



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
BR402024000022-2

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: São Joaquim

Espécie: Indicação de Procedência

Natureza: Produto

Produto: Frescal (Carne Salgada e dessecada)

País: Brasil

Apresentação da Indicação Geográfica:



Delimitação da área geográfica: A área delimitada soma um total de 1.358,336 km² 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 catarinense de São Joaquim.

Data do Depósito: 27/10/2024

Data de Concessão: 19/05/2026

Requerente: Cooperativa Carnes Nobres São Joaquim – COOPERNOVILHOS

Rio de Janeiro, 19 de maio de 2026.

Pablo Ferreira Regalado

Coordenador-Geral de Indicações Geográficas

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.

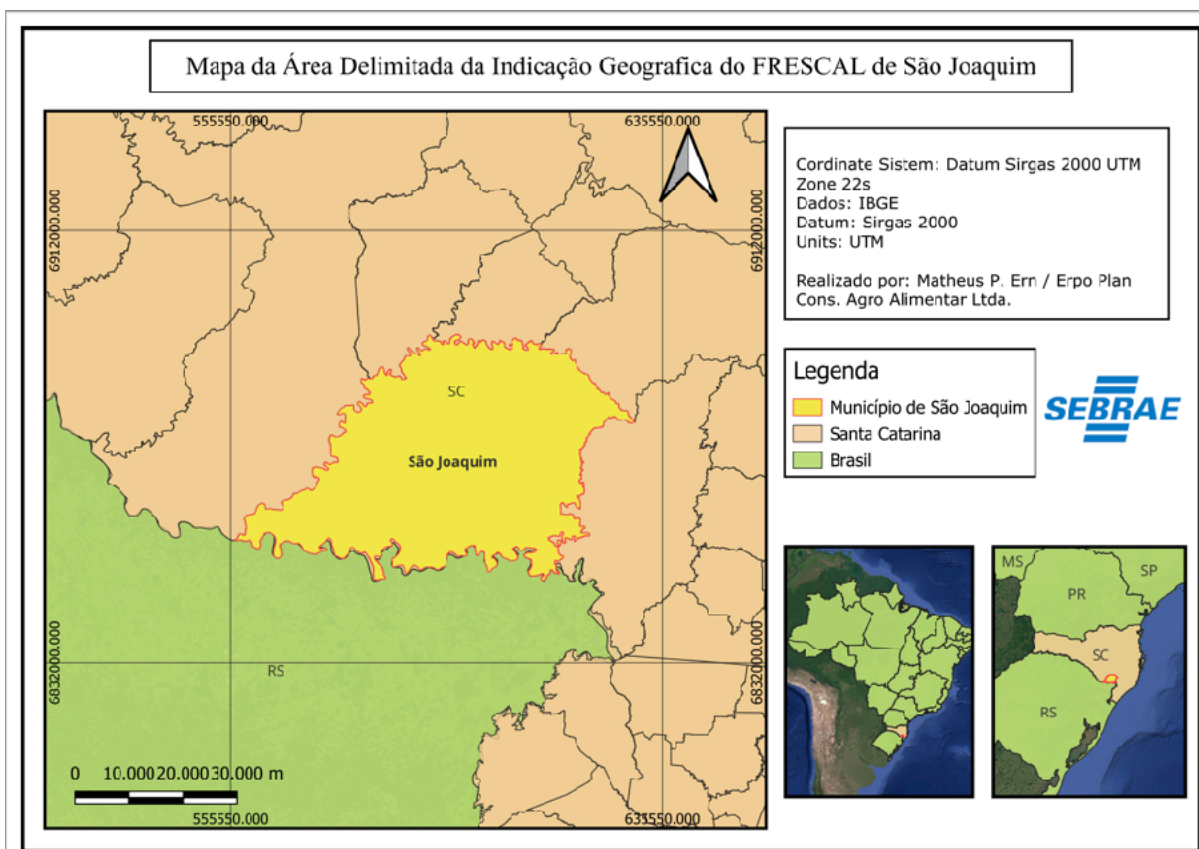
Art. 3º - Os critérios da delimitação da área Geográfica: A delimitação da área geográfica de produção do **Frescal de São Joaquim**, é fundamentada nas definições da Portaria/INPI/PR no 04, de 12 de janeiro de 2022, que estabelece as condições para o registro da Indicação de Procedência no Brasil. O 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 km² 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 COOPERNOVILHOS 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.

PONTOS DO CONTROLE INTERNO	
Controles	Método de verificação ²
Fornecedor de Matéria Prima	
Rastreabilidade e qualidade da Matéria Prima destinada a produção da IP	a, b, e
Unidade de beneficiamento do Frescal de São Joaquim	
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 ¹) > 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
Produtos embalados para os mercados	
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
Outros Controles	
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>¹Legenda: 1 - Ficha técnica poderá ser aplicada individualmente por etapa-setor ou contínua para lote de entrada;</p> <p>²Método de Avaliação: a - Autocontrole industrial e Documental; b - Controle por auditoria em caso de anormalidade ou amostragem; c - Termo de compromisso entre partes; d - exame analítico; e - 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.



Estado de Santa Catarina
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA
GABINETE DO SECRETÁRIO

Parecer nº 003/2025

Florianópolis, 18 de dezembro de 2025.

Instrumento oficial que delimita a Área da Indicação Geográfica **do Frescal de São Joaquim**, para fins de Indicação Geográfica, na espécie de Indicação de Procedência

SUMÁRIO EXECUTIVO:

NOME GEOGRÁFICO: *São Joaquim*

ESPÉCIE: Indicação de Procedência (IP)

NATUREZA: Produto

PRODUTO: “Frescal” (Carne salgada e dessecada)

DENOMINAÇÃO RECONHECIDA: “Frescal de São Joaquim”.

REPRESENTAÇÃO GRÁFICA:



ÁREA GEOGRÁFICA: A área delimitada soma um total de 1.358,336 km², com seu centro localizado nas coordenadas geográficas de latitudes e longitudes de: 28°17'19" Sul e 49°55'54" Norte, respectivamente, estando inseridos totalmente na área geográfica da municipalidade de São Joaquim.

Rodovia Admar Gonzaga, 1486 – Itacorubi – 88034-001 – Florianópolis, SC Fone (048) 3664-4400

www.agricultura.sc.gov.br gabinete@agricultura.sc.gov.br





Estado de Santa Catarina
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA
GABINETE DO SECRETÁRIO

INTRODUÇÃO

O presente documento é o **Instrumento Oficial** que delimita geograficamente a Área de Indicação Geográfica (IG), na espécie de Indicação de Procedência “IP”, de “SÃO JOAQUIM” para a Produção DO “FRESICAL”.

O documento refere-se ao pedido da expedição de instrumento oficial que delimita a área geográfica, tendo como requerente a COOPERNOVILHOS, em conformidade com o inciso VIII, alínea b, do artigo 16º da Portaria/INPI/PR nº 04/2022, com a finalidade de atender ao pedido de registro da Indicação Geográfica, na modalidade de Indicação de Procedência (IP) “SÃO JOAQUIM”, para a produção do “FRESICAL”, junto ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI).

Para a construção do processo da IG, na espécie de IP da área de produção do “Frescal de São Joaquim”, diversas instituições se uniram, cada uma com sua *expertise*, a fim de apresentar os subsídios para um estudo completo, contemplando todas as áreas necessárias para prestar assistência ao documento apresentado.

