

12 SET 2023

3º RTD/DJ  
470236

# **CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA IP CARNE DE ONÇA DE CURITIBA**

## **SUMÁRIO**

**CAPÍTULO I - DO PRODUTO CARNE DE ONÇA**

**CAPÍTULO II - DA COMERCIALIZAÇÃO**

**CAPÍTULO III - DO CONSELHO REGULADOR**

**CAPÍTULO IV – DAS NORMAS PARA PROCEDIMENTOS DE CONTROLE**

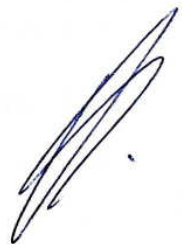
**CAPÍTULO V - DO NOME GEOGRÁFICO**

**CAPÍTULO VI - DOS DIREITOS E DEVERES**

**CAPÍTULO VII - DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES**

**CAPÍTULO VIII – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

**2º OFÍCIO DISTRIBUIDOR**  
Registro de Títulos e Documentos  
Registro Civil de Pessoas Jurídicas  
Rua Mal. Deodoro, 320 - Sala 504  
(41) 3225-3905 - Curitiba/PR



Página 1



12 SET 2023

## CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA IP CARNE DE ONÇA DE CURITIBA

A Associação dos Amigos da Onça – AAONÇA, institui o presente Caderno de Especificações Técnicas (doravante denominado Caderno), visando a implementação, gestão, controle e defesa da Indicação de Procedência para o produto **CARNE DE ONÇA DE CURITIBA**.

O Caderno tem o objetivo de assegurar os padrões de qualidade, tradição e territorialidade do produto **CARNE DE ONÇA DE CURITIBA**.

### CAPÍTULO I – DO PRODUTO CARNE DE ONÇA

1. O produto Carne de Onça é uma iguaria feita a partir da preparação da broa de centeio com carne moída bovina fresca, servida com cebola-branca e cebolinha verde picadas, com os temperos, azeite extravirgem, sal e pimenta a gosto, sendo admitido como acompanhamento azeite de oliva extravirgem, mostarda escura, mostarda amarela e molho de pimenta.

As opções de preparo e modo de servir são:

1.ª opção: coloque a carne sobre a fatia de broa. Cubra com cebola-branca e cebolinha verde. Regue com azeite e tempere toda parte superior com sal e pimenta. O acompanhamento é opcional (considerando o admitido supracitado).

2.ª opção: misture a carne com o azeite, o sal e a pimenta (no momento de servir para não interferir na coloração da carne). Coloque sobre a fatia de broa. Cubra com cebola-branca e cebolinha verde. Regue com azeite. O acompanhamento é opcional (considerando o admitido supracitado).

3.ª opção: misture a carne com o azeite, o sal e a pimenta (no momento de servir para não interferir na coloração da carne). Os ingredientes são disponibilizados separados para o cliente montar a seu gosto. O acompanhamento é opcional (considerando o admitido supracitado).

2. A área geográfica delimitada para a indicação de procedência **CARNE DE ONÇA DE CURITIBA**, corresponde à área delimitada do município de Curitiba.

2º OFÍCIO DISTRIBUIDOR  
Registro de Títulos e Documentos  
Registro Civil de Pessoas Jurídicas  
Rua Mal. Deodoro, 320 - Sala 504  
(41) 3225-3905 - Curitiba/PR

12 SET 2022

3º RTD/BJ

470236

3. O uso da indicação de procedência **CARNE DE ONÇA DE CURITIBA** é de adesão espontânea de todos os empreendimentos que atuam no segmento de eventos gastronômicos, restaurantes e similares que atendam aos critérios definidos neste Caderno, nas normas internas do Conselho Regulador e na legislação vigente.

4. Para a qualidade da Carne de Onça é considerado a combinação dos ingredientes, com as opções de preparo e modo de servir.

5. Dos ingredientes de preparação:

**5.1. Broa de Centeio:** pão que apresenta em sua composição centeio e atende a legislação vigente da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa).

**5.2. Carne moída bovina:** patinho ou alcatra, sem nervos e nem gordura, textura com granulidade pequena (não admitido pastosa), coloração avermelhada, proveniente de estabelecimentos que atendam ao sistema de inspeção correlacionado/legislação vigente, sendo adquirida, preparada e consumida no dia ou máximo 2 dias, quando mantida em temperatura constante de refrigeração de 4 °C ou menos. Admitida, quando embalada à vácuo e refrigerada de forma constante e a 4 °C ou menos até 5 dias para preparo e consumo.

**5.3. Cebola-branca:** cortada com faca afiada, sendo admitido diferentes formatos, usualmente picada.

**5.4. Cebolinha Verde:** picada com faca afiada.

**5.5. Azeite de Oliva:** azeite de oliva extravirgem que atenda a legislação vigente do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa).

