

CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS PARA A INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA DAS “BROAS DE CENTEIO DE CURITIBA”.

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO.	02
CAPÍTULO I. DO OBJETO.	02
CAPÍTULO II. DO PRODUTO.	03
CAPÍTULO III. DA PRODUÇÃO	04
CAPÍTULO IV. DO CONTROLE	10
CAPÍTULO V. DOS DIREITOS E OBRIGAÇÕES.	15
CAPÍTULO VI. DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES.	16
CAPÍTULO VII. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS.	16

INTRODUÇÃO.

Este caderno de especificações para o uso da Indicação de Procedência está constituído de acordo:

- i. com a Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996, Lei da Propriedade Industrial que regula os direitos e obrigações relativos à propriedade industrial.
- ii. com a portaria INPI/PR nº 046/2021, de 14/10/2021, que institui os Selos Brasileiros de Indicações Geográficas e dispõe sobre sua finalidade, direito de uso e formas de utilização.
- iii. com a Portaria INPI/PR nº 415/2020, de 24/12/2020 que institui a 1ª Edição do Manual de Indicações Geográficas.
- vi. com a Portaria/INPI/PR nº 04/22, de 12/01/2022 que estabelece as condições para o registro das Indicações Geográficas, dispõe sobre a recepção e o processamento de pedidos e petições e sobre o Manual de Indicações Geográficas.

e tem como objetivos além de organizar o uso da Indicação de Procedência, retratar as melhores práticas da produção das tradicionais Broas de Centeio na cidade de Curitiba.

CAPÍTULO I. DO OBJETO.

1.1 Do nome a ser protegido

O Nome geográfico “Curitiba”, acrescido do nome do produto “Broas de Centeio”:

“Broas de Centeio de Curitiba”

1.2 Da Representação gráfica

A representação gráfica ou figurativa será composta pelo nome geográfico “Curitiba”, associado a elementos figurativos que fazem alusão ao produto e à matéria prima.

Figura 1. Representação Gráfica das “Broas de Centeio de Curitiba”



1.3 Da delimitação da área geográfica

A área geográfica delimitada da Indicação de Procedência “Broas de Centeio de Curitiba” serão os limites políticos e administrativos do Município de Curitiba, Araucária, São José dos Pinhais, Almirante Tamandaré, Colombo, Pinhais e

Piraquara, conforme as delimitações geográficas oficiais do Governo do Estado de Paraná.

CAPÍTULO II. DO PRODUTO.

2.1 Da descrição do produto objeto da Indicação Geográfica

2.1.1 Descrição

As broas de centeio são pães, obtidos de uma combinação de farinhas de centeio e trigo, adicionados de água e sal, resultantes do processo de fermentação e cocção, podendo conter outros ingredientes como açúcares, gorduras e fermento biológico, podendo apresentar diversos formatos.

2.1.2 Sobre as broas e suas variações

Visto que as Broas de Centeio são uma tradição curitibana que se originou e manteve-se viva por quase cento e cinquenta anos até hoje, através da adaptação, a novos ingredientes, às novas tecnologias de produção e novos padrões de consumo, mantendo uma forte presença cultural e comercial, não só entre os imigrantes e descendentes de imigrantes, como também entre os habitantes da cidade como um todo.

Considerando que depois de realizada uma ampla pesquisa sobre as broas de centeio desde sua origem até nossos dias; levando em conta a sua notoriedade e comparando tanto as receitas publicadas, junto com as pertencentes aos produtores, foram caracterizadas tecnicamente neste caderno de especificações, três receitas básicas com suas respectivas variações que melhor retratam a tradição das broas de centeio na cidade, sendo as mesmas as seguintes:

	Broa de Centeio Caseira ou Mista	Broa de Centeio Preta	Broa de Centeio Úmida
Receitas Básicas: com ingredientes básicos obrigatórios e opcionais. Variações: Sem adição de açúcares, gorduras ou ingredientes de origem animal.	Broa caracterizada pela utilização de farinhas de Centeio e Trigo Tipo 1 “branca” e por ter um volume maior e uma densidade menor, devido a um menor porcentagem de hidratação. A mais “leve” das três receitas.	Broa produzida com farinhas de Centeio e Trigo Integral, o que outorga uma cor mais escura e uma maior densidade se comparada com a Broa Mista / Caseira.	Broa caracterizada pela sua maior hidratação e em comparação as broas Mista e Preta.

