

CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA “CARAMBEÍ” PARA AS TORTAS

Associação dos Produtores de Tortas de Carambeí (APTC)

**Paraná – Brasil
2025**

Associação dos Produtores de Tortas de Carambel (APTC)

TODOS OS DIREITOS RESERVADOS

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

INFORMAÇÕES E CONTATOS:

Associação dos Produtores de Tortas de Carambel (APTC)

Avenida dos Ploneiros, 4050, Caixa-postal 1257.

Município de Carambel, Estado do Paraná.

CEP: 84145-000

CNPJ: 55.856.653/0001-69

DIRETOR PRESIDENTE

Christian Dykstra

DIRETOR VICE-PRESIDENTE

Diego Marcos Farias Domingues

DIRETOR ADMINISTRATIVO

Paulo Ricardo Los

DIRETORA FINANCEIRA

Froukje de Jong Bueno

CONSELHO FISCAL

Jackson Henrique Farias Domingues

Lucas Henrique Los

Ana Paula Bomfim Martins

CONSELHO REGULADOR DA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

Kenny Richard Machado

Paulo Ricardo Los

Diego Marcos Farias Domingues

Angélica Vieira

Instituições apoiadoras da IG Carambel para as Tortas:

Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas – SEBRAE

Prefeitura Municipal de Carambel



CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA "CARAMBEL" PARA AS TORTAS

Art. 1º - Do Objeto do Documento

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

Art. 2º - Da Descrição das Tortas da Indicação de Procedência "Carambel"

O produto da Indicação de Procedência "CARAMBEL" são as Tortas, que são produtos que se destacam por sua estrutura em camadas, que geralmente consiste em uma base de massa, um recheio e uma cobertura. Estes elementos podem ser dispostos em camadas distintas ou integrados de forma homogênea.

Entende-se por tortas os produtos que contêm menos que duas camadas de massa levedadas. Neste caso, não se enquadram por tortas, massas levedadas, naturalmente ou artificialmente, em duas ou mais camadas com recheios, caracterizando o produto como bolo recheado.

Art. 3º - Da Descrição do Processo de Produção das Tortas

As tortas serão produzidas mediante boas práticas de produção, de forma artesanal, nos estabelecimentos (confeitarias) e seguem a seguinte ordem:

- I. Preparação da massa:** Homogeneização dos ingredientes da massa, que geralmente incluem farinha de trigo, gordura (como manteiga, margarina ou gordura vegetal) e água. A quantidade de cada ingrediente pode variar dependendo da receita. Pode ser utilizada massa seca (por exemplo, brisée, sable, sucre, de bolacha e farofa); massa úmida (por exemplo, bolos e brownies); com flocos de arroz e chocolate; ou, ainda, à base de castanhas, como amêndoas, avelãs e/ou nozes.



- II. **Adição do recheio:** Disposição do recheio sobre a massa forrada na forma. O recheio pode ser doce ou salgado e pode incluir uma variedade de ingredientes, como carnes, legumes, queijos, frutas ou cremes.

Para os recheios, é admitido o uso de cremes (de qualquer tipo), frutas frescas, frutas secas, biscoitos, geleias e/ou salgados.

- III. **Fechamento ou cobertura:** Dependendo da receita, pode-se optar por cobrir a torta com outra camada de massa ou adicionar uma cobertura.

Neste caso, quando da existência de cobertura, pode ser adicionada nata, chocolate, confeitos, geleias, caldas, glaçagens, cremes estruturados (ex. buttercream, merengue), massa (a mesma da base ou diferente) e/ou farofa.

Art. 4º - Da Descrição das Qualidades ou Características do Produto da Indicação de Procedência "CARAMBEÍ" para as Tortas

A torta autêntica sempre assume uma forma redonda, podendo variar em tamanho (de 22 a 30 cm para tortas grandes). Elas podem ser tanto doces quanto salgadas, confeccionadas com ingredientes criteriosamente selecionados e seguindo boas práticas de produção. Um foco especial é dado à estética, ao acabamento primoroso e à atenção aos detalhes na decoração. As tortas podem ser comercializadas inteiras ou em porções fatiadas, obedecendo aos padrões estabelecidos pelo Conselho Regulador em termos de tamanho e quantidade de fatias.

