

CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA DO “KÄSEKUCHEN de PANAMBI”

CAPÍTULO I

DA LEGALIDADE

Art. 1º Objeto. O presente Caderno de Especificações Técnicas (CET) da Indicação Geográfica/Indicação de procedência (IG/IP), do Käsekuchen de Panambi, se constitui de acordo com a Lei nº 9.279 de 1996, que regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial nos artigos 176 a 182, com o Manual de Indicações Geográficas do Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI), que “estabelece as condições para o registro das Indicações Geográficas” e a Portaria INPI/PR nº 4 de 2022. Assim, este instrumento define, orienta e controla o uso da identidade Indicação de Procedência (IP) “Käsekuchen de Panambi” através de procedimentos e parâmetros a serem executados e cumpridos para a produção de bolo de queijo Käsekuchen , patrimônio imaterial de Panambi/RS.

Art. 2º Aprovação deste Caderno. A APROKAS (Associação Panambiense de Produtores de Käsekuchen), sediada à rua Gaspar Martins, número 761, apto 202, bairro Fensterseifer, na cidade de Panambi/RS, CEP 98280-000, substituta processual da IP Käsekuchen de Panambi, visando o enquadramento pelo qual se regerá a IG Käsekuchen de Panambi na modalidade de IP para o bolo de queijo – Käsekuchen, no uso de suas atribuições, instituiu e aprovou integralmente o presente Caderno de especificações técnicas, em Assembleia Geral, em 02 de outubro de 2024, na sede da APROKAS.

Art. 3º Alterações neste Caderno. A) Quaisquer alterações nas regras deste CET deverão ser submetidas a análise e aprovação do Conselho Regulador, conforme previsto no Estatuto da APROKAS. Poderão requerer alterações os produtores de Käsekuchen associados e não associados, localizados na área delimitada da Indicação de Procedência Käsekuchen de Panambi.

B) O encaminhamento ao Conselho Regulador da solicitação para alteração deste CET deverá ser realizado por ofício específico, contendo os termos da solicitação e as respectivas justificativas, amparadas por parecer técnico expedido por entidade de

pesquisa, ensino ou extensão, acompanhado, das atas das assembleias aprovando o parecer técnico.

C) As modificações propostas para este CET, não podem em qualquer hipótese, ferir o objeto do mesmo.

Art. 4º Direito ao uso da Indicação de procedência Käsekuchen de Panambi.

O direito de uso do distintivo de identidade da IP do Käsekuchen de Panambi será exclusivamente do produtor de Käsekuchen estabelecido na área de abrangência da Indicação de Procedência Käsekuchen de Panambi, definida por instrumento oficial de delimitação de área, conforme reconhecem os regulamentos dos instrumentos oficiais do MAPA e INPI, que atendam a todas as normas deste Caderno de especificações técnicas e que se submetam aos procedimentos de controle definidos pelo Conselho Regulador da APROKAS.

CAPÍTULO II

DO PRODUTO KÄSEKUCHEN DE PANAMBI

Art. 5º Nome geográfico e definição.

A. **Nome:** O nome geográfico da IP é: (de) “Panambi”, e o produto da IP é o Käsekuchen, um bolo assado de queijo fresco produzido artesanalmente.

B. **Definição:** O produto, de herança gastronômica e cultural da colonização alemã na cidade de Panambi/RS, se apresenta como um bolo de formato redondo, com recheio à base de queijo fresco característico, conhecido como *Kässchmier*, o qual é responsável pelo sabor e textura típicos do Käsekuchen. A base do bolo é popularmente conhecida como “massa flora”, elaborada com farinha, açúcar, margarina, ovos e fermento. No recheio, além do queijo *Kässchmier*, são adicionados ovos, açúcar, creme de leite pasteurizado (nata), farinha de trigo, amido de milho e fermento. As proporções dos ingredientes utilizados no preparo da massa e do recheio constam no Artigo 6º, Quadro 1.

Art. 6º Composição: O quadro 01 apresenta a proporção de cada ingrediente do bolo de queijo. As quantidades podem apresentar pequenas variações permitidas, conforme descrito no artigo 8º.

Quadro 1. Proporção de ingredientes usados na elaboração do käsekuchen.

Ingrediente	% aproximada
Massa base	
Farinha de trigo	52
Ovos	15
Açúcar cristal	16
Margarina	16
Fermento químico em pó	1
Recheio	

Queijo Kässchmier	50
Ovos	21,5
Açúcar cristal	14

Nata ou manteiga	10
Farinha de trigo ou amido de milho	4
Fermento químico em pó	0,5

Fonte: APROKAS.

