

Revista da  
**Propriedade  
Industrial**

Nº 2893  
16 de Junho 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)**

BR412025000004-3 (Capanema)

### **CÓDIGO 310 (Exigência em pedido de registro)**

BR412025000008-6 (Norte Fluminense)

### **CÓDIGO 310 (Exigência em pedido de registro)**

BR402025000019-5 (Santa Rita do Sapucaí)

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

BR402025000010-1 (São Francisco de Itabapoana)

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

BR402025000002-0 (Palmeira)



INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS – RPI 2893 de 16 de junho de 2026

**CÓDIGO 310 (Exigência em pedido de registro)**

**Nº DO PEDIDO:** BR412025000004-3

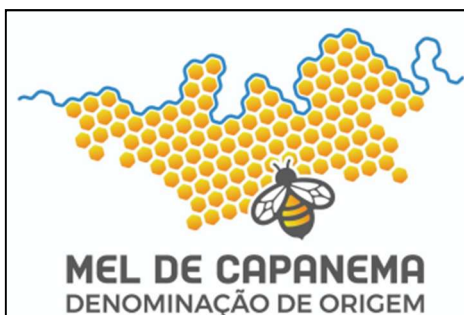
**INDICAÇÃO GEOGRÁFICA:** Capanema

**ESPÉCIE:** Denominação de Origem

**NATUREZA:** Produto

**PRODUTO:** Mel de abelha

**REPRESENTAÇÃO:**



**PAÍS:** Brasil

**DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA:** Município de Capanema, estado do Paraná

**DATA DO DEPÓSITO:** 28/03/2025

**REQUERENTE:** ASSOCIAÇÃO DE APICULTORES DE CAPANEMA E REGIÃO – APIC

**PROCURADOR:** Não há

**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) “CAPANEMA” para o produto **MEL DE ABELHA**, na espécie **DENOMINAÇÃO DE ORIGEM (DO)**, conforme definido no art. 178 da Lei n.º 9.279, de 14 de maio de 1996 (Lei de Propriedade Industrial – LPI), e na Portaria/INPI/PR nº 04, de 12 de janeiro de 2022 (Portaria/INPI/PR nº 04/22).

Este relatório visa a verificar o cumprimento da exigência formulada anteriormente, publicada na Revista de Propriedade Industrial – RPI 2879, de 10 de março 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 870250025032 de 28 de março de 2025, recebendo o nº BR412025000004-3.

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 10 de março de 2026, sob o Cód. 310, na RPI 2879.

Em 02 de maio de 2026, foi protocolizada tempestivamente pela Requerente a petição n.º 870260040965, 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 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.

## 2.1 Exigência nº 1

A exigência nº 1 solicitou:

- 1) Apresente as análises, laudos, ensaios e estudos elaborados pela UTFPR que serviram de base para o relatório “*Capenama e o mel*” da citada universidade.

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

- Ofício da UFPR encaminhando documentos técnicos – fl.179;
- Esclarecimentos sobre a documentação – fls.180/189;
- Anexos em língua estrangeira – fls.190/239.

A documentação apresentada esclarece que os fatores naturais da região de Capanema (PR) exercem um papel determinante e restritivo sobre as características intrínsecas do mel e que o perfil do produto é reflexo direto da interação entre as condições edafoclimáticas locais e a formação vegetal predominante, classificada como Floresta Estacional Semidecidual, como já constava dos autos. Esse ecossistema específico determinaria a composição florística disponível para o pasto apícola. As análises palinológicas (contagem e classificação de frequência dos grãos de pólen), indicariam que há uma presença marcante e predominante de espécies botânicas nativas da região, com destaque para a *loysia virgata* e a *Bastardiopsis densiflora*.

Segundo a documentação da Universidade, haveria uma correlação direta entre o meio natural e o produto, ratificada nos ensaios físico-químicos, pela predominância dessas espécies vegetais e o clima local resultam em um mel com perfil tipicamente claro e de baixa condutividade elétrica, parâmetros que atestariam cientificamente a sua estrita origem floral e territorial. Parâmetros como cor, composição de açúcares (glicídeos redutores e sacarose) e acidez, portanto, seriam as assinaturas químicas do território de Capanema, vinculando as características e qualidades do produto, ao meio geográfico do qual é extraído, uma verdadeira impressão digital do território.

Além dos aspectos tipicamente naturais, as práticas de manejo adotadas pelos apicultores locais que assegurariam a estabilidade e a integridade desses atributos distintivos. Afirmam que o manejo adequado das colmeias e, fundamentalmente, a decisão estratégica e padronizada de realizar a colheita somente após a operculação completa dos favos, são determinantes para assegurar os níveis ideais de umidade e maturação do mel. Adicionalmente, o controle rigoroso exercido sobre as etapas subsequentes de processamento e de

armazenamento impediria a degradação do produto. Tais elementos caracterizariam a intervenção humana no processo, indispensável às indicações geográficas, não sendo uma atividade meramente mecânica, tendo consequências objetivas sobre o resultado final

Quanto a isso, informam que são mantidos indicadores de qualidade analítica, com a integridade do mel sendo atestada pelos níveis controlados de hidroximetilfurfural (HMF) e pela manutenção da atividade diastásica (que indica a preservação das enzimas naturais e a ausência de superaquecimento). Dai, os resultados conformes e negativos para adulterações nas reações de Lund e nos testes de Lugol validariam a conformidade técnica dos produtores para com a autenticidade do mel.

Todavia, ainda restaram algumas dúvidas. Quanto ao teste do comprimento de onda da Análise de Cor, o subtítulo da seção é explícito ao denominar o ensaio como “*Cor 650 nm*”, porém, no corpo do texto, foi informado que “*a leitura foi realizada a 635 nm*”, sendo necessário esclarecer se tais dados, o indicado no título do ensaio (650 nm) e o valor descrito como executado no espectrofotômetro (635 nm), são compatíveis. **(Exigência 1)**

**Notem que os documentos anexos aos esclarecimentos técnicos estão em língua estrangeira, o que, como regra geral, não é aceito no serviço público federal. Tal vedação é expressa na Portaria INPI n.º 04/2022, que explica a necessidade dos “*requerimentos previstos nesta Portaria, bem como qualquer outro documento que os instrua*” serem “*apresentados em língua portuguesa e, havendo documento em língua estrangeira, deverá ser apresentada sua tradução simples*”. Orientação está, que também está expressa no Manual de Indicações Geográficas, documento que deve ser utilizado pelos requerentes para a estruturação de seus pedidos de registro. Tal vício deve ser saneado pela requerente, sob pena de arquivamento definitivo do pedido, do qual não cabe recurso, sendo aceita a tradução simples, mesmo que produzida de forma automática por IA ou similar. (Exigência 2)**

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

## 2.2 Exigência nº 2

A exigência nº 2 solicitou:

- 2) Apresente novo instrumento oficial de delimitação, acrescentando as informações sobre a delimitação da DO e considerando as explicações constantes no item “2.2 Exigência nº 2” acima.

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

- Instrumento Oficial de Delimitação da Área Geográfica, fls. 240/245;

O instrumento oficial foi reapresentado, incluindo as informações quanto a delimitação da área geográfica, a saber:

*A área geográfica de produção da Denominação de Origem Mel de Capanema está integralmente estabelecida dentro dos limites geopolíticos do Município de Capanema que está localizado na mesorregião Sudoeste do Paraná em uma latitude 25°40'10,4" S, e a uma longitude 53°48'29,1" O DATUM: SAD 69, Carta do Ministério do Exército – DSG , folhas SG22-V-CIV-1-MI 2848/1 E MI 2848/2, levantamento realizado em agosto de 2005, situado na fronteira do Brasil com a Argentina, Província de Misiones, localidade de Comandante Andresito, separados pelo Rio Santo Antônio. Foi elevado à categoria de município e distrito com a denominação de Capanema, pelo decreto-lei estadual n.º 790, de 14-11-1951, desmembrado de Clevelândia (IBGE).*

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

### 2.3 Outros documentos

Além disso, foram anexados os seguintes documentos:

- Formulário padrão de Cumprimento de Exigência – fls.176/177;
- Comprovante de pagamento de GRU – fl.178.

### 3. CONCLUSÃO

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

- 1) **Manifeste-se sobre a possível divergência** entre o subtítulo “*Cor 650 nm*” e a informação no corpo do texto de que “*a leitura foi realizada a 635 nm*”.
- 2) **Apresente a tradução simples** dos documentos que foram juntados aos autos em língua estrangeira, conforme art. 11 da Portaria INPI n.º 04/2022.

**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, 12 de junho 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 2893 de 16 de junho de 2026

**CÓDIGO 310 (Exigência em pedido de registro)**

**Nº DO PEDIDO:** BR412025000008-6

**INDICAÇÃO GEOGRÁFICA:** Norte Fluminense

**ESPÉCIE:** Denominação de Origem

**NATUREZA:** Produto

**PRODUTO:** Abacaxi

**REPRESENTAÇÃO:**



**PAÍS:** Brasil

**DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA:** Municípios de Campo dos Goytacazes, Quissamã, São Francisco de Itabapoana e São João da Barra, todos no estado do Rio de Janeiro.

**DATA DO DEPÓSITO:** 16 de julho de 2025

**REQUERENTE:** Associação dos Produtores de Abacaxi do Norte Fluminense

**PROCURADOR:** Não há

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

**EXAME TÉCNICO**

**1. INTRODUÇÃO**

O presente pedido refere-se à solicitação de reconhecimento da indicação geográfica (IG) “NORTE FLUMINENSE” para o produto **ABACAXI**, na espécie **DENOMINAÇÃO DE ORIGEM (DO)**, conforme definido no art. 178 da Lei n.º 9.279, de 14 de maio de 1996 (Lei de Propriedade Industrial – LPI) e na Portaria/INPI/PR nº 04, de 12 de janeiro de 2022 (Portaria/INPI/PR nº 04/22).