A base para a expedição deste Instrumento Oficial foi o documento referencial elaborado pelos seguintes profissionais:

Rogério Ern, MSc. em Ciência de Alimentos, Engenheiro Agrônomo / ErpoPlan Consultoria Agropecuária Ltda. / Sebrae-SC;

Daniel Alexandre Heberle, Dr. em Ciências do Solo / ErpoPlan Consultoria Agropecuária Ltda.;

Matheus Possa Ern, estudante de graduação em Geografia e estagiário da ErpoPlan Consultoria Agropecuária Ltda.;

Marcos Pagani, pecuarista e presidente do Sindicato Rural de São Joaquim;

Fábio Tashima, empresário do beneficiamento de “Frescal” e Presidente da Coopernovilhos.

As instituições e empresas que elaboraram os subsídios para a elaboração do presente documento foram: Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE), ErpoPlan Consultoria Agropecuária Ltda.; Cooperativa Carnes Nobres São Joaquim (COOPERNOVILHOS), Federação da Agricultura e Pecuária do Estado de Santa Catarina (FAESC) e Sindicato Rural de São Joaquim.

A Secretaria de Estado da Agricultura e Pecuária (SAPE) vem apoiando fortemente as iniciativas que visam à promoção dos produtos agropecuários que se destacam por estarem intrinsecamente relacionados com o território, com o saber-fazer, com o ambiente e com as qualidades específicas destes e é responsável pela emissão do Instrumento Oficial de Delimitação da Área (IOD).



Estado de Santa Catarina
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA
GABINETE DO SECRETÁRIO

1. CONTEXTUALIZAÇÃO

a) Município de São Joaquim e sua histórica relação com o Frescal

O município de São Joaquim está localizado no estado de Santa Catarina, no Sul do Brasil. O estado de SC é reconhecido pelos patrimônios materiais e imateriais, pela riqueza cultural, pelas tradições trazidas pelos imigrantes que resultam nos dias de hoje em produtos típicos e únicos.

O município de São Joaquim expressa na atualidade a forte identidade étnica, cultural e de produção marcada pelos costumes locais somados ao ambiente da macrorregião do Planalto Catarinense, onde se insere a Mesorregião da Serra Catarinense e está situado o município de São Joaquim.

Segundo descreve Pinto *et al.* (2016), o bioma do Planalto Catarinense é de Mata Atlântica, composto por formações campestres entremeadas com matas de araucária, denominados de Campos de Altitude ou Campos de Cima da Serra. Ambiente que, há mais de 300 anos desde o início da colonização a atividade pecuária de corte se tornou uma vocação para a região neste ambiente.

Chegando na atualidade contemporânea com uma Mesorregião Serrana ganhando novos olhares a partir do ano 2000, de atores ligados ao turismo, justamente pelo apelo cultural, étnico e ambiente singulares que, a partir de então, atraem cada vez mais visitantes à esta região, moldando costumes em negócios promissores. A diversidade étnica da população atual é diversificada, de portugueses, alemães, italianos, japoneses, indígenas, sendo grande parte vinda de outros estados, principalmente do Rio Grande do Sul, que essencialmente mantem as tradições dos povos originários.

A atividade econômica em São Joaquim, especialmente da cadeia produtiva da carne, moldada desde os primórdios do Brasil colônia, por volta de 1750 no entorno da vila de N^a. S.^a dos Prazeres de Lajes, onde se torna um extenso feudo rural, entre 1818 e 1820 com junções familiares da época (PIAZZA, 2019).

A mesorregião Serrana à época, foi palco de muitas disputadas pela estratégica posição de passagem e pouso da rede mineração-gado às Minas Gerais, no Brasil Colônia, essencial para transporte comercial de produtos, por exemplo, do 'charque', como da alimentação e descanso dos rebanhos nos vastos campos nativos da conhecida 'coxilha rica', que supriam os rebanhos no longo caminho até SP, RJ e MG.

Surgem na paisagem da região os corredores de 'taipas' nos campos entremeados por matas de araucária, muros de pedra que estabeleciam a divisão das fazendas e sesmarias da região, estruturas de pedras que ainda permanecem na atualidade e remetem aos costumes locais, assim como alertam os visitantes da sua entrada neste território.



Estado de Santa Catarina
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA
GABINETE DO SECRETÁRIO

Somente em 1866 com as primeiras estradas iniciam novas rota de escoamento e comércio da produção local, quando se intensifica o fluxo imigrante do litoral à serra e consequente fluxo exploratório desta região.

O Distrito de São Joaquim da Costa da Serra, foi criado em 1871, como território desmembrado da Freguesia de Lajes, foi Município sob a mesma designação em 1886, fortalecido pelas novas rotas de comércio da Serra com o Litoral. Em 1924, a vila recebia foros de cidade e a partir de 1956, quando perdeu o distrito de Urubici, o Município foi formado por três distritos: São Joaquim (sede), Bom Jardim da Serra e Urupema, hoje municípios também desmembrados nesta microrregião.

A rica história sócio-econômica e cultural que define a Serra Catarinense e São Joaquim, pelos mesmo motivos dos idos do Brasil Colônia, quando os povos estabelecem a figura emblemática do 'tio' serrano, um ser (humano) com seus hábitos e costumes alimentares singulares, que imprimiu neste território uma rica e singular 'cesta de produtos agroalimentares', na atualidade ofertado pelo mercado e que atrai os visitantes e consumidores locais; a exemplo do 'Queijo Artesanal Serrano' (dos Campos de Cima da Serra), a 'Maçã Fuji' (da região de São Joaquim), o 'Mel de Melato da Bracatinga' (do Planalto Sul Brasileiro) e os 'Vinhos de Altitude' (de Santa Catarina), produtos de Indicação Geográfica, ou ainda o 'Pinhão', a 'Jila', o 'Camargo', a 'Truta nativa', o 'Carreteiro', e o 'Frescal de São Joaquim'.

b) **O “Frescal de São Joaquim”.**

O 'Frescal de São Joaquim' é uma iguaria típica da Serra Catarinense, de um produto cárneo que possui fortes laços com a **tradição pecuarista** e o histórico **Tropeirismo** da região, consolidando-se como um produto de identidade territorial e um importante pilar da **economia local** nos dias atuais. O Frescal tem suas raízes ligadas à necessidade de **conservação da carne** pelos tropeiros, que transportavam gado e mercadorias pela região. Embora o processo do Tropeirismo gerasse o charque (carne seca, completamente desidratada), a tradição de curar a carne é uma herança. A qualidade do Frescal está intrinsecamente ligada à **pecuária** da região de São Joaquim. O gado é alimentado em campos nativos da Serra Catarinense, o que, juntamente com a genética e as condições climáticas (como o frio de altitude), confere um sabor diferenciado à carne.



Estado de Santa Catarina
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA
GABINETE DO SECRETÁRIO

O Frescal surgiu, de forma anedótica e acidental na década de 1970, de uma variação da técnica de preparo do charque (carne completamente seca e salgada). Devido à crescente demanda, o tempo de cura (secagem) foi reduzido, resultando em uma carne **parcialmente curada** e mais suculenta, que foi batizada de "Frescal". É, essencialmente, uma carne **salgada e curtida ao relento** (na ausência de sol, ou à meia cura) feita essencialmente com cortes nobres.