Art. 7º Modo de produção.

a. Preparo da massa base:

1) Os ingredientes são misturados manualmente até obter uma massa homogênea e moldável. Cobre-se o fundo e as laterais de uma forma cilíndrica com uma fina camada.

b. Preparo do recheio:

1) Em um recipiente, inicialmente misturam-se os ingredientes líquidos, manualmente ou em liquidificador.

2) Adicionam-se à mistura os ingredientes sólidos, a fim de obter uma massa cremosa, até atingir o estado desejado quanto a textura, acidez e doçura, respeitando os índices citados no item anterior.

c. Finalização: Adiciona-se a massa do recheio na forma com a massa base moldada, empoa-se açúcar cristal e leva-se ao forno à temperatura de 150 a 200°Celsius, a depender do tipo de forno, por 60 minutos aproximadamente, ou até atingir cor característica desejada.

Parágrafo 1º. Todos os equipamentos e utensílios empregados, desde a fase de produção até o processo de embalagem, devem ser confeccionados em vidro ou aço inoxidável, ou ainda, em material que impeça qualquer contaminação, conforme estipulado pela legislação vigente à cada estabelecimento, e em consonância com as boas práticas de fabricação (BPF) estabelecidas.

Art. 8º Variações aceitáveis para a produção do Käsekuchen de Panambi. O Käsekuchen é um produto artesanal que apresenta, naturalmente, oscilações nos teores de acidez, umidade e gordura. A fim de manter a individualidade da receita de cada produtor, sem perder a originalidade do sabor e o equilíbrio doce-ácido característicos do produto, admitem-se algumas variações no modo de preparo, tão somente, são elas:

- a. A quantidade de farinha ou amido de milho usada para proporcionar a textura ideal do recheio varia de acordo com o teor de umidade do queijo, a qual deve estar entre 60% e 80% (p/p).
- b. Suco de limão puro, pode ser utilizado para fornecer mais acidez ao recheio. Com a quantidade que varia de acordo com a acidez da Kässchmier.
- c. A quantidade de açúcar cristal do recheio pode variar de acordo com a acidez da Kässchmier, a qual deve apresentar pH entre 3,8 à 4,5.
- d. Açúcar de baunilha, canela e noz-moscada em pó, podem ser usadas como cobertura junto com o açúcar cristal. Admite-se quantidades entre 0,14% e 0,45% da massa do recheio.
- e. Essência de baunilha pode ser acrescentada ao recheio, em quantidade aproximada de 0,7%.
- f. A quantidade de nata ou manteiga pode variar de acordo com o teor de gordura da matéria prima.
- g. A temperatura do forno e o tempo de assamento podem variar de acordo com o tipo de forno e a cor desejada ou tamanho do produto. Em forno turbo, é possível assar à temperatura de 150°C, e, em forno convencional, a temperatura pode chegar a 180°C.

Art. 9º As características sensoriais e físico-químicas. As propriedades sensoriais do Käsekuchen de IP são singulares, equilibrando características de doçura e acidez, proporcionadas principalmente pelas características do queijo típico usado no recheio. O diferencial se relaciona ao saber-fazer da receita tradicional do queijo e do bolo, cultivadas de geração em geração pelas famílias em Panambi. São elas:

- a. A massa base do Käsekuchen tem cor caramelo, sabor adocicado e consistência firme, crocante e levemente untuosa.
- b. O recheio tem sabor adocicado e levemente ácido, cor amarelada e consistência semi-mole, granulosa e quebradiça.
- c. São estipulados como características físico-químicas a serem controladas no Käsekuchen, por influenciarem nos atributos sensoriais e de conservação: teor de umidade entre 30% e 45%, teor de gordura entre 5% e 20% e valores de pH entre 4,0 e 5,5.

Art. 10º Conservação. O bolo pronto Käsekuchen de IP Panambi deve ser conservado sob refrigeração, e consumido em até 5 dias.

Art. 11º Tamanho. Os tamanhos comercializados são conforme o quadro 2.

Quadro 2: Tamanhos dos bolos Käsekuchen.

