



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
BR 402021000007-0

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 Mateus

Espécie: Indicação de Procedência

Natureza: Produto

Produto: Pimenta-rosa

País: Brasil

Apresentação da Indicação Geográfica:



Delimitação da área geográfica:

A área geográfica delimitada da Indicação de Procedência “SÃO MATEUS” para a pimenta-rosa compreende exclusivamente o município de São Mateus, no estado do Espírito Santo.

Data do Depósito: 22/07/2021

Data de Concessão: 18/07/2023

Requerente: Associação dos Produtores de Aroeira do Espírito Santo

Rio de Janeiro, 02 de agosto de 2023.

Thaís Castro
Chefe de Seção
Portaria Nº 199/2023



CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA SÃO MATEUS PARA A PIMENTA ROSA

Associação dos Produtores de Aroeira do Espírito Santo – NATIVA

Espírito Santo – Brasil



2022. Associação dos Produtores de Aroeira do Espírito Santo – NATIVA

TODOS OS DIREITOS RESERVADOS

A reprodução não autorizada desta publicação, no todo ou em parte, constitui violação dos direitos autorais (Lei nº 9.610).

INFORMAÇÕES E CONTATOS:

NATIVA – Associação dos Produtores de Aroeira do Espírito Santo

Localidade de Nativo de Barra Nova, s/n, São Mateus, Espírito Santo – Brasil.

CEP: 29.938-310. CNPJ: 16.589.831/0001-80. Telefone: (27) 99852-1428

CONSELHO DE ADMINISTRAÇÃO

Diretor Presidente

Reginaldo Castro da Silva

Diretor Vice-Presidente

Pedro Ribeiro Clarindo

Diretora Administrativa

Eliane Balke

Diretor Financeiro

Percival Boroto

CONSELHO FISCAL

Francisco Luiz dos Anjos

Eric Cassimiro dos Santos

Claudimar Thomaz Borges

CONSELHO REGULADOR

Manoel Martins Bernardo

Gilberto Ferreira

Gleyson Simões Maciel

Elton dos Santos

Itilla Ferreira Coutinho

Instituições apoiadoras da IG SÃO MATEUS para a Pimenta Rosa:

Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas – SEBRAE

Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural – INCAPER

Instituto Federal do Espírito Santo – IFES

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA/SFA/ES

Associação Capixaba dos Exportadores de Pimentas e Especiarias – ACEPE



CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA SÃO MATEUS PARA A PIMENTA ROSA

Art. 1º - Do Objeto do Documento

O presente Caderno de Especificações Técnicas, elaborado seguindo o disposto na legislação brasileira de propriedade industrial (Lei Nº 9.279 de 14 de maio de 1996, Instrução Normativa INPI Nº 095/2018) e as orientações do Instituto Nacional da Propriedade Industrial – INPI, refere-se ao controle da Indicação Geográfica SÃO MATEUS para o produto Pimenta Rosa, na modalidade Indicação de Procedência, e tem por objetivo estabelecer normas para a obtenção e utilização do nome geográfico e auxiliar os produtores no ajustamento cabível do cumprimento das diretrizes ao Conselho Regulador.

Art. 2º - Da Descrição do Produto da Indicação de Procedência SÃO MATEUS

O produto da Indicação de Procedência SÃO MATEUS é a Pimenta Rosa. A pimenta rosa é o fruto da árvore (ou arbusto) chamada popularmente de Aroeira, aroeira-pimenteira, aroeira-vermelha, aroeira-da-praia, aroeirinha, entre outros, pertencente à família *Anacardiaceae* (da manga, caju, cajá), espécie *Schinus terebinthifolia*. Frutos que apresentam formato redondo, grãos providos de sua casca lisa, que quando maduro possui coloração vermelho intenso brilhoso, tendo sido submetidos a secagem natural e/ou artificial, possuindo odor agradável (semelhante ao de manga verde) característico da espécie. A Aroeira é uma espécie nativa e pioneira da Mata Atlântica do Brasil, ocorrendo do Rio Grande do Norte ao Rio Grande do Sul, bem como no Mato Grosso do Sul.

