

Revista da  
**Propriedade  
Industrial**

Nº 2504  
02 de Janeiro de 2019

**Indicações  
Geográficas**  
Seção IV



**REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL**

Presidente

**Jair Bolsonaro**

**MINISTÉRIO DA INDÚSTRIA, COMÉRCIO EXTERIOR E SERVIÇOS**

Ministro da Indústria, Comércio Exterior e Serviços

**Marcos Jorge de Lima**

INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL

Presidente

Luiz Otávio Pimentel

---

**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 da Indústria, Comércio Exterior e Serviços, República Federativa 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 Industry, Foreign Trade and Services, Federative Republic 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.

D'après la Loi nº 5.648 du 11 décembre 1970, c'est la publication officielle de l'Institut National de la Propriété Industrielle, un office lié au Ministère de l'Industrie, du Commerce Extérieur et des Services, République Fédérative du Brésil, qui publie tous ses actes, ordres et décisions concernant le système de la propriété industrielle au Brésil, y compris marques et brevets, aussi que ceux référents aux contrats de transfert de technologie et des sujets afférents, en outre que ceux se rapportant à l'enregistrement des programmes d'ordinateur comme droit d'auteur.

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 la Industria, Comercio Exterior y Servicios, República Federativa del Brasil, que publica todos sus actos, ordenes y decisiones referentes al sistema de propiedad industrial en Brasil, comprendiendo marcas y patentes así que los referentes a contratos de transferencia de tecnología y asuntos corelacionados, además de los referentes al registro de programas de ordenador como derecho de autor.

**Laut Gezets Nr. 5.648 vom 11. dezember 1970, ist dies das Amtsblatt des Nationalen Instituts für gewerbliches Eigentum (INPI), eines Organs des Bundesministerium für Industrie, Handel und Dienstleistungen, der Bundesrepublik Brasilien, welches alle Amtshandlungen, Beschlüsse und Entscheidungen über gewerbliches Eigentum in Brasilien, einschliesslich Warenzeichen und Patente, ebenso wie auch Übertragungsverträge von Technologie und Computerprogramme als Urheberrecht veröffentlicht.**

---

# Índice Geral:

CÓDIGO 305 (Exigência).....	4
CÓDIGO 305 (Exigência).....	20
CÓDIGO 335 (Pedido de Registro Publicado).....	40

**CÓDIGO 305 (Exigência)**

**Nº DO PEDIDO:** BR402017000009-1

**INDICAÇÃO GEOGRÁFICA:** Campanha Gaúcha

**ESPÉCIE:** Indicação de Procedência

**NATUREZA:** Produto

**PRODUTO/SERVIÇO:** Vinho fino branco tranquilo; vinho fino rosado tranquilo; vinho fino tinto tranquilo; vinho espumante fino.

**REPRESENTAÇÃO:** ----

**PAÍS:** Brasil

**DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA:** Área geográfica contínua de 44.365km<sup>2</sup> formada pelos limites político-administrativos dos municípios de Aceguá, Barra do Quaraí, Candiota, Hulha Negra, Itaqui, Quaraí, Rosário do Sul, Santana do Livramento e Uruguaiana; dos distritos de Alegrete (pertencente ao município de Alegrete); de Bagé, Piraí e José Otávio (pertencentes ao município de Bagé); de Dom Pedrito (pertencente ao município Dom Pedrito); de Ibaré (pertencente ao município de Lavras do Sul), de Maçambará, Bororé e Encruzilhada (pertencentes ao município de Maçambará); e dos subdistritos identificados pelos geocódigos 430160217000003, 430160217000004 e 430160217000005, do distrito de Joca Tavares (pertencente ao município de Bagé); e dos subdistritos identificados pelos geocódigos 430660110000001, 430660110000003, 430660110000004 e 430660110000005 do distrito de Torquato Severo (pertencente ao município Dom Pedrito).

**DATA DO DEPÓSITO:** 14/12/2017

**REQUERENTE:** Associação dos Produtores de Vinhos Finos da Campanha Gaúcha

**PROCURADOR:** Kelly Lissandra Bruch

**Complemento do Despacho:**

**De acordo com o artigo 16 da IN 25/2013, a Requerente tem o prazo de 60 (sessenta) dias a contar da data de publicação desta exigência para o cumprimento da mesma, sob pena de arquivamento definitivo do pedido de registro em exame.**

**Atentar para o pagamento de taxa correspondente ao cumprimento de exigência (cód. 604). Acompanha este despacho o relatório de exame.**



MINISTÉRIO DA INDÚSTRIA, COMÉRCIO EXTERIOR E SERVIÇOS  
INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL  
COORDENAÇÃO GERAL DE MARCAS, INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS E DESENHOS INDUSTRIAIS  
Rua São Bento 1, 18º andar, Centro, Rio de Janeiro, RJ, CEP 20090-010  
E-mail: indicacaogeografica@inpi.gov.br / Telefone: (21) 3037-4042

## RELATÓRIO DE EXAME

### 1 - INTRODUÇÃO

O presente pedido refere-se à solicitação do reconhecimento do nome geográfico “CAMPANHA GAÚCHA”, como indicação geográfica para o produto: vinho fino branco tranquilo; vinho fino rosado tranquilo; vinho fino tinto tranquilo; vinho espumante fino, na espécie Indicação de Procedência – IP, conforme definida no art. 177 da Lei 9.279/96 - LPI e nas condições estabelecidas pela Instrução Normativa nº 25 de 21/08/2013 - IN25/2013.

Segundo os documentos apensados pela Requerente, até a década de 1970, a vitivinicultura ocorria de forma pontual na região da Campanha Gaúcha. A partir de então, passou-se a priorizar a produção da variedade de uva *Vitis vinífera* L., de origem francesa, que permite a produção de bebidas com maior qualidade. Em 1975, estudos de zoneamento climático vitícola coordenados pela Secretaria de Agricultura do Rio Grande do Sul destacaram o potencial climático de regiões da metade sul do estado para a produção de uvas próprias para a elaboração de vinhos finos, o que estimulou a entrada de novos investimentos na Campanha Gaúcha. Outros trabalhos e estudos também comprovaram a qualidade dos vinhos e o *efeito terroir*, caracterizado na tipicidade diferencial dos vinhos desta região.

Segundo os documentos anexados, nas últimas décadas, ocorreu a expansão dos vinhedos e da produção, aumentando o nível competitivo das vinícolas e dos vinhos produzidos na região, sendo perceptível a expansão do mercado, que passa a atingir também centros importantes, como aqueles localizados na região sudeste do Brasil.

## 2 - DOCUMENTOS

O pedido de registro foi protocolizado no INPI através da petição nº 016170000276 de 14/12/2017, recebendo o nº BR402017000009-1, sendo apresentados os seguintes documentos:

1. Documento intitulado “continuação da delimitação da área geográfica da cpIP Campanha Gaúcha” – fl. 03;
2. Guia de Recolhimento – fls. 05 e 06;
3. Procuração – fl. 08;
4. Instrumento oficial que delimita a área geográfica – fls. 10 a 15;
5. Declaração de representatividade dos produtores de vinhos por parte da Associação dos Produtores de Vinhos Finos da Campanha Gaúcha – fls. 17 e 18;
6. Estatuto Social da Associação dos Produtores de Vinhos Finos da Campanha Gaúcha – fls. 20 a 36;
7. Certidão de alteração de Estatuto Social da Associação dos Produtores de Vinhos Finos da Campanha Gaúcha – fl. 37;
8. Cópia do Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ) da Associação dos Produtores de Vinhos Finos da Campanha Gaúcha – fl. 38;
9. Ata da Assembleia Geral Extraordinária da Associação dos Produtores de Vinhos Finos da Campanha Gaúcha – fls. 39 a 47;
10. Documento intitulado “Principais características analíticas dos vinhos da Indicação de Procedência Campanha Gaúcha e indicação de suas características organolépticas”, de autoria de Guerra, C. C. *et al* – fls. 48 a 60;
11. Documento intitulado “Descrição dos processos e métodos de obtenção do produto da Indicação de Procedência Campanha Gaúcha”, de autoria de Guerra, C. C. e Tonieto, J. – fls. 61 a 65;
12. Documento intitulado “Descrição do produto da Indicação de Procedência Campanha Gaúcha”, de autoria de Guerra, C. C. – fls. 66 a 68;
13. Documento intitulado “Os fatores naturais e a vitivinicultura na área geográfica delimitada da Indicação de Procedência Campanha Gaúcha” – fls. 69 a 185;
14. Regulamento de uso da Indicação de Procedência Campanha Gaúcha – fls. 187 a 199;
15. Documento intitulado “Elementos que comprovam ter o nome geográfico Campanha Gaúcha se tornado conhecido como centro de produção de vinhos finos”, de autoria de Falcade, I. – fls. 201 a 223;
16. Documento intitulado “Anexos” – fls. 226 a 269;

17. Documento intitulado “Conselho Regulador da Indicação de Procedência Campanha Gaúcha” – fls. 271 e 272;
18. Documento intitulado “Plano de controle do regulamento de uso e produtos da Indicação de Procedência Campanha Gaúcha” – fls. 273 a 285;
19. Documento intitulado “Plano de controle do regulamento de uso e produtos da Indicação de Procedência Campanha Gaúcha - Anexos I a XII” – fls. 286 a 299;
20. Documentos comprobatórios do estabelecimento dos produtores na área geográfica delimitada – fls. 301 a 336.

### **3 - EXAME DO PEDIDO**

Conforme determina o parágrafo único do art. 182 da LPI: “O INPI estabelecerá as condições de registro das indicações geográficas”.

Passa-se, então, à verificação do atendimento das condições formais de registro do presente pedido com base na IN 25/2013, atualmente em vigor.

#### **3.1 - Inciso I do art. 6º da IN25/2013**

O requerimento foi apresentado por meio da petição de depósito para o pedido de registro como Indicação Geográfica, na espécie Indicação de Procedência, do nome geográfico CAMPANHA GAÚCHA, visando a assinalar o produto: vinho fino branco tranquilo; vinho fino rosado tranquilo; vinho fino tinto tranquilo; e vinho espumante fino.

#### **3.2 - Inciso II do art. 6º da IN25/2013**

Os documentos apresentados entre as fls. 17 e 47 do pedido de registro voltam-se à comprovação da legitimidade do requerente, notadamente, a Associação dos Produtores de Vinhos Finos da Campanha Gaúcha.

O primeiro documento (fls. 17 e 18) configura uma declaração por parte da Associação supracitada de que a mesma representa “todas as empresas e produtores que estão localizados na região delimitada como Campanha Gaúcha”, em seguida listando seus associados. O documento é assinado por René Ormazabal Moura, presidente da diretoria executiva da Associação dos Produtores de Vinhos Finos da Campanha Gaúcha, sendo o mesmo uma autodeclaração de legitimidade por parte do requerente.

O Estatuto Social da Associação dos Produtores de Vinhos Finos da Campanha Gaúcha (fls. 20 a 36) determina, como seu objeto social, “o desenvolvimento e a organização dos produtores vinícolas da região da Campanha Gaúcha para a harmonização e normatização das técnicas

vinícolas locais tradicionalmente estabelecidas com o fim de ver reconhecida a indicação geográfica ‘CAMPANHA GAÚCHA’”, o que está em consonância com o estabelecido na IN25/2013.

Nesse mesmo Estatuto, em seu art. 4º, h (fl. 21), consta, como objeto da Associação, “preservar e proteger a indicação geográfica de vinhos produzidos pelos associados da região da Campanha Gaúcha através da indicação ‘CAMPANHA GAÚCHA’”, o que gera certa dúvida sobre se os produtores não associados não seriam excluídos do uso da mesma IG. Nesse mesmo sentido, o parágrafo único do art. 6º do Estatuto (fl. 22) estabelece que “o uso da Indicação Geográfica é restrito aos associados fundadores e associados produtores de vinhos, os quais deverão obedecer ao Regulamento Técnico da Indicação Geográfica em vigor”, o que viola o direito de uso da IG por parte dos produtores de vinhos não associados à associação requerente do registro.

Na Ata da Assembleia Geral Extraordinária da Associação dos Vinhos da Campanha Gaúcha (fls. 39 a 47), consta, entre outras deliberações, análise do Regulamento de Uso da IG, bem como eleição e posse do Conselho Regulador da IP Campanha Gaúcha. O documento apresentado, devidamente datado e assinado pelos associados da entidade, havendo respeitado o quórum mínimo, comprova a representatividade da Associação como requerente do registro. Ressalta-se que, como previsto no art. 5º da IN25/2103, essa representatividade limita-se a uma atuação como substituto processual dos produtores de vinhos situados dentro dos limites geográficos estabelecidos.

Cabe mencionar que não foi anexada cópia de documento de identificação civil do representante da Associação requerente do registro, Sr. René Ormazabal Moura.

### **3.3 - Inciso III do art. 6º da IN25/2013**

Em cumprimento do requisito estabelecido no inciso III do art. 6º da IN25/2013, foi apresentado o “Regulamento de Uso da Indicação de Procedência Campanha Gaúcha” (fls. 188 a 199), devidamente datado e assinado pelo representante da Associação dos Produtores de Vinhos Finos da Campanha Gaúcha, Sr. René Ormazabal Moura.

No documento, são apresentadas, entre outras informações, a delimitação geográfica, a caracterização das cultivares de videira autorizadas a serem utilizadas no processo produtivo dos vinhos da IG, o processo de elaboração dos vinhos, normas de rotulagem e a estrutura do Conselho Regulador. É, também, apresentado um capítulo (Capítulo IX, fls. 196 a 199) voltado para o detalhamento do vínculo do produto com sua origem geográfica.

Nota-se, no segundo parágrafo de sua parte introdutória, a afirmação de que “Este Regulamento de Uso da Indicação de Procedência Campanha Gaúcha aplica-se à Associação dos Produtores

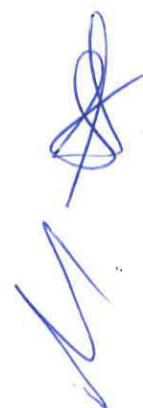


de Vinhos Finos da Campanha Gaúcha (Vinhos da Campanha Gaúcha) e seus associados (...)" (fl. 188). Dado que, como determina o art. 182 da Lei de Propriedade Industrial – LPI (Lei nº 9.279/1996), “o uso da indicação geográfica é restrito aos produtores e prestadores de serviço estabelecidos no local”, não se pode restringir o uso da IG aos associados da entidade representativa de coletividade que requereu, a título de substituta processual (vide art. 5º da IN 25/2013), o registro. Pelo contrário, o Regulamento de Uso presta-se ao estabelecimento de regras a serem seguidas por todos os produtores situados dentro dos limites da área geográfica determinada que pretendam fazer uso da IG; portanto, restringir a aplicação dessas regras apenas aos membros da Associação acabaria por excluir deste uso os possíveis produtores não associados.

O mesmo ocorre no parágrafo segundo do art. 2º do documento (fl. 190), que estabelece o rito a ser seguido pelo “associado” caso queira obter a autorização para a vinificação de outra variedade de uva que não as listadas no próprio regulamento. Novamente, ressalta-se que o Regulamento de Uso volta-se para os produtores e não apenas aos associados da entidade requerente do registro. Desta forma, a palavra “associado” nesse dispositivo restringe o pedido de autorização para utilizar outra variedade de uva no processo de vinificação aos membros da Associação, não fazendo qualquer referência à possibilidade de produtores não associados requererem o mesmo.

No parágrafo único do art. 5º (fl. 191), há também a seguinte afirmação: “O Conselho Regulador poderá autorizar a inclusão de outros produtos para a IP Campanha Gaúcha”. Cabe lembrar a definição da Indicação de Procedência, prevista tanto no art. 177 da LPI quanto no §1º do art. 2º da IN25/2013: “considera-se indicação de procedência o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que se tenha tornado conhecido como centro de extração, produção ou fabricação de determinado produto ou de prestação de determinado serviço”. A palavra “determinado” deixa claro que não é possível que novos produtos sejam inseridos em um registro de IG. Mais ainda, entendendo que uma alteração ou adição de produto protegido por uma IG requer, necessariamente, que sejam atualizadas as informações constantes dos documentos depositados e analisados no INPI, e, sabendo que não há, atualmente, qualquer previsão de possibilidade alteração de registro de IG segundo a LPI ou a atualmente vigente IN 25/2013, essa previsão de inclusão de produto feita no Regulamento de Uso da IG é inviabilizada.

Ainda no Regulamento de Uso, em seu Capítulo VII (fl. 196), o art. 16 determina como penalidades para as infrações à IP Campanha Gaúcha a suspensão temporária, como também a definitiva do produtor que infringir as regras da IP Campanha Gaúcha, conforme alíneas C e D respectivamente. Entendendo, conforme o supracitado art. 182 da LPI, aliado ao também mencionado art. 5º da IN 25/2013, os produtores que sigam o regulamento de uso como os



titulares dos direitos advindos da IG, não pode o Conselho Regulador estabelecer uma modalidade de suspensão definitiva do produtor. Ainda que o mesmo incorra em infração do Regulamento de Uso, se, por ventura, **ele deixar de infringi-lo, nada poderá impedi-lo definitivamente de usufruir de um direito que é seu**, qual seja, o uso da IG. Em outros termos, a Associação e/ou o Conselho Regulador da IG não possui poder de atribuir direitos aos produtores, mas apenas o de reconhecer estarem presentes os requisitos para o uso da IG pelo produtor. Dessa forma, entende-se ser possível a aplicação da penalidade de “suspensão temporária da IP Campanha Gaúcha”, desde que de forma proporcional e sem caráter definitivo ou demasiadamente prolongado, observando-se ainda a permanência das infrações e o desrespeito ao Regulamento de Uso.

### 3.4 - Inciso IV do art. 6º da IN25/2013

Às fls. 10 a 15 dos autos, consta documento intitulado “Delimitação da área geográfica da Indicação de Procedência Campanha Gaúcha”, elaborado e assinado por representantes da Universidade de Caxias do Sul e da Embrapa Uva e Vinho. Neste, foram apresentados os seguintes conteúdos:

- Descritivo da delimitação da área geográfica da IP Campanha Gaúcha;
- Mapa da área geográfica delimitada da IP Campanha Gaúcha (Mapa 1 e Mapa 2);
- Equipe que executou o projeto de estruturação da IP Campanha Gaúcha e marco institucional.