Figura 2. Quadro: “Broas de Centeio de Curitiba”.

2.1.3 Sobre os critérios de classificação

- a) Este retrato obedece à utilização de quatro critérios considerados relevantes para classificar as receitas de broas de centeio, a saber:
- i. definição de ingredientes básicos obrigatórios e ingredientes opcionais;
 - ii. a combinação em diferentes proporções das farinhas de centeio e trigo;
 - iii. a proporção de água em relação às farinhas (hidratação); e
 - iv. a utilização dos ingredientes opcionais;

2.1.4 Sobre a utilização dos ingredientes opcionais.

Cada uma destas broas poderá ser produzida, utilizando ou não os ingredientes opcionais. Estas variações representam tanto as receitas originais como a evolução que o mercado de panificação e as broas de centeio tiveram ao longo do século XX, quando os consumidores começaram a preferir produtos sem ingredientes de origem animal (versão vegana), sem açúcares e/ou gordura (versões light ou diet) com menor quantidade de calorias.

CAPÍTULO III. DA PRODUÇÃO

3.1 Das Matérias primas autorizadas

Cada receita estará composta ao menos por quatro ingredientes básicos obrigatórios e três ingredientes opcionais:

3.1.1 Ingredientes Básicos Obrigatórios

Serão considerados ingredientes básicos obrigatórios:

- i. Uma combinação de farinhas descritas posteriormente no item 3.2.1 Combinação de Farinhas.
- ii. Água
- iii. Fermento Natural
- iv. Sal

3.1.2 Ingredientes Opcionais

Serão considerados ingredientes opcionais:

- i. Açúcares (Melado e/ou açúcares provenientes da cana de açúcar);
- ii. Gorduras (Banha de Porco e/ ou Óleo vegetal);
- iii. Leveduras (Fermento Biológico Fresco ou Seco).

3.2 Dos ingredientes básicos obrigatórios

3.2.1 Da combinação de Farinhas

Para a confecção das Broas de Centeio, é possível utilizar em diferentes proporções as seguintes farinhas, desde que respeitadas às proporções de farinha de centeio na composição de farinhas estabelecido no item 3.4 Resumo de especificações técnicas.

Ingredientes da combinação de farinhas:

- i. Farinha de Centeio
- ii. Farinha de Trigo Integral
- iii. Farinha de Trigo Tipo I
- iv. Farinha Schorot de Centeio
- v. Farinha Schorot de Trigo

3.2.1.1 O uso de pré-misturas para fabricação de pão, assim como de farinhas que contenham aditivos alimentares (excetuando aqueles exigidos legalmente), não são recomendados para a produção das Broas de Centeio.

3.2.2 Da Água

Após as farinhas, a água é o ingrediente em maior proporção das receitas.

A quantidade relativa de água em relação às farinhas, ou seja, a **porcentagem de hidratação** é um conceito fundamental na diferenciação de uma receita de outra.

Mantendo os outros ingredientes constantes, uma variação relevante na quantidade de água resultará numa broa com características diferentes quanto ao seu crescimento em volume, a sua densidade, a percepção de umidade do miolo, as características da crosta, o sabor, assim como na sua durabilidade.

3.2.2.1 Da Hidratação

Para os efeitos deste caderno de especificações hidratação é igual a:

- **Peso do total dos líquidos da receita (água, água presente no fermento natural e gorduras): por exemplo:**

400g.

Divido pelo:

- **Peso do total das farinhas da receita (combinação de farinhas, farinhas presentes na composição do fermento natural): por exemplo:**

600g.

- **Esse resultado vezes 100, para ser expresso em porcentagem:**

(400 / 600) X 100 = 67% de hidratação.

3.2.2.2. Em base as Boas Práticas de Fabricação recomenda-se que a água seja de uma fonte confiável, potável, limpa, incolor, inodora. Por outra parte, modernamente

sabemos que água com PH neutro ou ligeiramente ácido facilitará o processo de fermentação.

