do produto ou do uso do selo/signo distintivo.

I - A cassação e o cancelamento implicarão na apreensão e destruição de todo o material e documentação que contenha designação da **IP QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ**, sem direito de qualquer ressarcimento ou indenização;

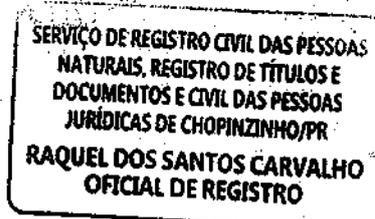
II - Quando cassado o direito de uso da designação o produtor se obriga a retirar do mercado, num prazo de 30 dias, todo o produto e material com designação da **IP QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ**. Não o fazendo, caberá a **APROSUD** tomar as medidas necessárias, respondendo o produtor pelas perdas e danos.

**Parágrafo único.** A reintegração do produtor para concorrer ao uso da IP somente se dará mediante ao fim de processo de responsabilidade administrativo, civil ou penal.

**Art. 57º.** O processo administrativo referente a infrações e penalidades será definido através de resolução interna da **APROSUD**, respeitando o direito de ampla defesa.

**Art. 58º.** O uso da designação da **IP QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ** fora das normas desse Caderno de Especificações e sem prejuízo do mesmo, implicará em responsabilidade civil e penal.

Página 22 | 23



**CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA IP QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ**

**CAPÍTULO IX  
- DISPOSIÇÕES GERAIS -**

**Art. 59º.** Dos Princípios da IP QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ:

- a) Para qualquer normativa não citada neste regulamento, deverão ser adotadas as normas e orientações emanadas pelo INPI, MAPA, ANVISA e outras pertinentes;
- b) Este Caderno pode ser modificado após decorridos 24 meses da data da concessão do registro, as propostas devem ser submetidas e aprovadas pela Assembleia Geral, bem como apresentadas ao INPI.

**Art. 60º.** A APROSUD poderá emitir pareceres e adotar medidas de caráter excepcionais e transitórias, para:

- a) Questões não previstas neste Caderno, que deverão ser ratificadas pela Assembleia Geral;
- b) Viabilidade da implementação e gestão da IP QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ.

**Art. 61º.** O presente Caderno de Especificações Técnicas deverá ser aprovado em Assembleia geral convocada para este fim.

**Art. 62º.** O presente Caderno de Especificações entrará em vigor após o reconhecimento da IP QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ pelo INPI.



25 de março de 2025.

Claudemir Roos

Presidente da Associação dos Produtores de Queijo Artesanal do Sudoeste do Paraná

Samuel de Lima  
Tabelião

Rua Pe. Diogo Antonio, 4074 - Sala 01 - Centro  
CEP: 83360-000 - Chopinzinho - PR  
Fone: (46) 3161-0167 - E-mail: tabeliao@tbl.com.br

Selo SFTNLU5AubrHhPqRXTAF271q  
Consulte esse selo em <https://selo.funarpen.com.br/consulta>

Reconheço por **Semelhança** a assinatura de **CLAUDEMIR ROOS**.  
Dou fé. Emol.: R\$6,01(VRC 21,73), Funrejus: R\$1,50, Selo: R\$1,00  
FUNDEP: R\$0,30, ISSQN: R\$0,30. Total: R\$9,11  
Chopinzinho-PR, 03 de abril de 2025 - 14:59:04h

**Ericka Patricia Caverzan**  
Escrevente

Página 23 | 23



REGISTRO CIVIL DAS PESSOAS  
NATURAIS, DE TÍTULOS E DOCUMENTOS E  
CIVIL DAS PESSOAS JURÍDICAS DE CHOPINZINHO/PR

RUA CORONEL SANTIAGO  
DANTAS, 5148 - SALA 3  
CRISTO REI | CHOPINZINHO/PR  
FONE: (46) 99910.9024

Selo n° SFTD4wVs4pTP4DsZQGDF269q  
Consulte esse selo em <https://selo.funarpen.com.br/consulta>  
PROTOCOLADO SOB N° 0038736 - REGISTRO N° 0001376 -  
AV. 03 - LIVRO A-016 - FOLHAS 078 / 078. Emolumentos:  
R\$83,10(VRC 300,00) Funrejus: R\$11,00; ISSQN: R\$5,36,  
FUNDEP: R\$5,36, Selo: R\$11,25, Distribuidor: R\$10,59,  
Digitalização: R\$24,07.  
Chopinzinho (PR), 14 de abril de 2025.