Art. 3º - Do Substituto Processual da Indicação de Procedência SÃO MATEUS para a Pimenta Rosa

A Indicação de Procedência SÃO MATEUS para a Pimenta Rosa tem como substituto processual junto ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial – INPI a Associação dos Produtores de Aroeira do Espírito Santo – NATIVA, a qual fará o registro e será responsável pela mesma perante o INPI. A NATIVA, regida pelos valores e princípios do associativismo, pelas disposições legais, pelas diretrizes da autogestão e pelo seu Estatuto Social, com personalidade jurídica própria e plena capacidade de cumprimento de seus fins, estabelecida na localidade de Nativo de Barra Nova, s/n, no município de São Mateus-ES,



CEP. 29.938-310, inscrita no CNPJ sob nº 16.589.831/0001-80. É de responsabilidade da NATIVA, na qualidade de substituta processual, manter banco de dados gerais de informações dos processos de enquadramento, dos lotes de pimenta rosa reconhecidos formalmente com a Indicação Geográfica na modalidade Indicação de Procedência e de informações das unidades de beneficiamento primário e outros processos da pimenta rosa, para permitir ações de auditoria, rastreabilidade, promoção e comercialização do produto. O fiel cumprimento das normas e condições estabelecidas neste caderno de especificação técnica cria-se o Conselho Regulador da NATIVA, cujas funções, atribuições e funcionamento estão descritas neste documento.

Art. 4º - Dos Objetivos da Entidade Representativa dos Produtores

No desenvolvimento de suas atividades a NATIVA, entidade representativa dos produtores e substituta processual junto ao INPI para a Indicação de Procedência SÃO MATEUS para a Pimenta Rosa, observará os princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, economicidade e da eficiência, tendo por objetivos organizar e desenvolver a cadeia produtiva da Pimenta Rosa da sua área de abrangência e representar os interesses dos Produtores de Pimenta Rosa. A NATIVA tem por finalidade:

- I. Adquirir ou alugar imóveis para instalações administrativas tecnológicas, de apoio à produção e à sua guarda e conservação da produção dos associados;
- II. Negociar, no interesse comum, a venda do produto produzido pelos associados e, de igual modo, orientar sobre as compras de insumos utilizado pelos associados, em especial, fertilizantes, calcário e sementes;
- III. Manter, na medida do possível, serviços de assistência médica, dentária, recreativa e educacional, podendo, para tanto, celebrar convênios com entidade pública, empresas ou profissionais qualificados;
- IV. Filiar-se a outras entidades congêneres;
- V. Representar a coletividade dos produtores de pimenta rosa da Indicação de Procedência SÃO MATEUS como substituta processual junto ao INPI;
- VI. Desenvolver ações com o objetivo de dispor ao consumidor os produtos de seus associados com garantia de procedência e qualidade por meio da Indicação Geográfica;
- VII. Preservar, divulgar, proteger a Indicação de Procedência SÃO MATEUS e prestar outros serviços vinculados, sendo responsável pela defesa de produtos registrados, sua qualidade e procedência;



- VIII. Estabelecer Caderno de Especificações Técnicas e organizar estrutura de controle para auto regulação da Indicação de Procedência SÃO MATEUS;
- IX. Instituir, promover, gerir, divulgar e proteger seus bens materiais, imateriais, intelectuais, industriais, quando reconhecidos, concedidos ou deferidos, tais como: patentes, softwares, desenhos industriais, indicação geográfica (denominação de origem e ou indicação de procedência), marcas coletivas ou marcas de certificação, outras certificações ou reconhecimentos que venham a ser criados.

Art. 5º - Das Pessoas Autorizadas a Utilizar a Indicação de Procedência SÃO MATEUS para a Pimenta Rosa

Estão autorizados ao uso da Indicação de Procedência SÃO MATEUS para a Pimenta Rosa todos os produtores estabelecidos na área geográfica delimitada de produção, que obedeçam ao Caderno de Especificações Técnicas e demais disposições aprovadas pelo Conselho Regulador.

Art. 6º - Da Delimitação da Área de Produção

A área geográfica delimitada para a produção da Indicação de Procedência SÃO MATEUS para a Pimenta Rosa compreende o município de São Mateus, no estado do Espírito Santo.

Parágrafo Único: As coordenadas geográficas da área delimitada compreendem, em sua totalidade, o limite político-administrativo do município de São Mateus, conforme consta no laudo de delimitação da área geográfica de produção da indicação de Procedência SÃO MATEUS para a Pimenta Rosa.



Figura 01 – Área Geográfica de produção delimitada para a Indicação de Procedência SÃO MATEUS para a Pimenta Rosa.