Tamanho	Forma	Peso aprox..	Diâmetro (cm)	Altura mínima (cm)	Altura Máxima (cm)
1	Cilindro baixo.	600g	15	3	5
2	Cilindro baixo.	800g	17	3	5
3	Cilindro baixo.	1 kg	21 a 23	3	5

Parágrafo 1º. Não podem receber distintivo da “Indicação de Procedência Käsekuchen de Panambi”, bolos produzidos eventualmente para eventos, em geral, de tamanhos e formas não especificados neste documento.

Parágrafo 2º. Podem receber distintivo da “Indicação de Procedência Käsekuchen de Panambi”, bolos produzidos em tamanhos e formas aqui especificados, e, comercializados fracionados (fatias).

Art. 12º Embalagem. O bolo pronto Käsekuchen de IP Panambi pode ser embalado em caixas de papelão- plástico ou embalagens plásticas termo moldáveis, respeitando as legislações específicas.

Parágrafo 1º. Quando comercializado para viagem, o produto deve ser envolto com plástico filme antes de ser colocado na embalagem.

Parágrafo 2º. O produto exposto na prateleira para venda deve ficar envolto com plástico filme.

Art. 13º Rotulagem. O produto da Indicação de Procedência Käsekuchen de Panambi terá rotulagem conforme especificado:

a. O bolo Käsekuchen deve atender aos critérios gerais legais vigentes acerca de informação nutricional e rotulagem para “produtos/bolos artesanais”.

b. Cada bolo/fatias de bolo comercializado apresentará em seu rótulo junto com a representação gráfica da IP do Käsekuchen de Panambi um código de rastreio, emitido pelo CR, para controle e rastreabilidade dos produtos da IP.

c. A representação gráfica deve ser colocada na embalagem em forma de lacre, sendo:



d. Produtos não protegidos pela Indicação de Procedência do Käsekuchen de Panambi não poderão, em nenhuma hipótese, utilizar esta representação gráfica.

Art. 14º Modo de produção e características da matéria-prima.

- a. O Kässchmier, principal matéria-prima do Käsekuchen, é um queijo fresco obtido por coagulação natural do leite após 24 horas sob temperatura ambiente (podendo levar até 4 dias dependendo da estação do ano), seguido de aquecimento do coágulo a 38 - 45 °C até floculação e dessoragem. O ponto final é dado pela observação da consistência da coalhada, que deve conter teor mínimo de soro e apresentar aspecto pastoso ou granuloso. O Kässchmier possui características de produção, sensoriais e físico-químicas similares ao queijo tipo *Quark*, com exceção de que neste último geralmente é adicionado agente coagulante (coalho, vinagre ou suco de limão), enquanto no Kässchmier a coagulação ocorre apenas por ação bacteriana da microbiota natural do leite.
- b. São características sensoriais do Kässchmier: coloração variando do branco ao amarelo, consistência pastosa ou granulosa e sabor levemente ácido.
- c. São características físico-químicas do Kässchmier: 60 a 80 % umidade, 5 a 20 % de gordura e valores de pH entre 3,8 e 4,5.
- d. A matéria prima é obtida exclusivamente de produtores locais, situados na mesma área geográfica delimitada para a Indicação de Procedência Käsekuchen de Panambi.
- e. São requisitos obrigatórios para o fornecedor de matéria-prima:
 1. Apresentar certificado de conclusão de curso de Boas Práticas de Ordenha e de Fabricação (mínimo de 12 horas), fazendo uso destas orientações na prática;
 2. Possuir registro sanitário dos animais nos órgãos de inspeção municipais e/ou estaduais, conforme legislação vigente;
 3. Estar em dia com as vacinas dos animais exigidas pelos órgãos de fiscalização competentes;

4. Atender às especificações sensoriais e físico-químicas para o produto, conforme descrito nos itens “b” e “c” deste artigo.

5. Transportar o produto de acordo com a legislação vigente.

CAPÍTULO III

DA ÁREA GEOGRÁFICA

Art. 15º A área geográfica delimitada para a Indicação de Procedência Käsekuchen de Panambi está localizada no noroeste do estado do Rio Grande do Sul. É uma área contínua, de 491,570 Km², **que abrange o município de Panambi, em seus limites político-administrativos.**

CAPÍTULO IV

DO CONTROLE

Art. 17º A definição dos parâmetros e os procedimentos adotados para controle do uso da IG/IP Panambi e rastreabilidade dos produtos serão de responsabilidade do Conselho Regulador da APROKAS.

