



CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA “PALMEIRA” PARA O PÃO NO BAFO

Associação dos Produtores de Pão no Bafo de Palmeira (APAFO)

Paraná – Brasil

2026



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 Pão no Bafo de Palmeira (APAFO)

Rua XV de Novembro, 761.

Município de Palmeira, Estado do Paraná.

CEP: 84130-000

CNPJ: 59.151.093/0001-06

DIRETOR PRESIDENTE

Rosane Radecki de Oliveira

DIRETOR VICE-PRESIDENTE

Priscila Junqueira Smaka Sawatzky

DIRETOR ADMINISTRATIVO

Rosemari Schweigert Schuebel

DIRETOR FINANCEIRO

Marilene Heggeler da Silva

CONSELHO FISCAL

Noemi Terezinha Gorte Nolevaiko

Mohamad Fathallah Hajar Neto

Giovanna D Aquino Smaka

CONSELHO REGULADOR DA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

Mohamad Fathallah Hajar Neto

Marilene Heggeler da Silva

Priscila Junqueira Smaka Sawatzky

Rosemari Schweigert Schuebel

Instituições apoiadoras da IG Palmeira para o Pão no Bafo:

Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas – SEBRAE

Prefeitura Municipal de Palmeira



CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA "PALMEIRA" PARA O PÃO NO BAFO

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 Pão no Bafo, produzido no município de Palmeira, no Estado do Paraná.

Art. 2º - Da Descrição das Qualidades e/ou Características do Produto Pão no Bafo da Indicação de Procedência "PALMEIRA"

O produto da Indicação de Procedência "PALMEIRA" é o tradicional Pão no Bafo, uma receita típica do município de Palmeira, originada pelos imigrantes russo-alemães. Criado para sustentar o árduo trabalho no campo, o prato foi transmitido de geração em geração, preservando fielmente seu modo de preparo.

Com o passar do tempo, o Pão no Bafo conquistou o paladar de pessoas de diferentes origens, ultrapassando as fronteiras das famílias descendentes desses imigrantes. Esse reconhecimento consolidou Palmeira como um centro de referência na produção e na oferta desse prato emblemático.

Sua preparação é única e tradicional, que combina camadas de carne de porco e repolho ou couve com uma massa de pão cozida no vapor da carne, tudo na mesma panela. Esse método de cozimento do pão no vapor e a montagem característica em camadas garantem um sabor inconfundível e uma textura singular.

O nome "Pão no Bafo", é exclusivo de Palmeira, reforçando a identidade local desse patrimônio cultural imaterial, oficialmente reconhecido por meio do Decreto Municipal nº9859, de 26 de agosto de 2015.



Art. 3º – Da Descrição do Processo de Produção do Pão no Bafo

O Pão no Bafo da Indicação de Procedência “PALMEIRA” deverá ser produzido de forma artesanal, fundamentado no saber-fazer tradicional reconhecido como patrimônio cultural imaterial do município, respeitando as boas práticas de produção e os parâmetros técnicos definidos neste artigo.

O processo produtivo caracteriza-se pela cocção conjunta de carne suína, vegetal e massa de pão em recipiente fechado, utilizando exclusivamente o vapor gerado no próprio preparo, constituindo elemento essencial de tipicidade do produto, sendo vedada qualquer técnica que altere esse princípio.



Inicia-se pela etapa de preparação da massa de pão, que deverá ser realizada a partir da combinação de farinha de trigo, fermento biológico, líquido (água e/ou leite), gordura e sal, podendo incluir ovos e pequenas quantidades de açúcar. Os ingredientes devem ser misturados até a formação de uma massa homogênea, sendo esta submetida à sova até atingir consistência lisa e elástica,

admitindo-se ajustes na proporção de líquidos ou farinha conforme necessário para obtenção do ponto adequado.



Após a mistura e sova, a massa deverá permanecer em repouso para fermentação de aproximadamente 60 minutos, até apresentar crescimento visível e desenvolvimento de estrutura leve e aerada, podendo esse tempo variar de acordo com as condições ambientais e o método adotado por cada produtor.



