



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO, INDÚSTRIA, COMÉRCIO E SERVIÇOS
INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL
DIRETORIA DE MARCAS, DESENHOS INDUSTRIALIS E INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS

CERTIFICADO DE REGISTRO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA
BR402020000005-1

O INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL reconhece a INDICAÇÃO GEOGRÁFICA para o produto/serviço abaixo identificado, concedendo o seu registro para os fins e efeitos da proteção de que trata a Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996 nos seguintes termos:

Indicação Geográfica: Morretes

Espécie: Indicação de Procedência

Natureza: Produto

Produto: Aguardente de cana e cachaça

País: Brasil

Apresentação da Indicação Geográfica:



Delimitação da área geográfica: Município de Morretes no estado do Paraná.

Data do Depósito: 27/03/2020

Data de Concessão: 05/12/2023

Requerente: ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE CACHAÇA DE MORRETES – APOCAM

Rio de Janeiro, 14 de dezembro de 2023.

Thaís Castro
Chefe de Seção
Portaria Nº 199/2023



CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA IP MORRETES

SUMÁRIO

CAPÍTULO I - Do Objeto

CAPÍTULO II - Do produto

CAPÍTULO III - Da produção

Seção I - Área de produção

Seção II - Cultivares

Seção III - Elaboração

Seção IV - Da rotulagem

Seção V - Do controle

Seção VI - Da comercialização

CAPÍTULO IV - Do nome geográfico MORRETES

CAPÍTULO V - Dos direitos e deveres

CAPÍTULO VI - Do Conselho Executivo e Regulador

CAPÍTULO VII - Das infrações e penalidades

CAPÍTULO VIII - Das disposições finais



CAPÍTULO I

- Do Objeto -

Art. 1. O presente Caderno de Especificações Técnicas estabelece o regime aplicável a produção, controle, apresentação, promoção e defesa da indicação de procedência **MORRETES**.

Art. 2. A indicação de procedência **MORRETES** é direito exclusivo de todos os produtores estabelecidos dentro da área geográfica delimitada e que satisfaçam o disposto no presente Caderno e nas demais legislações aplicáveis.

Art. 3. A indicação de procedência **MORRETES** é exclusiva para identificar como produtos a aguardente de cana e a cachaça, conforme descrição abaixo reproduzida da letra da lei, produzida, elaborada, envelhecida e engarrafada, obrigatoriamente, dentro da área geográfica delimitada.

Parágrafo único. Conforme estabelecido no art. 3 do Decreto n. 4.062, de 21 de dezembro de 2001, o produtor para fazer uso da expressão protegida “cachaça”, em conjunto com a Indicação de procedência **MORRETES**, deverá, obrigatoriamente, atender as regras gerais estabelecidas na Lei n. 8.918, de 14 de julho de 1994, e no Decreto n. 6.871, de 4 de junho de 2009, e nas demais normas específicas aplicáveis em vigor e em transição.

CAPÍTULO II

- Do produto -

Art. 4. A aguardente de cana e a cachaça produzidos em **MORRETES**:

I. Aguardente de Cana: é a bebida com graduação alcoólica de 38% (trinta e oito por cento) a 54% (cinquenta e quatro por cento) em volume, a 20°C (vinte graus Celsius), obtida do destilado alcoólico simples de cana-de-açúcar ou pela destilação do mosto fermentado do caldo de cana-de-açúcar, podendo ser adicionada de açúcares até 6g/l (seis gramas por litro), expressos em sacarose”.

II. Cachaça: é a denominação típica e exclusiva da aguardente de cana produzida no Brasil, com graduação alcoólica de 38 % (trinta e oito por cento) a 48% em volume (quarenta e oito por cento) a 20°C (vinte graus Celsius), obtida pela destilação do mosto fermentado do caldo de cana-de-açúcar com características sensoriais peculiares, podendo ser adicionada de açúcares até 6g/l (seis gramas por litro), expressos em sacarose”.

CAPÍTULO III

- Da produção -

Seção I

- Delimitação da área -

Art. 5. A produção de cana-de-açúcar e a elaboração da aguardente de cana e da cachaça está inserida exclusivamente no município de Morretes, no Estado do Paraná.



Parágrafo único. Nesta área delimitada são autorizados para a produção e elaboração somente as áreas fora das reservas ambientais ou parques, incluindo as áreas particulares de reserva legal de acordo com a legislação vigente.

