



# **CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA IP BARREADO DO LITORAL DO PARANÁ**

## **SUMÁRIO**

**CAPÍTULO I - O PRODUTO BARREADO**

**CAPÍTULO II - DA COMERCIALIZAÇÃO**

**CAPÍTULO III - DO CONSELHO REGULADOR**

**CAPÍTULO IV - NORMAS PARA PROCEDIMENTOS DE CONTROLE**

**CAPÍTULO V - DO NOME GEOGRÁFICO**

**CAPÍTULO VI - DOS DIREITOS E DEVERES**

**CAPÍTULO VII - DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES**

**CAPÍTULO VIII - DISPOSIÇÕES GERAIS**



## CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA IP BARREADO DO LITORAL DO PARANÁ

A Associação de Restaurantes e Similares de Morretes e Região – ARSIMER, institui o presente Caderno de Especificações Técnicas, (doravante denominado Caderno), visando a implementação, gestão, controle e defesa da Indicação de Procedência para o produto **BARREADO DO LITORAL DO PARANÁ**.

O Caderno tem o objetivo a assegurar os padrões de qualidade, tradição e territorialidade do produto **BARREADO DO LITORAL DO PARANÁ**.

O nome geográfico para o produto **BARREADO** é o **LITORAL DO PARANÁ**

### CAPÍTULO I – DO PRODUTO BARREADO

1. O produto Barreado é uma iguaria feita a partir do longo cozimento da carne bovina que se finaliza apenas no momento de servir ao cliente. No momento da degustação acrescenta-se a Farinha de Mandioca em proporção adequada com o caldo fervente. Esta mistura – o escaldar da farinha – cria um pirão que acrescido de mais caldo, de acordo com a preferência, confere a elaboração final e completa do Barreado. Considerando os ingredientes, os modos de preparo, o tempo e ritmo de cozimento, todos compõem fatores importantes na degustação do Barreado. Contudo, um ponto primordial para sua degustação de acordo com as tradições é preservar e garantir o correto escaldar da Farinha de Mandioca. A base do cozido é composta por carne bovina classificada como dura (ou de segunda), acrescido de cebola, toucinho ou bacon, cominho, folhas de loro e outros temperos. Todos os ingredientes são postos em panela de barro ou metal. A tampa é vedada à panela através de uma massa de farinha de mandioca umedecida em água. Primeiramente em fogo alto, seja em fogão a lenha ou a gás, para abrir fervura. Depois em fogo brando a panela fica sob calor no mínimo por 8 horas, sendo que sua abertura se dará com o mínimo de 12h a partir da vedação inicial com a farinha. Após a abertura, o produto é fervido novamente para permitir o escaldar da farinha de mandioca já no prato fundo do cliente. No momento da degustação acrescenta-se a farinha de mandioca em proporção adequada com



o caldo fervente. Esta mistura - com o escaldar da farinha - cria um pirão que acrescido de mais caldo, de acordo com a preferência, confere a elaboração final e completa do Barreado.

**2.** A área geográfica delimitada para a indicação de procedência **BARREADO DO LITORAL DO PARANÁ**, corresponde à área delimitada dos municípios de **Antonina, Morretes e Paranaguá**.

**3.** O uso da indicação de procedência **BARREADO DO LITORAL DO PARANÁ** é de adesão espontânea de todos os restaurantes ou similares que atendam aos critérios definidos neste Caderno, nas normas internas do Conselho Regulador e na legislação vigente.

**4.** Para a qualidade do Barreado é considerado a combinação dos ingredientes, com o modo de preparo, o tempo e ritmo de cozimento e o serviço à mesa.

**5.** Dos ingredientes de preparação e à mesa

**5.1.** O cozido de carne:

**a.** As carnes permitidas para o Barreado são classificadas como carnes dura ou de segunda: músculo dianteiro, músculo traseiro, paleta, acém, lombo agulha e peito.

**b.** Outros ingredientes obrigatórios: o cominho, folhas de loro, toucinho cru e/ou bacon.

**5.2.** À mesa, são acompanhamentos obrigatórios para o Barreado: a farinha de mandioca seca preferencialmente do Litoral do Paraná e banana preferencialmente *in natura*.