Voltando-se a Embrapa Uva e Vinho às pesquisas vitivinícolas e vinculada ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, entende-se cumprido o requisito previsto no art. 7º da IN 25/2013, que determina que o instrumento oficial de delimitação da área geográfica deve ser expedido por “órgão competente de cada Estado, sendo competentes, no Brasil, no âmbito específico de suas competências, a União Federal, representada pelos Ministérios afins ao produto ou serviço distinguido com o nome geográfico, e os Estados, representados pelas Secretarias afins ao produto ou serviço distinguido com o nome geográfico”.

Conforme descrito nos autos, a delimitação da IP Campanha Gaúcha abrange área geográfica contínua de 44.365km<sup>2</sup>, a oeste-sudoeste do Rio Grande do Sul, localizada entre as seguintes coordenadas: ao norte, 28°50'53” de latitude sul e 56°06'27” de longitude oeste; ao sul, 31°57'31” de latitude sul e 53°57'06” de longitude oeste; a leste, 31°24'02” de latitude sul e 53°33'36” de longitude oeste; a oeste, 30°11'36” de latitude sul e 57°38'37” de longitude oeste. Essas coordenadas, de acordo com o documento apresentado, abrangem os limites político-administrativos dos municípios de Aceguá, Barra do Quaraí, Candiota, Hulha Negra, Itaqui, Quaraí, Rosário do Sul, Santana do Livramento e Uruguaiana; dos distritos de Alegrete

(pertencente ao município de Alegrete); de Bagé, Pirai e José Otávio (pertencentes ao município de Bagé); de Dom Pedrito (pertencente ao município Dom Pedrito); de Ibaré (pertencente ao município de Lavras do Sul), de Maçambará, Bororé e Encruzilhada (pertencentes ao município de Maçambará); e dos subdistritos identificados pelos geocódigos 430160217000003, 430160217000004 e 430160217000005, do distrito de Joca Tavares (pertencente ao município de Bagé); e dos subdistritos identificados pelos geocódigos 430660110000001, 430660110000003, 430660110000004 e 430660110000005 do distrito de Torquato Severo (pertencente ao município Dom Pedrito).

Ao ser analisado, este **instrumento oficial de delimitação da área geográfica**, pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), como previsto no Acordo de Cooperação Técnica nº 6/2014 celebrado entre esse instituto e o INPI, foi constatada **inconsistência na descrição dos limites dos subdistritos** que fazem parte da região, descrita no parecer apresentado por esse órgão (fls. 337 e 338), em que pese não haver equívoco na descrição dos limites político-administrativos dos municípios e dos distritos apresentada.

De acordo com o parecer, os geocódigos informados representam setores censitários, e não subdistritos, acrescentando que “o geocódigo do subdistrito pararia no décimo primeiro número. Nesse caso específico seriam apenas dois subdistritos com os geocódigos 43016021700 e 43066011000, necessitando uma correção no instrumento oficial”.

A necessidade de correção é corroborada ainda pelo fato de que “os setores censitários são mutáveis, de acordo com o número de domicílios e com o planejamento do censo, não representando um limite político-administrativo, apenas uma unidade de trabalho”. Essa modificação dos setores pode ocorrer a cada planejamento de censo, e, caso a delimitação da IG se baseasse nesses setores, haveria o risco da área geográfica por ela abrangida ser alterada a cada novo censo a ser realizado. **Por isso, recomenda-se a não utilização de setores censitários para a delimitação de área de IG.**

Por fim, quanto a este item, deve ser observado que, tal qual apontado pelo IBGE, o instrumento oficial faz referência ao distrito de “Maçamará”, fl.12, devendo, portanto “ser corrigido para Maçambará”. Importante dizer que o nome correto do distrito foi empregado no Mapa 2, fl.14, que integra o citado instrumento.

### **3.5 - Inciso V do art. 6º da IN25/2013**

O pedido de registro da IP Campanha Gaúcha foi apresentado apenas em sua configuração nominativa, não possuindo qualquer representação gráfica e/ou figurativa.

### **3.6 - Inciso VI do art. 6º da IN25/2013**

Dado que o pedido foi apresentado com procurador, em consonância com o estabelecido no inciso VI do art. 6º da IN25/2013, com os demais documentos, foi apresentada procuração (fl. 8), devidamente datada e assinada pelo Sr. René Ormazal Moura, presidente da diretoria executiva da Associação dos Produtores de Vinhos Finos da Campanha Gaúcha, e constando, como procuradora, a Sra. Kelly Lissandra Bruch, advogada inscrita na OAB/RS sob n. 67.926B.

### **3.7 - Inciso VII do art. 6º da IN25/2013**

O comprovante do pagamento da retribuição correspondente foi apresentado pela guia de recolhimento da União, com o comprovante de pagamento, no valor de R\$ 590,00 (fls. 05 e 06).

### **3.8 - Alínea 'a' do art. 8º, da IN 25/2013**

Em que pese não haver para as indicações de procedência a necessidade de discutir a tipicidade do produto, estabelecendo quais as características e qualidades do produto sejam decorrentes do meio geográfico do qual ele se origina, bastando apenas comprovar que o nome geográfico se tornou conhecido como centro de extração, produção ou fabricação do produto, foi apresentado o documento intitulado “Principais características analíticas dos vinhos da Indicação de Procedência Campanha Gaúcha e indicação de suas características organolépticas”. De autoria de Guerra, C. C. et al (fls. 48 a 60), o referido documento traz estudos e análises que buscam atestar a presença de características distintas dos vinhos da Campanha Gaúcha em relação àqueles das demais regiões produtoras, como “corpo (concentração), percepção da pungência, presença de aromas de frutas e acidez moderada” (fl. 59).

No documento intitulado “Descrição dos processos e métodos de obtenção do produto da Indicação de Procedência Campanha Gaúcha”, de autoria de Guerra, C. C. e Tonieto, J. (fls. 61 a 65), há menção a características e métodos produtivos. Esse documento (fl. 63) determina que os vinhos da IP Campanha Gaúcha sejam “elaborados com 100% de uvas produzidas na área geográfica delimitada”, complementando ainda que “todas as etapas da elaboração dos produtos da IP Campanha Gaúcha, que incluem o envelhecimento e o engarrafamento, devem ser feitas na área geográfica delimitada” (fl. 65). Esses dispositivos constam também do Regulamento de uso, respectivamente em seus arts. 6º e 7º (fl. 192). Dessa forma, entende-se que, ainda que esses documentos não comprovem que a região tenha se tornado conhecida pela extração, produção ou fabricação de vinhos, há determinação de que os processos produtivos se deem dentro da região delimitada.

O documento intitulado “Os fatores naturais e a vitivinicultura na área geográfica delimitada da Indicação de Procedência Campanha Gaúcha” (fls. 69 a 185) reúne estudos acerca do meio geográfico da região da IP Campanha Gaúcha. Não obstante o fato de não ser a caracterização geográfica e a especificidade do meio requisito para o registro de uma Indicação de Procedência, os documentos servem para contextualizar a análise da registrabilidade do pedido.

Para a comprovação mais direta e objetiva de que o local referido se tornou conhecido como centro de extração, produção ou fabricação do produto a ser assinalado com a IG, foi anexado o documento “Elementos que comprovam ter o nome geográfico Campanha Gaúcha se tornado conhecido como centro de produção de vinhos finos” (fls. 202 a 223). De acordo com esse documento, a partir dos anos 1970, iniciou-se um processo de transformação da produção de vinhos no Brasil. Nesse momento, investidores nacionais e estrangeiros passaram a apostar na produção vitivinícola na Serra Gaúcha, mas também atentando para outras regiões do mesmo estado do Rio Grande do Sul. Em 1975, estudos climáticos foram realizados e indicaram o potencial vitivinícola da metade sul do estado, estimulando investimentos na Campanha Gaúcha, como, por exemplo, realizados pela Embrapa Uva e Vinho.

A partir da década de 1990, foi implementada política pública que estimulava a fruticultura, tendo como resultados destacados a produção vitivinícola. Com o reconhecimento do potencial regional, algumas vinícolas da Serra Gaúcha passaram a expandir suas atividades para a região da Campanha Gaúcha. Também os fazendeiros locais passaram a adotar a atividade vitivinícola. Em que pese esse desenvolvimento histórico-produtivo, a expansão dos mercados consumidores dos vinhos da região se deu apenas nos últimos dez anos, sobretudo em direção às regiões Sul e Sudeste. Houve também ampliação da participação das vinícolas em feiras e eventos específicos de vinhos, nacionais e internacionais.

Com o intuito de reforçar a alegação de que Campanha Gaúcha é nome geográfico conhecido como centro de produção de vinhos, foram citadas onze reportagens relacionadas à vitivinicultura regional (fl. 212). É também citado o número de vídeos sobre a vitivinicultura local, disponíveis na Internet. A mera citação desses dados não é, contudo, suficiente para comprovar que a região é conhecida pela fabricação de vinhos.

Há menção de premiações recebidas por vinhos da região, o que evidencia possível qualidade elevada do produto, mas que não necessariamente essa qualidade comprova ter o nome geográfico se tornado conhecido. Também é citada a grande quantidade de teses e de dissertações que fazem referência à produção vitivinícola da Campanha Gaúcha. A mera listagem desses trabalhos, no entanto, não comprova o reconhecimento do local como produtor de vinhos. Seria interessante a anexação de trechos considerados importantes para a comprovação necessária para o registro da IG requerida. Notadamente, apesar do detalhamento

do documento em análise, o mesmo não comprova que o nome geográfico é conhecido como centro de extração, produção ou fabricação de vinhos.

Entre as fls. 227 e 269 do processo, estão anexados documentos e reportagens anteriormente citadas, que buscam comprovar e ilustrar que o nome geográfico Campanha Gaúcha é conhecido como centro produtor de vinhos. Cabe mencionar alguns deles:

- Anexo 01 (fl. 227): reportagem que demonstra a presença de vinhos da Miolo Wine Group no mercado dos Estados Unidos da América. No entanto, nessa reportagem, o nome geográfico utilizado é **Região da Campanha do RS**;
- Anexo 04 (fls. 230 a 231): reportagem que menciona **Campanha Gaúcha** como região que se destaca na produção de vinhos;
- Anexo 05 (fl. 232): fotografias e imagens que não fazem referência direta ao nome **Campanha Gaúcha** como local conhecido pela produção de vinho;
- Anexo 07, 08, 09, 10, 11 (fls. 234 a 244): menciona os nomes geográficos **“Campanha”** e **“Região da Campanha”**, não acompanhado do termo **“Gaúcha”**;
- Anexo 12 (fls. 246 a 257): documento faz menção ao nome **“Campanha Gaúcha”**, porém fazendo outras referências também a **“Região da Campanha”** e **“Campanha”**;
- Anexo 13 (fls. 258 a 260): reportagem destinada às IGs gaúchas que cita o nome geográfico como **“Campanha Gaúcha”**.

Esses anexos ilustram que aparentemente não há unanimidade acerca do nome geográfico que tenha se tornado conhecido pela produção vinícola, ainda que nos pareça, ao menos em uma análise perfunctória, que o nome geográfico “Campanha” é consensual. Deve-se ressaltar que a comprovação das premiações recebidas pelos vinhos da região atesta, se muito, a qualidade do produto. Ao ser questionado qual o nome geográfico que se tornou de fato conhecido como centro produtor de vinhos, de acordo com os documentos anexados nos autos do processo, não fica claro se é “Campanha Gaúcha”, “Campanha” ou “Região da Campanha”, sendo, de fato, o nome requerido o menos citado.

É importante destacar, de forma a tornar claro o tema, que a comprovação de ser o nome geográfico conhecido pela produção do produto está no cerne do registro de uma indicação de procedência, sendo o elemento que autoriza sua proteção. Tal comprovação é desnecessária para as denominações de origem, que exigem ser o objeto da proteção um nome geográfico, independente de ser ou não conhecido, devendo o meio geográfico influenciar diretamente o produto ou serviço.

### **3.9 - Alínea 'b' do art. 8º, da IN 25/2013**

Para comprovar a existência de estrutura de controle sobre os produtores assim como sobre o produto distinguido pela indicação geográfica, consta do Capítulo V, art. 20, do Estatuto Social da Associação dos Produtores de Vinhos Finos da Campanha Gaúcha (fl. 25), a descrição da constituição da mesma, estando previsto um Conselho Regulador de Indicação Geográfica, sendo mais bem descrito no Título VI (fls. 31 a 34) do mesmo Estatuto. Entre outras atribuições, é determinado que compete ao Conselho Regulador: orientar e controlar a produção, elaboração e a qualidade dos produtos amparados pela Indicação Geográfica “CAMPANHA GAÚCHA”, nos termos definidos no Regulamento; zelar pelo prestígio da Indicação Geográfica “CAMPANHA GAÚCHA” no mercado nacional e internacional e orientar o Conselho Deliberativo a adotar as medidas cabíveis visando evitar o uso indevido da Indicação Geográfica; e implementar as medidas de autocontrole visando o cumprimento do Regulamento da Indicação Geográfica “CAMPANHA GAÚCHA”.

Ainda no Regulamento de Uso, em seu Capítulo V (fls. 194 e 195), há a determinação de que “A IP Campanha Gaúcha será gerida pelo Conselho Regulador, conforme definido nos estatutos da Vinhos da Campanha Gaúcha”, prevendo, em seu art. 13, os controles de produção.

### **3.10 - Alínea 'c' do art. 8º, da IN 25/2013**

Para comprovar estarem os produtores estabelecidos na área geográfica demarcada e efetivamente exercendo as atividades de produção, foram anexados comprovantes de inscrição de situação cadastral, bem como documentos auxiliares das notas fiscais eletrônicas (DANFE) emitidas pelas vinícolas (fls. 301 a 336), apresentando os endereços onde se localizam cada uma delas. Ressalta-se que a apresentação dos DANFE reforça o fato de os produtores estarem exercendo efetivamente as atividades de produção descritas ao longo do processo.

Auxilia ainda nessa comprovação a apresentação da declaração constante de fls. 17-18, em que há listagem dos associados da Associação dos Produtores de Vinhos Finos da Campanha Gaúcha, acompanhado de seus respectivos números de Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ) e endereços. Não obstante o fato de essa lista relacionar apenas associados da entidade requerente do registro, considera-se a mesma suficiente para comprovar a existência de produtores na região. Todavia, é necessário sublinhar que essa lista não deve ser entendida como exaustiva e, portanto, os direitos advindos com a IG não são de titularidade apenas dessas pessoas listadas na declaração, mas extensivos aos demais produtores, associados ou não à Associação dos Produtores de Vinhos Finos da Campanha Gaúcha, que, situados dentro dos



limites da área geográfica delimitada, sigam o Regulamento de Uso e se submetam ao controle previsto.

### **3.11 - Outras considerações quanto aos requisitos formais de registro**

De acordo com a petição nº 016170000276 protocolizada no INPI em 14/12/2017, por meio da qual a Associação dos Produtores de Vinhos Finos da Campanha Gaúcha solicitou o registro da Indicação de Procedência Campanha Gaúcha, o presente pedido refere-se aos produtos: vinho fino branco tranquilo; vinho fino rosado tranquilo; vinho fino tinto tranquilo; vinho espumante fino. Ressalte-se que a mesma descrição é apresentada no Regulamento de Uso da IG. Todavia, ao serem analisados os documentos anexados ao pedido, foram constatadas divergências acerca desse detalhamento em alguns deles.

No documento intitulado “Principais características analíticas dos vinhos da Indicação de Procedência Campanha Gaúcha e indicação de suas características organolépticas”, de autoria de Guerra, C. C. et al (fls. 48 a 60), logo em seu item 1 (fl. 49), é especificado que “os produtos autorizados no Regulamento de Uso da IP Campanha Gaúcha são: 1) Vinho Fino Branco Seco; 2) Vinho Fino Rosado Seco; 3) Vinho Fino Tinto Seco; e 4) Vinho Espumante Fino”, divergindo da petição inicial e do Regulamento de Uso. Como são, nesse documento, estabelecidas características do produto diferentes daquelas anteriormente apresentadas, entende-se ser necessário esclarecimento. Aqui cabe notar que, ainda que sejam notadas as definições “vinho espumante fino” e “vinho espumante natural” em diferentes documentos, não é constatada divergência que demande maiores esclarecimentos, posto que, conforme explicação disposta no documento “Descrição do Produto da Indicação de Procedência Campanha Gaúcha”, essas nomenclaturas são sinônimas.

Finalmente, em que pese o fato de a apresentação de “Plano de Controle” não ser requisito estabelecido na LPI ou na IN 25/2013 para o registro de uma IG, uma vez anexado ao processo, o documento deve ser analisado à luz dos dispositivos legais, assim como todos os demais. É, nesse sentido, dever do INPI certificar-se de não haver quaisquer elementos que contrariem a norma que rege o processo registral desse ativo de propriedade industrial. Por esse motivo, sendo esse documento analisado, constatou-se que, na fl. 278 dos autos, no item 3.1, há afirmação de que “O ‘Certificado de Conformidade de Produto Qualificado como Indicação de Procedência Campanha Gaúcha’ terá validade de 90 dias a contar da data de sua emissão. Sempre que este prazo de validade for ultrapassado, o associado que desejar comercializar vinhos com direito à IP Campanha Gaúcha, deverá solicitar ao Conselho Regulador, com a devida antecedência, a revalidação do certificado acima referido”. Em que pese esse dispositivo não estabelecer nenhuma restrição objetiva e direta ao uso da IG por produtores não associados,



entende-se possível de confusão, uma vez que não é previsto nenhum mecanismo análogo para revalidação do mencionado certificado para os mesmos.