O Frescal de São Joaquim se tornou um **prato típico** e um símbolo da gastronomia serrana. É muito apreciado e comumente preparado em **churrascos serranos**, integrando a cultura alimentar local. Sua reputação de carne saborosa remete às **tradições** de almoços em família e encontros. O produto "Frescal", do frigorífico Frigozan, já recebeu o **Selo Arte**, que permite sua comercialização em todo o território nacional, reconhecendo sua produção artesanal e tradicional.

Atualmente, o Frescal é muito mais do que um costume, é um **motor econômico** para São Joaquim. O Frescal agrega **valor** à produção pecuária da Serra Catarinense, incentivando a manutenção das práticas tradicionais de criação de gado em pasto nativo. A produção e comercialização do Frescal impulsionam diversos setores, beneficiando **produtores rurais, frigoríficos, açougues, restaurantes** e o **turismo local**, que vê no produto uma atração gastronômica única.

O Frescal de São Joaquim é um exemplo de como a **tradição** (do Tropeirismo e da Pecuária) e o **saber-fazer** local transformaram um método de conservação de alimentos em um produto *gourmet* de alta qualidade, garantindo o desenvolvimento econômico da região.

i. O Frescal de São Joaquim e os fatores de influência do território

O tropeirismo contribui muito para expansão pecuária e geração de costumes e tradições mantidas ao longo dos dois últimos séculos. Teve início no Brasil, nos primórdios do século XVIII e se prolongou até o século XX, mais precisamente até a década de 1960. A transformação sócio-cultural foi intensa e os pequenos pontos de comércio e as pousadas fizeram surgir várias cidades, exatamente a um dia de cavalgada uma da outra.

Dezenas de cidades do interior na região Sul do Brasil e mesmo em São Paulo atribuem sua origem à atividade dos tropeiros. Durante 250 anos os tropeiros foram responsáveis por toda a comercialização e transportes de produtos e informações no Brasil. Em Santa Catarina, as homenagens a estes heróis viraram a Lei nº 13.890/2006, que estabelece o dia 26 de abril, como o Dia do Tropeirismo, (PASQUALE, 2019).



Estado de Santa Catarina
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA
GABINETE DO SECRETÁRIO

A pecuária é apontada como a principal atividade econômica, e até a única atividade relevante da região até o surgimento da exploração econômica da araucária a partir de 1940. *"Desde sua fundação até, mais ou menos 1940, teve, na pecuária, o seu exclusivo sustentáculo econômico. Primeiro com o pouso e longa permanência de tropeiros, depois com a exportação de cavalos e muares. Em seguida, com couro e **charque** e, finalmente, com a engorda de bois para o abate no Rio Grande do Sul e no litoral Catarinense."* (COSTA, 1982).

A industrialização na região foi iniciada com a criação da Charqueada de Tito Bianchini. Com 30 sócios, permitia o abate de oito reses, e a produção de sabão, extração das graxas e outros produtos. Com o início da segunda grande guerra mundial, o mercado da carne aumentou e permitiu que a pecuária passasse novamente por um período de "vacas gordas". A expectativa com a melhoria do mercado internacional foi um estímulo na adoção de tecnologias na atividade.

A pecuária de São Joaquim, está presente em 87% dos estabelecimentos rurais, e na Serra Catarinense concentra 13,4% do rebanho de bovinos de corte do Estado. Uma vocação natural da região, onde a atividade tem baixo uso de tecnologias. Ainda nos dias atuais, os pecuaristas serranos são familiares e possuem, em geral, produção agrícola de subsistência (EPAGRI, 2025).

No entanto, na última década o aquecimento do mercado tem aumentado o consumo de carne vermelha, que associado à remuneração dos preços pagos aos pecuaristas (CEPA, 2017), elevou a cadeia produtiva da pecuária de corte para a sexta mais importante no estado em termos de valor bruto de produção, movimentando R\$1,4 bilhão, com um crescimento de 73,44% nos últimos cinco anos. Fator que chama a atenção e dedicação dos produtores da região e, que a torna reconhecida pela qualidade da sua produção, a partir de animais de abate e carne de especial qualidade destinados a frigoríficos regionais.

O fortalecimento do setor vem igualmente apoiado por políticas públicas, pesquisa e extensão, alavancado por instituições como SAPE, Epagri, UFSC, CAV-UDESC, FAESC, Senar, Sindicatos Rurais e Sebrae. Nestas os produtores encontram orientação e capacitação que vão de práticas e técnicas agropecuárias à gestão do seu negócio. Surgem iniciativas de associativismo e cooperativismo dos produtores empenhados no encadeamento produtivo com qualidade e ordenamento da cadeia de produção da carne. Exemplos bem sucedidos na região são a COOPERTROPAS e a COOPERNVILHOS. Ambas na produção de carnes, rastreadas e que expressam a qualidade de toda a cadeia produtiva de produtos cárneos, que chegam até os mercados a partir de frigoríficos, açougues e marcas próprias, com carnes nobres de qualidade e com origem garantida a exemplo do 'Frescal de São Joaquim'.



Estado de Santa Catarina
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA
GABINETE DO SECRETÁRIO

ii. Dos costumes regionais ao Frescal de São Joaquim

O processo de produção do Frescal de São Joaquim é fascinante, pois ele preserva a **tradição tropeira** de conservação de alimentos, mas com uma adaptação que resulta em um produto de qualidade e sabor único. O sabor distinto e a maciez do Frescal são resultados de uma combinação de fatores como a qualidade da matéria-prima e o método de cura adaptado ao clima serrano. A carne deve ser preferencialmente de **gado criado a campo** (pastagem nativa) na Serra Catarinense. A alimentação em pastos de altitude e a genética do gado são cruciais para o sabor.

O Planalto Catarinense foi ocupado por bandeirantes paulistas e açorianos. Esses pioneiros, por séculos viveram em permanentes dessemelhanças e até mesmo contrastes com os habitantes do litoral. Disto tudo [...] ocupando o planalto, resultou o Serrano. Tipo físico definido. Atividades econômicas semelhantes, em toda a Serra Catarinense. Uma linguagem própria nas suas corruptelas [...]. Até em seus costumes e sua cultura, um mundo próprio [...] (MARTORANO, 1982, p. 173).

O Serrano de hoje, foi outrora o tropeiro responsável pela comercialização e transportes de produtos, tropas de mueres e bovinos além de informações em todo território brasileiro por muitos anos. Relatos do médico alemão Robert Avé-Lallemant, em 1858, com destino à Lages – SC, onde foi montado a cavalo, seguido por um guia tropeiro, já fazia referência aos costumes da região: "- Demos aos nossos animais taquara verde ou cará, bambu verde e milho que havíamos trazido", "Para nós próprios chamejava uma clara fogueira perto do rancho, **assava-se carne seca** num espeto e preparava-se café", "... A carne seca com farinha foi comida com a mão e o café tomado no copo de chifre, feito de chifre de gado (HISTORIA CATARINA, 2019).