Concluída a fermentação, a massa deverá ser dividida e modelada em porções individuais de formato arredondado com peso entre 30 gramas e 150 gramas, com dimensões uniformes dentro de cada preparo, sendo admitida nova etapa de descanso mínimo de 15 minutos antes da cocção. A massa deverá apresentar características adequadas para cocção por vapor, garantindo, ao final do

preparo, pães macios, de textura leve e sem formação de crosta rígida, em conformidade com o padrão tradicional do Pão no Bafo de Palmeira.



Paralelamente a etapa de descanso do pão, inicia-se o refogado da carne suína, utilizando cortes frescos e/ou defumados, admitindo-se prioritariamente costela in natura e/ou defumada (na proporção mínima de 75%) e/ou outros cortes suínos como lombo, bisteca, pernil, embutidos ou outros defumados (toucinho defumado, linguiça defumada, bacon, etc). A carne deverá ser submetida à

cocção inicial até douramento, com posterior adição de sal e opcionalmente ingredientes aromáticos tais como cebola e alho.



A cocção deverá prosseguir com adição de água seguido do acréscimo de camada vegetal. O componente vegetal a ser acrescentado na montagem, deverá ser composto exclusivamente por repolho ou couve, dispostos sobre a carne sem mistura, formando uma camada intermediária que contribui para a geração de vapor e para a identidade do produto.



A montagem deverá ocorrer obrigatoriamente em panela, iniciando-se com a base de carne, seguida da camada vegetal e finalizada com a disposição das porções de no mínimo 4 pãezinhos sobre o conjunto, sem contato direto com o líquido. Os pães são obrigatoriamente cozidos no vapor e devem preencher, através de camada única, a circunferência total da panela.

É expressamente vedado o uso de forno convencional, micro-ondas e panela de pressão com interferência no processo tradicional ou qualquer técnica que descaracterize o método.

O produto final deverá apresentar estrutura em camadas, com pães macios, sem recheio, textura aerada e úmida característica da cocção a vapor, associados à carne suína e ao vegetal, formando uma preparação integrada.



Para comercialização, inclusive na forma congelada, o produto deverá manter integralmente as características descritas, devendo ser acompanhado de instruções que garantam o preparo conforme o método tradicional em panela.



Tabela Técnica de Parâmetros do Processo Produtivo do Pão no Bafo

Elemento	Descrição Técnica	Parâmetro Mínimo	Parâmetro Máximo	Observações Técnicas
Massa				
Farinha de trigo	Base da massa	15%	35%	Referente ao peso total do prato
Fermento biológico	Agente de crescimento	2%	8%	Sobre o peso da farinha
Líquido da massa	Água ou leite	Suficiente	Suficiente	Para dar ponto à massa
Gordura (óleo/banha)	Estrutura da massa	2%	10%	Sobre o peso da farinha
Ovos	Enriquecimento da massa	0%	10%	Opcional
Açúcar	Ativação do fermento	0%	5%	Opcional
Tempo de fermentação	Crescimento da massa	60 min	120 min	Até dobrar de volume
Elemento	Descrição Técnica	Parâmetro Mínimo	Parâmetro Máximo	Observações Técnicas
Carne suína (base)	Prioritariamente costela in natura e/ou defumada	75%	100%	Vedado uso de miúdos, couro e órgãos
Derivados de carne suína	Lombo, bisteca, pernil, embutidos ou outros defumados como toucinho defumado, linguiça defumada, bacon, etc. como complemento de sabor	0%	25%	Opcional
Vegetal (repolho ou couve)	Camada intermediária	10%	30%	Uso exclusivo de um tipo por preparo
Montagem e Cozimento do Prato				
Montagem em camadas	Carne + vegetal + massa	Obrigatório	—	Elemento essencial da IG
Tipo de recipiente	Panela com tampa	Obrigatório	—	Preferencialmente fundo espesso
Método de cocção	Vapor	Obrigatório	—	Vedado forno convencional, micro-ondas e panela de pressão
Tempo de cocção final	Cozimento em panela	45 min	90 min	Dependente do volume



Art. 4 ° - Do Substituto Processual da Indicação de Procedência "PALMEIRA" para o Pão no Bafo

