

CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS  
DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA  
“ FRESICAL de SÃO JOAQUIM ”



**FRESICAL DE  
SÃO JOAQUIM**

(3ª Versão do CET de 15 de dezembro de 2025)

## CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA do 'FRESICAL de SÃO JOAQUIM'

A Cooperativa Carnes Nobres São Joaquim, também se autodenomina por COOPERNOVILHOS, nas atribuições que lhe confere seu Estatuto, no Art.1º, 1§ 1º, letra a ..."atuará e representará a cadeia produtiva da atividade Agropastoril e Industrial dos estabelecimentos frigoríficos e de produtos cárneos em toda a área de abrangência de atuação da Cooperativa, na região serrana de Santa Catarina, onde se insere o município de 'São Joaquim', ainda no exercício das suas atribuições, 'aos quinze dias do mês de Dezembro de dois mil e vinte e cinco, reuniram-se os produtores cooperados e convidados em Assembléia Geral para aprovar o Caderno de Especificações Técnicas da Indicação de Procedência de São Joaquim (e região) para o Frescal (carne salgada e dessecada) na sua segunda versão. O presente Caderno de Especificações Técnicas vem para atender a definição e os pedidos de registro de Indicação de Procedência, conforme definido no art. 177 da Lei n.o 9.279, de 14 de maio de 1996 (Lei de Propriedade Industrial LPI), e na Portaria/INPI/PR no 04, de 12 de janeiro de 2022 (Portaria/INPI/PR no 04/22).

### CAPÍTULO I

#### NOME GEOGRÁFICO DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA.

**Art. 1º** - O nome geográfico da (IP) Indicação de Procedência é: '**São Joaquim**'.

### CAPÍTULO II

#### DESCRIÇÃO DO PRODUTO DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA.

**Art. 2º** - O produto da IP é : **Frescal** (Carne Salgada e dessecada)'.  
a. A denominação do produto da IP é : '**Frescal de São Joaquim**';

- b. **a Definição do Produto** vem dos processos produtivos pelo qual se tornou conhecido, define-se como FRESICAL DE SÃO JOAQUIM...'o produto cárneo industrializado, obtido exclusivamente de carne bovina, integral, passados por processo de des-ossa,

*corte e fracionamento de todas as partes da carcaça bovina"...*" obtido por aquelas tecnologias produzidas na região de São Joaquim, por advento dos imigrantes europeus que se instalaram ou passavam pela região na histórica ocupação da região serrana pelos 'tropiceros', quando adaptaram as receitas do 'Charque meia-cura' inicialmente no século XVIII e posteriormente no século XX como carne salgada e dessecada, passa a ser denominado originariamente em São Joaquim como 'FRESCAL', termo adotado na ocasião pelo Sr. Viterbo, um folclórico cidadão Joaquinense e tradicionalista cidadão 'serrano' nos costumes, que no churrasco realizado nos idos de 1978 em seu hotel Minuano, preparava a carne no modo pelo qual ele denominava, ...'este é um frescal'. Produto das tradições campeiras, na atualidade concilia o produto e seu preparo com a atividade pecuária presente na região. Tornado presente nos dias atuais dos costumes alimentares da região, como típico e tradicional, São Joaquim decreta o 'Churrasco de Frescal' o prato típico do município.

### CAPÍTULO III

#### ÁREA GEOGRÁFICA DELIMITADA.

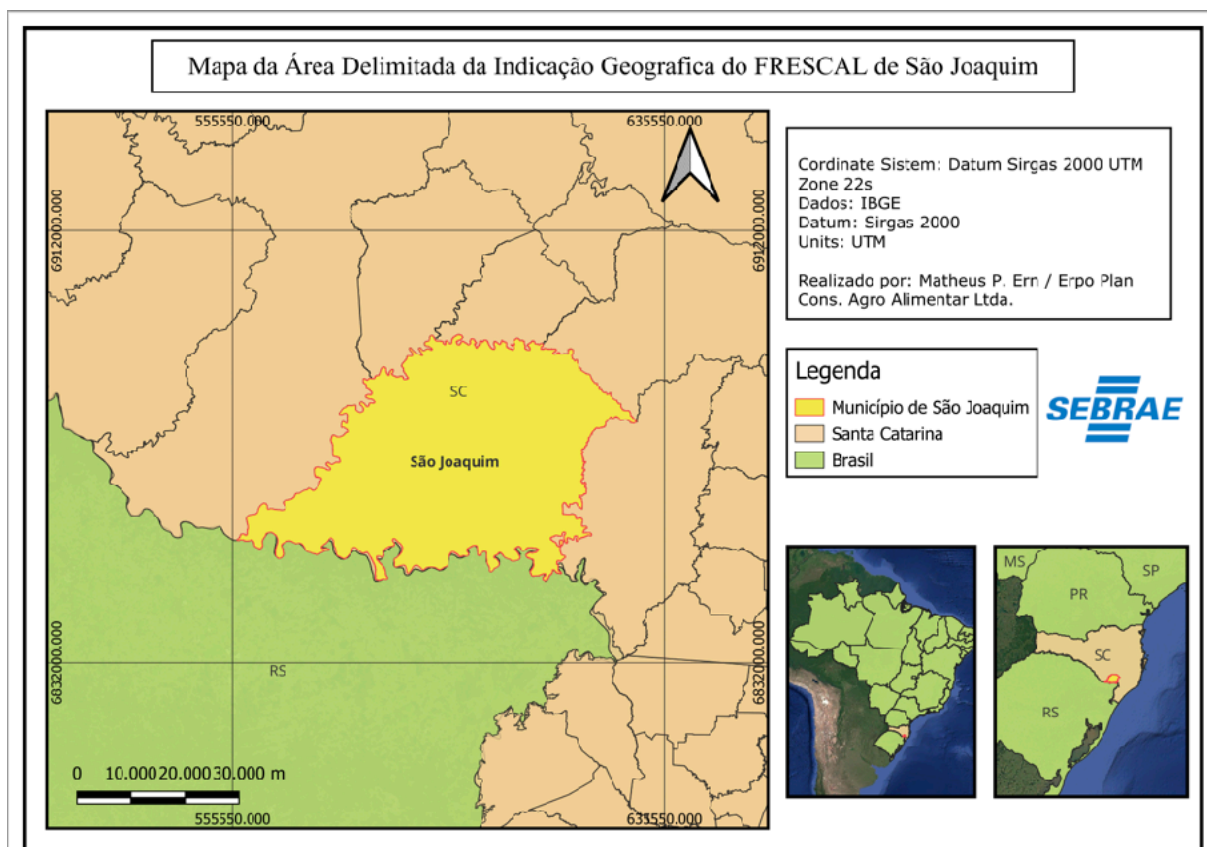
**Art. 3º - Os critérios da delimitação da área Geográfica:** A delimitação da área geográfica de produção do **Frescal de São Joaquim**, é fundamentada nas definições da Portaria/INPI/PR no 04, de 12 de janeiro de 2022, que estabelece as condições para o registro da Indicação de Procedência no Brasil. O Município de São Joaquim onde o produto se tornou reconhecido como centro da origem e produção do Frescal, é reconhecidamente típico da região, dos costumes alimentares diários e presente nos tradicionais churrascos locais. Finalmente foi reconhecido por IOD - Instrumento oficial da delimitação, revisado, do processo nº 00000258/2024, parecer nº 003/2025, emitido pela SAPE - Secretaria de Estado da Agricultura e Pecuária, como área Geográfica de Produção do **Frescal de São Joaquim**.