**5.3.** A cachaça, preferencialmente produzida em Morretes e a pimenta, são acompanhamentos do Barreado. Estes podem estar disponíveis à mesa do cliente ou no espaço geral do estabelecimento.

**5.4.** A Farinha de Mandioca apropriada ao Barreado apresenta uma concentração maior de goma, substância presente na mandioca que no processo de fabricação da farinha deve ser preservada. Para tanto, limita-se a prensagem da massa e não se faz a lavagem posterior. Tradicionalmente, este processo produtivo está presente na maioria das agroindústrias de Farinha de Mandioca do litoral do Paraná.

**6.** Dos Utensílios



**6.1.** Para a preparação do cozido de carne, o uso da panela de barro é preferível, pois se caracteriza como o instrumento mais tradicional. Contudo, também é permitido outros sistemas de produção mais atuais, como por exemplo, a panela de ferro ou de alumínio.

**6.2.** É permitido o uso de outros ingredientes, como farinha de trigo, em conjunto com a farinha de mandioca e água, para obter uma maior liga para a vedação da panela para o cozimento do Barreado.

**6.3.** É vetado o uso da panela de pressão industrial ou similar a fim de elevar a temperatura e reduzir o tempo de cozimento.

## **7. Dos métodos**

**7.1.** Todos os ingredientes são postos na panela aquecida, em camadas, e acrescenta-se água.

**7.2.** Independente do sistema de produção, a panela e a tampa devem ser vedadas manualmente em suas bordas, uma contra a outra, com uma massa/goma de farinha de mandioca – processo de barrear.

**7.3.** A panela fechada e barreada é levada ao fogo forte até abrir fervura. Após a fervura, a intensidade do fogo é reduzida permanecendo aquecida no mínimo por 8 horas.

**7.4.** A panela lacrada – barreada, deve ser assim mantida até o momento de servir.

**7.5.** A panela poderá ser aberta após o mínimo de 12 horas e máximo de 24 horas, considerados desde o fechamento inicial da panela.

**7.6.** O produto deve ser novamente aquecido em estado de fervura para ser servido.

## **8. Do produto na mesa.**

**8.1.** A degustação do Barreado, de acordo com as tradições, tem no seu momento de servir uma etapa imprescindível, que é o correto esquentar da farinha de mandioca que forma um pirão. Assim, são elementos chaves para a finalização do Barreado: a qualidade/classificação da farinha de mandioca, a alta temperatura do caldo do cozido de carne e a proporção adequada de ambos no prato para se fazer a mistura. O estabelecimento deve reservar um papel de destaque para a iguaria, mesmo que outros pratos ou acompanhamentos sejam oferecidos pelo estabelecimento.



**8.2.** Independente das características de cada cardápio trabalhado pelo estabelecimento, o Barreado deve ser o prato principal a ser servido ao cliente à mesa.

**8.3.** O elemento fundamental neste momento do processo da produção é garantir o correto escaldar da farinha de mandioca.

**8.4.** A produção do Barreado deve ser realizado pelo mesmo estabelecimento.

**8.5.** O Barreado pode ser ofertado nos estabelecimentos de duas formas:

**a.** O cliente recebe pronto da cozinha o Barreado completo, isto é, com a farinha de mandioca escaldada.

**b.** O Barreado é colocado à mesa em cumbuca, em temperatura fervente, e será demonstrada, pelo auxiliar de serviço (garçom), a preparação do pirão com a farinha de mandioca. À mesa, o Barreado deve ser preparado e servido em prato fundo.

## **CAPÍTULO II - DA COMERCIALIZAÇÃO**

**9.** Das normas de comercialização

**9.1.** O Barreado deve ser oferecido por empresas do setor de restaurantes ou similares formalizadas conforme a legislação brasileira.

**9.2.** Estar localizada e exercendo suas atividades no território delimitado pelos limites geopolíticos dos municípios de **Antonina, Morretes e Paranaguá**, no qual é permitido estar situado tanto em áreas urbana ou rural, desde que atendendo as legislações oficiais para sua atividade.