Art. 5º - Do Substituto Processual da Indicação de Procedência "CARAMBEÍ" para as Tortas

A Indicação de Procedência "CARAMBEÍ" para as Tortas têm como substituto processual junto ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial – INPI a Associação dos Produtores de Tortas de Carambeí (APTC), a qual fará o registro e será responsável pela mesma perante o INPI. A referida Associação, regida pelos valores e princípios do associativismo, pelas disposições legais, pelas diretrizes da autogestão e pelo seu Estatuto Social, com personalidade jurídica própria e plena capacidade de cumprimento de seus fins, estabelecida na Avenida dos Ploneiros, 4050, Caixa-postal 1257, no município de Carambeí, Estado do Paraná, CEP: 84145-000, inscrita no CNPJ nº 55.856.653/0001-69. É de responsabilidade da APTC, na qualidade de substituto processual da indicação geográfica junto ao INPI, manter banco de dados gerais de informações dos processos produtivos das Tortas reconhecidos formalmente com a Indicação Geográfica na modalidade Indicação de Procedência e de informações de outros processos das Tortas, para permitir ações de



auditoria, rastreabilidade, promoção e comercialização do produto. O fiel cumprimento das normas e condições estabelecidas neste Caderno de Especificações Técnicas cria-se o Conselho Regulador da Associação dos Produtores de Tortas de Caramel (APTC) cujas funções, atribuições e funcionamento estão descritas neste caderno.

Art. 6º - Dos Objetivos da Entidade Representativa dos Produtores

No desenvolvimento de suas atividades, a APTC, entidade representativa dos produtores e substituta processual junto ao INPI para a Indicação de Procedência "CARAMBEL" para as Tortas, observará os princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, economicidade e da eficiência, tendo por objetivos organizar e desenvolver a cadeia produtiva das tortas da sua área de abrangência e representar os interesses dos produtores das Tortas de Caramel. A APTC tem por finalidade:

- A. Promover o desenvolvimento da produção de tortas através da realização de obras e melhoramentos, com recursos próprios, ou obtidos por doação ou empréstimo.
- B. Proporcionar a melhoria no convívio entre os produtores, da área de abrangência, através da integração de seus associados.
- C. Defender os interesses dos seus associados, referente a produção e a comercialização das tortas.
- D. Organizar a compra de insumos e/ou equipamentos necessários à atividade da produção das tortas.
- E. Buscar junto a órgãos e entidades a implantação de pesquisas, bem como a intensificação da assistência técnica visando a busca de alternativas tecnológicas através de convênios.
- F. Representa a classe da produção de tortas em reivindicações junto aos poderes.
- G. Receber e aplicar recursos de qualquer espécie ou natureza destina a produção de tortas.
- H. Colaborar com os poderes públicos, conselhos, comissões entidades dando-lhe conhecimento dos problemas da produção de tortas e pleiteando as respectivas soluções.
- I. Desenvolver ações que disponham ao consumidor produtos com garantia de procedência, origem e qualidade por meio de registros, como a Indicação Geográfica, entre outras certificações de natureza diversas;



- J. Preservar, disseminar, proteger a Indicação Geográfica das Tortas de Carambeí e prestar outros serviços relacionados, sendo responsável pela defesa de produtos registrados, sua qualidade e procedência;
- K. Estabelecer o Caderno de Especificações Técnicas e organizar estrutura de controle para a autorregulação da Indicação Geográfica;
- L. Preservar e proteger a Indicação Geográfica da região delimitada pela Indicação Geográfica das Tortas de Carambeí;
- M. Instituir, promover, gerir, divulgar e proteger seus bens materiais, imateriais, intelectuais, industriais, quando reconhecidos, concedidos ou deferidos, tais como: patentes, softwares, desenhos industriais, indicação geográfica, marcas coletivas ou marcas de certificação, outras certificações e reconhecimentos que venham a ser criados.
- N. Promover atividades que tenham como objetivo a otimização dos padrões de renda, saúde, alimentação, educação, recreação, esportes dos produtores e suas famílias, através da defesa das suas atividades.
- O. Revindicar e manter, conforme os interesses dos associados, equipamentos sócio comunitários.
- P. Manter Intercâmbio técnico e científico com entidades, institutos, universidades, estimulando o Intercâmbio e o progresso nacional da produção de tortas.
- Q. Incentivar a pesquisa e promover ações para a garantia da continuidade da notoriedade do produto na região;