**Art. 4º - A Área Geográfica Delimitada da Indicação de Procedência:** A área geográfica da Indicação de Procedência do **Frescal de São Joaquim** foi delimitada pela definição geográfica e política da municipalidade de São Joaquim. Foi realizado sob dados espaciais referenciados ao SIRGAS 2000 (Sistema de Referência Geocêntrico para as

Américas): o mapa político de Santa Catarina na escala 1:500.000 (IBGE, 2018); no modelo digital de elevação do Shuttle Radar Topography Mission-SRTM (2008) com 90 m de resolução, com dados geoprocessados em sistema de informações geográficas. A área delimitada soma um total de 1.358,336 km<sup>2</sup> e localiza-se entre as coordenadas geográficas de latitudes e longitudes de: 6912000.000, 6832000.000 e 555550.000, 635550.000 respectivamente. E dessa forma está inserido o território geográfico político atual (2025) e exclusivo do município catarinenses de São Joaquim.

**Art. 5º - MAPA da Área Geográfica Delimitada da IP Frescal de São Joaquim,** coincidem exatamente com os limites políticos dos municípios descritos acima no Art 4º, como segue apresentado na Figura 1.

Figura 1. Mapa da delimitação da área Geográfica da IP Frescal de São Joaquim.



Fonte: Adaptado de SPG (2013) / Doc. Referencial da delimitação da área geográfica de São Joaquim para o Frescal/ ERPO-PLAN/ SEBRAE, FLORIANÓPOLIS, 2025;

## CAPÍTULO IV

## DESCRIÇÃO DO PROCESSO DE PRODUÇÃO PELO QUAL “Frescal de São Joaquim” SE TORNOU CONHECIDO.

**Art. 6º. Os processos, tecnologias de produção,** que deverão ser seguidos pelo produtor da IP, são os regidos neste CET, e todos os marcos regulatórios do Brasil que tratam do objeto, produto FRESCAL em questão, sob os processos produtivos e tecnologias de produção que poderão ainda ser futuramente regidos complementarmente por instruções do Conselho Regulador e, ou por legislações e, ou regulamentações e instruções que se sucederem a esta.

**§ 1º** - São processos de produção obrigatórios, o uso da receita tradicional do **Frescal de São Joaquim**, único do saber fazer local respeitando a qualidade da matéria prima, os cortes tradicionais em manta, a salga seca, os tempos de maturação e embalagem dos produtos.;

### CAPÍTULO V

#### CONDIÇÕES OU PROIBIÇÕES DO USO DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA.

**Art. 7º. O Produtor de 'Frescal de São Joaquim'**, seja associado ou não associado a qualquer organização setorial da região, deverá estar cadastrado junto ao sistema de controle da IP e comprovadamente atuante na atividade de produção do produto final da IP, por meio da comprovação para a atividade, devidamente registrado e ativo em órgãos oficiais de inspeção para atividade de beneficiamento de carnes e ou produtos cárneos, seja artesanal e ou industrial, essencialmente de **'Frescal'**;

**§1º** - Qualquer alteração destas norma deverá ter parecer favorável do Conselho Regulador e aprovação em assembleia geral dos produtores regido pela entidade gestora da IP, somente decorridos (24) vinte e quatro meses da data do registro, segundo §1º, art 23º, da portaria INPI 04/2022.

**Art. 8º. Área geográfica de produção autorizada,** do **Frescal de São Joaquim**, com IP - Indicação de Procedência é, exclusivamente, aquela especificada para área geográfica

delimitada da IP, no município de São Joaquim, descritos no Capítulo III (Artigos 3º, 4º e 5º), deste CET da IP;

§ 1º - Somente considera-se **Frescal de São Joaquim** com IP aquela produzida na sua origem, na área geográfica delimitada da IP.

§ 2º - Não são permitidos a produção do **Frescal de São Joaquim** com IP - Indicação de Procedência por produtores do território para uso em marcas próprias de terceiros de fora da área geográfica; e, ou a produção de **Frescal de São Joaquim** de terceiros de fora do território para uso em marcas próprias de produtos com IP, ambos os casos ferem o renome do produto e sua região de origem, sobretudo os princípios desta Indicação de Procedência, e o que estabelece a Portaria 04/22, quando considera uma IP ... *“o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que se tenha tornado reconhecido como centro de produção”*.