**5.6. Temperos:** sal e pimenta-do-reino a gosto.

**5.7. Acompanhamentos Opcionais Admitidos:** azeite de oliva extravirgem (que atenda a legislação vigente do Mapa) e mostardas escura e amarela, e molho de pimenta.

6. A produção da Carne de Onça deve ser realizada por estabelecimentos autorizados pelo Conselho Regulador.

2º OFÍCIO DISTRIBUIDOR  
Registro de Títulos e Documentos  
Registro Civil de Pessoas Jurídicas  
Rua Mal. Deodoro, 320 - Sala 504  
(41) 3225-3905 - Curitiba/PR

Página 3

12 SET 2023

7. Em casos de apresentação e degustação da Carne de Onça de Curitiba em eventos pontuais e estratégicos é admitida a preparação por pessoas que representem estabelecimentos localizados na área geográfica delimitada por esta Indicação de Procedência desde que autorizadas pelo Conselho Regulador.

## CAPÍTULO II - DA COMERCIALIZAÇÃO

8. Das normas de comercialização:

8.1. A Carne de Onça é preparada e servida por empreendimentos que atendam a legislação vigente brasileira e atuam no segmento de eventos gastronômicos, restaurantes e similares.

8.2. Estar localizada e exercendo suas atividades no território delimitado pelos limites geopolíticos do município de Curitiba no qual é permitido estar situado tanto em áreas, urbana ou rural, desde que atendendo as legislações oficiais para sua atividade.

8.3. A Carne de Onça deve ser preparada e servida de acordo com a receita básica que a caracteriza e de acordo com os procedimentos tradicionais e/ou atualizados definidos neste Caderno.

8.4. Ser produzida/preparada em infraestrutura adequada para manutenção da segurança dos alimentos e em condições adequadas conforme a legislação brasileira vigente, para tanto é necessário adotar manual e procedimentos de Boas Práticas.

8.5. A Carne de Onça deve ser realizada e apresentada por recursos humanos capacitados e em segurança alimentar.

## CAPÍTULO III - DO CONSELHO REGULADOR

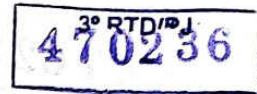
9. A composição e as atribuições do Conselho Regulador estão definidas no Estatuto da Associação dos Amigos da Onça – AAONÇA, ao qual são transcritas em síntese:

I. Compete ao Conselho Regulador a promoção, instituição, gestão e proteção da Indicação de procedência **CARNE DE ONÇA DE CURITIBA**.

II. O Conselho Regulador será constituído por três (03) membros efetivos e dois (02) suplentes eleitos em Assembleia Geral para mandato de 2 (dois) anos, sendo permitida a reeleição.

2º OFÍCIO DISTRIBUIDOR  
Registro de Títulos e Documentos  
Registro Civil de Pessoas Jurídicas  
Rua Mal. Deodoro, 320 - Sala 504  
(41) 3225-3905 - Curitiba/PR

12 SET 2023



III. Em sua primeira reunião o Conselho escolherá o Presidente e o Secretário, entre os seus membros. Os suplentes serão chamados a substituir os efetivos toda vez em que ocorrer vaga ou impedimento destes.

IV. O Conselho Regulador terá sua reunião ordinária a cada bimestre e as reuniões extraordinárias quando convocado pelo Presidente, por qualquer outro de seus membros ou por solicitação.

V. O Conselho Regulador poderá contratar, sob expensas da Associação, e com autorização da Diretoria, auditores e técnicos independentes para lhes assessorar com análises e pareceres.

10. Caberá ao Conselho Regulador conferir o registro dos produtores para emissão dos pareceres favoráveis, desde que estejam em conformidades com o presente Caderno, mediante visita prévia e laudo técnico da unidade de produção, emitido por técnico credenciado pela associação e controle através de visitas periódicas.

11. O Conselho Regulador manterá a lista atualizada dos produtores e seus estabelecimentos.

#### **CAPÍTULO IV – DAS NORMAS PARA PROCEDIMENTOS DE CONTROLE**

12. Dos tipos de controle:

12.1. Controles oficiais: os parâmetros estabelecidos pela legislação vigente.

12.2. Controles internos/autocontroles: realizados pelo Conselho Regulador ou técnicos autorizados por este Conselho.

13. Para credenciamento inicial e monitoramento, o Conselho Regulador avaliará:

13.1. O cumprimento das normas deste Caderno.

13.2. Acompanhamento dos laudos de visitas técnicas, realizadas pelos membros da associação ou por profissional credenciado pela associação.