Os costumes da época se firmam pelas tecnologias de produção presentes na região serrana da atualidade. A 'carne salgada e dessecada' na região de São Joaquim ganha cuidados especiais e específicos da localidade que se tornam tradicionais no modo de preparo do serrano, hoje típicos no consumo do dia-a-dia ou no churrasco campeiro dos fins de semana, passa a ser denominado como 'Frescal de São Joaquim', justamente pela origem histórica e folclórica quando foi revitalizada por um cidadão Joaquinense, o Sr. Viterbo, no tradicional 'churrasco' de 'Frescal' do Hotel Minuano (MURAL, 2020). Reconhecimento local que leva o município de São Joaquim a instituir o 'churrasco de Frescal' como 'Prato Típico' do município, por meio da Lei nº 4.782, de 28 de outubro de 2020 (SÃO JOAQUIM, 2020).

O beneficiamento do 'Frescal de São Joaquim' em frigoríficos, açougues e estabelecimento de beneficiamento de carnes, hoje é característico. A carne bovina é desossada, 'manteada', mantida em salga seca, em ambiente controlado, por um mínimo de 72 horas, podendo ser armazenada e/ou imediatamente embalada a vácuo e mantida refrigerada até o consumo.



Estado de Santa Catarina
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA
GABINETE DO SECRETÁRIO

O consumo do 'Frescal de São Joaquim' é tão tradicional que não destaca qualquer classe sócio-econômica, faz parte do costume alimentar do dia-a-dia local, seja do cidadão, dos 'peões' de fazenda, ou da alta gastronomia, sendo neste caso, servido em harmonização com os vinhos de altitude da mesma região e outros produtos locais, fato que, segundo relatos do presidente da COOPERNOVILHOS, Sr. Fábio Tashima, torna o consumo do 'Frescal' na região de São Joaquim superior a 80% da sua produção e, 20%, como nos tempos remotos segue para o consumo no litoral Sul do Estado, Grande Florianópolis e Vale do Itajaí.

A produção atual total de carne salgada e dessecada, como Frescal de São Joaquim é superior a 100 ton./ano, emprega mais de 200 colaboradores diretos e indiretos na cadeia produtiva da carne ao 'Frescal'.

C) Critérios da delimitação da área geográfica de São Joaquim para a produção do 'Frescal'.

A delimitação da área geográfica de produção do 'Frescal de São Joaquim', segue o princípio do reconhecimento de São Joaquim (nome geográfico da localidade) que se tornou conhecido como centro de produção do Frescal (produto), podem ser definidos por:

1. Fator humano e sua relação com o produto x território.

A fama e a notoriedade que define o mérito para a IP, foi primordialmente estabelecida pelo fator humano, presente há mais de 2 (dois) séculos neste território, que estabeleceu relações sócio, culturais e econômicas sustentáveis no dia-a-dia da Serra Catarinense, intimamente ligado ao setor industrial frigorífico, dos estabelecimentos de beneficiamento de carnes e produtos cárneos locais, da produção caseira familiar artesanal rural, e os costumes locais, onde atualmente se acrescentam outros ativos beneficiados pela fama e notoriedade local do 'Frescal de São Joaquim' como a gastronomia, o turismo e os serviços ligados à cadeia produtiva e costumes alimentares locais.

2. Cadeia produtiva do Frescal no território.

O 'Frescal de São Joaquim' é um produto cárneo que depende da qualidade estabelecida no produto em toda a sua cadeia produtiva. De modo que a atividade agrícola-pecuárias e suas tradições também fazem diferença. Assim a caracterização do uso e a ocupação do solo na região, das pastagens e campos nativos de onde essencialmente a carne é produzida, tem relação direta com a produção tradicional do Frescal.



Estado de Santa Catarina
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA
GABINETE DO SECRETÁRIO

2. DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA

a) A Indicação de Procedência (IP) de São Joaquim para a produção do 'Frescal'.

São Joaquim, reconhecida por inúmeros produtos singulares das tradições e econômica local, também é reconhecido centro da produção do Frescal. O uso da toponímia que define a municipalidade de São Joaquim como centro de produção do 'Frescal' está presente na identidade e economia da população Serrano Joaquinense, definindo a delimitação para Indicação de Procedência de São Joaquim para produção do Frescal. Vínculo já estabelecido desde a história geopolítica dos tempos remotos do Brasil Colônia, na freguesia N. S.^a dos Prazeres de Lajes e essencialmente de São Joaquim da Costa da Serra, com já descrito anteriormente. Denominação que enaltecendo a notoriedade sobre o tipo de produto (Frescal) com sua receita firmada pelo saber fazer mantido por sucessivas gerações há mais de 2 (dois) séculos, que hoje é reconhecidamente um produto cotidiano do mercado e eventos da localidade.

Por estes fatores históricos, do passado ao presente, estabelecidos no território, que a notoriedade de São Joaquim, como centro de produção do Frescal ganhou fama. Seja por indução da atividade pecuária e do uso da carne nos hábitos alimentares dos povos locais, pela economia estabelecida por esta cadeia produtiva, pela receita e o saber fazer associada a carne produzida no bioma local promovem a sua fama de uma iguaria singular da localidade, pela paisagem, pelas tradições e costumes que sempre remetem ao consumo do 'Frescal' nos momentos festivos, familiares e diários a ponto do "churrasco de Frescal" ser decretado localmente como 'Prato Típico' de São Joaquim, pela folclórica relação de um Joaquinense com a denominação do produto como "Frescal", da busca pelo 'Frescal' pela alta gastronomia na atualidade e, infelizmente pelo risco da usurpação do 'Frescal' com a produção em outras regiões com uso de carne e insumos inadequados com o beneficiamento que não segue a receita tradicional.

Diante do elencado, a COOPERNOVILHOS como representante da cadeia produtiva, busca a proteção e o registro de São Joaquim como uma Indicação de Procedência (IP) para o 'Frescal'.



Estado de Santa Catarina
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA
GABINETE DO SECRETÁRIO

b) **A delimitação da área geográfica de São Joaquim para a produção do 'Frescal'**

A delimitação da área geográfica de São Joaquim se define primeiro e exclusivamente na municipalidade de São Joaquim, reconhecidamente o centro da produção e origem do Frescal. Em segundo e não exclusivamente pela presença comprovada da atividade pecuária e de produção da carne na Serra Catarinense e em São Joaquim, que originou e sustenta a produção do Frescal de São Joaquim com a notória singularidade e qualidade reconhecida. O nexu que define a delimitação que segue foi aprovada pela COOPERNILHOS e seus associados, entidades e instituições parceiras, como seguem descritos na sequência.

1. Da atividade pecuária.

A Microrregião da Serra Catarinense e de São Joaquim, é definida pelo IBGE, como sendo uma das microrregiões que subdividem a Região Serrana do Estado de Santa Catarina no Brasil. É a maior microrregião do estado em área. Possui as cidades mais frias do Brasil, que frequentemente experimentam neve e geada no inverno. Apresenta uma densidade demográfica de 18 habitantes por km², resultante da aptidão econômica agropecuária deste território, predominantemente baseada na atividade pecuária. É uma região também representa pelo bioma dos 'Campos de Cima da Serra', que definiu a aptidão, o uso e ocupação dos solos, com a pecuária predominante no modo semi-extensivo a extensivo, sazonal em campos nativos, exercido por profissionais da lida campeira, tradicionalistas na vestimenta, costumes e práticas pecuárias herdadas desde os tempos do tropeiros.

A pecuária é ainda hoje a atividade econômica principal da região, definindo a paisagem, as construções típicas dos galpões e residências integradas com os centros de manejo dos bovinos construídos em estruturas de 'taipas', muros de pedra, alguns ainda presentes desde o tempo dos tropeiros e reformados, outros novos, igualmente estabelecem as divisas de terras como nos primórdios do tropeirismo do Brasil Colônia, construídas na época pela escravidão e nativos da região.

