

Revista da
**Propriedade
Industrial**

Nº 2889
19 de Maio de 2026

**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 310 (Exigência em pedido de registro)

BR402026000006-6 (Maranhão)

CÓDIGO 311 (Exigência em pedido de alteração de registro)

IG200501 (Pampa Gaúcho)

CÓDIGO 395 (Concessão de registro)

BR402024000022-2 (São Joaquim)



INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS – RPI 2889 de 19 de maio de 2026

CÓDIGO 310 (Exigência em pedido de registro)

Nº DO PEDIDO: BR402026000006-6

INDICAÇÃO GEOGRÁFICA: Maranhão

ESPÉCIE: Indicação de Procedência

NATUREZA: Produto

PRODUTO: Tiquira

REPRESENTAÇÃO: -

PAÍS: Brasil

DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA: A área geográfica da Indicação de Procedência MARANHÃO para o produto Tiquira corresponde aos limites político-administrativos dos seguintes municípios, no Estado do Maranhão:

I – Urbano Santos, com área de aproximadamente 1.207,6 km², localizado nas coordenadas geográficas aproximadas de Latitude 3°12'28" Sul e Longitude 43°24'14" Oeste;

II – Santo Amaro do Maranhão, com área de aproximadamente 1.601,2 km², localizado nas coordenadas geográficas aproximadas de Latitude 2°30'00" Sul e Longitude 43°15'14" Oeste;

III – Santana do Maranhão, com área de aproximadamente 932 km², localizado nas coordenadas geográficas aproximadas de Latitude 3°06'57" Sul e Longitude 42°24'43" Oeste.

DATA DO DEPÓSITO: 10/04/2026

REQUERENTE: Cooperativa dos Produtores de Tiquira e Agricultores Familiares de Guaribas de Urbano Santos (COOPTAF GUARIBAS)

PROCURADOR: Alexandre Miranda Ferreira

DESPACHO

Cumpra a exigência observando o disposto na conclusão. A não manifestação no prazo de 60 (sessenta) dias acarretará o arquivamento do pedido de registro.

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 INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS
DIVISÃO DE EXAME TÉCNICO DE INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS**

EXAME TÉCNICO

1. INTRODUÇÃO

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

Este relatório visa a verificar a conformidade do pedido de registro com os requisitos dispostos na legislação nacional e nas normativas do Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI), considerando a Portaria Normativa INPI/PR nº 50, de 23 de janeiro de 2026, que dispõe sobre as condições para o registro das Indicações Geográficas e altera dispositivos da Portaria/INPI/PR nº 04/22.

2. RELATÓRIO

O pedido de registro foi protocolizado no Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) por meio da petição n.º 870260033569 de 10 de abril de 2026, recebendo o nº BR402026000006-6.

Uma vez publicado o pedido em questão na Revista de Propriedade Industrial – RPI n.º 2886, de 28 de abril de 2026, sob o código de despacho 300, dá-se início ao exame técnico.

Junto ao requerimento eletrônico, foram apresentados os seguintes documentos:

- Caderno de especificações técnicas – fls. 11/27
- Procuração – fl. 28
- Estatuto Social registrado – fls. 31/45;
- Ata registrada da Assembleia Geral com aprovação do Estatuto Social, acompanhada de lista de presença – fls. 46/51;
- Ata registrada da posse da atual Diretoria, acompanhada de lista de presença – fls.58/63
- Ata registrada da Assembleia Geral com aprovação do caderno de especificações técnicas e lista de presença indicando quem dentre os presentes são produtores – fls.46/51;
- Declaração de estarem os produtores estabelecidos na área delimitada – fls. 64/73;
- Documentos que buscam comprovar a espécie requerida – fls. 77/80, 88/3945;

- Instrumento oficial que delimita a área geográfica – fls. 81/87;
- Outros documentos:
 - Comprovante de pagamento da Guia de Recolhimento da União (GRU) – fls. 29/30;
 - Identidade e CPF dos representantes legais – fls. 74/76.

Inicialmente, é importante destacar que a delimitação adotada pela requerente causou dúvidas por restringir a área delimitada aos municípios de Urbano Santos, Santo Amaro do Maranhão e Santana do Maranhão, sendo que um dos primeiros documentos aponta que foram identificados *“atributos de qualidade, tipicidade, tradição e patrimônio cultural para obtenção do registro de IG para a Aguardente Tiquira, na região das Microrregiões dos Lençóis Maranhenses, Chapadinha e Baixo Parnaíba Maranhense, os quais atendem aos requisitos para o registro de Indicação Geográfica”* (fls. 162). Adiante, também afirmam (fl.194) que são nove os municípios produtores da Tiquira, a saber: Água Doce do Aranhão, Barreirinhas, Paulino Neves, **Santana do Maranhão, Santo Amaro do Maranhão**, Santa Quitéria do Maranhão, São Bernardo do Maranhão, Tutoia e **Urbano Santos**”.

Outras fontes, citam o Maranhão como origem do produto de forma indistinta, ou seja, uma reputação que abarca o território inteiro do Estado e não apenas alguns municípios. Podemos citar, por exemplo, a reportagem da fl.3479, onde afirmam ser a tiquira *“uma bebida que é desconhecida até para muito brasileiro (...). Natural do Maranhão, e até há pouquíssimo tempo restrita a produções artesanais”*.

O Instrumento Oficial de Delimitação, na fl.82, por sua vez, assevera que a *“delimitação parcial encontra respaldo no §4º do art. 9º da Portaria INPI/PR nº 04/2022, que autoriza a proteção de uma área geográfica específica dentro de um nome geográfico mais amplo, desde que devidamente justificada”*. Justificam com a afirmação de que a escolha de limitar a delimitação a 3 municípios *“evita extrapolações e assegura coerência técnica com a atual configuração da cadeia produtiva artesanal da Tiquira, cuja concentração produtiva se consolidou nessas três localidades”*.

Ora, há elementos claramente conflitantes nos autos, de forma que se faz necessário aprofundar a justificativa de que nos demais municípios do Estado, especialmente naqueles citados na documentação apresentada pela própria requerente, que também ajudaram a construir o reconhecimento do nome geográfico “Maranhão” como produtor de “Tiquira”. **(Exigência 1)**

Quanto ao Estatuto Social da requerente, constatamos no art. 4º que só *“poderá ingressar na cooperativa toda família de produtores de tiquira e de agricultores familiares, cujos membros tenham idade a partir de 18 anos, que aceitem as exigências deste estatuto e que residam e trabalhem na base territorial desta cooperativa, no município de Urbano Santos, além de aceitarem os demais regulamentos que regem esta cooperativa”*. Todavia, apesar desta restrição, a área de atuação abrange todo o Estado do Maranhão, conforme indica a alínea d do art. 1º do Estatuto, de forma que as disposições são claramente contraditórias.

Adiante, no art. 45, há uma série de disposições específicas sobre a proposição de pedido de indicação geográfica, através da qual a requerente passaria a ter *“legitimidade e competência para deliberar sobre todas as questões processuais relacionadas ao reconhecimento da Indicação Geográfica Maranhão para o produto Água Ardente de Mandioca Tiquira, do tipo Indicação de Procedência (IP), junto ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI)”*.

O problema é que apenas os cooperados podem deliberar sobre a indicação geográfica e só podem ser cooperados aqueles produtores *“trabalhem na base territorial desta cooperativa, no município de Urbano Santos”*, o que restringe a participação de produtores da cadeia produtiva, não sendo representativo da cadeia produtiva da área delimitada, que inclui produtores de outras municipalidades. Logo, encontra-se em clara violação ao disposto no art. 14 da Portaria INPI n.º 04/2022, que em seus parágrafos 1º e 2º regula:

§ 1º O substituto processual deve estar estabelecido no respectivo território e ser representativo da coletividade legitimada a requerer o registro da indicação geográfica.

§ 2º O quadro social do substituto processual deve ser formado total ou predominantemente por participantes da cadeia produtiva do respectivo produto ou serviço.

Em razão do exposto, faz-se necessário sanear o Estatuto da requerente, afastando os conflitos. **(Exigência 2)**

Finalmente, quanto a documentação comprobatória do direito, como já consignado acima, há informações conflitantes sobre a natureza da indicação geográfica e sua delimitação, de forma que ela pode ser complementada pela requerente, de forma a reduzir conflitos entre as provas. **(Exigência 3)**

3. CONCLUSÃO

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

1. Justificativa da Delimitação Restritiva: Apresente documentos que complementem a fundamentação da delimitação da área geográfica, restringindo-a exclusivamente aos municípios de Urbano Santos, Santo Amaro do Maranhão e Santana do Maranhão.

1.1. A justificativa deve explicar detalhadamente por que outros polos produtores citados na própria documentação anexa — como Barreirinhas (22 produtores), Santa Quitéria do Maranhão (30 produtores) e Paulino Neves — foram excluídos da área delimitada, uma vez que tais localidades contribuem para a notoriedade do nome geográfico estadual "Maranhão" vinculado à Tiquira.

1.2. Adeque, à luz das respostas prestadas quanto ao item 1 e subitem 1.1, o Instrumento Oficial de Delimitação, assegurando que o recorte territorial não fira o princípio da representatividade da IG e a área efetivamente conhecida como “Maranhão” para fins do produto Tiquira.

2. Saneamento de Conflitos e Poderes no Estatuto Social: Esclareça as informações conflitantes no Estatuto Social e o adequação às normas vigentes:

2.1. Unificação de Critérios de Admissão: O Art. 4º do Estatuto restringe o ingresso a famílias de Urbano Santos, enquanto o Art. 1º, alínea "d", e o Art. 45 estabelecem que a área de abrangência e representação da cooperativa para fins de IG é todo o Estado do Maranhão. O documento deve ser alterado para garantir a isonomia no tratamento de todos os produtores da área delimitada.

2.2. Inclusão de Poderes Processuais Específicos: O Estatuto deve ser reformado para prever expressamente a “*possibilidade de desistir e praticar os demais atos processuais referentes ao pedido de registro junto ao INPI*”, conforme exigido pela nova redação do item 3, alínea "a", inciso V do art. 16 da Portaria INPI nº 04/2022 (alterada em 2026). Os termos atuais (“conduzir processos”) são genéricos e insuficientes perante a norma vigente, em especial quanto a possibilidade de desistir do feito.

2.3. Registro: O Estatuto alterado deve ser submetido a assembleia e registrado no órgão competente (Junta Comercial ou Cartório), conforme alínea "d", inciso V, art. 16 da Portaria 04/2022.

3. Correlação entre Nome e Área: Apresente documentos adicionais que comprovem que o nome geográfico pleiteado ("Maranhão") guarda relação direta com a área efetivamente delimitada. Caso a notoriedade do nome "Maranhão" esteja indissociavelmente ligada a produtores de fora do recorte atual (como Barreirinhas ou Santa Quitéria), o requerente deverá avaliar a ampliação da área ou a adequação do nome geográfico para evitar o uso indevido de um nome de abrangência estadual por um grupo restrito de municípios.

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

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

Encerrado o presente exame técnico, prossegue-se o trâmite processual para a publicação do despacho na Revista de Propriedade Industrial – RPI, sob o Cód. 310 (Exigência em 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, 17 de maio de 2026.

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

INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS – RPI 2889 de 19 de maio de 2026

CÓDIGO 311 (Exigência em pedido de alteração de registro)

Nº DO REGISTRO: IG200501

INDICAÇÃO GEOGRÁFICA: Pampa Gaúcho

ESPÉCIE: Indicação de Procedência

NATUREZA: Produto

PRODUTO: Carne bovina e derivados

REPRESENTAÇÃO:



PAÍS: Brasil

DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA: A área geográfica abrange a área total de todos os 233 municípios pertencentes a parte brasileira do bioma pampa, a saber, Aceguá, Água Santa, Ajuricaba, Alegrete, Alegria, Almirante Tamandaré do Sul, Alvorada, Amaral Ferrador, Arambaré, Arroio do Padre, Arroio dos Ratos, Arroio Grande, Augusto Pestana, Bagé, Balneário Pinhal, Barão do Triunfo, Barra do Quaraí, Barra do Ribeiro, Boa Vista das Missões, Boa Vista do Cadeado, Boa Vista do Incra, Bossoroca, Butiá, Caçapava do Sul, Cacequi, Cachoeira do Sul, Cachoeirinha, Caibaté, Camaquã, Campina das Missões, Campinas do Sul, Campos Borges, Candelária, Cândido Godói, Candiota, Canguçu, Canoas, Capão do Cipó, Capão do Leão, Capela de Santana, Capivari do Sul, Carazinho, Catuípe, Cerrito, Cerro Branco, Cerro Grande do Sul, Chapada, Charqueadas, Chiapetta, Chuí, Chuvisca, Cidreira, Colorado, Condor, Coqueiros do Sul, Coronel Barros, Coronel Bicaco, Coxilha, Cristal, Cruz Alta, Cruzaltense, Dezesseis de Novembro, Dilermando de Aguiar, Dois Irmãos das Missões, Dom Feliciano, Dom Pedrito, Eldorado do Sul, Encruzilhada do Sul, Engenho Velho, Entre-Ijuís, Entre Rios do Sul, Erebang, Erechim, Ernestina, Erval Seco, Estação, Esteio, Estrela Velha, Eugênio de Castro, Formigueiro, Fortaleza dos Valos, Garruchos, General Câmara, Getúlio Vargas, Giruá, Glorinha, Gramado dos Loureiros, Gravataí, Guaíba, Guarani das Missões, Herval, Hulha Negra, Ibirubá, Ijuí, Imbé, Independência, Inhacorá, Ipiranga do Sul, Itaara, Itacurubi, Itaquí, Ivorá, Jaboticaba, Jacuizinho, Jacutinga, Jaguarão, Jaguari, Jari, Jóia, Júlio de Castilhos, Lagoa dos Patos, Lagoa Mirim, Lavras do Sul, Maçambará, Manoel Viana, Maquiné, Mariana Pimentel, Mata, Mato Castelhano, Mato Queimado, Minas do Leão, Montenegro, Morro Redondo, Mostardas, Não-Me-Toque, Nonoai, Nova Boa Vista, Nova Esperança do Sul, Nova Palma, Nova Ramada, Nova Santa Rita, Novo Barreiro, Novo Cabrais, Osório, Palmares do Sul, Palmeira das Missões, Panambi, Pantano Grande, Paraíso do Sul, Passo do Sobrado, Passo Fundo, Paulo Bento, Pedras Altas, Pedro Osório, Pejuçara, Pelotas, Pinhal Grande, Pinheiro Machado, Pirapó, Piratini, Pontão, Ponte Preta, Portão, Porto Alegre, Porto Xavier, Quaraí, Quatro Irmãos, Quevedos, Quinze de Novembro, Redentora, Restinga Sêca, Rio Grande, Rio Pardo, Rolador, Ronda Alta, Rondinha, Roque Gonzales, Rosário do Sul, Saldanha