Art. 18º Do Autocontrole (AC). O autocontrole se refere às ações realizadas pelos próprios produtores para garantia da qualidade e originalidade do Käsekuchen.

a. Referente aos registros legais vigentes são obrigações dos produtores:

1. Atendimento a todas as normas legais vigentes para estabelecimentos produtores de Käsekuchen.
2. Cada associado deve manter válidos os devidos alvarás de funcionamento nos serviços de Inspeção Municipal ou estadual, apresentando-os anualmente.

b. Referente ao produto e modo de produção, são obrigações dos produtores:

1. Manter o CR informado da composição da equipe produtora de Käsekuchen e apresentar certificado de curso de BPF para os responsáveis. Quando da alteração responsável pela produção, este deve ser encaminhado para realização de curso de BPF.

2. Realizar todos os procedimentos de monitoramento da qualidade, certificando-se de que os fornecedores da matéria prima atendam ao item “e” do artigo 14, deste CET.

Art. 19º Controle interno (CI). Além da prática do autocontrole, os produtores deverão se submeter ao controle interno. Os procedimentos do CI são de responsabilidade do Conselho Regulador, conforme definido no Estatuto da APROKAS.

Os procedimentos de CI visam garantir aos consumidores a manutenção da originalidade e qualidade dos produtos, estes podem incluir solicitações de documentos, visitas periódicas e oferecimento de cursos de BPF, cuja metodologia e periodicidade serão definidas em Regulamento interno de controle da IP, para fiscalização dos critérios mencionados no Artigo 14 deste CET.

Art. 20º Controle externo. O controle externo será acionado de acordo com o Regulamento interno de controle da IP, para realizar as comprovações que se acharem necessárias, como análises físico- químicas e/ou microbiológicas do produto e da matéria- prima.

Art. 21º O Conselho regulador (CR) da IP. Tem a finalidade, nos termos estabelecidos pelo Estatuto social da APROKAS, conforme seu artigo 19, de gerir o controle do produto, da produção e do selo de Indicação geográfica aos produtores Käsekuchen que atendam ao CET e se submetam aos sistemas de controle definidos pela APROKAS.

Art. 22º Competências do CR:

- a) Elaborar, implementar e atualizar quando necessário, o Regulamento interno de controle da IP;
- b) Apresentar e aprovar em Assembleia Geral o Regulamento interno de controle da IP;
- c) Controlar e fiscalizar a produção com qualidade dos produtos da Indicação Geográfica, nos termos definidos no Regulamento interno de controle da IP;
- d. Zelar pelo prestígio da Indicação Geográfica do Município de Panambi no mercado local, regional e nacional e definir sanções quando do uso indevido do selo de Indicação Geográfica;

- e. Emitir o selo de controle da Indicação Geográfica;
- f. Promover anualmente cursos de BPF para produtores de käsekuchen e de Kässchmier;
- g) Aplicar as devidas sanções em caso de não cumprimento deste CET.

Art. 23º Dos documentos do CR. O CR manterá todos os registros, formulários, declarações, resultados de análises, comprovantes em geral, dos produtos e produtores da IP Panambi.

Art. 24º Da composição do CR. Fazem parte do Conselho regulador:

- a) O presidente da APROKAS, presidente do CR;
- b) 4 membros associados fundadores eleitos entre os associados em assembleia geral;
- c) 1 membro de Instituição técnico- científica com conhecimento em controle de qualidade de alimentos, indicado pelo presidente;
- d) 1 membro da Emater, indicado pelo presidente;
- e) 1 membro do Serviço de Inspeção Municipal, indicado pelo presidente.

Parágrafo único. O CR encaminhará os documentos para o secretário da APROKAS, o qual é responsável por manter atualizados os registros e todos os documentos físicos e digitais referentes ao controle e rastreabilidade.

CAPÍTULO V

DOS PROCEDIMENTOS DE CONTROLE E RASTREABILIDADE DOS PRODUTOS DA IP

Art. 25º A solicitação do selo de IG/IP é feita à APROKAS, sendo os documentos exigidos para cadastro no ato de requerimento do selo de IG/IP:

1. Formulário de requerimento/cadastro;
2. Comprovante de estar situado dentro da área geográfica estabelecida;
3. Comprovante de registro no SIM, e/ou alvarás de funcionamento aos que se aplicam;

4. Declaração de ciência do CET da IP e submissão aos procedimentos de controle dos produtos da IP;
5. Declaração de que produto e matéria prima atende ao CET da IP;

Parágrafo único. O CR terá 30 dias para analisar o pedido.