Este relatório visa a verificar o cumprimento da exigência formulada anteriormente, publicada na Revista de Propriedade Industrial – RPI 2878, de 03 de março 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 870250060777 de 16 de julho de 2025, recebendo o n.º BR412025000008-6.

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 03 de março de 2026, sob o Cód. 310, na RPI 2878.

Em 04 de maio de 2026, foi protocolizada tempestivamente pela Requerente a petição n.º 870260041385, 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 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.

**2.1 Exigência nº 1**

A exigência nº 1 solicitou:

1) Apresente comprovações adicionais (como teses, dissertações, estudos técnicos, artigos acadêmicos e científicos, entre outros) da relação de causa e efeito existente entre os fatores naturais e humanos do meio geográfico e as características ou qualidades do ABACAXI produzido no NORTE FLUMINENSE.

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

- Documentos comprobatórios, fls. 4 a 72.

De acordo com o requerente, o Norte Fluminense apresenta condições edafoclimáticas favoráveis ao cultivo do abacaxi, assim como uma cadeia produtiva consolidada, baseada principalmente na agricultura familiar. A região destaca-se pela produção de frutos com características físico-químicas e sensoriais diferenciadas, podendo-se, alegadamente, resumir as informações acerca donexo causal entre o meio geográfico e as características do produto abacaxi da seguinte forma:

- a) alto teor de sólidos solúveis: característica decorre da combinação entre solos de textura leve, disponibilidade hídrica adequada, luminosidade, amplitude térmica, precipitação nos períodos críticos e manejo de adubação potássica e fosfatada, fatores que favorecem o transporte e o acúmulo de açúcares nos tecidos do fruto;
- b) baixa acidez: relacionada às condições climáticas regionais, especialmente à amplitude térmica observada nos meses de inverno, bem como ao manejo tradicional da época de plantio e colheita, à utilização de mudas bem desenvolvidas e ao acompanhamento técnico da maturação dos frutos;
- c) alto teor de minerais: embora os solos predominantes apresentem limitações naturais de fertilidade, o manejo adotado pelos produtores, por meio de adubação mineral equilibrada e ajustada às condições locais, favorece a absorção de nutrientes como potássio, fósforo, cálcio e magnésio, refletindo-se na composição nutricional do fruto;
- d) alto teor de vitamina C: relacionado à elevada luminosidade, à amplitude térmica e ao manejo nutricional adequado, especialmente com o uso de potássio, fatores que favorecem a síntese de ácido ascórbico nas plantas;
- e) *ratio* elevado, resultante da relação entre °Brix e acidez: resultado direto da combinação entre o alto teor de açúcares e a baixa acidez dos frutos, sendo tecnicamente vinculado ao conjunto de fatores naturais e humanos que favorecem o crescimento radicular, a absorção de nutrientes, o desenvolvimento da planta e a colheita no ponto ideal de maturação;

- f) alta aceitação sensorial: consequência integrada das características físico-químicas superiores do fruto, aliadas às práticas tradicionais e técnicas de condução da lavoura, uso de mudas selecionadas, colheita adequada e cuidados no manejo, resultando em frutos com aparência, sabor doce, suculência, textura e cor valorizados pelos consumidores.

Foram elencados os fatores naturais que influenciariam na qualidade e nos atributos do abacaxi cultivado no Norte Fluminense: solos de textura leve, adequada reserva de água no solo (a região é bem servida de recursos hídricos estando no contexto de diversas bacias hidrográficas, além de haver cerca de 1500 km de canais artificiais construídos pelo extinto Departamento Nacional de Obras e Saneamento – DNOS), precipitação pluviométrica nos períodos de plantio e maturação dos frutos, temperatura média e amplitude térmica bem definidas, luminosidade adequada e influência de corredor de ventos predominantes no sentido Nordeste. Conforme alegado, não haveria dúvidas sobre a influência dos fatores edafoclimáticos sobre os aspectos físico-químicos e a qualidade sensorial do abacaxi do Norte Fluminense.

Foram também detalhados os fatores humanos, requisito para a concessão de registro de uma Denominação de Origem: a tradição familiar de cultivo, o saber-fazer dos produtores, o manejo da adubação, especialmente potássica e fosfatada, o baixo uso de máquinas agrícolas, a menor compactação dos solos, o plantio em sulcos bem estruturados, a rotação de culturas e a incorporação de restos culturais.

Contudo, uma primeira questão é percebida ao longo da leitura do documento: falta objetividade e especificidade na descrição do nexos causal entre as características do meio geográfico do Norte Fluminense e os atributos do produto abacaxi. Por exemplo, não é suficiente relacionar o alto teor de vitamina C à elevada luminosidade, à amplitude térmica e ao manejo nutricional adequado, especialmente com o uso de potássio, sem que seja demonstrado como ocorre essa luminosidade ou como a amplitude térmica se comporta no sentido de influenciar diretamente os níveis de vitamina C do fruto, e como esse nível de vitamina C varia objetivamente em razão dos fatores naturais e humanos presentes no meio geográfico.

Outro exemplo: uma conclusão sobre essa relação entre meio geográfico e produto que pode ser tirada do texto apresentado é a de que a latitude bem definida da região define uma área geográfica que se situa em nível do mar, o que permite que a luminosidade, a pluviosidade e a umidade do ar e outros aspectos desempenhem papel importante na produção do abacaxi. É inegável que o meio geográfico desempenha papel preponderante no cultivo de produtos

agroalimentares, mas, ao longo do documento apresentado, não está objetivamente claro como se dá essa influência de fato.

Ademais, outros trechos como: “a baixa acidez dos frutos **pode ser** resultado da região mais quente, com alta amplitude térmica e sem ocorrência de geadas nos meses mais frios” ou “o alto conteúdo de vitamina C **pode ser** resultado direto da luminosidade adequada da região” evidenciam a mencionada falta de objetividade do documento apresentado no detalhamento do nexo causal entre as características do meio geográfico e atributos do abacaxi.

A descrição dos solos do Norte Fluminense também incorre no mesmo grau de abstração encontrado ao longo do documento apresentado. Alega a Requerente que, dado que os solos são classificados como Neossolos Quartzarênicos e Argissolos Amarelos, possuindo limitações como reconhecida baixa fertilidade natural, baixa capacidade de retenção de nutrientes e elevada susceptibilidade à lixiviação, essas limitações são sobrepujadas por sua textura leve e boa drenagem, características que, somadas ao clima regional, contribuem para a produção de abacaxis de qualidade superior. Não ficou claro como contribuem, como também não foram apresentados dados específicos sobre o solo e sua interação com o abacaxi no Norte Fluminense, o que torna o texto, apesar de bastante informativo, aparentemente composto de inferências.

Também quando a Requerente detalha os fatores humanos e sua possível influência nos atributos do abacaxi do Norte Fluminense, fica pouco clara qual seria essa relação. Menciona-se, por exemplo, trecho voltado para a análise do solo por parte dos produtores: “muitos realizam a análise a cada 2 anos ou mais. Contudo, uma parcela significativa dos produtores nunca fez análise do solo, baseando-se na experiência prática para manejo, o que indica a necessidade de mais orientação técnica”. Note que, se a análise do solo não é um ponto de controle padronizado, sua influência não deve ser entendida como fundamental nas qualidades do abacaxi do Norte Fluminense, uma vez que nem todo fruto lá produzido tem seu cultivo condicionado a essa prática.

Também não ficou claro como a correção do solo “feita com calcário para ajustar o pH e melhorar a disponibilidade de nutrientes” é, de fato, realizada e qual sua influência sobre os atributos do produto.

A Tabela 2 do documento apresentado que, segundo a Requerente, apresenta as correlações entre os fatores naturais e humanos e as características dos frutos que compõem o nexo causal, o faz de maneira pouco objetiva. Há, na mesma, apenas a relação entre cada característica do abacaxi com os fatores naturais e humanos presentes no meio geográfico do

Norte Fluminense; porém não há qualquer detalhamento de como cada fator natural ou humano influencia em cada atributo do abacaxi.

Com base na tabela, pode-se apenas concluir que, de acordo com a requerente, os solos de textura leve, os potencial dos solos de manter reserva de água adequada, a precipitação pluviométrica nos períodos de plantio e maturação dos frutos, a temperatura média e amplitude térmica bem definida na região, a luminosidade adequada, a influência de corredor de ventos prevalente no sentido nordeste na região, o maior teor de potássio devido à prática de adubação, a tradição de cultivo (saber-fazer), o baixo uso de máquinas agrícolas e baixa compactação de solo, o plantio em sulcos bem estruturados, a rotação de cultura e a incorporação de restos culturais influenciam nas características do abacaxi cultivado na região delimitada. Todavia, importa perceber que não basta que se alegue que os fatores naturais e humanos influenciam nos atributos do produto. Deve-se **comprovar** como se dá essa relação de causalidade. E, repete-se, isso é feito de maneira pouco objetiva ao longo do documento apresentado.

Por fim, constatou-se que a falta de objetividade e de especificidade encontrada no documento apresentado pode ser explicada por uma questão mais fundamental que merece destaque: o mesmo apresentado é de autoria da Associação dos Produtores de Abacaxi do Norte Fluminense - APRA-RIO, ou seja, a Requerente do registro, ainda que tenham participado outras instituições, como Universidade Estadual Norte Fluminense Darcy Ribeiro – UENF; Fundação Carlos Chagas Filho de Amparo à Pesquisa do Estado do Rio de Janeiro – FAPERJ; Instituto de Inovação e Tecnologias Sustentáveis – INOVATES; Universidade Federal do Estado do Espírito Santo – UFES; Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado do Rio de Janeiro – EMATER Rio; e Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária – EMBRAPA/AGROBIOLOGIA.