Seção II - Cultivares -

Art. 6. Todas as cultivares de cana-de-açúcar poderão ser utilizadas na produção da aguardente de cana e da cachaça da **IP MORRETES**.

Seção III - Elaboração -

Art. 7. Toda a elaboração, envelhecimento e engarrafamento do produto designado pela **IP MORRETES** deverá ser realizada no interior da área delimitada.

Art. 8. O sistema de produção dos canaviais deverá estar de acordo com as técnicas de plantio, adotando práticas mitigadoras dos impactos ambientais, em especial a reutilização dos subprodutos.

Art. 9. Os produtos designados pela **IP MORRETES** deverão obedecer aos padrões de identidade e qualidade físico-química dos produtos, atendendo a legislação brasileira da fabricação e produção.

§1. Deverão ser observadas as seguintes definições:

- a. Caldo: obtido através do processo de moagem da cana-de-açúcar;
- b. Mosto: caldo de cana-de-açúcar durante o processo de fermentação;
- c. Mosto Fermentado: produto obtido ao fim do processo de fermentação do mosto.

Art. 10. Serão produzidas as seguintes variedades, de acordo com a legislação em vigor:

1. A cachaça é classificada quanto ao processo de destilação em:

- a. Cachaça de alambique, quando for produzida exclusivamente e em sua totalidade em alambique de cobre e obtida pela destilação do mosto fermentado do caldo de cana-de-açúcar crua; ou
- b. Cachaça, quando for produzida por outro método de destilação ou pela mistura de cachaças oriundas de diferentes métodos de destilação.

2. A aguardente de cana e a cachaça são classificadas em relação ao seu processo de maturação em:

- a. Aguardente de cana ou cachaça envelhecida: a bebida que contiver, no mínimo, 50% (cinquenta por cento) de seu volume envelhecido em recipiente de madeira, com capacidade máxima de 700 (setecentos) litros, por um período não inferior a 1 (um) ano.
- b. Aguardente de cana ou cachaça armazenada: a bebida que for armazenada em recipiente de madeira e que não se enquadra nos critérios definidos para o envelhecimento previstos no presente Padrão de Identidade e Qualidade e outros atos administrativos próprios.

CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA IP MORRETES



c. Aguardente de cana ou cachaça: a bebida acondicionada em recipiente de material adequado e que não se enquadra nos critérios definidos para o envelhecimento e armazenamento em madeira previstos no presente Padrão de Identidade e Qualidade e outros atos administrativos próprios.

3. A aguardente de cana e a cachaça são classificadas em relação o seu teor de açúcar em:

- Aguardente de cana ou cachaça adoçada: a bebida que for adicionada de açúcares em quantidade superior a 6,0g/L (seis gramas por litro) e inferior a 30,0g/L (trinta gramas por litro).
- Aguardente de cana ou cachaça: a bebida que pode ser adicionada de açúcares em quantidade igual ou inferior a 6,0g/L (seis gramas por litro).

4. Para a aguardente de cana a denominação impressa no rótulo será composta da expressão "aguardente de cana...", seguida das classificações da bebida na seguinte ordem:

- Quanto ao processo de maturação, obrigatoriamente; e
- Quanto ao teor de açúcar, obrigatoriamente.

5. Para a cachaça a denominação impressa no rótulo será composta da expressão "cachaça...", seguida das classificações da bebida na seguinte ordem:

- Quanto ao processo de destilação, opcionalmente;
- Quanto ao processo de maturação, obrigatoriamente; e
- Quanto ao teor de açúcar, obrigatoriamente.

Art. 11. Matéria prima:

I. Padrão Preferencial de Maturação:

- O corte da matéria-prima para a fabricação deverá seguir, preferencialmente, a metodologia do "Ponto de Corte", onde a relação (R), relativa da divisão entre o Brix da Ponta e o Brix do Pé atende a valores acima de 0,8.