§ 3º - Qualquer alteração destas norma deverá ter parecer favorável do Conselho Regulador e aprovação em assembleia geral dos produtores regido pela entidade gestora da IP, somente decorridos (24) vinte e quatro meses da data do registro, segundo §1º, art 23º, da portaria INPI 04/2022.

**Art. 9º. Os Estabelecimentos de produção da IP do Frescal de São Joaquim,** podem ser industriais, entrepostos, açougues, de pequeno porte, artesanais e familiares, desde que tenham condições de atender o que define as boas práticas de fabricação já convencionadas para o tipo de processo, assim como as leis de identidade e qualidade higiênicas e sanitárias para o processamento de carnes e produtos cárneos, como o do **Frescal de São Joaquim**.

§1º - Os estabelecimento de produção deverão seguir todas as instruções e regimentos complementares internos quando expedidos e orientados pelo Conselho Regulador da IP, tornados públicos a cada ano de produção pela COOPERNVILHOS ou entidade gestora da IP em exercício;

**Art. 10. As diretrizes que regem a IP do Frescal de São Joaquim,** visam estabelecer ao produtor da IP instruções para as relações entre associados e não associados, com o público consumidor, os atores da cadeia produtiva local, as entidades e organizações ligadas as indicações geográficas do Brasil e exterior, observando sempre os princípios da boa conduta, justa, ética, integridade, credibilidade, transparência, sustentabilidade e fortalecimento da IP e seu território de produção, sobre tudo do processo de produção tradicional e legítima da sua produção, são eles:

- a. Respeitar e observar as leis e os instrumentos de regulamentação vigentes relacionados aos direitos da Propriedade Intelectual e Industrial do Brasil e de todas as Nações a estes signatários, conferindo adequada proteção às indicações geográficas no Brasil;
- b. Proteger e controlar o uso da receita tradicional do **Frescal de São Joaquim**, a que este caderno de especificações técnicas se refere, como patrimônio imaterial e único do saber fazer local;
- c. Respeitar o produtor, a cadeia produtiva pecuária e a indústria de produtos cárneos que definem o renome e o reconhecimento de São Joaquim, da produção do **Frescal de São Joaquim**;
- d. Defender a cultura, a defesa e a conservação do patrimônio histórico e artístico, a defesa e a promoção das expressões culturais e étnicas, a defesa e a conservação das tradições locais, especialmente as relacionados às indústrias de carnes e produtos cárneos, e ao produto da IP;
- e. Proteger os produtores da IP, Controlar a qualidade, Promover e Preservar o renome da região, em especial da IP do **Frescal de São Joaquim**;
- f. Defender e preservar pelo desenvolvimento social e econômico da região, da indústria de carnes e processados de carnes, dos produtores da IP no âmbito das governanças locais, dos poderes públicos, e dos segmentos setoriais privados ligados ao sistema produtivo da IP;
- g. Estimular a investigação, o estudo e a busca de soluções dos problemas que se relacionam com a produção do **Frescal de São Joaquim**;
- h. É completamente vedado ao produtor da IP estabelecer distinção por questão de etnia, cor, raça, origem, credo ou posição social, bem como interferir nas atividades particulares de outros produtores.

**Parágrafo único** - Qualquer alteração desta norma deverá ter parecer favorável do Conselho Regulador e aprovação em assembleia dos produtores regido pela entidade gestora da IP, e somente decorridos (24) vinte e quatro meses da data do registro, segundo §1º, art 23º, da portaria INPI 04/2022.

**Art. 11. As práticas agroindustriais**, considerados permitidas são aquelas relacionadas a obtenção do produto da IP, isto é, que estabelecem as características tradicionais e singulares do **Frescal de São Joaquim** submetidos a comercialização, sob processamento e práticas que atendem o que descreve este CET e as condições complementares que garantem o renome do produto da IP, pelo qual se tornou conhecido.

- a. Para a verificação do identidade e qualidade do Frescal de São Joaquim** produzido com IP, nos estabelecidos para a IP todas as etapas do processamento e da verificação dos parâmetros técnicos de qualidade e identidade do Frescal deverão estar registrados para cada lote de produto ou fração processado, devidamente rastreados desde a origem da matéria prima e os ingredientes empregados no processamento, até a expedição do produto da IP destinado ao mercado consumidor, sempre mantendo no estabelecimento de processamento o arquivo de toda a documentação comprovatória correspondente;
- b. Para garantir a qualidade sanitária e a inocuidade do Frescal de São Joaquim,** a produção, deverá ser realizado exclusivamente em estabelecimento devidamente habilitados, registrado e acompanhado pelos órgãos oficiais de inspeção sanitária, sejam os serviços de Inspeção SIM - Municipal, ou SIE - Estadual, ou SIF - Federal, ou SISBI-POA - Sistema Brasileiro, atentos ao cumprimento das obrigações legais que regem a atividade de indústria e comércio de produtos cárneos e processados de carnes no Brasil.
- c. Para fortalecer a credibilidade e o renome do Frescal de São Joaquim,** os estabelecimentos produtores devem observar ativamente os princípios da transparência, ética, do trabalho justo, da coletividade, do associativismo, da sustentabilidade e diretrizes do clima, como observar o uso de Boas Práticas Agropecuárias nos fornecedores de matérias primas e garantir Boas Práticas de Fabricação de produtos cárneos, se submeter a inspeção e o controle da IP, adotar as práticas e os procedimentos definidos pelo Conselho Regulador da IP, técnico e científico;

**Art. 12. O processo produtivo do Frescal de São Joaquim** permitido deve ser plenamente rastreado, seguido integralmente para obtenção da IP como segue:

**a. Da Origem e características da Matéria Prima:**

1. A CARNE BOVINA, deve ser proveniente de animais de raças essencialmente européias e seus cruzamentos;
2. OS ANIMAIS, que dão origem a carne do **Frescal de São Joaquim** devem ser recriados, terminados em carcaça para abate, essencialmente a pasto com passagem em campos nativos, podendo ter suplementação na fase de terminação;
3. A PROCEDÊNCIA dos ANIMAIS destinados a produção do frescal devem ser rastreada pelo produtor, essencialmente da região da Serra Catarinense, de animais registrados junto ao órgão oficial (CIDASC) no estado de Santa Catarina,

garantindo a sanidade agropecuária da carne, matéria prima, utilizada na produção do **Frescal de São Joaquim**.

