



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

CERTIFICADO DE REGISTRO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA
BR402023000015-7

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: Sudoeste do Paraná

Espécie: Indicação de Procedência

Natureza: Produto

Produto: Queijo colonial

País: Brasil

Apresentação da Indicação Geográfica:



Delimitação da área geográfica: A área geográfica delimitada para a Indicação de Procedência do Queijo Colonial do Sudoeste do Paraná abrange os seguintes municípios: Ampére, Barracão, Bela Vista da Caroba, Boa Esperança do Iguaçu, Bom Jesus do Sul, Bom Sucesso do Sul, Capanema, Chopinzinho, Clevelândia, Coronel Domingos Soares, Coronel Vivida, Cruzeiro do Iguaçu, Dois Vizinhos, Enéas Marques, Flôr da Serra do Sul, Francisco Beltrão, Honório Serpa, Itapejara d'Oeste, Manfrinópolis, Mangueirinha, Mariópolis, Marmeleiro, Nova Esperança do Sudoeste, Nova Prata do Iguaçu, Palmas, Pato Branco, Pérola d'Oeste, Pinhal de São Bento, Planalto, Pranchita, Realeza, Renascença, Salgado Filho, Salto do Lontra, Santa Izabel do Oeste, Santo Antônio do Sudoeste, São João, São Jorge d'Oeste, Saudade do Iguaçu, Sulina, Verê, Vitorino.

Data do Depósito: 20/09/2023

Data de Concessão: 17/06/2025

Requerente: Associação dos Produtores de Queijo Artesanal do Sudoeste do Paraná

Rio de Janeiro, 23 de setembro de 2025.

Gustavo Freitas Lobo Novis

Coordenador Geral de Desenhos Industriais, Indicações Geográficas e Protocolo de Madri

CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ

SUMÁRIO

CAPÍTULO I - DO OBJETO

CAPÍTULO II – DO PRODUTO

CAPÍTULO III - DA PRODUÇÃO

Seção I – Delimitação da Área

Seção II – Processo

Seção III – Identidade e Qualidade

Seção IV - Rotulagem

Seção V - Comercialização

CAPÍTULO IV - DO NOME GEOGRÁFICO DA IP QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ

CAPÍTULO V - DOS DIREITOS E DEVERES

CAPÍTULO VI – DO CONSELHO REGULADOR

CAPÍTULO VII –DO CONTROLE

CAPÍTULO VIII - DAS INFRAÇÕES, PENALIDADES E PROCEDIMENTOS

CAPÍTULO IX - DISPOSIÇÕES FINAIS

SERVIÇO DE REGISTRO CIVIL DAS PESSOAS
NATURAIS, REGISTRO DE TÍTULOS E
DOCUMENTOS E CIVIL DAS PESSOAS
JURÍDICAS DE CHOPINZINHO/PR
RAQUEL DOS SANTOS CARVALHO
OFICIAL DE REGISTRO

**CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA IP
QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ**

**CAPÍTULO I
- DO OBJETO -**

Art. 1º. O presente Caderno de Especificações estabelece o regime aplicável a produção, controle, apresentação, promoção e defesa da indicação de procedência **QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ**.

Art. 2º. A indicação de procedência **QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ** é direito exclusivo de todos os produtores estabelecidos dentro da área geográfica delimitada, que satisfaçam o disposto no presente Caderno, se submetam ao controle definido pelo Conselho Regulador e atendam as demais legislações aplicáveis.

Art. 3º. A indicação de procedência **QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ** é exclusiva para identificar o queijo Colonial produzido dentro da área de produção delimitada, conforme disposto no presente Caderno e nas demais legislações aplicáveis.

**CAPÍTULO II
- DO PRODUTO -**

Art. 4º. O queijo Colonial produzido no Sudoeste do Paraná é maturado, de massa crua, semi-cozida ou cozida, que se obtém da coagulação do leite por meio do coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas.

**CAPÍTULO III
- DA PRODUÇÃO -**

**Seção I
- Delimitação da Área -**

Art. 5º. Delimitação da Área de Produção:

A área geográfica delimitada para a Indicação de Procedência **QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ**, abrange os seguintes municípios: Ampére, Barracão, Bela Vista da Caroba, Boa Esperança do Iguaçu, Bom Jesus do Sul, Bom Sucesso do Sul, Capanema, Chopinzinho, Clevelândia, Coronel Domingos Soares, Coronel Vivida, Cruzeiro do Iguaçu, Dois Vizinhos, Enéas Marques, Flor da Serra do Sul, Francisco Beltrão, Honório Serpa, Itapejara d'Oeste, Manfrinópolis, Mangueirinha, Mariópolis, Marmeleiro, Nova Esperança do Sudoeste, Nova Prata do Iguaçu, Palmas, Pato Branco, Pérola d'Oeste, Pinhal de São Bento, Planalto, Pranchita, Realeza, Renascença, Salgado Filho, Salto do Lontra, Santa Izabel do Oeste, Santo Antônio do Sudoeste, São João, São Jorge d'Oeste, Saudade do Iguaçu, Sulina, Verê, Vitorino.

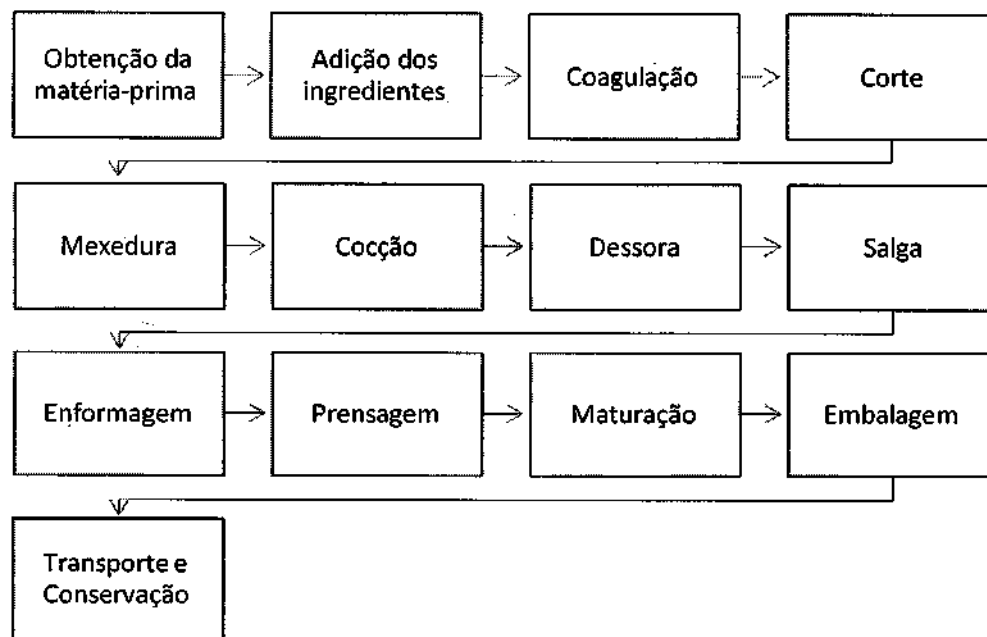
SERVIÇO DE REGISTRO CIVIL DAS PESSOAS
NATURAIS, REGISTRO DE TÍTULOS E
DOCUMENTOS E CIVIL DAS PESSOAS
JURÍDICAS DE CHOPINZINHO/PR
RAQUEL DOS SANTOS CARVALHO
OFICIAL DE REGISTRO

Página 2 | 23

CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA IP QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ

Seção II - Processo -

Art. 6º. As etapas de produção da Indicação de Procedência QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ, são:



Obtenção da matéria-prima

O leite utilizado para produção do queijo Colonial é o leite de vaca. A utilização do leite cru é permitida nas queijarias situadas em propriedades certificadas como livres de tuberculose e brucelose, que participam do programa de controle de mastite, programa de Boas Práticas Agropecuárias (BPA) na produção leiteira, que tem o monitoramento e controle da potabilidade da água utilizada e a rastreabilidade de produtos. Além disso, também é necessária a implantação do programa de Boas Práticas de Fabricação (BPF) e período de maturação deve seguir a legislação vigente.