II. Padrões para Corte e Utilização:

- O prazo para utilização da matéria-prima deverá estar contido no limite de até 48 horas do corte, sendo 24 horas o limite ideal;
- Vedada a queima do Canavial previamente ao seu Corte;

Art. 12. Moagem:

I. A Moagem se dará em moendas com acionamento Elétrico, por Roda D'água ou por outro tipo de motor.

II. É vedada a utilização de tração animal.

Art. 13. Tratamento do Caldo / preparo do mosto:

I. Padrão para Tratamento do Caldo: Garantir Caldos isentos de partículas grosseiras, tais como, areias, argilas de alta granulometria e bagacilhos, a partir da utilização de Floto-Decantadores, ou outros métodos de filtragem;

II. Padrões para Preparo do Mosto:

- Elaborar o Mosto, com teores de Açúcares e Nutrientes que venham a proporcionar ótimas taxas de produção de Álcool Etílico e Subprodutos desejáveis durante a Fermentação;

Yvonete
Wistuba

b. Garantir Águas de Diluição de Mosto isentas de cloro, matéria orgânica, cor e odor, através da utilização de sistemas de purificação de água, entre eles, os filtros à base de carvão ativado;

CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA IP MORRETES



- c. O Mosto poderá sofrer um processo de enriquecimento e /ou aromatização, através da adição de Nutrientes - Grau Alimentício, de forma a auxiliar o processo fermentativo, se necessário. As principais substâncias nutritivas mais recomendadas são o Sulfato ou Fosfato de Amônio, o Superfosfato Simples, o Sulfato de Magnésio e os Farelos de Arroz (também utilizados para reforçar o aroma final em determinadas Cachaças);
- d. Permite-se o aquecimento do Mosto, previamente à Fermentação, até o valor máximo de 45 °C;

Art. 14. Equipamentos para o tratamento / preparo do caldo:

- I. Peneiras em Aço-Inox AISI-304, podendo ser autorizado o uso de outros equipamentos com efeitos similares;
- II. Bombas em Aço-Inox AISI-304 ou Poliuretana rígido, podendo ser autorizado o uso de outros equipamentos com efeitos similares;
- III. Tubulações em Aço-Inox AISI-304 ou PVC rígido, podendo ser autorizado o uso de outros equipamentos com efeitos similares;
- IV. Fica facultada a utilização de Floto-Decantadores, em Aço-Inox AISI-304, podendo ser autorizado o uso de outros equipamentos com efeitos similares;

Art. 15. Fermentação:

- I. Padrão para uso das Leveduras: As linhagens de Leveduras utilizadas são as "Naturais", contidas no mosto de cana-de-açúcar e /ou as Leveduras de Panificação, aqui também consideradas como "cepas naturais", bem como, aquelas linhagens selecionadas geneticamente e comprovadamente tidas como "de alta eficiência fermentativa";
- II. Padrões para Controle da Concentração de Açúcares:
 - a. Permite-se uma concentração de Sólidos Totais do Mosto na faixa acima de 15 ° Brix a 20° C;
 - III. Padrão para Controle da Temperatura de Fermentação: Na faixa de 26° a 33°C, idealmente;
 - IV. Padrão para Uso de Nutrientes: Permite-se a utilização de Nutrientes desde que estes estejam comprovadamente classificados como "Grau Alimentício";
 - V. Padrão para Controle de Contaminantes: A partir da Lavagem periódica dos "Pés-de-Cuba" com água limpa;

Art. 16. Equipamentos para fermentação:

- I. Tanques de Mosto em Aço-Inox AISI-304, podendo ser autorizado o uso de outros equipamentos com efeitos similares, em conformidade com o MAPA;
- II. Dornas de Fermentação em Aço-Inox AISI-304, podendo ser autorizado o uso de outros equipamentos com efeitos similares, em conformidade com o MAPA;
- III. Bombas em Aço-Inox AISI-304 ou Poliuretana rígido podendo ser autorizado o uso de outros equipamentos com efeitos similares, em conformidade com o MAPA;
- IV. Tubulações em Aço-Inox AISI-304 ou PVC rígido podendo ser autorizado o uso de outros equipamentos com efeitos similares, em conformidade com o MAPA.

Art. 17. Destilação:

- I. Padrão para a Retirada da "Cabeça da Cachaça": idealmente, a retirada integral da "Cabeça da Cachaça", o qual não deverá ser reciclado;

CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA IP MORRETES



- II. Padrão para a Retirada da “Cauda da Cachaça”: idealmente, a retirada integral da “Cauda da Cachaça”, a qual poderá ser reciclada;
- III. Padrão para Capacidade Máxima de Alambiques: vetado a utilização de alambiques com capacidades de Carga maiores que 2.000 litros.