A Indicação de Procedência "PALMEIRA" para o Pão no Bafo tem como substituto processual junto ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial – INPI a Associação dos Produtores de Pão no Bafo de Palmeira (APAFO), 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 Rua XV de Novembro, 761, no município de Palmeira, Estado do Paraná, CEP: 84130-000, inscrita no CNPJ nº 59.151.093/0001-06. É de responsabilidade da APAFO, na qualidade de substituto processual da indicação geográfica junto ao INPI, manter banco de dados gerais de informações dos processos produtivos do Pão no Bafo reconhecidos formalmente com a Indicação Geográfica na modalidade Indicação de Procedência, 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 Pão no Bafo de Palmeira (APAFO) cujas funções, atribuições e funcionamento estão descritas neste caderno.

Art. 5° - Dos Objetivos da Entidade Representativa dos Produtores

No desenvolvimento de suas atividades, a APAFO, entidade representativa dos produtores e substituta processual junto ao INPI para a Indicação de Procedência "PALMEIRA" para o Pão no Bafo, observará os princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, economicidade e da eficiência, tendo por objetivos organizar e desenvolver a cadeia produtiva do Pão no Bafo da sua área de abrangência e representar os interesses dos produtores do Pão no Bafo de Palmeira. A APAFO tem por finalidade:

- A. Promover o desenvolvimento da produção de pão no bafo 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 dos produtos.
- D. Executar ações de natureza assistencial e filantrópica para a comunidade em geral, bem como iniciativas visando a proteção ao meio ambiente e proteção animal;
- E. Organizar a compra de insumos, equipamentos, veículos e máquinas, necessárias à atividade da produção do pão no bafo;
- F. 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;
- G. Representar a classe dos produtores de pão no bafo em reivindicações junto aos poderes;
- H. Receber e aplicar recursos de qualquer espécie ou natureza destinada à produção de pão no bafo;
- I. Colaborar com os poderes públicos, conselhos, comissões entidades dando-lhe conhecimento dos problemas da produção de pão no bafo e pleiteando as respectivas soluções;
- J. 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;
- K. Preservar, disseminar, proteger a Indicação Geográfica do Pão no Bafo de Palmeira e prestar outros serviços relacionados, sendo responsável pela defesa de produtos registrados, sua qualidade e procedência;
- L. Estabelecer o Caderno de Especificações Técnicas e organizar estrutura de controle para a autorregulação da Indicação Geográfica;
- M. Preservar e proteger a Indicação Geográfica da região delimitada pela Indicação Geográfica do Pão no Bafo de Palmeira;



- N. 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;
- O. 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;
- P. Reivindicar e manter, conforme os interesses dos associados, equipamentos sócio comunitários;
- Q. Manter intercâmbio técnico e científico com entidades, institutos, universidades, estimulando o intercâmbio e o progresso nacional da produção de pão no bafo;
- R. Incentivar a pesquisa e promover ações para a garantia da continuidade da notoriedade do produto pão no bafo na região;
- S. Promover e desenvolver projetos em campos experimentais, visando resultados que demonstrem a viabilidade de tais técnicas e/ou experimentos aplicáveis nas propriedades, a fim de promover o desenvolvimento da família rural;
- T. Criar em seu quadro social atividades que proporcionem a exploração das atividades com respeito e preservação do meio ambiente.

Art. 6º - Das Pessoas Autorizadas a Utilizar a Indicação de Procedência "PALMEIRA" para o Pão no Bafo

Estão autorizados ao uso da Indicação de Procedência "PALMEIRA" para o Pão no Bafo 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. 7º - Da Delimitação da Área de Produção