13.3. Visita inicial de credenciamento e visitas de monitoramento, 2 vezes por ano.

14. Dos Controles do produto:

2º OFÍCIO DISTRIBUIDOR  
Registro de Títulos e Documentos  
Registro Civil de Pessoas Jurídicas  
Rua Mal. Deodoro, 320 - Sala 504  
(41) 3225-3905 - Curitiba/PR

Página 5



12 SET 2023

14.1. O modo de fazer e o produto deverá seguir os padrões de qualidade normalizados por este Caderno.

14.2. Os produtores, além do cumprimento das normas deste Caderno e correlatas, deverão zelar pelo cumprimento da legislação referente as instalações, processo de produção, higiene e saúde no município de Curitiba, para garantia da segurança dos alimentos.

14.3. Caberá ao Conselho Regulador a aplicação das sanções, no caso de não cumprimento deste Caderno.

15. Das avaliações do Conselho Regulador:

15.1. Da qualidade do produto conforme estabelecido neste Caderno.

15.2. Da conformidade do produto considerando os ingredientes e a apresentação conforme estabelecido neste Caderno.

15.3 Da conformidade do estabelecimento considerando o atendimento à legislação vigente relacionada ao município de Curitiba.

15.4. Das planilhas **semestrais** de controle da produção, para verificação da coerência dos dados informados, em relação aos ingredientes e volume de vendas.

15.5. Dos pareceres técnicos das visitas, visando o credenciamento e monitoramento do cumprimento deste Caderno.

## CAPÍTULO V - DO NOME GEOGRÁFICO

16. Todos os produtores estabelecidos na área geográfica, que cumprirem com o disposto neste Caderno e nas demais resoluções internas, devidamente aprovados, poderão usar e dispor do nome geográfico reconhecido **CARNE DE ONÇA DE CURITIBA**, assim como o direito a menção "indicação de procedência", em seu estabelecimento e em material de apresentação, publicidade e propaganda.

17. A menção ou referência à **IP CARNE DE ONÇA DE CURITIBA** não pode ser abusiva ou em contribuição para a diluição ou enfraquecimento da sua força distintiva, ou signifique um aproveitamento desta.

2º OFÍCIO DISTRIBUIDOR  
Registro de Títulos e Documentos  
Registro Civil de Pessoas Jurídicas  
Rua Mal. Deodoro, 320 - Sala 504  
(41) 3225-3905 - Curitiba/PP

12 SET 2023



## **CAPÍTULO VI - DOS DIREITOS E DEVERES**

### **18. São direitos dos produtores:**

- 18.1.** O uso do nome geográfico reconhecido: **CARNE DE ONÇA DE CURITIBA.**
- 18.2.** O direito do uso a menção "indicação de procedência".
- 18.3.** Observar e zelar pelo cumprimento das normas do presente Caderno.
- 18.4.** Observar e fiscalizar as medidas adotadas pela Associação dos Amigos da Onça – AAONÇA.
- 18.5.** Acompanhar os procedimentos periódicos de avaliação de produtos.
- 18.6.** Propor medidas de melhoramento deste Caderno.
- 18.7.** Impedir terceiros do uso indevido da **IP CARNE DE ONÇA DE CURITIBA.**

### **19. São deveres dos produtores:**

- 19.1.** Zelar pela imagem da **IP CARNE DE ONÇA DE CURITIBA.**
- 19.2.** Observar e adotar as medidas necessárias para o cumprimento das normas deste Caderno.
- 19.3.** Prestar as informações cadastrais.
- 19.4.** Adotar as medidas necessárias ao controle da produção por parte da AAONÇA e das demais legislações em vigor.
- 19.5.** Manter a produção e o estabelecimento em obediência às normas de segurança, higiene, sanitárias e outras, permitindo um controle fácil e eficiente.
- 19.6.** Permitir o livre acesso aos estabelecimentos para o cumprimento e fiscalização das normas deste Caderno.
- 19.7.** Pagar as taxas estabelecidas nas normas internas da AAONÇA para fiscalização e controle.

## **CAPÍTULO VII - DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES**

### **20. São consideradas infrações:**

- 20.1.** O não cumprimento das normas de produção e comercialização.

2º OFÍCIO DISTRIBUIDOR  
Registro de Títulos e Documentos  
Registro Civil de Pessoas Jurídicas  
Rua Mal. Deodoro, 320 - Sala 504  
(41) 3225-3905 - Curitiba/PR

Página 7



12 SET 2023

20.2. A Carne de Onça fora dos padrões estabelecidos pelo presente Caderno.

21. São consideradas penalidades:

21.1. Advertência por escrito.

21.2. Multa.

21.3. Suspensão temporária como participante da IP.

21.4. Cassação como participante da IP.

21.5. Serão considerados descumprimentos mediante a ocorrência de reclamações, pareceres contrários de auditorias realizadas, prazos de correção não atendidos, fraude as normas aqui dispostas e a legislação em vigor.