Art. 18. Padrões para Materiais da Destilação:

- a. Alambiques totalmente em Cobre ou Mistos. Para o caso dos Alambiques Mistos, estes poderão ser fabricados somente em Aço-Inoxidável AISI-304 (ou Aço de Qualidade Superior), entretanto, com colunas interna e /ou externa em Cobre;
- b. Pré-Aquecedores preferencialmente em Cobre, porém não é vedado o uso destes em Aço-Inox;
- c. Condensadores de aguardente de cana preferencialmente em Cobre, porém não é vedado o uso destes em Aço-Inox;
- d. Tanques Coletores de aguardente de cana em Aço-Inox AISI-304, podendo ser autorizado o uso de outros equipamentos com efeitos similares;
- e. Bombas em Aço-Inox AISI-304 ou outro de padrão alimentício;
- f. Tubulações em Aço-Inox AISI-304 ou outro de padrão alimentício;

Parágrafo único: Alambique de cobre para produção de cachaça de alambique é o equipamento de destilação por batelada utilizado para realizar o processo de destilação do mosto fermentado do caldo de cana-de-açúcar, cujas paredes internas da panela, coluna e capitel sejam constituídas de cobre, podendo as demais peças serem constituídas de materiais adequados aos fins que se destinam.

Art. 19. Estocagem /envelhecimento e materiais:

- I. Os Padrões para estocagem e envelhecimento seguem a legislação em vigor.
- II. Padrões para Materiais:
 - a. Tanques de Armazenamento /Envelhecimento em Aço-Inox AISI-304 e /ou Tonéis de Madeira;
 - b. Bombas em Aço-Inox AISI-304 ou outro de padrão alimentício;
 - c. Tubulações em Aço-Inox AISI-304 ou outro de padrão alimentício;

Art. 20. Armazenamento, envelhecimento e Madeiras utilizadas no envelhecimento:

- I. Os Padrões para armazenamento e envelhecimento seguem a legislação em vigor.
- II. Poderão ser utilizadas no envelhecimento qualquer tipo de madeira desde que a mesma seja indicada para tal uso e não repassem para o produto nenhuma substância que seja imprópria para o consumo humano.
- III. Deverá ser identificado no rótulo ou contrarrótulo o tipo de madeira em que o produto foi armazenado ou envelhecido.

Art. 21. A aguardente de cana e a cachaça autorizada ao uso da **IP MORRETES** deverão ser engarrafadas em recipientes de 50ml até 1000ml, salvo edição especial ou comemorativa do produtor.

Art. 22. Por motivo de força maior, restringido causa econômica, da qual resulte a indisponibilidade temporária para uma das fases de elaboração, armazenamento ou



engarrafamento no interior da área delimitada, por um ou mais produtores, o Conselho Regulador, em caráter excepcional, em regime especial, pode autorizar, transitoriamente, a elaboração, armazenamento ou engarrafamento fora da área delimitada.

- I. Os encargos suplementares causados pelo regime especial deverão ser suportados pelos interessados;
- II. Os produtos em regime especial estão sujeitos a fase de controle.

Seção IV - Da rotulagem -

Art. 23. Os produtos aprovados pelo Conselho Regulador poderão ser identificados no rotulo principal e no corpo da garrafa.

- I. no rotulo principal e ou contrarrótulo: o uso da expressão "Indicação de Procedência" e ou o nome geográfico **MORRETES**; e ou
- II. no corpo da garrafa o selo de controle com o logotipo.

Art. 24. Os produtos não aprovados não poderão utilizar a identificação especificada no artigo anterior. Quando procedente da área delimitada, poderá apenas conter o endereço no rotulo, conforme norma fixada pela legislação brasileira, sem ressaltar o apelo geográfico.

Art. 25. Deverão ser obedecidas as demais normas de rotulagem pela legislação em vigor.

Seção V - Do controle -

Art. 26. Caberá ao Conselho Regulador executar o registro dos produtores para emissão das autorizações e selos de controle.

Art. 27. Todo o cultivo, fases de elaboração, e as instalações do estabelecimento devem obedecer a condições e normas de conduta de higiene, trabalho, segurança, meio ambiente e demais, permitindo um controle fácil e eficiente.

Art. 28. Os produtores são obrigados a dispor da área de cultivo e estabelecimento para controle do Conselho Regulador, e nos quais devem manter os registros atualizados nos termos definido em norma interna deste.