4. As PRATICAS E O SISTEMA pecuário deverá garantir o 'Bem-Estar' dos animais.

**b. Do Processamento e ou beneficiamento da carne para a produção do Frescal:**

1. O ABATE dos bovinos deverá ser exclusivamente em Estabelecimentos Frigoríficos cadastrados na IP, registrados por órgão oficiais, aplicadas todas as normativas legais para o setor e atividade, e observados os princípios do 'Bem-Estar' animal no abate.
2. A DES-OSSA da carcaça é obrigatória.
3. O CORTE da carne para o processo do Frescal deve ser no tipo de 'manta' da carne, com objetivo de diminuir sua espessura para atingir o padrão de qualidade da Salga.

**c. Da produção do FRESCAL de São Joaquim:**

1. A PRODUÇÃO do FRESCAL deverá ser exclusivamente em estabelecimentos de beneficiamento de produtos cárneos inspecionados (SIM, SIE, SIF, SISBI e instalados nos municípios da área geográfica delimitada.
2. OS INSUMOS, especificamente o SAL, utilizado na SALGA, deverá atender as especificações : Iodado, triturado grosso, próprio para alimentação humana.
3. A Cura da carne, e ou maturação é realizada por um período de no mínimo 72 horas (3 dias); podendo se estender excepcionalmente até 5 dias.
4. A carne processada em **Frescal de São Joaquim**, poderá ser mantido em estoque frigorificado, em caixas plásticas próprias, ambiente não inferior a 4º Célcus, por no máximo 3 dias.
5. O AMBIENTE da cura em Salga, e ou maturação deverá ser controlado, isolado e climatizado, fresco;
6. O PRODUTO FINAL deverá ser obrigatoriamente embalado a vácuo; excepcionalmente se passar pelo processo de corte diante do cliente, poderá ser comercializado embrulhado em embalagem própria, do estabelecimento, devidamente identificada.

**Art. 13. Os padrões de qualidade e identidade do Frescal de São Joaquim** deverão ser integralmente seguidos pelo produtor da IP, e são todos os regidos em RTIQ - Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade oficiais, os descritos neste CET, os determinados por instruções do Conselho Regulador, ou ainda definidos por legislações que suscederam a esta; o produto da IP deverá atender aos padrões analíticos a seguir especificados:

**a. Para a qualidade bromatológica do Frescal de São Joaquim**

1. Características sensoriais:

- a. Consistência e textura macia, características de carne salgada e maturada
- b. Sabor e odor característicos de frescal
- c. Coloração avermelhado escuro, remetendo ao vinho.

2. Características Físico-Químicas:

- a. Umidade  $\leq 80\%$
- b. Sódio (máximo) 1%

3. Características essenciais de qualidade:

- a. Não será permitido o uso de carne mecanicamente separada e proteína não proveniente de carne na formulação do produto.
- b. O **Frescal de São Joaquim** trata-se de um produto que permanece em maturação após processamento final, e com isto poderá sofrer variações nas concentrações nutricionais;
- c. A condição descrita acima em 1, 2, 3 deverá ser declarado em rotulagem com a seguinte expressão: “Este produto sofre alterações em seus parâmetros nutricionais em função da maturação natural”.

**b. Para a qualidade microbiológica e física do Frescal de São Joaquim:**

1. Os contaminantes orgânicos e inorgânicos:

- a. Não devem estar presentes em quantidades superiores aos limites estabelecidos pelo regulamento específico.

2. Critérios Macroscópicos/Microscópicos:

- a. O produto não deverá conter materiais estranhos ao processo de industrialização.
3. Critérios Microbiológicos:
  - a. Aplica-se a legislação vigente.
4. Critérios de pesos e medidas:
  - a. Aplica-se a norma definida pelo Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (INMETRO).
4. Para a rotulagem:
  - e. Aplica-se o regulamento vigentes.
5. Os Registros dos padrões de qualidade:
  - a. São aplicados registros para o produto da IP, deverão ser registros internos, de autocontrole, dos padrões de qualidade de cada lote e em cada safra;
  - b. Análises da qualidade serão realizadas em laboratório designado pelo Conselho Regulador, quando justificado e solicitado, as custas do produtor, em atendimento às condições definidas no plano de controle da IP.

**§1º** - Em caso de dúvida para a qualidade e identidade do produto, o produtor ou o conselho regulador poderá solicitar análises e documentos comprobatórios complementares, desde que atestadas pela pesquisa, será realizada sempre as custas do demandante.

**§2º** - Qualquer alteração destas norma deverá ter parecer favorável do Conselho Regulador e aprovação em assembleia geral dos produtores regido pela entidade gestora da IP, somente decorridos (24) vinte e quatro meses da data do registro, segundo §1º, art 23º, da portaria INPI 04/2022.

**Art. 14. Normas de Embalamento, Rotulagem e uso do selo de controle da IP,** nos produtos da IP definidos no Art. 2º que, quando forem para o mercado deverão e atender os seguintes critérios:

**1. O embalamento do produto deve atender aos critérios:**

- a. O **Frescal de São Joaquim** é um produto, tradicionalmente levado ao mercado embalado a vácuo, quando fracionado, e ou a granel em cx plásticas próprias quando comercializado a granel.