3.2.3 Sobre o Fermento Natural

3.2.3.1 Para os efeitos deste caderno de especificações, consideramos “fermento natural”, como um agente levedante composto por água e farinhas, fermentadas por leveduras e lactobacilos.

3.2.3.2 O mesmo pode ser obtido por diferentes procedimentos utilizando distintas proporções de água e farinha.

Essas proporções deverão ser tidas em conta para o cálculo da hidratação de cada receita, respeitando:

- a) os limites mínimos de fermento natural e
- b) os limites máximo e mínimo de hidratação de cada receita.

O fermento natural é um ingrediente que enaltece a qualidade das broas e que faz parte da tradição de produção das broas desde suas origens.

A seguinte receita para obter o fermento natural foi publicada em 1904, no Jornal da Tarde de Curitiba:

“Fermento: farinha de centeio ou de cevada, quantidade suficiente. Água Morna, idem. Faz-se uma massa molle, que se expõe ao calor de 25 a 30 graus. Dentro em pouco ella azeda-se e pode substituir o fermento ordinário.”

Com a evolução da tecnologia aplicada à panificação durante o século XX, a produção de fermento foi evoluindo rapidamente a partir da década dos anos 1930. Até então as possibilidades eram utilizar o fermento remanescente da produção de cerveja, utilizar os incipientes fermentos industriais que eram uma mistura de diversas cepas de leveduras junto com bactérias, ou seguir uma receita similar à citada anteriormente.

O fermento do padeiro também chamado de fermento biológico, constituído somente por cepas de leveduras “puras”, passou a estar disponível a partir da década de 1930.

Sua eficiência e sobretudo, ao contrário das opções anteriores, a sua previsibilidade fizeram com que passasse a ser amplamente utilizado para a fabricação de pães, principalmente na segunda parte do século XX, e as broas de centeio não foram a exceção¹.

Atualmente existe um retorno à utilização da fermentação natural na fabricação de pães, devido às características sensoriais e nutricionais que aporta ao produto final.

3.2.3.3. Quantidade de Fermento Natural nas receitas

Com o objetivo de manter as características de aroma, sabor e durabilidade para a produção das “Broas de Centeio de Curitiba” foi determinando um mínimo de fermento natural equivalente a 15% do peso da receita total, sem levar em consideração o peso do sal e do fermento biológico.

¹ De Sá Botelho, Claudine; Luzardo, Oscar Pablo. “Origens, notoriedade e continuidade histórica da broa de centeio em Curitiba, desde o século XIX até os dias que virão”. La Panoteca Slow Bakery Institute. Curitiba. 2022.

Por exemplo: se o peso de todos os ingredientes da receita (excetuando o fermento biológico e o sal) for:

1.000g:

- **Quantidade mínima do Fermento Natural:**

1.000 /100 X 15 = 150g

Desses 150g de fermento natural, uma parte será água e outra parte será composta por alguma ou algumas das farinhas indicadas no item 3.2.1 Combinação de Farinhas.

Devido à multiplicidade de técnicas para a produção do fermento natural, não foi estabelecido uma proporção entre água e farinha para o fermento natural, porém para manter o equilíbrio e a característica da receita, tanto a água como as farinhas utilizadas para a produção do fermento natural devem ser contabilizados no cálculo da hidratação da receita.

3.2.4 Sobre o sal

Além de ajudar no processo de desenvolvimento da massa, o sal cumpre uma função básica de outorgar sabor à receita, porém com o objetivo de manter uma ingestão equilibrada de sal, foi estabelecido um limite máximo de 2,0% sobre o peso total das farinhas da receita.

Por exemplo, numa receita de 1000g, onde o total das farinhas tem um peso de 600g,

- **o máximo de sal permitido será de:**

600g /100 X 2 = 12g.

Mesmo assim, sendo este um limite máximo, encorajamos o fabrico de broas com menor quantidade de sal, já que a utilização de técnicas como a longa fermentação, e o fermento natural, possibilita a obtenção de aromas e sabores, oriundos da fermentação que permitem uma diminuição das quantidades de sal e de outros ingredientes opcionais, favorecendo o cuidado da saúde, quesito amplamente valorizado pelo consumidor.