Art. 7º - Das Pessoas Autorizadas a Utilizar a Indicação de Procedência "CARAMBEÍ" para as Tortas

Estão autorizados ao uso da Indicação de Procedência "CARAMBEÍ" para as Tortas todos os produtores estabelecidos na área geográfica delimitada de produção, obedecendo ao Caderno de Especificações Técnicas e demais disposições aprovadas pelo Conselho Regulador, com a ressalva de permitir ser controlado pela substituta processual.

Art. 8º - Da Delimitação da Área de Produção

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



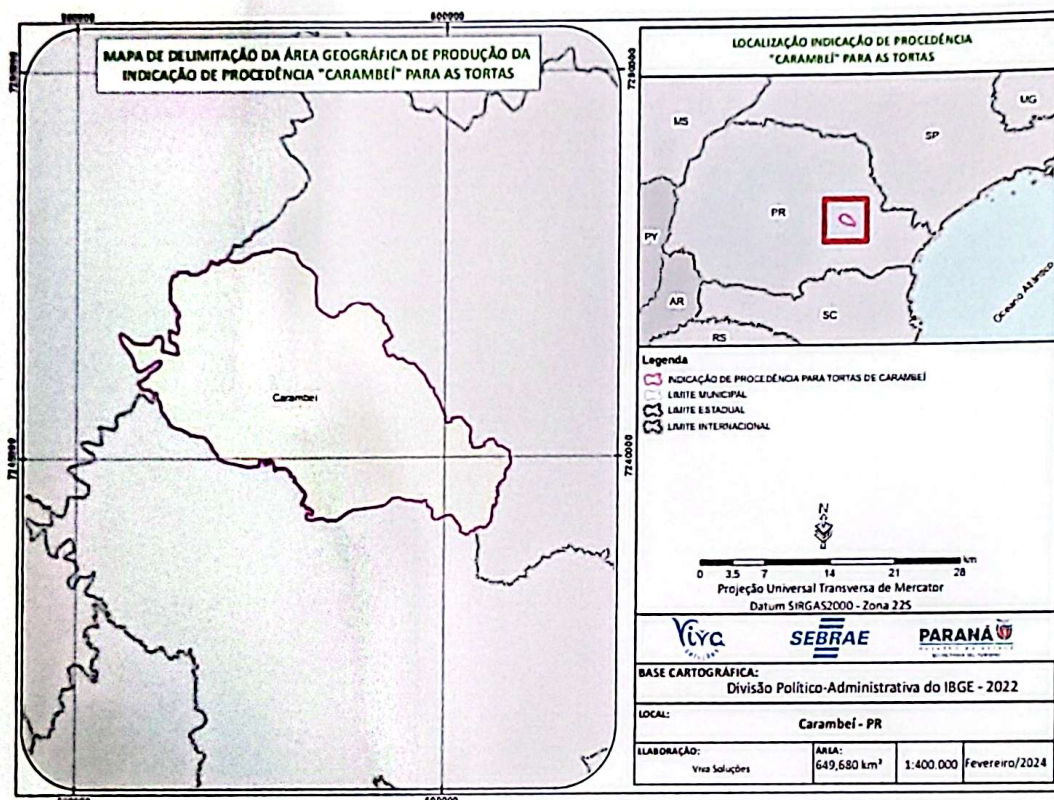


Figura 01 – Área Geográfica de produção delimitada para a Indicação de Procedência “CARAMBEÍ” para as Tortas.

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

Art. 9º - Representação Gráfica e Figurativa da Indicação de Procedência “CARAMBEÍ” para as Tortas

A representação gráfica e figurativa da Indicação de Procedência “CARAMBEÍ” para as Tortas, com distintivo gráfico do tipo misto, de titularidade dos produtores estabelecidos no território delimitado e coordenada pelo Conselho Regulador da Associação dos Produtores de Tortas de Carambeí (APTC) está assim definida:

Assinatura



Figura 02 - Representação gráfica da IG a ser aplicada para os padrões de comercialização das Tortas.