**9.3.** O Barreado deve ser preparado e servido de acordo com a receita básica que o caracteriza e de acordo com os procedimentos tradicionais e/ou atualizados definidos neste Caderno.

**9.4.** Ser produzido/preparado em infraestrutura adequada para manutenção da segurança alimentar e em condições adequadas conforme a legislação brasileira vigente, para tanto é necessário adotar o manual e os procedimentos de Boas Práticas.

**9.5.** O Barreado deve ser realizado por recursos humanos capacitados e em segurança alimentar.

5  
G



### CAPÍTULO III - DO CONSELHO REGULADOR

10. A composição e atribuições do Conselho Regulador estão definidas no Estatuto da ARSIMER, ao qual são transcritas em síntese:

I. Compete ao Conselho Regulador a promoção, instituição, gestão e proteção da Indicação de procedência **BARREADO DO LITORAL DO PARANÁ**.

II. O Conselho Regulador será constituído por 3 (três) membros efetivos e 3 (três suplentes eleitos para mandato de 3 (três) anos, eleitos pela Assembleia Geral, sendo também permitida a reeleição.

III. Em sua primeira reunião o Conselho escolherá o Diretor Presidente e o Secretário, entre os seus membros.

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.

VI. O Conselho Regulador poderá contratar, sob expensas da Associação, e com autorização do Conselho Diretor, auditores independentes para lhes assessorar com análises e pareceres.

11. Caberá ao Conselho Regulador conferir o registro dos produtores para emissão dos Certificados, desde que os mesmos 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.

12.. O Conselho Regulador manterá a lista atualizada dos produtores.

### CAPÍTULO IV - NORMAS PARA PROCEDIMENTOS DE CONTROLE

13. Dos tipos de controle

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

13.2. Controles internos/autocontroles: Realizados pela **ARSIMER**.

Handwritten signature or initials.



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

14.1. O cumprimento das normas deste Caderno.

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

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

15. Dos Controles do produto:

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

15.2. 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 Paraná, para garantia da segurança alimentar e padrão de qualidade do produto.

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

16. Das avaliações do Conselho Regulador

16.1. Serão realizadas avaliações da qualidade e das quantidades comercializadas do produto.

16.2. Da conformidade do produto através dos ingredientes e apresentação.

16.3. Das planilhas **semestrais** de controle da produção, para verificação da coerência dos dados informados, em relação aos ingredientes, clientela e produtividade.

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

## **CAPÍTULO V - DO NOME GEOGRÁFICO**

17. Todos os produtores estabelecidos dentro da área geográfica, que cumprirem com o disposto neste Caderno e nas demais resoluções internas, devidamente aprovados, poderão usar e dispor do nome geográfico reconhecido **BARREADO DO LITORAL DO PARANÁ**, assim



como o direito a menção “indicação de procedência”, em seu estabelecimento e em material de apresentação, publicidade e propaganda.

18. A menção ou referência à **IP BARREADO DO LITORAL DO PARANÁ** não pode ser abusiva ou em contribuição para a diluição ou enfraquecimento da sua força distintiva, ou signifique um aproveitamento desta.

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

19. São direitos dos produtores:

- 19.1. O uso do nome geográfico reconhecido: **BARREADO DO LITORAL DO PARANÁ**.
- 19.2. O direito do uso a menção “indicação de procedência”.
- 19.3. Observar e zelar pelo cumprimento das normas do presente Caderno.
- 19.4. Observar e fiscalizar as medidas adotadas pela **ARSIMER**.
- 19.5. Acompanhar os procedimentos periódicos de avaliação de produtos.
- 19.6. Propor medidas de melhoramento deste Caderno.
- 19.7. Impedir terceiros do uso indevido da **IP BARREADO DO LITORAL DO PARANÁ**, independente da defesa conferida pela **ARSIMER**.

20. São deveres dos produtores:

- 20.1. Zelar pela imagem da **IP BARREADO DO LITORAL DO PARANÁ**.
- 20.2. Observar e adotar as medidas necessárias para o cumprimento das normas deste Caderno.
- 20.3. Prestar as informações cadastrais.
- 20.4. Adotar as medidas necessárias ao controle da produção por parte da **ARSIMER** e das demais legislações em vigor.
- 20.5. Manter a produção e o estabelecimento em obediência as normas de segurança, higiene, sanitárias e outras, permitindo um controle fácil e eficiente.
- 20.6. Permitir o livre acesso aos estabelecimentos para o cumprimento e fiscalização das normas deste Caderno.