3.3 Dos ingredientes opcionais

Para os ingredientes opcionais foram estabelecidos os seguintes limites máximos:

i. Açúcares (Melado e/ou açúcares provenientes da cana de açúcar):

2% do peso total das farinhas da receita.

ii. Gorduras (Banha de Porco e/ ou Óleo vegetal):

3% do peso total das farinhas da receita.

iii. Leveduras (Fermento Biológico Fresco ou Seco):

3% ou 1% do peso total das farinhas da receita respectivamente.

Por exemplo, numa receita de 1000g, onde o total das farinhas da receita tem um peso de 600g:

- máximo de açúcares permitido será: $600\text{g} / 100 \times 2 = 12\text{g}$.
- máximo de gordura permitido será: $600\text{g} / 100 \times 3 = 18\text{g}$.
- máximo de fermento fresco permitido será: $600\text{g} / 100 \times 3 = 18\text{g}$.
- máximo de fermento seco permitido será: $600\text{g} / 100 \times 1 = 6\text{g}$.

3.4 Resumo das especificações técnicas

Broa de Centeio	Caseira ou Mista	Preta	Úmida
Hidratação Item 3.2.2.1	Entre 70 e 80%	Entre 70 e 85%	Entre 80 e 90%
Fermento Natural sobre o peso da receita (excluindo sal e fermento opcional) Item 3.2.3.3	Entre 15 e 30%	Entre 15 e 30%	Entre 15 e 30%
Farinha de Centeio na combinação de farinhas Item 3.2.1	Mínimo 40%	Mínimo 51%	Mínimo 51%
Sal (sobre o peso das farinhas) Item 3.2.4	Máximo 2%	Máximo 2%	Máximo 2%
Açúcares (sobre o peso das farinhas) Item 3.3 i	Máximo 2%	Máximo 2%	Máximo 2%
Gorduras (sobre o peso das farinhas) Item 3.3 ii	Máximo 3%	Máximo 3%	Máximo 3%
Fermento Biológico Opcional (sobre o peso das farinhas) Item 3.3 iii	Máximo 3% Fresco 1% Seco	Máximo 3% Fresco 1% Seco	Máximo 3% Fresco 1% Seco

Figura 3. Quadro resumo das especificações técnicas das “Broas de Centeio de Curitiba”.

3.5 Do processo de produção das broas

Para a preparação das broas de centeio sugerimos dividir as tarefas em três etapas, com dois períodos de tempo para fermentação, o primeiro período entre a etapa 1 e 2 e o segundo entre a etapa 2 e 3.

Estes intervalos podem ter diferentes durações dependendo da quantidade utilizada de determinados ingredientes como fermento natural, sal, açúcares, fermento biológico, assim como a temperatura e perfil de aroma, sabor e acidez que se pretende do produto final.

1) Mise en Place:	<ul style="list-style-type: none">- onde serão pesados, separados e acondicionados todos os ingredientes;- onde será misturado e acondicionado o Fermento Natural,- e onde opcionalmente poderá se utilizar a tradicional técnica de escaldar parte das farinhas.
Primeiro Intervalo para fermentação	
2) Preparação:	<ul style="list-style-type: none">- onde serão colocados todos os ingredientes numa ordem específica na masseira- será batida a massa- será retirada da masseira, se deixará descansar para logo acondicionar.
Segundo Intervalo para fermentação	
3) Cozimento:	<ul style="list-style-type: none">- onde a massa será modelada;- se deixará crescer;- e finalmente será assada.

Figura 4. Quadro resumo processo de produção das “Broas de Centeio de Curitiba”.

No seguinte esquema, estão representadas as três etapas, as tarefas para cada uma delas, assim como os intervalos de tempo, e algumas sugestões de tempo e temperatura.