Concluiu-se que, dado que a relação de causa e efeito (nexo causal) entre as características ou qualidades do produto e os fatores naturais e humanos do meio geográfico carece de robustez comprobatória, faz-se necessária a apresentação de documentos adicionais, tais como teses, dissertações, estudos técnicos, artigos acadêmicos e científicos, entre outros, conforme explicado no item 7.1.5 do Manual de Indicações Geográficas (**ver exigência 1**).

### 3. CONCLUSÃO

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

- 1) Apresente comprovações adicionais (como teses, dissertações, estudos técnicos, artigos acadêmicos e científicos, entre outros) da relação de causa e efeito existente entre os

fatores naturais e humanos do meio geográfico e as características ou qualidades do ABACAXI produzido no NORTE FLUMINENSE.

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

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

Encerrado o presente exame, prossegue-se o trâmite processual para a publicação do pedido na Revista de Propriedade Industrial – RPI, sob o Código 304 (Exigência em fase de mérito do pedido de registro), observado o prazo de 60 (sessenta) dias, sob pena de arquivamento definitivo do pedido, conforme disposto no §1º do art. 21 da Portaria/INPI/PR nº 04/22.

Cumpra a exigência com a petição de código 604 da tabela de serviços relativos a Indicações Geográficas, disponível no portal do INPI. Observe que o pagamento da GRU deverá ser efetuado antes do peticionamento, independentemente da data de vencimento constante da guia, sob pena de o serviço solicitado não ser considerado.

Documento assinado digitalmente

Rio de Janeiro, 13 de junho 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 2893 de 16 de junho de 2026

**CÓDIGO 310 (Exigência em pedido de registro)**

**Nº DO PEDIDO:** BR402025000019-5

**INDICAÇÃO GEOGRÁFICA:** Santa Rita do Sapucaí

**ESPÉCIE:** Indicação de Procedência

**NATUREZA:** Produto

**PRODUTO:** Produtos Eletrônicos

**REPRESENTAÇÃO:**



**PAÍS:** Brasil

**DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA:** Município de Santa Rita do Sapucaí, no estado de Minas Gerais.

**DATA DO DEPÓSITO:** 03 de dezembro de 2025

**REQUERENTE:** Sindicato das Indústrias de Aparelhos Elétricos, Eletrônicos e Similares do Vale da Eletrônica - SINDVEL

**PROCURADOR:** Marcos Fabricio Welge Gonçalves

**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) “**SANTA RITA DO SAPUCAÍ**” para o produto **PRODUTOS ELETRÔNICOS**, 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 2880, de 17 de março 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 870250111047 de 03 de dezembro de 2025, recebendo o n.º BR402025000019-5.

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 17 de março de 2026, sob o Cód. 310, na RPI 2880.

Em 28 de abril de 2026, foi protocolizada tempestivamente pela Requerente a petição n.º 870260039543, 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 nº 1

A exigência nº 1 solicitou:

- 1) Ajuste a representação da indicação geográfica para afastar o caráter secundário do nome da indicação geográfica, conforme apontado no item “2. RELATÓRIO”, deste parecer.

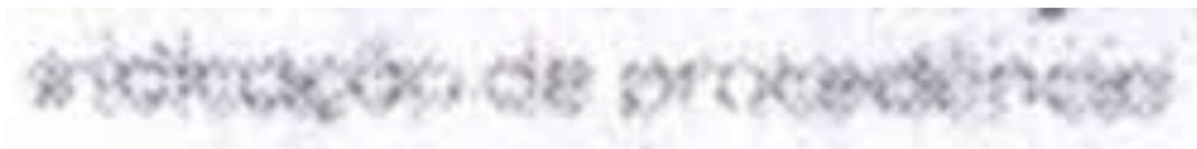
Em resposta à exigência nº 1, foi/foram apresentado/s o/s documento/s:

- Petição de cumprimento de exigência, fls. 1779/1780
- Caderno de Especificações Técnicas, fls. 1793/1806;

A representação atualizada da indicação geográfica foi apresentada como parte do Caderno de Especificações Técnicas, CET, o que atende ao que foi estabelecido na exigência supra. Ela passa a dar destaque ao nome geográfico “Santa Rita do Sapucaí”, que assume o papel de elemento nominativo principal, permitindo identificar com clareza a origem geográfica do produto distinguido pela Indicação Geográfica.

Todavia, apesar da imagem da representação da indicação geográfica ser compreensível, a mesma tem graves falhas na sua resolução, contém rasuras (como uma linha vertical acinzentada, pontilhados e outras manchas) e a informação da espécie de indicação geográfica está borrada (ver “Imagem 1: Recorte da representação onde estaria informada a espécie da IG” abaixo), de forma, que ainda que não atende a norma em razão das falhas e da rasura. Lembrando que, conforme o §3º do art. 6º da Portaria INPI n.º 04/2022, “a integridade, a legibilidade e a fidedignidade dos documentos enviados, bem como sua adequação aos requisitos técnicos exigíveis para seu correto processamento, serão de responsabilidade exclusiva do usuário”.

### Imagem 1: Recorte da representação onde estaria informada a espécie da IG



Fonte: Autos do processo n.º BR402025000019-5, fl.1803.

O efeito de tais problemas na representação da IG é o potencial prejuízo a correta identificação da mesma nas publicações, certificados, documentos oficiais, acordos etc, Mais do que isso, **esta imagem deverá ser utilizada nos documentos da indicação geográfica, nos**

**termos eventualmente aprovados no registro e transposto no certificado, com todas as falhas e rasuras.** Os problemas de qualidade em questão, nos parecem, salvo melhor juízo, fruto do processo de impressão e escaneamento do Caderno de Especificações Técnicas para seu envio ao INPI e não de uma decisão consciente da requerente. **Caso a imagem tivesse sido apresentada de forma avulsa (fora do CET) e com a qualidade adequada, seria desnecessária a formulação de nova exigência. Importante deixar claro que não será preciso alterar o CET, mas apenas trazer a nova representação com qualidade adequada, plenamente legível e reproduzível, e informar que os problemas de qualidade da imagem decorrem apenas do processo de impressão e escaneamento. (Exigência 1)**

Destaque-se que a imagem original (**1. Representação original**), era colorida conforme apresentado no quadro (“*Quadro 1: Comparativo entre as representações apresentadas para a IP Santa Rita do Sapucaí*”) abaixo ao passo que a apresentada é monocromática (**2. Representação alterada**), devendo ser esclarecido se essa alteração é de fato o objetivo da requerente ou apenas fruto do processo de impressão.

#### **Quadro 1: Comparativo entre as representações apresentadas para a IP Santa Rita do Sapucaí**

##### **1. Representação original**



##### **2. Representação alterada**



*Fonte: Autos do processo n.º BR402025000019-5, fls.02 e 1803.*

Portanto, uma vez que a imagem apresentada contém vícios, considera-se **parcialmente cumprida** a exigência anteriormente formulada.

## 2.2 Exigência nº 2

A exigência nº 2 solicitou:

2) Apresente Caderno de Especificações Técnicas com a apresentação ajustada nos termos da “exigência 1”. O CET deve estar acompanhado da ata da assembleia que aprovou esta alteração, bem como da lista de presença que indique quem é representante das empresas produtoras de eletrônicos.

Em resposta à exigência nº 2, foram apresentados os documentos:

- Petição de cumprimento de exigência, fls. 1779/1780
- Ata de assembleia geral ordinária, fl. 1781/1792;
- Lista de presença, fls.1782/1792
- Caderno de Especificações Técnicas, fls. 1793/1806;

A documentação apresentada atende aos requisitos da Portaria INPI n.º 04/2022, tal qual indicado na exigência, devidamente registrado e acompanhado da ata de assembleia com a lista de presença que indica quem dentre os presentes é da cadeia produtiva.

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

## 2.3 Outros documentos

Além disso, foram anexados os seguintes documentos:

- Formulário padrão de Cumprimento de Exigência – fls.1774/1776;
- Comprovante de pagamento de GRU – fl.1777/1778.

## 3. CONCLUSÃO

Considerando o exposto no RELATÓRIO, e tendo em vista o §1º do art. 19 da Portaria/INPI/PR nº 04/22, deverá ser cumprida a seguinte exigência:

1. Reapresente a imagem da representação da Indicação de Procedência Santa Rita do Sapucaí, com qualidade adequada e, se for o caso, colorida, conforme orientado no subitem “2.1 Exigência nº 1”.
  - 1.1. A imagem pode ser apresentada de forma avulsa, acompanhada de petição esclarecendo que os problemas de qualidade da imagem decorrem apenas do processo de impressão e escaneamento do CET.

1.2. A imagem da representação deve ser apresentada tal qual a requerente pretenda fazer uso nos produtos, sites etc., ou seja, com as cores e detalhes que a integram.

**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, 12 de junho 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 2893 de 16 de junho de 2026

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

**Nº DO PEDIDO:** BR402025000010-1

**INDICAÇÃO GEOGRÁFICA:** São Francisco de Itabapoana

**ESPÉCIE:** Indicação de Procedência

**NATUREZA:** Produto

**PRODUTO:** Farinha de mandioca

**REPRESENTAÇÃO:**



**PAÍS:** Brasil

**DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA:** Compreende o município de São Francisco de Itabapoana, no estado do Rio de Janeiro.

**DATA DO DEPÓSITO:** 23/07/2025

**REQUERENTE:** Associação dos Produtores de Mandioca e Fabricantes de Farinha de Mandioca de Travessão de Barra - APROFAR

**PROCURADOR:** Não há

**DESPACHO**

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

Acompanha este despacho o relatório de exame.



**MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO, INDÚSTRIA, COMÉRCIO E SERVIÇOS  
INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL  
DIRETORIA DE MARCAS, DESENHOS INDUSTRIAIS E INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS  
COORDENAÇÃO-GERAL DE 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 FRANCISCO DE ITABAPOANA**” para o produto **FARINHA DE MANDIOCA**, na espécie **INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA (IP)**, conforme definido no art. 177 da Lei n.º 9.279, de 14 de maio de 1996 (Lei de Propriedade Industrial – LPI), e na Portaria/INPI/PR n.º 04, de 12 de janeiro de 2022 (Portaria/INPI/PR n.º 04/22).

Este relatório visa a verificar a resposta à exigência formulada anteriormente, publicada na Revista de Propriedade Industrial – RPI 2882, de 31 de março 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 870250063340 de 23 de julho de 2025, recebendo o n.º BR402025000010-1.

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 31 de março de 2026, sob o Cód. 310, na RPI 2882.

Até 01 de junho de 2026, não havia sido protocolizada pela Requerente nenhuma petição em atendimento ao despacho supracitado.

## **3. CONCLUSÃO**

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

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

Documento assinado digitalmente

Rio de Janeiro, 15 de junho 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 2893 de 16 de junho de 2026

**CÓDIGO 395 (Concessão de registro)**

**Nº DO PEDIDO:** BR402025000002-0

**INDICAÇÃO GEOGRÁFICA:** Palmeira

**ESPÉCIE:** Indicação de Procedência

**NATUREZA:** Produto

**PRODUTO:** Pão no Bafo

**REPRESENTAÇÃO:**



**PAÍS:** Brasil

**DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA:** Município de Palmeira, no Estado do Paraná

**DATA DO DEPÓSITO:** 31/01/2025

**REQUERENTE:** Associação dos Produtores de Pão no Bafo de Palmeira

**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) “**PALMEIRA**” para o produto **PÃO NO BAFO**, na espécie **INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA (IP)**, conforme definido no art. 177 da Lei n.º 9.279, de 14 de maio de 1996 (Lei de Propriedade Industrial – LPI), e na Portaria/INPI/PR nº 04, de 12 de janeiro de 2022 (Portaria/INPI/PR nº 04/22).

Este relatório visa a verificar o cumprimento da exigência formulada anteriormente, publicada na Revista de Propriedade Industrial – RPI 2879, de 10 de março 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 870250008055, de 31 de janeiro de 2025, recebendo o nº BR402025000002-0.

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 10 de março de 2026, sob o Cód. 310, na RPI 2879.

Em 07 de maio de 2026, foi protocolizada tempestivamente pela Requerente a petição n.º 870260043175 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 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.

### **2.1 Exigência nº 1**

A exigência nº 1 solicitou:

- 1) Quanto ao CET:

- 1.1) Reveja os arts. 2º e 3º do CET, de modo a observar o disposto nas alíneas “b” e “d” do inciso II do art. 16 da Portaria/INPI/PR nº 04/22; e
- 1.2) Apresente a ata que aprovou as alterações feitas nesse documento, acompanhada da lista de presença indicando quem dentre os presentes são produtores de “pão no bafo”, conforme dispõe o art. 16, inciso V, alínea “d”, da Portaria/INPI/PR nº 04/22.

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

- CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA “PALMEIRA” PARA O PÃO NO BAFO, com registro em cartório, fls. 04/23;
- Edital de Convocação, fl. 24; e
- ATA DA ASSEMBLEIA GERAL E EXTRAORDINÁRIA DA ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE PÃO NO BAFO DE PALMEIRA, acompanhada de lista de presença, fls. 25/26.

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

## 2.2 Exigência nº 2

A exigência nº 2 solicitou:

- 2) Em relação à documentação comprobatória, apresente a transcrição dos arquivos de conteúdo audiovisual apresentados no processo ou manifeste-se por desconsiderá-los no exame técnico.

Em resposta à exigência nº 2, foram apresentados os documentos:

- Cumprimento de Exigência | Revista de Propriedade Industrial nº 2879, fl. 27; e
- Arquivos de Conteúdo AudioVisual, fls. 28/52.

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

## 2.3 Outros documentos

Além disso, foi anexado o seguinte documento:

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

### 3. CONCLUSÃO

O Pão no Bafo é uma tradicional iguaria da cidade de Palmeira, no estado do Paraná, que se destaca como um prato típico da culinária rural da região. Ele possui uma rica história profundamente entrelaçada com a cultura local, sendo um reflexo das práticas alimentares dos imigrantes europeus que se estabeleceram na região durante os séculos XIX e XX, em especial alemães, italianos e poloneses. Esses colonizadores trouxeram consigo suas receitas e métodos de preparo, os quais, ao longo do tempo, foram se adaptando aos ingredientes e condições locais.

Originalmente, a receita do Pão no Bafo estava ligada ao uso do vapor para cozinhar alimentos, uma técnica que remonta a tempos antigos. O nome "Pão no Bafo" vem exatamente do processo de cozimento da massa no vapor quente (o "bafo"), gerado por um fogão a lenha ou uma panela de pressão. Essa forma de preparo era prática e econômica, já que o uso do forno nem sempre era viável, especialmente em áreas rurais onde o acesso a tecnologias mais modernas de cozimento era limitado e as técnicas de cozimento simples e eficientes eram essenciais para a subsistência.

No início da colonização de Palmeira, os imigrantes encontraram uma maneira de adaptar o que já conheciam da culinária europeia, modificando algumas receitas tradicionais com os recursos disponíveis na região, como farinha de trigo e outros ingredientes simples. Eles usavam o vapor gerado pela água quente para cozinhar a massa do pão ao invés de assá-lo no forno, facilitando o preparo de grandes quantidades, já que as famílias eram numerosas e precisavam de alimentos que fossem fáceis de preparar e servissem a todos.

Além disso, essa prática permitia que o pão tivesse uma textura macia e úmida, ideal para acompanhar outros alimentos, como sopas e molhos, que também eram comuns na dieta dos colonizadores. Com o tempo, a receita foi sendo aprimorada e incorporada a outras influências culturais, refletindo a diversidade gastronômica da região. O prato, que antes era consumido de maneira simples, passou a ser uma iguaria mais elaborada, especialmente em ocasiões festivas e celebrações comunitárias.

Hoje, o Pão no Bafo é considerado um verdadeiro símbolo da culinária local, sendo preparado especialmente em festas populares e eventos culturais que celebram a história e a identidade da cidade. Caracterizado por sua singularidade, ele é composto por carne de porco, repolho ou couve e massa de pão cozida no vapor. Seu preparo, feito em camadas, consiste na fritura da carne, à qual são adicionados vegetais e bolinhas de pão semicrescidas, tudo cozido em fogo brando por aproximadamente uma hora.

Além de ser amplamente consumido pelos moradores, o “Pão no Bafo” se tornou uma atração gastronômica, figurando como prato típico em diversos restaurantes locais. Em 2015, o Decreto nº 9.859, de 26 de agosto de 2015, oficializou o “Pão no Bafo” como bem cultural de natureza imaterial, integrando-o ao patrimônio cultural do município de Palmeira. O Pão no Bafo, portanto, não é apenas uma receita, mas um legado cultural que reflete as origens de Palmeira e a convivência harmoniosa das várias culturas que ajudaram a formar a cidade.

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 “**PALMEIRA**” para o produto **PÃO NO BAFO** 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, 09 de junho 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 “PALMEIRA” PARA O PÃO NO BAFO**

**Associação dos Produtores de Pão no Bafo de Palmeira (APAFO)**

**Paraná – Brasil**

**2026**



TODOS OS DIREITOS RESERVADOS

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

INFORMAÇÕES E CONTATOS:

**Associação dos Produtores de Pão no Bafo de Palmeira (APAFO)**

Rua XV de Novembro, 761.

Município de Palmeira, Estado do Paraná.

CEP: 84130-000

CNPJ: 59.151.093/0001-06

**DIRETOR PRESIDENTE**

Rosane Radecki de Oliveira

**DIRETOR VICE-PRESIDENTE**

Priscila Junqueira Smaka Sawatzky

**DIRETOR ADMINISTRATIVO**

Rosemari Schweigert Schuebel

**DIRETOR FINANCEIRO**

Marilene Heggeler da Silva

**CONSELHO FISCAL**

Noemi Terezinha Gorte Nolevaiko

Mohamad Fathallah Hajar Neto

Giovanna D Aquino Smaka

**CONSELHO REGULADOR DA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA**

Mohamad Fathallah Hajar Neto

Marilene Heggeler da Silva

Priscila Junqueira Smaka Sawatzky

Rosemari Schweigert Schuebel

**Instituições apoiadoras da IG Palmeira para o Pão no Bafo:**

Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas – SEBRAE

Prefeitura Municipal de Palmeira



## **CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA "PALMEIRA" PARA O PÃO NO BAFO**

### **Art. 1º - Do Objeto do Documento**

Este Caderno de Especificações Técnicas refere-se ao controle da Indicação Geográfica na modalidade Indicação de Procedência e tem por objetivo fixar as condições de uso do signo distintivo gráfico do tipo misto, com o fim de regular as condições de uso pelos produtores e estabelecer normas para a obtenção e utilização do nome geográfico referente ao produto Pão no Bafo, produzido no município de Palmeira, no Estado do Paraná.

### **Art. 2º - Da Descrição das Qualidades e/ou Características do Produto Pão no Bafo da Indicação de Procedência "PALMEIRA"**

O produto da Indicação de Procedência "PALMEIRA" é o tradicional Pão no Bafo, uma receita típica do município de Palmeira, originada pelos imigrantes russo-alemães. Criado para sustentar o árduo trabalho no campo, o prato foi transmitido de geração em geração, preservando fielmente seu modo de preparo.

Com o passar do tempo, o Pão no Bafo conquistou o paladar de pessoas de diferentes origens, ultrapassando as fronteiras das famílias descendentes desses imigrantes. Esse reconhecimento consolidou Palmeira como um centro de referência na produção e na oferta desse prato emblemático.