- i. O produto da IP quando for levado ao mercado consumidor, nas embalagens secundárias, externas, deverão constar informações indicativas de que os produtos que ela contém são produtos da IP e provem de uma região renomada pela produção deste produto; estas embalagens devem ser comprovadamente novas e nunca reutilizadas, que garantam e preservem a qualidade do produto até os mercados consumidores, que tenham ou admitam lacre de fechamento após o embalamento.

## **2. A rotulagem do produto da IP deve atender aos critérios:**

- a. O produto da IP, **Frescal de São Joaquim**, terá identificação obrigatória no rótulo principal e facultativa no contra-rótulo, conforme norma que segue:
  - i. As informações do rótulo e ou espelho principal deverá acrescentar a identificação do nome geográfico da IP, **Frescal de São Joaquim**, acompanhado da expressão “Indicação de Procedência”;
  - ii. As informações do contra-rótulo e ou espelho secundário, além das informações facultadas aos marcos legais do Brasil que a matéria define, no contra-rótulo deverá identificar o nome do produtor e a origem do produto; a critério do produtor poderá apresentar pequeno texto alusivo à IP, sua região e o produto, deverá ser aprovado previamente pelo conselho regulador a cada uma das indústrias e ou marcas que demandarem o uso da IP nos seus produtos;
  - iii. A identificação do produto acompanhado de adjetivos como “verdadeira”, “original”, “pura”, “tradicional”, “típica”, “extra”, “única”, ou similar, a fim de manter o plano estratégico de marketing alinhado entre os integrantes da IP, somente serão permitidos com a aprovação prévia do Conselho Regulador;
  - iv. O uso de ‘peças’ publicitárias e informativos, com a finalidade da propaganda e o marketing, por meios de rótulos, selos, tags, folders, flyers, banners, sites, redes sociais, escritas, e qualquer outras formas que veiculem a marca própria do estabelecimento com a IP, deverá ser condicionado a um acordo e ou contrato de cessão de uso da representação gráfica da IP, a ser estabelecido entre a entidade gestora/ requerente da IP e o usuário, produtor.

## **3. O selo de controle da IP.**

- a. Os produtos da IP são os definidos no Art. 2º deste, que, quando forem para o mercado deverão obrigatoriamente, utilizar o selo de controle do Conselho Regulador (CR) da IP do **Frescal de São Joaquim**, com numeração individual por embalagem e lote definido pela numeração específica e ou do CR, conforme segue:
- i. O selo de controle da IP, com a representação gráfica da IP, registrada no INPI para a indicação de procedência do **Frescal de São Joaquim** é utilizado exclusivamente nos produtos da IP, para identifica-los como da IP, com origem e qualidade controlada;
  - ii. O uso do selo de controle da IP, deverá seguir integralmente as orientações do 'Manual de identidade e uso da IP', normatizado no sistema de controle da IP pelo CR;
  - iii. O uso do selo da IP, deverá estar acompanhado ainda de QRCode que remeta as informações do produtor da IP, e do selo nacional de Indicação de Procedência;
  - iv. Os produtos da IP, que não tiverem o atestado de conformidade do Conselho Regulador, não poderão utilizar o selo de controle da IP e/ou qualquer identificação prevista neste artigo ou alusiva à IP;
  - v. Os produtos da IP, que não tiverem o atestado de conformidade do Conselho Regulador, não poderão utilizar em seus produtos, rótulos e ou materiais de publicidade e marketing, sob pena advertência, sanções e penalidades que o processo de uso da IP permitir, a toponímias de 'São Joaquim', objeto do registro da IP;
  - vi. Normas e regulamentos complementares de uso da representação gráfica da IP, e o selo poderão ainda ser definidas a critério do conselho regulador, ou por demanda dos produtores frente a necessidades excepcionais ou legítimas asseguradas por este CET.

**§ 1º** Qualquer alteração das normas de embalagem, rotulagem e uso do selo de controle da IP, nos produtos da IP e materiais publicitários deverá ter parecer favorável do Conselho Regulador e aprovação em assembleia dos produtores.

**§ 2º** Caso haja interesse dos produtores na alterações da representação gráfica da IP registrada no INPI, somente poderão ser realizada com alteração do registro da IP junto ao

INPI, com solicitação de atualização da representação gráfica da IP; enquanto tramita o processo no INPI o CR poderá autorizar o uso da nova representação, desde que publicamente divulgada e informada; no período pós a alteração do registro, de transição da representação gráfica, o produtor terá 12 meses para ajustes nos seus produtos, rotulagem e materiais gráficos; No período de transição poderão estar no mercado ambas as representações desde que informada pelo produtor, controlada e comunicada publicamente pelo CR.

**Art. 15 - Para a sustentabilidade sócio-ambiental da IP,** diante da visibilidade nacional e internacional que a região conquistou pela qualidade da sua produção, aos produtores do **Frescal de São Joaquim,** é recomendado a adoção de princípios e o uso de práticas sustentáveis em todas as etapas da cadeia produtiva, estimulando ações de fortalecimento e credibilidade de todo o setor produtivo na região.

**§ 1º** As ações de sustentabilidade estarão orientadas pelo marco regulatório do Brasil e Internacional relacionados a matéria, bem como por outras iniciativas própria que promovam a sustentabilidade ambiental, social, cultural e econômica nas atividades de produção, industrialização, comércio, eventos, consumo relacionados ao signo distintivo da IP.