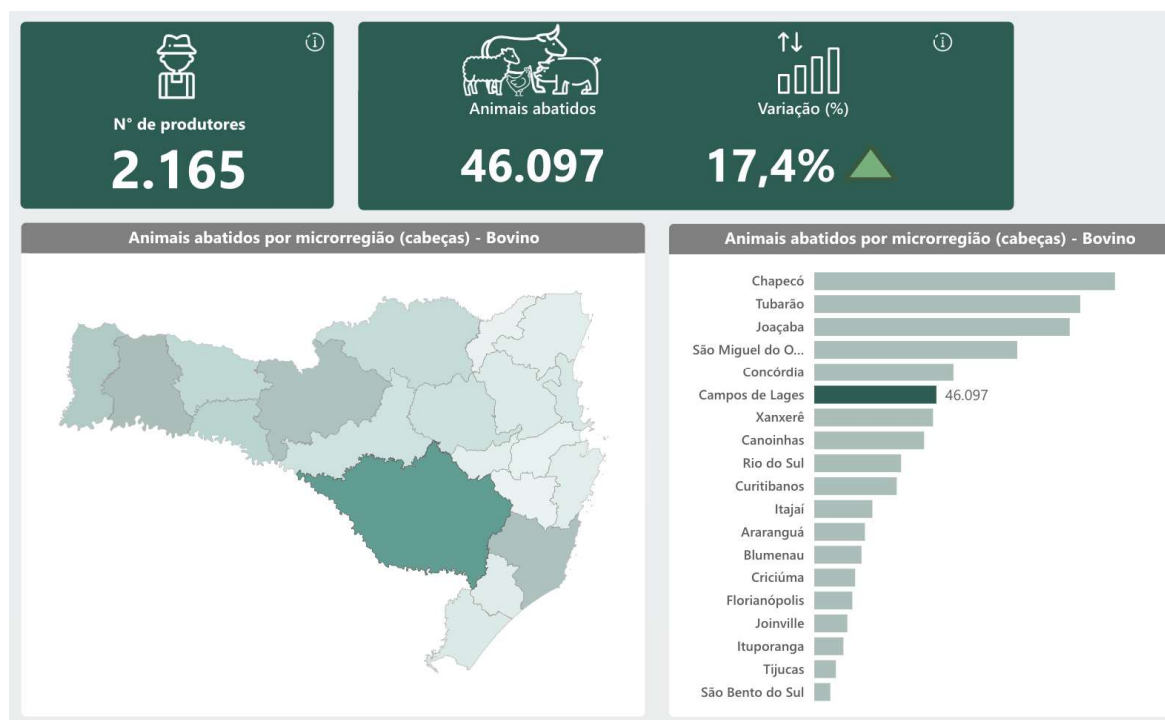
Todas são simbologias, práticas, características que provem o saber tradicionalista do povo serrano de se fazer a pecuária e, evidentemente com melhorias da atualidade, no emprego de tecnologias no melhoramento de pastos, manejo do rebanho e a incorporação de raças europeias. Esta pecuária resulta em um produto, a carne, que essencialmente é a matéria prima destinada ao beneficiamento do tradicional 'Frescal de São Joaquim'.



Estado de Santa Catarina
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA
GABINETE DO SECRETÁRIO

A Serra Catarinense é a 5ª região do estado, com 2.165 produtores e 46.097 cabeças abatidas em 2025 (**Figura 01**), com São Joaquim (**Figura 02**) destacando-se como grande produtor de toda a região, o que demonstra a importância sócio-econômica da atividade nesta localidade.

Figura 01 : Produção Agropecuária de Carnes / Microrregião Serra Catarinense / Campos de Lages.



Fonte: Observatório Agro Catarinense (2025)

Figura 02 : Nº Animais Abatidos/ inspecionados SC/ em São Joaquim.



Fonte: Observatório Agro Catarinense (2025)

Na **Tabela 1**, estão os números de cada município da Serra Catarinense, onde alguns se destacam pela atividade pecuária, e outros em ambas atividades tanto pecuarista como de abate, observado primordialmente em São Joaquim.



Estado de Santa Catarina
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA
GABINETE DO SECRETÁRIO

Tabela 1: Quantitativo para o número de pecuaristas, rebanho bovino, produtores de bovinos de corte destinados ao abate, e número de animais abatidos no anos de 2023.

	MUNICÍPIO	Nº de Pecuaristas	Rebanho Bovino	Nº de Produtor terminação	Animais Abatidos	Produtor/ Pecuarista	Abate/ Rebanho
1	Anita Garibaldi,	1.181	37.555	44	717	4%	2%
2	Bocaina do Sul	626	20.092	78	1.039	12%	5%
3	Bom Jardim da Serra,	659	37.485	58	865	9%	2%
4	Bom Retiro	777	30.922	72	3.582	9%	12%
5	Campo Belo do Sul,	900	32.858	44	1.070	5%	3%
6	Capão Alto,	720	30.397	78	1.513	11%	5%
7	Cerro Negro,	673	22.245	20	818	3%	4%
8	Correia Pinto,	888	30.493	118	1.997	13%	7%
9	Lages,	1.355	90.326	215	7.754	16%	9%
10	Otacílio Costa	458	17.303	92	2.102	20%	12%
11	Painel,	650	38.044	63	2.301	10%	6%
12	Palmeira,	438	11.801	58	1.123	13%	10%
13	Rio Rufino,	360	11.095	33	580	9%	5%
14	SãoJoaquim	1.698	83.405	260	4.095	15%	5%
15	São José do Cerrito	1.671	48.311	165	7.332	10%	15%
16	Urubici,	789	42.770	119	4.191	15%	10%
17	Urupema.	447	19.717	48	622	11%	3%
18	Vargem	365	15.456	67	1.073	18%	7%
	Total	14.655	620.275	1.632	42.774	11%	7%

Fonte: ObservatórioAgro/CEPA, 2024.



Estado de Santa Catarina
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA
GABINETE DO SECRETÁRIO

2. Caracterização do território de influência e produção da matéria prima do Frescal

Na Serra Catarinense, segundo Plaza (1990), em estudos mais precisos da qualidade da flora dos Campos de Altitude nos indicam a relação deste com a qualidade da carne dos animais produzidos neste bioma.