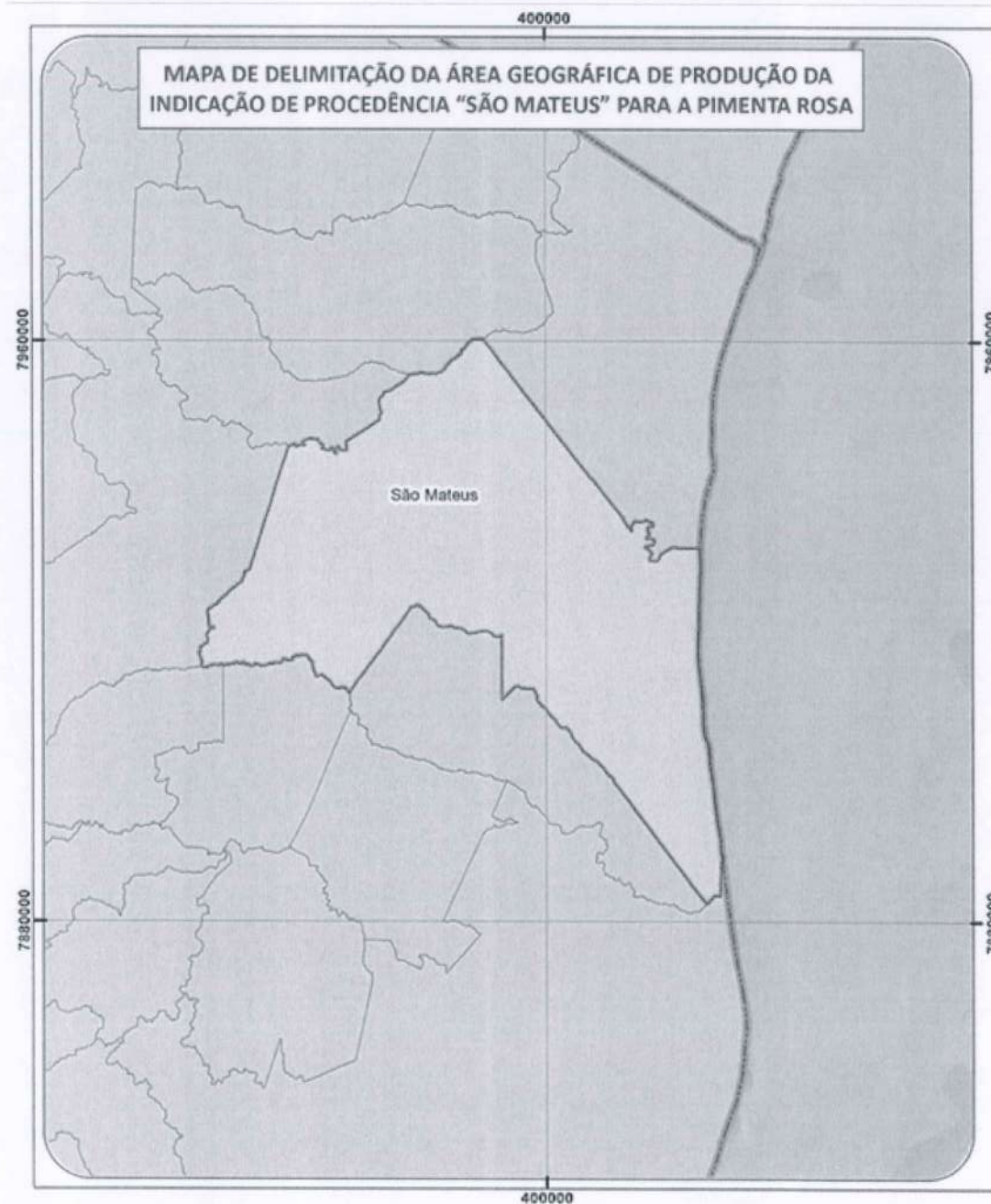