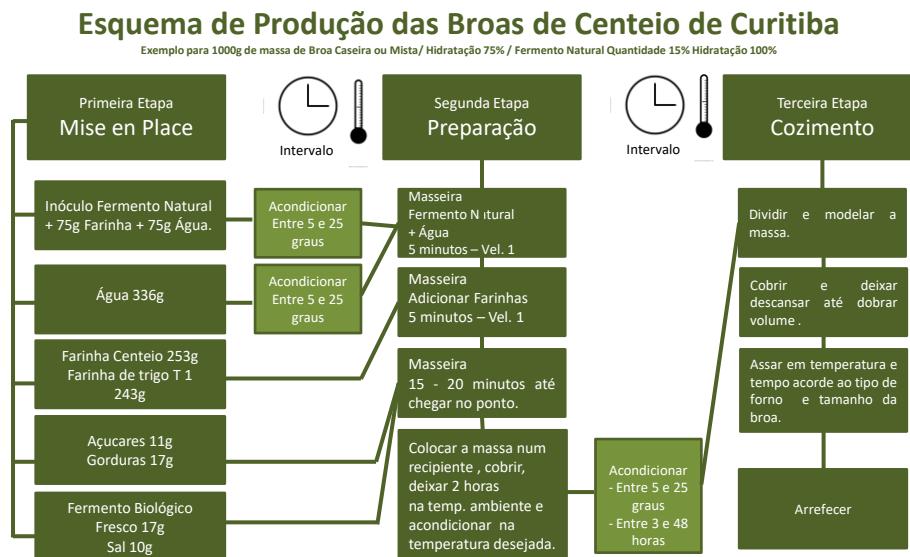


Figura 5. Esquema de Produção das “Broas de Centeio de Curitiba”.

CAPÍTULO IV. DO CONTROLE

4.1 Do órgão de Controle

4.1.1 Caberá ao Sindicato da Indústria de Panificação e Confeitaria no estado do Paraná, CNPJ nº 76.695.576/0001-82, doravante denominado SIPCEP realizar a gestão e o controle da indicação de procedência “Broas de Centeio de Curitiba”.

4.1.2 Como parte da estrutura de controle será criada uma comissão específica que atuará como conselho regulador da Indicação de Procedência.

4.1.2.1 A comissão terá como principais objetivos das suas funções a valorização cultural, a manutenção da qualidade e a divulgação das “Broas de Centeio de Curitiba”, seguindo o espírito, os princípios e as orientações técnicas de produção estabelecidas neste caderno de especificações.

4.1.2.2 A comissão será composta por cinco membros que representem os diferentes empreendedores do setor de panificação:

- 02 representantes dos associados ao SIPCEP, que seja produtor de broas de centeio;
- 02 representantes da diretoria do SIPCEP;
- 01 profissional, de notória idoneidade pelos seus conhecimentos e trajetória no setor de panificação, que não seja associado ao SIPCEP.

4.1.3.3 A comissão reportará diretamente à Diretoria do SIPCEP.

4.1.3.4 Será prerrogativa da diretoria do SIPCEP, propor à assembleia geral a candidatura dos membros da comissão.

4.1.3.5 Os integrantes da comissão serão eleitos em assembleia geral para períodos de três anos.

4.1.4 O SIPCEP realizará o controle do cumprimento do disposto neste caderno de especificações, através de registros cadastrais, visita aos produtores, avaliações periódicas, treinamentos, orientação técnica e comercial e realização de eventos de divulgação.

4.1.5 O SIPCEP manterá atualizados os seguintes cadastros:

- a) Cadastro dos produtores de broa de centeio:
 - Dados cadastrais (Nome, endereço, contatos, etc.)
 - Comprovantes da sua formalização perante a legislação brasileira
 - Do status da qualificação em relação à Indicação Geográfica
- b) Cadastro das empresas qualificadas e associadas ao SIPCEP que decidam aderir ao plano de valorização, manutenção da qualidade e divulgação das Broas de Centeio de Curitiba.

4.1.6 O SIPCEP realizará treinamentos para a qualificação dos produtores, que receberão orientação técnica e comercial, sobre o uso da indicação de procedência.

4.1.7 O SIPCEP deverá:

- a) Verificar a qualidade das broas produzidas pelos produtores qualificados, dentro do cumprimento das especificações técnicas aqui dispostas.
- b) Conceder os certificados de qualificação aos produtores.
- c) Fiscalizar o uso da Indicação de Procedência “Broas de Centeio de Curitiba”.
- d) Estipular o custo da taxa anual aprovada em assembleia geral, para cobrir o custo correspondente à execução dos mecanismos de controle.