Ressalta-se que a água deve ser clorada e submetida a análises periódicas a fim de monitorar a potabilidade.

CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA IP QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ

O leite utilizado na produção do queijo Colonial é predominantemente da propriedade. Predominam animais da raça Holandesa, seguida pela Jersey e mestiço de raças leiteiras. A maioria dos animais são alimentados a pasto, seguido por ração e/ou silagem.

A ordenha é realizada de forma mecânica, sendo mais utilizado o circuito fechado, seguido pelo balde ao pé. A maioria dos produtores mistura o leite das ordenhas da manhã e da tarde para fazer o queijo Colonial. O leite para fabricação do queijo Colonial deve ser o mais fresco possível, ou seja, obtido e utilizado em um intervalo de tempo pequeno.

Após a ordenha, o leite é filtrado, utilizando um tecido fino. Essa prática retira impurezas e detritos que possam estar no leite, o que diminui possíveis focos de contaminação que possam causar defeitos nos queijos. Podem ser utilizados coadores de tela fina de 0,10 a 0,15 mm de abertura média.

Em relação ao teor de gordura, utiliza-se o leite com o teor original de gordura, sendo que poucos produtores fazem um desnatte parcial do leite antes da fabricação do queijo. O teor de gordura é variável de acordo com a raça dos animais, alimentação, entre outros fatores.

Adição de Ingredientes

A adição dos ingredientes ao leite é feita já na temperatura de coagulação. É importante determinar o volume de leite disponível diariamente para fabricação do queijo, pois mesmo pequenas variações no volume podem ocasionar erros na quantidade dos ingredientes a serem adicionados.

IOGURTE NATURAL

Esse ingrediente é opcional, sendo que muitos produtores realizam a adição de iogurte natural ao leite antes da adição do coalho. A adição desse ingrediente colabora na acidificação do produto.

COALHO

O queijo Colonial é produzido pela ação enzimática do coalho, sendo o coalho líquido o mais utilizado. Sua adição é feita após a adição do iogurte natural (quando ocorrer).

Página 4 | 23

SERVIÇO DE REGISTRO CIVIL DAS PESSOAS
NATURAIS, REGISTRO DE TÍTULOS E
DOCUMENTOS E CIVIL DAS PESSOAS
JURÍDICAS DE CHOPINZINHO/PR
RAQUEL DOS SANTOS CARVALHO
OFICIAL DE REGISTRO

CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA IP QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ

Para não comprometer o rendimento da fabricação, não gerar sabor amargo e não causar amolecimento do queijo durante a maturação, recomenda-se seguir as instruções do fabricante.

OUTROS INGREDIENTES

Os produtores que utilizam leite pasteurizado para produção do queijo Colonial adicionam fermento láctico comercial. Esse tem função importante quando o leite é pasteurizado, pois no processo de pasteurização ocorre a eliminação de grande parte da microbiota desejável do leite. O cloreto de cálcio também é utilizado nesse caso. Esse ingrediente é importante no processo de coagulação de leite pasteurizado para repor o cálcio solúvel, devido a insolubilização do cálcio no tratamento térmico do leite. O cálcio contribui para a formação e firmeza da coalhada.

A natamicina, um fungicida eficaz contra bolores (mofos) e leveduras que não tem ação contra bactérias, é utilizada por alguns produtores. É aplicada ao queijo na forma de solução aquosa (de 0,1 a 0,2%) na qual os queijos são mergulhados após a salga. Não são utilizados corantes e nitratos na produção do queijo Colonial.

Coagulação

O queijo Colonial é um queijo de coagulação mista, com predominância da ação enzimática. Após a adição do coalho ao leite, este deve ser mantido em repouso. A coagulação é a etapa em que ocorre a separação do leite adicionado de um coagulante em duas fases, sendo elas a coalhada (parte coagulada) e o soro de leite (parte líquida). A coalhada é composta por uma rede de proteínas, sendo elas caseínas, que retêm gordura, água e minerais. As proteínas do soro, parte dos minerais e a maioria da lactose do leite vão para o soro.

A temperatura de coagulação do queijo Colonial fica entre 32 e 40 °C, sendo que a maioria utiliza 35—38°C. A temperatura é mantida no processo pelo uso de tanques de inox de camisa dupla.

Corte

Antes de realizar o corte, é preciso verificar a firmeza da coalhada pelo ponto do corte, feito através da introdução de uma espátula (ou faca) na superfície do coágulo (o ponto

CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA IP QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ

ideal é quando a massa se parte sem quebrar, na forma de uma fenda). Além disso o corte deve ser feito cuidadosamente para evitar perda de massa no soro e diminuição do rendimento. Se o corte for realizado de forma adequada, o soro deve ser esverdeado e límpido. Soro com coloração esbranquiçada pode indicar corte inadequado e perda de proteínas.

O corte da massa (ou quebra da coalhada) na produção do queijo Colonial é realizado com liras, principalmente de forma manual. O tamanho dos cubos predominante é de cubos médios (0,6 a 1,5 cm), seguido por cubos pequenos (0,2 a 0,4 cm) e cubos grandes (2 a 3 cm). O tamanho dos cubos/grãos feitos no corte da massa do queijo interfere na dessora, sendo que quanto maior o cubo, menor é a dessora, o que resulta em queijos com maior umidade.

Mexedura da Massa e Cocção

A mexedura é a etapa em que é feita a agitação da mistura de soro e massa com o objetivo de manter os grãos dispersos e aumentar a dessora. Essa mexedura deve ser lenta no início para evitar perda de rendimento pela redução do tamanho dos grãos podendo aumentar a intensidade na medida que os grãos ficam mais firmes. O tempo de mexedura é variável dependendo do produtor, desde poucos minutos até 20 minutos.

Durante essa etapa, é feito o aquecimento da massa, ou seja, a cocção. Ela é realizada de forma indireta, pela parede do tanque de camisa dupla. As temperaturas utilizadas no processo de produção do queijo Colonial variam de 37°C a 45°C o que caracteriza um queijo de massa semicozida.

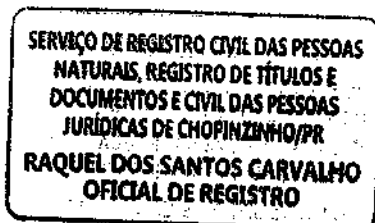
Essa intensidade do tratamento térmico (tempo e temperatura) dado à massa interfere na umidade dos queijos.

Dessora

Nessa etapa, ocorre a separação dos grãos da coalhada e do soro. Antes da dessora, é necessária a verificação do ponto da massa, pela verificação da consistência dos grãos.

A forma de dessora mais utilizada pelos produtores é por meio da decantação da massa com a retirada do soro da superfície do tanque.

Página 6 | 23



CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA IP QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ

Salga

O método de salga mais utilizado pelos produtores é a salga na massa, seguido por salga a seco — adição de sal na superfície do queijo após a enformagem e adição de sal ao leite no início do processo.

A salmoura é muito pouco utilizada pelos produtores. O sal utilizado majoritariamente é o sal fino em todos os métodos.

O sal contribui com o sabor do queijo, além de atuar na maturação regulando a atividade enzimática. A etapa da salga também ajuda na expulsão do soro e reduz a atividade de água do queijo.

A salga na massa é um método mais rápido que a salga seca e por salmoura, além de possuir melhor dosagem e distribuição do sal. Nesse método de salga, ocorre a adição de sal seco (1,5 a 6%) aos grãos de coalhada no tanque, logo após a dessora, antes da enformagem. Contribui para queijos mais desidratados, pois o sal na massa aumenta a dessora.

Na salga a seco ocorre a absorção lenta do sal, requer mais espaço e manuseio. O sal seco é adicionado à superfície dos queijos (0,7% de sal, dividido para cada face do queijo). Ocorre menor formação de casca no queijo.