Marinho, Salto do Jacuí, Sant'Ana do Livramento, Santa Bárbara do Sul, Santa Cruz do Sul, Santa Margarida do Sul, Santa Maria, Santa Rosa, Santa Vitória do Palmar, Santana da Boa Vista, Santiago, Santo Ângelo, Santo Antônio da Patrulha, Santo Antônio das Missões, Santo Antônio do Planalto, Santo Augusto, São Borja, São Francisco de Assis, São Gabriel, São Jerônimo, São José do Inhacorá, São José do Norte, São Lourenço do Sul, São Luiz Gonzaga, São Martinho da Serra, São Miguel das Missões, São Nicolau, São Pedro das Missões, São Pedro do Sul, São Sepé, São Valentim, São Valério do Sul, São Vicente do Sul, Sapucaia do Sul, Sarandi, Seberi, Senador Salgado Filho, Sentinela do Sul, Sertão, Sertão Santana, Sete de Setembro, Tabaí, Tapes, Taquari, Tavares, Toropi, Tramandaí, Três de Maio, Três Palmeiras, Trindade do Sul, Triunfo, Tucunduva, Tupanciretã, Turuçu, Ubiretama, Unistalda, Uruguaiana, Vale Verde, Venâncio Aires, Viamão, Victor Graeff, Vila Lângaro, Vila Nova do Sul, Vitória das Missões, Xangri-Lá.

DATA DO REGISTRO: 12/12/2006

DATA DO PEDIDO DE ALTERAÇÃO: 31/03/2026

REQUERENTE: Associação dos Produtores de Carne do Pampa Gaúcho da Campanha Meridional

PROCURADOR: Roner Guerra Fabris

DESPACHO

Cumpra a exigência observando o disposto na conclusão. A não manifestação no prazo de 60 (sessenta) dias acarretará o arquivamento do pedido de alteração de registro.

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 INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS
DIVISÃO DE EXAME TÉCNICO DE INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS

EXAME TÉCNICO

1. INTRODUÇÃO

O presente pedido refere-se à solicitação de alteração do registro da indicação geográfica (IG) “**PAMPA GAÚCHO DA CAMPANHA MERIDIONAL**” da espécie **INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA (IP)** para assinalar **Carne bovina e derivados**, cuja concessão foi publicada na Revista de Propriedade Industrial - RPI 1875 de 12 de dezembro de 2006.

Este relatório visa a verificar a conformidade do pedido de alteração de registro com os requisitos dispostos na legislação nacional e nas normativas do Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI), considerando a Portaria Normativa INPI/PR nº 50, de 23 de janeiro de 2026, que dispõe sobre as condições para o registro das Indicações Geográficas e altera dispositivos da Portaria/INPI/PR nº 04/22.

2. RELATÓRIO

O pedido de alteração do registro foi protocolizado no Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) por meio da petição n.º 870260030318 de 31 de março de 2026.

Uma vez publicado o respectivo pedido na Revista de Propriedade Industrial – RPI 2888, de 12 de maio de 2026, sob o código de despacho 301, dá-se início ao exame técnico.

Inicialmente, cabe dizer que se trata de solicitação de alteração de:

- Nome geográfico e representação gráfica da Indicação Geográfica;
- Área geográfica delimitada da Indicação Geográfica;
- Caderno de Especificações Técnicas.

Para isso, observou-se que foram cumpridos os requisitos previstos nos arts. 23, §1º, e 24, §5º, da Portaria/INPI/PR nº 04/22, uma vez que o registro foi concedido há pelo menos 24 (vinte e quatro) meses e não houve pedido de alteração para os mesmos quesitos pelo mesmo período. Nota-se, ainda, que a alteração foi requerida pelo substituto processual **Associação dos Produtores de Carne do Pampa Gaúcho da Campanha Meridional - APROPAMPA**

que solicitou o reconhecimento da respectiva IP no INPI, conforme dispõe o art. 24, §1º, da mesma normativa.

Junto ao requerimento eletrônico, foram apresentados os seguintes documentos, obrigatórios para qualquer tipo de alteração de registro:

- Razões específicas e justificativa fundamentada para a alteração requerida – fls. 34 a 39 da petição nº 870260030318;
- Caderno de especificações técnicas alterado – fls. 40 a 51 da petição nº 870260030318;
- Ata registrada da Assembleia Geral com aprovação do caderno de especificações técnicas alterado e lista de presença indicando quem dentre os presentes são produtores – fls. 17 a 20 da petição nº 870260030318;
- Procuração – fl. 4 da petição nº 870260030318;
- Estatuto Social registrado – fls. 21 a 30 da petição nº 870260030318;
- Ata registrada da Assembleia Geral com aprovação do Estatuto Social, acompanhada de lista de presença – fls. 17 a 20 da petição nº 870260030318;
- Ata registrada da posse da atual Diretoria, acompanhada de lista de presença – fls. 6 a 16 da petição nº 870260030318;

Além disso, foram apresentados os documentos abaixo, obrigatórios para a solicitação de alteração do nome geográfico e de sua representação gráfica, da área geográfica delimitada e do Caderno de Especificações Técnicas:

- Instrumento oficial que delimita a área geográfica, com a retificação do nome geográfico correspondente – fls. 31 a 33 da petição nº 870260030318;

Outros documentos apresentados:

- Comprovante de pagamento da Guia de Recolhimento da União (GRU) – fl. 5 da petição nº 870260030318;
- Mapas (Área Geográfica PAMPA GAÚCHO), fls. 5 a 14 da petição nº 870260032599.

Primeiramente, cabe mencionar que o pedido de alteração é justificado pelo substituto processual com base na oportunidade aberta pelo acordo entre o Mercosul e a União Europeia, provisoriamente em vigor desde 1 de maio de 2026. Nesse sentido, a APROPAMPA prontificou-se a atualizar o registro da IP Pampa Gaúcho da Campanha Meridional com o objetivo de adequar-se aos interesses de seus produtores mirando no mercado europeu. O requerente ainda explica que a produção de carne não se limita a porção da Campanha Meridional, abrangendo todo o Bioma Pampa.

Entende-se que o pedido de alteração está de acordo com o previsto no art. 25, §1º, I da Portaria INPI/PR nº 04/2022. Nesse sentido, não apenas o nome geográfico é objeto do

pedido de alteração, mas também a área geográfica: há pedido de alteração da delimitação da área da IG, de modo que a mesma englobe todo o Bioma Pampa conforme delimitado pelo IBGE.

Acompanhando os pedidos de alteração mencionados, o CET também torna-se objeto de atualização, de modo que reflita essa alteração do nome e da área geográfica anteriormente registrados. Acompanhando essas mudanças, o requerente esclarece que foram alteradas também as raças bovinas e seus cruzamentos permitidas. Foram também especificados os sistemas de criação, mantendo-se a criação predominantemente a pasto, em regime extensivo. Por fim, os sistemas de controle, divididos em dois momentos, foram, segundo o requerente, descritos no CET apresentado.

Em análise dos documentos apresentados, porém, percebe-se que não fora apresentada uma comparação objetiva entre os documentos agora apresentados e os originais, de maneira objetiva, que facilite a compreensão das mudanças requeridas, conforme exige o §4º do art. 24 da Portaria INPI/PR nº 04/2022 (**ver exigência 1**).

Em relação ao CET apresentado, alguns pontos devem ser destacados. O art. 2º do documento determina que não apenas o CET e as legislações vigentes devem ser respeitados pelo produtor que deseja fazer uso da IP Pampa Gaúcho, mas também as normas e regulamentos da APROPAMPA. Importa destacar que a associação ao substituto processual não deve ser requisito para o produtor titularizar e utilizar a IG. Do modo como o dispositivo está descrito, não se pode ter certeza de que normas internas à APROPAMPA devem ser seguidas pelos produtores, o que gera dúvida sobre a existência de eventuais dispositivos que não se coadunam com o objetivo das indicações geográficas. Sugere-se que a menção às normas e regulamentos internos da APROPAMPA seja excluída do CET. Alternativamente, pede-se que estas sejam especificadas de forma objetiva e clara, para que não reste dúvidas sobre quais normas e regulamentos todos os produtores que estejam dentro da área geográfica delimitada e que se sujeitem ao mecanismo de controle devem respeitar para fazerem uso da IP Pampa Gaúcho (**ver exigência 2, a**).

Ainda em relação ao CET, o art. 3º descreve om produto como "CARNES BOVINAS E SEUS DERIVADOS". No §1º do mesmo dispositivo, acrescenta que diferentes linhas de produtos de carne bovina e seus derivados podem ser criadas e distinguidas pela IG Pampa Gaúcho. Note que a descrição do produto deve ser feita de maneira objetiva pelo requerente. A possibilidade de criação de novas linhas de carne bovina e de seus derivados impossibilita que seja os produtos da IG sejam identificados de maneira clara pelos produtores ou pelos

consumidores. As alterações em relação ao produto são passíveis de ocorrer dentro do previsto pela Portaria INPI/PR nº 04/2022 e, para tanto, o CET pode ser alterado periodicamente. Por essa razão, o art. 3º deve ser alterado de forma que não reste dúvidas sobre quais produtos a IG, do modo como ela deve ser utilizada atualmente, visa a identificar (**ver exigência 2, b**).

Em relação ao art. 14, deve-se entender que as linhas de produto e as normas de controle devem estar claras e especificadas no CET. A realização de reuniões internas para definições de estratégias e especificações de produtos que não constam no documento, com formas de controle específicas e não determinadas no documento, não se coadunam com o objetivo das indicações geográficas, devendo elas estarem dispostas no CET, de modo a tornar o documento claro e transparente para os usuários da IG e para os consumidores (**ver exigência 2, c**).

Também no CET, percebe-se que o art. 15 não define de maneira inequívoca e objetiva qual a representação gráfica e figurativa da IG deve ser utilizada. O documento define a apenas parte figurativa, sem determinar como a mesma será composta juntamente ao nome geográfico. A previsão de alteração de cor da representação gráfica feita no §1º do mesmo art. 15 tampouco é cabível em um documento como um CET, menos ainda sem a definição das variações de cores a serem aplicadas (**ver exigência 2, d**).

Em tempo, não foi encontrada, no CET, a descrição do mecanismo de controle sobre os produtores que tenham direito ao uso da IG, conforme exige o art. 16, II, f, da Portaria INPI/PR nº 04/2022. Percebe-se que tal informação consta do art. 36 do Estatuto Social do substituto processual, devendo ser refletida no CET (**ver exigência 2, e**).

No art. 24, em consonância com o descrito na exigência 2, d, é necessário que se suprima a previsão das variações da representação, conforme o que potencialmente seria definido em reuniões internas (**ver exigência 2, f**). Nesse mesmo art. 24, não está clara a relação da IG com indústrias credenciadas. Lembra-se que as IGs não podem ser objeto de licenciamento, sendo de uso exclusivo dos produtores estabelecidos na área geográfica delimitada, que cumpram o estabelecido no CET e que se submetam ao controle definido. Sendo o CET, portanto, voltado para os produtores, não há razão de ser estabelecido um dispositivo que preveja o uso de indústrias credenciadas ou de terceiros (**ver exigência 2, g**).

Como o CET deve ser reapresentado de maneira a respeitar o descrito nas exigências, uma nova ata registrada de Assembleias com a aprovação do CET alterado deve ser igualmente reapresentada, acompanhada de lista de presença que indique, dentre os presentes, quais são produtores de carne bovina (**ver exigência 3**).

Em relação à alteração da representação gráfica e figurativa, explica o requerente que a imagem que compõe essa representação deve ser alterada, mas não apresenta a nova composição em sua integralidade, ou seja, com a representação gráfica acompanhada do nome geográfico. É importante que essa composição integral seja explicitada no processo, como também no CET, para que fique claro para o usuário como a mesma deve ser usada de modo a não incorrer em eventuais inconformidades. Também é importante para o consumidor a transparência em relação a essa composição gráfica e figurativa para que não haja erro sobre o produto que adquire (**ver exigência 4**).

No que tange à comprovação de legitimidade, exigida pelo art. 24, VI da Portaria INPI/PR nº 04/2022, primeiramente percebeu-se que não foi apresentada a "declaração, sob as penas da lei, de que os produtores ou prestadores de serviços, e outros operadores, estão estabelecidos na área delimitada, conforme modelo II, com a identificação e a qualificação dos mesmos", exigida pelo art. 16, V, f da Portaria INPI/PR nº 04/2022 (**ver exigência 5**).

Dando continuidade ao exame dos documentos apresentados, percebeu-se que não há, no Estatuto Social, qualquer dispositivo que informe a abrangência territorial de atuação do substituto processual, de modo a ficar clara a sua capacidade de atuar em toda a extensão da delimitação geográfica da IG em questão, conforme exige o art. 16, V, a, 5 da Portaria INPI/PR nº 04/2022 (**ver exigência 6**).

Dada a necessidade de reapresentação do Estatuto Social, faz-se igualmente necessária a apresentação de nova ata registrada de Assembleia da APROPAMPA com a aprovação do documento alterado, acompanhado de lista de presença (**ver exigência 7**).