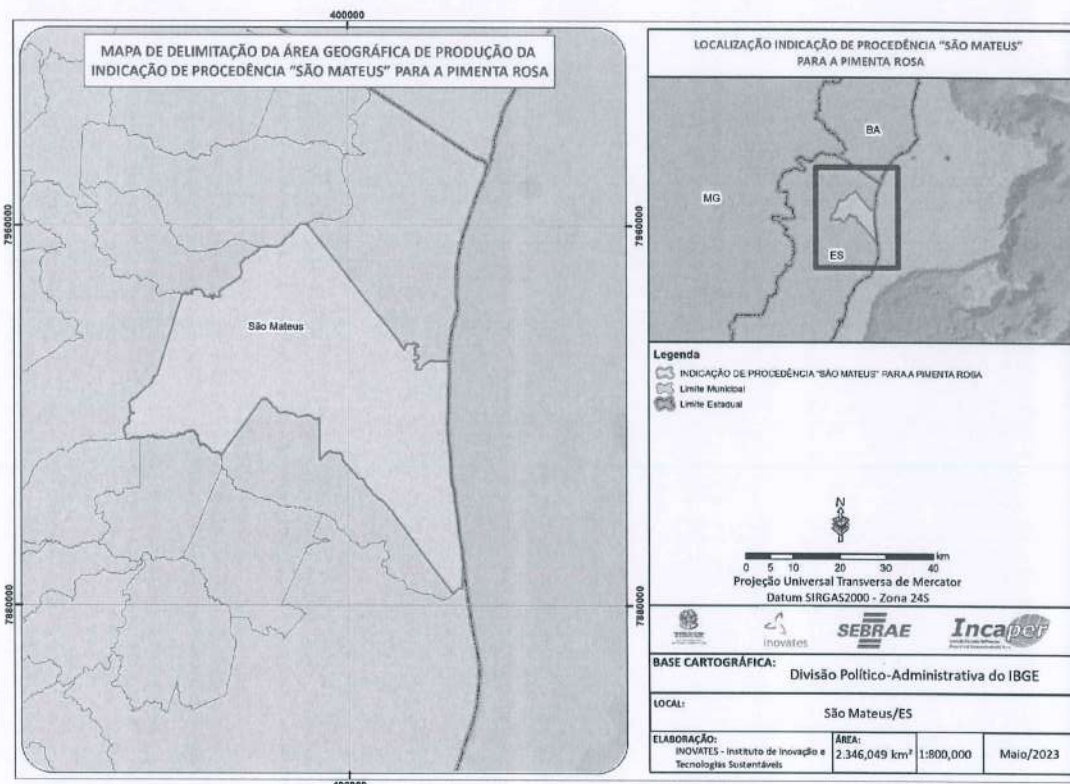