A adição de sal ao leite no início do processo (de 1,5 a 2,5% de sal sobre o volume de leite) tende a aumentar perdas de massa no soro, parte do sal é perdida no soro, além de interferir na coagulação, resultando em uma coalhada mais mole e com expulsão do soro mais lenta. Além disso, dificulta a utilização posterior do soro.

Na salga em salmoura os queijos são imersos em solução de sal e água (20—24%) a uma temperatura de 10—15 °C. A quantidade de sal a ser retida depende da concentração de sal, do tempo e temperatura de salga.

Enformagem

A enformagem é realizada em formas plásticas com auxílio de tecido dessorador apropriado.

Página 7 | 23

SERVIÇO DE REGISTRO CIVIL DAS PESSOAS
NATURAIS, REGISTRO DE TÍTULOS E
DOCUMENTOS E CIVIL DAS PESSOAS
JURÍDICAS DE CHOPINZINHO/PR
RAQUEL DOS SANTOS CARVALHO
OFICIAL DE REGISTRO

CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA IP QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ

O uso do tecido impede que a massa se grude nas formas, facilitando a dessora e a formação da casca. É importante que o tecido dessorador fique bem esticado para ter melhor acabamento. Parte do soro ainda é retido e drenado pelos orifícios da forma. As formas são na sua maioria redondas, podendo ser retangulares.

Prensagem

Após a enformagem, a massa é prensada para obtenção de uma maior expulsão do soro, com a adesão da coalhada em um bloco homogêneo, quanto maior for o tempo e a pressão utilizada, maior a dessora, diminuindo a umidade do queijo.

A prensagem da massa é feita em prensa coletiva vertical, mecânica na sua maioria ou pneumática. O tempo de prensagem tem variação de acordo com cada produtor, podendo durar de 1 hora e 30 minutos até 18 horas. O número de viragens durante o processo de prensagem também é variável entre 0 e 5, sendo mais recorrente uma e duas viragens.

Maturação

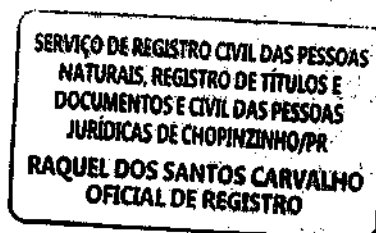
O queijo Colonial é maturado pelo tempo necessário para o desenvolvimento das características sensoriais típicas. A maturação não deve ser entendida como etapa para reduzir a contaminação microbiológica, mas sim como etapa tecnológica. A utilização de leite de boa qualidade, obtido de animais saudáveis e a higiene na produção é que irão garantir a segurança do produto.

Ainda, não é possível padronizar o tempo de maturação. A maturação de um queijo à temperatura ambiente é mais rápida do que a maturação em câmara fria. A microbiota inicial do leite cru, o tamanho do queijo e vários outros fatores interferem nesse processo.

O tempo de maturação da IP **QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ** pode ser de:

- 10 ou 15 dias de maturação, praticamente um queijo fresco;
- 20 a 30 dias, e
- 45, 60 ou mais de 60 dias.

Página 8 | 23



CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA IP QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ

Os queijos são maturados em câmara fria ou em sala de maturação climatizada com ar-condicionado. As prateleiras utilizadas são de madeira, inox, vidro ou fibra. A legislação permite o uso de prateleiras de madeira para queijos artesanais, desde que, em boas condições de conservação e não impliquem em risco de contaminação do produto. As prateleiras devem ser limpas periodicamente e de forma adequada.

Para o queijo Colonial, a umidade relativa do ar ideal para maturação situa-se entre 80% e 85%. As temperaturas mais utilizadas na maturação do queijo Colonial são de 8 a 12 °C. Alguns produtores utilizam temperaturas muito baixas (4 — 6 °C), o que dificulta o processo de maturação.

Os queijos devem ser virados periodicamente durante a maturação. A viragem evita a deformação do queijo e que o queijo grude na prateleira. Além disso, permite a perda regular da umidade, de ambos os lados, e a uniformidade da coloração.

A data da produção dos queijos deve estar devidamente identificada, isso é importante para a rastreabilidade e o controle do tempo de maturação.

Embalagem

As embalagens mais utilizadas nos queijos Coloniais em ordem decrescente são: plástico filme, plástico e redinha. A embalagem de um produto tem como funções conter, proteger, transportar e dar informações sobre o produto.

Os materiais de embalagens destinados ao contato direto com alimentos devem estar de acordo com os regulamentos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa). Toda embalagem deve conter a rotulagem adequada de acordo a legislação.

Transporte e Conservação

Os queijos deverão ser transportados da queijaria até o local de venda em caixas próprias para este fim. O produtor deve se preocupar com o local onde o queijo será armazenado e oferecido ao consumidor e com as condições de temperatura e higiene, que devem ser observadas para evitar problemas futuros. O consumidor também deve ser informado sobre os cuidados para que o produto mantenha sua qualidade.

CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA IP QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ

Alguns produtores podem utilizar ordem diferenciada das operações unitárias do citado processo, sendo após a dessora: enformagem, prensagem, salga, maturação, embalagem, transporte e conservação.

Seção III - Identidade e Qualidade -

Art. 7º. Da Identidade e Qualidade:

1) Composição:

1.1. Ingredientes obrigatórios:

- 1.1.1. Leite.
- 1.1.2. Coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas.
- 1.1.3. Cloreto de sódio.

1.2. Ingredientes Opcionais (citados no processo – sessão II).

2) Requisitos:

2.1. Características Sensoriais.

- 2.1.1. Consistência: semidura ou branda/macia, segundo o conteúdo de umidade, matéria gorda e grau de maturação.
- 2.1.2. Textura: compacta, podendo apresentar olhaduras.
- 2.1.3. Cor: amarelada uniforme.
- 2.1.4. Sabor: característico, brando, ligeiramente ácido, pouco desenvolvido a pronunciado de acordo com o grau de maturação.
- 2.1.5. Odor: característico, ligeiramente ácido, pronunciado de acordo com o grau de maturação.
- 2.1.6. Crosta: fina ou de média espessura, sem trinca.
- 2.1.7. Olhaduras: algumas olhaduras pequenas ou sem olhaduras.

2.2. Formato e peso: variáveis.

2.3. Requisitos físico-químicos: deve cumprir com os parâmetros físico-químicos:

I- teor de umidade máximo de 54,9% (m/m).

II- teor de gordura no extrato seco de 25,0 a 59,9% (m/m).

2.4. Características distintivas do processo de elaboração:

- 2.4.1. Obtenção de uma massa crua, semicozida ou cozida, dessorada, moldada, prensada, salgada e maturada.

Página 10 | 23

SERVIÇO DE REGISTRO CIVIL DAS PESSOAS
NATURAIS, REGISTRO DE TÍTULOS E
DOCUMENTOS E CIVIL DAS PESSOAS
JURÍDICAS DE CHOPINZINHO/PR
RAQUEL DOS SANTOS CARVALHO
OFICIAL DE REGISTRO

CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA IP QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ

2.4.2. **Maturação:** maturado pelo tempo necessário para o desenvolvimento das características sensoriais típicas e garantia da qualidade e inocuidade dos produtos, mediante comprovações laboratoriais de atendimento aos parâmetros microbiológicos vigentes.

2.5. **Condição de conservação e comercialização:** após ter completado o período de maturação, o queijo deverá ser mantido em temperatura máxima de 12 °C.

2.5.1 O queijo de baixa umidade poderá ser mantido à temperatura ambiente, em local fresco e arejado.

3) **Aditivos e Coadjuvantes de Tecnologia/Elaboração:** Não é autorizada a utilização de aditivos e coadjuvantes no processo de elaboração.

4) **Contaminantes:** Os contaminantes orgânicos e inorgânicos não devem estar presentes em quantidades superiores aos limites estabelecidos pela legislação específica vigente.

5) **Higiene:**

5.1. **Considerações Gerais:** As práticas de higiene para elaboração de produto devem estar de acordo com as Boas Práticas Agropecuárias (BPA) e Boas Práticas de Fabricação (BPF) que garantam a inocuidade do produto para consumo. O leite a ser utilizado deverá ser ordenhado por meios mecânicos adequados.