Finalmente, tendo em vista o pedido de alteração da área geográfica, em consonância com o art. 26, §1º, da Portaria INPI/PR nº 04/2022, faz-se necessária a apresentação de documentos, de fontes variadas, que comprovem que o nome geográfico PAMPA GAÚCHO se tornou conhecido para a produção de carne bovina e de seus derivados em toda a extensão da área geográfica que delimita a IP em questão. Lembra-se que essa área foi ampliada em relação à originalmente registrada no INPI e por isso essas comprovações fazem-se necessárias (**ver exigência 8**).

3. CONCLUSÃO

Considerando o exposto no RELATÓRIO, e tendo em vista o disposto no art. 30 c/c o art. 19, §1º, da Portaria/INPI/PR nº 04/22, deverá(ão) ser cumprida(s) a(s) seguinte(s) exigência(s):

- 1) Apresente a comparação entre os documentos apresentados neste pedido de alteração e os documentos originais do registro em vigor;
- 2) Reapresente o CET de modo a:
 - a. no art. 2º, excluir a menção ao respeito às normas e regulamentos da APROPAMPA. Alternativamente, mantenha a redação, acrescentando-a da descrição objetiva de que normas e regulamentos os produtores devem seguir para fazerem uso da IP Pampa Gaúcho;
 - b. no art. 3º, identificar e especificar de maneira objetiva quais são os produtos objetos do pedido de alteração da IG, ou seja, quais carnes bovinas e quais derivados podem ser identificados com a IP Pampa Gaúcho. Nesse mesmo sentido, deve ser excluído o §1º do mesmo art. 3º;
 - c. suprimir o art. 14 ou, alternativamente, suprimir a previsão de reuniões internas para a definição de outras linhas de produto com controles específicos mas não definidos no CET, especificando quais são as linhas de produto e as formas de controle a serem empreendidas;
 - d. no art. 15, reescrever o item 15.2 de modo que seja definida objetivamente a representação gráfica e figurativa da IG em sua composição integral, ou seja, incluindo o nome geográfico objeto do pedido de registro. Nesse mesmo dispositivo, exclua o art. 1º;
 - e. incluir dispositivo que preveja a descrição/composição do mecanismo de controle sobre os produtores que tenham direito a utilizar a IP Pampa Gaúcho, tal como descrito no art. 36 do Estatuto Social do substituto processual. Sugere-se que a inclusão seja feita em adição ao art. 30 do documento;
 - f. no art. 24, suprimir a menção a variações da apresentação mista da representação gráfica da IP Pampa Gaúcho;
 - g. ainda no art. 24, suprimir o §2º;
- 3) A exigência de reapresentação do CET demanda também a necessidade de apresentação de nova Ata registrada de Assembleia com a aprovação do CET retificado, acompanhada de lista de presença que indique quais, dentre os presentes, são produtores de carne bovina e seus derivados;
- 4) Reapresente a representação gráfica em sua composição integral, ou seja, contendo não apenas a imagem requerida, como também o nome geográfico conforme. Essa

composição integral deve também constar do CET, preferencialmente de seu art. 15, que apresenta o elemento gráfico atualizado.

- 5) Apresente a Declaração, sob as penas da lei, de que os produtores ou prestadores de serviços, e outros operadores, estão estabelecidos na área delimitada, conforme modelo II, com a identificação e a qualificação dos mesmos, exigida pelo art. 16, V, f da Portaria INPI/PR nº 04/2022.
- 6) Reapresente o Estatuto Social incluindo no mesmo a abrangência territorial de atuação da APROPAMPA, de modo que a mesma englobe inequivocamente toda a extensão da delimitação da área geográfica da IG requerida;
- 7) Apresente ata registrada de Assembleia com a aprovação do Estatuto Social alterado, acompanhada de lista de presença;
- 8) Apresente novas comprovações de que a totalidade da área geográfica referente à Indicação de Procedência se tornou conhecida como centro de produção de carne bovina e de seus derivados, ou seja, de que a área agregada àquela da IP originalmente registrada no INPI também é conhecida pela produção de carne bovina e de seus derivados.

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

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

Encerrado o presente exame técnico, prossegue-se o trâmite processual para a publicação do despacho na Revista de Propriedade Industrial – RPI, sob o Cód. 311 (Exigência em pedido de alteração 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, 17 de maio de 2026

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

INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS – RPI 2889 de 19 de maio de 2026

CÓDIGO 395 (Concessão de registro)

Nº DO PEDIDO: BR402024000022-2

INDICAÇÃO GEOGRÁFICA: São Joaquim

ESPÉCIE: Indicação de Procedência

NATUREZA: Produto

PRODUTO: Frescal (Carne Salgada e dessecada)

REPRESENTAÇÃO:



PAÍS: Brasil

DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA: A área delimitada soma um total de 1.358,336 km² e localiza-se entre as coordenadas geográficas de latitudes e longitudes de: 6912000.000, 6832000.000 e 555550.000, 635550.000 respectivamente. E dessa forma está inserido o território geográfico político atual (2025) e exclusivo do município catarinense de São Joaquim.

DATA DO DEPÓSITO: 27 de outubro de 2024

REQUERENTE: Cooperativa Carnes Nobres São Joaquim – COOPERNOVILHOS

PROCURADOR: Não se aplica

DESPACHO

Comunicação de concessão de registro de reconhecimento de Indicação Geográfica. O certificado de registro será emitido eletronicamente e ficará disponível no portal do INPI.

Acompanham este despacho 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 INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS
DIVISÃO DE EXAME TÉCNICO DE INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS**

EXAME TÉCNICO

1. INTRODUÇÃO

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

Este relatório visa a verificar o cumprimento da exigência formulada anteriormente, publicada na Revista de Propriedade Industrial – RPI 2876, de 18 de fevereiro de 2026, sob o código de despacho 310.

2. RELATÓRIO

O pedido de registro foi protocolizado no Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) por meio da petição n.º 870240091853 de 27 de outubro de 2024, recebendo o n.º BR402024000022-2.

Uma vez publicado o pedido em questão, deu-se início ao exame técnico, quando foi verificada a necessidade de conformação do pedido à norma vigente, conforme última exigência publicada em 18 de fevereiro de 2026, sob o Cód. 310, na RPI 2876.

Em 18 de abril de 2026, foi protocolizada tempestivamente pela Requerente a petição n.º 870260036606, 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, considerando a Portaria Normativa INPI/PR n.º 50, de 23 de janeiro de 2026, que dispõe sobre as condições para o registro das Indicações Geográficas e altera dispositivos da Portaria/INPI/PR n.º 04/22.

2.1 Exigência n.º 1

A exigência n.º 1 solicitou:

- 1) Apresente documentos adicionais advindos de fontes variadas que comprovem que o nome geográfico “SÃO JOAQUIM” se tornou conhecido pela produção de “FRESICAL”, conforme exigido pelo art. 16, VI, da Portaria/INPI/PR nº 04/22 c/c o art. 9º, §4, do mesmo instrumento normativo.

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

- Ofício nº 01 COOPERNOVILHOS -INPI/2026, fls. 04 a 06; e
- FRESICAL DE SÃO JOAQUIM SANTA CATARINA | 17 de abril de 2026, fls. 07 a 40.

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

2.2 Outros documentos

Além disso, foi anexado o seguinte documento:

- Comprovante de pagamento da Guia de Recolhimento da União (GRU)– fl. 03

3. CONCLUSÃO

Segundo a documentação apresentada nos autos, no século XVIII, o Planalto Catarinense, com sua abundância de campos nativos, tornou-se uma rota vital e um grande centro de produção pecuária. Os tropeiros conduziam suas tropas de gado desde o Rio Grande do Sul até as feiras de Sorocaba, em São Paulo, com a serra oferecendo o pasto ideal para a engorda e o descanso dos animais. Essa jornada estabeleceu uma conexão intrínseca entre a região e a pecuária. E é dessa mesma pastagem natural, que um dia sustentou as comitivas, que hoje se acredita vir o "gosto singular" que define o Frescal.

Naqueles tempos remotos, sem refrigeração, a sobrevivência durante as longas viagens dependia da capacidade de se preservar os alimentos. Foi dessa necessidade prática que nasceu a técnica ancestral de salgar a carne, precursora direta do Frescal. Este conhecimento foi um dos maiores legados deixados por alguns tropeiros que, encantados pela terra, estabeleceram-se por lá, deixando como herança esse saber cuidadosamente adaptado e aperfeiçoado pelas gerações seguintes. Essa prática de conservação, comum entre os viajantes, evoluiria para se tornar algo único em São Joaquim, ganhando um nome e uma identidade que tornariam o Frescal famoso em todo o país.

O batismo do produto com esse nome é atribuído a Viterbo Souza Oliveira, um renomado churrasqueiro de São Joaquim, conhecido como o "Pai do Frescal". Há cerca de 50

anos ele serviu em sua churrasceria uma carne que havia sido salgada e guardada por alguns dias. Um turista e jornalista de São Paulo, ao provar a iguaria e saber que não era charque nem carne fresca ("verde"), sugeriu tratar-se de um frescal. Viterbo concordou, mas o que ele não sabia era que aquele encontro mudaria os rumos do produto. A publicação da história em um jornal de São Paulo foi o catalisador que espalhou o nome e a fama do Frescal, marcando o nascimento oficial de uma lenda gastronômica.

A produção e a comercialização do Frescal foram pioneiras em estabelecimentos locais de São Joaquim. O Açougue Querência, hoje sob o nome Zandonai, é uma referência, com a família se especializando no preparo do produto desde 1967, quando o Sr. Lauro Zandonai começou a fazê-lo para conservar a carne. A empresa, fundada em 1968, também desempenhou um papel fundamental em tornar São Joaquim o principal produtor e promotor do Frescal. O negócio familiar, que por mais de três gerações se mantém no mesmo açougue e local, consolidou o produto como um ícone de São Joaquim, garantindo a continuidade dessa herança.

O sabor singular do Frescal é atribuído à qualidade da carne, provenientes de gado criado solto, o qual se alimenta das pastagens naturais da Serra Catarinense, um ecossistema de baixas temperaturas e elevada altitude. A riqueza desse "pasto nativo" confere à carne características únicas de sabor e maciez, que são a base de sua excelência.

O preparo do Frescal inicia-se com a salga cuidadosa das peças de carne bovina, cortadas em mantos, um gesto que remete diretamente à prática dos antigos tropeiros. Em seguida, a carne é curada "ao relento", ao ar livre, no modo das fazendas locais para o consumo próprio, ou, quando destinada ao comércio, sob controle de temperatura e em ambientes adequados em estabelecimento de beneficiamento de carnes inspecionados, sem perder, contudo, o seu saber artesanal. Diferente do charque (que é dissecado) ou da carne de sol (que é exposta ao sol), o Frescal é salgado e curtido na ausência do sol (geralmente à noite) ou à sombra, por até 48 horas. Este processo de maturação permite que o sal penetre lentamente e a umidade seja reduzida na medida certa.

O resultado é uma carne que, diferente do charque que é seco e duro, permanece macia, tenra e com uma coloração "bem rosada por dentro", isto é, uma carne maturada com sabor concentrado, mas que mantém a suculência, perfeita para o churrasco na brasa.

Vale dizer que a fama do Frescal de São Joaquim é evidenciada por uma série de reconhecimentos formais, histórias, lendas, menções na mídia e, essencialmente, por uma forte presença na identidade econômica e comercial de São Joaquim, sendo seu valor cultural e sua singularidade oficialmente chancelados por meio de importantes reconhecimentos oficiais e

certificações. Exemplos disso são: o Selo Arte, sendo o Frescal o primeiro produto cárneo de Santa Catarina a receber tal reconhecimento; a Lei Municipal nº 4.782, de 28 de outubro de 2020, que instituiu oficialmente o "Churrasco de Frescal" como o prato típico do Município de São Joaquim e estabeleceu o dia 25 de setembro como data comemorativa; e a Lei n.º 19.799, de 14 de abril de 2026, que declarou a Carne de Frescal de São Joaquim como integrante do Patrimônio Cultural do Estado de Santa Catarina.

A notoriedade do Frescal é consistentemente reforçada por publicações e reportagens ao longo de décadas. Há registros de matérias em jornais que descrevem o Frescal como uma das marcas de sabor da região, destacando seu sabor inigualável. Reportagens em canais de TV e mídias digitais reforçam o produto como um tesouro da serra. Ainda, a mídia visual presente na paisagem urbana da região reflete essa identidade, com fachadas de açougues e outdoors anunciando o produto.

Conclusivamente, a notoriedade do Frescal de São Joaquim é amplamente comprovada pelas fontes fornecidas, sendo caracterizada não apenas como um produto alimentício, mas como um ativo cultural e territorial intrínseco à história e à geografia de São Joaquim, na Serra Catarinense. Este produto genuíno, que não é fabricado com as mesmas características em nenhum outro local do País, é a prova viva de como a geografia, a história e a cultura podem se fundir para criar um sabor único.

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 técnico realizado, recomendamos a **CONCESSÃO** do pedido de registro e expedição do certificado de reconhecimento do nome geográfico “**SÃO JOAQUIM**” para o produto **Frescal (Carne Salgada e dessecada)** 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 respectivo despacho de **CONCESSÃO** para publicação.

Documento assinado digitalmente

Rio de Janeiro, 08 de maio de 2026

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

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



**FRESICAL DE
SÃO JOAQUIM**

(3ª Versão do CET de 15 de dezembro de 2025)

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

A Cooperativa Carnes Nobres São Joaquim, também se autodenomina por COOPERNOVILHOS, nas atribuições que lhe confere seu Estatuto, no Art.1º, 1§ 1º, letra a ..."atuará e representará a cadeia produtiva da atividade Agropastoril e Industrial dos estabelecimentos frigoríficos e de produtos cárneos em toda a área de abrangência de atuação da Cooperativa, na região serrana de Santa Catarina, onde se insere o município de 'São Joaquim', ainda no exercício das suas atribuições, 'aos quinze dias do mês de Dezembro de dois mil e vinte e cinco, reuniram-se os produtores cooperados e convidados em Assembléia Geral para aprovar o Caderno de Especificações Técnicas da Indicação de Procedência de São Joaquim (e região) para o Frescal (carne salgada e dessecada) na sua segunda versão. O presente Caderno de Especificações Técnicas vem para atender a definição e os pedidos de registro de Indicação de Procedência, conforme definido no art. 177 da Lei n.o 9.279, de 14 de maio de 1996 (Lei de Propriedade Industrial LPI), e na Portaria/INPI/PR no 04, de 12 de janeiro de 2022 (Portaria/INPI/PR no 04/22).