Nesse mesmo documento, foram anexados modelos de formulários a serem preenchidos quando do controle do produto elegível a se utilizar da IP Campanha Gaúcha. Na fl. 287, no modelo de “Declaração de Produtos Elaborados para Obtenção de Certificado de Conformidade da Indicação de Procedência Campanha Gaúcha e do Selo de Controle”, o primeiro campo a ser preenchido é “Associado”. O mesmo ocorre na fl. 291, no modelo de formulário “Solicitação de Recurso”. Novamente, apesar de não haver restrição objetiva aos produtores não associados, uma vez que esses formulários não possuem campo específico para produtores, pode ser causador de confusão sobre a necessidade de associação para que os produtores usufruam de seus direitos.

#### **4- PARECER TÉCNICO**

Tendo em vista a análise efetuada a partir dos documentos apresentados, e com base no artigo 16 da IN 25/2013 no que se refere à conformação do presente pedido de registro, sugere-se que sejam cumpridas as seguintes exigências:

- 1- Reapresente o Estatuto da Associação substituindo em seu art. 4º, h, a expressão “pelos associados da” pela palavra “na”, dado que a Associação, enquanto requerente do registro de IG, não deve dispensar tratamento diferenciado para associados e não associados, e suprimindo o parágrafo único do art. 6º do mesmo documento, uma vez que esse restringe o uso da IG a associados fundadores e produtores, excluindo os demais associados e os não associados produtores que respeitem o regulamento de uso. Lembre-se que são considerados os titulares de IG os produtores que sigam o determinado no Regulamento de Uso, sendo o papel da associação requerente do registro o de mero substituto processual;
- 2- Apresente documento de identificação civil do representante da Associação requerente do registro, Sr. René Ormazabal Moura;
- 3- Suprima o segundo parágrafo do Regulamento de Uso (fl. 188), de modo que não haja restrição ao uso da IG a somente associados da entidade requerente do registro. O RU deve aplicar-se sobre todos os produtores que cumpram os dispositivos nele dispostos, sendo estes os titulares dos direitos conferidos pela IG, considerando-se abusiva a exigência de associação para o uso da IG;
- 4- No parágrafo segundo do art. 2º do Regulamento de Uso (fl. 190), substitua a palavra “associado” por “produtor”, evitando que haja restrição ao uso da IG a



somente associados, e não, aos produtores que por ventura optem por não se associar à entidade requerente do registro;

- 5- Suprima o parágrafo único do art. 5º do Regulamento de Uso (fl. 191), dada a impossibilidade de inclusão de novos produtos para a IG requerida, conforme supracitada explicação da restrição estabelecida no art. 177 da LPI;
- 6- Suprima a alínea d, do art. 16º do RU, que impõe sanção de suspensão em caráter definitivo de produtor como penalidade para infrações à IP Campanha Gaúcha. Lembre-se que os titulares da IG são aqueles produtores, associados ou não à entidade coletiva requerente do registro, que cumpram os dispositivos determinados no Regulamento. Dessa maneira, não há que falar em suspensão definitiva, bastando o produtor seguir (ou voltar a seguir) o RU para que tenha o direito ao uso da IG.
- 7- No documento intitulado “Plano de Controle do Regulamento de Uso e Produtos da Indicação de Procedência Campanha Gaúcha”, em seu item 3.1 (fl. 278), realize a modificação do termo “associado” por “produtor”, de modo a evitar potencial confusão supramencionada. Realize a mesma alteração terminológica no documento intitulado “Declaração de produtos elaborados para obtenção de certificação de conformidade da indicação de procedência Campanha Gaúcha e do selo de controle” (fl. 287), em que consta o campo “associado” a ser preenchido, e no documento intitulado “Solicitação de recurso” (fl. 191), que também possui campo a ser preenchido por “associado”, onde deveria constar “produtor”, uma vez que o uso e a titularidade da IG não podem ser restritas aos associados da entidade requerente do registro;
- 8- Reapresente o instrumento oficial que delimita a área geográfica da IG, de modo a corrigir a descrição da área relativa aos subdistritos. Adicionalmente, deve-se corrigir a menção ao município de Maçambará feita no mesmo documento, em que consta erroneamente “Maçamará”;
- 9- Apresente documentos complementares que comprovem ter o nome geográfico “**Campanha Gaúcha**” (e não qualquer uma de suas variações, como “Região da Campanha do RS”, “Campanha” ou “Região da Campanha”) se tornado conhecido como centro produtor de vinhos. Recomenda-se a apresentação dos trechos relevantes das teses e dissertações citadas, bem como as reportagens relacionadas para esse fim na fl. 212, além de outras provas de cunho documental que se fizerem necessárias;
- 10- Esclareça se a Indicação Geográfica requerida, na modalidade Indicação de Procedência, refere-se a “vinho fino branco tranquilo; vinho fino rosado tranquilo; vinho fino tinto tranquilo; vinho espumante fino”, conforme consta do



Regulamento de Uso (fl. 191) ou se deve ser considerado como objeto do registro os produtos vinho fino branco seco; vinho fino rosado seco; vinho fino tinto seco; e vinho espumante fino, como consta da fl. 49.

Por fim, encerrado o exame formal, recomendamos o prosseguimento do trâmite processual para a publicação do pedido na Revista de Propriedade Industrial, sob o **Código 305 (Cumpra a EXIGÊNCIA, observando o disposto no complemento), com prazo de 60 (sessenta) dias, sob pena de arquivamento definitivo**, conforme disposto no art. 16 da IN 25/2013.

Rio de Janeiro, 21 de dezembro de 2018.



**André Tibau Campos**  
Tecnologista em Propriedade Industrial  
Instituto Nacional da Propriedade Industrial  
SIAPE 2357106



**Raul Bittencourt Pedreira**  
Tecnologista em Propriedade Industrial  
Instituto Nacional da Propriedade Industrial  
SIAPE 1528344

**CÓDIGO 305 (Exigência)**

<b>Nº DO PEDIDO:</b> BR 412017000006-3
<b>INDICAÇÃO GEOGRÁFICA:</b> Campos de Cima da Serra
<b>ESPÉCIE:</b> Denominação de Origem
<b>NATUREZA:</b> Produto
<b>PRODUTO/SERVIÇO:</b> Queijo artesanal serrano
<b>REPRESENTAÇÃO:</b> 
<b>PAÍS:</b> Brasil
<b>DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA:</b> Foi realizada pela EPAGRI/Ciram, abrangendo 18 municípios em SC e 16 municípios no RS, alguns com área total, outros parcial. A área total da IG Campos de Cima da Serra é de 34.372 km <sup>2</sup>
<b>DATA DO DEPÓSITO:</b> 11/09/2017
<b>REQUERENTE:</b> Federação das Associações de Produtores de Queijo Artesanal Serrano de SC e RS.
<b>PROCURADOR:</b> Não se aplica

**Complemento do Despacho:**

De acordo com o artigo 16 da IN 25/2013, a Requerente tem o prazo de 60 (sessenta) dias a contar da data de publicação desta exigência para o cumprimento da mesma, sob pena de arquivamento definitivo do pedido de registro em exame.

Atentar para o pagamento de taxa correspondente ao cumprimento de exigência (cód. 604). Acompanha este despacho o relatório de exame.



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

RELATÓRIO DE EXAME

**1 - INTRODUÇÃO**

O presente pedido refere-se à solicitação do reconhecimento de “Campos de Cima da Serra” como indicação geográfica para o produto Queijo Artesanal Serrano, na espécie DENOMINAÇÃO DE ORIGEM, conforme definida no art. 178 da Lei 9.279/96 – LPI/96 e nas condições estabelecidas pela Instrução Normativa nº 25 de 21/08/2013 – IN 25/2013.

Segundo documentação apensada aos autos, o queijo artesanal serrano é um produto com reconhecida notoriedade e tradição na região produtora. Seu processo produtivo caracteriza-se por um saber-fazer que está sendo transmitido de geração a geração por mais de dois séculos. A área territorial em que o queijo artesanal serrano (QAS) é produzido possui especificidades edafoclimáticas únicas no Brasil, caracterizando-se como um produto *terroir*, sem possibilidades de ser produzido de modo identitário em outras regiões. Ademais, o QAS é a principal fonte de renda para milhares de produtores. Segundo o substituto processual, a saber, a Federação das Associações de Produtores de Queijo Artesanal Serrano de Santa Catarina e Rio Grande do Sul, FAPROQAS, a notoriedade, tradição e qualidade do queijo artesanal serrano propiciaram uma maior demanda pelo produto e o aumento de seu valor de mercado. Assim, produtores de outras regiões do Sul do Brasil, que não possuem as características necessárias, têm denominado o seu produto como “queijo serrano”, configurando o uso inadequado e a usurpação de um nome reconhecido.

**2 - DOCUMENTOS**

O pedido de registro foi protocolizado no INPI por meio da petição nº 017170000049 de 11/09/2017, recebendo o nº BR 41 2017 000006 3, sendo apresentados os seguintes documentos:

- Requerimento - fl. 1 a 3;
- Guia de Recolhimento da União e comprovante de pagamento - fl. 5 a 6;

*[Assinatura]*

*[Assinatura]*

- Descrição do processo de criação e escolha da representação gráfica no 2º simpósio interestadual do QAS, acompanhado da lista de presença no simpósio - fl. 8 a 17;
- Instrumento Oficial que Delimita a Área Geográfica - fl. 19 a 29;
- Comprovação da Constituição e Legitimidade da entidade Requerente: FAPROQAS (Estatuto Social, CNPJ, Ata de fundação) - fl. 31 a 73;
- Declaração de que os documentos apresentados são cópias fieis e verídicas - fl. 75;
- Caracterização Ambiental e Delimitação dos Campos de Cima da Serra - fl. 77 a 192;
- Documento Comprobatório do Legítimo Interesse do Depositante - fl. 194 a 199;
- Regulamento de Uso do Nome Geográfico e lista de presença da assembleia de aprovação - fl. 203 a 232;
- Estruturas de Controle, planilhas de controle da IG/DO - fl. 234 a 272;
- Elementos que identificam a influência do meio geográfico na qualidade e características do queijo artesanal serrano - fl. 274 a 350;
- O processo de elaboração do queijo artesanal serrano - fl. 352 a 380;
- Elementos que comprovam a existência de produtores de queijo artesanal serrano na área demarcada - fl. 382 a 444.

### **3 - EXAME DO PEDIDO**

Conforme determina o parágrafo único do art. 182 da LPI: “O INPI estabelecerá as condições de registro das indicações geográficas”.

Passa-se, então, à verificação do atendimento das condições formais de registro do presente pedido com base na IN 25/2013, atualmente em vigor.

#### **3.1 - Inciso I do art. 6º da IN25/2013**

Para fins de cumprimento do referido dispositivo jurídico, o substituto processual anexou requerimento (fl. 01) contendo o nome geográfico a ser protegido como DO, a saber, “Campos de Cima da Serra”, e o produto a ser assinalado pela DO, o queijo artesanal serrano (QAS). O Instrumento Oficial que delimita a área geográfica caracteriza o QAS (fl. 20) como um alimento produzido a partir de leite cru de vacas com aptidão para corte ou cruzadas, criadas dentro da própria fazenda, cuja alimentação tem como base os campos nativos. O leite utilizado na produção é cru, hígido, integral, recém-ordenhado e filtrado, em pequenos volumes diários, produzido e processado exclusivamente na propriedade de origem, ao qual se adiciona o coalho industrializado e o cloreto de sódio, devendo o queijo ser maturado na propriedade, em prateleiras de madeira de araucária não tratada. Dessa forma, o QAS seria um produto peculiar e

109

MS

típico, cujas características estariam relacionadas às condicionantes ambientais e a um saber-fazer específico.

Apresentado o requerimento no qual consta o nome geográfico e a descrição do produto, considera-se cumprido o artigo I do art. 6º da IN25/2013.

### **3.2 - Inciso II do art. 6º da IN25/2013**

Para fins de comprovação da legitimidade da Requerente, foram apresentados o Estatuto Social da FAPROQAS, a Ata de fundação da mesma, o cartão CNPJ, documentos de identificação do representante legal da Associação e Documento comprobatório do legítimo interesse do depositante. Neste último, são expostos argumentos a fim de justificar o legítimo interesse.

A fundação da FAPROQAS, a aprovação de seu estatuto e a eleição de seus representantes foram aprovadas em assembleia realizada em 08/11/2016, cuja Ata encontra-se apensada aos Autos.

A FAPROQAS foi fundada em 08/11/2016 por quatro associações de produtores de queijo serrano do RS e SC, a saber: Associação dos Produtores de Queijo Artesanal Serrano da Serra Catarinense (Aproserra/SC), Associação dos Produtores de Queijo e Derivados do Leite dos Campos de Cima da Serra (Aprocampos/RS), Associação dos Produtores de Queijo e Derivados do Leite de Jaquirana (Aprojaqui/RS) e Aprosãochico/RS. Entre as finalidades da FAPROQAS, destacam-se:

“I - Congregar as associações e produtores de queijo artesanal serrano e derivados do leite de Santa Catarina e Rio Grande do Sul;

II - Promover e apoiar ações para obtenção de ativos territoriais como indicação geográfica, registro como patrimônio cultural de natureza imaterial e marcas coletivas que contribuam para agregação de valor ao queijo artesanal serrano e para o desenvolvimento regional;

III - Fazer gestão dos ativos territoriais que venham a ser concedidos a federação;”.

Em relação ao Estatuto e especificamente ao inciso III do art. 2º desse documento, reproduzido acima, são feitas duas exigências (**ver itens 1 e 2 do Parecer Técnico**).

### **3.3 - Inciso III do art. 6º da IN25/2013**

De modo a atender ao estabelecido no inc. III do art. 6º da IN25/2013, o substituto processual anexou o documento intitulado “Regulamento de Uso do Nome Geográfico”, acompanhado da lista de presença da assembleia de aprovação (fl. 203 a 232).

*Handwritten signature/initials in blue ink.*

Segundo informativo do substituto processual (fl. 203), o Regulamento de Uso e as normas de controle da Indicação Geográfica Campos de Cima da Serra, na modalidade denominação de origem, foram aprovados em assembleia conjunta da Aproserra, Aprocampos e Aprojaqui, que futuramente viriam a constituir a Federação das Associações dos Produtores de Queijo Artesanal Serrano de SC e RS (FAPROQAS), em reunião realizada no dia 28 de julho de 2016 na cidade de Bom Jesus, RS, conforme lista de assinaturas constante nas fls. 204 e 205.

No documento são apresentadas, entre outras informações, a área geográfica de abrangência e produção, a caracterização do clima, do relevo, das pastagens encontradas na delimitação geográfica e da geologia dos solos. Da mesma forma, são apontadas disposições sobre: o sistema de produção, o queijo artesanal serrano, o saber-fazer do queijo artesanal serrano, as queijarias, a rotulagem, o transporte e armazenagem, a comercialização, o conselho regulador, o sistema de controle e rastreabilidade, os direitos e obrigações dos produtores inscritos na IG/DO, as infrações, penalidades e procedimentos referentes ao descumprimento do respectivo Regulamento de Uso. Também são apresentadas as disposições gerais e as referências citadas.

Em relação às pessoas autorizadas a utilizar a DO, o art. 6º do Regulamento de Uso dispõe que o direito de uso da identidade da IG/DO será exclusivamente do produtor de queijo artesanal serrano, estabelecido na área de abrangência dos Campos de Cima da Serra de SC e RS, conforme reconhecem os instrumentos oficiais do MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento) e INPI que estabelecem as normas deste regulamento. Tal indicação parece apropriada para os fins a que a se destina uma indicação geográfica.

Sobre possíveis alterações no Regulamento de Uso, o art. 7º, parágrafo 2º estabelece que somente as associações de produtores de queijo artesanal serrano localizadas na região poderão requerer alteração do Regulamento. Entretanto, a solicitação de alterações deve ser facultada também aos produtores não associados, uma vez que o uso da Indicação Geográfica é um direito dos produtores estabelecidos na região que cumpram o Regulamento de Uso (**Ver item 3 do Parecer Técnico**).

O art. 7º, parágrafo 4º do mesmo documento veda modificações no objeto do Regulamento, conforme estabelece o art. 4º do capítulo II, ficando proibidas alterações na área de abrangência, no produto QAS e nas características reconhecidas para a DO Campos de Cima da Serra. Em outras palavras, mesmo que, eventualmente permitidas pela legislação, não serão aceitas, por força do respectivo Regulamento de Uso, modificações relativas aos limites territoriais da IG. Todavia, caso haja uma diminuição da área de campos nativos, uma característica do meio geográfico ligada à qualidade do produto objeto da DO, a mesma deve ser alterada. E, quando a legislação assim o permitir, tal alteração poderá ser requerida junto ao INPI. Desse modo, não deve haver impedimento de alteração da área delimitada da IG no Regulamento de Uso (**Ver item 4 do Parecer Técnico**).

*Handwritten signatures and initials in blue ink.*



Quanto às infrações e penalidades apresentadas no Regulamento de Uso, ressalta-se que a suspensão da utilização da DO pelo produtor deve se dar de modo temporário, até que esse produtor possa sanar as irregularidades que levaram à suspensão (**ver item 5 do Parecer Técnico**).

#### **3.4 - Inciso IV do art. 6º da IN25/2013**

Com fins de atendimento ao inciso IV, foi apresentado Instrumento Oficial de delimitação da área expedido pelo MAPA. A região dos "Campos de Cima da Serra", objeto do pedido de reconhecimento de Indicação Geográfica (IG), abrange área total ou parcial de 18 e 16 municípios, respectivamente, dos estados de Santa Catarina e Rio Grande do Sul, totalizando uma área contínua de 34.372,7 km<sup>2</sup>. Ela corresponde aos campos de altitude, situados no Planalto Sul Catarinense e no Nordeste do Rio Grande do Sul, em altitudes predominantemente na faixa de 700 a 1.100 metros. Caracteriza-se por relevo de ondulado a fortemente ondulado, solos diversificados, clima temperado, com verões brandos e invernos rigorosos, e pela presença de vegetação natural constituída por campos nativos, predominantemente, e matas de Araucárias.