Sua preparação é única e tradicional, que combina camadas de carne de porco e repolho ou couve com uma massa de pão cozida no vapor da carne, tudo na mesma panela. Esse método de cozimento do pão no vapor e a montagem característica em camadas garantem um sabor inconfundível e uma textura singular.

O nome "Pão no Bafo", é exclusivo de Palmeira, reforçando a identidade local desse patrimônio cultural imaterial, oficialmente reconhecido por meio do Decreto Municipal nº9859, de 26 de agosto de 2015.



### **Art. 3º – Da Descrição do Processo de Produção do Pão no Bafo**

O Pão no Bafo da Indicação de Procedência “PALMEIRA” deverá ser produzido de forma artesanal, fundamentado no saber-fazer tradicional reconhecido como patrimônio cultural imaterial do município, respeitando as boas práticas de produção e os parâmetros técnicos definidos neste artigo.

O processo produtivo caracteriza-se pela cocção conjunta de carne suína, vegetal e massa de pão em recipiente fechado, utilizando exclusivamente o vapor gerado no próprio preparo, constituindo elemento essencial de tipicidade do produto, sendo vedada qualquer técnica que altere esse princípio.



Inicia-se pela etapa de preparação da massa de pão, que deverá ser realizada a partir da combinação de farinha de trigo, fermento biológico, líquido (água e/ou leite), gordura e sal, podendo incluir ovos e pequenas quantidades de açúcar. Os ingredientes devem ser misturados até a formação de uma massa homogênea, sendo esta submetida à sova até atingir consistência lisa e elástica,

admitindo-se ajustes na proporção de líquidos ou farinha conforme necessário para obtenção do ponto adequado.



Após a mistura e sova, a massa deverá permanecer em repouso para fermentação de aproximadamente 60 minutos, até apresentar crescimento visível e desenvolvimento de estrutura leve e aerada, podendo esse tempo variar de acordo com as condições ambientais e o método adotado por cada produtor.



Concluída a fermentação, a massa deverá ser dividida e modelada em porções individuais de formato arredondado com peso entre 30 gramas e 150 gramas, com dimensões uniformes dentro de cada preparo, sendo admitida nova etapa de descanso mínimo de 15 minutos antes da cocção. A massa deverá apresentar características adequadas para cocção por vapor, garantindo, ao final do

preparo, pães macios, de textura leve e sem formação de crosta rígida, em conformidade com o padrão tradicional do Pão no Bafo de Palmeira.



Paralelamente a etapa de descanso do pão, inicia-se o refogado da carne suína, utilizando cortes frescos e/ou defumados, admitindo-se prioritariamente costela in natura e/ou defumada (na proporção mínima de 75%) e/ou outros cortes suínos como lombo, bisteca, pernil, embutidos ou outros defumados (toucinho defumado, linguiça defumada, bacon, etc). A carne deverá ser submetida à

cocção inicial até douramento, com posterior adição de sal e opcionalmente ingredientes aromáticos tais como cebola e alho.



A cocção deverá prosseguir com adição de água seguido do acréscimo de camada vegetal. O componente vegetal a ser acrescentado na montagem, deverá ser composto exclusivamente por repolho ou couve, dispostos sobre a carne sem mistura, formando uma camada intermediária que contribui para a geração de vapor e para a identidade do produto.



A montagem deverá ocorrer obrigatoriamente em panela, iniciando-se com a base de carne, seguida da camada vegetal e finalizada com a disposição das porções de no mínimo 4 pãezinhos sobre o conjunto, sem contato direto com o líquido. Os pães são obrigatoriamente cozidos no vapor e devem preencher, através de camada única, a circunferência total da panela.

É expressamente vedado o uso de forno convencional, micro-ondas e panela de pressão com interferência no processo tradicional ou qualquer técnica que descaracterize o método.

O produto final deverá apresentar estrutura em camadas, com pães macios, sem recheio, textura aerada e úmida característica da cocção a vapor, associados à carne suína e ao vegetal, formando uma preparação integrada.



Para comercialização, inclusive na forma congelada, o produto deverá manter integralmente as características descritas, devendo ser acompanhado de instruções que garantam o preparo conforme o método tradicional em panela.



**Tabela Técnica de Parâmetros do Processo Produtivo do Pão no Bafo**

Elemento	Descrição Técnica	Parâmetro Mínimo	Parâmetro Máximo	Observações Técnicas
<b>Massa</b>				
<b>Farinha de trigo</b>	Base da massa	15%	35%	Referente ao peso total do prato
<b>Fermento biológico</b>	Agente de crescimento	2%	8%	Sobre o peso da farinha
<b>Líquido da massa</b>	Água ou leite	Suficiente	Suficiente	Para dar ponto à massa
<b>Gordura (óleo/banha)</b>	Estrutura da massa	2%	10%	Sobre o peso da farinha
<b>Ovos</b>	Enriquecimento da massa	0%	10%	Opcional
<b>Açúcar</b>	Ativação do fermento	0%	5%	Opcional
<b>Tempo de fermentação</b>	Crescimento da massa	60 min	120 min	Até dobrar de volume
Elemento	Descrição Técnica	Parâmetro Mínimo	Parâmetro Máximo	Observações Técnicas
<b>Carne suína (base)</b>	Prioritariamente costela in natura e/ou defumada	75%	100%	Vedado uso de miúdos, couro e órgãos
<b>Derivados de carne suína</b>	Lombo, bisteca, pernil, embutidos ou outros defumados como toucinho defumado, linguiça defumada, bacon, etc. como complemento de sabor	0%	25%	Opcional
<b>Vegetal (repolho ou couve)</b>	Camada intermediária	10%	30%	Uso exclusivo de um tipo por preparo
<b>Montagem e Cozimento do Prato</b>				
<b>Montagem em camadas</b>	Carne + vegetal + massa	Obrigatório	—	Elemento essencial da IG
<b>Tipo de recipiente</b>	Panela com tampa	Obrigatório	—	Preferencialmente fundo espesso
<b>Método de cocção</b>	Vapor	Obrigatório	—	Vedado forno convencional, micro-ondas e panela de pressão
<b>Tempo de cocção final</b>	Cozimento em panela	45 min	90 min	Dependente do volume



#### **Art. 4 ° - Do Substituto Processual da Indicação de Procedência "PALMEIRA" para o Pão no Bafo**

A Indicação de Procedência "PALMEIRA" para o Pão no Bafo tem como substituto processual junto ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial – INPI a Associação dos Produtores de Pão no Bafo de Palmeira (APAFO), a qual fará o registro e será responsável pela mesma perante o INPI. A referida Associação, regida pelos valores e princípios do associativismo, pelas disposições legais, pelas diretrizes da autogestão e pelo seu Estatuto Social, com personalidade jurídica própria e plena capacidade de cumprimento de seus fins, estabelecida na Rua XV de Novembro, 761, no município de Palmeira, Estado do Paraná, CEP: 84130-000, inscrita no CNPJ nº 59.151.093/0001-06. É de responsabilidade da APAFO, na qualidade de substituto processual da indicação geográfica junto ao INPI, manter banco de dados gerais de informações dos processos produtivos do Pão no Bafo reconhecidos formalmente com a Indicação Geográfica na modalidade Indicação de Procedência, para permitir ações de auditoria, rastreabilidade, promoção e comercialização do produto. O fiel cumprimento das normas e condições estabelecidas neste Caderno de Especificações Técnicas cria-se o Conselho Regulador da Associação dos Produtores de Pão no Bafo de Palmeira (APAFO) cujas funções, atribuições e funcionamento estão descritas neste caderno.

#### **Art. 5° - Dos Objetivos da Entidade Representativa dos Produtores**

No desenvolvimento de suas atividades, a APAFO, entidade representativa dos produtores e substituta processual junto ao INPI para a Indicação de Procedência "PALMEIRA" para o Pão no Bafo, observará os princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, economicidade e da eficiência, tendo por objetivos organizar e desenvolver a cadeia produtiva do Pão no Bafo da sua área de abrangência e representar os interesses dos produtores do Pão no Bafo de Palmeira. A APAFO tem por finalidade:

- A. Promover o desenvolvimento da produção de pão no bafo através da realização de obras e melhoramentos, com recursos próprios, ou obtidos por doação ou empréstimo.



- B. Proporcionar a melhoria no convívio entre os produtores, da área de abrangência, através da integração de seus associados.
- C. Defender os interesses dos seus associados, referente a produção e a comercialização dos produtos.
- D. Executar ações de natureza assistencial e filantrópica para a comunidade em geral, bem como iniciativas visando a proteção ao meio ambiente e proteção animal;
- E. Organizar a compra de insumos, equipamentos, veículos e máquinas, necessárias à atividade da produção do pão no bafo;
- F. Buscar junto a órgãos e entidades a implantação de pesquisas, bem como a intensificação da assistência técnica visando a busca de alternativas tecnológicas através de convênios;
- G. Representar a classe dos produtores de pão no bafo em reivindicações junto aos poderes;
- H. Receber e aplicar recursos de qualquer espécie ou natureza destinada à produção de pão no bafo;
- I. Colaborar com os poderes públicos, conselhos, comissões entidades dando-lhe conhecimento dos problemas da produção de pão no bafo e pleiteando as respectivas soluções;
- J. Desenvolver ações que disponham ao consumidor produtos com garantia de procedência, origem e qualidade por meio de registros, como a Indicação Geográfica, entre outras certificações de natureza diversas;
- K. Preservar, disseminar, proteger a Indicação Geográfica do Pão no Bafo de Palmeira e prestar outros serviços relacionados, sendo responsável pela defesa de produtos registrados, sua qualidade e procedência;
- L. Estabelecer o Caderno de Especificações Técnicas e organizar estrutura de controle para a autorregulação da Indicação Geográfica;
- M. Preservar e proteger a Indicação Geográfica da região delimitada pela Indicação Geográfica do Pão no Bafo de Palmeira;



- N. Instituir, promover, gerir, divulgar e proteger seus bens materiais, imateriais, intelectuais, industriais, quando reconhecidos, concedidos ou deferidos, tais como: patentes, softwares, desenhos industriais, indicação geográfica, marcas coletivas ou marcas de certificação, outras certificações e reconhecimentos que venham a ser criados;
- O. Promover atividades que tenham como objetivo a otimização dos padrões de renda, saúde, alimentação, educação, recreação, esportes dos produtores e suas famílias, através da defesa das suas atividades;
- P. Reivindicar e manter, conforme os interesses dos associados, equipamentos sócio comunitários;
- Q. Manter intercâmbio técnico e científico com entidades, institutos, universidades, estimulando o intercâmbio e o progresso nacional da produção de pão no bafo;
- R. Incentivar a pesquisa e promover ações para a garantia da continuidade da notoriedade do produto pão no bafo na região;
- S. Promover e desenvolver projetos em campos experimentais, visando resultados que demonstrem a viabilidade de tais técnicas e/ou experimentos aplicáveis nas propriedades, a fim de promover o desenvolvimento da família rural;
- T. Criar em seu quadro social atividades que proporcionem a exploração das atividades com respeito e preservação do meio ambiente.