CAPÍTULO I

NOME GEOGRÁFICO DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA.

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

CAPÍTULO II

DESCRIÇÃO DO PRODUTO DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA.

Art. 2º - O produto da IP é : **Frescal** (Carne Salgada e dessecada)'.
o produto cárneo industrializado, obtido exclusivamente de carne bovina, integral, passados por processo de des-ossa,

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

corte e fracionamento de todas as partes da carcaça bovina"..." obtido por aquelas tecnologias produzidas na região de São Joaquim, por advento dos imigrantes europeus que se instalaram ou passavam pela região na histórica ocupação da região serrana pelos 'tropiceros', quando adaptaram as receitas do 'Charque meia-cura' inicialmente no século XVIII e posteriormente no século XX como carne salgada e dessecada, passa a ser denominado originariamente em São Joaquim como 'FRESCAL', termo adotado na ocasião pelo Sr. Viterbo, um folclórico cidadão Joaquinense e tradicionalista cidadão 'serrano' nos costumes, que no churrasco realizado nos idos de 1978 em seu hotel Minuano, preparava a carne no modo pelo qual ele denominava, ...'este é um frescal'. Produto das tradições campeiras, na atualidade concilia o produto e seu preparo com a atividade pecuária presente na região. Tornado presente nos dias atuais dos costumes alimentares da região, como típico e tradicional, São Joaquim decreta o 'Churrasco de Frescal' o prato típico do município.

CAPÍTULO III

ÁREA GEOGRÁFICA DELIMITADA.

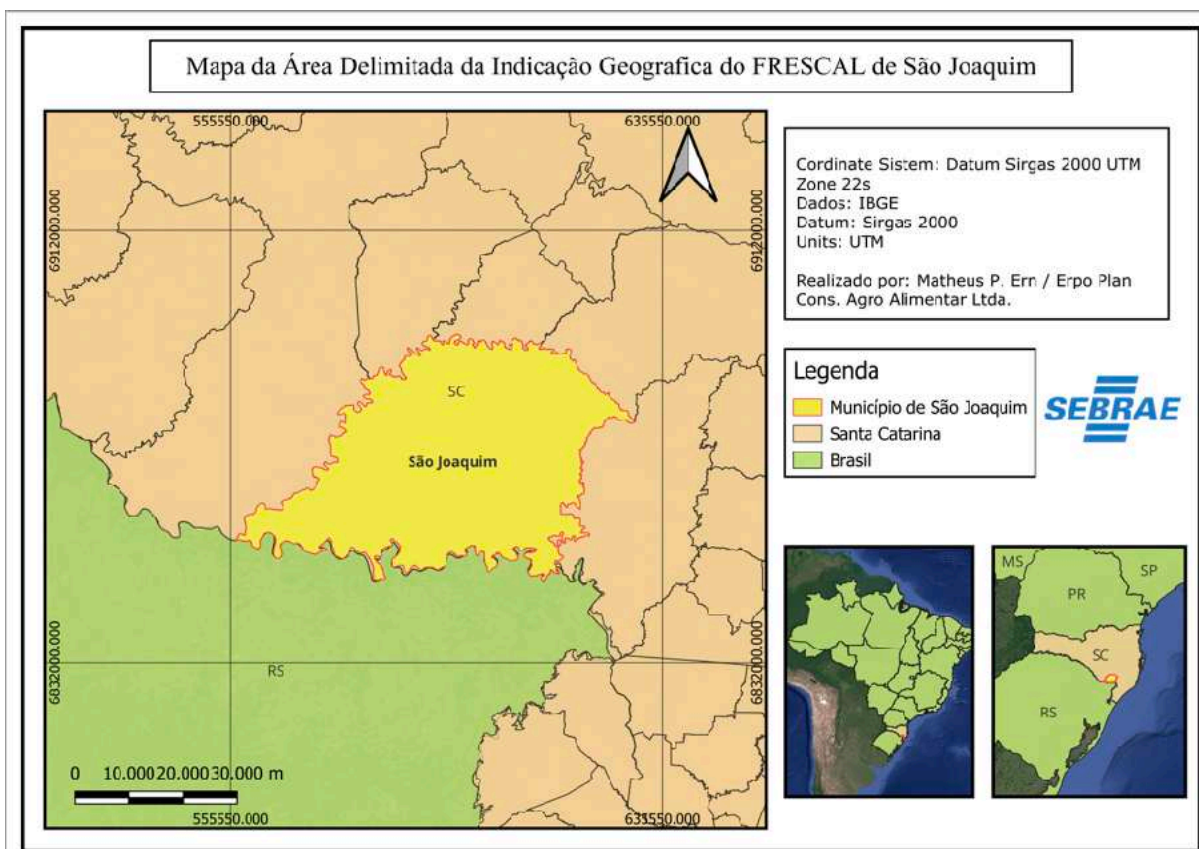
Art. 3º - Os critérios da delimitação da área Geográfica: A delimitação da área geográfica de produção do **Frescal de São Joaquim**, é fundamentada nas definições da Portaria/INPI/PR no 04, de 12 de janeiro de 2022, que estabelece as condições para o registro da Indicação de Procedência no Brasil. O Município de São Joaquim onde o produto se tornou reconhecido como centro da origem e produção do Frescal, é reconhecidamente típico da região, dos costumes alimentares diários e presente nos tradicionais churrascos locais. Finalmente foi reconhecido por IOD - Instrumento oficial da delimitação, revisado, do processo nº 00000258/2024, parecer nº 003/2025, emitido pela SAPE - Secretaria de Estado da Agricultura e Pecuária, como área Geográfica de Produção do **Frescal de São Joaquim**.

Art. 4º - A Área Geográfica Delimitada da Indicação de Procedência: A área geográfica da Indicação de Procedência do **Frescal de São Joaquim** foi delimitada pela definição geográfica e política da municipalidade de São Joaquim. Foi realizado sob dados espaciais referenciados ao SIRGAS 2000 (Sistema de Referência Geocêntrico para as

Américas): o mapa político de Santa Catarina na escala 1:500.000 (IBGE, 2018); no modelo digital de elevação do Shuttle Radar Topography Mission-SRTM (2008) com 90 m de resolução, com dados geoprocessados em sistema de informações geográficas. A área delimitada soma um total de 1.358,336 km² e localiza-se entre as coordenadas geográficas de latitudes e longitudes de: 6912000.000, 6832000.000 e 555550.000, 635550.000 respectivamente. E dessa forma está inserido o território geográfico político atual (2025) e exclusivo do município catarinenses de São Joaquim.

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

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



Fonte: Adaptado de SPG (2013) / Doc. Referencial da delimitação da área geográfica de São Joaquim para o Frescal/ ERPO-PLAN/ SEBRAE, FLORIANÓPOLIS, 2025;

CAPÍTULO IV

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

Art. 6º. Os processos, tecnologias de produção, que deverão ser seguidos pelo produtor da IP, são os regidos neste CET, e todos os marcos regulatórios do Brasil que tratam do objeto, produto FRESCAL em questão, sob os processos produtivos e tecnologias de produção que poderão ainda ser futuramente regidos complementarmente por instruções do Conselho Regulador e, ou por legislações e, ou regulamentações e instruções que se sucederem a esta.

§ 1º - São processos de produção obrigatórios, o uso da receita tradicional do **Frescal de São Joaquim**, único do saber fazer local respeitando a qualidade da matéria prima, os cortes tradicionais em manta, a salga seca, os tempos de maturação e embalagem dos produtos.;

CAPÍTULO V

CONDIÇÕES OU PROIBIÇÕES DO USO DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA.

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

§1º - Qualquer alteração destas norma deverá ter parecer favorável do Conselho Regulador e aprovação em assembleia geral dos produtores regido pela entidade gestora da IP, somente decorridos (24) vinte e quatro meses da data do registro, segundo §1º, art 23º, da portaria INPI 04/2022.

Art. 8º. Área geográfica de produção autorizada, do **Frescal de São Joaquim**, com IP - Indicação de Procedência é, exclusivamente, aquela especificada para área geográfica

delimitada da IP, no município de São Joaquim, descritos no Capítulo III (Artigos 3º, 4º e 5º), deste CET da IP;

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

§ 2º - Não são permitidos a produção do **Frescal de São Joaquim** com IP - Indicação de Procedência por produtores do território para uso em marcas próprias de terceiros de fora da área geográfica; e, ou a produção de **Frescal de São Joaquim** de terceiros de fora do território para uso em marcas próprias de produtos com IP, ambos os casos ferem o renome do produto e sua região de origem, sobretudo os princípios desta Indicação de Procedência, e o que estabelece a Portaria 04/22, quando considera uma IP ... *“o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que se tenha tornado reconhecido como centro de produção”*.

§ 3º - Qualquer alteração destas norma deverá ter parecer favorável do Conselho Regulador e aprovação em assembleia geral dos produtores regido pela entidade gestora da IP, somente decorridos (24) vinte e quatro meses da data do registro, segundo §1º, art 23º, da portaria INPI 04/2022.

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

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

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

- a. Respeitar e observar as leis e os instrumentos de regulamentação vigentes relacionados aos direitos da Propriedade Intelectual e Industrial do Brasil e de todas as Nações a estes signatários, conferindo adequada proteção às indicações geográficas no Brasil;
- b. Proteger e controlar o uso da receita tradicional do **Frescal de São Joaquim**, a que este caderno de especificações técnicas se refere, como patrimônio imaterial e único do saber fazer local;
- c. Respeitar o produtor, a cadeia produtiva pecuária e a indústria de produtos cárneos que definem o renome e o reconhecimento de São Joaquim, da produção do **Frescal de São Joaquim**;
- d. Defender a cultura, a defesa e a conservação do patrimônio histórico e artístico, a defesa e a promoção das expressões culturais e étnicas, a defesa e a conservação das tradições locais, especialmente as relacionados às indústrias de carnes e produtos cárneos, e ao produto da IP;
- e. Proteger os produtores da IP, Controlar a qualidade, Promover e Preservar o renome da região, em especial da IP do **Frescal de São Joaquim**;
- f. Defender e presar pelo desenvolvimento social e econômico da região, da indústria de carnes e processados de carnes, dos produtores da IP no âmbito das governanças locais, dos poderes públicos, e dos segmentos setoriais privados ligados ao sistema produtivo da IP;
- g. Estimular a investigação, o estudo e a busca de soluções dos problemas que se relacionam com a produção do **Frescal de São Joaquim**;
- h. É completamente vedado ao produtor da IP estabelecer distinção por questão de etnia, cor, raça, origem, credo ou posição social, bem como interferir nas atividades particulares de outros produtores.

Parágrafo único - Qualquer alteração desta norma deverá ter parecer favorável do Conselho Regulador e aprovação em assembleia dos produtores regido pela entidade gestora da IP, e somente decorridos (24) vinte e quatro meses da data do registro, segundo §1º, art 23º, da portaria INPI 04/2022.

Art. 11. As práticas agroindustriais, considerados permitidas são aquelas relacionadas a obtenção do produto da IP, isto é, que estabelecem as características tradicionais e singulares do **Frescal de São Joaquim** submetidos a comercialização, sob processamento e práticas que atendem o que descreve este CET e as condições complementares que garantem o renome do produto da IP, pelo qual se tornou conhecido.

- a. Para a verificação do identidade e qualidade do Frescal de São Joaquim** produzido com IP, nos estabelecidos para a IP todas as etapas do processamento e da verificação dos parâmetros técnicos de qualidade e identidade do Frescal deverão estar registrados para cada lote de produto ou fração processado, devidamente rastreados desde a origem da matéria prima e os ingredientes empregados no processamento, até a expedição do produto da IP destinado ao mercado consumidor, sempre mantendo no estabelecimento de processamento o arquivo de toda a documentação comprobatória correspondente;
- b. Para garantir a qualidade sanitária e a inocuidade do Frescal de São Joaquim,** a produção, deverá ser realizado exclusivamente em estabelecimento devidamente habilitados, registrado e acompanhado pelos órgãos oficiais de inspeção sanitária, sejam os serviços de Inspeção SIM - Municipal, ou SIE - Estadual, ou SIF - Federal, ou SISBI-POA - Sistema Brasileiro, atentos ao cumprimento das obrigações legais que regem a atividade de indústria e comércio de produtos cárneos e processados de carnes no Brasil.
- c. Para fortalecer a credibilidade e o renome do Frescal de São Joaquim,** os estabelecimentos produtores devem observar ativamente os princípios da transparência, ética, do trabalho justo, da coletividade, do associativismo, da sustentabilidade e diretrizes do clima, como observar o uso de Boas Práticas Agropecuárias nos fornecedores de matérias primas e garantir Boas Práticas de Fabricação de produtos cárneos, se submeter a inspeção e o controle da IP, adotar as práticas e os procedimentos definidos pelo Conselho Regulador da IP, técnico e científico;

Art. 12. O processo produtivo do Frescal de São Joaquim permitido deve ser plenamente rastreado, seguido integralmente para obtenção da IP como segue:

a. Da Origem e características da Matéria Prima:

1. A CARNE BOVINA, deve ser proveniente de animais de raças essencialmente européias e seus cruzamentos;
2. OS ANIMAIS, que dão origem a carne do **Frescal de São Joaquim** devem ser recriados, terminados em carcaça para abate, essencialmente a pasto com passagem em campos nativos, podendo ter suplementação na fase de terminação;
3. A PROCEDÊNCIA dos ANIMAIS destinados a produção do frescal devem ser rastreada pelo produtor, essencialmente da região da Serra Catarinense, de animais registrados junto ao órgão oficial (CIDASC) no estado de Santa Catarina,

garantindo a sanidade agropecuária da carne, matéria prima, utilizada na produção do **Frescal de São Joaquim**.