Os "Campos de Cima da Serra" abrangem os territórios, total ou parcial, dos seguintes municípios: Anita Garibaldi, Bocaina do Sul, Bom Jardim da Serra, Bom Retiro, Campo Belo do Sul, Capão Alto, Cerro Negro, Correia Pinto, Lages, Otacílio Costa, Painel, Palmeira, Ponte Alta, Rio Rufino, São Joaquim, São José do Cerrito, Urubici e Urupema, em Santa Catarina; André da Rocha, Bom Jesus, Cambará do Sul, Campestre da Serra, Capão Bonito do Sul, Caxias do Sul, Esmeralda, Ipê, Jaquirana, Lagoa Vermelha, Monte Alegre dos Campos, Muitos Capões, Pinhal da Serra, São Francisco de Paula, São José dos Ausentes e Vacaria, no Rio Grande do Sul.

O mapa da área delimitada foi elaborado pela Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina (Epagri/SC), da Secretaria de Estado da Agricultura e da Pesca. Tal mapa, juntamente com o memorial descritivo, encontram-se às fls. 24 a 28.

Em parecer técnico (fls. 445 a 447), o IBGE relata que "foi encontrada uma coordenada plana UTM, no memorial, que apresenta deslocamento, especificamente o ponto 11. O ponto 11 deveria estar entre os pontos 10 e 12, próximo à cota de 900m. Na figura ele aparece entre os pontos 8 e 9, próximo à cota de 200m. O deslocamento desse ponto não inviabiliza a delimitação da IG, pois seguindo o memorial foi possível chegar ao ponto 12 e continuar o traçado. Porém o registro dessa inconsistência se faz necessário, a título de informação, caso os solicitantes desejem corrigir o memorial descritivo para evitar futuros problemas".

*fls*  
*MS*

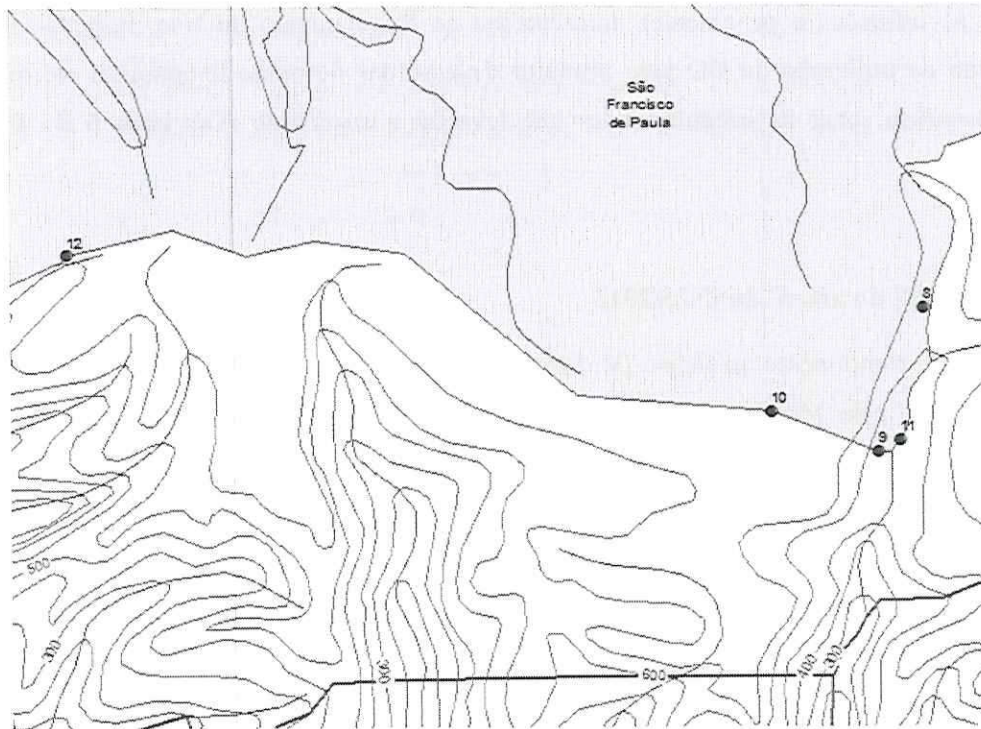


Figura 2. Localização do ponto 11 em relação aos outros pontos, evidenciando o deslocamento da sua posição correta, que deveria estar entre o 10 e 12.

Desse modo, faz-se exigência para correção da inconsistência no mapa apontada pelo IBGE (ver item 6 do Parecer Técnico).

### 3.5 - Inciso V do art. 6º da IN25/2013

Foi apresentada (fl. 16) imagem correspondente à representação gráfica da indicação geográfica, em que consta o nome geográfico “Campos de Cima da Serra”, bem como a expressão descritiva “Denominação de Origem”.

Considera-se, portanto, plenamente cumprido esse item da IN 25/2013.

### 3.6 - Inciso VI do art. 6º da IN25/2013

Não se aplica, uma vez que o pedido de registro foi depositado diretamente pelo presidente da FAPROQAS (substituto processual), Sr. Luis Carlos da Luz Córdova, devidamente identificado através da apresentação de seus documentos pessoais (Carteira de Identidade e CPF, fl. 66) e legitimado por meio da ata de fundação de assembleia que aprova a fundação da FAPROQAS e sua respectiva diretoria. Considera-se, portanto, plenamente cumprido esse item da IN 25/2013.

### 3.7 - Inciso VII do art. 6º da IN25/2013

*Handwritten signatures in blue ink, including a signature that appears to be 'LCS' and another that appears to be 'HLS'.*

Foi apresentado, à fl. 06, comprovante de recolhimento da taxa de retribuição no valor de R\$ 2.135,00, de modo que se considerada esse item cumprido.

### **3.8 - Alínea 'a' do art. 9º, da IN 25/2013**

De modo a cumprir o referido dispositivo legal, o substituto processual apresentou o documento intitulado “Elementos que identificam a influência do meio geográfico na qualidade e características do queijo artesanal serrano” (fls. 273-350). Tal documento contém uma série de citações a estudos científicos buscando demonstrar a influência do ambiente sobre as características do leite das vacas que é utilizado como matéria-prima do QAS ou sobre o próprio QAS diretamente.

O documento se inicia (item 9.1) com informações históricas sobre a ocupação do território onde é produzido o QAS, a saber, Campos de Cima da Serra (RS) e Serra Catarinense (SC). Os campos do atual município de Bom Jardim da Serra (SC) possuía originalmente uma grande quantidade de bovinos vivendo em estado feral, chamados de chimarrões. A presença de rebanhos xucros foi responsável pela fixação de açorianos e tropeiros no respectivo território, fato que antecedeu a fundação das duas principais cidades do território de produção do QAS, Lages (SC) e Vacaria (RS). A particularidade da ocupação no local fica evidenciada na fl. 278, quando é afirmado o seguinte:

Os campos de altitude de SC e RS formam uma área culturalmente definida e que abriga uma população que direta ou indiretamente se identifica com a economia pastoril e que difere, em maneiras de ser e agir, da população litorânea (...), dando à população serrana uma identidade à gaúcha (Santos, 1971; p. 55).

A requerente busca demonstrar que as regiões denominadas Campos de Cima da Serra, no Rio Grande do Sul e da Serra Catarinense, em Santa Catarina, apesar de pertencerem a Estados distintos, possuem uma formação histórica calcada nos mesmos traços identitários que moldaram a síntese do povo serrano em tais regiões.

Quanto à produção de queijo, tanto os tropeiros quanto os açorianos já tinham esse conhecimento, pois há relatos de produção do queijo da serra da Estrela em Portugal desde a Idade Média. Assim fica claro que, havendo o gado bovino no local, juntamente com pastagens abundantes e o domínio do saber-fazer, o processo de fabricação do QAS teve início com o estabelecimento das primeiras propriedades na região.

Inicialmente, o tempo de maturação do QAS durava até seis meses, pois, se não estivessem bem curados, não poderiam ser transportados nas bruacas, nos lombos de mulas. Atualmente, a maturação dura entre 10 e 15 dias, pois o transporte é feito de forma mais rápida, em automóveis.

*Handwritten signature*

*Handwritten signature*

Segundo indicação na fl. 283, o saber-fazer do queijo artesanal serrano vem sendo transmitido através de gerações, com uma grande importância econômica, cultural e histórica para a região. Dados históricos, relatos obtidos e pesquisas de campo apontam que o saber envolvido na prática de fazer o QAS é secular, repassado de geração a geração.

Durante mais de dois séculos a receita do QAS praticamente não sofreu alterações, e continua sendo produzido à base de leite cru integral produzido nas propriedades. Uma das poucas modificações no processo de fabricação é a substituição de coalho animal por coalho industrial, usado para coagulação da massa. Outras modificações são descritas da seguinte forma:

Outras modificações estão relacionadas à adequação de utensílios à legislação sanitária, naquelas propriedades que estão buscando essa adequação às exigências dos serviços de inspeção sanitária visto que, no Brasil, os regulamentos não permitem a utilização de utensílios de madeira. Antigamente o leite era coagulado em barris de madeira, prensados em fôrmas de madeira (chinchos) e manuseados em queijeiras também de madeira.

O próximo item do documento, de número 9.2 e intitulado “Identificação do produto e seus diferenciais”, aponta, na fl. 287, que é difícil precisar a época de início da produção de queijos na região de Campos de Cima da Serra. No entanto, é provável que tenha começado a partir de 1750, ou seja, após a ocupação da região.

O item 9.2.1.2 do documento, a saber, “O início da fabricação do Queijo Artesanal Serrano” destaca que:

Com a ocupação da região e a constituição das fazendas, oriundas das primeiras sesmarias, houve necessidade de amansar o gado “xucro” trazido pelos jesuitas que se espalhou pela região e, para isto, começaram a ordenhar as vacas que eram basicamente especializadas para a produção de carne. O produto desta ordenha que visava inicialmente apenas amansar estas vacas era consumido nas fazendas. No entanto, durante os meses de primavera e verão, devido a exuberante qualidade dos campos naturais, a produção de leite das vacas aumentava consideravelmente e, conseqüentemente, não era possível consumi-lo *in natura*, devido ao excesso. Esse excesso de leite começou então a ser utilizado na fabricação de um queijo artesanal saboroso, aproveitando o “saber-fazer” dos imigrantes portugueses que aí se estabeleceram, pois muitos eram açorianos e trouxeram esse conhecimento aprendido com flamengos que também se estabeleceram nas Ilhas dos Açores (principalmente na Ilha de São Jorge), onde também havia abundante quantidade de pastagens naturais em determinada época do ano.

Portanto, a partir de receita portuguesa, surgiu um produto típico, fabricado com leite cru de vacas especializadas para produção de carne, alimentadas com os pastos nativos, o que lhe confere características próprias e uma oferta sazonal.

Segundo relato da FAPROQAS apresentado no item 9.2.1.3, “Características do Queijo Artesanal Serrano”, o QAS Campos de Cima da Serra possui sabor, aroma e textura diferenciados. Tais características o diferenciam de outros queijos artesanais produzidos nos

*Handwritten signature*  
*Handwritten initials*

estados de SC e RS, conhecidos de forma genérica como "coloniais", devido aos seguintes fatores: qualidade da matéria-prima (leite de animais de corte ou cruzados, em pequenos volumes diários), alimentação dos rebanhos com base nos campos nativos, cuja composição florística resulta das condições edafoclimáticas diferenciadas, especificidade no processo de fabricação (saber-fazer) e transformações bioquímicas sofridas durante a maturação, decorrentes dos fermentos lácteos característicos da flora selvagem deste ambiente peculiar.

Em virtude da sazonalidade dos nascimentos de bezerros e, conseqüentemente da disponibilidade de leite para ordenha, o que é típico de um sistema de produção ancorado na disponibilidade de forragem nos campos nativos e na utilização de animais de corte (e não leiteiros), a produção de queijo mantém, desde seus primórdios, uma forte estacionalidade, concentrando sua produção no período de primavera/verão. A requerente prossegue:

Apenas mais recentemente, com o cruzamento dos animais de raças de corte com as raças Holandês e Jersey e a melhoria das condições alimentares com a utilização de pastagens de inverno, silagem e o fornecimento de ração às vacas é que a produção vem se estabilizando, em algumas propriedades mais especializadas, sendo comum, atualmente, produtores que produzem Queijo Serrano durante todo o ano. No entanto, essa intensificação na produção enfrenta algumas restrições por se aproximar mais de sistemas especializados em produção de leite, enquanto que o Queijo Serrano tradicionalmente é um produto típico da pecuária de corte.

No item 9.3, "Reputação atual", a requerente afirma que o queijo artesanal serrano é distinto de outros queijos artesanais do Brasil, pois possui características organolépticas e sensoriais decorrentes de sua produção numa região onde ocorre um ecossistema único no mundo, ou seja, pastagens naturais com a presença de plantas C3 (hibernais) e C4 (estivais), com grande diversidade de espécies forrageiras. Apenas no chamado Planalto das Araucárias, que inclui os Campos de Cima da Serra do RS e Serra Catarinense (regiões produtoras do queijo artesanal serrano) foram catalogadas 231 espécies de gramíneas e 102 de leguminosas, sendo que muitas são forrageiras e endêmicas dessas regiões. Ademais, é a região mais fria do Brasil e onde ocorrem as maiores altitudes não andinas do Cone Sul da América.

Na fl. 306, o requerente indica que a importância cultural e econômica do QAS na região delimitada para a IG Campos de Cima da Serra fez com que as Assembleias Legislativas de ambos os Estados reconhecessem, por meio de leis, a existência de um produto diferenciado, com processo de fabricação e características vinculadas especialmente ao território.

De acordo com o item 9.4, "O ambiente e a produção do queijo", o sistema de produção do QAS ampara-se:

[...] na criação extensiva de gado de corte e na obtenção do leite em pequenas quantidades para a produção de queijos. Oriundo das maiores altitudes do sul do Brasil, o queijo serrano tem seu ambiente de produção localizado numa região de clima temperado com 77% na faixa de 700 a 1.110 metros de altitude e locais com até 1.822 metros em solos diversificados. Os bovinos são manejados de forma extensiva sobre uma vegetação natural, denominada campos nativos, onde predomina o capim-caninha (*Andropogon lateralis*),

fl. 306

MRS

capim-mimoso (*Schizachyrium tenerum*), entre outros, emoldurados por capões de mato, onde se destacam as araucárias (*Araucaria angustifolia*).

É importante apontar que o Regulamento de Uso proposto pelos produtores do QAS recomenda o aproveitamento das pastagens naturais ou cultivadas, podendo-se utilizar gramíneas e leguminosas exógenas. Também é recomendada a utilização das pastagens naturais conforme a legislação ambiental, visando à preservação das espécies de melhor valor forrageiro.

Segundo estudo de Nabinger e Dall'Agnol (2006), no item 9.4.2, "Caracterização dos campos nativos", os campos nativos apresentam a seguinte caracterização:

[...] grande diversidade estrutural, com predominância de gramíneas e relativamente baixa participação de leguminosas. Do ponto de vista funcional, se observa grande variabilidade do nível de produtividade no tempo pela variação estacional do clima e no espaço por estar extremamente relacionada às características físicas e químicas dos solos, associados, por sua vez, aos grandes grupos de solos, como também ao relevo e à continentalidade. Estes fatores edafoclimáticos determinam grandes variações na composição botânica e substanciais diferenças de produtividade em função da dominância de certas espécies.

Além disso, segundo estudo de Peeters e Frame (2002):

[...] o manejo, pastejo e práticas culturais (carga animal, diferimento, limpeza, adubação e sobressemeadura de espécies), também influenciam na composição florística que a pastagem pode apresentar. A produção na qual a biodiversidade de pastagens é uma contribuição importante para a cadeia alimentar da pecuária é incorporada em alguns sistemas com base em nichos de mercado para produtos com indicação geográfica, notadamente nas áreas de montanha da Europa.

Conforme item 9.4.3, "Dinâmica de crescimento dos campos nativos", o respectivo bioma tem o comportamento semelhante a todos aqueles localizados em regiões frias, os quais permitem maior produção nos meses favoráveis (primavera/verão), porém praticamente nula nos meses de outono/inverno, o que faz com que os animais percam peso nesse período, o que implica na necessidade dos produtores utilizarem pastagem cultivada (fl. 313).

Assim, Heringer & Jacques (2002) observaram decréscimo no nível de Proteína Bruta em campos nativos na região dos Campos de Cima da Serra, no Município de André da Rocha - RS, em relação às estações do ano na seguinte ordem: inverno, outono, primavera e verão.

Segundo o substituto processual, em relato apresentado no item 9.4.4 (fl. 316), "A influência da qualidade do pasto na produção de leite", as condições meteorológicas influenciam o crescimento e a qualidade da forragem causando impacto na produção animal. Foram apresentados resultados de estudos realizados por Roche *et al.* (2009), sobre a relação positiva entre a produção de leite e o número de horas de brilho solar, e a relação negativa entre a temperatura e o teor de proteínas do leite, na Nova Zelândia. Ressalta-se, no entanto, que o teor de proteína no leite se relaciona de forma positiva com a energia metabolizável do pasto, carboidratos solúveis e digestibilidade da matéria orgânica e relaciona-se de forma negativa com extrato etéreo e concentração de fibras.



Um ponto crucial indicado pelo substituto processual encontra-se no trabalho de Fagan (2006), que afirma que a composição média da matéria-prima implica na qualidade do produto final e vários fatores podem influenciar na composição e qualidade do leite, entre eles, o manejo e a dieta oferecida ao animal durante todo o ano, refletindo na qualidade do queijo. Desta forma, conforme Moloney (2008), a diversidade botânica de uma pastagem é considerada fator determinante para a produção de um queijo de qualidade, pois fornecem altas concentrações de ácidos graxos e antioxidantes essenciais à saúde humana. Por sua vez, Stypinski (2011) alega que a concentração de ácidos graxos nas pastagens depende de sua composição botânica, porém não é fácil comprovar o efeito direto das espécies vegetais na composição química do leite.