#### **Art. 6º - Das Pessoas Autorizadas a Utilizar a Indicação de Procedência "PALMEIRA" para o Pão no Bafo**

Estão autorizados ao uso da Indicação de Procedência "PALMEIRA" para o Pão no Bafo todos os produtores estabelecidos na área geográfica delimitada de produção, obedecendo ao Caderno de Especificações Técnicas e demais disposições aprovadas pelo Conselho Regulador, com a ressalva de permitir ser controlado pela substituta processual.

#### **Art. 7º - Da Delimitação da Área de Produção**

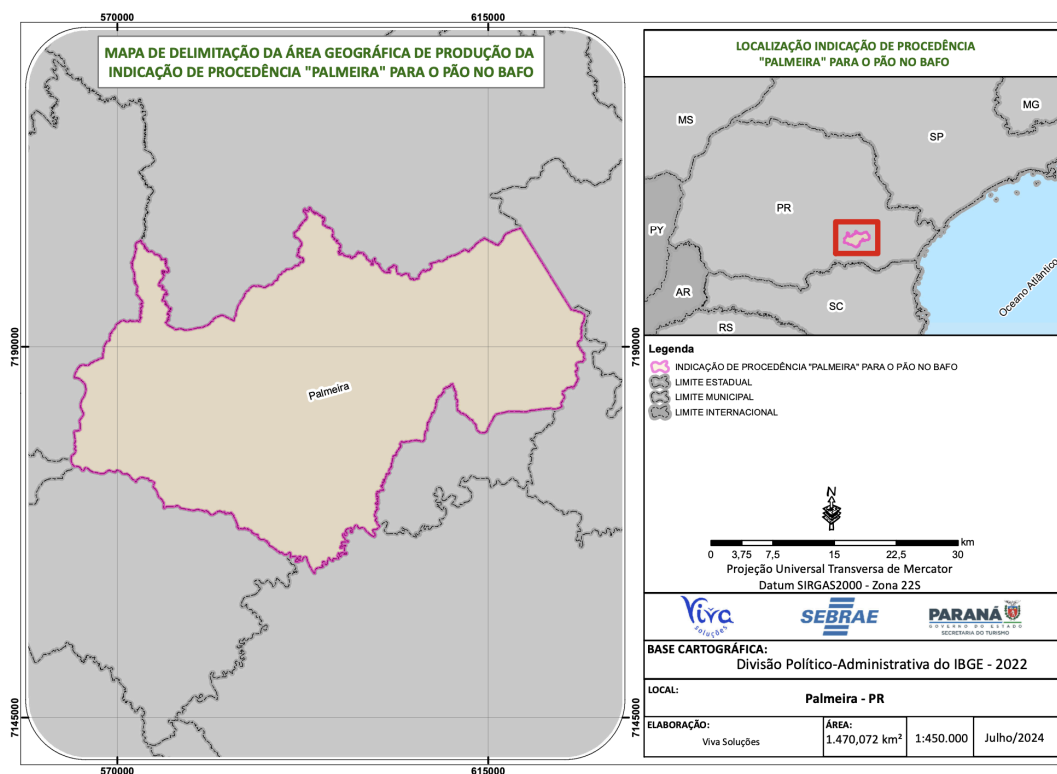


Figura 01 – Área Geográfica de produção delimitada para a Indicação de Procedência "PALMEIRA" para o Pão no Bafo.

A área geográfica delimitada para a produção da Indicação de Procedência "PALMEIRA" para o Pão no Bafo compreende o território do município de Palmeira, no Estado do Paraná, em sua totalidade, respeitando-se os seus limites político-administrativos.

Parágrafo Único: Passam a valer as coordenadas geográficas geométricas da área de produção, somente a parcela ou sua totalidade compreendida dentro do perímetro definido nesta delimitação geográfica.

## Art. 8º - Representação Gráfica e Figurativa da Indicação de Procedência "PALMEIRA" para o Pão no Bafo

A representação gráfica e figurativa da Indicação de Procedência "PALMEIRA" para o Pão no Bafo, com distintivo gráfico do tipo misto, de titularidade dos produtores



estabelecidos no território delimitado e coordenada pelo Conselho Regulador da Associação dos Produtores de Pão no Bafo de Palmeira (APAFO) está assim definida:



Figura 02 - Representação gráfica da IG a ser aplicada para os padrões de comercialização do Pão no Bafo.

#### **Art. 9 ° - Das Condições para Aprovação da Utilização da Indicação de Procedência**

A adesão ao uso da Indicação Geográfica na modalidade Indicação de Procedência é de caráter espontâneo e voluntário pelos produtores de Pão no Bafo, cuja produção seja localizada na área geográfica delimitada de produção e que cumpram na íntegra o presente Caderno de Especificações Técnicas.

Os produtores associados e não associados da Associação dos Produtores de Pão no Bafo de Palmeira (APAFO) somente receberão a aprovação para o uso da Indicação de Procedência "PALMEIRA" para o Pão no Bafo mediante a comprovação do cumprimento das condições e requisitos estabelecidos neste Caderno de Especificações Técnicas da Indicação de Procedência "PALMEIRA" para o Pão no Bafo. As condições específicas para o uso são:

- A. Estar em dia, junto ao Conselho Regulador da IG, com suas informações cadastrais e demais itens discriminados neste Caderno de Especificações Técnicas;



- B. A Indicação de Procedência "PALMEIRA" para o Pão no Bafo deve ser usada tal como se encontre registrada no INPI, de forma completa e integral, não podendo sofrer alteração alguma em sua composição normativa ou gráfica;
- C. Os usuários da Indicação de Procedência "PALMEIRA" para o Pão no Bafo não poderão solicitar o registro, em nenhum país ou instituição internacional, de um signo idêntico ou semelhante, ou que de qualquer forma possa induzir a erro, confusão ou aproveitamento da fama e reputação da IG, com exceção da entidade representativa dos produtores, substituta processual junto ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial - INPI, que, dentro das possibilidades e interesses de mercado, solicitará o registro da IG em tantos países quantos forem necessários e permitirem esta forma de proteção;
- D. Indicação de Procedência "PALMEIRA" para o Pão no Bafo não poderá ser utilizada de maneira que possa causar descrédito, prejudicar sua reputação ou induzir a erro aos consumidores sobre os produtos aos quais se aplica;
  - 1. A Indicação de Procedência "PALMEIRA" para o Pão no Bafo somente poderá ser utilizada pelas pessoas autorizadas no Artigo 6º;
- E. Os usuários da Indicação de Procedência "PALMEIRA" para o Pão no Bafo poderão realizar atos publicitários ou promocionais da representação gráfica e figurativa da Espécie da IG, desde que com o consentimento da entidade representativa dos produtores, substituta processual junto ao INPI;
- F. Periódica e aleatoriamente o Conselho Regulador da Indicação de Procedência "PALMEIRA" para o Pão no Bafo poderá proceder auditorias nas áreas de produção;
- G. O usuário da Indicação de Procedência "PALMEIRA" para o Pão no Bafo deverá apresentar Termo de Compromisso da IG pelo Conselho Regulador, de que conhece e cumpre integralmente a legislação brasileira, principalmente no que tange às questões ambientais, sociais e trabalhistas;
- H. Os usuários da IG deverão arcar com os custos relacionados ao controle da Indicação Geográfica;
- I. O produtor de Pão no Bafo deverá assinar um termo garantindo que adotou as boas práticas de produção definidas pelo Conselho Regulador;



- J. O produtor deverá se credenciar junto à APAFO para fins de gestão, controle e rastreabilidade;
- K. Para receber o selo da IG, o Pão no Bafo deve seguir os seguintes parâmetros:
1. Em todas as etapas de produção do Pão no Bafo de Palmeira devem ser observadas as questões sanitárias exigidas conforme a legislação vigente;
  2. Somente poderão produzir o Pão no Bafo de Palmeira com a Indicação Geográfica os estabelecimentos que estejam capacitados nas Boas Práticas de Produção e que permitam ser auditados;
  3. Os produtores deverão seguir os processos de produção supracitados (art. 3º), mantendo em suas receitas os passos descritos neste caderno;
  4. Os ingredientes empregados no processo de produção devem ser cuidadosamente verificados para assegurar que estejam dentro do prazo de validade adequado, de acordo com as recomendações dos fabricantes;
  5. É crucial evitar a execução da receita sem a devida aferição precisa de cada ingrediente;
  6. Apenas carne suína cozida, fresca ou defumada pode ser utilizada, sendo proibidos miúdos, couro e órgãos;
  7. Podem ser utilizados somente couve ou repolho individualmente, sem misturas ou a adição de outros ingredientes;
  8. Os pães devem ser cozidos no vapor, sem recheio, em formato arredondado;
  9. O prato deve obrigatoriamente ser preparado em panela, não sendo permitido o uso de forno, travessas ou outros métodos alternativos de preparo;
  10. A apresentação do prato deve ser unificada, incluindo base de carne suína, camada de couve ou repolho e finalização com pão de trigo cozido no vapor. Todos os elementos devem ser integrados para criar uma composição harmônica e uniforme;
  11. Quando o prato for comercializado na versão congelada, deve ser acompanhado por instruções claras de preparo, como reaquecer em



panela (nunca forno ou micro-ondas) e recriar as camadas conforme a apresentação tradicional: carne, vegetal e pão no topo;

12. O Conselho Regulador, periodicamente, fará análises sensoriais e/ou laboratoriais do produto final.

### **Art. 10º - Do Conselho Regulador da Indicação de Procedência "PALMEIRA" para o Pão no Bafo**

A Indicação de Procedência "PALMEIRA" para o Pão no Bafo será regida por um Conselho Regulador nos moldes estatutários, pré-definidos pela maioria de associados votantes, em coro de assembleia constituída e votada especificamente na APAFO.