Art. 29. O Conselho Regulador fiscalizará as unidades produtoras para identificar se as mesmas estão seguindo, em suas instalações, as normas de processo de produção, desde o corte da cana até o engarrafamento do produto final, instituídas pelo presente Caderno.

Art. 30. O Conselho Regulador poderá ter acesso a toda documentação que permita a verificação da obediência das normas prevista neste Caderno e nas legislações em vigor.



Art. 31. Os produtos concorrentes ao uso da **IP MORRETES** deverão ser submetidos a laudo analítico que comprove a conformidade dos mesmos em relação aos padrões de identidade e qualidade definidos pela legislação brasileira, bem como aqueles estabelecidos no presente Caderno.

Parágrafo único. O Conselho Regulador deverá elaborar lista com laboratórios para a devida análise.

Art. 32 O Conselho Regulador poderá propor um convênio com órgão ou instituição tecnológica para que sejam feitas as análises dos produtos finais, em um sistema de amostragem da safra, para identificar se o produto segue os padrões de qualidade normalizados por este Caderno e, assim, emitir a autorização e os selos da **IP MORRETES**.

Art. 33. O selo de controle será fornecido pelo Conselho Regulador mediante pagamento de um valor a ser definido por ATA, observando o princípio da proporção da prestação de serviço.

Art. 34. Os selos de controle serão numerados seqüencialmente, para permitir um adequado controle de uso, referindo-se a uma única marca de produto, não podendo ser usado em outras marcas.

Art. 35. A quantidade de selos deverá obedecer a produção correspondente de cada produtor.

Seção VI - Da comercialização -

Art. 36. A aguardente de cana e a cachaça reconhecida e identificada com a **IP MORRETES**, só poderá ser posta em circulação, ou introduzida no comércio, após aprovada pelo Conselho Regulador; bem como os respectivos recipientes, a saída das instalações, figure o selo de controle e estejam cumpridas as exigências restantes estabelecidas neste Caderno e nas demais legislações, sendo vedada a comercialização a granel.

§1. Somente é permitida a comercialização a granel de produtor para produtor, estabelecidos dentro da região delimitada, devendo o produto acompanhar a certificação e autorização do Conselho Regulador.

§2. O produtor que adquirir o produto a granel poderá concorrer ao uso da IP e dispor da sua marca.

CAPÍTULO IV - Do nome geográfico MORRETES

Art. 37. Os produtores estabelecidos dentro da área geográfica, que cumprirem com o disposto neste Caderno, poderão usar e dispor do nome geográfico reconhecido **MORRETES**, assim como o direito a menção “**indicação de procedência**”, em seus produtos e em material de apresentação, publicidade e propaganda.

CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA IP MORRETES



Art. 38. A menção ou referência a **IP MORRETES** abrangida pelo presente Caderno, pelo produtor, na apresentação, venda, propaganda e publicidade de um produto só é permitido ao produto que contenha aguardente de cana ou cachaça com direito ao uso; ou cumulativamente com este produto.

Parágrafo único. A menção ou referência à **IP MORRETES** não pode ser abusiva ou em contribuição para a diluição ou enfraquecimento da sua força distintiva, ou signifique um aproveitamento desta.

CAPÍTULO V - Dos direitos e deveres -

Art. 39. São direitos dos produtores:

- I. o direto do uso do nome geográfico da **IP MORRETES**;
- II. o direito do uso a menção "indicação de procedência";
- III. observar e zelar pelo cumprimento das normas do presente Caderno;
- IV. observar e fiscalizar as medidas adotadas pelo Conselho Regulador;
- V. propor ao Conselho Regulador as medidas de melhoramento do Caderno;
- VI. impedir terceiros do uso indevido da **IP MORRETES**, independente da defesa conferida pela **APOCAM**.

Art. 40. São deveres dos produtores:

- I. zelar pela imagem da **IP MORRETES**;
- II. observar e adotar as medidas necessárias para o cumprimento das normas deste Caderno;
- III. prestar as informações cadastrais;
- IV. adotar as medidas necessárias ao controle da produção por parte do Conselho Regulador e das demais legislações em vigor;
- V. manter o cultivo e o estabelecimento em obediência as normas de segurança, meio ambiente, sanitárias e outras, permitindo um controle fácil e eficiente;
- VI. permitir o livre acesso as propriedades de cultivo e estabelecimentos de elaboração e produção para o cumprimento e fiscalização das normas deste Caderno.