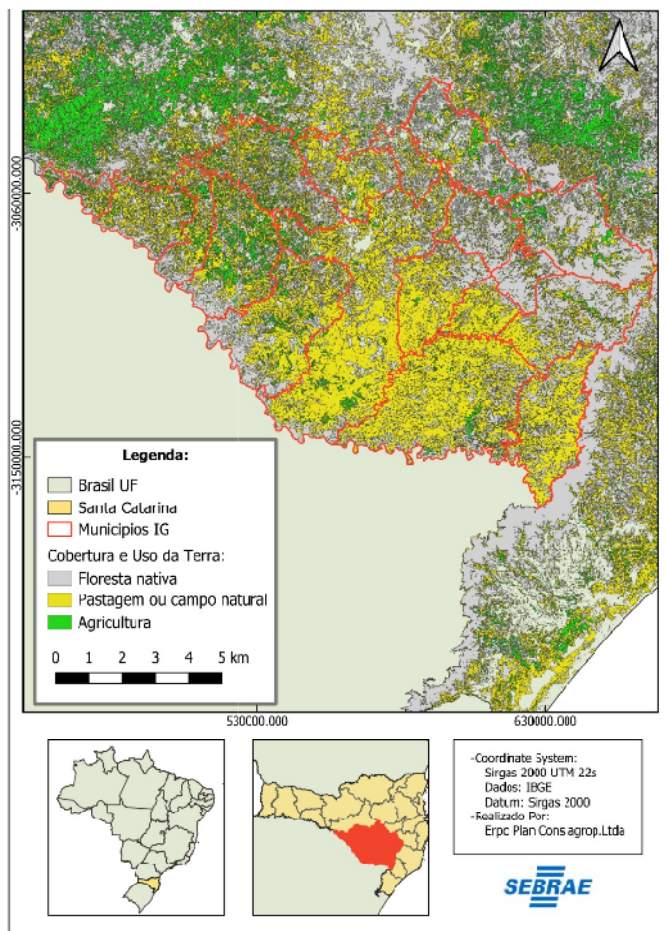
Rodrigues *et al.* (2000), descreve que os Campos de Altitude estão presentes na Serra Catarinense e fazem parte do Bioma Mata Atlântica. Este ecossistema apresenta as características de vegetação típica de ambientes elevados, onde predominam espécies vegetais arbustivas e herbáceas, de ocorrência em regiões de climas tropical, subtropical e temperado. Acrescenta ainda, ...*"Os campos da 'freguesia de Lages' se enquadram nesta descrição e apresentam espécies com potencial forrageiro, que podem ser usadas em programas de melhoramento, além de outros potenciais, tais como medicinais e ornamentais"*... O levantamento realizado na pesquisa resultou em um total de 517 espécimes coletados, classificados em 28 famílias botânicas e 173 espécies, demonstrou a riqueza de diferentes famílias em áreas de campos nativos.

O mapa da caracterização do uso e ocupação da terra da região Serrana demonstra a predominância dos campos nativos e pastos. Sem dúvida, retrato natural da pressão dos povos, indígenas na antiguidade e, da serra (o serrano) nos dias atuais, estabelecendo essencialmente a atividade pastoril e pecuária como atividade principal nesta região, e por consequência o Frescal um produto desta cadeia produtiva, como pode ser observado no mapa da **Figura 3**.



Estado de Santa Catarina
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA
GABINETE DO SECRETÁRIO

Figura 3: Mapa do Uso e Ocupação do solo na Serra Catarinense.



Fonte: erpoplan (2023)

3. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A história e a notoriedade do FRESICAL de SÃO JOAQUIM, remonta à história de mais de 250 anos, registrados e falados, do tropeirismo à pecuária atual e seus produtos tradicionais e típicos, essencialmente de São Joaquim.

É o 2º maior produtor pecuário do estado, relevante no cenário nacional de produção bovina de animais de raças nobres, europeias; configurando-se o 1º produtor de 'Frescal', distinto de qualquer região de produção por características e qualidades únicas, essencialmente vinculadas ao meio geográfico e ao saber-fazer. Fica marcada a municipalidade de São Joaquim como delimitada para a produção do Frescal de São Joaquim.

Rodovia Admar Gonzaga, 1486 – Itacorubi – 88034-001 – Florianópolis, SC Fone (048) 3664-4400

www.agricultura.sc.gov.br gabinete@agricultura.sc.gov.br





Estado de Santa Catarina
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA
GABINETE DO SECRETÁRIO

O renome do 'Frescal de São Joaquim' é reconhecido pela imprensa digital e escrita em geral, e por pesquisadores, que fazem referência a um produto singular e único do município de São Joaquim, próprio para o reconhecimento e proteção por meio do registro de uma Indicação de Procedência (IP).

Assim o descrevem,... 'o Frescal []... Ao contrário do charque e da carne seca, ficam bem rosados por dentro e as peças podem ser utilizadas até mesmo como churrasco, caso seja o desejo (GAZETA DO POVO, 2020).

Segundo reportagem da Revista Globo Rural (2020) a culinária remonta a comida de antigos tropeiros, gaúchos e europeus que ajudaram na formação da região. A origem mais aceita do Frescal é justamente proveniente do charque, quando das tropeadas mais recentes, a carne era consumida sem que chegasse ao nível de dessecagem do charque.

E é do tropeirismo que surgiu uma das especificidades do churrasco catarinense: a carne "Frescal" (ESTADÃO, 2020).

Por esse motivo também chamamos o 'Frescal' de "charque meia cura". O município de São Joaquim passou a ser o primeiro produtor em escala do 'Frescal', por meio da empresa "Comércio e Distribuição de Carnes Postinho Ltda", que posteriormente alterou seu nome fantasia para "Frigozan". (GAZETA DO POVO, 2020).

Pesquisadores ainda reforçam que o 'Frescal' é uma variante do charque adaptada à cultura regional, sendo feito de carnes bovinas da região, de qualidade nobre ...[]..., genuinamente de São Joaquim, não é fabricado com as mesmas características em nenhum outro local do País...[]... de gosto singular, acredita-se que se deve ao fato de o gado se alimentar de pastagens naturais próprias da região (SAKR; DALLABRIDA, 2015). O produto Frescal teve seu marco originário, no tradicional churrasco do Hotel Minuano, pelo seu proprietário e assador, o Sr. Viterbo (MURAL, 2020).

Para chegar à delimitação da área geográfica de SÃO JOAQUIM para o 'FRESCAL,' foram realizadas reuniões *online* via *google meet* e presencial, durante o ano de 2023, com a participação de técnicos consultores do Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas – Sebrae, Cooperativa de pecuaristas de Carnes Nobres de São Joaquim (COOPERNOVILHOS), Sindicato Rural de São Joaquim, produtores de Frescal, colaboradores especialistas e também representantes de prefeituras.