Parágrafo único: O Conselho Regulador da Indicação Geográfica será composto por, pelo menos, 3 (três) membros, sendo a maioria destes produtores associados da APAFO eleitos na Assembleia Geral, e os demais membros formalmente convidados pela APAFO a fazerem parte do Conselho Regulador ou pelo Executivo da APAFO, que coordenará as reuniões do referido Conselho.

### **Art. 11º - Das Obrigações do Conselho Regulador**

Compete aos membros do Conselho Regulador:

- I. Formular, editar e aperfeiçoar o plano de controle da Indicação de Procedência, com necessidade de posterior aprovação pela assembleia da APAFO;
- II. Supervisionar as instituições e/ou produtores credenciados e autorizados, a fim de identificar o cumprimento dos artigos e normas aqui previstos;
- III. Regulamentar a utilização do signo distintivo, bem como textos, imagens e afins, que utilizem o nome geográfico protegido.
- IV. Controlar e emitir o uso do signo distintivo em produtos que cumpram o disposto neste documento e que sejam autorizados ao uso do mesmo.
- V. Buscar conhecer e executar as instruções que constam do regimento previsto no estatuto da APAFO, ficando os conselheiros a par de seus direitos e deveres atribuídos;
- VI. Instruir os demais membros da APAFO acerca de seus respectivos direitos e deveres;



- VII. Estimular o turismo, a valorização da cultura regional e a valorização do “saber-fazer local”;
- VIII. Promover na cadeia produtiva da Indicação de Procedência "PALMEIRA" para o Pão no Bafo, as Boas Práticas de Produção;
- IX. Manter e preservar a Indicação Geográfica regulamentada.

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

Serão objeto de controle por parte do Conselho Regulador, a declaração de produtos processados. O Conselho Regulador poderá estabelecer outros controles, no sentido de assegurar a garantia de origem dos produtos da Indicação de Procedência e o cumprimento desta normativa. Tais controles serão atribuídos desde a seleção dos ingredientes até as operações de produção, armazenamento e transporte, de forma a assegurar a rastreabilidade e autenticidade dos produtos protegidos pela Indicação de Procedência, atentando-se o Conselho Regulador à manutenção e supervisão dos seguintes elementos:

- I. Cadastro dos produtores da Indicação de Procedência "PALMEIRA" para o Pão no Bafo, bem como dos estabelecimentos.
- II. Quantificação de unidades produzidas (rastreabilidade);
- III. Auditorias aos produtores;
- IV. Publicação dos dados de rastreabilidade;
- V. Divulgação e merchandising dos produtos da Indicação de Procedência;
- VI. Produção de registros de contraprovas que preservem as garantias e qualidades do Pão no Bafo autorizadas.

#### **Art. 13º - Dos Custos de Controle da Indicação Geográfica**

A pessoa física ou jurídica receberá a sua autorização do uso da IG, mediante a comprovação de pagamento do valor dos custos relacionados ao controle da Indicação Geográfica que terão definições de condições e valores estipulados pelo Conselho Regulador. Estes valores se destinam apenas aos custos de controle da Indicação Geográfica;



Parágrafo Único: Outros valores de custos relacionados ao controle da Indicação Geográfica serão adicionados em função da distância da área a ser certificada e auditada e do volume da produção, a descrição e critérios de cobranças serão definidos através de documento formal do Conselho Regulador desta IG.

#### **Art. 14º - Da Rastreabilidade**

Os produtos da Indicação de Procedência "PALMEIRA" para o Pão no Bafo serão identificados nas embalagens, através de rótulos, tags, etiquetas e lacres, conforme segue:

- I. Norma de rotulagem para identificação da Indicação de Procedência "PALMEIRA" para o Pão no Bafo no próprio produto e nas embalagens: Identificação do nome geográfico, seguido da expressão "Indicação de Procedência", que será objeto de proteção junto ao INPI, conforme facultado pelo Art. 179 da lei nº 9.279, conforme segue:



Parágrafo 1º: O Conselho Regulador poderá definir outras formas de inserção dos selos de controle e rotulagem, garantindo os princípios de rastreabilidade e controle e o selo será utilizado pela Associação dos Produtores de Pão no Bafo de Palmeira (APAFO) de acordo com o Manual de Utilização mediante as condições definidas pelo Conselho Regulador.

Parágrafo 2º: O selo de controle será fornecido pelo Conselho Regulador mediante o pagamento de um valor a ser definido por seus membros.



Parágrafo 3º: A quantidade de selos deverá obedecer à produção correspondente de cada produtor inscrito na Indicação de Procedência "PALMEIRA" e os produtos **não** protegidos pela Indicação de Procedência "PALMEIRA" não poderão utilizar a identificação especificada no item "I" deste artigo.

Parágrafo 4º: Os métodos de controle adotados para assegurar a originalidade do Pão no Bafo da Indicação de Procedência "PALMEIRA" serão, dentre outros, a verificação da autenticidade do selo do produto e a realização de visitas de inspeção aos pontos de comercialização.

#### **Art. 15º - Das Proibições de Utilização da Indicação de Procedência "PALMEIRA" para o Pão no Bafo**

São motivos que, separada ou concomitantemente, desencadeiam a proibição imediata da utilização da Indicação de Procedência "PALMEIRA" para o Pão no Bafo pelas pessoas referidas no Artigo 6º:

- I. A desistência, suspensão ou perda da condição de produtor autorizado pelo Conselho Regulador da APAFO;
- II. A paralisação das atividades de produção mediante comunicação do produtor à APAFO ou constatada pelo Conselho Regulador;
- III. O descumprimento das normas do presente Caderno de Especificações Técnicas da Indicação de Procedência "PALMEIRA" para o Pão no Bafo;
- IV. O descumprimento das normas estabelecidas pela legislação brasileira que impliquem de qualquer forma em possível dano à reputação da Indicação de Procedência "PALMEIRA" para o Pão no Bafo.

#### **Art. 16º - Das Sanções Previstas Quanto à Utilização da Indicação de Procedência "PALMEIRA" para o Pão no Bafo**

O beneficiado pela presente Indicação de Procedência deverá zelar pelo uso do selo, caso descumpra tais definições, o mesmo estará sujeito à penalização oficial conforme estipulado pela Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996. Além das penalidades acima, o Conselho Regulador tomará medidas preventivas, caso identificar práticas consideradas



como irregulares ou inadequadas que possam comprometer a idoneidade da presente Indicação de Procedência ficando estipulado que:

- I. Na primeira infração, será o produtor ou instituição advertido por escrito;
- II. Na segunda infração, será suspenso da Indicação de Procedência "PALMEIRA" para o Pão no Bafo, por um ano, até a adequação das irregularidades, após constatadas pelo Conselho Regulador;
- III. O usuário responderá, pelos danos que causar ao substituto processual da Indicação de Procedência "PALMEIRA" para o Pão no Bafo ou a terceiros;
- IV. O usuário deverá retirar imediatamente do mercado os produtos que ostentam a Indicação de Procedência "PALMEIRA" para o Pão no Bafo.

Parágrafo Único: Fica a critério do Conselho Regulador, através da deliberação do colegiado, o entendimento de atenuantes.

### **Art. 17º - Dos Casos Omissos do Presente Caderno de Especificações Técnicas.**

Os casos omissos serão tratados pelo Conselho Regulador da Indicação de Procedência "PALMEIRA" para o Pão no Bafo. Em caso de divergências, os casos serão diretamente resolvidos pela Assembleia Geral da Associação dos Produtores de Pão no Bafo de Palmeira (APAFO) convocada para este fim.

Palmeira, 17 de abril de 2026.

Documento assinado digitalmente  
**gov.br** ROSANE RADECKI DE OLIVEIRA  
Data: 23/04/2026 18:55:28-0300  
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

**ROSANE RADECKI DE OLIVEIRA**

Diretora Presidente

Documento assinado digitalmente  
**gov.br** MOHAMAD FATHALLAH HAJAR NETO  
Data: 23/04/2026 18:52:30-0300  
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Documento assinado digitalmente  
**gov.br** PRISCILA JUNQUEIRA SMAKA SAWATZKY  
Data: 24/04/2026 15:41:34-0300  
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Documento assinado digitalmente  
**gov.br** ROSEMARY SCHWEIGERT SCHUEBEL  
Data: 27/04/2026 14:56:39-0300  
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Documento assinado digitalmente  
**gov.br** NOEMI TERESINHA GORTE NOLEVAIKO  
Data: 30/04/2026 13:07:53-0300  
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Documento assinado digitalmente  
**gov.br** MARILENE HEGGELER DA SILVA  
Data: 04/05/2026 15:28:00-0300  
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Documento assinado digitalmente  
**gov.br** MARIA LUCIA DE FATIMA FERREIRA SCHWEIGER  
Data: 05/05/2026 08:44:25-0300  
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>



# REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL

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

MUNICÍPIO E COMARCA DE PALMEIRA • ESTADO DO PARANÁ

**Thaila Andressa Nakadomari Machado**

*Oficial*

Rua Vicente Machado, 482 • Centro • CEP 84.130-000 • Palmeira - PR • Fone: (42) 3252-1935 • e-mail: rtdpalmeira@gmail.com

## REGISTRO ELETRÔNICO

**Nº 0028058 de 07/05/2026**

Certifico que foi apresentado este documento eletrônico, protocolado sob nº **30.361**, data de 07/05/2026, Registro sob nº **28.058**, Livro **B-149**, em **07/05/2026** neste Ofício de Registro de Títulos e Documentos.