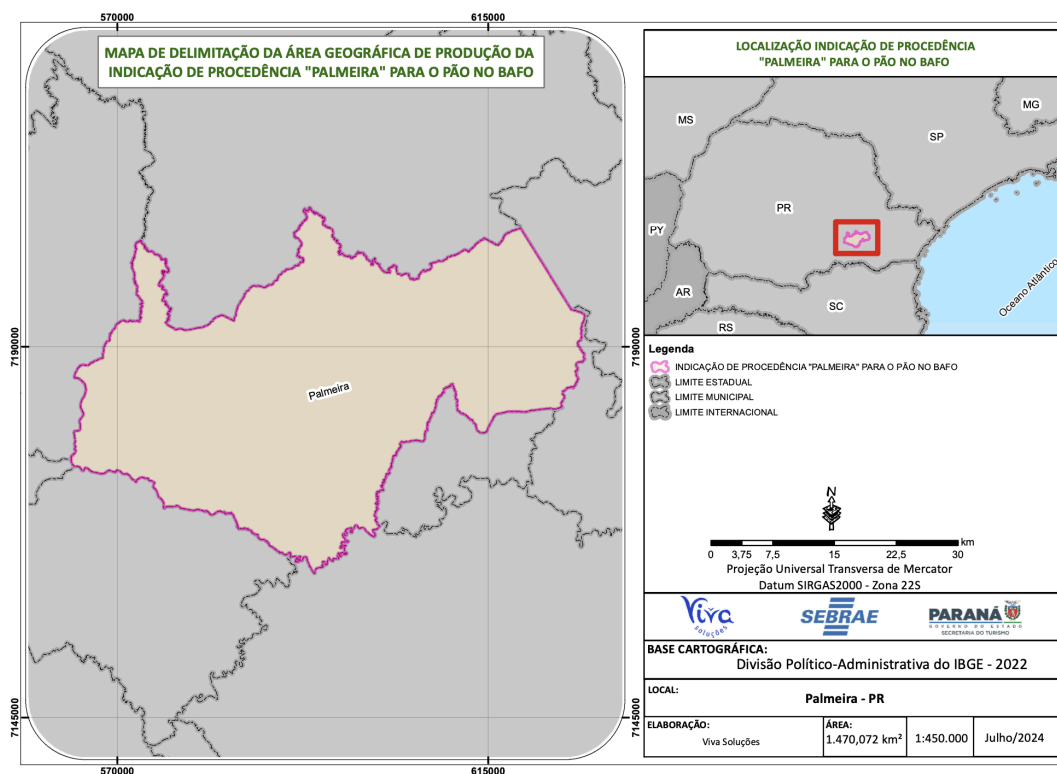


Figura 01 – Área Geográfica de produção delimitada para a Indicação de Procedência "PALMEIRA" para o Pão no Bafo.

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

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. 8º - Representação Gráfica e Figurativa da Indicação de Procedência "PALMEIRA" para o Pão no Bafo

A representação gráfica e figurativa da Indicação de Procedência "PALMEIRA" para o Pão no Bafo, com distintivo gráfico do tipo misto, de titularidade dos produtores



estabelecidos no território delimitado e coordenada pelo Conselho Regulador da Associação dos Produtores de Pão no Bafo de Palmeira (APAFO) está assim definida:



Figura 02 - Representação gráfica da IG a ser aplicada para os padrões de comercialização do Pão no Bafo.

Art. 9 ° - 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 Pão no Bafo, cuja produção seja localizada na área geográfica delimitada de produção e que cumpram na íntegra o presente Caderno de Especificações Técnicas.

Os produtores associados e não associados da Associação dos Produtores de Pão no Bafo de Palmeira (APAFO) somente receberão a aprovação para o uso da Indicação de Procedência "PALMEIRA" para o Pão no Bafo mediante a comprovação do cumprimento das condições e requisitos estabelecidos neste Caderno de Especificações Técnicas da Indicação de Procedência "PALMEIRA" para o Pão no Bafo. 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 "PALMEIRA" para o Pão no Bafo 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 "PALMEIRA" para o Pão no Bafo 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 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 "PALMEIRA" para o Pão no Bafo 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;
 - 1. A Indicação de Procedência "PALMEIRA" para o Pão no Bafo somente poderá ser utilizada pelas pessoas autorizadas no Artigo 6º;
- E. Os usuários da Indicação de Procedência "PALMEIRA" para o Pão no Bafo 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;
- F. Periódica e aleatoriamente o Conselho Regulador da Indicação de Procedência "PALMEIRA" para o Pão no Bafo poderá proceder auditorias nas áreas de produção;
- G. O usuário da Indicação de Procedência "PALMEIRA" para o Pão no Bafo 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;
- H. Os usuários da IG deverão arcar com os custos relacionados ao controle da Indicação Geográfica;
- I. O produtor de Pão no Bafo deverá assinar um termo garantindo que adotou as boas práticas de produção definidas pelo Conselho Regulador;