4.1.8 O SIPCEP, a pedido da comissão que atua como conselho regulador poderá delegar, no todo ou em parte, o controle da produção a profissionais credenciados, cabendo a SIPCEP a fiscalização e a responsabilidade pelas entidades contratadas.

4.1.9 O SIPCEP poderá estabelecer outros tipos de controle para assegurar e garantir a qualidade da Indicação de Procedência.

4.1.10 O SIPCEP poderá contar com o apoio dos órgãos públicos ou privados no controle dos produtos designados com a Indicação de Procedência, para evitar imitação, fraude ou riscos à saúde.

4.2 Das Condições e proibições de uso da Indicação Geográfica

4.2.1 Do Direito ao uso

Terão direito ao uso:

- i. do nome geográfico “Broas de Centeio de Curitiba”
- ii. da sua representação gráfica,
- iii. do selo Indicação de Procedência, seguindo as diretrivas da Portaria nº 46/2021, que institui os selos brasileiros de Indicação Geográfica,

todos os produtores de broas de centeio formalizados conforme a legislação brasileira, dentro da área geográfica estabelecida, que cumprirem com o disposto neste Caderno de Especificações, e que se sujeitem aos mecanismos de controle definidos no mesmo.



Figura 6. Representação Gráfica “Broas de Centeio de Curitiba” e selo de Indicação de Procedência Brasil.

Os produtores poderão usar o nome das “Broas de Centeio de Curitiba”, assim como sua representação gráfica junto ao selo de Indicação de Procedência.

- a) em materiais de exposição e apresentação dos seus produtos, e
- b) nas atividades de publicidade e propaganda

4.2.2 Do Processo de Qualificação

O processo de qualificação é o processo pelo qual os produtores participantes serão instruídos especificamente sobre estabelecido neste caderno de especificações.

Ao participar deste processo os produtores, assumem o compromisso de respeitar e cuidar da tradição das broas de centeio, como também a contribuir com sua experiência e conhecimentos para a manutenção e melhoramento contínuo da qualidade, assim como para a transmissão desta tradição para as futuras gerações de padeiros e consumidores curitibanos.

4.2.2.1 Da Inscrição

- i. O primeiro passo do processo de qualificação será a inscrição do produtor no cadastro para a utilização da indicação geográfica (descrito na cláusula 4.1.5).
- ii. Nesta fase se verificará se o produtor cumpre com os requisitos estabelecidos de uso da indicação geográfica e se está formalizado de acordo com a legislação brasileira.

- iii. Cada produtor nomeará no ato da inscrição um responsável, que será o contato direto com o SIPCEP nos assuntos referentes à indicação de procedência.
- iv. A todo o momento o produtor inscrito manterá atualizado o contato do responsável frente ao SIPCEP para os assuntos relativos à IP. Caso houver uma nova designação de representante frente ao SIPCEP para os assuntos relativos à IP, deverá proceder-se a uma requalificação do produtor.
- v. Conjuntamente será assinada uma carta compromisso na qual o produtor compromete-se a seguir o disposto neste caderno de especificações, com especial ênfase no disposto nas cláusulas 5^{ta} - Direitos e deveres e 7.1. - Princípios da Indicação de Procedência.
- vi. No momento da inscrição o produtor deverá efetuar o pagamento da taxa anual que custeará os mecanismos de controle.
- vii. No momento da inscrição o produtor que optar por aderir ao plano de valorização, manutenção da qualidade e divulgação das Broas de Centeio, entregará um breve perfil com sua história, localização e formas de contato, que sirvam de base para a divulgação junto ao consumidor.