**Tatiana Salete Bonardi**  
Tatiana Salete Bonardi - Escrevente Substituta.



SERVIÇO DE REGISTRO CIVIL DAS PESSOAS  
NATURAIS, REGISTRO DE TÍTULOS E  
DOCUMENTOS E CIVIL DAS PESSOAS  
JURÍDICAS DE CHOPINZINHO/PR

**RAQUEL DOS SANTOS CARVALHO**  
OFICIAL DE REGISTRO

## **INSTRUMENTO OFICIAL QUE DELIMITA A ÁREA DA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA “QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ”**

**INTERESSADO: ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE QUEIJO ARTESANAL DO  
SUDOESTE DO PARANÁ – APROSUD**

### **1. ASSUNTO**

1.1. Instrumento oficial (IO) que delimita a área geográfica em conformidade com o inciso VIII do artigo 16º da Portaria INPI/PR nº 04/2022.

### **2. SUMÁRIO EXECUTIVO**

2.1. **Área Geográfica:** Sudoeste do Paraná.

2.2. **Produto:** Queijo Colonial.

2.3. **Modalidade:** Indicação de Procedência (IP).

2.4. A **APROSUD** solicitou a esta Secretaria a emissão de Instrumento Oficial com a delimitação da área geográfica Sudoeste do Paraná, para o produto queijo colonial, em conformidade com inciso VIII do artigo 7º da IN INPI nº 95/2018 e inciso VIII do artigo 16 da Portaria INPI/PR nº 04/2022, visando compor o pedido de registro de Indicação Geográfica (IG), na modalidade Indicação de Procedência (IP).

### **3. CONTEXTUALIZAÇÃO**

3.1. A região "**Sudoeste do Paraná**", área geográfica do pedido de reconhecimento de Indicação Geográfica na modalidade Indicação de Procedência, compreende 42 (quarenta e dois) municípios de acordo com a Lei Estadual número 15.825/08 e base cartográfica do Instituto de Terras, Cartografia e Geologia do Paraná (ITCG):

Acesse o mapa: [1416325252regioes\\_geograficas\\_parana2010.jpg](http://1416325252regioes_geograficas_parana2010.jpg)  
(3000×2114) ([seed.pr.gov.br](http://seed.pr.gov.br))

A representação cartográfica da área delimitada “SUDOESTE” no mapa do Estado do Paraná, apresentado acima, mostra o contorno espacial desta IG, formada pelos seguintes municípios: Ampére, Barracão, Bela Vista da Caroba, Boa Esperança do Iguaçu, Bom Jesus do Sul, Bom Sucesso do Sul, Capanema, Chopinzinho, Clevelândia, Coronel Domingos Soares, Coronel Vivida, Cruzeiro do Iguaçu, Dois Vizinhos, Enéas Marques, Flôr da Serra do Sul, Francisco Beltrão, Honório Serpa,

Itapejara d'Oeste, Manfrinópolis, Mangueirinha, Mariópolis, Marmeleiro, Nova Esperança do Sudoeste, Nova Prata do Iguaçu, Palmas, Pato Branco, Pérola d'Oeste, Pinhal de São Bento, Planalto, Pranchita, Realeza, Renascença, Salgado Filho, Salto do Lontra, Santa Izabel do Oeste, Santo Antônio do Sudoeste, São João, São Jorge d'Oeste, Saudade do Iguaçu, Sulina, Verê, Vitorino.

### **3.2. Descrição dos fatores de notoriedade considerados na determinação da área.**

A Região **Sudoeste Paranaense** contempla 42 municípios, possuindo na produção leiteira uma das principais atividades agropecuárias, que, favorecida pelas características naturais e culturais, se tornou a principal bacia leiteira do Paraná, produzindo 26% do total do leite paranaense em 2017 (IBGE, 2017), cuja principal via de comercialização é feita com as indústrias de laticínios instalados na região. Entretanto, algumas famílias transformam e beneficiam o leite produzido, buscando agregação de valor, realizando processos na própria propriedade e comercializando seus derivados, especialmente o **queijo colonial**, de forma direta ao consumidor ou em feiras (COLETTI, 2015).