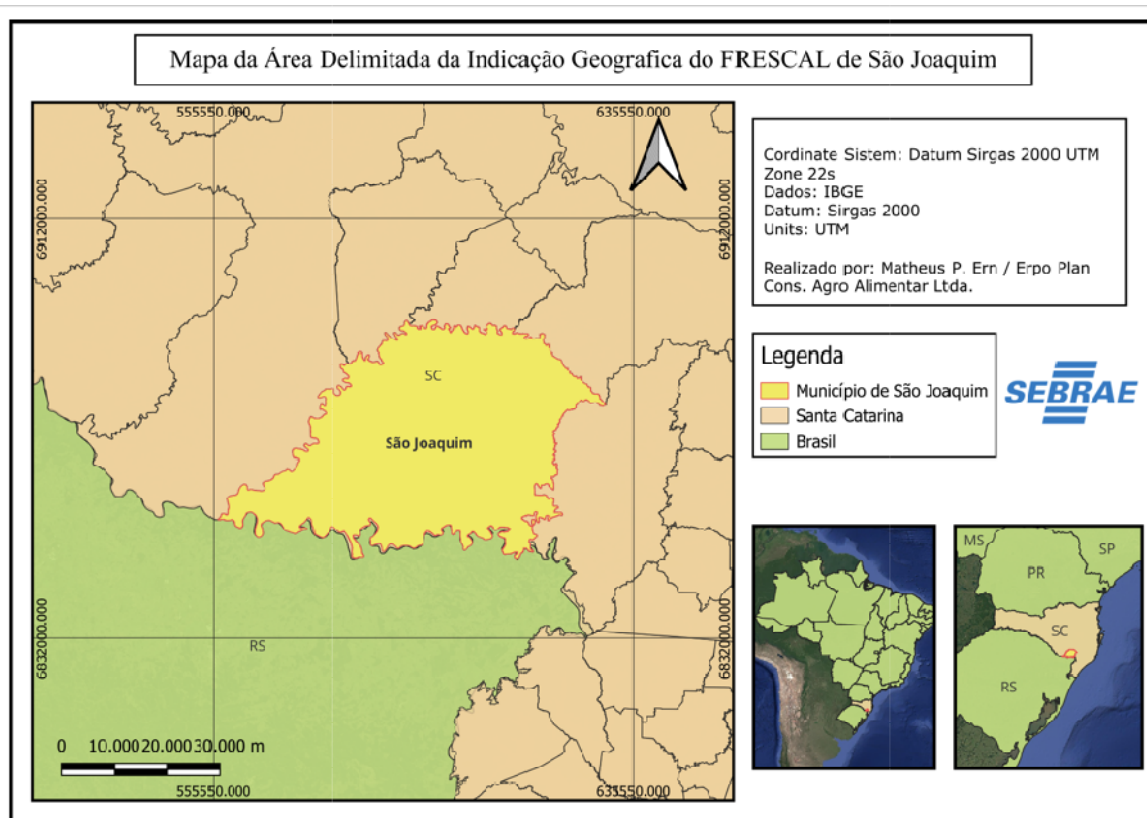


Estado de Santa Catarina
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA
GABINETE DO SECRETÁRIO

A delimitação geográfica de 'São Joaquim' para a produção do 'Frescal', contempla exclusivamente a área geográfica estabelecida pela municipalidade de São Joaquim. Delimitação definida sob levantamentos da história, da cadeia produtiva da carne, da cultura, dos costumes locais, do saber fazer da produção do FRESICAL reconhecidos e notórios, 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) e o modelo digital de elevação do Shuttle Radar Topography Mission-SRTM (2008) com 90 m de resolução.

A área delimitada soma um total de 1.358,336 km² 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 estão inseridos totalmente no território geográfico político atual (2025) do município catarinense de São Joaquim (**Figura 4 e ANEXO 1**).

Figura 4. Mapa oficial da área geográfica delimitada de São Joaquim para o "Frescal".



Fonte: erpoplan (2023)



Estado de Santa Catarina
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA
GABINETE DO SECRETÁRIO

4. CONCLUSÃO

O pedido de reconhecimento da área geográfica de SÃO JOAQUIM para a produção do FRESCAL (carne salgada e dessecada), a ser registrado como uma IG na espécie de Indicação de Procedência (IP), está inteiramente fundamentado na Instrução Normativa INPI nº 04/2022 para o conceito da Indicação de Procedência (IP) que é, "... o nome geográfico de região que tenha se tornado conhecido como centro de produção e extração de determinado produto ou serviço". Conclui-se que a delimitação da área proposta apresenta conformidade em função dos critérios considerados, os quais foram anteriormente mencionados e referenciados neste documento, sendo inteiramente procedente o reconhecimento de 'São Joaquim' para produção do 'Frescal' como um produto de Indicação de Procedência (IP).

Referências citadas no texto do documento

CEPA. Síntese Anual da Agricultura de Santa Catarina 2016-2017. Florianópolis: Epagri - Cepa, 2017. Disponível em <http://www.cepa.epagri.sc.gov.br>. Acesso em jan. 2024.

COSTA, L. O continente das Lagens – sua história e influência no sertão da terra firme. Florianópolis: Fundação Catarinense de Cultura, (4 volumes), 1982.

EPAGRI. Notícias. Disponível em: <https://estado.sc.gov.br/noticias/seminario-de-pecuaria-da-serra-catarinense-esta-com-inscricoes-abertas/>. Florianópolis. 2025. Acesso em dez.2025.

ESTADÃO. Herança dos Tropeiros. Disponível em: http://patrocinados.estadao.com.br/santa-catarina/clima/outono/outono_heranca_dos_tropeiros.html (2020).

GAZETA DO POVO. Trutas e frescal. Sabores da Serra Catarinense agora em Curitiba. Disponível em: [https://www.gazetadopovo.com.br/vozes/panela-do-anacreon/trutas-e-frescal-sabores-da-serra-catarinense-agora-em-curitiba/\(2020\)](https://www.gazetadopovo.com.br/vozes/panela-do-anacreon/trutas-e-frescal-sabores-da-serra-catarinense-agora-em-curitiba/(2020)).

HISTÓRIA CATARINA – Tropeirismo em Santa Catarina. Dezembro 2017. Disponível em: <http://historiacatarina.com.br/blog/2017/12/12/tropeirismo-em-santa-catarina/>. Acesso em: 26 abr. 2019.

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.

IBGE, Mapa político de SC. 2018. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/geociencias/organizacao-do-territorio/malhas-territoriais/15774-malhas.html?edicao=24048&t=acesso-ao-produto>. Acesso em 20 de janeiro de 2023.



Estado de Santa Catarina
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA
GABINETE DO SECRETÁRIO

MARTORANO, D. Temas catarinenses. Florianópolis. Ed. UFSC/Ed. Lunardelli. 1982.

MURAL. edição 10 anos. Pioneirismo na Venda do Frescal; São Joaquim. Novembro de 2020.

OBSERVATÓRIO AGRO CATARINENSE (2025). Produção Agropecuária. Carnes. Disponível em: <https://www.observatorioagro.sc.gov.br/areas-tematicas/producao-agropecuaria/paineis/#nav-2555.%20ICEPA>. Acesso em nov. 2025.

PASQUALE, Overmundo – Tropeiros: uma saga de 250 anos. Abril 2007. Disponível em: <http://www.overmundo.com.br/overblog/tropeiros-uma-saga-de-250-anos>. Acesso em: 26 abr. 2019.

PIAZZA, W.F; A Escravidão Numa Área de Pastoreio: os "Campos" de Lages; Estudos Ibero-Americanos, PUCRS, XVI (1,2):263-274, jul. e dez., 1990.

PINTO, C. E. et al. Pecuária de corte: Vocação e inovação para o desenvolvimento catarinense. Florianópolis: Epagri, 2016. 209 p.

REVISTA GLOBO RURAL. Tentação da Montanha. Disponível em: <http://revistagloborural.globo.com/GloboRural/0,6993,EEC942792-1641,00.html> (2020).

RODRIGUES, T. M.; ANTONIUTTI, M. J. A.; SILVA, J. A. da.; BORTOLUZZI, R. L. da Costa.; Diversidade florística em áreas campestres na Região da Coxilha Rica, Lages, SC. 29º SIC-UDESC, Lages, 2000.

SAKR, M; DALLABRIDA, V: Produtos de Santa Catarina com identidade territorial. Revista da Política Agrícola. Ano XXIV – N 102 o 3 – Jul./Ago./Set. 2015. Disponível em: <https://www.alice.cnptia.embrapa.br/alice/bitstream/doc/1035587/1/ProdutosdeSantaCatarina.p df>. Acesso em nov. 2024.