CAPÍTULO VI - Do Conselho Executivo e Regulador -

Art. 41. O Conselho Executivo e Regulador da **IP MORRETES** está estruturado nos moldes do Estatuto da Associação dos Produtores de Cachaça de MORRETES - **APOCAM**.

- I. O Conselho Executivo e Regulador será constituído por 3 (três) membros eleitos pela Assembleia Geral, sendo, obrigatoriamente, filiado de associado representativo, para um mandato de 3 (três) anos, sendo permitida reeleições.
- II. Os membros do Conselho Executivo Regulador elegerão, entre eles, um Presidente e um Vice-Presidente.

Art. 42. Compete ao Conselho Executivo e Regulador a promoção, instituição, gestão e proteção da **IP MORRETES**, sendo para tanto, sem caráter exaustivo, as seguintes atribuições:

CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA IP MORRETES



- I. Instituir, observar e promover o presente Caderno;
- II. Orientar e controlar a produção, elaboração e a qualidade dos produtos amparados pela IP **MORRETES**;
- III. Tornar efetivo e zelar pelo cumprimento das normas deste Caderno;
- IV. Propor alterações e melhorias ao Caderno;
- V. Elaborar e manter atualizados os registros cadastrais, bem como adotar as medidas necessárias para o controle da produção;
- VI. Adotar medidas para preservar e estimular a qualidade dos produtos;
- VII. Promover, divulgar e estimular a participação dos produtores e demais colaboradores na designação **IP MORRETES**;
- VIII. Elaborar, aprovar e implementar normas internas do próprio Conselho regulador para operacionalização de atribuições estabelecidas neste Caderno;
- IX. Implementar as medidas de autocontrole visado ao cumprimento deste Caderno;
- X. Emitir os certificados de origem e o selo de controle dos produtos autorizados;
- XI. Zelar pelo prestígio e proteção da **IP MORRETES** no mercado, adotando as medidas cabíveis visando evitar o uso indevido do nome geográfico reconhecido;

Art. 43. O Conselho Regulador orientará e efetuará o controle do cultivo, da elaboração, da produção e dos produtos através de registros cadastrais, vistorias e degustações periódicas, fiscalização dos procedimentos e análise dos padrões de identidade e qualidade dos produtos designados pela **IP MORRETES**.

Art. 44. O Conselho Regulador manterá atualizados os registros cadastrais relativos ao:

- I. cadastro atualizado da área e dos cultivares da **IP MORRETES**;
- II. cadastro atualizado dos produtores e estabelecimentos de elaboração, envelhecimento e engarrafamento da **IP MORRETES**.

Parágrafo único. Somente produtores devidamente cadastrados, assim como suas unidades de cultivo e estabelecimento, poderão concorrer a **IP MORRETES**.

Art. 45. Os instrumentos e a operacionalização dos registros serão definidos através de norma interna do Conselho Regulador.

Art. 46. A produção será objeto de controle pelo Conselho Regulador, através de:

- I. Obtenção de declaração de colheita da cana;
- II. Obtenção de declaração de produtos elaborados;
- III. Visitação e ou inspeção;
- IV. Análise físico-química;
- V. Concessão de certificados;
- VI. Concessão de selos;
- VII. Fiscalização.

Art. 47. O Conselho Regulador poderá delegar, no todo ou em parte, o controle da produção e da análise do produto, a uma ou demais entidades.



Parágrafo único. Ao Conselho Regulador caberá a fiscalização e a responsabilidade pela(s) entidade(s) contratada(s).

Art. 48. O Conselho Regulador poderá contar com o apoio dos órgãos e das entidades públicas, federais, estaduais ou municipais, no controle na produção e elaboração dos produtos designados com a **IP MORRETES**, para evitar fraude, imitação, alteração ou adulteração.

CAPÍTULO VII

- Das infrações e penalidades -

Art. 49. O descumprimento das disposições deste Caderno implicará as seguintes penalidades:

- I. advertência por escrito;
- II. multa; e
- III. suspensão temporária do direito de concorrer a **IP MORRTES**.

Art. 50. A pena de advertência será imposta somente a infratores primários, quando não observadas as normas presentes deste Caderno; desde que não afetem qualquer etapa do processo de produção, desde o cultivo ao produto engarrafado.