4. As PRATICAS E O SISTEMA pecuário deverá garantir o 'Bem-Estar' dos animais.

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

1. O ABATE dos bovinos deverá ser exclusivamente em Estabelecimentos Frigoríficos cadastrados na IP, registrados por órgão oficiais, aplicadas todas as normativas legais para o setor e atividade, e observados os princípios do 'Bem-Estar' animal no abate.
2. A DES-OSSA da carcaça é obrigatória.
3. O CORTE da carne para o processo do Frescal deve ser no tipo de 'manta' da carne, com objetivo de diminuir sua espessura para atingir o padrão de qualidade da Salga.

c. Da produção do FRESCAL de São Joaquim:

1. A PRODUÇÃO do FRESCAL deverá ser exclusivamente em estabelecimentos de beneficiamento de produtos cárneos inspecionados (SIM, SIE, SIF, SISBI e instalados nos municípios da área geográfica delimitada.
2. OS INSUMOS, especificamente o SAL, utilizado na SALGA, deverá atender as especificações : Iodado, triturado grosso, próprio para alimentação humana.
3. A Cura da carne, e ou maturação é realizada por um período de no mínimo 72 horas (3 dias); podendo se estender excepcionalmente até 5 dias.
4. A carne processada em **Frescal de São Joaquim**, poderá ser mantido em estoque frigorificado, em caixas plásticas próprias, ambiente não inferior a 4º Célcus, por no máximo 3 dias.
5. O AMBIENTE da cura em Salga, e ou maturação deverá ser controlado, isolado e climatizado, fresco;
6. O PRODUTO FINAL deverá ser obrigatoriamente embalado a vácuo; excepcionalmente se passar pelo processo de corte diante do cliente, poderá ser comercializado embrulhado em embalagem própria, do estabelecimento, devidamente identificada.

Art. 13. Os padrões de qualidade e identidade do Frescal de São Joaquim deverão ser integralmente seguidos pelo produtor da IP, e são todos os regidos em RTIQ - Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade oficiais, os descritos neste CET, os determinados por instruções do Conselho Regulador, ou ainda definidos por legislações que suscederam a esta; o produto da IP deverá atender aos padrões analíticos a seguir especificados:

a. Para a qualidade bromatológica do Frescal de São Joaquim

1. Características sensoriais:

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

2. Características Físico-Químicas:

- a. Umidade $\leq 80\%$
- b. Sódio (máximo) 1%

3. Características essenciais de qualidade:

- a. Não será permitido o uso de carne mecanicamente separada e proteína não proveniente de carne na formulação do produto.
- b. O **Frescal de São Joaquim** trata-se de um produto que permanece em maturação após processamento final, e com isto poderá sofrer variações nas concentrações nutricionais;
- c. A condição descrita acima em 1, 2, 3 deverá ser declarado em rotulagem com a seguinte expressão: “Este produto sofre alterações em seus parâmetros nutricionais em função da maturação natural”.

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

1. Os contaminantes orgânicos e inorgânicos:

- a. Não devem estar presentes em quantidades superiores aos limites estabelecidos pelo regulamento específico.

2. Critérios Macroscópicos/Microscópicos:

- a. O produto não deverá conter materiais estranhos ao processo de industrialização.
3. Critérios Microbiológicos:
 - a. Aplica-se a legislação vigente.
4. Critérios de pesos e medidas:
 - a. Aplica-se a norma definida pelo Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (INMETRO).
4. Para a rotulagem:
 - e. Aplica-se o regulamento vigentes.
5. Os Registros dos padrões de qualidade:
 - a. São aplicados registros para o produto da IP, deverão ser registros internos, de autocontrole, dos padrões de qualidade de cada lote e em cada safra;
 - b. Análises da qualidade serão realizadas em laboratório designado pelo Conselho Regulador, quando justificado e solicitado, as custas do produtor, em atendimento às condições definidas no plano de controle da IP.

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

§2º - Qualquer alteração destas norma deverá ter parecer favorável do Conselho Regulador e aprovação em assembleia geral dos produtores regido pela entidade gestora da IP, somente decorridos (24) vinte e quatro meses da data do registro, segundo §1º, art 23º, da portaria INPI 04/2022.

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

1. O embalamento do produto deve atender aos critérios:

- a. O **Frescal de São Joaquim** é um produto, tradicionalmente levado ao mercado embalado a vácuo, quando fracionado, e ou a granel em cx plásticas próprias quando comercializado a granel.

- i. O produto da IP quando for levado ao mercado consumidor, nas embalagens secundárias, externas, deverão constar informações indicativas de que os produtos que ela contém são produtos da IP e provem de uma região renomada pela produção deste produto; estas embalagens devem ser comprovadamente novas e nunca reutilizadas, que garantam e preservem a qualidade do produto até os mercados consumidores, que tenham ou admitam lacre de fechamento após o embalamento.

2. A rotulagem do produto da IP deve atender aos critérios:

- a. O produto da IP, **Frescal de São Joaquim**, terá identificação obrigatória no rótulo principal e facultativa no contra-rótulo, conforme norma que segue:
 - i. As informações do rótulo e ou espelho principal deverá acrescentar a identificação do nome geográfico da IP, **Frescal de São Joaquim**, acompanhado da expressão “Indicação de Procedência”;
 - ii. As informações do contra-rótulo e ou espelho secundário, além das informações facultadas aos marcos legais do Brasil que a matéria define, no contra-rótulo deverá identificar o nome do produtor e a origem do produto; a critério do produtor poderá apresentar pequeno texto alusivo à IP, sua região e o produto, deverá ser aprovado previamente pelo conselho regulador a cada uma das indústrias e ou marcas que demandarem o uso da IP nos seus produtos;
 - iii. A identificação do produto acompanhado de adjetivos como “verdadeira”, “original”, “pura”, “tradicional”, “típica”, “extra”, “única”, ou similar, a fim de manter o plano estratégico de marketing alinhado entre os integrantes da IP, somente serão permitidos com a aprovação prévia do Conselho Regulador;
 - iv. O uso de ‘peças’ publicitárias e informativos, com a finalidade da propaganda e o marketing, por meios de rótulos, selos, tags, folders, flyers, banners, sites, redes sociais, escritas, e qualquer outras formas que veiculem a marca própria do estabelecimento com a IP, deverá ser condicionado a um acordo e ou contrato de cessão de uso da representação gráfica da IP, a ser estabelecido entre a entidade gestora/ requerente da IP e o usuário, produtor.

3. O selo de controle da IP.

- a. Os produtos da IP são os definidos no Art. 2º deste, que, quando forem para o mercado deverão obrigatoriamente, utilizar o selo de controle do Conselho Regulador (CR) da IP do **Frescal de São Joaquim**, com numeração individual por embalagem e lote definido pela numeração específica e ou do CR, conforme segue:
- i. O selo de controle da IP, com a representação gráfica da IP, registrada no INPI para a indicação de procedência do **Frescal de São Joaquim** é utilizado exclusivamente nos produtos da IP, para identifica-los como da IP, com origem e qualidade controlada;
 - ii. O uso do selo de controle da IP, deverá seguir integralmente as orientações do 'Manual de identidade e uso da IP', normatizado no sistema de controle da IP pelo CR;
 - iii. O uso do selo da IP, deverá estar acompanhado ainda de QRCode que remeta as informações do produtor da IP, e do selo nacional de Indicação de Procedência;
 - iv. Os produtos da IP, que não tiverem o atestado de conformidade do Conselho Regulador, não poderão utilizar o selo de controle da IP e/ou qualquer identificação prevista neste artigo ou alusiva à IP;
 - v. Os produtos da IP, que não tiverem o atestado de conformidade do Conselho Regulador, não poderão utilizar em seus produtos, rótulos e ou materiais de publicidade e marketing, sob pena advertência, sanções e penalidades que o processo de uso da IP permitir, a toponímias de 'São Joaquim', objeto do registro da IP;
 - vi. Normas e regulamentos complementares de uso da representação gráfica da IP, e o selo poderão ainda ser definidas a critério do conselho regulador, ou por demanda dos produtores frente a necessidades excepcionais ou legítimas asseguradas por este CET.

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

§ 2º Caso haja interesse dos produtores na alterações da representação gráfica da IP registrada no INPI, somente poderão ser realizada com alteração do registro da IP junto ao

INPI, com solicitação de atualização da representação gráfica da IP; enquanto tramita o processo no INPI o CR poderá autorizar o uso da nova representação, desde que publicamente divulgada e informada; no período pós a alteração do registro, de transição da representação gráfica, o produtor terá 12 meses para ajustes nos seus produtos, rotulagem e materiais gráficos; No período de transição poderão estar no mercado ambas as representações desde que informada pelo produtor, controlada e comunicada publicamente pelo CR.

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

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

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

CAPÍTULO VI

MECANISMO DE CONTROLE SOBRE OS PRODUTORES

QUE TENHAM O DIREITO AO USO DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA.

BEM COMO SOBRE O PRODUTO POR ELA DISTINGUIDO.

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

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

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

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

- a. O Conselho Regulador da IP, terá uma diretoria composta por Diretor e um Vice Diretor, que instituirão o Conselho Regulador com seus representantes eletivos e suplentes, de forma paritária entre as categorias que o compõe, atendendo a todas as prerrogativas que o estatuto da COOPERNOVILHOS prevê;
- b. O Conselho Regulador de Indicação Geográfica, técnico e de pesquisa, será constituído essencialmente por representantes com relevante atuação na produção pecuária da região delimitada e ou cadeia produtiva do **Frescal de São Joaquim**, sejam representantes dos produtores e dos membros externos da IP, divididos paritariamente e igual número de membros delegados e suplentes.
- c. O Conselho Regulador de Indicação Geográfica, técnico e de pesquisa, será constituído por:
 - i. 3 (três) membros cooperados, eleitos pela Assembléia Geral, efetivamente ou por representação, habilitados à produção destinados à Indicação Geográfica, certificações e ou Marcas coletivas;
 - ii. 3 (três) membros representantes de instituições pares, nas atividades agropastoril e industrial de produtos relacionados com a Indicação Geográfica cooperados, eleitos pela Assembléia Geral, efetivamente ou por representação, certificações e ou Marcas coletivas da região de abrangência;

- d. Para formação da Comissão Permanente ou Comissão Temporária para tratar de temas específicos de interesse da Indicação Geográfica, certificações e Marcas coletivas, quando necessário;
- i. até 3 (três) membros representantes de instituições técnico-científicas, com conhecimento à produção destinados à Indicação Geográfica, também indicados e eleitos pela Assembleia Geral Ordinária;
- ii. até 3 (três) membros representante de instituição de desenvolvimento, e/ou Governanças locais, e/ou do setor Agropastoril e Agroindustrial de Carnes e/ou do setor de Turismo e Cultura também indicados e eleito pela Assembleia Geral Ordinária.
- e. Os membros do conselho, definidos nos grupos d. i e ii, técnico e científico, e governança setorial e ou do desenvolvimento local respectivamente, são representantes do conselho sob caráter consultivo, isto é, convidados e ou evocados às reuniões e ou assembleias do conselho regulador, para suporte técnico, apoio e ou dúvidas nos processos de verificação da conformidade, controle, proteção e fortalecimento do renome da IG, neste caso com direito a voto.

§ 2º - Os membros do conselho terão um mandato de 2 (dois) anos, podendo ser reeleitos e / ou alterados em 2/3 por igual período, para então ser renovado em pelo menos 1/3 dos seus membros e/ou instituições representantes.

§ 3º - Conselho Regulador da IP terá apoio executivo e administrativo da COOPERNOVILHOS, juntamente com seus membros eletivos.

§ 4º - Quaisquer alterações nas atribuições, finalidades e organização social do conselho regulador, compete a COOPERNOVILHOS com seus integrantes, em assembleia alterar.

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

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

- a. O cumprimento das condições ou proibições de uso da Indicação de Procedência do **Frescal de São Joaquim** estabelecidas no **Capítulo V**, é de responsabilidade dos produtores, através do Autocontrole, e do Conselho Regulador, através do Controle Interno.

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



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

- a. A verificação da conformidade sobre os requisitos do Caderno de Especificações Técnicas da IP, seguem obrigatoriamente o ordenamento sequencial do fluxograma do controle da IP descrito a seguir:
- i. Os produtores produzem o produto amparados pela IP, atendendo aos requisitos definidos no Caderno de Especificações Técnicas da IP, assumindo a responsabilidade pelo Autocontrole;
- ii. A COOPERNOVILHOS assume o papel de entidade gestora, em nome do Conselho Regulador recebe dos produtores os pedidos para a obtenção da atestação da conformidade do produto da IP, e dão providências;
- iii. A COOPERNOVILHOS, no papel de gestora do processo de pedido de uso da IP, implementa os controles para análise e realiza a auditoria para emitir o parecer de

- conformidade, para providências e deliberação final do Conselho Regulador; pareceres não conformes retornam ao produtor requerente para contestação e/ ou procedimento corretivo;
- iv. O auditor constituído, para emitir o parecer de conformidade da IP COOPERNOVILHOS, estará amparado nos critérios do caderno de especificações técnicas da IP e os documentos fornecidos pelos produtores da comprovação ao atendimento dos critérios estabelecidos ao produtor da IP, entre outros que forem necessários ao ateste da conformidade;
 - v. Para auditoria de controle do processo a COOPERNOVILHOS tem autonomia para definir e contratar os serviços de técnico, do seu quadro de pessoal contratado e ou entidades locais parceiras, com notório conhecimento das atividades e processadora da cadeia produtiva do Frescal de São Joaquim;
 - vi. O Conselho Regulador, gerencia e viabiliza a operacionalização do Plano de Controle;
 - vii. Para o produtor que atende aos requisitos e condições da IP do **Frescal de São Joaquim**, o Conselho Regulador emite o atestado de conformidade para que o produtor possa fazer uso do selo de controle da IP nos seus produtos e materiais informativos do estabelecimento que o produziu.