5.2. **Critérios Macroscópicos:** O produto não deverá conter impurezas ou substâncias estranhas de qualquer natureza.

5.3. **Critérios Microscópicos:** O produto não deverá apresentar substâncias microscópicas estranhas de qualquer natureza.

5.4. **Critérios Microbiológicos:** O queijo deve cumprir os critérios microbiológicos estabelecidos na legislação vigente, conforme sua classificação de umidade.

Art. 8º. Das Boas Práticas Agrícolas (BPA) e de Fabricação (BPF): conforme normas e regras estabelecidas pelo controle regulador.

CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA IP QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ

Seção IV - Rotulagem -

Art. 9º. Os produtos aprovados pelo Conselho Regulador poderão utilizar nos rótulos, selo de controle e signo distintivo.

Art. 10º. Os produtos não aprovados pelo Conselho Regulador não poderão utilizar nos rótulos, selo de controle e signo distintivo.

Art. 11º. Deverão ser obedecidas as demais normas de rotulagem pela legislação em vigor.

Seção V - Comercialização -

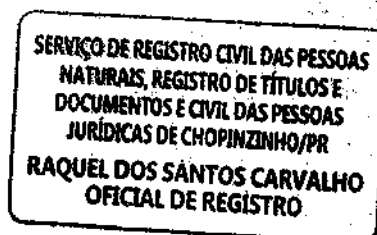
Art. 12º. O queijo reconhecido e identificado como **IP QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ**, só poderá ser posto em circulação, ou introduzido no comércio, após aprovação do Conselho Regulador.

CAPÍTULO IV - DO NOME GEOGRÁFICO DA IP QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ -

Art. 13º. Todos os produtores de queijo colonial estabelecidos dentro da área geográfica delimitada, que satisfaçam o disposto no presente Caderno, se submetam ao controle definido pelo Conselho Regulador e atendam as demais legislações aplicáveis, poderão usar e dispor do nome geográfico reconhecido **SUDOESTE DO PARANÁ**, assim como o direito a menção "indicação de procedência", em seus produtos e em material de apresentação, publicidade e propaganda.

Art. 14º. A **IP QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ** só pode ser usada em Queijo Colonial que, cumulativamente, respeite as normas do Caderno de Especificações e das demais legislações, e tenham sido credenciadas pela **APROSUD**.

Art. 15º. A menção ou referência a **IP QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ** abrangida pelo presente Caderno de Especificações, pelo produtor, na apresentação,



CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA IP QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ

venda, propaganda e publicidade de um produto só é permitido ao produto com direito ao uso.

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

Art. 16º. É proibido o uso, direto ou indireto, do nome geográfico da IP **QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ** em produtos que não cumpram os requisitos deste Caderno de Especificações, nomeadamente no acondicionamento, embalagem, rótulos, etiquetas, documentos ou publicidade, mesmo quando a verdadeira origem do produto seja indicada ou que as palavras constitutivas daquelas designações sejam traduzidas ou acompanhadas por termos como «gênero», «tipo», «qualidade», «método», «imitação», «estilo» ou outros análogos.

Art. 17º. As proibições estabelecidas nos artigos antecedentes aplicam-se igualmente a outros produtos ou serviços quando a utilização procure, sem justo motivo, tirar partido indevido do carácter distintivo ou do prestígio da IP **QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ**, ou possa prejudicá-la, nomeadamente, pela respectiva diluição ou pelo enfraquecimento da sua força distintiva.

Art. 18º. É vedada a reprodução de informações relacionadas a IP **QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ** em obras ou em publicidade, quando daí se possa depreender designação genérica.

CAPÍTULO V

- DOS DIREITOS E DEVERES -

Art. 19º. São direitos dos produtores de queijo colonial estabelecidos dentro da área geográfica delimitada, que satisfaçam o disposto no presente Caderno, se submetam ao controle definido pelo Conselho Regulador e atendam as demais legislações aplicáveis:

- I -** O direito do uso do nome geográfico **SUDOESTE DO PARANÁ**;
- II -** O direito do uso a menção “indicação de procedência”;
- III -** Observar e zelar pelo cumprimento das normas do presente Caderno de Especificações;
- IV -** Observar e fiscalizar as medidas adotadas pela **APROSUD**;
- V -** Acompanhar os procedimentos periódicos de avaliação de produtos.
- VI -** Propor medidas de melhoramento do Caderno de Especificações;

Página 13 | 23

SERVIÇO DE REGISTRO CIVIL DAS PESSOAS
NATURAIS, REGISTRO DE TÍTULOS E
DOCUMENTOS E CIVIL DAS PESSOAS
JURÍDICAS DE CHOPINZINHO/PR
RAQUEL DOS SANTOS CARVALHO
OFICIAL DE REGISTRO

**CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA IP
QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ**

VII - Impedir terceiros do uso indevido da IP QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ, independentemente da defesa conferida pela APROSUD.

Art. 20º. São deveres dos produtores de queijo colonial estabelecidos dentro da área geográfica delimitada, que satisfaçam o disposto no presente Caderno, se submetam ao controle definido pelo Conselho Regulador e atendam as demais legislações aplicáveis:

I - Zelar pela imagem da IP QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ;

II - Observar e adotar as medidas necessárias para o cumprimento das normas desse Caderno de Especificações;

III - Prestar as informações cadastrais;

IV - Adotar as medidas necessárias ao controle da produção por parte da APROSUD e das demais legislações em vigor;

V - Manter a produção e o estabelecimento em obediência às normas de segurança, meio ambiente, sanitárias e outras, permitindo um controle fácil e eficiente;

VI - Permitir o livre acesso aos estabelecimentos para o cumprimento e fiscalização das normas desse Caderno de Especificações.

VII - Pagar as taxas e emolumentos estabelecidos no Estatuto, neste Caderno e nas normas internas da APROSUD para monitoramento e controle.

**CAPÍTULO VI
- DO CONSELHO REGULADOR -**

Art. 21º. O Conselho Regulador da IP QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ está estruturado conforme estabelecido neste Caderno de Especificações Técnicas.

Art. 22º - O Conselho Regulador será constituído em Assembleia Geral Extraordinária da Associação dos Produtores de Queijo Artesanal do Sudoeste do Paraná para um mandato de 3 (três) anos, intercalado com a diretoria e será formado por 3 (três) membros associados dessa Associação, produtores do queijo Colonial.

§ 1º - O primeiro mandato será de um ano e meio.

§ 2º - Os membros do Conselho Regulador elegerão, entre eles, um Diretor Presidente, um Diretor Vice-Presidente e um Diretor Secretário.

§ 3º - As reuniões do Conselho Regulador ocorrerão trimestralmente, ou quando se fizerem necessárias, com a presença mínima de 50% (cinquenta por cento) mais 1 (um) de seus membros efetivos, mediante convocação pelo Diretor Presidente com no mínimo 7 (sete) dias.

Página 14 | 23

SERVIÇO DE REGISTRO CIVIL DAS PESSOAS
NATURAIS, REGISTRO DE TÍTULOS E
DOCUMENTOS E CIVIL DAS PESSOAS
JURÍDICAS DE CHOPINZINHO/PR
RAQUEL DOS SANTOS CARVALHO
OFICIAL DE REGISTRO

CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA IP QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ

§ 4º - As deliberações do Conselho Regulador serão tomadas por maioria simples dos membros presentes nas reuniões.

§ 5º - Em caso de empate nas decisões, o voto do Diretor Presidente será privilegiado.

§ 6º - Poderão ser convidados a participar da reunião do Conselho Regulador para manifestarem a sua posição sobre temas ou propostas a serem debatidos, servindo como fonte de conhecimento, com finalidade de auxiliar, ampliar e/ou aprimorar as discussões e decisões do Conselho, sem direito a voto:

- a. Representantes de instituições técnicas da APROSUD.
- b. Representante de outras instituições correlatas com o objeto da APROSUD.