**§ 2º** Cabe ao Conselho Regulador, em articulação com os produtores, a definição das estratégias e planos de ação para o fortalecimento da sustentabilidade do setor no âmbito da IP;

## **CAPÍTULO VI**

### **MECANISMO DE CONTROLE SOBRE OS PRODUTORES**

### **QUE TENHAM O DIREITO AO USO DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA.**

### **BEM COMO SOBRE O PRODUTO POR ELA DISTINGUIDO.**

**Art. 16. O mecanismo de controle,** visa a verificação dos requisitos do caderno de especificações técnicas da IP, assegurar o controle da qualidade do produto da IP e sobretudo a proteção dos produtores que tenham efetivo direito ao uso da IP, nos produtos da IP.

**Parágrafo único** - O Mecanismo de controle é regulamentado, implementado, e gerido pelo conselho regulador da indicação geográfica, técnico e científico, Órgão Social estabelecido no estatuto da COOPERNOVILHOS, entidade requerente da IP perante o INPI.

**Art. 17. Conselho Regulador,** é constituído com a competência de fazer a gestão da IP **Frescal de São Joaquim**, Órgão Social constituído nos estatutos da COOPERNOVILHOS, ao qual compete o controle sobre os produtores que tenham direito ao uso da Indicação de Procedência, bem como sobre o produto por ela distinguido, além da defesa e da promoção da IP.

**§ 1º-** O conselho regulados, tem finalidades e atribuições distintas e em atenção aos processo da IP que a COOPERNOVILHOS em estatuto lhe confere, atuará segundo um regimento interno e próprio de um conselho social, a ser estabelecido a partir da sua constituição, sob as condições:

- a. O Conselho Regulador da IP, terá uma diretoria composta por Diretor e um Vice Diretor, que instituirão o Conselho Regulador com seus representantes eletivos e suplentes, de forma paritária entre as categorias que o compõe, atendendo a todas as prerrogativas que o estatuto da COOPERNOVILHOS prevê;
- b. O Conselho Regulador de Indicação Geográfica, técnico e de pesquisa, será constituído essencialmente por representantes com relevante atuação na produção pecuária da região delimitada e ou cadeia produtiva do **Frescal de São Joaquim**, sejam representantes dos produtores e dos membros externos da IP, divididos paritariamente e igual número de membros delegados e suplentes.
- c. O Conselho Regulador de Indicação Geográfica, técnico e de pesquisa, será constituído por:
  - i. 3 (três) membros cooperados, eleitos pela Assembléia Geral, efetivamente ou por representação, habilitados à produção destinados à Indicação Geográfica, certificações e ou Marcas coletivas;
  - ii. 3 (três) membros representantes de instituições pares, nas atividades agropastoril e industrial de produtos relacionados com a Indicação Geográfica cooperados, eleitos pela Assembléia Geral, efetivamente ou por representação, certificações e ou Marcas coletivas da região de abrangência;

- d. Para formação da Comissão Permanente ou Comissão Temporária para tratar de temas específicos de interesse da Indicação Geográfica, certificações e Marcas coletivas, quando necessário;
- i. até 3 (três) membros representantes de instituições técnico-científicas, com conhecimento à produção destinados à Indicação Geográfica, também indicados e eleitos pela Assembleia Geral Ordinária;
- ii. até 3 (três) membros representante de instituição de desenvolvimento, e/ou Governanças locais, e/ou do setor Agropastoril e Agroindustrial de Carnes e/ou do setor de Turismo e Cultura também indicados e eleito pela Assembleia Geral Ordinária.
- e. Os membros do conselho, definidos nos grupos d. i e ii, técnico e científico, e governança setorial e ou do desenvolvimento local respectivamente, são representantes do conselho sob caráter consultivo, isto é, convidados e ou evocados às reuniões e ou assembleias do conselho regulador, para suporte técnico, apoio e ou dúvidas nos processos de verificação da conformidade, controle, proteção e fortalecimento do renome da IG, neste caso com direito a voto.

§ 2º - Os membros do conselho terão um mandato de 2 (dois) anos, podendo ser reeleitos e / ou alterados em 2/3 por igual período, para então ser renovado em pelo menos 1/3 dos seus membros e/ou instituições representantes.

§ 3º - Conselho Regulador da IP terá apoio executivo e administrativo da COOPERNOVILHOS, juntamente com seus membros eletivos.

§ 4º - Quaisquer alterações nas atribuições, finalidades e organização social do conselho regulador, compete a COOPERNOVILHOS com seus integrantes, em assembleia alterar.

§ 4º - O conselho regulador será regido por um regimento próprio, instituído em até 120 dias da sua constituição.

**Art. 18. Plano de Controle da IP**, visa estabelecer o controle do uso da IP, por meio de ateste da conformidade sobre os requisitos do Caderno de Especificações Técnicas da IP, nas condições:

- a. O cumprimento das condições ou proibições de uso da Indicação de Procedência do **Frescal de São Joaquim** estabelecidas no **Capítulo V**, é de responsabilidade dos produtores, através do Autocontrole, e do Conselho Regulador, através do Controle Interno.

- b. A metodologia, os instrumentos, os formulários, as responsabilidades e a operacionalização do Controle Interno, com vistas ao cumprimento das condições ou proibições de uso da Indicação de Procedência do **Frescal de São Joaquim** especificadas no **Capítulo V**, serão regulamentadas por regimento do “Plano de Controle do Caderno de Especificações Técnicas da Indicação de Procedência, a ser instituído pelo Conselho Regulador com o seu estabelecimento e conforme eventuais novas demandas da proteção da IP.
- c. Para subsidiar a operacionalização do Plano de Controle, o Conselho Regulador manterá, entre outros, os registros cadastrais atualizados relativos aos estabelecimentos industriais destinados à produção do **Frescal de São Joaquim** com Indicação de Procedência.
- d. O Plano de Controle da IP do **Frescal de São Joaquim** segue orientado pelo fluxograma abaixo e as condições descritas nos artigos que seguem neste capítulo.