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

PONTOS DO CONTROLE INTERNO	
Controles	Método de verificação ²
Fornecedor de Matéria Prima	
Rastreabilidade e qualidade da Matéria Prima destinada a produção da IP	a, b, e
Unidade de beneficiamento do Frescal de São Joaquim	
Área Geográfica Delimitada/ localização do estabelecimento cadastrado na IP	a, b, e
Estabelecimento com cadastro regular da IP	a, b, e

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

CAPÍTULO VII

DIREITOS E OBRIGAÇÕES DOS PRODUTORES,

SANÇÕES APLICÁVEIS AOS PRODUTORES

PELA INFRINGÊNCIA DO DISPOSTO NOS CAPÍTULOS V E VI.

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

Art. 21. São deveres dos produtores da IP;

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

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

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

Art. 23. Infrações à IP Frescal de São Joaquim

- a. O descumprimento do estabelecido no Caderno de Especificações Técnicas e no Plano de Controle da IP **Frescal de São Joaquim**.
- b. O descumprimento dos deveres dos produtores da IP **Frescal de São Joaquim**, essencialmente os descritos no artigo 21 ou correlatos a estes
- c. O descumprimento dos princípios da IP **Frescal de São Joaquim**, essencialmente os descritos no artigo 22 ou correlatos a estes.

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

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

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

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

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

- i. Suspensão leve, por um período de 60 dias, quando constatado e registrado a 2ª infração do produtor, seja no descumprimento do CET da IP, ou dos deveres, ou dos princípios da IP, porém sem acarretar prejuízos ao renome do **Frescal de São Joaquim**, mediante o atendimento dos procedimentos corretivos estabelecidos pelo Conselho Regulador.
- ii. Suspensão média, por um período de 120 dias, quando constatado e registrado a 3ª infração do produtor, seja no descumprimento do CET da IP, ou dos deveres, ou dos princípios da IP, porém sem acarretar publicidade negativa ao renome a Indicação de Procedência (IP), mediante o atendimento dos procedimentos corretivos estabelecidos pelo Conselho Regulador.
- iii. Penalidade Grave, por um período de 180 dias, quando constatado e registrado a 4ª infração sem ter havido publicidade negativa à IP; ou constatado a 2ª infração reincidente do produtor; seja no descumprimento do CET da IP, ou dos deveres, ou dos princípios da IP, que que tenha resultado em publicidade negativa ao renome a Indicação de Procedência (IP), mediante o atendimento dos procedimentos corretivos estabelecidos pelo Conselho Regulador.
- iv. Suspensão Gravíssima, por um período de até 360 dias a ser definido pelo CR e aprovado em assembléia dos produtores, quando constatado e registrado a 5ª infração, mesmo sem ter havido publicidade negativa à IP; ou verifica-se a reincidência das mesmas infrações por 3 vezes ou mais ao mesmo critério, mesmo sem ter havido publicidade negativa à IP; ou constatado a Usurpação do uso do nome e ou selo de controle da IP, mesmo sem ter havido publicidade negativa à IP ou prejuízos ao renome da IP, somente retornará ao processo de uso da IP mediante o atendimento dos procedimentos corretivos estabelecidos pelo Conselho Regulador.

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

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

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

Referência Bibliográfica

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

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

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

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

São Joaquim, 15 de Dezembro de 2025.

COOPERNOVILHOS.



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

Parecer nº 003/2025

Florianópolis, 18 de dezembro de 2025.

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

SUMÁRIO EXECUTIVO:

NOME GEOGRÁFICO: *São Joaquim*

ESPÉCIE: Indicação de Procedência (IP)

NATUREZA: Produto

PRODUTO: “Frescal” (Carne salgada e dessecada)

DENOMINAÇÃO RECONHECIDA: “Frescal de São Joaquim”.

REPRESENTAÇÃO GRÁFICA:



ÁREA GEOGRÁFICA: A área delimitada soma um total de 1.358,336 km², com seu centro localizado nas coordenadas geográficas de latitudes e longitudes de: 28°17'19" Sul e 49°55'54" Norte, respectivamente, estando inseridos totalmente na área geográfica da municipalidade de São Joaquim.

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

www.agricultura.sc.gov.br gabinete@agricultura.sc.gov.br





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

INTRODUÇÃO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

A Secretaria de Estado da Agricultura e Pecuária (SAPE) vem apoiando fortemente as iniciativas que visam à promoção dos produtos agropecuários que se destacam por estarem intrinsecamente relacionados com o território, com o saber-fazer, com o ambiente e com as qualidades específicas destes e é responsável pela emissão do Instrumento Oficial de Delimitação da Área (IOD).



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

1. CONTEXTUALIZAÇÃO

a) Município de São Joaquim e sua histórica relação com o Frescal

O município de São Joaquim está localizado no estado de Santa Catarina, no Sul do Brasil. O estado de SC é reconhecido pelos patrimônios materiais e imateriais, pela riqueza cultural, pelas tradições trazidas pelos imigrantes que resultam nos dias de hoje em produtos típicos e únicos.

O município de São Joaquim expressa na atualidade a forte identidade étnica, cultural e de produção marcada pelos costumes locais somados ao ambiente da macrorregião do Planalto Catarinense, onde se insere a Mesorregião da Serra Catarinense e está situado o município de São Joaquim.

Segundo descreve Pinto *et al.* (2016), o bioma do Planalto Catarinense é de Mata Atlântica, composto por formações campestres entremeadas com matas de araucária, denominados de Campos de Altitude ou Campos de Cima da Serra. Ambiente que, há mais de 300 anos desde o início da colonização a atividade pecuária de corte se tornou uma vocação para a região neste ambiente.

Chegando na atualidade contemporânea com uma Mesorregião Serrana ganhando novos olhares a partir do ano 2000, de atores ligados ao turismo, justamente pelo apelo cultural, étnico e ambiente singulares que, a partir de então, atraem cada vez mais visitantes à esta região, moldando costumes em negócios promissores. A diversidade étnica da população atual é diversificada, de portugueses, alemães, italianos, japoneses, indígenas, sendo grande parte vinda de outros estados, principalmente do Rio Grande do Sul, que essencialmente mantem as tradições dos povos originários.

A atividade econômica em São Joaquim, especialmente da cadeia produtiva da carne, moldada desde os primórdios do Brasil colônia, por volta de 1750 no entorno da vila de N^a. S.^a dos Prazeres de Lajes, onde se torna um extenso feudo rural, entre 1818 e 1820 com junções familiares da época (PIAZZA, 2019).

A mesorregião Serrana à época, foi palco de muitas disputadas pela estratégica posição de passagem e pouso da rede mineração-gado às Minas Gerais, no Brasil Colônia, essencial para transporte comercial de produtos, por exemplo, do 'charque', como da alimentação e descanso dos rebanhos nos vastos campos nativos da conhecida 'coxilha rica', que supriam os rebanhos no longo caminho até SP, RJ e MG.

Surgem na paisagem da região os corredores de 'taipas' nos campos entremeados por matas de araucária, muros de pedra que estabeleciam a divisão das fazendas e sesmarias da região, estruturas de pedras que ainda permanecem na atualidade e remetem aos costumes locais, assim como alertam os visitantes da sua entrada neste território.



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

Somente em 1866 com as primeiras estradas iniciam novas rota de escoamento e comércio da produção local, quando se intensifica o fluxo imigrante do litoral à serra e consequente fluxo exploratório desta região.

O Distrito de São Joaquim da Costa da Serra, foi criado em 1871, como território desmembrado da Freguesia de Lajes, foi Município sob a mesma designação em 1886, fortalecido pelas novas rotas de comércio da Serra com o Litoral. Em 1924, a vila recebia foros de cidade e a partir de 1956, quando perdeu o distrito de Urubici, o Município foi formado por três distritos: São Joaquim (sede), Bom Jardim da Serra e Urupema, hoje municípios também desmembrados nesta microrregião.

A rica história sócio-econômica e cultural que define a Serra Catarinense e São Joaquim, pelos mesmo motivos dos idos do Brasil Colônia, quando os povos estabelecem a figura emblemática do 'tio' serrano, um ser (humano) com seus hábitos e costumes alimentares singulares, que imprimiu neste território uma rica e singular 'cesta de produtos agroalimentares', na atualidade ofertado pelo mercado e que atrai os visitantes e consumidores locais; a exemplo do 'Queijo Artesanal Serrano' (dos Campos de Cima da Serra), a 'Maçã Fuji' (da região de São Joaquim), o 'Mel de Melato da Bracatinga' (do Planalto Sul Brasileiro) e os 'Vinhos de Altitude' (de Santa Catarina), produtos de Indicação Geográfica, ou ainda o 'Pinhão', a 'Jila', o 'Camargo', a 'Truta nativa', o 'Carreteiro', e o 'Frescal de São Joaquim'.

b) **O “Frescal de São Joaquim”.**

O 'Frescal de São Joaquim' é uma iguaria típica da Serra Catarinense, de um produto cárneo que possui fortes laços com a **tradição pecuarista** e o histórico **Tropeirismo** da região, consolidando-se como um produto de identidade territorial e um importante pilar da **economia local** nos dias atuais. O Frescal tem suas raízes ligadas à necessidade de **conservação da carne** pelos tropeiros, que transportavam gado e mercadorias pela região. Embora o processo do Tropeirismo gerasse o charque (carne seca, completamente desidratada), a tradição de curar a carne é uma herança. A qualidade do Frescal está intrinsecamente ligada à **pecuária** da região de São Joaquim. O gado é alimentado em campos nativos da Serra Catarinense, o que, juntamente com a genética e as condições climáticas (como o frio de altitude), confere um sabor diferenciado à carne.



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

O Frescal surgiu, de forma anedótica e acidental na década de 1970, de uma variação da técnica de preparo do charque (carne completamente seca e salgada). Devido à crescente demanda, o tempo de cura (secagem) foi reduzido, resultando em uma carne **parcialmente curada** e mais suculenta, que foi batizada de "Frescal". É, essencialmente, uma carne **salgada e curtida ao relento** (na ausência de sol, ou à meia cura) feita essencialmente com cortes nobres.

O Frescal de São Joaquim se tornou um **prato típico** e um símbolo da gastronomia serrana. É muito apreciado e comumente preparado em **churrascos serranos**, integrando a cultura alimentar local. Sua reputação de carne saborosa remete às **tradições** de almoços em família e encontros. O produto "Frescal", do frigorífico Frigozan, já recebeu o **Selo Arte**, que permite sua comercialização em todo o território nacional, reconhecendo sua produção artesanal e tradicional.

Atualmente, o Frescal é muito mais do que um costume, é um **motor econômico** para São Joaquim. O Frescal agrega **valor** à produção pecuária da Serra Catarinense, incentivando a manutenção das práticas tradicionais de criação de gado em pasto nativo. A produção e comercialização do Frescal impulsionam diversos setores, beneficiando **produtores rurais, frigoríficos, açougues, restaurantes** e o **turismo local**, que vê no produto uma atração gastronômica única.

O Frescal de São Joaquim é um exemplo de como a **tradição** (do Tropeirismo e da Pecuária) e o **saber-fazer** local transformaram um método de conservação de alimentos em um produto *gourmet* de alta qualidade, garantindo o desenvolvimento econômico da região.

i. O Frescal de São Joaquim e os fatores de influência do território

O tropeirismo contribui muito para expansão pecuária e geração de costumes e tradições mantidas ao longo dos dois últimos séculos. Teve início no Brasil, nos primórdios do século XVIII e se prolongou até o século XX, mais precisamente até a década de 1960. A transformação sócio-cultural foi intensa e os pequenos pontos de comércio e as pousadas fizeram surgir várias cidades, exatamente a um dia de cavalgada uma da outra.

Dezenas de cidades do interior na região Sul do Brasil e mesmo em São Paulo atribuem sua origem à atividade dos tropeiros. Durante 250 anos os tropeiros foram responsáveis por toda a comercialização e transportes de produtos e informações no Brasil. Em Santa Catarina, as homenagens a estes heróis viraram a Lei nº 13.890/2006, que estabelece o dia 26 de abril, como o Dia do Tropeirismo, (PASQUALE, 2019).



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

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

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

A pecuária de São Joaquim, está presente em 87% dos estabelecimentos rurais, e na Serra Catarinense concentra 13,4% do rebanho de bovinos de corte do Estado. Uma vocação natural da região, onde a atividade tem baixo uso de tecnologias. Ainda nos dias atuais, os pecuaristas serranos são familiares e possuem, em geral, produção agrícola de subsistência (EPAGRI, 2025).

No entanto, na última década o aquecimento do mercado tem aumentado o consumo de carne vermelha, que associado à remuneração dos preços pagos aos pecuaristas (CEPA, 2017), elevou a cadeia produtiva da pecuária de corte para a sexta mais importante no estado em termos de valor bruto de produção, movimentando R\$1,4 bilhão, com um crescimento de 73,44% nos últimos cinco anos. Fator que chama a atenção e dedicação dos produtores da região e, que a torna reconhecida pela qualidade da sua produção, a partir de animais de abate e carne de especial qualidade destinados a frigoríficos regionais.

O fortalecimento do setor vem igualmente apoiado por políticas públicas, pesquisa e extensão, alavancado por instituições como SAPE, Epagri, UFSC, CAV-UDESC, FAESC, Senar, Sindicatos Rurais e Sebrae. Nestas os produtores encontram orientação e capacitação que vão de práticas e técnicas agropecuárias à gestão do seu negócio. Surgem iniciativas de associativismo e cooperativismo dos produtores empenhados no encadeamento produtivo com qualidade e ordenamento da cadeia de produção da carne. Exemplos bem sucedidos na região são a COOPERTROPAS e a COOPERNOVILHOS. Ambas na produção de carnes, rastreadas e que expressam a qualidade de toda a cadeia produtiva de produtos cárneos, que chegam até os mercados a partir de frigoríficos, açougues e marcas próprias, com carnes nobres de qualidade e com origem garantida a exemplo do 'Frescal de São Joaquim'.



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

ii. Dos costumes regionais ao Frescal de São Joaquim

O processo de produção do Frescal de São Joaquim é fascinante, pois ele preserva a **tradição tropeira** de conservação de alimentos, mas com uma adaptação que resulta em um produto de qualidade e sabor único. O sabor distinto e a maciez do Frescal são resultados de uma combinação de fatores como a qualidade da matéria-prima e o método de cura adaptado ao clima serrano. A carne deve ser preferencialmente de **gado criado a campo** (pastagem nativa) na Serra Catarinense. A alimentação em pastos de altitude e a genética do gado são cruciais para o sabor.