Art. 10 - Das Condições para Aprovação da Utilização da Indicação de Procedência

A adesão ao uso da Indicação Geográfica na modalidade Indicação de Procedência é de caráter espontâneo e voluntário pelos produtores de Tortas, cuja produção seja localizada na área geográfica delimitada de produção (conforme art. 8º) e que cumpram na íntegra o presente Caderno de Especificações Técnicas.

Os produtores associados e não associados da Associação dos Produtores de Tortas de Carambeí (APTC) somente receberão a aprovação para o uso da Indicação de Procedência "CARAMBEÍ" para as Tortas mediante a comprovação do cumprimento das condições e requisitos estabelecidos neste Caderno de Especificações Técnicas da Indicação de Procedência "CARAMBEÍ" para as Tortas. As condições específicas para o uso são:

- A. Estar em dia, junto ao Conselho Regulador da IG, com suas informações cadastrais e demais itens discriminados neste Caderno de Especificações Técnicas;
- B. A Indicação de Procedência "CARAMBEÍ" para as Tortas deve ser usada tal como se encontre registrada no INPI, de forma completa e integral, não podendo sofrer alteração alguma em sua composição normativa ou gráfica;
- C. Os usuários da Indicação de Procedência "CARAMBEÍ" para as Tortas não poderão solicitar o registro, em nenhum país ou instituição internacional, de um signo idêntico ou semelhante, ou que de qualquer forma possa induzir a erro, confusão ou aproveitamento da fama e reputação da IG, com exceção da entidade representativa dos produtores, substituta processual junto ao

A handwritten signature in blue ink, appearing to be 'Kriton D.', is located at the bottom right of the page.

Instituto Nacional da Propriedade Industrial - INPI, que, dentro das possibilidades e interesses de mercado, solicitará o registro da IG em tantos países quantos forem necessários e permitirem esta forma de proteção;

- D. Indicação de Procedência "CARAMBEÍ" para as Tortas não poderá ser utilizada de maneira que possa causar descrédito, prejudicar sua reputação ou induzir a erro aos consumidores sobre os produtos aos quais se aplica;
- E. A Indicação de Procedência "CARAMBEÍ" para as Tortas somente poderá ser utilizada pelas pessoas autorizadas no Artigo 7º;
- F. Os usuários da Indicação de Procedência "CARAMBEÍ" para as Tortas poderão realizar atos publicitários ou promocionais da representação gráfica e figurativa da Espécie da IG, desde que com o consentimento da entidade representativa dos produtores, substituta processual junto ao INPI;
- G. Periódica e aleatoriamente o Conselho Regulador da Indicação de Procedência "CARAMBEÍ" para as Tortas poderá proceder auditorias nas áreas de produção;
- H. O usuário da Indicação de Procedência "CARAMBEÍ" para as Tortas deverá apresentar Termo de Compromisso da IG pelo Conselho Regulador, de que conhece e cumpre integralmente a legislação brasileira, principalmente no que tange às questões ambientais, sociais e trabalhistas;
- I. Os usuários da IG deverão pagar o valor dos custos relacionados ao controle da Indicação Geográfica. Estes valores se destinam apenas aos custos de controle da Indicação Geográfica. Este valor dos custos será destinada ao fomento, sustentabilidade e gestão da IG;
- J. O produtor de tortas deverá assinar um termo garantindo que adotou as boas práticas de produção definidas pelo Conselho Regulador;
- K. O produtor deverá se credenciar junto à APTC para fins de gestão, controle e rastreabilidade;
- L. Para receber o selo da IG, as Tortas devem seguir os seguintes parâmetros:
 - 1. Em todas as etapas de produção das Tortas de Carambeí devem ser observadas as questões sanitárias exigidas conforme a legislação vigente;
 - 2. Somente poderão produzir as Tortas de Carambeí com o selo da Indicação Geográfica os produtores que estejam capacitados nas Boas Práticas de Produção e que permitam ser auditados;
 - 3. Os produtores deverão seguir os processos de produção supracitados (art. 3º), mantendo em suas receitas os passos descritos neste caderno.