**Figura 2:** Fluxo do Controle da IP do **Frescal de São Joaquim**.

- a. A verificação da conformidade sobre os requisitos do Caderno de Especificações Técnicas da IP, seguem obrigatoriamente o ordenamento sequencial do fluxograma do controle da IP descrito a seguir:
- i. Os produtores produzem o produto amparados pela IP, atendendo aos requisitos definidos no Caderno de Especificações Técnicas da IP, assumindo a responsabilidade pelo Autocontrole;
- ii. A COOPERNOVILHOS assume o papel de entidade gestora, em nome do Conselho Regulador recebe dos produtores os pedidos para a obtenção da atestação da conformidade do produto da IP, e dão providências;
- iii. A COOPERNOVILHOS, no papel de gestora do processo de pedido de uso da IP, implementa os controles para análise e realiza a auditoria para emitir o parecer de

- conformidade, para providências e deliberação final do Conselho Regulador; pareceres não conformes retornam ao produtor requerente para contestação e/ ou procedimento corretivo;
- iv. O auditor constituído, para emitir o parecer de conformidade da IP COOPERNOVILHOS, estará amparado nos critérios do caderno de especificações técnicas da IP e os documentos fornecidos pelos produtores da comprovação ao atendimento dos critérios estabelecidos ao produtor da IP, entre outros que forem necessários ao ateste da conformidade;
  - v. Para auditoria de controle do processo a COOPERNOVILHOS tem autonomia para definir e contratar os serviços de técnico, do seu quadro de pessoal contratado e ou entidades locais parceiras, com notório conhecimento das atividades e processadora da cadeia produtiva do Frescal de São Joaquim;
  - vi. O Conselho Regulador, gerencia e viabiliza a operacionalização do Plano de Controle;
  - vii. Para o produtor que atende aos requisitos e condições da IP do **Frescal de São Joaquim**, o Conselho Regulador emite o atestado de conformidade para que o produtor possa fazer uso do selo de controle da IP nos seus produtos e materiais informativos do estabelecimento que o produziu.

**Art. 19. Os Pontos de Controle** principais e seus métodos de avaliação indicativos para serem observados na análise da conformidade dos produtos da IP pelo controle interno da IP, poderão ser adotados integralmente ou em parte, a critério da avaliação do Conselho Regulador sob o nível de risco dos estabelecimentos cadastrados para os processos produtivos e definidos pela IP ou descritos neste caderno de especificações técnicas. Os documentos e procedimentos relacionados abaixo deverão ser atualizados a cada processo de concessão de uso do Selo.

<b>PONTOS DO CONTROLE INTERNO</b>	
<b>Controles</b>	<b>Método de verificação <sup>2</sup></b>
<b>Fornecedor de Matéria Prima</b>	
Rastreabilidade e qualidade da Matéria Prima destinada a produção da IP	a, b, e
<b>Unidade de beneficiamento do Frescal de São Joaquim</b>	
Área Geográfica Delimitada/ localização do estabelecimento cadastrado na IP	a, b, e
Estabelecimento com cadastro regular da IP	a, b, e

Sistema de produção do FRESCAL de São Joaquim/ Atestado	a, b, e
Unidade industrial ou de beneficiamento de carnes inspecionada	a, b, e
Declaração de produção, rastreabilidade e qualidade	a, c
Registros do processo produtivo (Ficha técnica <sup>1</sup> ) > processo/ produto gerado/ padrões de Qualidade/ rendimento/ quantidade final/ lote final	a
Uso da Receita tradicional	a, c
Crítérios de Qualidade bromatológica, físicas e microbiológicos do produto final	a, b, e
Qualidade do sensorial do produto final;	a, b, d, e
Rastreabilidade interna: Sistema de Autocontroles	a, b
<b>Produtos embalados para os mercados</b>	
Tipo e quantidade de embalagens / produtos da IP	a, b
Padrões de Rotulagem do produto da IP	a, b
Selo de controle da IP/ numerado e autorizado/ lote gerados	a, b, c, e
<b>Outros Controles</b>	
Declaração de produtos elaborados para IP	c
Declaração de Autocontrole do Caderno de Especificações Técnicas	c
Atendimento aos princípios que definem a IP	c
<p><sup>1</sup><b>Legenda: 1</b> - Ficha técnica poderá ser aplicada individualmente por etapa-setor ou contínua para lote de entrada;</p> <p><sup>2</sup><b>Método de Avaliação: a</b> - Autocontrole industrial e Documental; <b>b</b> - Controle por auditoria em caso de anormalidade ou amostragem; <b>c</b> - Termo de compromisso entre partes; <b>d</b> - exame analítico; <b>e</b> - Auditoria de avaliação da conformidade, documental e na unidade industrial;</p>	

## CAPÍTULO VII

### DIREITOS E OBRIGAÇÕES DOS PRODUTORES,

### SANÇÕES APLICÁVEIS AOS PRODUTORES

### PELA INFRINGÊNCIA DO DISPOSTO NOS CAPÍTULOS V E VI.

**Art. 20. São direitos dos produtores da IP,** fazer uso da IP, descritos no art. 2º, e distinguidos pela mesma.

**Art. 21. São deveres dos produtores da IP;**

- a. Zelar pela imagem da IP **Frescal de São Joaquim**;
- b. Prestar as informações cadastrais previstas no Caderno de Especificações Técnicas e no Plano de Controle da IP **Frescal de São Joaquim**;
- c. Executar o autocontrole visando o cumprimento do estabelecido no Caderno de Especificações Técnicas da IP **Frescal de São Joaquim**;
- d. Adotar as medidas necessárias ao controle da produção, e outras instruções normativas complementares do Plano de Controle da IP **Frescal de São Joaquim**, estabelecidas pelo Conselho Regulador.

**Art. 22. Princípios da IP do Frescal de São Joaquim**, o respeito às Indicações Geográficas reconhecidas no Brasil e em outros países.