Reconhece-se como **queijo colonial** um produto elaborado por pequenos agricultores familiares da região Sul do Brasil, sendo **um dos mais consumidos pela população na região Sudoeste do Paraná** e considerado parte da cultura dos indivíduos nesta região. É uma alternativa para agregar valor à produção de leite e aumentar a renda dos pequenos produtores, com importante papel na economia da região (CASTRO et al., 2021).

O Território **Sudoeste do Paraná**, caracterizado por possuir relevante número de agricultores e agroindústrias familiares, também expressa na produção do **queijo colonial**, como é conhecido, uma importante estratégia para a reprodução social da agricultura familiar, agregando valor à sua produção e expressando a cultura do saber-fazer transmitido entre as gerações, cuja produção, segundo dados oficiais (IBGE, 2006; IBGE, 2017; LAZIER, 1983) é realizada na região desde a década de 1940, quando chegaram os colonos vindos do sul do Brasil (GHELLER, D.G., 2022).

A região **Sudoeste do Paraná**, tradicional produtora de leite e produtos coloniais, possui no **queijo colonial um importante produto típico**, relacionado à reprodução da agricultura familiar, à geração de renda no meio rural e à preservação de uma cultura alimentar local, concentrando praticamente metade dos agricultores produtores de queijo paranaenses. Apesar da pressão sofrida pelos órgãos de fiscalização, observa-se nas informações colhidas junto ao Concurso de Queijos

Artesanais do Paraná que os **queijeiros do Sudoeste Paranaense** ainda produzem o **queijo colonial nos moldes da tradição** vinda dos "colonos" que chegaram à região no passado, utilizando o leite cru produzido em suas propriedades (GHELLER et al., 2022).

De acordo com a doutora em Ciência dos Alimentos e professora do Curso de Engenharia de Alimentos, na Universidade Tecnológica Federal do Paraná, em Francisco Beltrão, Fabiane Picinin de Castro Cislighi o livro "History of Brazil", de 1819, escrito por R Southey descreveu os queijos nos estados do Paraná, Minas Gerais, Pará, Pernambuco e Rio Grande do Sul. "Uma cultura que era transferida de geração a geração", conta ela, ressaltando que, em seus estudos, identificou que "durante a Era Vargas (1930-45) a transformação doméstica de produtos agropecuários, realizada no interior da propriedade rural era algo comum, um legado dos antepassados, especialmente imigrantes europeus do Sul do Brasil." Com os imigrantes, chegou ao país a tecnologia de produção de queijos que foi adaptada às condições brasileiras. No **Sudoeste Paranaense**, a fabricação de **queijos coloniais** é apresentada até mesmo em anotações históricas da CANGO (Colônia Agrícola Nacional de General Osório), que relatava produções significativas na região, sendo um dos três produtos de origem animal processados na região, ao lado do mel e da linguiça (DIÁRIO DO SUDOESTE, 2024).

Na região **Sudoeste do Paraná**, um dos produtos Coloniais **mais procurados pelo consumidor é o queijo Colonial**. A fabricação desse alimento está historicamente vinculada à cultura das pessoas dessa região e se tornou uma alternativa para aumentar a renda dos pequenos produtores rurais, ganhando um espaço significativo na economia local (SILVA et al., 2015).

O queijo do **Sudoeste do Paraná** é um **queijo Colonial** artesanal, elaborado a partir do leite de vaca cru, por meio de técnicas e conhecimentos adquiridos do meio familiar, que preservam o "modo de fazer" herdado há várias gerações (PASTRO et al., 2021).

#### **4. ANÁLISE TÉCNICA**

O histórico e tradição da Região, formada pelos 42 municípios mencionados, consubstanciados nos documentos apresentados pela APROSUD e pelo próprio envolvimento do Sebrae e desta Secretaria no fomento e desenvolvimento do Queijo Colonial do Sudoeste do Paraná ao longo de anos, validam e determinam os diferenciais de reconhecimento conquistados pelo território devido ao produto queijo

colonial e seus produtores, para definição segura da delimitação territorial geográfica da produção nela estabelecida.