§ 7º - Poderão assistir às reuniões do Conselho Regulador, sem direito a voto:

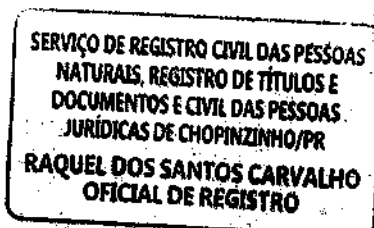
- a. Todos os associados da APROSUD e demais produtores de queijo colonial do território;
- b. Representantes de universidades ou órgãos de pesquisa ou entidades de assistência técnica;
- c. Representantes do serviço de inspeção e defesa sanitária animal; e
- d. Outros participantes convidados pelo Conselho e/ou pela Diretoria.

Art. 23º - São atribuições do Conselho Regulador:

- a. A pedido da Diretoria ou Assembleia, promover, instituir, gerir e proteger a indicação geográfica, quando reconhecida ou deferidas, e outras certificações ou reconhecimentos que venham a ser criados;
- b. Buscar o cumprimento das regras estabelecidas neste Caderno de Especificações da Indicação Geográfica observando: i) delimitação da região de produção; ii) aspectos ligados à raça, nível de produção e alimentação do rebanho; iii) boas práticas de higiene e fabricação; iv) processo de fabricação; v) maturação; vi) rotulagem e embalagem; vii) comercialização;
- c. Elaborar e manter atualizado o registro e dados cadastrais dos produtores participantes da indicação geográfica;
- d. Adotar as medidas de autocontrole e controle externo, em Regulamento Interno, visando ao cumprimento do Caderno de Especificações Técnicas;
- e. Emitir os certificados de origem, certificados de uso e selos de controle dos produtos amparados pela indicação geográfica;
- f. Orientar e controlar a produção, elaboração e a qualidade dos produtos amparados pela indicação geográfica;
- g. Propor estratégias e formas de financiamento para acompanhamento, controle, coleta de amostras, análises laboratoriais e outros;

**CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA IP
QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ**

- h. Propor medidas e submeter à aprovação em Assembleia para regular a produção de forma harmônica com a demanda do mercado;
- i. Adotar medidas para preservar e estimular a qualidade dos produtos;
- j. Promover, divulgar e estimular a participação dos produtores e demais colaboradores na designação da indicação geográfica;
- k. Promover campanhas de defesa dos produtos e campanhas de informação aos consumidores sobre as qualidades do produto;
- l. Propor estratégias para o bom entendimento e melhoria das relações entre os diversos atores da cadeia: produtores, intermediários privados, cooperativas de comercialização, entrepostos de maturação (cooperativas e empresas privadas), entrepostos de venda, revendedores e consumidores;
- m. Propor medidas para o uso do nome geográfico reconhecido como indicação geográfica e do uso do sinal distintivo;
- n. Monitorar o uso corrente da designação da **IP QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ** das normas de rotulagem e comercialização estabelecidas, conforme definido no Caderno de Especificações Técnicas e outras resoluções e normas internas;
- o. Realizar visitas para acompanhamento das normas estabelecidas para produção;
- p. Propor a celebração de convênios e contratos com entidades de direito público ou privado para projetos temporários, ou permanentes, para a produção, controle, apresentação, promoção e defesa da indicação geográfica;
- q. Instituir comissão permanente ou temporária para tratar de temas específicos relativos à indicação geográfica;
- r. Apresentar à Assembleia Geral, no primeiro trimestre de cada ano, relatório anual, plano de trabalho e orçamento pertinentes às atividades do Conselho Regulador, para análise e aprovação;
- s. Solicitar a manifestação de representante de órgão ou de entidade governamental, ou de entidades organizadas da sociedade civil, bem como de especialistas no assunto, acerca de assuntos relacionados com os objetivos da Indicação Geográfica ou de casos não previstos neste Caderno, Regulamentos e, ainda, normas internas;
- t. Propor alterações e melhorias ao Caderno de Especificações Técnicas;
- u. Orientar os produtores do território quando às regras estabelecidas neste Caderno de Especificações Técnicas;
- v. Zelar pelo prestígio e pela proteção da indicação geográfica quando reconhecida e deferida, no mercado adotando as medidas cabíveis visando a evitar o uso indevido do nome geográfico reconhecido e do sinal distintivo devidamente registrado; e



**CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA IP
QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ**

w. Emitir parecer e solicitar a adoção de medidas, de caráter excepcional e transitório, a questões não previstas no Caderno de Especificações Técnicas.

Art. 24º - Compete ao Diretor Presidente do Conselho Regulador o exercício das seguintes atribuições:

- a. Representar o Conselho Regulador;
- b. Elaborar a pauta, convocar as reuniões e implementar as decisões do Conselho Regulador;
- c. Presidir as reuniões, convocando reuniões extraordinárias, quando assim exigirem os interesses ou necessidades do Conselho Regulador;
- d. Encaminhar à Assembleia solicitações de apoio administrativo e financeiro para as atividades, quando necessário;
- e. Apresentar anualmente à Assembleia Geral, para aprovação, relatório de gestão e prestação de contas com o balanço das atividades do Conselho Regulador;
- f. Comunicar à Diretoria, propondo as penalidades, os associados que infringirem as regras estabelecidas no Caderno de Especificações Técnicas;
- g. Cumprir as determinações da Assembleia Geral referentes ao Conselho Regulador; e
- h. Tornar efetivo e zelar pelo cumprimento das atribuições, disposições legais e decisões do Conselho Regulador.

Parágrafo único. Ao Diretor Vice-presidente compete substituir o Presidente nos seus impedimentos eventuais ou temporários.

Art. 25º - Compete ao Diretor Secretário o exercício das seguintes atribuições:

- a. Proceder à leitura da ordem do dia e das atas de reuniões do Conselho Regulador;
- b. Lavrar ou mandar lavrar as atas das reuniões do Conselho Regulador;
- c. Manter sob a sua guarda os livros do Conselho Regulador;
- d. Elaborar ou mandar elaborar relatórios, documentos, correspondência e documentos semelhantes;
- e. Garantir a atualização e a guarda de todos os registros, certidões, arquivos e demais documentos alusivos e de competência do Conselho Regulador; e
- f. Colaborar de modo geral com o Diretor Presidente e o Conselho Regulador.

Página 17 | 23

SERVIÇO DE REGISTRO CIVIL DAS PESSOAS
NATURAIS, REGISTRO DE TÍTULOS E
DOCUMENTOS E CIVIL DAS PESSOAS
JURÍDICAS DE CHOPINZINHO/PR
RAQUEL DOS SANTOS CARVALHO
OFICIAL DE REGISTRO

CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA IP QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ

Art. 26º - Compete aos membros do Conselho Regulador:

- a. Participar das reuniões do Conselho Regulador;
- b. Submeter assuntos e participar das deliberações do Conselho;
- c. Eleger o Diretor Presidente e o Diretor Vice-Presidente; e
- d. Tornar efetivo e zelar pelo cumprimento das atribuições do Conselho Regulador.

CAPÍTULO VII - DO CONTROLE -

Art. 27º. Caberá ao Conselho Regulador cadastrar produtores para emissão das autorizações e selos de controle.

Art. 28º. Todo o processo e as instalações vinculadas a produção do queijo colonial da IP **QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ** devem obedecer a condições e normas de higiene e manipulação, permitindo um controle eficiente.

Art. 29º. Os produtores, vinculados ao processo e as instalações citadas no art. 28 º., são obrigados a dispor da área de produção para controle do Conselho Regulador, e nos quais devem manter os registros atualizados nos termos definidos em norma interna deste.

Art. 30º. O Conselho Regulador fiscalizará as unidades produtoras para identificar se estão seguindo, em suas instalações, o que foi estipulado no presente Caderno.

Art. 31º. O Conselho Regulador poderá ter acesso a toda documentação que permita a verificação da conformidade em relação ao presente Caderno e legislações em vigor.

Art. 32º. Os produtos concorrentes ao uso da IP **QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ** deverão ser submetidos a laudo analítico que comprove a conformidade dos mesmos em relação aos padrões de identidade e qualidade definidos na legislação brasileira, bem como aqueles estabelecidos no presente Caderno.