4. Os Ingredientes empregados no processo de produção devem ser cuidadosamente verificados para assegurar que estejam dentro do prazo de validade adequado, de acordo com as recomendações dos fabricantes.
5. É recomendado evitar o uso de margarina na preparação de algumas receitas. Em vez disso, é preferível optar pela utilização de manteiga, devido ao seu perfil de sabor mais rico e à sua composição natural, que contribui para uma qualidade sensorial superior nos produtos finais;
6. É crucial evitar a execução da receita sem a devida aferição precisa de cada ingrediente.
7. É fundamental atentar para o processo de embalagem das tortas, garantindo que seja realizado de forma cuidadosa e adequada. Portanto, é recomendável utilizar materiais de embalagem de qualidade, adequados ao tipo de torta e ao meio de transporte, além de seguir procedimentos que minimizem o risco de danos durante o manuseio e o armazenamento;
8. O Conselho Regulador, periodicamente, fará análises sensoriais e/ou laboratoriais do produto final;
9. O armazenamento dos produtos com IG deve ser feito em condições ideais.

Art. 11 - Do Conselho Regulador da Indicação de Procedência "CARAMBEÍ" para as Tortas

A Indicação de Procedência "CARAMBEÍ" para as Tortas será regida por um Conselho Regulador nos moldes estatutários, pré-definidos pela maioria de associados votantes, em coro de assembleia constituída e votada especificamente na APTC.

Parágrafo único: O Conselho Regulador da Indicação Geográfica será composto por, pelo menos, 4 (quatro) membros, sendo a maioria destes produtores associados da APTC eleitos na Assembleia Geral, e os demais membros formalmente convidados pela APTC a fazerem parte do Conselho Regulador ou pelo Executivo da APTC, que coordenará as reuniões do referido Conselho

Art. 12 - Das Obrigações do Conselho Regulador

Compete aos membros do Conselho Regulador:



- I. Formular, editar e aperfeiçoar o plano de controle da Indicação de Procedência, com necessidade de posterior aprovação pela assembleia da APTC;
- II. Supervisionar as Instituições e/ou produtores credenciados e autorizados, a fim de identificar o cumprimento dos artigos e normas aqui previstos;
- III. Regular a utilização do signo distintivo, bem como textos, imagens e afins, que utilizem o nome geográfico protegido.
- IV. Controlar e emitir o uso do signo distintivo em produtos que cumpram o disposto neste documento e que sejam autorizados ao uso do mesmo.
- V. Buscar conhecer e executar as instruções que constam do regimento previsto no estatuto da APTC, ficando os conselheiros a par de seus direitos e deveres atribuídos;
- VI. Instruir os demais membros da APTC acerca de seus respectivos direitos e deveres;
- VII. Estimular o turismo, a valorização da cultura regional e a valorização do "saber-fazer local";
- VIII. Promover na cadeia produtiva da Indicação de Procedência "CARAMBEÍ" para as Tortas, as Boas Práticas de Produção;
- IX. Manter e preservar a Indicação Geográfica regulamentada.

Art. 13 - Dos Controles de Produção e Supervisão

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

- I. Cadastro dos produtores da Indicação de Procedência "CARAMBEÍ" para as Tortas, bem como dos estabelecimentos e da capacidade produtiva.
- II. Quantificação de unidades produzidas (rastreabilidade);
- III. Auditorias aos produtores;
- IV. Publicação dos dados de rastreabilidade;
- V. Divulgação e merchandising dos produtos da Indicação de Procedência;
- VI. Produção de registros de contraprovas que preservem as garantias e qualidades das Tortas autorizadas.