De maneira semelhante, Dorioz *et al.* (2000) relata a existência de uma relação entre a diversidade florística e a riqueza aromática de certos queijos, e indica que a diversidade taxonômica poderia ser um dos fatores-chave para a caracterização de áreas produtoras de produtos diferenciados. Vale observar os resultados de Larsen *et al.* (2010) que, avaliando a influência das condições climáticas e da sazonalidade sobre a composição do leite, foram observadas diferenças entre o leite produzido em duas regiões na Suécia e entre as estações de verão e inverno.

Butler *et al.* (2011), avaliando a composição de leites produzidos em sistemas orgânicos e convencionais na Inglaterra, observaram variação na composição do leite em decorrência das condições climáticas, pois essas podem influenciar na disponibilidade, qualidade e ingestão de forragens. Os autores encontraram maiores concentrações de ácidos graxos desejáveis em leites oriundos de sistemas orgânicos de produção independente da época do ano, porém tal diferença diminuiu no inverno.

Estudos de Marilley e Casey (2004) apresentados no item 9.4.5 “A variabilidade ambiental e sua influência nas características físico-químicas do queijo” apontam que a quantidade de “gordura contribui na textura, no sabor e aroma de muitos queijos através de seus ácidos graxos livres e de outros compostos deles derivados como: ácidos carbonílicos, lactonas, ésteres e tioésteres que nela estão dissolvidos”.

Quanto à produção do queijo, a requerente afirma que se inicia no momento da adição do coalho ao leite, com ou sem a introdução de uma cultura de bactérias ácido lácticas. De acordo com Dalla Rosa (2005), o papel das bactérias seria “garantir a coagulação pelo decréscimo do pH do leite com a conversão da lactose em ácido láctico”. No entender de Marilley e Casey (2004), “a microflora nativa de bactérias pode produzir características sensoriais mais pronunciadas nos queijos que os inóculos industriais”, pois durante a maturação, as enzimas bacterianas degradam as gorduras e proteínas do leite, produzindo substâncias que conferem estrutura, sabor e aroma ao queijo. Segundo o substituto processual, é possível concluir, dessa forma, que “as bactérias ácido-lácticas constituem importante exemplo de microrganismos desejáveis presentes nos diferentes tipos de queijos”.

1107  
MRS

Souza *et al.* (2013), estudaram as variações da microbiota de queijos serrano durante a produção e maturação em função da estação do ano e observaram que:

[...] a microbiota e as características físico-químicas do queijo serrano apresentaram variações significativas durante o período de maturação de 60 dias, principalmente no verão. A maioria dos grupos microbianos atingiram suas contagens máximas no queijo aos 7 dias, diminuindo progressivamente até o final da maturação.

Os autores ainda concluem que “um tempo superior a 30 dias para a maturação é importante como fator de estabilização microbiológica deste produto artesanal”.

Segundo relato do substituto processual (fl. 324), no item 9.4.6 “Caracterização físico-química do queijo artesanal serrano” é provável que o QAS tenha maior teor de proteína que o queijo de outras regiões em virtude do uso de campo nativo na primavera/verão, ecossistema onde já foram catalogadas dezenas de forragens de boa qualidade. No outono/inverno, quando as pastagens nativas perdem qualidade, muitos produtores do QAS utilizam pastagens cultivadas de alto valor forrageiro. A dieta mais equilibrada é em função da melhor qualidade da pastagem (proteína degradável, proporção adequada de aminoácidos) e maior consumo de matéria seca.

Ainda merece destaque a seguinte afirmação:

O maior teor de proteína na primavera/verão em relação ao outono/inverno na região produtora de QAS (Tabela 4) pode ser explicado pelo fato de que no primeiro período a alimentação predominante é campo nativo, que fornece uma dieta mais bem equilibrada em nutrientes, quando comparado com o outono/inverno onde as vacas em ordenha, em muitas propriedades têm acesso a pastagens cultivadas. Sendo que as mesmas apresentam alto teor de proteína e deficiência no fornecimento de energia, ou seja, desequilíbrio entre nutrientes.

O próximo parágrafo dispõe:

A maior acidez do QAS em relação à média (Tabela 3) está relacionada diretamente à maior umidade, pois mesmo com um tempo médio de maturação, em torno de 37 dias, apresentou teor elevado. É provável que a maturação dos queijos das demais regiões seja um período bem inferior a esse e, nas mesmas, devido ao maior calor o processo de maturação ocorre de forma mais rápida.

No item 9.5.2 “Um olhar sobre a situação atual”, a requerente afirma que a comercialização do QAS é feita, em sua grande maioria, à margem da legislação, na informalidade. Tal fato preocupa os produtores e comerciantes, que têm medo de prejuízos. Segundo relato à fl. 332, “o processamento da forma como se realiza é considerado inadequado pela legislação sanitária vigente, o que gera um grande desconforto para todos”. A requerente afirma ainda ser urgente a legalização da atividade, pois, em virtude da informalidade, alguns produtores sofreram penalizações, levando-os a abandonar a atividade. No entanto, de acordo com informação da fl. 332 “duas unidades de fabricação de queijo artesanal serrano, localizadas no município de Lages, têm o Registro no Serviço de Inspeção Municipal (SIM)”. Logo depois,

*[Handwritten signature]*  
MMS



a requerente volta a alegar que “é inegável a necessidade de legalização do Queijo Artesanal Serrano”. Ou seja, não fica claro se a atividade de produção e comercialização do QAS é proibida ou não. Parece ser uma atividade não legalizada, apesar do registro no SIM por dois produtores.

O item 9.6 “Queijo artesanal serrano: história e tradição nos campos de altitude no sul do Brasil”, fl. 339, inclui trechos que, de certa forma, resumem os fatores naturais e humanos do meio geográfico que são responsáveis por imputar características peculiares ao QAS.

Nasce também da atividade da pecuária de corte a produção artesanal de um queijo característico desse território, conhecido localmente como Queijo Serrano. Com uma tradição secular, que remonta ao período do tropeirismo no Brasil, e com uma receita tradicional, passada de geração a geração, há quase duzentos anos o Queijo Serrano é uma das principais fontes de renda das famílias de pequenos pecuaristas que se dedicam à sua produção. As técnicas artesanais empreendidas na fabricação do queijo, com a utilização de leite cru de vacas de corte, alimentadas com pastagens naturais fornecidas por campos nativos, bem como o microclima específico da região, conferem ao produto características físicas e organolépticas únicas, que lhe dão especificidade e o distinguem de outros queijos.

Finalizando, a requerente apresente um resumo (fl. 342) contendo nove itens que resumem as comprovações da vinculação do produto com o território:

- a) Produto com mais de dois séculos de história;
- b) Sabor e aroma característicos, diferenciado dos demais queijos artesanais do Brasil;
- c) Território de produção reconhecido por lei (SC: Lei nº 17.003/2016 e RS: 14.973/2016);
- d) Produto exclusivo da região dos Campos de Cima da Serra do RS e SC delimitada pela ocorrência do campo natural, que serve como base da alimentação dos bovinos e influencia fortemente a qualidade dos queijos, especialmente, sabor e aroma;
- e) Há uma ligação forte entre o produto e o ambiente, tendo em vista que sua produção se dá em região delimitada naturalmente pela ocorrência do campo natural. Sua produção não pode ocorrer em outras regiões por esta característica;
- f) É produzido a partir de uma receita única, tradicional, mantido o saber-fazer local ao longo de mais de dois séculos;
- g) Produzido com leite cru, de vacas predominantemente de raças de corte, alimentadas predominantemente com pastagem natural, dentro da própria propriedade, sem mistura com leite proveniente de outras propriedades, coagulado até duas horas após a ordenha, sem o uso de qualquer tipo de aditivo ou conservante;
- h) Produzido de maneira artesanal, sem processamento em linha de produção industrial, o que faz com que a habilidade e a sensibilidade do queijeiro sejam expressas em cada peça de queijo produzida, qualificando resultados de aromas e sabores únicos.

*Handwritten signatures and initials in blue ink, including a stylized signature and the initials 'MMS'.*

i) O agroecossistema que é produzido é único no Brasil, tanto em condições de clima como de vegetação.

Dessa forma, concluímos que foram indicados pelo substituto processual diversos fatores ambientais (destaque para o pasto nativo) e humanos (saber-fazer oriundo de colonização portuguesa) que podem atuar de maneira crucial para a caracterização do QAS. No entanto, não ficou claro o nexos causal entre o ambiente geográfico e as características ou qualidades do QAS. Para reforçar sua tese, o substituto processual apresentou uma miscelânea de citações, com grande densidade de informações, incluindo estudos realizados em outras condições que não as de Campos de Cima da Serra (como por exemplo, Inglaterra, Suécia e Nova Zelândia) de modo que, se lidas em conjunto, a ideia do nexos causal seja reforçada.

O problema é que as quase 80 páginas de texto não comprovam claramente para o examinador a influência do meio geográfico nas qualidades ou características do QAS. O substituto processual deve apresentar tal nexos causal de forma breve, objetiva e específica em relação aos Campos de Cima da Serra, de modo a evitar dúvidas quanto ao cumprimento dos requisitos de registro de uma DO estipulados na LPI. Tendo em vista que já foram apresentadas uma série de citações, a comprovação resumida pode vir na forma de um fluxograma indicando, sequencialmente, todas as etapas da cadeia de produção (que recebem a influência do meio geográfico) e os respectivos autores dos trabalhos científicos que apontam/comprovam as essas informações (**ver item 7 do Parecer Técnico**).

Ademais, deve a requerente prestar esclarecimentos, com a devida ratificação do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), sobre a legalidade das atividades de produção e comercialização do QAS, uma vez que nos causa estranheza o requerimento de registro de uma indicação geográfica para assinalar produto que possa, eventualmente, ser elaborado na informalidade ou em situação irregular. Dessa forma, o MAPA deve se manifestar sobre a possibilidade de registro de uma indicação geográfica por parte deste INPI para uma atividade eventualmente desempenhada na informalidade ou sem estar regularizada. (**ver item 8 do Parecer Técnico**).

### **3.9 - Alínea 'b' do art. 9º, da IN 25/2013**

Para cumprir o requisito deste dispositivo jurídico, o substituto processual anexou o documento intitulado “O Processo de Elaboração do Queijo Artesanal Serrano”. Segundo tal referência, a produção do QAS iniciou-se há mais de dois séculos, por meio da adaptação de receitas portuguesas trazidas pelos primeiros povoadores, estando intimamente relacionada com a história da povoação das respectivas regiões. Surgiu assim um produto típico, elaborado tradicionalmente com leite de vacas de corte alimentadas com pastos nativos que, em

119  
MRS

decorrência de sua composição botânica, confere ao QAS Campos de Cima da Serra características distintas de outros queijos.

O QAS é produzido em pequena escala e em sua maioria por pecuaristas familiares, sendo um produto artesanal. Assim, possui pequenas variações na elaboração, o que não modifica a receita tradicional. Os ingredientes utilizados são os mesmos de outrora em todas as regiões produtoras. As pequenas variações encontram-se basicamente nas quantidades utilizadas de ingredientes e na adequação de equipamentos.

Sobre o processo de produção, a requerente informa, à fl. 353:

Na atualidade a fabricação do Queijo Artesanal Serrano utiliza-se leite cru de bovinos que podem pertencer a raças de corte, mistas ou cruzadas. A base da alimentação destes animais é a pastagem nativa, manejada de forma natural nos campos, e também pastagens cultivadas principalmente de inverno. O leite utilizado é produzido exclusivamente nas propriedades rurais de pecuaristas que utilizam predominantemente mão de obra familiar.

Na ordenha tarefa geralmente masculina, o leite segue para a queijaria ou sala de queijo, onde é processado, tarefa tradicionalmente exercida pela mulher. Após a filtragem do leite e adição do coalho para coagulação, tempo que varia entre 40 a 50 minutos é feito o corte da massa de forma aleatória, deixando-se descansar por um tempo até a separação da massa do soro. No momento do corte da massa já coagulada é prática recorrente acrescentar água quente (previamente fervida) o que segundo produtoras, colabora no processamento principalmente nos dias de inverno já que em nenhum momento do processo o leite ou a coalhada sofre aquecimento, seguida a massa é colocada em formas, com dessoradores, levado para ser prensado e no dia seguinte desenhado seguindo para maturação.

Foram apresentadas ainda informações sobre: a composição e valor nutricional do queijo (fl. 356), boas práticas de fabricação (BPF) e boas práticas agropecuárias (BPA) no processamento do QAS (fl. 357), o manipular do QAS (fl. 358), a qualidade da água utilizada (fl. 360), as possíveis consequências da utilização da água imprópria na produção de alimentos (fl. 360), local de fabricação do QAS (fl. 362), tecnologia de fabricação do QAS (fl. 363), fluxograma básico de produção (fl. 364), o processo de ordenha das vacas (fl. 365), filtragem e coagulação do leite (fl. 366), quebra ou corte da coalhada (fl. 367), mexedora e adição de água quente (fl. 368), dessoragem (retirada do soro, fl. 369), enformagem e prensagem da massa do QAS (fl. 370), salga (fl. 371), toaleta (acabamento da peça, fl. 372), maturação (fl. 373), embalagem (fl. 374) e armazenamento e defeitos mais comuns nos queijos (fl. 375).

Além do documento “O Processo de Elaboração do Queijo Artesanal Serrano”, foi apresentado o “Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Queijo Artesanal Serrano” e seu “Anexo I – Dispõe sobre o processo de produção do queijo artesanal serrano”. O Anexo I contém: disposições gerais, processo de fabricação, instalações de ordenha, queijaria, utensílios e equipamentos, qualidade da água, higiene na obtenção da matéria prima, higiene na fabricação do queijo serrano, sanidade dos animais e transporte.

*Handwritten signature*  
*M.S.*

No Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Queijo Artesanal Serrano, afirma-se que uma das características que distinguem o QAS Campos de Cima da Serra é a maturação do queijo em prateleiras de madeira de araucária aplainada e sem pintura (fl. 258). Essa mesma informação é encontrada no processo de fabricação disposto no Anexo I (fl. 263) e, ainda, no Regulamento de Uso (fl. 220). No entanto, no documento O Processo de Elaboração do Queijo Artesanal Serrano às fl. 364, 373 e 374, afirma-se que a cura poderá ser feita em prateleiras de madeira (sem especificar o tipo), de fórmica ou ainda sob refrigeração. Desse modo, pede-se ao requerente que preste esclarecimentos sobre o tipo de superfície em que é feita a maturação do queijo, tendo em vista que essa informação diverge nos documentos apresentados (**Ver item 9 do Parecer Técnico**). Ressalta-se que o processo ou método de obtenção do produto deve ser local, leal e constante, conforme alínea 'b' do art. 9º, da IN 25/2013.



### **3.10 - Alínea 'c' do art. 9º, da IN 25/2013'**

Para comprovar a existência de uma estrutura de controle sobre os produtores ou prestadores de serviços que tenham o direito ao uso exclusivo da denominação de origem, bem como sobre o produto ou prestação do serviço distinguido com a Denominação de Origem, nos termos da Alínea 'c' do art. 9º, da IN 25/2013, o substituto processual apresentou documento intitulado “Estruturas de Controle” (fls. 233 a 272), contendo: organograma da estrutura de controle, Regimento Interno do Conselho Regulador, planilhas de controle da IG/DO e o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Queijo Artesanal Serrano.

No entanto, é importante fazer algumas considerações sobre o conteúdo do documento “Estruturas de Controle”, apontadas abaixo.

O art. 5º, IV do respectivo documento dispõe que compete ao Conselho Regulador: “Orientar [...] visando evitar o uso indevido da marca IG/DO Campos de Cima da Serra”. Nesse sentido, cabe ressaltar que marca e indicação geográfica são figuras distintas, previstas respectivamente no Título III e no Título IV da LPI. Em que pese ambas serem sinais distintivos, não podem ser consideradas sinônimos ou mesmo confundidas entre si. Nesse sentido, não existe uma marca da indicação geográfica, devendo ficar indicada a inconsistência jurídica deste item do documento (**ver item 10 do Parecer Técnico**).

Em outro ponto, o art. 5º, VI afirma que cabe ao Conselho Regulador: “Emitir os certificados para os associados amparados pela IG/DO Campos de Cima da Serra”. Dessa forma, parece que o Conselho Regulador apenas atuará em relação a associados, ficando os produtos dos não associados de fora de qualquer controle da IG. Esse dispositivo parece contradizer o art. 6º do Regulamento de Uso (fl. 209), que prevê que o direito de uso da IG será

do produtor de QAS estabelecido na área de abrangência dos Campos de Cima da Serra de SC e RS, inexistindo a necessidade de ser associado a alguma entidade coletiva. Assim sendo, são necessários esclarecimentos sobre a redação do art. 5º, VI do documento “Estruturas de controle” de modo a evitar a possibilidade de que haja, mesmo sem intenção, impedimento ao uso da IG por não associados simplesmente pelo fato de os mesmos não receberem o certificado de conformidade emitido pelo Conselho Regulador. Ressalta-se que mesmo os não associados devem se submeter a algum tipo de controle para a utilização da indicação geográfica, de modo que o Conselho Regulador não deve se furtar de tal incumbência, sob o risco de causar impedimento de uso da indicação geográfica por esses produtores. Para tal, o Conselho Regulador pode repassar aos não associados os custos administrativos para a emissão de atestado ou certificado de conformidade com os requisitos estipulados no Regulamento de Uso e nos demais documentos de controle. Desse modo, é necessário prestar esclarecimentos e, se for o caso, apresentar novo documento “Regimento Interno do Conselho Regulador” retificando a redação do art. 5º, VI (**ver item 11 do Parecer Técnico**).

### **3.11 - Alínea 'd' do art. 9º, da IN 25/2013**

Para comprovar estarem os produtores estabelecidos na área geográfica demarcada e efetivamente exercendo as atividades de produção, foi apresentado o documento intitulado “Elementos que comprovam a existência de produtores de queijo artesanal serrano na área demarcada”. Tal documento inclui listagem com a relação de produtores por município da área demarcada. São 966 produtores localizados no estado de Santa Catarina, distribuídos em 18 municípios (fls. 382-407). Já no Rio Grande do Sul, existem 621 produtores distribuídos em 16 municípios (fls. 408-424). Também foi apresentada uma listagem dos sócios da FAPROQAS com georreferenciamento em SC (fls. 425-427) e no RS (fls. 428-440). Foram anexadas, ainda, diversas fotografias de queijarias em SC e no RS (fls. 441-444).