Art. 51. A pena de multa será imposta a infratores reincidentes, quando não observadas as normas presentes deste Caderno; desde que não afetem qualquer etapa do processo de produção, desde o cultivo ao produto engarrafado.

Parágrafo único. A multa será estipulada em UFIR pelo Conselho Regulador.

Art. 52. A pena de suspensão temporária do direito de concorrer a designação da **IP MORRETES** dar-se a quando o produtor estiver comercializando produto sem a observância das disposições deste Caderno;

- I. a pena de suspensão temporária será de um ano;
- II. havendo reincidência a pena de suspensão temporária será de dois anos.

Art. 53. Nos casos de situações de fraude, alteração ou adulteração do processo de elaboração, do produto, do certificado ou do selo:

- I. A pena de suspensão temporária será de quatro anos;
- II. Todo o material e documentação que contenha a designação **IP MORRETES**, deverá ser destruído, sem direito de qualquer resarcimento ou indenização.

Art. 54. O processo administrativo referente a infrações e penalidades será definido através de norma interna do Conselho Regulador, respeitando o direito de ampla defesa.

Art. 55. O uso da designação **MORRETES** fora das normas deste Caderno implicará em responsabilidade civil e penal.

CAPÍTULO VIII

- Das disposições finais -

CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA IP MORRETES



Art. 56. Aplicam-se as normas deste Caderno na observância e sem prejuízo das demais legislações em vigor.

Art. 57. O presente Caderno deverá ser apreciado e aprovado em Assembléia Geral, devidamente registrado em ata.

Art. 58. O presente Caderno entrará em vigor após reconhecimento da Indicação de procedência **MORRETES** pelo INPI.

REGISTRO DE PESSOAS JURÍDICAS	
Comarca de Morretes-PR	
Rua Ricardo de Lemos, 147 - Centro	
Fone: 41 3462-1507 - E-mail: cr.morretes@hotmail.com	
SELO Nº F829Mn9qdoIW35MXHWVEbc5I	
Consulte em http://horus.funarpen.com.br/consulta	
PROTOCOLADO SOB Nº 6.173	
REGISTRADO Nº 3.179	
ARQUIVO Nº 248	
Morretes-PR, 18 de janeiro de 2023.	
	
Ivonete Pazinatto Wistuba	
Oficial Designada	
Emolumentos: R\$24,60(VRC 100,00), Funrejus: R\$9,92, ISSQN: R\$1,23, FUNDEP: R\$1,23, Selo: Não incide, Distribuidor: R\$17,22, Diligência: Não incide, Fotocópia: R\$8,88, Microfilme: R\$0,74. Total: R\$63,82	
DOCUMENTO REGISTRADO POR MEIO ELETRÔNICO	

REGISTRO DE IMÓVEIS - REGISTRO CIVIL DAS PESSOAS NATURAIS - REGISTRO DE TÍTULOS E DOCUMENTOS E REGISTRO DE PESSOAS JURÍDICAS	
MORRETES - PR	
Ivonete Pazinatto Wistuba	
Oficial	
Célia Solange de Ramos Silva	
Auriceli de Oliveira	
Escreventes Jutamenteadas	
CNPJ: 00.511.471/0001-64	



PARANÁ

GOVERNO DO ESTADO
Secretaria da Agricultura
e Abastecimento

1. JUSTIFICATIVA HISTÓRICA

A área delimitada de MORRETES, para a produção de cachaça é definido pelo município de Morretes. Este território foi delimitado com base na tradição e notoriedade da região, comprovado pelo Dossiê Histórico da Cachaça de Morretes, elaborado por Marco Aurélio Abbonizio, no ano de 2015.

2. TERRITÓRIO DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA MORRETES

É definido pelo território geopolítico do município de Morretes/PR, considerando as áreas permitidas pela legislação vigente, para áreas de cultivo da cana-de-açúcar e para as áreas de fabricação dos produtos da Cachaça e Aguardentes.

3. BREVE CARACTERIZAÇÃO

A cidade de Morretes está situada no litoral paranaense, a 70,40 km (SETR, 2012) da capital do estado, estendendo-se da encosta da Serra do Mar para o leste e limitando-se ao oeste com os municípios de São José dos Pinhais, Piraquara e Quatro Barras; ao norte com o município de Campina Grande do Sul; ao nordeste com o município de Antonina e a Baía de Paranaguá; ao leste com Paranaguá e ao sul e sudeste com o município de Guaratuba.