- J. O produtor deverá se credenciar junto à APAFO para fins de gestão, controle e rastreabilidade;
- K. Para receber o selo da IG, o Pão no Bafo deve seguir os seguintes parâmetros:
1. Em todas as etapas de produção do Pão no Bafo de Palmeira devem ser observadas as questões sanitárias exigidas conforme a legislação vigente;
 2. Somente poderão produzir o Pão no Bafo de Palmeira com a Indicação Geográfica os estabelecimentos 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 crucial evitar a execução da receita sem a devida aferição precisa de cada ingrediente;
 6. Apenas carne suína cozida, fresca ou defumada pode ser utilizada, sendo proibidos miúdos, couro e órgãos;
 7. Podem ser utilizados somente couve ou repolho individualmente, sem misturas ou a adição de outros ingredientes;
 8. Os pães devem ser cozidos no vapor, sem recheio, em formato arredondado;
 9. O prato deve obrigatoriamente ser preparado em panela, não sendo permitido o uso de forno, travessas ou outros métodos alternativos de preparo;
 10. A apresentação do prato deve ser unificada, incluindo base de carne suína, camada de couve ou repolho e finalização com pão de trigo cozido no vapor. Todos os elementos devem ser integrados para criar uma composição harmônica e uniforme;
 11. Quando o prato for comercializado na versão congelada, deve ser acompanhado por instruções claras de preparo, como reaquecer em



panela (nunca forno ou micro-ondas) e recriar as camadas conforme a apresentação tradicional: carne, vegetal e pão no topo;

12. O Conselho Regulador, periodicamente, fará análises sensoriais e/ou laboratoriais do produto final.

Art. 10º - Do Conselho Regulador da Indicação de Procedência "PALMEIRA" para o Pão no Bafo

A Indicação de Procedência "PALMEIRA" para o Pão no Bafo 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 APAFO.

Parágrafo único: O Conselho Regulador da Indicação Geográfica será composto por, pelo menos, 3 (três) membros, sendo a maioria destes produtores associados da APAFO eleitos na Assembleia Geral, e os demais membros formalmente convidados pela APAFO a fazerem parte do Conselho Regulador ou pelo Executivo da APAFO, que coordenará as reuniões do referido Conselho.

Art. 11º - 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 APAFO;
- II. Supervisionar as instituições e/ou produtores credenciados e autorizados, a fim de identificar o cumprimento dos artigos e normas aqui previstos;
- III. Regulamentar 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 APAFO, ficando os conselheiros a par de seus direitos e deveres atribuídos;
- VI. Instruir os demais membros da APAFO 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 "PALMEIRA" para o Pão no Bafo, as Boas Práticas de Produção;
- IX. Manter e preservar a Indicação Geográfica regulamentada.

Art. 12º - 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 "PALMEIRA" para o Pão no Bafo, bem como dos estabelecimentos.
- 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 do Pão no Bafo autorizadas.

Art. 13º - 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. 14º - Da Rastreabilidade

Os produtos da Indicação de Procedência "PALMEIRA" para o Pão no Bafo serão identificados nas embalagens, através de rótulos, tags, etiquetas e lacres, conforme segue:

- I. Norma de rotulagem para identificação da Indicação de Procedência "PALMEIRA" para o Pão no Bafo 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 Pão no Bafo de Palmeira (APAFO) de acordo com o Manual de Utilização mediante as condições definidas pelo Conselho Regulador.

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 "PALMEIRA" e os produtos **não** protegidos pela Indicação de Procedência "PALMEIRA" não poderão utilizar a identificação especificada no item "I" deste artigo.

Parágrafo 4º: Os métodos de controle adotados para assegurar a originalidade do Pão no Bafo da Indicação de Procedência "PALMEIRA" serão, dentre outros, a verificação da autenticidade do selo do produto e a realização de visitas de inspeção aos pontos de comercialização.