Assim sendo, consideramos que ficou comprovado o cumprimento a alínea ‘d’ do art. 9º da IN 25/2013.

### **3.12 - Outras considerações quanto aos requisitos formais de registro**

Ainda que haja documentos que não estejam voltados diretamente para o cumprimento dos requisitos legais estabelecidos na LPI e na IN 25/2013, o exame do pedido de registro de Indicação Geográfica deve debruçar-se sobre a totalidade do material apresentado de forma a garantir que não restem inconsistências no processo e/ou parem dúvidas acerca da legitimidade do pedido de registro. Dessa forma, faz-se necessário examinar os demais documentos anexados e não averiguados anteriormente.

*Handwritten signature and initials in blue ink.*

#### 4 - PARECER TÉCNICO

Tendo em vista a análise efetuada a partir dos documentos apresentados, e com base no artigo 16 da IN 25/2013 no que se refere à conformação do presente pedido de registro, sugere-se que sejam cumpridas as seguintes exigências:

1 – Incluir, entre as finalidades FAPROQAS, representar os produtores de queijo artesanal serrano estabelecidos na área geográfica, tendo em vista que a DO é um bem de uso coletivo pelos produtores estabelecidos na área e que cumpram os requisitos de qualidade (art. 182 da Lei 9.279/96).

2 – Retificar o item III do art. 2º do Estatuto Social, tendo em vista que a IG não é concedida à federação. A mesma atua como substituta processual do pedido de registro, sendo a IG pertencente à coletividade estabelecida na região.

3 – Alterar o art. 7º, parágrafo 2º do Regulamento de Uso de modo a permitir que os produtores não associados também possam requerer alterações no Regulamento de Uso.

4 – Alterar o art. 7º, parágrafo 4º do Regulamento de Uso de modo a se permitir a alteração da delimitação da área geográfica em casos de extinção de uma característica do meio geográfico ligada à qualidade do produto designado por Campos de Cima da Serra.

5 – Retirar, do Regulamento de Uso, disposições restritivas, a saber, art. 37º, inciso IV: “suspensão definitiva como participante da IG/DO Campos de Cima da Serra”. A penalidade de suspensão do produtor deve perdurar até que a situação seja corrigida.

6 – Reapresentar memorial descritivo com correção da coordenada UTM 11, reposicionando-a entre os pontos 10 e 12, próximo à cota de 900m, conforme orientações do IBGE em parecer técnico sobre a delimitação da Indicação Geográfica Campos de Cima da Serra.

7 – Apresentar o nexos causal entre meio geográfico e as características ou qualidades do QAS de forma breve, objetiva e específica em relação aos Campos de Cima da Serra, de modo a evitar dúvidas quanto ao cumprimento dos requisitos de registro de uma DO estipulados na LPI. Tendo em vista que já foi apresentada uma série de citações, a comprovação resumida pode vir na forma de um fluxograma indicando, sequencialmente, todas as etapas da cadeia de produção (que recebem a influência do meio geográfico) e os respectivos autores dos trabalhos científicos que apontam/comprovam essas informações.

8 – Prestar esclarecimentos, com a devida ratificação do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), sobre a legalidade das atividades de produção e comercialização do QAS. O MAPA deve se manifestar sobre a possibilidade de registro de uma indicação geográfica por parte deste INPI para uma atividade eventualmente desempenhada na informalidade ou sem estar regularizada.

9 – Prestar esclarecimentos sobre o tipo de superfície em que é feita a maturação do queijo e se a mesma influencia a tipicidade do produto. Uniformizar essa informação nos documentos apresentados, quais sejam, Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Queijo Artesanal Serrano; Anexo I – Dispõe sobre o processo de produção do queijo artesanal serrano; O Processo de Elaboração do Queijo Artesanal Serrano, uma vez que as informações são divergentes. Ressalta-se que o processo ou método de obtenção do produto deve ser local, leal e constante, conforme alínea 'b' do art. 9º, da IN 25/2013.

10 – Retirar a expressão “marca” do art. 5º, IV, do documento intitulado “Estruturas de Controle”, “Regimento Interno do Conselho Regulador”, uma vez que marca e indicação geográfica são direitos/ativos de propriedade industrial diferentes e inconfundíveis à luz da legislação brasileira.

11 – Prestar esclarecimentos sobre a redação do art. 5º, inciso VI do documento “Regimento Interno do Conselho Regulador” de modo a evitar a possibilidade de que haja, mesmo sem intenção, impedimento ao uso da IG por não associados simplesmente pelo fato de os mesmos não receberem o certificado de conformidade emitido pelo Conselho Regulador. Se for o caso, apresente novo documento “Regimento Interno do Conselho Regulador” retificando a redação do art. 5º, inciso VI.

Por fim, encerrado o exame formal, recomendamos o prosseguimento do trâmite processual para a publicação do pedido na Revista de Propriedade Industrial, sob o **Código 305 (Cumpra a EXIGÊNCIA, observando o disposto no complemento), com prazo de 60 (sessenta) dias, sob pena de arquivamento definitivo**, conforme disposto no art. 16 da IN 25/2013.

Rio de Janeiro, 28 de dezembro de 2018.



**Igor Schumann Seabra Martins**  
Tecnologista em Propriedade Industrial  
Instituto Nacional da Propriedade Industrial  
SIAPE 1771050



**Mariana Marinho e Silva**  
Tecnologista em Propriedade Industrial  
Instituto Nacional da Propriedade Industrial  
SIAPE 1379563

**CÓDIGO 335 (Pedido de Registro Publicado)**

**Nº DO PEDIDO:** BR402014000005-0  
**INDICAÇÃO GEOGRÁFICA:** Oeste da Bahia  
**ESPÉCIE:** Indicação de Procedência  
**NATUREZA:** Produto  
**PRODUTO/SERVIÇO:** Café verde em grãos da espécie *Coffea arábica*  
**REPRESENTAÇÃO:**



**PAÍS:** Brasil  
**DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA:** A área da Indicação de Procedência (IP) “Oeste da Bahia” abrange os terrenos com altitudes a partir de 700 metros, dos seguintes municípios: Formosa do Rio Preto, Santa Rita de Cássia, Riachão das Neves, Barreiras, Luís Eduardo Magalhães, São Desidério, Catolândia, Baianópolis, Correntina, Jaborandi e Cocos.  
**DATA DO DEPÓSITO:** 17/07/2014  
**REQUERENTE:** ABACAFÉ - Associação dos Cafeicultores do Oeste da Bahia  
**PROCURADOR:** Não se aplica

**Complemento do Despacho:**

**Inicia-se nesta data, o prazo de 60 (sessenta) dias para manifestação de terceiros ao pedido de registro de indicação geográfica. Acompanha a publicação do presente despacho os seguintes documentos: relatório de exame, regulamento de uso e a delimitação da área geográfica para subsidiar possíveis manifestações de terceiros.**





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

RELATÓRIO DE EXAME

**1 - INTRODUÇÃO**

O presente pedido refere-se à solicitação do reconhecimento de “OESTE DA BAHIA” como indicação geográfica para o CAFÉ VERDE EM GRÃOS DA ESPÉCIE COFFEA ARÁBICA, na espécie INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA, conforme definida no art. 177 da Lei 9.279/96 – LPI/96 e nas condições estabelecidas pela Instrução Normativa nº 25 de 21/08/2013 – IN 25/2013.

Segundo documentação apensada aos autos, a cafeicultura na região Oeste da Bahia iniciou-se na década de 1960, com produções de subsistência, sem grande relevância para a economia regional. A partir de 1994, a cultura volta-se para o comércio e a boa adaptação da espécie favoreceu um impulso de produtividade, estimulando a expansão do cultivo na região, em localidades com predominância do bioma Cerrado e altitudes superiores a 700m do nível do mar. Na região Oeste da Bahia, além do bioma cerrado, favorecem o cultivo cafeeiro o relevo formado por chapadas, encostas e vales, além dos solos profundos e diversificados. A região possui ainda boa disponibilidade hídrica, possuindo excelentes condições para a cafeicultura irrigada.

O presente relatório de exame visa a verificar o cumprimento das exigências formuladas nos termos do art. 16 da IN 25/2013, publicadas na Revista de Propriedade Industrial, RPI, nº 2487, de 04 de setembro de 2018, sob o código de despacho 305.

**2 - DOCUMENTOS**

O pedido de registro foi protocolizado no INPI por meio da petição nº 011140000183 de 17/07/2014, recebendo o nº BR402014000005-0, submetido a exame formal nos termos do art. 16 da IN 25/2013.

O pedido foi primeiramente examinado quanto ao atendimento aos requisitos formais definidos na IN25/2013, quando foi verificada a necessidade de sua conformação à norma vigente, por meio da formulação de exigências, publicadas em 21/03/2017, sob o código 305, na RPI 2411.

Em 18/05/2017, foi protocolizada tempestivamente pela Requerente a petição nº 020170001722, em atendimento ao despacho de exigência supracitado, sendo verificada a necessidade de novos esclarecimentos para compatibilização do pedido com a norma vigente. Para tanto, novas exigências foram formuladas e publicadas em 05/12/2017, sob o código 305, na RPI 2448.

Em 07/02/2018, foi protocolizada tempestivamente pela Requerente a petição nº 020180000291, em atendimento ao despacho de exigência supracitado, sendo verificada a necessidade de novos esclarecimentos para compatibilização do pedido com a norma vigente. Para tanto, novas exigências foram formuladas e publicadas em 15/05/2018, sob o código 305, na RPI 2471.

Em 03/07/2018, foi protocolizada tempestivamente pela Requerente a petição nº 020180000945, em atendimento ao despacho de exigência supracitado, sendo verificada a necessidade de novos esclarecimentos para compatibilização do pedido com a norma vigente. Para tanto, novas exigências foram formuladas e publicadas em 04/09/2018, sob o código 305, na RPI 2487.

Em 08/11/2018, foi protocolizada tempestivamente pela Requerente a petição nº 020180051383, em atendimento ao despacho de exigência supracitado. Junto ao formulário de petição, foram apresentados os seguintes documentos:

- Recibo de recolhimento da taxa de retribuição referente ao valor de R\$ 48,00 - fls. 564 e 565
- Nota Técnica conjunta CIG-DPDAG/BA Nº 13/2018/CIG/CGQ-DEPROS/DEPROS/SMC/MAPA-DPDAG-BA/SFA-BA/MAPA – fls. 566 a 569
- Mapa da Indicação de Procedência Oeste da Bahia - fl. 570
- Memorial Descritivo IP Oeste da Bahia - fls. 571 e 572

### **3 - DO EXAME**

Tendo em vista a petição acima descrita, com os respectivos documentos apresentados em sede de cumprimento da exigência, passa-se ao exame dos mesmos. Insta ressaltar a natureza devolutiva dos exames nos pedidos de indicação geográfica, de forma que, a cada exame, toda a matéria é perquirida garantindo que não restem inconsistências no processo e/ou parem dúvidas acerca da legitimidade do pedido de registro.

### **3.1 - Quanto ao item 1 da exigência**

Foi apresentado, a fl. 570, mapa atualizado e retificado de acordo com anterior parecer do IBGE, conforme solicitado na exigência anteriormente elaborada. Adicionalmente, no documento denominado “Memorial Descritivo IP Oeste da Bahia” (fls. 571 e 572), há rico detalhamento dos limites da área geográfica objeto do registro, em que constam coordenadas UTM, o que facilita o reconhecimento dos reais limites regionais.

Os documentos foram enviados ao IBGE, conforme estabelecido no Acordo de Cooperação Técnica nº 6/2014 celebrado entre o INPI e o IBGE, em 14/05/14. De acordo com o novo parecer emitido por este órgão (fls. 575 a 579), o mapa atualizado da região, apresentado na Nota Técnica conjunta CIG-DPDAG/BA Nº 13/2018/CIG/CGQ-DEPROS/DEPROS/SMC/MAPA-DPDAG-BA/SFA-BA/MAPA (fls. 566 a 569), corresponde à correta delimitação da área requerida, “*não restando nenhuma dúvida ou informação dúbia*”. Contudo, o “Memorial Descritivo IP Oeste da Bahia” apresentado possui “*inconsistências, além de não estar de acordo com a descrição da área e com a figura apresentada no instrumento oficial*”. Por essa razão, este documento passa a ser desconsiderado para os propósitos desse pedido de registro de IG, conforme sugerido pelo mesmo IBGE.

### **3.2 - Quanto ao item 2 da exigência**

Como resposta à exigência formulada para apresentação de documento oficial de delimitação da área geográfica expedido por órgão competente, de acordo com o determinado pelo art. 7º da IN25/2013, foram apresentados documentos elaborados pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) – a Nota Técnica conjunta CIG-DPDAG/BA nº 13/2018/CIG-DEPROS/DEPROS/SMC/MAPA-DPDAG-BA/SFA-BA/MAPA, onde é descrita a região geográfica, contextualizando-a historicamente e justificando os critérios utilizados para demarcação da área; o mapa atualizado da região e o “Memorial Descritivo da IP Oeste da Bahia”, que delimita em coordenadas UTM a região a ser demarcada.

Como mencionado no item anterior, as inconsistências encontradas no “Memorial Descritivo da IP Oeste da Bahia” ensejaram a sua desconsideração para fins de registro, dado que os demais documentos anexados se mostram suficientes para a delimitação da área geográfica.

## **4 - PARECER TÉCNICO**

Tendo em vista a resposta da Requerente ao despacho de exigência anteriormente publicado, bem como as recomendações do IBGE no âmbito do Acordo de Cooperação Técnica nº 6/2014

celebrado entre o INPI e o IBGE, em 14/05/14, entendem-se cumpridos todos os requisitos formais de registro da INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA requerida.

Em conformidade com o estabelecido na LPI/96 e na IN25/2013, o presente pedido encontra-se em condição de ser publicado, à luz do art. 17 da referida Instrução Normativa, para apresentação de manifestação de terceiros, o que deverá ocorrer dentro do prazo de 60 (sessenta) dias.

Sugere-se que, quando da publicação do presente parecer, sejam também disponibilizados os seguintes documentos:

- Instrumento oficial de delimitação da área geográfica – fls. 566 a 570;
- Regulamento de uso do nome geográfico - fls. 467 a 476.

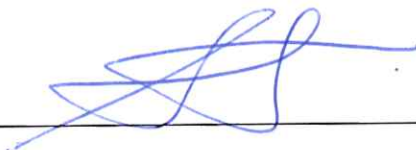
Ressalta-se ainda que, em consulta à Base de Marcas do INPI na NCL 11, classe 30, realizada em 27/11/2018, não foram encontradas marcas registradas contendo o termo “OESTE DA BAHIA”.

Destaca-se que, durante o curso regular do exame formal dos autos do presente processo administrativo, foram formuladas exigências visando a sanear pontos obscuros, controversos e/ou contrários às normas e procedimentos vigentes, em quatro ocasiões, ensejando publicações nas RPIs nº 2411, de 21 de março de 2017, nº 2448, de 05 de dezembro de 2017, nº 2471, de 15 de maio de 2018, e nº 2487 de 04 de setembro de 2018. O atendimento às exigências pelo requerente deixou este pedido em condições para o exame de mérito.

Desta forma, encaminha-se o pedido às instâncias superiores para as providências cabíveis.

Rio de Janeiro, 28 de Dezembro de 2018.

De acordo, publique-se.



**André Tibau Campos**  
Tecnologista em Propriedade Industrial  
Instituto Nacional da Propriedade Industrial  
SIAPE 2357106



**Pablo Ferreira Regalado**  
Coordenador Geral Substituto de Marcas,  
Indicações Geográficas e Desenhos Industriais  
Instituto Nacional da Propriedade Industrial  
SIAPE 1473339



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO  
COORDENACAO DE INDICACAO GEOGRAFICA - CIG

Esplanada dos Ministérios, Bloco D, Anexo A, Sala 241 - Bairro Zona Cívico-Administrativa - DF, CEP 70043-900  
Tel: 61 3218-2237 E-mail: - <http://www.agricultura.gov.br>

NOTA TÉCNICA CONJUNTA CIG-DPDAG/BA Nº 13/2018/CIG/CGQ-DEPROS/DEPROS/SMC/MAPA - DPDAG-  
BA/SFA-BA/MAPA

**PROCESSO Nº 21012.000092/2018-04**

INTERESSADO: ABACAFÉ - ASSOCIAÇÃO DOS CAFEICULTORES DO OESTE DA BAHIA

**1. ASSUNTO**

1.1. Instrumento oficial (IO) que delimita a área geográfica em conformidade com o artigo 7º da Instrução Normativa INPI nº 25/2013.

**2. REFERÊNCIAS**

2.1. Revista da Propriedade Industrial (RPI) 2487 de 04 de Setembro de 2018.

**3. SUMÁRIO EXECUTIVO**

3.1. **Nome:** Oeste da Bahia.

3.2. **Produto:** Café Verde em Grãos da Espécie *Coffea arabica*.

3.3. **Espécie:** Indicação de Procedência.

3.4. A ABACAFÉ solicitou a este Ministério a emissão de novo instrumento oficial com a delimitação da área geográfica do Oeste da Bahia para o produto café, em conformidade com o artigo 7º da IN INPI nº 25/2013, visando atender ao disposto na Exigência publicada na RPI 2487 de 04 de Setembro de 2018 referente ao pedido de registro da Indicação Geográfica (IG).

**4. CONTEXTUALIZAÇÃO**

**4.1. Apresentação da área e do produto**

A área da Indicação de Procedência (IP) "Oeste da Bahia" para o produto "café" abrange os terrenos com altitudes a partir de 700 metros dos seguintes 11 municípios: Formosa do Rio Preto, Santa Rita de Cássia, Riachão das Neves, Barreiras, Luís Eduardo Magalhães, São Desidério, Catolândia, Baianópolis, Correntina, Jaborandi e Cocos. Estes estão situados na região econômica Oeste do Estado da Bahia. Nessa área delimitada, o relevo é predominantemente plano, existe predomínio do bioma Cerrado e o clima é de semiúmido a semiárido, caracterizado por duas estações: uma seca (período de 4 a 6 meses) e outra chuvosa.