22. A pena de advertência será imposta somente a infratores primários, quando não observadas as normas presentes deste Caderno; desde que não afetem qualquer etapa do processo de produção.

23. A pena de multa será imposta a infratores reincidentes, quando não observadas as normas presentes deste Caderno; desde que não afetem qualquer etapa do processo de produção.

23.1. A multa será estipulada em UFIR pelo Conselho Regulador, com aprovação em Assembleia e registro em Ata própria.

24. A pena de suspensão temporária do direito de concorrer a designação da **IP CARNE DE ONÇA DE CURITIBA** ocorrerá quando o produtor estiver comercializando produto afetado por uma das etapas de produção, conforme as disposições deste Caderno.

24.1. A pena de suspensão temporária será de um ano.

24.2. Havendo reincidência a pena de suspensão temporária será de dois anos.

25. A pena de cassação ocorrerá nos casos de situações de fraude, alteração ou adulteração do processo de produção, do produto ou de informações técnicas.

2º OFÍCIO DISTRIBUIDOR  
Registro de Títulos e Documentos  
Registro Civil de Pessoas Jurídicas  
Rua Mal. Deodoro, 320 - Sala 504  
(41) 3225-3905 - Curitiba/PR

Página 8

12 SET 2023



**25.1.** A cassação implicará na apreensão e destruição de todo o material e documentação que contenha a designação **IP CARNE DE ONÇA DE CURITIBA** sem direito a qualquer ressarcimento ou indenização.

**25.2.** Quando cassado o direito de uso o produtor se obriga a retirar do mercado, num prazo de 10 dias, todo o produto e material com designação **IP CARNE DE ONÇA DE CURITIBA**. Não o fazendo, caberá ao Conselho Regulador tomar as medidas necessárias, respondendo o produtor pelas perdas e danos.

**25.3.** A reintegração do produtor para concorrer ao uso da IP somente ocorrerá mediante fim de processo de responsabilidade administrativo, civil e penal.

**26.** O processo administrativo referente a infrações e penalidades será definido através de resolução interna do Conselho Regulador, respeitando o direito de ampla defesa.

**27.** O uso da designação **IP CARNE DE ONÇA DE CURITIBA** fora das normas deste Caderno implicará em responsabilidade civil e penal.

## **CAPÍTULO VIII – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

**28.** Dos Princípios da **IP CARNE DE ONÇA DE CURITIBA**:

**28.1.** Para qualquer normativa não citada neste Caderno, deverão ser adotadas as normas e orientações emanadas pelos órgãos oficiais e outros pertinentes.

**28.2.** Este Caderno pode ser modificado a qualquer momento desde que as propostas sejam submetidas e aprovadas pela Assembleia Geral.

**29.** O Conselho Regulador poderá emitir pareceres e adotar medidas de caráter excepcionais e transitórias, para:

**29.1.** Questões não previstas neste Caderno, que deverão ser ratificadas pela Assembleia Geral.

**29.2.** Viabilidade da implementação e gestão da **IP CARNE DE ONÇA DE CURITIBA**.

**2º OFÍCIO DISTRIBUIDOR**  
Registro de Títulos e Documentos  
Registro Civil de Pessoas Jurídicas  
Rua Mal. Deodoro, 320 - Sala 504  
(41) 3225-3905 - Curitiba/PR

Página 9

3º RTD/J  
470236

12 SET 2023

30. O presente Caderno entrará em vigor após sua aprovação em Assembleia geral convocada para este fim, pendente de posterior reconhecimento do INPI em relação à IP CARNE DE ONÇA DE CURITIBA.

SERGIO LUIZ MEDEIROS  
Presidente da AAONÇA



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

Eniete Eliana Scheffer Nicz - Titular  
E-mail: terceirosrtd@hotmail.com



Selo: SFTD4.xvfv4.jCzNo-pw74u.1314q

Apontado sob nº 471605 do protocolo "72" em data de 08/08/2023  
Registrado e Digitalizado sob nº 470236

Curitiba, 12 de Setembro de 2023

Substituto: MARCOS AURELIO PERESSUTI

Emolumentos: EMOLUMENTOS[VRC 300,00]: R\$ 77,80, FUNREJUS: R\$ 10,56, ISS: R\$ 2,95, FUNDEP: R\$ 3,69, FUNARPEN: R\$ 6,50, MICROF./DIGITALIZAÇÃO[VRC 3,00]: R\$ 7,40, Total = R\$ 104,90