4.2.2.2 Do Treinamento

- i. O segundo passo da qualificação será o treinamento do responsável do produtor:
 - no uso da IP nas atividades de publicidade e propaganda; e
 - na produção das broas de centeio.
- ii. O representante do produtor poderá ao seu critério solicitar adicionalmente a qualificação de alguns dos seus colaboradores, que o acompanharão no processo de qualificação.
- iii. Levando em conta que a maioria dos produtores já produz e comercializam broas de centeio, o treinamento terá o objetivo de transmitir de forma organizada as especificações contidas neste caderno, com foco na qualidade do produto e a correta utilização da IP.
- iv. No dia do treinamento, será marcada junto com o responsável do produtor a data das avaliações.
- v. As avaliações serão realizadas em até 30 dias corridos após o treinamento.
- vi. Para participar das avaliações o representante deverá levar no dia:
 - a) amostras dos produtos fabricados de acordo com critérios deste caderno de especificações. As quantidades necessárias para a avaliação serão definidas no dia do treinamento.
 - b) exemplos impressos ou digitalizados de como o produtor pretende ou efetivamente está a utilizar a representação gráfica nas atividades de propaganda e publicidade.
- vii. Concluída esta primeira etapa, o produtor ficará pré-qualificado, podendo assim começar a utilizar de forma provisória a representação gráfica da IP,

começando a produzir as “Broas de Centeio de Curitiba” dentro do especificado neste caderno.

4.2.2.3 Da avaliação.

i. A terceira parte do processo de qualificação terá como objetivo verificar se o conteúdo do caderno de especificações foi compreendido e assimilado pelos participantes.

ii. Esta verificação será realizada através de:

- a)** duas avaliações múltipla escolha por escrito,
- b)** uma avaliação sensorial, e
- c)** a análise do uso da representação gráfica da IP por parte do produtor.

Cada avaliação por escrito terá foco nos seguintes aspectos respectivamente:

- no uso da IP nas atividades de publicidade e propaganda do produtor, e
- nos aspectos relacionados à produção das broas de centeio.

iii. Com o resultado destas avaliações, caso necessário se voltará sobre os temas que porventura não foram compreendidos na sua totalidade de modo de garantir um completo entendimento do caderno.

iv. a avaliação sensorial, será realizada por uma banca composta por no mínimo três avaliadores: 01 produtor já qualificado e 02 membros da comissão que atua como conselho regulador, que verificarão a adequação das broas ao caderno de especificações.

v. Esta mesma banca realizará a análise da utilização da IP na comunicação do produtor.

vi. Concluídas e aprovadas estas três etapas, o produtor receberá em até 30 dias corridos após a avaliação uma visita dos membros da comissão reguladora, que servirá para verificar “in situ” a operacionalização do estabelecido neste caderno de especificações.

vii. A partir desse momento o produtor ficará qualificado, receberá seu certificado, podendo assim continuar a produzir e utilizar a representação gráfica da IP de forma definitiva.

viii. Caso o produtor seja associado ao SIPCEP poderá se assim o desejar aderir ao plano de valorização, manutenção da qualidade e divulgação das Broas de Centeio, cujo custo não estará incluso na taxa anual que custeará os mecanismos de controle.

4.3 Da implementação deste caderno de especificações e do processo de qualificação.

A comissão na sua função de conselho regulador elaborará e atualizará:

- a) um manual de comunicação da IP para os produtores, seguindo o estabelecido neste caderno e na legislação vigente.
- b) um manual do processo de produção com detalhes técnicos junto com um guia de matérias primas, que servirá de orientação para elaboração das “Broas de Centeio de Curitiba”, dentro dos parâmetros estabelecidos neste caderno de especificações.
- c) um manual de avaliação sensorial com fichas técnicas.
- d) as avaliações por escrito múltipla escolha.
- e) uma carta compromisso a ser assinada pelos produtores.

CAPÍTULO V. DOS DIREITOS E OBRIGAÇÕES.

5.1 Direitos

São direitos dos produtores inscritos:

- i. O direito do uso do nome geográfico “Broas de Centeio de Curitiba”.
- ii. O direito do uso da menção “Indicação de Procedência”.
- iii. Acompanhar os procedimentos de avaliação dos produtos.
- iv. Acompanhar os processos de qualificação de novos produtores.
- v. Propor mudanças para a melhoria deste caderno de especificações.
- vi. Zelar pelo cumprimento do estabelecido neste caderno de especificações.
- vii. Solicitar a requalificação quando necessário.
- viii. Observar e fiscalizar as medidas adotadas pelo SIPCEP.
- ix. Impedir a utilização indevida por parte de terceiros da IP “Broas de Centeio de Curitiba”, independentemente da atuação realizada pelo SIPCEP.