O produto a ser protegido é café, da espécie *Coffea arabica*, na seguinte forma: café verde em grãos.

**4.2. Descrição dos fatores considerados na delimitação da área**

Os fatores identificados para definição da área de abrangência da IP Oeste da Bahia foram os seguintes:

**4.2.1. Histórico de cultivo de café na região**

Os primeiros registros de cultivo do cafeeiro no Oeste da Bahia datam do início do século XX, cultivos estes de pequena produção e notadamente nos vales úmidos da região. A cultura cafeeira foi introduzida efetivamente na região no final da década de 1960, inserida em uma política de modernização do cultivo, sendo que sua história foi marcada por duas fases. Na primeira, de 1960 a 1994, o café era cultivado em quintais para consumo próprio. Nas décadas de 70 e 80, ocorreram alguns experimentos com o cultivo do cafeeiro e a implantação de pequenas áreas na região do bioma Cerrado, em localidades a partir de 700 metros acima do nível do mar e em condição de sequeiro. Os resultados dos experimentos com o cafeeiro cultivado em sequeiro, ainda que não tenham

apresentado resultados significativos em produtividade, entusiasmaram alguns produtores a investirem na cafeicultura da região, porém com a adoção da tecnologia da irrigação. Com isso, inicia-se a segunda fase, em 1994, a qual teve como marco o primeiro plantio comercial, utilizando-se de irrigação. A partir de então, a cafeicultura desta região entrou definitivamente nos moldes de um singular padrão de condução. Portanto, apesar do cultivo do cafeeiro ser antigo no Oeste da Bahia, somente a partir do ano de 1994, ocorreu uma expansão significativa da área plantada na região delimitada. A partir dos anos 2000, a região vem adquirindo reconhecimento pelos compradores internacionais devido à qualidade que vem apresentando nos seus cafés produzidos.

#### 4.2.2. Existência de produtores de café na região no momento presente

O cultivo do café arábica na região Oeste da Bahia ocupa uma área significativa. Fernandes (2012) apresentou dados da CONAB da safra 2012 mostrando que a área ocupada com esse cultivo era de 15.101ha, sendo 12.918ha em produção (71 milhões de pés de café), com a maior média nacional em termos de produtividade (41,5sc.ben/ha), bem superior às demais regiões e à média brasileira (24,55 sc.ben/ha) naquele ano. Segundo esse autor, dados da CONAB apontavam que tal superioridade deveu-se aos diversos fatores de tecnologia de produção, profissionalismo dos cafeicultores, aptidão climática, boas práticas agrícolas e por se tratarem de lavouras 100% irrigadas, o que faz da cafeicultura do Oeste da Bahia uma das mais avançadas do mundo. No Censo Agropecuário de 2017 (IBGE, 2017), alguns municípios do Oeste da Bahia despontaram na lista dos maiores produtores de café arábica no estado, sendo eles: Barreiras com 6.646 t (1º posição), Cocos com 5.196 t (2º), Luís Eduardo Magalhães com 5.184 t (3º) e São Desidério com 3.187 toneladas (6º). Vale destacar que os dados do referido Censo não distinguem cafés especiais de cafés *commodities*, pois apresentam a produção total do período, mas isso já evidencia a manutenção da atividade produtiva cafeeira na região.

#### 4.2.3. Condições edafo-climáticas

O Oeste da Bahia apresenta condições edafo-climáticas favoráveis ao cultivo do café sob regime de irrigação. Toda a área delimitada da IG possui altitude a partir de 700 metros, sendo que a média é de 800 metros, e apresenta uniformidade das características ambientais da região do Cerrado baiano. O relevo é formado por chapadas, encostas e planuras ou vales, sendo em geral plano, típico do Cerrado, o que permite alta tecnificação em todas as fases do processo produtivo. Seus solos são profundos, diversificados, com boa constituição física e facilmente mecanizáveis, encontrando-se desde latossolos distróficos aos cambissolos eutróficos, adaptáveis às mais variadas opções de cultivo. A luminosidade média da região situa-se na faixa de 3.000 horas/ano. As temperaturas médias variam entre 22°C e 26°C, sem risco de geadas. As precipitações médias variam de 700 a 1.800 mm, sendo concentradas nos meses de outubro a abril, período no qual a pluviosidade média é de 1.600 mm. Apesar da existência de um período seco, típico do clima da região, o mesmo é compensado pela irrigação que é possibilitada pela disponibilidade de águas de superfície e de lençóis freáticos do aquífero Urucuia, um dos maiores do Brasil. Por outro lado, esse período seco favorece as operações de colheita e pós-colheita, possibilitando a obtenção de um café de qualidade.

#### 4.3. Justificativa dos critérios selecionados para delimitação da área

O Oeste da Bahia possui um conjunto de condicionantes ambientais - altitude, temperaturas médias, alto número de horas de insolação e solos - favoráveis ao cultivo do café arábica em toda a área delimitada da IG. A única restrição é a existência de um período seco, mas que é contornada com a utilização de irrigação, a qual é possibilitada pela disponibilidade de água e por relevos predominantemente planos que permitem mecanização em várias fases do processo produtivo. Por outro lado, esse período seco, com baixa umidade relativa do ar, favorece a colheita do café. Nesse contexto, modernas técnicas de cultivo de café são utilizadas na região, a qual já possui uma história com o café que se inicia efetivamente na década de 1960. Essas condições proporcionam a produção de cafés com qualidade diferenciada, com alta produtividade, a qual vem sendo reconhecida inclusive em outros países. Portanto, devido ao fato de esse conjunto de características possibilitar a produção de um produto com qualidade diferenciada, esses foram os critérios considerados para a delimitação da área da IG.

Por se tratar de uma Indicação de Procedência, o histórico da produção de café foi o principal fator considerado, pois evidencia que a região se tornou conhecida pela produção de cafés arábicas especiais, tanto no mercado nacional como no internacional.

## 5. ANÁLISE TÉCNICA

### 5.1. Critérios versus espécie de IG requerida

Os critérios selecionados para a delimitação da área da Indicação Geográfica (IG) Oeste da Bahia, para o produto café arábica, são aqueles relacionados à constatação de reconhecimento do nome geográfico como origem de produção de cafés, da existência de produtores exercendo o cultivo e de condições físico-ambientais favoráveis a isso. Assim sendo, evidencia-se o enquadramento da IG na espécie Indicação de Procedência, em consonância com o Art. 8º da IN INPI 25/2013.

### 5.2. Avaliação dos limites da área

A área geográfica delimitada da IP Oeste da Bahia apresenta elementos limítrofes bem demarcados em todas as direções. Ao Oeste, é limitada pela divisa da Bahia com os estados de Goiás e Tocantins. Ao Norte, faz divisa com o Piauí e, ao Sul, com Minas Gerais. A Leste, é limitada pela cota de altitude de 700m, resultando em algumas áreas com descontinuidade espacial, isso devido à existência de depressões periféricas e interplanálticas, com muitos vales, muitos dos quais são de rios afluentes do rio São Francisco. Ainda a Leste, além das escarpas que caracterizam o fim da região do Cerrado e, por consequência, apresentam altitudes inferiores a 700 metros, ocorre o início da região da Caatinga e zonas de transição Cerrado-Caatinga, tendo elementos climáticos diferenciados, em especial temperaturas médias mais elevadas, que não são propícias ao cultivo do café arábica. Por esse motivo, a pequena área acima de 700m isolada na porção Norte do município de Santa Rita de Cássia, na divisa com o estado do Piauí, não foi considerada na área da IG, pois se encontra fora da região de predomínio do Cerrado. Apesar da região econômica Oeste da Bahia possuir 23 municípios, não há registros de produção de café arábica fora da área delimitada nem existem condições propícias para tal.

Desta forma, a região encontra-se delimitada, considerando que o levantamento histórico demonstrou a notoriedade do produto em questão, não tendo sido verificada produção de café arábica em zonas próximas com a reputação vinculada ao nome geográfico "Oeste da Bahia".

## 6. DOCUMENTOS RELACIONADOS

- 6.1. Anexo I - Mapa IG Oeste da Bahia (SEI nº 5790937).
- 6.2. Anexo II - Memorial Descritivo (SEI nº 5790953).

## 7. PARECER TÉCNICO

A delimitação da área geográfica da IP Oeste da Bahia apresenta conformidade, em função da existência de tradição no cultivo de café na região e de condições físico-ambientais favoráveis que estão presentes na área delimitada. Isso vem influenciando no reconhecimento da região como produtora de cafés especiais, conferindo-lhe uma reputação no mercado. A existência desse conjunto de fatores, associando o nome "Oeste da Bahia" ao produto café, não foi verificada além dos limites da área demarcada. Assim sendo, para fins de depósito do pedido de reconhecimento da IG no Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI), os limites da Indicação Geográfica em questão abrangem as áreas com altitudes igual ou superiores a 700 metros de 11 municípios do Oeste da Bahia, conforme descrito no item 4 (Contextualização) desta nota técnica, cuja representação espacial encontra-se no mapa "IP Oeste da Bahia" no Anexo I e descrição dos limites (Memorial Descritivo) no Anexo II.

## 8. REFERÊNCIAS

ABACAFÉ. Levantamento Histórico-Cultural do Café Produzido na Região Geográfica "Oeste da Bahia".

BRASIL. INPI. IN 25, de 21 de agosto de 2013. Disponível em: <[http://www.inpi.gov.br/legislacao-1/in\\_25\\_21\\_de\\_agosto\\_de\\_2013.pdf](http://www.inpi.gov.br/legislacao-1/in_25_21_de_agosto_de_2013.pdf)>. Acesso em: 16 out. 2018.

BRASIL. Lei 9.279, de 14 de maio de 1996. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/L9279.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/L9279.htm)>. Acesso em: 17 out. 2018.

FERNANDES, A. L. T. *Café do Oeste da Bahia: Metodologia de Produção Características e Especificidades*. UNIUBE: Uberaba, 2012. 79p.

IBGE. Censo Agropecuário 2017: Resultados preliminares. Disponível em:  
<[https://censos.ibge.gov.br/agro/2017/templates/censo\\_agro/resultadosagro/agricultura.html?tema=76252&localidade=29](https://censos.ibge.gov.br/agro/2017/templates/censo_agro/resultadosagro/agricultura.html?tema=76252&localidade=29)>. Acesso em: 26 out. 2018.



SEI. Mapa Regiões Econômicas do Estado da Bahia 2017. SEI: Salvador, 2017. Disponível em:  
<[http://www.sei.ba.gov.br/site/geoambientais/mapas/pdf/REGIAO\\_ECONOMICA\\_BAHIA\\_MAPA\\_2V25M\\_2017\\_SEI.pdf](http://www.sei.ba.gov.br/site/geoambientais/mapas/pdf/REGIAO_ECONOMICA_BAHIA_MAPA_2V25M_2017_SEI.pdf)>. Acesso em: 25 out. 2018.

SEI. Mapa Relevo Estado da Bahia 1983. SEI: Salvador, 1983. Disponível em:  
<[http://www.sei.ba.gov.br/site/geoambientais/cartogramas/pdf/carto\\_relevo.pdf](http://www.sei.ba.gov.br/site/geoambientais/cartogramas/pdf/carto_relevo.pdf)>. Acesso em: 26 out. 2018.

SEI. Mapa Vegetação Estado da Bahia 2001. SEI: Salvador, 2001. Disponível em:  
<[http://www.sei.ba.gov.br/images/inf\\_geoambientais/cartogramas/pdf/carto\\_vegetacao.pdf](http://www.sei.ba.gov.br/images/inf_geoambientais/cartogramas/pdf/carto_vegetacao.pdf)>. Acesso em: 26 out. 2018.



Documento assinado eletronicamente por EUDOXIO ANTONIO BATISTA JUNIOR, Geógrafo(a), em 29/10/2018, às 15:30, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por LUIZ ROGERIO BARRETO NASCIMENTO, Chefe da Divisão de Política, Produção e Desenvolvimento Agropecuário, em 29/10/2018, às 15:40, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por PATRICIA METZLER SARAIVA, Coordenador (a) de Incentivo à Indicação Geográfica de Produtos Agropecuários, em 29/10/2018, às 16:27, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).

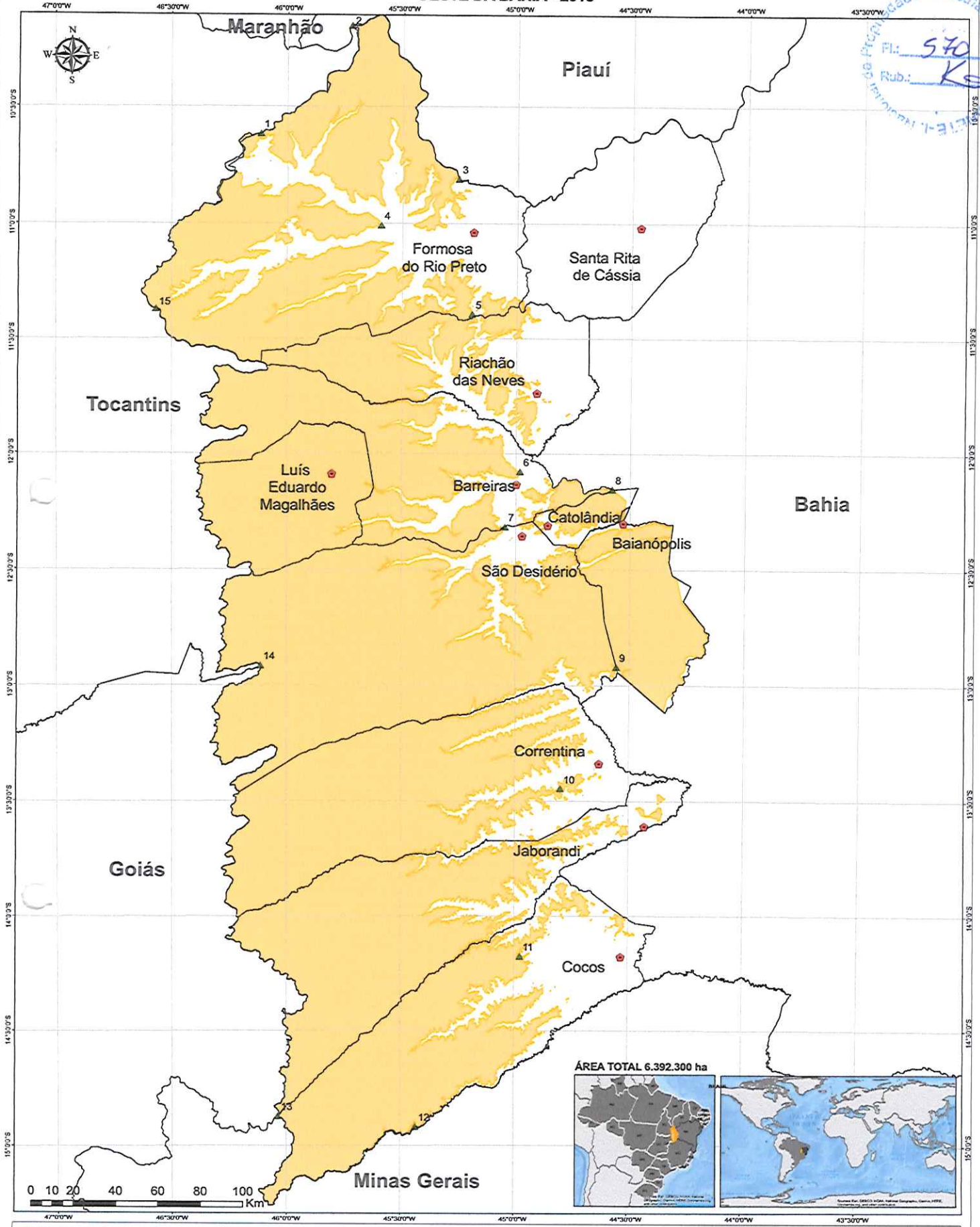


A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [http://sistemas.agricultura.gov.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](http://sistemas.agricultura.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador 5759079 e o código CRC 0EB861AE.



INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA  
OESTE DA BAHIA - 2018

Fl.: 570  
Rub.: K00



- Legenda**
- Sede dos Municípios IP
  - ▲ Pontos do Memorial Descritivo
  - Curva de nível de 700 metros
  - Área da IP Oeste da Bahia
  - Limites Municipais
  - Limites Estaduais

Fonte:  
USGS, 2018.  
Divisão Político-Administrativa 1:1.500.000 (IBGE, 2006)  
SEI-BA (2010)

Projeção UTM  
Datum: SIRGAS 2000 Zona 23 Sul  
Elab. Tec: Eneas Porto. AIBA, 2018.



## REGULAMENTO DE USO DA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA “OESTE DA BAHIA”

### 1. CONDIÇÕES GERAIS DE USO

- 1.1. Este regulamento de uso da Indicação Geográfica na modalidade Indicação de Procedência tem por objetivo estabelecer normas e condições para a obtenção e utilização do uso do nome geográfico referente ao **produto café** produzido em propriedades localizadas na região demarcada e devidamente credenciadas.
- 1.2. A adesão ao uso da Indicação Geográfica na modalidade Indicação de Procedência é de caráter espontâneo e voluntário pelos produtores de café cuja produção seja originada de propriedades localizadas na região demarcada e que cumpram na íntegra o presente regulamento.
- 1.3. A delimitação da área geográfica são os **onze municípios da região Oeste da Bahia** inclusas no bioma Cerrado, sendo Formosa do Rio Preto, Santa Rita de Cássia, Riachão das Neves, Barreiras, Luís Eduardo Magalhães, Catolândia, São Desidério, Baianópolis, Correntina, Jaborandi e Cocos, desde que produtor cultive café da espécie Arábica em áreas acima de 700 metros de altitude em relação ao nível do mar.
- 1.4. Caberá a Abacafé, na qualidade de substituto processual titular do direito do registro da indicação geográfica junto ao INPI (Instituto Nacional da Propriedade Industrial), manter banco de dados gerais de informação dos processos de enquadramento, dos lotes certificados com a Indicação Geográfica na modalidade Indicação de Procedência para permitir ações de auditoria e rastreabilidade, como também para a promoção e comercialização dos produtos.
  - a) O tempo de manutenção de registro de cada lote identificado será de no mínimo cinco anos.
  - b) Os dados necessários e possíveis que possam ser disponibilizados ao conhecimento público deverão ser objeto da criação de “website” na internet para acesso geral, dando maior transparência e credibilidade às informações.
- 1.5. Para o fiel cumprimento das normas e condições estabelecidas neste regulamento de uso, cria-se o Conselho Normativo Regulador da Indicação Geográfica “Oeste da Bahia”, cujas funções, atribuições e funcionamento estão no “caput” deste regulamento.