SÃO JOAQUIM. Prefeitura municipal de São Joaquim. Lei N.º 4.782/2020. Institui o churrasco de frescal como "prato típico" do município de São Joaquim e dá outras providências. 2020. Disponível em: https://saojoaquim.sc.gov.br/uploads/sites/348/2022/06/1963189_Lei_N_4782_2020.pdf Acesso em dez. 2025.

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

Referências consultadas para elaboração do documento

CEPA. Análise de mercado. Conjuntura. Safras. Boletim Agropecuário. N°112. Florianópolis 2022, ISSN: 2764-7579 (on-line). Disponível em: <https://publicacoes.epagri.sc.gov.br/ba/article/view/1551/1397>. Acesso em 29 de setembro de 2022.

CEPA. Mapa das Mesorregiões Geográficas de Santa Catarina. Disponível em: <http://cepa.epagri.sc.gov.br/agroturismo/mapameso.html>. Acesso. nov. 2024

BRASIL. Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996, (Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília,DF, 15 maio 1996.



Estado de Santa Catarina
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA
GABINETE DO SECRETÁRIO

BRASIL. Lei no 10.267, de 28 de agosto de 2001. Dispõe sobre o georreferenciamento dos imóveis rurais. Disponível em:

http://www.sigam.ambiente.sp.gov.br/sigam2/legisla%C3%A7%C3%A3o%20ambiental/lei%20fed%202001_10267.pdf. Acesso em: 28 jun. 2011.

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Cidades. Disponível em <https://cidades.ibge.gov.br/>. Acessado em 10 out 2020.

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.

IBGE. Plataforma de dados. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/>. Acesso em nov. de 2020.

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.

IBGE, Censo 2000. Rio de Janeiro: Fundação Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, 2000.

IBGE, Mapa de Divisões Territoriais. Rio de Janeiro: Fundação Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, 2005.

Atenciosamente,

[Assinatura Digital]

Carlos Alberto Chiodini
Secretário de Estado



Assinaturas do documento



Código para verificação: **252MN0CB**

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:



CARLOS ALBERTO CHIODINI (CPF: 005.XXX.909-XX) em 18/12/2025 às 13:07:52

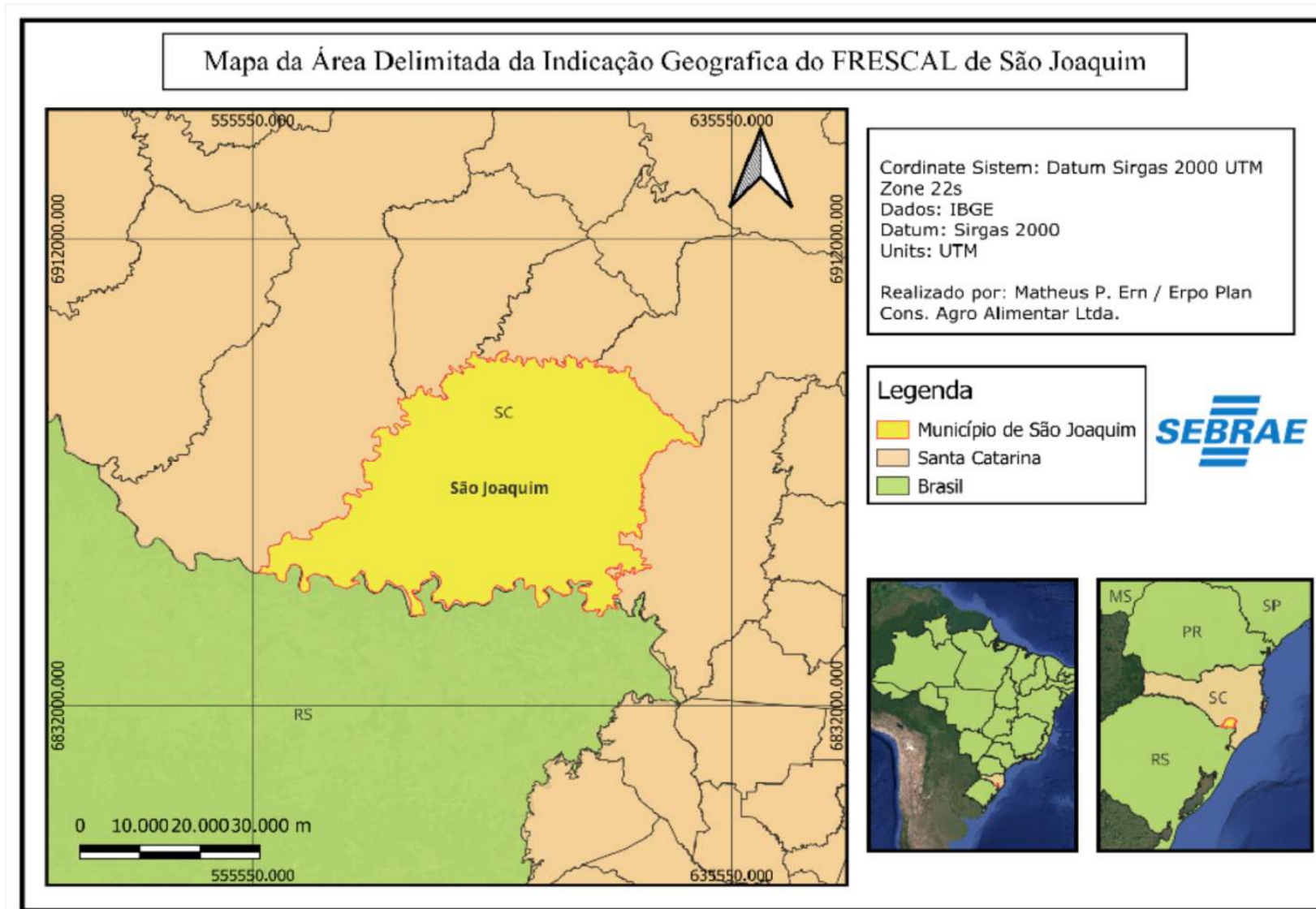
Emitido por: "SGP-e", emitido em 30/03/2018 - 12:45:05 e válido até 30/03/2118 - 12:45:05.

(Assinatura do sistema)

Para verificar a autenticidade desta cópia, acesse o link <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo/conferencia-documento/U0FSXzcwMDNfMDAwMDAyNThfMjU4XzlwMjRfMjUyTU4wQ0I=> ou o site

<https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo> e informe o processo **SAR 0000258/2024** e o código **252MN0CB** ou aponte a câmera para o QR Code presente nesta página para realizar a conferência.

ANEXO 1 - MAPA DA ÁREA GEOGRÁFICA DELIMITADA DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA (IP) DE SÃO JOAQUIM PARA A PRODUÇÃO DE "FRESCAL".





Assinaturas do documento



Código para verificação: **95PHL1P7**

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:



CARLOS ALBERTO CHIODINI (CPF: 005.XXX.909-XX) em 18/12/2025 às 13:07:52

Emitido por: "SGP-e", emitido em 30/03/2018 - 12:45:05 e válido até 30/03/2118 - 12:45:05.

(Assinatura do sistema)

Para verificar a autenticidade desta cópia, acesse o link <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo/conferencia-documento/U0FSXzcwMDNfMDAwMDAyNThfMjU4XzlwMjRfOTVQSEwxUDc=> ou o site

<https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo> e informe o processo **SAR 00000258/2024** e o código **95PHL1P7** ou aponte a câmera para o QR Code presente nesta página para realizar a conferência.