5.2 Deveres

São deveres dos produtores inscritos:

- i. Observar o estrito cumprimento das normas estabelecidas neste caderno de especificações.
- ii. Estabelecer processos de autorregulação, com pontos claramente definidos de verificação no processo de produção em especial os parâmetros estabelecidos no CAPÍTULO III deste caderno.
- iii. Os produtores qualificados deverão disponibilizar amostras dos produtos comercializados quando assim solicitado pelo órgão de controle, assim como permitir o acompanhamento do processo de produção das broas de centeio, com o objetivo de identificar as causas de produtos fora das especificações deste caderno, especialmente nos parâmetros estabelecidos no CAPÍTULO III.
- iv. Manter-se em nas obrigações da legislação brasileira, mantendo o local de produção em obediência as normas de segurança, sanitárias entre outras, e comunicar ao SIPCEP qualquer alteração ou situação específica.
- v. Zelar pela correta utilização da Indicação Geográfica “Broas de Centeio de Curitiba”.
- vi. Se requalificar, quando necessário.

CAPÍTULO VI. DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES.

6.1 Serão consideradas infrações à Indicação de Procedência “Broas de Centeio de Curitiba”, o descumprimento do estabelecido neste caderno de especificações.

6.2 Sanções aplicáveis à infringência do disposto neste caderno de especificações:

- a) Notificação de não conformidade e orientação clara e concreta de como proceder de acordo com o caderno de especificações, ambas por escrito, e com prazo de adequação.
- b) Advertência por escrito, com reenvio das orientações de como proceder para se adequar ao disposto neste caderno de especificações.
- c) Suspensão temporária do direito de uso da IP “Broas de Centeio de Curitiba”.

6.3 Sobre a suspensão temporária.

6.3.1 A suspensão temporária do direito de uso da IP terá que contar com a aprovação unânime do total de integrantes da comissão que atuará como conselho regulador.

6.3.2 A suspensão temporária será mantida até que o produtor subsane as não conformidades com este caderno de especificações.

6.3.3 Uma vez subsanadas, o produtor solicitará por escrito uma visita para verificação das adequações.

6.3.4 A visita de verificação deverá ocorrer em até 30 dias corridos da comunicação realizada pelo produtor.

6.3.5 O resultado da verificação será enviado por escrito em até cinco dias corridos posteriores à visita.

6.3.6 Uma vez comprovada a sua adequação, o produtor poderá voltar a usar a IP.

6.4 Sobre as Reincidências.

6.4.1 Em caso de reincidência, a suspensão temporária do direito de uso, será igual:

- i. ao tempo que demorar para subsanar as não conformidades,
- ii. mais a somatória dos tempos de todas as suspensões temporárias anteriores a que o produtor for submetido.

CAPÍTULO VII. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS.

7.1 Dos Princípios da Indicação de Procedência.

São princípios da Indicação de Procedência “Broas de Centeio de Curitiba”:

- i. A valorização cultural da tradição de produção e consumo das Broas de Centeio.
- ii. A manutenção e melhoramento da qualidade do produto, entendendo como qualidade o perfil sensorial e nutricional do produto.

iii. O compartilhamento de conhecimentos entre os produtores qualificados para o uso da IP.

7.2 O SIPCEP poderá adotar transitoriamente medidas, para questões não previstas neste caderno de especificações, porém as mesmas deverão ser ratificadas por assembleia geral, e incorporadas no caderno de especificações.

7.3 Este caderno poderá ser modificado, desde que as propostas sejam submetidas e aprovadas em Assembleia Geral.

7.4 O presente caderno de especificações deverá ser aprovado em assembleia geral especialmente convocada para esse fim.

7.5 O presente caderno entrará em completo vigor após o reconhecimento da indicação de procedência pelo INPI, entretanto já servirá de orientação para o plano de valorização cultural, a manutenção da qualidade e a divulgação das “Broas de Centeio de Curitiba”.