**abacafé**  
Associação dos Cultivadores do Estado de São Paulo

Propriedade Industrial  
Fls.: 51  
Rub.: 108  
Fls.: 468  
Rub.: Ke  
SECRETARIA DE AGRICULTURA, Pecuária e Abastecimento  
DIRETORIA DE REGISTRO E PROTEÇÃO DE MARCAS

## 2. ITENS DE CONFORMIDADE

**2.1. Definição:** Endosperma obtido do fruto maduro dos cafeeiros, das diversas variedades da espécie Coffea arábica através da colheita mecanizada ou manual no pano, processado nas seguintes formas:

- a) **Processamento de café “natural”:** secagem feita com os grãos com sua casca externa, após passagem opcional por lavador mecânico, em terreiros. Sua finalização de secagem poderá ser feita em secadores mecânicos do tipo rotativo ou do tipo baú.
- b) **Processamento de café “cereja descascado” (CD):** após passagem por lavador mecânico, os grãos sofrem a separação da casca externa, ficando apenas com a casca interna denominada “pergaminho”, mantendo-se a mucilagem existente entre o pergaminho e a casca externa, seguindo para secagem em terreiros. A finalização da secagem poderá ser feita em secadores do tipo rotativo.
- c) **Processamento de café “cereja descascado desmucilado”:** semelhante ao constante no item “b”, porém com a retirada da mucilagem existente entre o pergaminho e a casca externa. Sua secagem é feita em terreiros, com a finalização em secadores do tipo rotativo.
- d) **Processamento de café “despoldado com fermentação”:** após passagem por lavador mecânico e descascador mecânico, os grãos seguem para tanques com água para o processo de desmucilagem por fermentação, onde permanecem de 12 a 36 horas, dependendo do caso. Terminada esta etapa, seguem para secagem em terreiros, com finalização em secadores do tipo rotativo.

## 2.2. Caracterização:

- a) **Física:** Conforme Instrução Normativa n.º 8, de 11 de junho de 2003, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, o café deve apresentar classificação mínima tipo 6 (seis), com máximo de 86 (oitenta e seis) defeitos, cor verde ou esverdeada uniforme, não sendo admitidos grãos preto, verde e ardido.
- b) **Bebida:** Caracterizada conforme metodologia de prova da Associação Americana de Cafés Especiais (SCAA), cujas informações da metodologia estão no site da entidade ([www.scaa.org](http://www.scaa.org)). Os ca-



Os cafés devem obter nota mínima de 75 (setenta e cinco) pontos, caracterizados por bebida com corpo acentuado, acidez positiva, leve doçura, sabor agradavelmente frutado, gosto remanescente prolongado e aroma floral com boa densidade.

- c) **Acondicionamento:** Em sacaria de juta ou bags, com identificação do sinal distintivo da Indicação Geográfica na modalidade Indicação de Procedência **“Oeste da Bahia”**.
- d) **Armazenamento:** Os cafés deverão estar armazenados em:
- 2.2.d.1. Armazéns devidamente credenciados e/ou certificados pela Abacafé conforme normas deste Regulamento.
  - 2.2.d.2. Armazéns próprios dos produtores localizados nas propriedades produtoras, desde que as mesmas estejam devidamente certificadas e cujos Armazéns ofereçam condições adequadas.
- e) **Procedimentos de Certificação de produto com Indicação Geográfica “Oeste da Bahia”:** Os procedimentos de certificação deverão obedecer ao estabelecido no Programa de Certificação do Café Produzido no Oeste da Bahia, no capítulo que trata de Certificação de Produto conforme o fluxograma abaixo.

**CERTIFICAÇÃO DE ORIGEM E QUALIDADE – CERTIFICAÇÃO DE PRODUTO**

Armazém Credenciado	PASSO 1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Selecionar lote potencial à Certificação de Produto;</li> <li>- Avaliar o café na metodologia SCAA;</li> <li>- Preparar lote de café para lacração;</li> <li>- Solicitar através da intranet a lacração do café.</li> </ul>
Abacafé	PASSO 2	<p>COORDENADOR DE CERTIFICAÇÃO</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Emitir os lacres de acordo com o padrão (Oeste da Bahia);</li> <li>- Entregar os lacres para o auditor da Abacafé.</li> </ul>
	PASSO 3	<p>AUDITOR DE EMBARQUE</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ir ao armazém lacrar o lote de café e retirar amostra (1 quilo);</li> <li>- Pegar documento - Declaração do Programa de Certificação do Café Produzido no Oeste da Bahia - com a assinatura do produtor.</li> </ul>
Abacafé	PASSO 4	<p>COORDENADOR DE CERTIFICAÇÃO</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Receber amostra do lote sobre certificação;</li> <li>- Abrir uma pasta para o procedimento;</li> <li>- Separar parte da amostra de padrão especial para classificação física (COB), e degustação (normas SCAA).</li> </ul>
	PASSO 5	<p>JUIZ SCAA</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pontuar o café (ficha de degustação de café) de acordo com a metodologia SCAA e classificar na metodologia COB - Sistema envia informação para Coordenador de Certificação.</li> </ul>
	PASSO 6	<p>COORDENADOR DE CERTIFICAÇÃO</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Liberar o embarque do lote o qual a nota do café estiver compatível com a solicitação;</li> <li>- Lançar o laudo final (laudo Abacafé) de bebida na intranet;</li> <li>- Verificar pré-laudo de bebida na intranet;</li> <li>- Lançar o código de barra na intranet;</li> <li>- Emitir o certificado de Origem e Qualidade e entregar ao solicitante.</li> </ul>

### 3. PROPRIEDADE PRODUTORA:

Os itens de conformidade são subdivididos em 3 categorias: **(I)** imediato, **(II)** médio prazo (1 a 3 anos) e **(III)** longo prazo (mais de 3 anos), que de terminam os prazos definidos para o seu cumprimento pelo produtor.

#### 3.1. Rastreabilidade e Segurança Alimentar:

- 3.1.1. Organizar as informações da área cultivada em talhões identificados, contendo a altitude, variedade cultivada, data do plantio, espaçamento, número de plantas por talhão e área do talhão **(I)**;
- 3.1.2. Separar os lotes processados no terreiro e sua identificação pelo talhão de origem e data da colheita **(I)**;
- 3.1.3. Utilizar exclusivamente produtos registrados para a cultura do café segundo as legislações do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, e da Secretaria da Agricultura, Irrigação e Reforma Agrária do Estado da Bahia, nas dosagens adequadas, acompanhados de receituário agrônomo, cujos princípios ativos não tenham restrições junto aos principais países importadores de café (EUA, EU e Japão) **(I)**;
- 3.1.4. Registrar e controlar os fertilizantes e defensivos aplicados em cada talhão, discriminados em caderneta de campo apropriada para tal fim **(I)**;
- 3.1.5. Respeitar os intervalos de carência recomendados para cada produto **(I)**.

#### 3.2. Responsabilidade Social:

- 3.2.1. Uso obrigatório de equipamentos de proteção individual (EPI) por todos os trabalhadores, inclusive temporários e terceirizados, durante o manuseio, preparo, aplicação e destinação final dos fertilizantes, defensivos agrícolas e embalagens vazias **(I)**;
- 3.2.2. Disponibilizar moradias adequadas aos funcionários, com água encanada, energia elétrica e banheiros **(II)**;
- 3.2.3. Proporcionar condições para que haja acesso à educação aos moradores da propriedade que estejam em idade escolar **(I)**;
- 3.2.4. Cumprir com a legislação trabalhista **(I)**;
- 3.2.5. Proporcionar treinamento e qualificação aos trabalhadores, adequados à execução das funções para as quais forem contratados **(II)**.

### **3.3. Responsabilidade Ambiental:**

- 3.3.1.** Se adequar para cumprir rigorosamente as disposições da legislação ambiental, com relação às áreas de preservação permanente e reserva legal **(II)**;
- 3.3.2.** Destinar adequadamente os resíduos de processamento do café (polpa, mucilagem, água de lavador), segundo a legislação vigente **(II)**;
- 3.3.3.** Utilizar lenha para secadores proveniente de áreas de reflorestamento, não utilizando, sob hipótese alguma, material oriundo de matas nativas **(II)**;
- 3.3.4.** Estocar e guardar defensivos agrícolas em galpões próprios para tal fim, segundo a legislação vigente **(I)**;
- 3.3.5.** Dar destinação final das embalagens dos produtos utilizados, de forma adequada, segundo a legislação vigente **(I)**.

### **4. Procedimentos de solicitação da IG “Oeste da Bahia”:**

- 4.1.** O cafeicultor que produzir café arábica, com propriedade localizada na região delimitada pela Indicação de Procedência “Oeste da Bahia” e devidamente credenciado na Abacafé, de posse da amostra do lote de café da safra do ano em curso fará o encaminhamento da mesma para a Cooproeste em Luís Eduardo Magalhães/BA, na quantidade de 1.000 gramas, para café beneficiado, ou 2.000 gramas, para café em coco ou pergaminho, para a classificação e análise da bebida.
- 4.2.** O café obtendo bebida na classificação dura para melhor a mole, o responsável pela prova encaminhará 600 g de café beneficiado da referida amostra à Abacafé, que realizará através de um classificador com formação certificada de juiz SCAA e credenciado pela Abacafé, a análise sensorial com emissão de laudo oficial, descrevendo os atributos de bebida e seu enquadramento como café natural ou cereja descascado acima de 80 pontos dentro das normas estabelecidas neste regulamento.
- 4.3.** A amostra deverá conter os seguintes dados em formulário próprio: nome do produtor, nome da propriedade, município, variedade do café, forma de processamento, tipo de secagem e a quantidade de sacas correspondentes à amostra.
- 4.4.** O produtor será comunicado pela Abacafé do resultado da análise do seu café, e no caso de se enquadrar nos padrões desejados, deve-

rá efetuar o benefício e a padronização do seu produto conforme as especificações item 2.2 deste regulamento, na propriedade ou em unidade de padronização devidamente cadastrada pela Abacafé.

- 4.5.** Estando o lote de café devidamente preparado, acondicionado e armazenado, conforme as normas deste regulamento, o produtor deverá comunicar à Abacafé para que essa efetue nova coleta de amostra na quantidade de 1.000 gramas, para efetuar as análises de contraprova, podendo ocorrer duas situações:
- a) No caso da análise não classificar o café dentro dos padrões de qualidade mínimo deste regulamento, o produtor será comunicado a fim de tomar a decisão de rebeneficiá-lo novamente ou dar-lhe outra destinação;
  - b) Se a análise confirmar a classificação original, a Abacafé expedirá o laudo oficial, emitirá o certificado do lote e disponibilizará a reserva dos lacres devidamente numerados de acordo com a quantidade de sacas do lote, que serão colocados em cada unidade de sacos de café do respectivo lote, por um funcionário da Abacafé, no momento do embarque, total ou parcial, ao comprador do mesmo.
- 4.6.** O produtor deverá comunicar à Abacafé com pelo menos 5 (cinco) dias úteis de antecedência do embarque do café, para que a Associação possa agendar o serviço de lacração das sacarias, que serão liberadas após o recolhimento da taxa devida, estipulada pelo Conselho Diretor da Abacafé.
- 4.7.** O laudo de análise e certificado do lote terá a validade de um ano, a partir da data de emissão.

## **5. ARMAZENAMENTO:**

- 5.1.** Os lotes de cafés certificados deverão estar obrigatoriamente depositados em armazéns devidamente credenciados pela Abacafé.
- 5.2.** Os Armazéns para serem credenciados deverão:
- a) Apresentar condições de armazenagem adequadas para manter a boa conservação do produto em temperatura média de 21°C e umidade relativa do ar inferior a 70%, dotado de boa ventilação e proteção contra a luz natural, livre de goteiras, com iluminação artificial e piso que não permita a passagem de umidade.
  - b) Deverão possuir pelo menos um credenciamento: ou junto ao Banco do Brasil, ou junto à Companhia Nacional de Abastecimento (Conab), ou junto à Bolsa de Mercadorias e Futuros (BM&F), no caso de



armazéns privados ou de cooperativas. Armazéns de produtores nas propriedades, estão isentos de credenciamento junto a essas instituições.

- c) A Abacafé, após vistoria do armazém, expedirá um certificado de permissão de armazenagem de cafés com Indicação Geográfica “Oeste da Bahia”, com validade de 2 (dois) anos.
- d) A auditoria de acordo com as Normas de Certificação de Armazém será realizada por empresa credenciada e os custos ficarão por conta dos proprietários da unidade Armazenadora.

Para Certificação de Armazém deverá ser seguido o seguinte fluxograma:

CERTIFICAÇÃO DE ARMAZÉM

Armazém	PASSO 1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Manifestar interesse à certificação de Armazém;</li> <li>- Ser Armazém Certificado Banco do Brasil, BM&amp;F e/ou CONAB.</li> </ul>
Abacafé	PASSO 2	<p style="text-align: center;">COORDENADOR DE CERTIFICAÇÃO</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Enviar aos armazéns interessados a participar da cadeia de custódia do café produzido com Indicação Geográfica “Oeste da Bahia” o contrato de adesão e o procedimento de certificação;</li> <li>- Receber e checar as vias enviadas aos armazéns para dar início ao processo de certificação;</li> <li>- Disponibilizar ao Armazém interessado a lista das empresas certificadoras credenciadas junto à Abacafé para que a mesmo a contrate de acordo com sua preferência</li> </ul>
Auditoria	PASSO 3	<p style="text-align: center;">EMPRESA AUDITORA</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Realizar auditoria de acordo com as Normas de Certificação de Armazém.</li> </ul>
Abacafé	PASSO 4	<p style="text-align: center;">COORDENADOR DE CERTIFICAÇÃO</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Receber a documentação da Auditoria;</li> <li>- Emitir duas vias do certificado do referido Armazém;</li> <li>- Receber os certificados assinados e emitir duas vias do termo de entrega, para despachar ao armazém o referido certificado;</li> <li>- Providenciar a entrega do certificado, solicitando assinatura no termo de entrega;</li> <li>- Receber o termo de entrega assinado pelo responsável sobre certificações do armazém, anexando a via do certificado e o pacote de documentos para arquivo físico.</li> </ul>

## 6. CLASSIFICADORES CREDENCIADOS

O Credenciamento dos Classificadores de Cafés aos padrões da Indicação Geográfica "Oeste da Bahia" passam pelo cumprimento dos seguintes requisitos:

1. Ser credenciado pela SCAA - Associação Americana de Cafés Especiais, com o título de Juiz classificador;
2. Experiência Profissional e Capacidade Técnica comprovada na Classificação Oficial Brasileira - COB;
3. Participar obrigatoriamente de cursos de atualização realizados pela Abacafé, suas organizações ou empresas por ela contratada.
4. Efetuar a adesão formal ao Credenciamento junto à Abacafé conforme documentos apropriados.

## 7. CONSELHO NORMATIVO REGULADOR DA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA:

- 7.1. A Abacafé criará por deliberação de Assembléia Geral o Conselho Normativo Regulador de Uso da Indicação Geográfica "Oeste da Bahia".
- 7.2. O Conselho Normativo Regulador terá a função de:
  - a) Zelar pelo cumprimento das especificações constantes neste regulamento. Poderá recomendar e fazer uso de auditorias externas para validar os processos de conformidade.
    - a.1. Em caso de necessidade de auditoria o Conselho Regulador comunicará à Diretoria da Abacafé, que deverá apresentar ao Conselho Normativo Regulador três empresas distintas com seus respectivos orçamentos.
    - a.2. A Abacafé deverá se responsabilizar pelos custos da referida auditoria.
  - b) Responsabilizar-se pela gestão, manutenção e preservação da indicação geográfica.
  - c) Adotar procedimentos de avaliação de conformidade, previstos no âmbito do Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade (SBAC), que assegurem a aferição do cumprimento das especificações constantes do regulamento de uso, inclusive nas operações de comercialização.

- d) Acompanhar e fiscalizar o banco de dados de registros, que garantam a rastreabilidade dos produtos identificados, mantidos e operacionalizados sob a responsabilidade da Abacafé;
  - e) Propor alterações, correções e novos procedimentos no regulamento, visando o aprimoramento dos procedimentos, objetivando sempre melhorar as condições de percepção, transparência e credibilidade da Indicação Geográfica ao mercado.
- 7.3. O Conselho Normativo Regulador será composto por oito membros, sendo quatro titulares e quatro suplentes, podendo incluir em sua composição representantes de instituições técnicas e científicas, de desenvolvimento e divulgação, com competência reconhecida na área do produto objeto deste regulamento.
- a) Os mandatos dos membros serão de três anos, podendo, os mesmos, serem reconduzidos ao Conselho sem limites de vezes.
  - b) Os membros serão indicados e aprovados em ata pela Assembleia Geral da Abacafé, devendo tomar posse e exercer seus cargos imediatamente.
    - b.1. Não sendo validado algum membro indicado, o Conselho de Administração deverá promover nova indicação posterior.
  - c) Serão eleitos dentre os membros do Conselho um presidente e um secretário.
  - d) O Conselho deverá se reunir ordinariamente a cada seis meses e ou extraordinariamente sempre que for necessário por convocação de seu presidente ou pelo menos de três de seus componentes.