O Planalto Catarinense foi ocupado por bandeirantes paulistas e açorianos. Esses pioneiros, por séculos viveram em permanentes dessemelhanças e até mesmo contrastes com os habitantes do litoral. Disto tudo [...] ocupando o planalto, resultou o Serrano. Tipo físico definido. Atividades econômicas semelhantes, em toda a Serra Catarinense. Uma linguagem própria nas suas corruptelas [...]. Até em seus costumes e sua cultura, um mundo próprio [...] (MARTORANO, 1982, p. 173).

O Serrano de hoje, foi outrora o tropeiro responsável pela comercialização e transportes de produtos, tropas de muares e bovinos além de informações em todo território brasileiro por muitos anos. Relatos do médico alemão Robert Avé-Lallemant, em 1858, com destino à Lages – SC, onde foi montado a cavalo, seguido por um guia tropeiro, já fazia referência aos costumes da região: "- Demos aos nossos animais taquara verde ou cará, bambu verde e milho que havíamos trazido", "Para nós próprios chamejava uma clara fogueira perto do rancho, **assava-se carne seca** num espeto e preparava-se café", "... A carne seca com farinha foi comida com a mão e o café tomado no copo de chifre, feito de chifre de gado (HISTORIA CATARINA, 2019).

Os costumes da época se firmam pelas tecnologias de produção presentes na região serrana da atualidade. A 'carne salgada e dessecada' na região de São Joaquim ganha cuidados especiais e específicos da localidade que se tornam tradicionais no modo de preparo do serrano, hoje típicos no consumo do dia-a-dia ou no churrasco campeiro dos fins de semana, passa a ser denominado como 'Frescal de São Joaquim', justamente pela origem histórica e folclórica quando foi revitalizada por um cidadão Joaquinense, o Sr. Viterbo, no tradicional 'churrasco' de 'Frescal' do Hotel Minuano (MURAL, 2020). Reconhecimento local que leva o município de São Joaquim a instituir o 'churrasco de Frescal' como 'Prato Típico' do município, por meio da Lei nº 4.782, de 28 de outubro de 2020 (SÃO JOAQUIM, 2020).

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



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

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

A produção atual total de carne salgada e dessecada, como Frescal de São Joaquim é superior a 100 ton./ano, emprega mais de 200 colaboradores diretos e indiretos na cadeia produtiva da carne ao 'Frescal'.

C) Critérios da delimitação da área geográfica de São Joaquim para a produção do 'Frescal'.

A delimitação da área geográfica de produção do 'Frescal de São Joaquim', segue o princípio do reconhecimento de São Joaquim (nome geográfico da localidade) que se tornou conhecido como centro de produção do Frescal (produto), podem ser definidos por:

1. Fator humano e sua relação com o produto x território.

A fama e a notoriedade que define o mérito para a IP, foi primordialmente estabelecida pelo fator humano, presente há mais de 2 (dois) séculos neste território, que estabeleceu relações sócio, culturais e econômicas sustentáveis no dia-a-dia da Serra Catarinense, intimamente ligado ao setor industrial frigorífico, dos estabelecimentos de beneficiamento de carnes e produtos cárneos locais, da produção caseira familiar artesanal rural, e os costumes locais, onde atualmente se acrescentam outros ativos beneficiados pela fama e notoriedade local do 'Frescal de São Joaquim' como a gastronomia, o turismo e os serviços ligados à cadeia produtiva e costumes alimentares locais.

2. Cadeia produtiva do Frescal no território.

O 'Frescal de São Joaquim' é um produto cárneo que depende da qualidade estabelecida no produto em toda a sua cadeia produtiva. De modo que a atividade agrícola-pecuárias e suas tradições também fazem diferença. Assim a caracterização do uso e a ocupação do solo na região, das pastagens e campos nativos de onde essencialmente a carne é produzida, tem relação direta com a produção tradicional do Frescal.



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

2. DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA

a) A Indicação de Procedência (IP) de São Joaquim para a produção do 'Frescal'.

São Joaquim, reconhecida por inúmeros produtos singulares das tradições e econômica local, também é reconhecido centro da produção do Frescal. O uso da toponímia que define a municipalidade de São Joaquim como centro de produção do 'Frescal' está presente na identidade e economia da população Serrano Joaquinense, definindo a delimitação para Indicação de Procedência de São Joaquim para produção do Frescal. Vínculo já estabelecido desde a história geopolítica dos tempos remotos do Brasil Colônia, na freguesia N. S.^a dos Prazeres de Lajes e essencialmente de São Joaquim da Costa da Serra, com já descrito anteriormente. Denominação que enaltecendo a notoriedade sobre o tipo de produto (Frescal) com sua receita firmada pelo saber fazer mantido por sucessivas gerações há mais de 2 (dois) séculos, que hoje é reconhecidamente um produto cotidiano do mercado e eventos da localidade.

Por estes fatores históricos, do passado ao presente, estabelecidos no território, que a notoriedade de São Joaquim, como centro de produção do Frescal ganhou fama. Seja por indução da atividade pecuária e do uso da carne nos hábitos alimentares dos povos locais, pela economia estabelecida por esta cadeia produtiva, pela receita e o saber fazer associada a carne produzida no bioma local promovem a sua fama de uma iguaria singular da localidade, pela paisagem, pelas tradições e costumes que sempre remetem ao consumo do 'Frescal' nos momentos festivos, familiares e diários a ponto do "churrasco de Frescal" ser decretado localmente como 'Prato Típico' de São Joaquim, pela folclórica relação de um Joaquinense com a denominação do produto como "Frescal", da busca pelo 'Frescal' pela alta gastronomia na atualidade e, infelizmente pelo risco da usurpação do 'Frescal' com a produção em outras regiões com uso de carne e insumos inadequados com o beneficiamento que não segue a receita tradicional.

Diante do elencado, a COOPERNOVILHOS como representante da cadeia produtiva, busca a proteção e o registro de São Joaquim como uma Indicação de Procedência (IP) para o 'Frescal'.



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

b) **A delimitação da área geográfica de São Joaquim para a produção do 'Frescal'**

A delimitação da área geográfica de São Joaquim se define primeiro e exclusivamente na municipalidade de São Joaquim, reconhecidamente o centro da produção e origem do Frescal. Em segundo e não exclusivamente pela presença comprovada da atividade pecuária e de produção da carne na Serra Catarinense e em São Joaquim, que originou e sustenta a produção do Frescal de São Joaquim com a notória singularidade e qualidade reconhecida. O nexu que define a delimitação que segue foi aprovada pela COOPERNILHOS e seus associados, entidades e instituições parceiras, como seguem descritos na sequência.

1. Da atividade pecuária.

A Microrregião da Serra Catarinense e de São Joaquim, é definida pelo IBGE, como sendo uma das microrregiões que subdividem a Região Serrana do Estado de Santa Catarina no Brasil. É a maior microrregião do estado em área. Possui as cidades mais frias do Brasil, que frequentemente experimentam neve e geada no inverno. Apresenta uma densidade demográfica de 18 habitantes por km², resultante da aptidão econômica agropecuária deste território, predominantemente baseada na atividade pecuária. É uma região também representa pelo bioma dos 'Campos de Cima da Serra', que definiu a aptidão, o uso e ocupação dos solos, com a pecuária predominante no modo semi-extensivo a extensivo, sazonal em campos nativos, exercido por profissionais da lida campeira, tradicionalistas na vestimenta, costumes e práticas pecuárias herdadas desde os tempos do tropeiros.

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

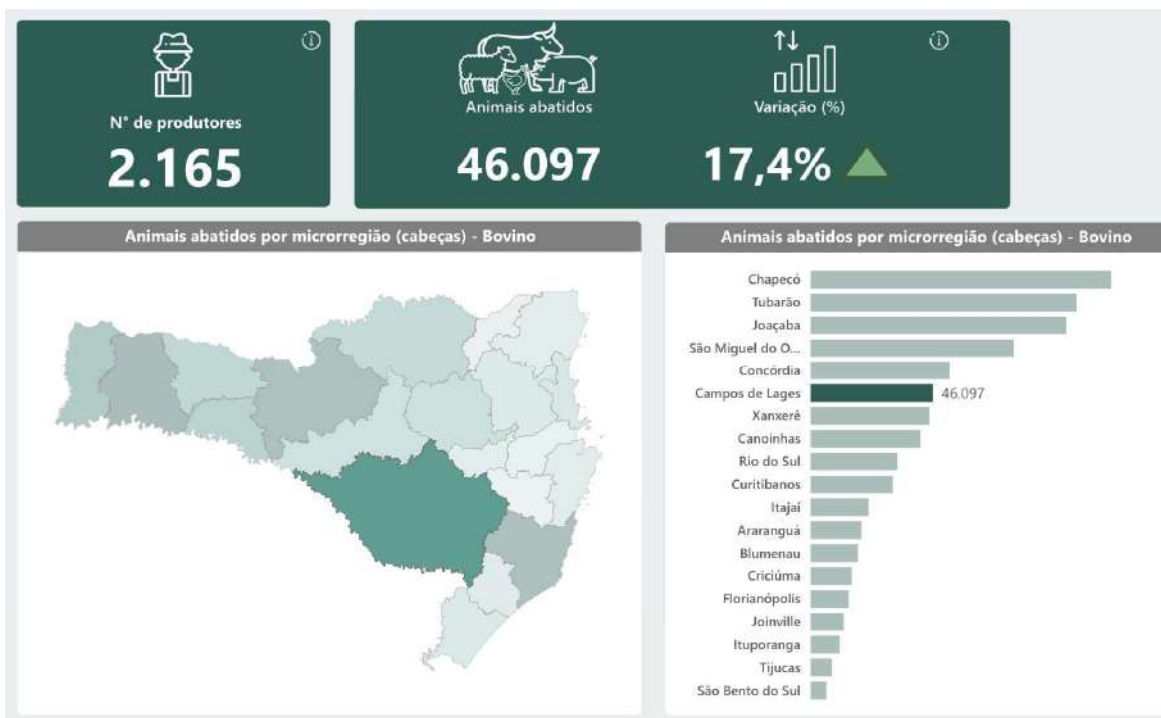
Todas são simbologias, práticas, características que provem o saber tradicionalista do povo serrano de se fazer a pecuária e, evidentemente com melhorias da atualidade, no emprego de tecnologias no melhoramento de pastos, manejo do rebanho e a incorporação de raças europeias. Esta pecuária resulta em um produto, a carne, que essencialmente é a matéria prima destinada ao beneficiamento do tradicional 'Frescal de São Joaquim'.



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

A Serra Catarinense é a 5ª região do estado, com 2.165 produtores e 46.097 cabeças abatidas em 2025 (**Figura 01**), com São Joaquim (**Figura 02**) destacando-se como grande produtor de toda a região, o que demonstra a importância sócio-econômica da atividade nesta localidade.

Figura 01 : Produção Agropecuária de Carnes / Microrregião Serra Catarinense / Campos de Lages.



Fonte: Observatório Agro Catarinense (2025)

Figura 02 : Nº Animais Abatidos/ inspecionados SC/ em São Joaquim.



Fonte: Observatório Agro Catarinense (2025)

Na **Tabela 1**, estão os números de cada município da Serra Catarinense, onde alguns se destacam pela atividade pecuária, e outros em ambas atividades tanto pecuarista como de abate, observado primordialmente em São Joaquim.



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

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

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

Fonte: ObservatórioAgro/CEPA, 2024.



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

2. Caracterização do território de influência e produção da matéria prima do Frescal

Na Serra Catarinense, segundo Plaza (1990), em estudos mais precisos da qualidade da flora dos Campos de Altitude nos indicam a relação deste com a qualidade da carne dos animais produzidos neste bioma.

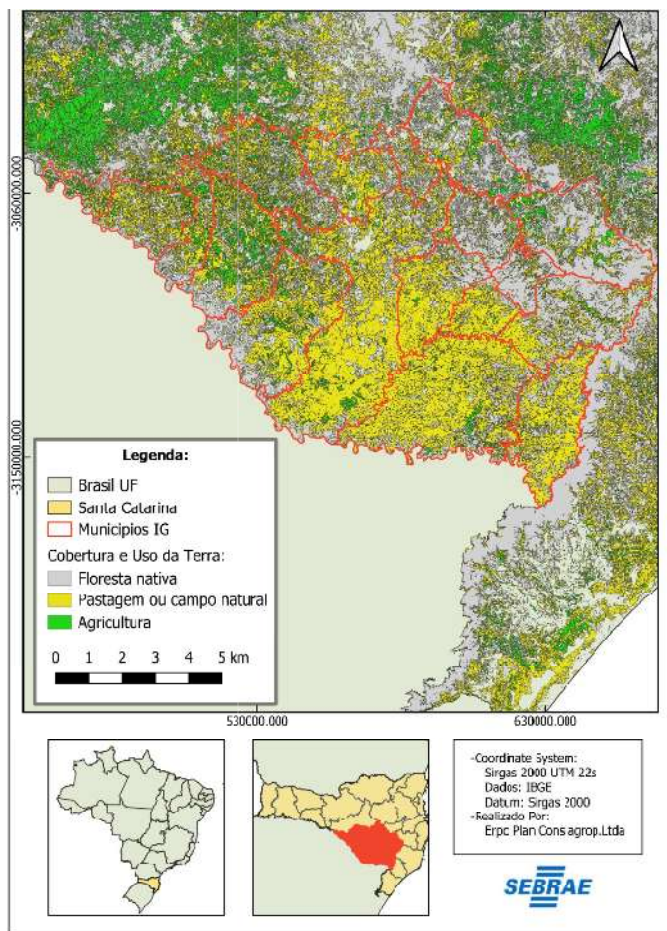
Rodrigues *et al.* (2000), descreve que os Campos de Altitude estão presentes na Serra Catarinense e fazem parte do Bioma Mata Atlântica. Este ecossistema apresenta as características de vegetação típica de ambientes elevados, onde predominam espécies vegetais arbustivas e herbáceas, de ocorrência em regiões de climas tropical, subtropical e temperado. Acrescenta ainda, ...*"Os campos da 'freguesia de Lages' se enquadram nesta descrição e apresentam espécies com potencial forrageiro, que podem ser usadas em programas de melhoramento, além de outros potenciais, tais como medicinais e ornamentais"*... O levantamento realizado na pesquisa resultou em um total de 517 espécimes coletados, classificados em 28 famílias botânicas e 173 espécies, demonstrou a riqueza de diferentes famílias em áreas de campos nativos.