Certifico ainda, que as assinaturas digitais constante neste documento eletrônico estão em conformidade com os padrões da ICP-Brasil nos termos da Lei nº 11.977 de 07 de Julho de 2009.

Palmeira-PR, 07 de maio de 2026.

Assinado Digitalmente

Nome: THAILA ANDRESSA NAKADOMARI MACHADO:04016801931

CPF: 04016801931

Número série: 493D251219535D88

Válido até: 19/12/2026

Este certificado é parte **integrante e inseparável** do registro do documento acima descrito

Custas: Emolumentos: R\$83,10(VRC 300,00) Funrejus: R\$12,14, ISSQN: R\$4,28, FUNDEP: R\$4,27, Selo: R\$4,75, Distribuidor: R\$12,66, Digitalização: R\$2,49. Total: R\$ 123,69



**LAUDO DE DELIMITAÇÃO DA ÁREA  
GEOGRÁFICA DE PRODUÇÃO DA INDICAÇÃO DE  
PROCEDÊNCIA “PALMEIRA” PARA O PÃO NO  
BAFO**

**Palmeira - Paraná**

## LAUDO DE DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA DE PRODUÇÃO DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA “PALMEIRA” PARA O PÃO NO BAFO

### 1. APRESENTAÇÃO

Este laudo, elaborado pela **Secretaria de Indústria, Comércio e Serviços do Paraná**, baseado em estudos técnicos realizados pelo Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas do Paraná – SEBRAE/PR e seus parceiros, têm por objetivo subsidiar a solicitação por parte da **Associação dos Produtores de Pão no Bafo de Palmeira (APAFO)** para a **delimitação da área geográfica da Indicação de Procedência “PALMEIRA” para o pão no bafo.**

A indicação geográfica é uma ferramenta coletiva de proteção e promoção comercial de produtos tradicionais vinculados a uma área geográfica delimitada. Além disso, é uma ferramenta de preservação da biodiversidade, do conhecimento, da história, dos recursos naturais e humanos. A indicação geográfica pode contribuir para as economias locais e para o dinamismo regional.

A indicação geográfica deve promover os produtos e a sua herança histórico-cultural, que é intransferível. Esta herança abrange inúmeras especificidades: a área de produção definida, a tipicidade e a autenticidade dos produtos elaborados. Estas especificidades garantem ao produto um nome e notoriedade, que devem ser protegidos. Somente os produtores estabelecidos na área delimitada e que seguem determinadas regras é reservado o uso do nome geográfico (Norma Técnica ABNT NBR 16479:2016).

A indicação geográfica tem ainda como objetivos específicos:

- Atender a demanda de produtores, que veem seus produtos comercializados no mercado com a IG, valorizando o território e o conhecimento local;
- Facilitar a presença de produtos típicos no mercado, que sentirão menos a concorrência com outros produtores de preço e qualidade inferiores;
- Aumentar o valor agregado dos produtos;
- Estimular a melhoria qualitativa dos produtos, já que serão submetidos a controles de produção;

- Aumentar a participação no ciclo de comercialização dos produtos e estimular a elevação do seu nível técnico;
- Permitir ao consumidor identificar perfeitamente o produto nos métodos de produção, fabricação e elaboração, em termos de identidade e de tipicidade;
- Melhorar e tornar mais estável a demanda do produto, criando a confiança do consumidor que, sob a etiqueta da IG, espera encontrar um produto de qualidade e com características determinadas;
- Estimular investimentos na própria zona de produção;
- Melhorar a comercialização dos produtos, facilitando o acesso ao mercado através de uma identificação especial;
- Gerar ganhos de confiança junto ao consumidor quanto à autenticidade dos produtos, pela ação do Conselho Regulador que será criado e da autodisciplina que exige;
- Facilitar o marketing, através da IG, que é uma propriedade intelectual coletiva, com vantagens em relação à promoção baseada em marcas comerciais;
- Promover produtos típicos;
- Facilitar o combate à fraude, o contrabando, a falsificação e as usurpações;
- Favorecer as exportações e proteger os produtos contra a concorrência desleal externa.

Este laudo, **instrumento oficial que delimita a área geográfica de produção da Indicação de Procedência “PALMEIRA” para o pão no bafo**, segue o disposto na Lei 9.279 de 14 de maio de 1996, que regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial e na Instrução Normativa 04/2022-INPI, que estabelece as condições para o Registro das Indicações Geográficas, marco legal das IGs brasileiras, bem como as diretrizes do **Instituto Nacional da Propriedade Industrial – INPI**, órgão responsável pela análise e reconhecimento formal das Indicações Geográficas no Brasil.

## 2. CONDIÇÕES GERAIS DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA "PALMEIRA" PARA O PÃO NO BAFO

A adesão ao uso da Indicação de Procedência "PALMEIRA" para o pão no bafo é de caráter espontâneo

e voluntário pelos produtores cuja produção seja originada de estabelecimentos localizadas na área geográfica definida neste Laudo de Delimitação e que cumpram na íntegra os requisitos estabelecidos para esta Indicação Geográfica.

É de responsabilidade da **Associação dos Produtores de Pão no Bafo de Palmeira (APAFO)**, na qualidade de substituto processual titular do direito do reconhecimento formal da indicação geográfica junto ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI), manter banco de dados gerais de informações dos processos dos enquadramento, do Pão no Bafo de Palmeira reconhecidos formalmente com a Indicação Geográfica na modalidade Indicação de Procedência (IP) e de informações das unidades produtoras que participam do processo, para permitir ações de auditoria, rastreabilidade, promoção e comercialização do produto.

A entidade solicitante da Indicação de Procedência "PALMEIRA" para o pão no bafo se denomina **Associação dos Produtores de Pão no Bafo de Palmeira (APAFO)**, regida pelos valores e princípios do associativismo, pelas disposições legais, pelas diretrizes da autogestão e pelo seu Estatuto Social, com personalidade jurídica própria e plena capacidade de cumprimento de seus fins.

No desenvolvimento de suas atividades, a **Associação dos Produtores de Pão no Bafo de Palmeira (APAFO)**, substituta processual para a Indicação de Procedência "PALMEIRA" para o pão no bafo, observará os princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, economicidade e da eficiência, tendo por objetivos organizar e desenvolver a cadeia produtiva do pão no bafo e representar os interesses dos produtores. A **APAFO** tem como objetivo o exercício de mútua colaboração entre os associados, visando à prestação, pela entidade, de quaisquer serviços que possam contribuir para o fomento da produção do pão no bafo e para melhorar as condições de vida de seus integrantes, com especial ênfase na divulgação de matérias relacionadas à produção, mercado e preços, melhoria de qualidade e de produtividade.

### 3. DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA DE PRODUÇÃO DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA "PALMEIRA" PARA O PÃO NO BAFO

A área geográfica delimitada para a produção da Indicação de Procedência "PALMEIRA" para o pão no bafo compreende o território do município paranaense Palmeira em sua totalidade, seguindo seus limites político-administrativos.



século XIX. Sua composição se dá normalmente por carne de porco, repolho ou chucrute e o pão, sua fama está atribuída a sua preparação que é feita em camadas e o cozimento do pão no vapor.

O pão no bafo de Palmeira é uma receita que atravessa gerações e está há mais de 140 anos entre seus produtores. Em 2015, sua receita foi declarada como Patrimônio Imaterial na cidade de Palmeira.

O pão no bafo de Palmeira é uma receita passada de geração para geração e faz parte da culinária local, trazendo ao território diversos turistas a fim de terem uma experiência gastronômica singular. Os restaurantes dessa região servem o prato seguindo o mesmo método de fazer, tendo esses em seus estabelecimentos comerciais a ficha técnica dos produtos, sendo sua produção realizada rigorosamente a fim de assegurar a qualidade do prato tendo em conta sua artesanabilidade.

Ainda, o pão no bafo é um prato que pode ser cozido em apenas uma panela, tornando-se assim um prato coletivo que sempre é consumido em grupo, valorizando ainda mais a união e a família.

Palmeira, 14 de agosto de 2025.

**Marco Aurélio Ribeiro**

**Secretário da Indústria, Comércio e Serviços**

**Secretaria da Indústria, Comércio e Serviços do Estado do Paraná**



ePROCOLO

**Resposta 001/2025.**

Documento: **PaonoBafoPalmeira.pdf**.

Assinatura Avançada realizada por: **Marco Aurelio Ribeiro (XXX.270.058-XX)** em 15/09/2025 12:12 Local: SEIC/GS.

Inserido ao documento **1.663.775** por: **Mariana Ferreira Fulgencio Jansen** em: 15/09/2025 10:48.



Documento assinado nos termos do Art. 38 do Decreto Estadual nº 7304/2021.

A autenticidade deste documento pode ser validada no endereço:

<http://www.eprotocolo.pr.gov.br/spiweb/validarDocumento> com o código:

**dc1a8424f73479313e863ca20ef2302e.**