8  
C





**20.7.** Pagar as taxas e emolumentos estabelecidos nas normas internas da **ARSIMER** para fiscalização e controle, que deverão obedecer ao princípio do custo-benefício.

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

**21.** São consideradas infrações

**21.1.** O não cumprimento das normas de produção e comercialização.

**21.2.** O Barreado fora dos padrões estabelecidos pelo presente Caderno.

**22.** São consideradas penalidades:

**22.1.** Advertência por escrito.

**22.2.** Multa.

**22.3.** Suspensão temporária como participante da IP.

**22.4.** Cassação como participante da IP.

**22.5.** 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.

**23.** 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.

**24.** 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.

**24.1.** A multa será estipulada em UFIR pelo Conselho Regulador, com aprovação em Assembleia e registrado em Ata própria.

*9*



25. A pena de suspensão temporária do direito de concorrer a designação da IP **BARREADO DO LITORAL DO PARANÁ** dar-se a quando o produtor estiver comercializando produto afetado por uma das etapas de produção, conforme as disposições deste Caderno.

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

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

26. A pena de cassação ocorrerá nos casos de situações de fraude, alteração ou adulteração do processo de produção, do produto ou certificado.

26.1. A cassação implicará na apreensão e destruição de todo o material e documentação que contenha a designação **BARREADO DO LITORAL DO PARANÁ** sem direito de qualquer ressarcimento ou indenização.

26.2. Quando cassado o direito de uso da designação o produtor se obriga a retirar do mercado, num prazo de 10 dias, todo o produto e material com a designação **IP BARREADO DO LITORAL DO PARANÁ**. Não o fazendo, caberá ao Conselho Regulador tomar as medidas necessárias, respondendo o produtor pelas perdas e danos.

26.3. A reintegração do produtor para concorrer ao uso da IP somente se dará mediante ao fim de processo de responsabilidade administrativo, civil e ou penal.

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

28. O uso da designação da IP **BAREADO DO LITORAL DO PARANÁ** fora das normas deste Caderno e sem prejuízo do mesmo, implicará em responsabilidade civil e penal.

## **CAPÍTULO VIII - DISPOSIÇÕES GERAIS**

29. Dos Princípios da IP **BARREADO DO LITORAL DO PARANÁ**

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

10



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

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

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

30.2. Viabilidade da implementação e gestão da Indicação de Procedência **BARREADO DO LITORAL DO PARANÁ**.

31. O presente Caderno entrará em vigor após a sua aprovação em Assembleia geral convocada para este fim, pendente de posterior reconhecimento do INPI da Indicação de Procedência **BARREADO DO LITORAL DO PARANÁ**.

<p><b>REGISTRO DE PESSOAS JURIDICAS</b> Comarca de Morretes-PR Rua Ricardo de Lemos, 147 - Centro Fone: 41 3462-1507 - E-mail: cr.morretes@hotmail.com SELO Nº <b>F829Mmrqd4dft354Lfq2Eb7CR</b> Consulte em <a href="http://horus.funarpen.com.br/consulta">http://horus.funarpen.com.br/consulta</a> PROTOCOLADO SOB Nº <b>6.025</b> REGISTRADO Nº <b>3.083</b> ARQUIVO Nº <b>152</b> Morretes-PR, 07 de junho de 2022. <i>Ivone Pazinato Wistuba</i> Oficial Designada</p> <p>Emolumentos: R\$24,60(VRC 300,00), Funrejus: R\$9,92, ISSQN: R\$1,23, FUNDEP: R\$1,23, Selo: R\$1,50, Distribuidor: R\$17,22, Diligência: Não incide, Fotocópia: R\$8,14, Microfilme: R\$0,74. Total: R\$64,58</p> <p><b>DOCUMENTO REGISTRADO POR MEIO ELETRÔNICO</b></p>
---