O mapa da caracterização do uso e ocupação da terra da região Serrana demonstra a predominância dos campos nativos e pastos. Sem dúvida, retrato natural da pressão dos povos, indígenas na antiguidade e, da serra (o serrano) nos dias atuais, estabelecendo essencialmente a atividade pastoril e pecuária como atividade principal nesta região, e por consequência o Frescal um produto desta cadeia produtiva, como pode ser observado no mapa da **Figura 3**.



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

Figura 3: Mapa do Uso e Ocupação do solo na Serra Catarinense.



Fonte: erpoplan (2023)

3. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A história e a notoriedade do FRESICAL de SÃO JOAQUIM, remonta à história de mais de 250 anos, registrados e falados, do tropeirismo à pecuária atual e seus produtos tradicionais e típicos, essencialmente de São Joaquim.

É o 2º maior produtor pecuário do estado, relevante no cenário nacional de produção bovina de animais de raças nobres, europeias; configurando-se o 1º produtor de 'Frescal', distinto de qualquer região de produção por características e qualidades únicas, essencialmente vinculadas ao meio geográfico e ao saber-fazer. Fica marcada a municipalidade de São Joaquim como delimitada para a produção do Frescal de São Joaquim.

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

www.agricultura.sc.gov.br gabinete@agricultura.sc.gov.br





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

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

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

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

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

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

Pesquisadores ainda reforçam que o 'Frescal' é uma variante do charque adaptada à cultura regional, sendo feito de carnes bovinas da região, de qualidade nobre ...[]..., genuinamente de São Joaquim, não é fabricado com as mesmas características em nenhum outro local do País...[]... de gosto singular, acredita-se que se deve ao fato de o gado se alimentar de pastagens naturais próprias da região (SAKR; DALLABRIDA, 2015). O produto Frescal teve seu marco originário, no tradicional churrasco do Hotel Minuano, pelo seu proprietário e assador, o Sr. Viterbo (MURAL, 2020).

Para chegar à delimitação da área geográfica de SÃO JOAQUIM para o 'FRESCAL,' foram realizadas reuniões *online* via *google meet* e presencial, durante o ano de 2023, com a participação de técnicos consultores do Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas – Sebrae, Cooperativa de pecuaristas de Carnes Nobres de São Joaquim (COOPERNOVILHOS), Sindicato Rural de São Joaquim, produtores de Frescal, colaboradores especialistas e também representantes de prefeituras.

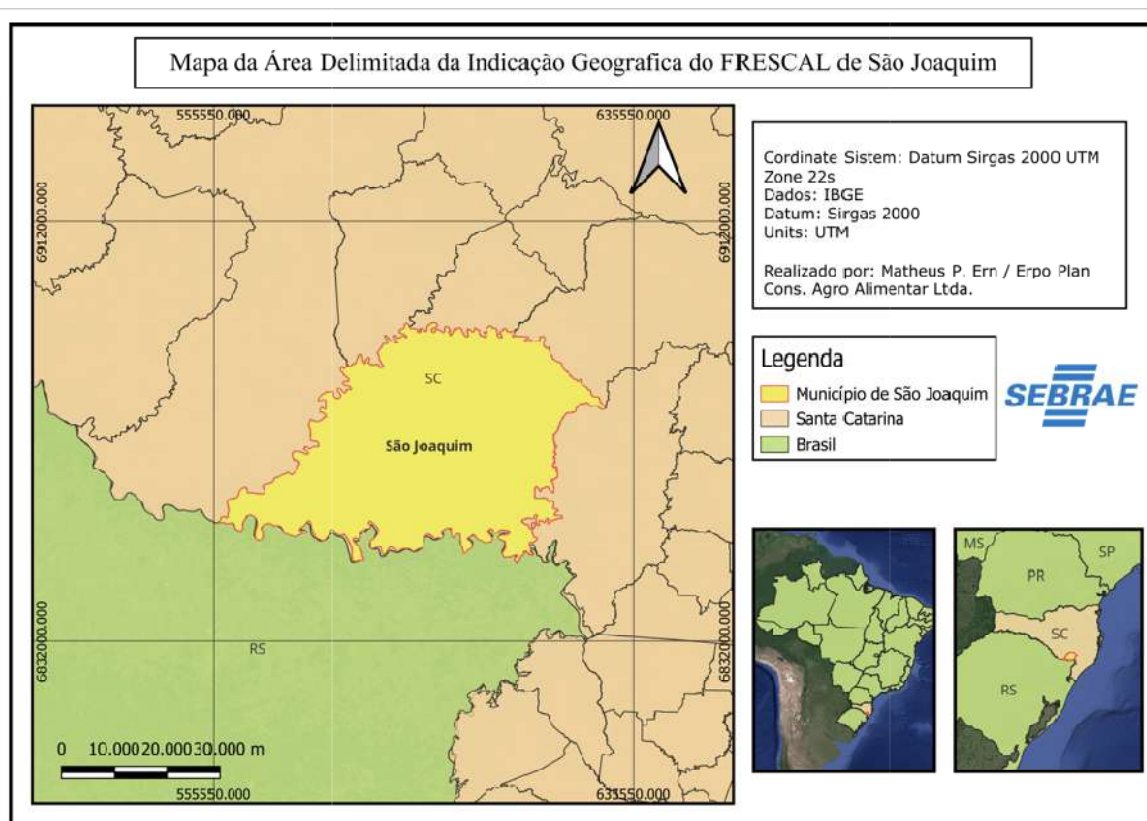


Estado de Santa Catarina
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA
GABINETE DO SECRETÁRIO

A delimitação geográfica de 'São Joaquim' para a produção do 'Frescal', contempla exclusivamente a área geográfica estabelecida pela municipalidade de São Joaquim. Delimitação definida sob levantamentos da história, da cadeia produtiva da carne, da cultura, dos costumes locais, do saber fazer da produção do FRESICAL reconhecidos e notórios, sob dados espaciais referenciados ao SIRGAS 2000 (Sistema de Referência Geocêntrico para as Américas): o mapa político de Santa Catarina na escala 1:500.000 (IBGE, 2018) e o modelo digital de elevação do Shuttle Radar Topography Mission-SRTM (2008) com 90 m de resolução.

A área delimitada soma um total de 1.358,336 km² e localiza-se entre as coordenadas geográficas de latitudes e longitudes de: 6912000.000, 6832000.000 e 555550.000, 635550.000 respectivamente. E dessa forma estão inseridos totalmente no território geográfico político atual (2025) do município catarinense de São Joaquim (**Figura 4 e ANEXO 1**).

Figura 4. Mapa oficial da área geográfica delimitada de São Joaquim para o "Frescal".



Fonte: erpoplan (2023)



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

4. CONCLUSÃO

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

Referências citadas no texto do documento

CEPA. Síntese Anual da Agricultura de Santa Catarina 2016-2017. Florianópolis: Epagri - Cepa, 2017. Disponível em <http://www.cepa.epagri.sc.gov.br>. Acesso em jan. 2024.

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

EPAGRI. Notícias. Disponível em: <https://estado.sc.gov.br/noticias/seminario-de-pecuaria-da-serra-catarinense-esta-com-inscricoes-abertas/>. Florianópolis. 2025. Acesso em dez.2025.

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

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

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

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

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



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

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

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

OBSERVATÓRIO AGRO CATARINENSE (2025). Produção Agropecuária. Carnes. Disponível em: <https://www.observatorioagro.sc.gov.br/areas-tematicas/producao-agropecuaria/paineis/#nav-2555.%20ICEPA>. Acesso em nov. 2025.

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

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

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

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

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

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

SÃO JOAQUIM. Prefeitura municipal de São Joaquim. Lei N.º 4.782/2020. Institui o churrasco de frescal como "prato típico" do município de São Joaquim e dá outras providências. 2020. Disponível em: https://saojoaquim.sc.gov.br/uploads/sites/348/2022/06/1963189_Lei_N_4782_2020.pdf Acesso em dez. 2025.

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

Referências consultadas para elaboração do documento

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

CEPA. Mapa das Mesorregiões Geográficas de Santa Catarina. Disponível em: <http://cepa.epagri.sc.gov.br/agroturismo/mapameso.html>. Acesso. nov. 2024

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

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

www.agricultura.sc.gov.br gabinete@agricultura.sc.gov.br





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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Atenciosamente,

[Assinatura Digital]

Carlos Alberto Chiodini
Secretário de Estado



Assinaturas do documento



Código para verificação: **252MN0CB**

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



CARLOS ALBERTO CHIODINI (CPF: 005.XXX.909-XX) em 18/12/2025 às 13:07:52

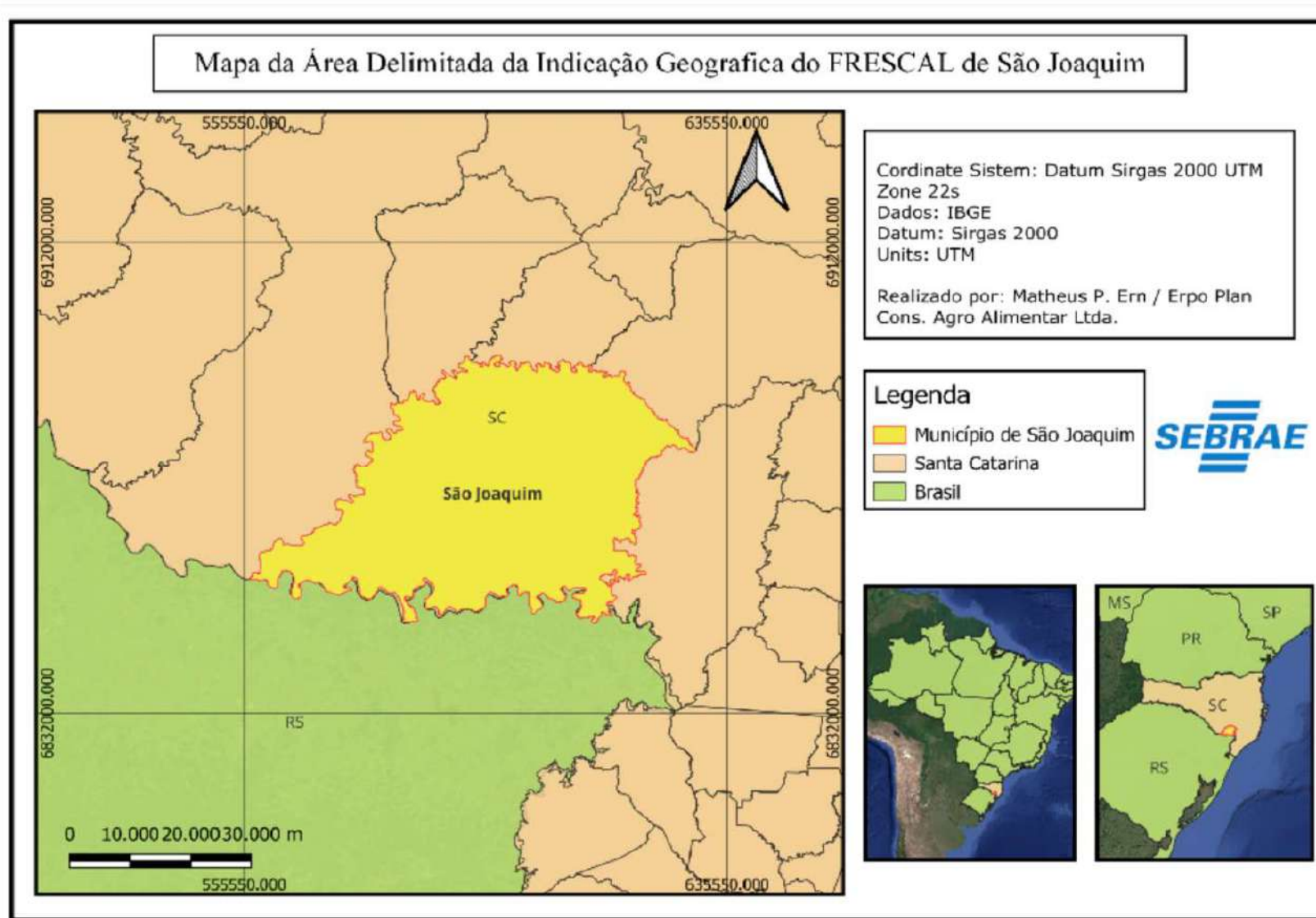
Emitido por: "SGP-e", emitido em 30/03/2018 - 12:45:05 e válido até 30/03/2118 - 12:45:05.

(Assinatura do sistema)

Para verificar a autenticidade desta cópia, acesse o link <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo/conferencia-documento/U0FSXzcwMDNfMDAwMDAyNThfMjU4XzlwMjRfMjUyTU4wQ0I=> ou o site

<https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo> e informe o processo **SAR 0000258/2024** e o código **252MN0CB** ou aponte a câmera para o QR Code presente nesta página para realizar a conferência.

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





Assinaturas do documento



Código para verificação: **95PHL1P7**

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



CARLOS ALBERTO CHIODINI (CPF: 005.XXX.909-XX) em 18/12/2025 às 13:07:52

Emitido por: "SGP-e", emitido em 30/03/2018 - 12:45:05 e válido até 30/03/2118 - 12:45:05.

(Assinatura do sistema)

Para verificar a autenticidade desta cópia, acesse o link <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo/conferencia-documento/U0FSXzcwMDNfMDAwMDAyNThfMjU4XzlwMjRfOTVQSEwxUDc=> ou o site

<https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo> e informe o processo **SAR 00000258/2024** e o código **95PHL1P7** ou aponte a câmera para o QR Code presente nesta página para realizar a conferência.