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

Página 18 | 23

SERVIÇO DE REGISTRO CIVIL DAS PESSOAS
NATURAIS, REGISTRO DE TÍTULOS E
DOCUMENTOS E CIVIL DAS PESSOAS
JURÍDICAS DE CHOPINZINHO/PR
RAQUEL DOS SANTOS CARVALHO
OFICIAL DE REGISTRO

**CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA IP
QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ**

Art. 33º. O Conselho Regulador poderá propor parcerias para realização de análises dos produtos, em sistema de amostragem, para identificar se seguem os padrões estabelecidos por este Caderno e, assim, emitir a autorização e os selos da IP Queijo Colonial do Sudoeste do Paraná.

Art. 34º. A quantidade de selos deverá obedecer à produção correspondente de cada produtor.

Art. 35º. Os produtores para concorrer ao uso da IP **QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ**, deverão, voluntariamente, encaminhar ao Conselho Regulador, para o ano de concessão, o seu produto, identificado com informações do produtor e da marca, no período de inscrição.

Parágrafo único. Para a inscrição o produtor deverá apresentar evidências por meio de documentação ou certificação que atenda o mínimo das boas práticas de fabricação e condições plenas de rastreabilidade de sua produção.

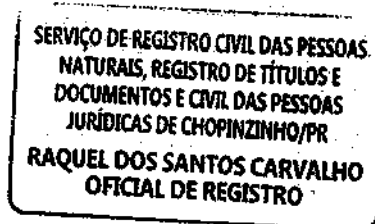
Art. 36º. Os produtos encaminhados ao Conselho Regulador serão submetidos a laudo analítico que comprove a conformidade dos mesmos em relação aos padrões de identidade e qualidade definidos pela legislação brasileira, bem como aqueles estabelecidos no presente Caderno.

Art. 37º. Os produtos da IP **QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ** serão autorizados a utilizar o signo distintivo e selo de controle após terem atendido ao disposto neste Caderno, bem como terem sido aprovados por avaliações realizadas pelo Conselho Regulador.

Art. 38º. O Conselho Regulador identificará, por meio de ofício ou certificado, produto, marca e produtor com direito ao uso da designação da IP **QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ**.

Art. 39º. Certificado, selo de controle e signo distintivo será fornecido ou autorizado uso pelo Conselho Regulador, caso atribuído pagamento para isto, o valor será definido por resolução interna.

Art. 40º. Os selos de controle serão numerados sequencialmente, para permitir um adequado controle de uso, referindo-se a um único produto e marca.



**CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA IP
QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ**

Parágrafo único. O selo de controle poderá ser substituído por impressão devidamente identificada com dados de rastreabilidade.

Art. 41º. A quantidade de selos deverá obedecer à quantidade de produção ou comercialização, da forma de identificação no produto ou embalagem, correspondente de cada produtor da IP **QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ**.

Art. 42º. O Conselho Regulador organizará vistorias e auditorias anuais ou semestrais, agendadas ou não, sempre que entenda necessária, nas instalações destinadas ao beneficiamento para avaliação, manutenção e fiscalização dos procedimentos e padrões de identidade e qualidade estabelecidos no presente Caderno.

- I. O Conselho Regulador poderá requerer amostras de produto, em quantidade suficiente, de modo a verificar o padrão de identidade e qualidade;
- II. O Conselho Regulador será responsável pela amostra do produto, observando as condições técnicas para retirada, acondicionamento, embalagem, conservação e análise.

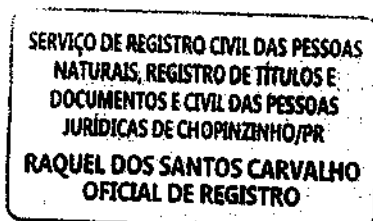
Art. 43º. Toda a produção e instalações devem obedecer a condições e normas de conduta de higiene, trabalho e segurança, permitindo um controle fácil e eficiente.

Art. 44º. Todos os produtores que se dediquem a produção ou comercialização de produtos com a designação da IP **QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ** são obrigados a dispor da área de produção e do estabelecimento para controle do Conselho Regulador, e nos quais devem manter os registros atualizados nos termos definidos por resolução interna.

Art. 45º. O conselho Regulador poderá ter acesso a toda documentação que permita a verificação da obediência às normas previstas neste Caderno, bem como demais legislações e resoluções internas que estejam em vigor.

Art. 46º. Quando o Conselho Regulador tiver evidências ou informações que o produto não corresponda às especificações do padrão de identidade e qualidade, contidas no respectivo Caderno, uma amostra do produto será recolhida para verificação.

Art. 47º. Os produtos aprovados pelo Conselho Regulador poderão ser identificados como **QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ**, em conjunto com a designação Indicação de Procedência ou abreviatura IP em seu corpo, ou embalagem.



CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA IP QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ

Parágrafo único. O conselho regulador estabelecerá, através de resolução interna, o uso e tamanho da identificação para as diferentes formas de acondicionamento e embalagens.

Art. 48º. Os produtos não aprovados não poderão utilizar a identificação especificada no artigo anterior. Quando procedente da área delimitada, poderá apenas conter o endereço, em embalagem ou semelhante, conforme norma fixada pela legislação brasileira, sem ressaltar o apelo geográfico.

CAPÍTULO VIII - DAS INFRAÇÕES, PENALIDADES E PROCEDIMENTOS -

Art. 49º. A **APROSUD** será responsável pela análise dos processos de produção e pela equipe técnica da associação encarregada de acompanhar o cumprimento das normas deste Caderno e demais documentos, aplicando as devidas sanções em caso de não cumprimento do mesmo.

Art. 50º. A **APROSUD** comunicará aos órgãos competentes os casos de não cumprimento da legislação vigente, para as devidas sanções.

Art. 51º. São consideradas infrações:

- a) O não cumprimento das normas de produção, rotulagem, embalagem, transporte e comercialização;
- b) Comercializar produtos fora dos padrões estabelecidos por este Caderno e pela legislação vigente.

Art. 52º. Penalidades e infrações:

- a) Advertência por escrito;
- b) Multa;
- c) Suspensão temporária como participante da IP;
- d) Suspensão definitiva como participante da IP.

Parágrafo único. Serão considerados descumprimentos mediante a ocorrência de reclamações, pareceres contrários de auditorias realizadas, prazos de correção não atendidos, fraude as normas aqui dispostas e a legislação em vigor.



**CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA IP
QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ**

Art. 53º. A pena de advertência será imposta somente a infratores primários, quando não observadas as normas presentes desse Caderno de Especificações; desde que não afetem qualquer etapa do processo de produção.

Art. 54º. A pena de multa será imposta a infratores reincidentes, quando não observadas as normas presentes desse Caderno de Especificações; desde que não afetem qualquer etapa do processo de produção.

Parágrafo único. A multa será estipulada em UFIR pela **APROSUD**, com aprovação em Assembleia e registrado em Ata própria.

Art. 55º. A pena de suspensão temporária do direito de uso da designação da **IP QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ** dar-se-á quando o produtor estiver comercializando produto sem a observância das disposições desse Caderno de Especificações. ...

I - A pena de suspensão temporária será de um ano;

II - Havendo reincidência a pena de suspensão temporária será de dois anos.

Art. 56º. A pena de cassação e cancelamento do registro do produtor e do direito de uso da designação da **IP QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ** ocorrerá nos casos de situações de fraude, alteração ou adulteração do processo de produção, do produto ou do uso do selo/signo distintivo.

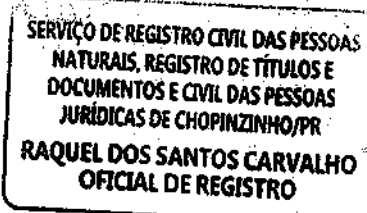
I - A cassação e o cancelamento implicarão na apreensão e destruição de todo o material e documentação que contenha designação da **IP QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ**, sem direito de qualquer ressarcimento ou indenização;

II - Quando cassado o direito de uso da designação o produtor se obriga a retirar do mercado, num prazo de 30 dias, todo o produto e material com designação da **IP QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ**. Não o fazendo, caberá a **APROSUD** tomar as medidas necessárias, respondendo o produtor pelas perdas e danos.