Art. 14 - Dos Custos de Controle da Indicação Geográfica

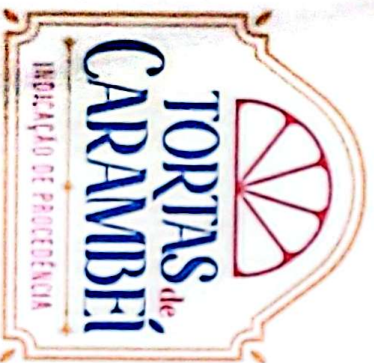
A pessoa física ou jurídica receberá a sua autorização do uso da IG, mediante a comprovação de pagamento do valor dos custos relacionados ao controle da Indicação Geográfica que terão definições de condições e valores estipulados pelo Conselho Regulador. Estes valores se destinam apenas aos custos de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

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

Art. 15 - Da Rastreabilidade

Os produtos da Indicação de Procedência "CARAMBÊI" para as Tortas serão identificados nas embalagens, através de rótulos, tags, etiquetas e lacres, conforme segue:

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



Parágrafo 1º: O Conselho Regulador poderá definir outras formas de inserção dos selos de controle e rotulagem, garantindo os princípios de rastreabilidade e controle e o selo será utilizado pela Associação dos Produtores de Tortas de Carambel (APTC) de acordo com o Manual de Utilização mediante as condições definidas pelo Conselho Regulador.

Assinatura

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

Parágrafo 3º: A quantidade de selos deverá obedecer à produção correspondente de cada produtor inscrito na Indicação de Procedência "CARAMBEÍ" e os produtos não protegidos pela Indicação de Procedência "CARAMBEÍ" não poderão utilizar as Identificações especificadas nos itens "I" e "II" deste artigo.

Parágrafo 4º: Os métodos de controle adotados para assegurar a originalidade das Tortas da Indicação de Procedência "CARAMBEÍ" serão, dentre outros, a verificação da autenticidade do selo do produto e a realização de visitas de inspeção aos pontos de comercialização.

Art. 16 - Das Proibições de Utilização da Indicação de Procedência "CARAMBEÍ" para as Tortas

São motivos que, separada ou concomitantemente, desencadeiam a proibição imediata da utilização da Indicação de Procedência "CARAMBEÍ" para as Tortas pelas pessoas referidas no Artigo 7º:

- I. A desistência, suspensão ou perda da condição de produtor autorizado pelo Conselho Regulador da APTC;
- II. A paralisação das atividades de produção mediante comunicação do produtor à APTC ou constatada pelo Conselho Regulador;
- III. O descumprimento das normas do presente Caderno de Especificações Técnicas da Indicação de Procedência "CARAMBEÍ" para as Tortas;
- IV. O descumprimento das normas estabelecidas pela legislação brasileira que impliquem de qualquer forma em possível dano à reputação da Indicação de Procedência "CARAMBEÍ" para as Tortas.

Art. 17 - Das Sanções Previstas Quanto à Utilização da Indicação de Procedência "CARAMBEÍ" para as Tortas

O beneficiado pela presente Indicação de Procedência deverá zelar pelo uso do selo, caso descumpra tais definições, o mesmo estará sujeito à penalização oficial conforme estipulado pela Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996. Além das penalidades acima, o Conselho Regulador tomará medidas preventivas, caso identificar práticas consideradas como irregulares ou inadequadas que possam comprometer a idoneidade da presente Indicação de Procedência ficando estipulado que:



- I. Na primeira infração, será o produtor ou instituição advertido por escrito;
- II. Na segunda infração, será suspenso da Indicação de Procedência "CARAMBEÍ" para as Tortas, por um ano, até a adequação das Irregularidades, após constatadas pelo Conselho Regulador;
- III. O usuário responderá, pelos danos que causar ao substituto processual da Indicação de Procedência "CARAMBEÍ" para as Tortas ou a terceiros;
- IV. O usuário deverá retirar imediatamente do mercado os produtos que ostentam a Indicação de Procedência "CARAMBEÍ" para as Tortas.

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

Art. 18 - Dos Casos Omissos do Presente Caderno de Especificações Técnicas.

Os casos omissos serão tratados pelo Conselho Regulador da Indicação de Procedência "CARAMBEÍ" para as Tortas. Em caso de divergências, os casos serão diretamente resolvidos pela Assembleia Geral da Associação dos Produtores de Tortas de Carambeí (APTC) convocada para este fim.



CHRISTIAN DYKSTRA

Diretor Presidente