Art. 26º Monitoramento da qualidade. Para monitoramento da qualidade deverão ser considerados todos os procedimentos de autocontrole, controle interno, controle externo e rastreabilidade, conforme este CET, definidos em Regulamento interno de controle da IP, cujos procedimentos devem incluir **Visita de Inspeção**. O CR da APROKAS definirá comissão específica para a realização de visita de inspeção inicial e periódica aos produtores que solicitarem concessão do selo de IG, para controle e emissão de atestado de conformidade dos parâmetros:

1. Licenças de funcionamento e produção (alvará de funcionamento, registro no SIM, VISA);
2. Instalações de produção, equipamentos, limpeza, uso de vestimentas e EPIs adequados;
3. Armazenamento do produto e matéria- prima;
4. Embalagem e preparo para transporte;
5. Modo de produção.

Art. 27º Controle da Matéria prima. O Kässchmier é a principal matéria-prima do Käsekuchen, e algumas de suas características distinguem e caracterizam o Käsekuchen, sendo por este motivo submetido a parâmetros de controle pelo CR. São parâmetros controlados: teores de gordura, umidade e acidez (pH) e:

- a. O Kässchmier deve ser adquirido de fornecedores que atendam a normas sanitárias legais vigentes e a este CET.
- b. A cada ano, ou de acordo com determinação do CR, os parâmetros de acidez, umidade e gordura deverão ser analisados de modo instrumental, em laboratório de análise de alimentos para avaliar a conformidade. Os resultados serão apresentados à APROKAS, para arquivamento.

Art 28º No ato de recebimento da matéria-prima, pelos produtores de Käsekuchen, serão verificados:

- a. Quanto a embalagem e transporte: o Kässchmier deve ser entregue em sacos plásticos, com integridade preservada e bem vedado, indicando boa proteção

contra contaminação. A embalagem deve identificar o produtor e a data de fabricação. O produto deve ser transportado de modo resfriado ou em isopor térmico.

- b. Quanto ao estado físico: o Kässchmier deve ser entregue preferencialmente congelado, sendo aceita a entrega do produto resfriado apenas quando sua produção ocorrer no mesmo dia.
- c. Quanto aos aspectos sensoriais e físico-químicos: o produto deverá atender às características sensoriais (acidez) e físico-químicas especificadas no artigo 14º. Os aspectos sensoriais de coloração e consistência serão observados **visualmente**, assim como o teor de umidade e gordura.

Parágrafo único. Caso a matéria-prima não atenda a algum parâmetro especificado neste CET deve ser devolvido imediatamente ao fornecedor.

Art. 29º Controle dos demais ingredientes. Os demais ingredientes devem ter procedência adequada às legislações vigentes.

Art. 30º A rastreabilidade dos produtos da IP. Após o produtor ser admitido para uso do distintivo de IG do Käsekuchen de Panambi, está apto para requerer os selos. O CR emitirá os selos de IG solicitados em planilha digital codificada e controlada, preenchida pelo requerente, em que, este informará a quantidade desejada de selos e outros dados necessários para reconhecimento e rastreabilidade do produto e matéria-prima.

Art. 31º A liberação dos selos da IP, por necessidade de controle e rastreabilidade, estará condicionada ao preenchimento prévio das planilhas de pedido.

Art. 32º Um membro do CR ficará responsável pelo registro e rastreabilidade dos selos emitidos.

CAPÍTULO VI

DAS INFRAÇÕES, PENALIDADES E PROCEDIMENTOS

Art. 33º O Conselho Regulador será responsável pela análise dos processos elaborados pela APROKAS, guarda e atualização de documentos resultantes do sistema de controle, aplicando as devidas sanções em caso de não cumprimento do mesmo.

Art. 34º Das infrações de não cumprimento das normas deste CET. São consideradas infrações o não cumprimento de quaisquer normas estabelecidas neste CET ou no Regulamento interno de controle da IP.

Art. 35º Das penalidades do não cumprimento das normas deste Caderno e uso indevido da IP do “Kasekuchen de Panambi”.

I – Comunicação verbal;

II – Advertência por escrito;

III - Multa estabelecida pelo Conselho Regulador;

III - Suspensão temporária do distintivo IP do Käsekuchen de Panambi, até que a irregularidade, que motivou a suspensão, seja corrigida.