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

Art. 57º. O processo administrativo referente a infrações e penalidades será definido através de resolução interna da **APROSUD**, respeitando o direito de ampla defesa.

Art. 58º. O uso da designação da **IP QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ** fora das normas desse Caderno de Especificações e sem prejuízo do mesmo, implicará em responsabilidade civil e penal.



**CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA IP
QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ**

**CAPÍTULO IX
- DISPOSIÇÕES GERAIS -**

Art. 59º. Dos Princípios da IP **QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ:**

- a) Para qualquer normativa não citada neste regulamento, deverão ser adotadas as normas e orientações emanadas pelo INPI, MAPA, ANVISA e outras pertinentes;
- b) Este Caderno pode ser modificado após decorridos 24 meses da data da concessão do registro, as propostas devem ser submetidas e aprovadas pela Assembleia Geral, bem como apresentadas ao INPI.

Art. 60º. A APROSUD poderá emitir pareceres e adotar medidas de caráter excepcionais e transitórias, para:

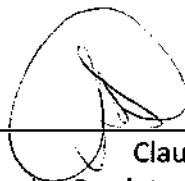
- a) Questões não previstas neste Caderno, que deverão ser ratificadas pela Assembleia Geral;
- b) Viabilidade da implementação e gestão da IP **QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ.**

Art. 61º. O presente Caderno de Especificações Técnicas deverá ser aprovado em Assembleia geral convocada para este fim.

Art. 62º. O presente Caderno de Especificações entrará em vigor após o reconhecimento da IP **QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ** pelo INPI.

TABELIONATO DE NOTAS

25 de março de 2025.



Claudemir Roos

Presidente da Associação dos Produtores de Queijo Artesanal do Sudoeste do Paraná

Samuel de Lima R. A. P. Diego Antonio Legó, 4014 - Sala 31 - Centro
CEP 81360-000 - Chopinzinho - PR
Tabelião Fone: (46) 3161-0167 - E-mail: tabeliao@tabeliao.com.br

Selo SFTNUGAubRhpNQpRxTAF271q

Consulte esse selo em <https://selo.funarpen.com.br/consulta>

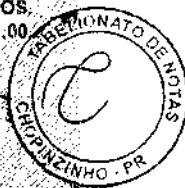
Reconheço por **Semelhança** a assinatura de **CLAUDEMIR ROOS**.

Dou fé. Emol.: R\$6,01(VRC 21,73), Funrejus: R\$1,50, Selo: R\$1,00

FUNDEP: R\$0,30, ISSQN: R\$0,30. Total: R\$9,11

Chopinzinho-PR, 03 de abril de 2025 - 14:59:04h

Ericka Patricia Caverzan
Escritor



Página 23 | 23



REGISTRO CIVIL DAS PESSOAS
NATURAIS, DE TÍTULOS E DOCUMENTOS E
CIVIL DAS PESSOAS JURÍDICAS DE CHOPINZINHO/PR

RUA CORONEL SANTIAGO
DANTAS, 5148 - SALA 3
CRISTO REI | CHOPINZINHO/PR
FONE: (46) 99910.9024

Selo n° SFTD4WvUs4pTP4DsZQGDF269q

Consulte esse selo em <https://selo.funarpen.com.br/consulta>

PROTOCOLADO SOB Nº 0038736 - REGISTRO Nº 0001376 -

AV. 03 - LIVRO A-016 - FOLHAS 078 / 078. Emolumentos:

R\$83,10(VRC 300,00) Funrejus: R\$11,60; ISSQN: R\$5,36,

FUNDEP: R\$5,36, Selo: R\$11,25, Distribuidor: R\$10,59,

Digitalização: R\$24,07.

Chopinzinho (PR), 14 de abril de 2025.

Tatiana Salete Bonardi
Tatiana Salete Bonardi - Escrevente Substituta.



SERVIÇO DE REGISTRO CIVIL DAS PESSOAS
NATURAIS, REGISTRO DE TÍTULOS E
DOCUMENTOS E CIVIL DAS PESSOAS
JURÍDICAS DE CHOPINZINHO/PR

RAQUEL DOS SANTOS CARVALHO
OFICIAL DE REGISTRO

INSTRUMENTO OFICIAL QUE DELIMITA A ÁREA DA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA “QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ”

**INTERESSADO: ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE QUEIJO ARTESANAL DO
SUDOESTE DO PARANÁ – APROSUD**

1. ASSUNTO

1.1. Instrumento oficial (IO) que delimita a área geográfica em conformidade com o inciso VIII do artigo 16º da Portaria INPI/PR nº 04/2022.

2. SUMÁRIO EXECUTIVO

2.1. Área Geográfica: Sudoeste do Paraná.

2.2. Produto: Queijo Colonial.

2.3. Modalidade: Indicação de Procedência (IP).

2.4. A **APROSUD** solicitou a esta Secretaria a emissão de Instrumento Oficial com a delimitação da área geográfica Sudoeste do Paraná, para o produto queijo colonial, em conformidade com inciso VIII do artigo 7º da IN INPI nº 95/2018 e inciso VIII do artigo 16 da Portaria INPI/PR nº 04/2022, visando compor o pedido de registro de Indicação Geográfica (IG), na modalidade Indicação de Procedência (IP).

3. CONTEXTUALIZAÇÃO

3.1. A região "Sudoeste do Paraná", área geográfica do pedido de reconhecimento de Indicação Geográfica na modalidade Indicação de Procedência, compreende 42 (quarenta e dois) municípios de acordo com a Lei Estadual número 15.825/08 e base cartográfica do Instituto de Terras, Cartografia e Geologia do Paraná (ITCG):

Acesse o mapa: [1416325252regioes_geograficas_parana2010.jpg \(3000×2114\) \(seed.pr.gov.br\)](#)

A representação cartográfica da área delimitada “SUDOESTE” no mapa do Estado do Paraná, apresentado acima, mostra o contorno espacial desta IG, formada pelos seguintes municípios: Ampére, Barracão, Bela Vista da Caroba, Boa Esperança do Iguaçu, Bom Jesus do Sul, Bom Sucesso do Sul, Capanema, Chopinzinho, Clevelândia, Coronel Domingos Soares, Coronel Vivida, Cruzeiro do Iguaçu, Dois Vizinhos, Enéas Marques, Flôr da Serra do Sul, Francisco Beltrão, Honório Serpa,

Itapejara d'Oeste, Manfrinópolis, Mangueirinha, Mariópolis, Marmeleiro, Nova Esperança do Sudoeste, Nova Prata do Iguaçu, Palmas, Pato Branco, Pérola d'Oeste, Pinhal de São Bento, Planalto, Pranchita, Realeza, Renascença, Salgado Filho, Salto do Lontra, Santa Izabel do Oeste, Santo Antônio do Sudoeste, São João, São Jorge d'Oeste, Saudade do Iguaçu, Sulina, Verê, Vitorino.

3.2. Descrição dos fatores de notoriedade considerados na determinação da área.

A Região **Sudoeste Paranaense** contempla 42 municípios, possuindo na produção leiteira uma das principais atividades agropecuárias, que, favorecida pelas características naturais e culturais, se tornou a principal bacia leiteira do Paraná, produzindo 26% do total do leite paranaense em 2017 (IBGE, 2017), cuja principal via de comercialização é feita com as indústrias de laticínios instalados na região. Entretanto, algumas famílias transformam e beneficiam o leite produzido, buscando agregação de valor, realizando processos na própria propriedade e comercializando seus derivados, especialmente o **queijo colonial**, de forma direta ao consumidor ou em feiras (COLETTI, 2015).

Reconhece-se como **queijo colonial** um produto elaborado por pequenos agricultores familiares da região Sul do Brasil, sendo **um dos mais consumidos pela população na região Sudoeste do Paraná** e considerado parte da cultura dos indivíduos nesta região. É uma alternativa para agregar valor à produção de leite e aumentar a renda dos pequenos produtores, com importante papel na economia da região (CASTRO et al., 2021).