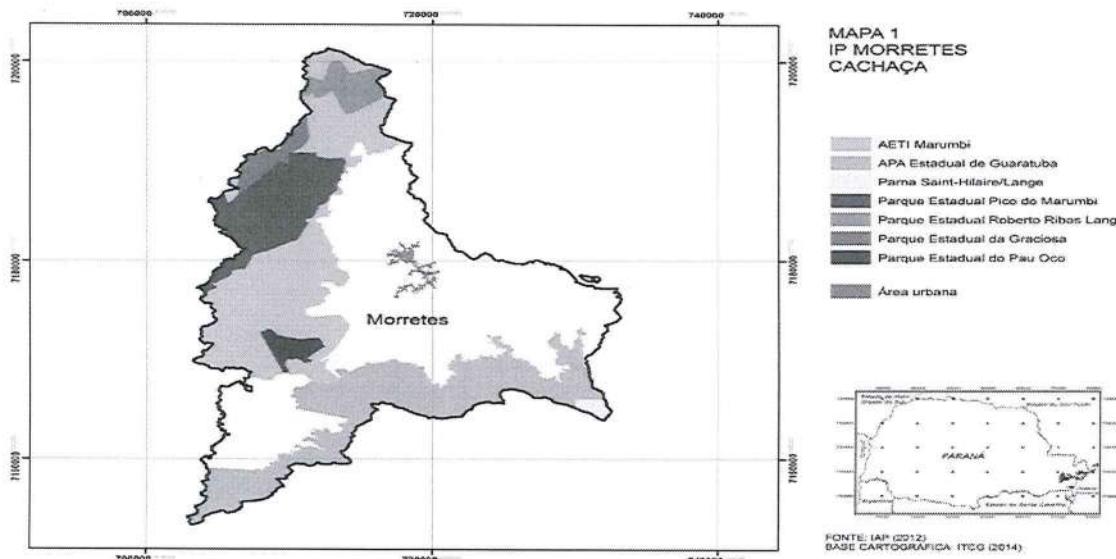
Com área total de 687,541 km² (ITCG, 2012) Morretes fica a cerca de 35 km do mar. Todas as suas divisas são formadas por acidentes geográficos, ao norte e oeste pelos espigões das Serras dos Órgãos, da Graciosa, do Marumbi e da Farinha Seca, no sudeste pelas serras da Igreja, das Canavieiras e da Prata. No sudeste, é o Rio Arraial, numa altitude de cerca de oitocentos metros, que forma o limite do município. Com Antonina e Paranaguá, são as lagoas. Possui também uma das maiores elevações do Paraná, o Pico do Marumbi, que tem aproximadamente 1.530 metros de altura¹.

¹ Fonte: Prefeitura de Morretes. Disponível em www.morretes.pr.gov.br

Por sua riqueza natural, a região de serra do mar contida em Morretes foi tombada pelo Patrimônio Histórico, Artístico e Cultural do Paraná, em 1986. Já em 1991 foi a vez UNESCO reconhecer a parte da região como Reserva da Biosfera da Mata Atlântica, em função de seu patrimônio ecológico. Por isso, somente 30% da área total do município de Morretes podem ser ocupados e ter uso residencial ou empresarial.²

4. DECLARAÇÃO

Declaramos que a delimitação dá área geográfica MORRETES, para subsidiar pedido de Indicação Geográfica, junto ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial, referente a produção de cachaça, consiste no município de Morretes, no estado do Paraná, conforme o mapa a seguir³.



Curitiba, 14 de novembro de 2019.


NORBERTO ALCIDES ORTIGARA

Secretário de Estado

2 MEIRA, Etienne Desireé. A História de um Patrimônio Cultural: a cachaça morretiana. 137f. Dissertação (Mestrado em Patrimônio Cultural e Sociedade) – Univille. Joinville, 2013. Disponível em: http://univille.edu.br/community/mestradopcs/VirtualDisk.html?action=readFile&file=DISSERTACAO_ETI_FINAL_DA_FINAL_DA_FINAL.pdf¤t=/Dissertacoes. Acesso em 12/11/2014.

3 Território da Indicação Geográfica Morretes. Mapa elaborado por IPARDES – Instituto Paranaense de Desenvolvimento Econômico e Social