Parágrafo primeiro. Caberá ao Conselho Regulador determinar a forma de controle e a aplicação das sanções previstas nesse Caderno, respeitados o amplo direito de defesa, de contraditório e de recurso previstos na legislação brasileira.

Parágrafo segundo. Infrações que possam prejudicar a qualidade do produto, interferindo na segurança alimentar resultam diretamente em multa e suspensão temporária do distintivo IP do Käsekuchen de Panambi, e ainda denuncia aos órgãos competentes de fiscalização.

Parágrafo terceiro. O Conselho Regulador deve comunicar aos órgãos competentes os casos de não cumprimento da legislação vigente, em qualquer etapa do processo de produção e comercialização do produto.

Considerações Finais

Os produtores devem informar a APROKAS sobre quaisquer situações atípicas ou problemas sobre a matéria prima e produto.

O CR pode a qualquer tempo complementar procedimentos de controle relativos às práticas nos estabelecimentos de produção, para assegurar a qualidade e originalidade do produto, desde que seja aprovado em assembleia geral.

Referências

BRASIL. Ministério da Economia, INPI. Guia básico de indicação geográfica. INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS. Diretoria de Marcas, Desenhos Industriais e Indicações Geográficas. 2020. Disponível em: <https://www.gov.br/inpi/pt-br/servicos/indicacoes-geograficas/arquivos/consulta-publica/MinutaManualdeIndicaesGeogrficasParaConsultaPblica.pdf>

BRASIL. Lei no 9.279, de 14 de maio de 1996. Regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial. Diário Oficial da União, 15 maio 1996. Disponível em: . Acesso em: 22 jan. 2020.

BRASIL. Ministério da Economia. Instrução Normativa INPI nº 95 de 28 de dezembro de 2018. Estabelece as condições para o registro das Indicações Geográficas, Disponível em: [INn095de2018.VersooocerizadaparaPortallINPI.pdf](#) — Instituto Nacional da Propriedade Industrial Acesso em: 01 set. 2020.

BRASIL. Ministério da Economia. Portaria INPI/PR nº 04, de 12 de janeiro de 2022— 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. Disponível em: [PORT_INPI_PR_04_2022.pdf](#) (www.gov.br). Acesso em: 01 set. 2020.

Brasil. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Manual técnico: procedimentos para delimitação de área de indicações geográficas e emissão de instrumento oficial / Secretaria de Inovação, Desenvolvimento Rural e Irrigação. 2. ed. – Brasília: MAPA/AECS, 2021. Disponível em: [Manual de Indicações Geográficas - Manual de Indicações Geográficas \(inpi.gov.br\)](#) Acesso: 15 fev. 2023.

CENSO. Panambi. Censo Cidades e Estados. 2022. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/cidades-e-estados/rs/panambi.html> Acesso: 12. abr. 2023.

NEUMANN, Rosane Marcia. Uma Alemanha em miniatura: o projeto de imigração e colonização étnico particular da Colonizadora Meyer no noroeste do Rio Grande do Sul (1897-1932) Tese (doutorado) Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas: PUCRS. POA, 2009.

Neumann, Rosane Marcia. Colonizadora Meyer: um esboço de seu projeto de colonização. In Colonos, Colônias e colonizadoras: Aspectos de territorialização agrária no Sul do Brasil/Organizadores: João Carlos Tedesco e Rosane Márcia Neumann. POA: Letra & Vida, 2015.

OASE, revista Nacional OASE em foco. IECLB. Käsekuchen da padaria Nina. Editora Otto Kuhr. Edição nov 2023. Ano XXVI, número 101. Blumenau/SC. PANAMBI, 2020. O município: Histórico. Prefeitura Municipal de Panambi. Disponível em: <https://panambi.atende.net/cidadao>. Acesso: 06. jun. 2023.

Rio Grande do Sul. Lei LEI Nº 15.830, DE 26 DE ABRIL DE 2022. Reconhece o Município de Panambi como a Cidade do Käsekuchen, cria o Dia do Käsekuchen e inclui a data no Calendário Oficial de Eventos do Estado do Rio Grande do Sul. Disponível em: Lei Ordinária 15830 2022 do Rio Grande do Sul RS. Acesso: 06. jun. 2023.

Rio grande do sul. Assembleia legislativa. Lei ordinária 2524, de 15 de dezembro de 1954. Cria o município de Panambi. Disponível em: lei ordinária 2524 1954 do rio grande do Sul rs. Acesso em 15 mai. 2024.