## **5. DOCUMENTOS ANALISADOS**

**5.1** Documentos Comprobatórios da Notoriedade do Sudoeste do Paraná, devido a produção do Queijo Colonial;

**5.2** CET – Caderno de Especificações Técnicas – Queijo Colonial do Sudoeste do Paraná;

**5.3** Informações de produtores de Queijo Colonial estabelecidos em todos os municípios do Sudoeste do Paraná.

## **6. CONCLUSÃO**

A análise da documentação apresentada, permitiu a conclusão de que a área pretendida para a Indicação de Procedência Queijo Colonial do Sudoeste do Paraná, é coerente e conforme aos fins a que se pretende.

## **7. REFERÊNCIAS**

CASTRO CISLAGHI, F.P.; BADARÓ, A. C. L. Dilemas da produção de queijo Colonial artesanal do Sudoeste do Paraná. *Faz Ciência*, vol. 23, n. 37, p. 108-124, jan./jun. 2021. Disponível em: [Vista do DILEMAS DA PRODUÇÃO DE QUEIJO COLONIAL ARTESANAL DO SUDOESTE DO PARANÁ \(unioeste.br\)](#). Acesso em: 14/03/2024.

COLETTI, V. D.; Produção de Leite e Resistência da Agricultura Familiar: Comparando duas estratégias de Comercialização Local na Região Sudoeste do Paraná – Brasil. *Revista Redes*, v. 20, nº 2, p. 236 – 260, 2015.

DIÁRIO DO SUDOESTE. Sudoeste do Paraná tem história e reconhecimento pelo Queijo Colonial. Disponível em: [Sudoeste do Paraná tem história e reconhecimento pelo Queijo Colonial - Diário do Sudoeste \(diariodosudoeste.com.br\)](#). Acesso em: 14/03/2024.

GHELLER, D.G. Queijo Colonial do Sudoeste do Paraná: Da produção aos desafios para a formalização. Dissertação apresentada ao Programa de Pós-graduação em Desenvolvimento Regional da Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Campus de Pato Branco, 2022. Disponível em: [Resultados da busca: \(Todos os campos:\) \(ibict.br\)](#) Acesso em: 14/03/2024.

GHELLER, D.G.; CORONA, H. M. P. Queijo Colonial do Sudoeste Paranaense Caminhos para a Valorização e Regulamentação. *Informe GEPEC* 26(1):348-365, DOI:10.48075/igepec.v26i1.27384, Licença de CC BY-NC-SA 4.0, 2022. Disponível em: [\(PDF\) QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE PARANAENSE:](#)

[CAMINHOS PARA A VALORIZAÇÃO E REGULAMENTAÇÃO: CAMINHOS PARA VALORIZAÇÃO E REGULAÇÃO \(researchgate.net\)](#). Acesso em: 20/03/2024.

PASTRO, J.; ANDRADE, D. P.; BADARÓ, A. C. L.; CASTRO CISLAGHI, F. P. Percepção dos produtores sobre os principais problemas/defeitos observados nos queijos Coloniais artesanais do Sudoeste do Paraná. In: VIII encontro paranaense de Engenharia de Alimentos (VIII EPEA). Anais, 2021. Disponível em: [Percepção Dos Produtores Sobre Os Principais Problemas/Defeitos Observados Nos Queijos Coloniais Artesanais Da Região Sudoeste Do Paraná | Even3 Publicações](#). Acesso em: 14/03/2024.

SILVA, F.; SILVA, G.; TONIAL, I.B.; CASTRO-CISLAGHI, F.P. Qualidade microbiológica e físico-química de queijos coloniais com e sem inspeção, comercializados no Sudoeste do Paraná. Boletim CEPPA, v. 33, p. 33-44, 2015. Disponível em: [Open Journal Systems \(ufpr.br\)](#). Acesso em: 20/03/2024.

Curitiba, 27 de março de 2024.

NORBERTO ANACLETO  Assinado de forma digital por  
NORBERTO ANACLETO  
ORTIGARA:23156287920  
0  
Dados: 2024.03.27 10:04:14  
-03'00'

Norberto Anacleto Ortigara,  
**Secretário de Estado da Agricultura e do Abastecimento (Seab).**