O Território **Sudoeste do Paraná**, caracterizado por possuir relevante número de agricultores e agroindústrias familiares, também expressa na produção do **queijo colonial**, como é conhecido, uma importante estratégia para a reprodução social da agricultura familiar, agregando valor à sua produção e expressando a cultura do saber-fazer transmitido entre as gerações, cuja produção, segundo dados oficiais (IBGE, 2006; IBGE, 2017; LAZIER, 1983) é realizada na região desde a década de 1940, quando chegaram os colonos vindos do sul do Brasil (GHELLER, D.G., 2022).

A região **Sudoeste do Paraná**, tradicional produtora de leite e produtos coloniais, possui no **queijo colonial um importante produto típico**, relacionado à reprodução da agricultura familiar, à geração de renda no meio rural e à preservação de uma cultura alimentar local, concentrando praticamente metade dos agricultores produtores de queijo paranaenses. Apesar da pressão sofrida pelos órgãos de fiscalização, observa-se nas informações colhidas junto ao Concurso de Queijos

Artesanais do Paraná que os **queijeiros do Sudoeste Paranaense** ainda produzem o **queijo colonial nos moldes da tradição** vinda dos "colonos" que chegaram à região no passado, utilizando o leite cru produzido em suas propriedades (GHELLER et al., 2022).

De acordo com a doutora em Ciência dos Alimentos e professora do Curso de Engenharia de Alimentos, na Universidade Tecnológica Federal do Paraná, em Francisco Beltrão, Fabiane Picinin de Castro Cislighi o livro "History of Brazil", de 1819, escrito por R Southey descreveu os queijos nos estados do Paraná, Minas Gerais, Pará, Pernambuco e Rio Grande do Sul. "Uma cultura que era transferida de geração a geração", conta ela, ressaltando que, em seus estudos, identificou que "durante a Era Vargas (1930-45) a transformação doméstica de produtos agropecuários, realizada no interior da propriedade rural era algo comum, um legado dos antepassados, especialmente imigrantes europeus do Sul do Brasil." Com os imigrantes, chegou ao país a tecnologia de produção de queijos que foi adaptada às condições brasileiras. No **Sudoeste Paranaense**, a fabricação de **queijos coloniais** é apresentada até mesmo em anotações históricas da CANGO (Colônia Agrícola Nacional de General Osório), que relatava produções significativas na região, sendo um dos três produtos de origem animal processados na região, ao lado do mel e da linguíça (DIÁRIO DO SUDOESTE, 2024).

Na região **Sudoeste do Paraná**, um dos produtos Coloniais **mais procurados pelo consumidor é o queijo Colonial**. A fabricação desse alimento está historicamente vinculada à cultura das pessoas dessa região e se tornou uma alternativa para aumentar a renda dos pequenos produtores rurais, ganhando um espaço significativo na economia local (SILVA et al., 2015).

O queijo do **Sudoeste do Paraná** é um **queijo Colonial** artesanal, elaborado a partir do leite de vaca cru, por meio de técnicas e conhecimentos adquiridos do meio familiar, que preservam o "modo de fazer" herdado há várias gerações (PASTRO et al., 2021).

4. ANÁLISE TÉCNICA

O histórico e tradição da Região, formada pelos 42 municípios mencionados, consubstanciados nos documentos apresentados pela APROSUD e pelo próprio envolvimento do Sebrae e desta Secretaria no fomento e desenvolvimento do Queijo Colonial do Sudoeste do Paraná ao longo de anos, validam e determinam os diferenciais de reconhecimento conquistados pelo território devido ao produto queijo

colonial e seus produtores, para definição segura da delimitação territorial geográfica da produção nela estabelecida.

5. DOCUMENTOS ANALISADOS

5.1 Documentos Comprobatórios da Notoriedade do Sudoeste do Paraná, devido a produção do Queijo Colonial;

5.2 CET – Caderno de Especificações Técnicas – Queijo Colonial do Sudoeste do Paraná;

5.3 Informações de produtores de Queijo Colonial estabelecidos em todos os municípios do Sudoeste do Paraná.

6. CONCLUSÃO

A análise da documentação apresentada, permitiu a conclusão de que a área pretendida para a Indicação de Procedência Queijo Colonial do Sudoeste do Paraná, é coerente e conforme aos fins a que se pretende.

7. REFERÊNCIAS

CASTRO CISLAGHI, F.P.; BADARÓ, A. C. L. Dilemas da produção de queijo Colonial artesanal do Sudoeste do Paraná. *Faz Ciência*, vol. 23, n. 37, p. 108-124, jan./jun. 2021. Disponível em: [Vista do DILEMAS DA PRODUÇÃO DE QUEIJO COLONIAL ARTESANAL DO SUDOESTE DO PARANÁ \(unioeste.br\)](https://www.unioeste.br/revistas/fazciencia/article/view/108-124). Acesso em: 14/03/2024.

COLETTI, V. D.; Produção de Leite e Resistência da Agricultura Familiar: Comparando duas estratégias de Comercialização Local na Região Sudoeste do Paraná – Brasil. *Revista Redes*, v. 20, nº 2, p. 236 – 260, 2015.

DIÁRIO DO SUDOESTE. Sudoeste do Paraná tem história e reconhecimento pelo Queijo Colonial. Disponível em: [Sudoeste do Paraná tem história e reconhecimento pelo Queijo Colonial - Diário do Sudoeste \(diariodosudoeste.com.br\)](https://diariodosudoeste.com.br). Acesso em: 14/03/2024.

GHELLER, D.G. Queijo Colonial do Sudoeste do Paraná: Da produção aos desafios para a formalização. Dissertação apresentada ao Programa de Pós-graduação em Desenvolvimento Regional da Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Campus de Pato Branco, 2022. Disponível em: [Resultados da busca: \(Todos os campos:\) \(ibict.br\)](https://repositorio.ufpr.br/handle/2011-6/84444) Acesso em: 14/03/2024.

GHELLER, D.G.; CORONA, H. M. P. Queijo Colonial do Sudoeste Paranaense Caminhos para a Valorização e Regulamentação. *Informe GEPEC* 26(1):348-365, DOI:10.48075/igepec.v26i1.27384, Licença de CC BY-NC-SA 4.0, 2022. Disponível em: [\(PDF\) QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE PARANAENSE:](https://repositorio.ufpr.br/handle/2011-6/84444)

[CAMINHOS PARA A VALORIZAÇÃO E REGULAMENTAÇÃO: CAMINHOS PARA VALORIZAÇÃO E REGULAÇÃO \(researchgate.net\)](#). Acesso em: 20/03/2024.

PASTRO, J.; ANDRADE, D. P.; BADARÓ, A. C. L.; CASTRO CISLAGHI, F. P. Percepção dos produtores sobre os principais problemas/defeitos observados nos queijos Coloniais artesanais do Sudoeste do Paraná. In: VIII encontro paranaense de Engenharia de Alimentos (VIII EPEA). Anais, 2021. Disponível em: [Percepção Dos Produtores Sobre Os Principais Problemas/Defeitos Observados Nos Queijos Coloniais Artesanais Da Região Sudoeste Do Paraná | Even3 Publicações](#). Acesso em: 14/03/2024.

SILVA, F.; SILVA, G.; TONIAL, I.B.; CASTRO-CISLAGHI, F.P. Qualidade microbiológica e físico-química de queijos coloniais com e sem inspeção, comercializados no Sudoeste do Paraná. Boletim CEPPA, v. 33, p. 33-44, 2015. Disponível em: [Open Journal Systems \(ufpr.br\)](#). Acesso em: 20/03/2024.

Curitiba, 27 de março de 2024.

NORBERTO ANACLETO
ORTIGARA:2315628792
0

Assinado de forma digital por
NORBERTO ANACLETO
ORTIGARA:23156287920
Dados: 2024.03.27 10:04:14
-03'00'

Norberto Anacleto Ortigara,
Secretário de Estado da Agricultura e do Abastecimento (Seab).