Art. 15º - Das Proibições de Utilização da Indicação de Procedência "PALMEIRA" para o Pão no Bafo

São motivos que, separada ou concomitantemente, desencadeiam a proibição imediata da utilização da Indicação de Procedência "PALMEIRA" para o Pão no Bafo pelas pessoas referidas no Artigo 6º:

- I. A desistência, suspensão ou perda da condição de produtor autorizado pelo Conselho Regulador da APAFO;
- II. A paralisação das atividades de produção mediante comunicação do produtor à APAFO ou constatada pelo Conselho Regulador;
- III. O descumprimento das normas do presente Caderno de Especificações Técnicas da Indicação de Procedência "PALMEIRA" para o Pão no Bafo;
- IV. O descumprimento das normas estabelecidas pela legislação brasileira que impliquem de qualquer forma em possível dano à reputação da Indicação de Procedência "PALMEIRA" para o Pão no Bafo.

Art. 16º - Das Sanções Previstas Quanto à Utilização da Indicação de Procedência "PALMEIRA" para o Pão no Bafo

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 "PALMEIRA" para o Pão no Bafo, 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 "PALMEIRA" para o Pão no Bafo ou a terceiros;
- IV. O usuário deverá retirar imediatamente do mercado os produtos que ostentam a Indicação de Procedência "PALMEIRA" para o Pão no Bafo.

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

Art. 17º - Dos Casos Omissos do Presente Caderno de Especificações Técnicas.

Os casos omissos serão tratados pelo Conselho Regulador da Indicação de Procedência "PALMEIRA" para o Pão no Bafo. Em caso de divergências, os casos serão diretamente resolvidos pela Assembleia Geral da Associação dos Produtores de Pão no Bafo de Palmeira (APAFO) convocada para este fim.

Palmeira, 17 de abril de 2026.

Documento assinado digitalmente
gov.br ROSANE RADECKI DE OLIVEIRA
Data: 23/04/2026 18:55:28-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

ROSANE RADECKI DE OLIVEIRA

Diretora Presidente

Documento assinado digitalmente
gov.br MOHAMAD FATHALLAH HAJAR NETO
Data: 23/04/2026 18:52:30-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Documento assinado digitalmente
gov.br PRISCILA JUNQUEIRA SMAKA SAWATZKY
Data: 24/04/2026 15:41:34-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Documento assinado digitalmente
gov.br ROSEMARY SCHWEIGERT SCHUEBEL
Data: 27/04/2026 14:56:39-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Documento assinado digitalmente
gov.br NOEMI TERESINHA GORTE NOLEVAIKO
Data: 30/04/2026 13:07:53-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Documento assinado digitalmente
gov.br MARILENE HEGGELER DA SILVA
Data: 04/05/2026 15:28:00-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Documento assinado digitalmente
gov.br MARIA LUCIA DE FATIMA FERREIRA SCHWEIGER
Data: 05/05/2026 08:44:25-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL

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

MUNICÍPIO E COMARCA DE PALMEIRA • ESTADO DO PARANÁ

Thaila Andressa Nakadomari Machado

Oficial

Rua Vicente Machado, 482 • Centro • CEP 84.130-000 • Palmeira - PR • Fone: (42) 3252-1935 • e-mail: rtdpalmeira@gmail.com

REGISTRO ELETRÔNICO

Nº 0028058 de 07/05/2026

Certifico que foi apresentado este documento eletrônico, protocolado sob nº **30.361**, data de 07/05/2026, Registro sob nº **28.058**, Livro **B-149**, em **07/05/2026** neste Ofício de Registro de Títulos e Documentos.

Certifico ainda, que as assinaturas digitais constante neste documento eletrônico estão em conformidade com os padrões da ICP-Brasil nos termos da Lei nº 11.977 de 07 de Julho de 2009.

Palmeira-PR, 07 de maio de 2026.

Assinado Digitalmente

Nome: THAILA ANDRESSA NAKADOMARI MACHADO:04016801931

CPF: 04016801931

Número série: 493D251219535D88

Válido até: 19/12/2026

Este certificado é parte **integrante e inseparável** do registro do documento acima descrito

Custas: Emolumentos: R\$83,10(VRC 300,00) Funrejus: R\$12,14, ISSQN: R\$4,28, FUNDEP: R\$4,27, Selo: R\$4,75, Distribuidor: R\$12,66, Digitalização: R\$2,49. Total: R\$ 123,69