**Parágrafo único:** Os produtores da IP **Frescal de São Joaquim** não poderão utilizar em seu produto, sejam eles da IP ou outros produtos derivados, o nome de Indicações Geográficas reconhecidos no Brasil ou em outros países.

**Art. 23. Infrações à IP Frescal de São Joaquim**

- a. O descumprimento do estabelecido no Caderno de Especificações Técnicas e no Plano de Controle da IP **Frescal de São Joaquim**.
- b. O descumprimento dos deveres dos produtores da IP **Frescal de São Joaquim**, essencialmente os descritos no artigo 21 ou correlatos a estes
- c. O descumprimento dos princípios da IP **Frescal de São Joaquim**, essencialmente os descritos no artigo 22 ou correlatos a estes.

**Art. 24. Penalidades para as infrações à IP Frescal de São Joaquim**

**§1º** - As penalidades podem ocorrer da seguinte forma e ordem conforme a infração estabelecida pelo produtor da IP.

- a. Advertência verbal.
- b. Advertência por escrito.
- c. Suspensão temporária do uso da IP.

§ 2º - Compete ao Conselho Regulador estabelecer a advertência verbal, em primeira incidência as infrações descritas no Art 22 deste; e por escrito em caso de segunda infração, seja reincidente ou não, para o descumprimento do caderno de especificações técnicas, e ou no descumprimento dos deveres do produtor, e ou no descumprimento dos princípios da IP **Frescal de São Joaquim**.

§3º - A Suspensão temporária do produtor da IP, será aplicado quando constatado a terceira ou mais infrações, seja reincidente ou não, em qualquer uma das infrações determinadas no artigo 23, seja do inciso I, ou II, ou III, em pelo menos um dos critérios do CET, dos deveres, dos princípios da IP; suspensão temporária que irá variar ou mesmo ser aplicada, na ordem abaixo estabelecida e ou conforme agravante da infração, como segue abaixo descrito :

- i. Suspensão leve, por um período de 60 dias, quando constatado e registrado a 2ª infração do produtor, seja no descumprimento do CET da IP, ou dos deveres, ou dos princípios da IP, porém sem acarretar prejuízos ao renome do **Frescal de São Joaquim**, mediante o atendimento dos procedimentos corretivos estabelecidos pelo Conselho Regulador.
- ii. Suspensão média, por um período de 120 dias, quando constatado e registrado a 3ª infração do produtor, seja no descumprimento do CET da IP, ou dos deveres, ou dos princípios da IP, porém sem acarretar publicidade negativa ao renome a Indicação de Procedência (IP), mediante o atendimento dos procedimentos corretivos estabelecidos pelo Conselho Regulador.
- iii. Penalidade Grave, por um período de 180 dias, quando constatado e registrado a 4ª infração sem ter havido publicidade negativa à IP; ou constatado a 2ª infração reincidente do produtor; seja no descumprimento do CET da IP, ou dos deveres, ou dos princípios da IP, que que tenha resultado em publicidade negativa ao renome a Indicação de Procedência (IP), mediante o atendimento dos procedimentos corretivos estabelecidos pelo Conselho Regulador.
- iv. Suspensão Gravíssima, por um período de até 360 dias a ser definido pelo CR e aprovado em assembléia dos produtores, quando constatado e registrado a 5ª infração, mesmo sem ter havido publicidade negativa à IP; ou verifica-se a reincidência das mesmas infrações por 3 vezes ou mais ao mesmo critério, mesmo sem ter havido publicidade negativa à IP; ou constatado a Usurpação do uso do nome e ou selo de controle da IP, mesmo sem ter havido publicidade negativa à IP ou prejuízos ao renome da IP, somente retornará ao processo de uso da IP mediante o atendimento dos procedimentos corretivos estabelecidos pelo Conselho Regulador.

§ 4º - Sem prejuízo às penalidades acima, compete ao Conselho Regulador, igualmente, estabelecer outras providências para fortalecer e manter o renome da IP, incluindo a desqualificação do **Frescal de São Joaquim** em processo de obtenção do atestado de conformidade como IP em qualquer fase do processo de pedido do uso do selo de controle, ou adotar providências visando o recolhimento dos selos de controle da IP ou os produtos com selo de controle da IP que estejam em estoque e ou tenha sido colocado no mercado sem a devida qualificação exigida para IP.

§ 5º - Para cada penalidades aplicada em específico, o Conselho regulador observará o Caderno de Especificações Técnicas, para definir as medidas corretivas a serem adotadas, estabelecendo ao produtor da IP do **Frescal de São Joaquim** o direito a defesa, e subsequente direito de uso da IP somente se, sua defesa seja deferida ou sejam cumpridas as medidas e penalidades respectivas a suspensão em questão.

- i. A falta de resposta do produtor ao conselho regulador e ou sua defesa, e ou a adoção da medida corretiva quando suspenso no período estabelecido à infração em questão, implicará na caracterização de reincidência da penalidade e por isto considerado penalidade gravíssima, e assim subsequentemente.

### **Referência Bibliográfica**

BRASIL. Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996, (Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 15 maio 1996. (Seção 1, p. 8353–8366, 1996)

IBGE- Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Produção da Pecuária Municipal 2017. Rio de Janeiro: Diretoria de Pesquisas. v. 45, p.1-8, 2017.

IBGE. Censo Agropecuário 2017. [Rio de Janeiro, 2018]. Disponível em: <<https://sidra.ibge.gov.br/pesquisa/censo-agropecuario/censo-agropecuario-2017>>. Acesso em: ago. 2019.

SPG. **Mapa Político de Santa Catarina (1:500.000)**: Secretaria de Estado do Planejamento: Diretoria de Geografia e Cartografia –2013.

São Joaquim, 15 de Dezembro de 2025.

COOPERNOVILHOS.