Figura 02 – Área Geográfica de produção delimitada para a Indicação de Procedência SÃO MATEUS para a Pimenta Rosa.



Art. 7º - Das Condições Gerais de Uso da Indicação de Procedência SÃO MATEUS para a Pimenta Rosa

A adesão ao uso da Indicação Geográfica na modalidade Indicação de Procedência é de caráter espontâneo e voluntário pelos produtores de pimenta rosa cuja produção seja originada de propriedades localizadas na área geográfica delimitada de produção (conforme art. 6º) e que cumpram na íntegra o presente Caderno de Especificações Técnicas.

Art. 8º - Das Condições específicas para Uso da Indicação de Procedência SÃO MATEUS para a Pimenta Rosa

Os produtores associados e não associados da NATIVA somente receberão a aprovação para o uso da Indicação de Procedência SÃO MATEUS para a Pimenta Rosa mediante a



comprovação do cumprimento das condições e requisitos estabelecidos neste Caderno de Especificações Técnicas da Indicação de Procedência SÃO MATEUS para a Pimenta Rosa. As condições específicas para o uso são:

- I. Estar em dia, junto ao Conselho Regulador da IG, com suas informações cadastrais e demais itens discriminados neste Caderno de Especificações Técnicas;
- II. A Indicação de Procedência SÃO MATEUS para a Pimenta Rosa deve ser usada tal como se encontre registrada no INPI, de forma completa e integral, não podendo sofrer alteração alguma em sua composição normativa ou gráfica;
- III. Os usuários da Indicação de Procedência SÃO MATEUS para a Pimenta Rosa não poderão solicitar o registro, em nenhum país ou instituição internacional, de um signo idêntico ou semelhante, ou que de qualquer forma possa induzir a erro, confusão ou aproveitamento da fama e reputação da IG, com exceção da entidade representativa dos produtores, substituta processual junto ao INPI, que, dentro das possibilidades e interesses de mercado, solicitará o registro da IG em tantos países quantos forem necessários e permitirem esta forma de proteção;
- IV. A Indicação de Procedência SÃO MATEUS para a Pimenta Rosa não poderá ser utilizada de maneira que possa causar descrédito, prejudicar sua reputação ou induzir a erro aos consumidores sobre os produtos aos quais se aplica;
- V. A Indicação de Procedência SÃO MATEUS para a Pimenta Rosa somente poderá ser utilizada pelas pessoas autorizadas no Artigo 5º, não podendo nenhum destes conceder licenças ou sub licenças a terceiros;
- VI. Os usuários da Indicação de Procedência SÃO MATEUS para a Pimenta Rosa poderão realizar atos publicitários ou promocionais da representação gráfica e figurativa da IG, desde que com o consentimento do Conselho Regulador da entidade representativa dos produtores, substituta processual junto ao INPI;
- VII. A pessoa jurídica só poderá utilizar a representação gráfica e figurativa da IG se obtiver a aprovação de seu uso perante o Conselho Regulador da NATIVA;
- VIII. Periódica e aleatoriamente o Conselho Regulador da Indicação de Procedência SÃO MATEUS para a Pimenta Rosa procederá às auditorias nas áreas de produção e/ou em produtos que contiverem a IG a serem definidas pelo plano de controle da IG;
- IX. O usuário da Indicação de Procedência SÃO MATEUS para a Pimenta Rosa deverá apresentar Termo de Compromisso, a ser definido no plano de controle da IG pelo Conselho Regulador, de que conhece e cumpre integralmente a legislação brasileira, principalmente no que tange às questões ambientais, sociais e trabalhistas;



- X. Os usuários da IG deverão pagar o valor dos custos relacionados ao controle da Indicação Geográfica. Estes valores se destinam apenas aos custos de controle da Indicação Geográfica. Este valor dos custos será definido no plano de controle da IG pelo Conselho Regulador;
- XI. Na fase de produção e beneficiamento da pimenta rosa, não será permitido o uso de produtos químicos ou outros que possam deixar resíduos não autorizados pelos órgãos competentes para o cultivo da aroeira;
- XII. Na fase de produção da pimenta rosa, o ponto correto de coleta dos frutos frescos (In natura) no campo aceitável para a IG, mesmo considerando diferentes materiais genéticos e diferentes regiões da área delimitada, deve ser o estágio 4 (quatro) da paleta de cor desenvolvida pelas pesquisas do Incaper. Este ponto de maturação se caracteriza por frutos com aspecto visual de coloração vermelha intensa e brilhosa da casca, buscando a maior uniformidade possível em toda circunferência do grão, no qual a polpa (mucilagem entre a casca externa e a semente interna) não está verde, e com coloração amarronzada da semente. Além do aspecto visual, pode-se avaliar qualitativamente como indicativo de estágio fisiológico ideal de maturação dos frutos quando através do toque e maceração dos mesmos a mucilagem se apresenta pouco aquosa quando comparada ao fruto verde ou verdolengo. A paleta de cor citada está definida no Plano de Controle a IG e poderá sofrer variações conforme decisão do Conselho Regulador da NATIVA. Só será permitida a presença de no máximo 10% de frutos verdes ou verdolengo na amostra coletadas para serem avaliadas pelo conselho regulador;
- XIII. Na fase de produção da pimenta rosa, os frutos maduros devem apresentar aspecto saudável, livres de matérias estranhas, impurezas e detritos, com casca intacta e ausência de perfurações, mofo, bolores, manchas escuras ou claras ou lesões que podem ser indicativos de doenças ou ataques de pragas. Os lotes de frutos devem estar livres também da presença de grãos chochos, enrugados por desidratação de frutos verdes, restos alimentares, pó, pelos, fezes, insetos vivos ou mortos, que possam ocasionar em contaminações e apreensões pelas autoridades fitossanitárias responsáveis da legislação vigente.
- XIV. Na fase de produção da pimenta rosa, todos os coletores devem respeitar regras de boas práticas e higiene durante a colheita e pós-colheita, respeitar o estágio correto de maturação dos frutos e utilizar equipamentos propícios de proteção individual (EPI), tais como: luvas, botas e óculos. Os coletores devem usar máquinas, equipamentos e utensílios limpos e em bom estado de conservação e de higiene. Em especial os baldes, lonas e sacos devem ser limpos e novos ou em



- bom estado de conservação, visando evitar contaminações do produto final por micro-organismos patogênicos e por resíduos de insumos agrícolas, pesticidas, inseticidas, fertilizantes, ou outros que sejam estranhos aos frutos;
- XV. Na fase de produção da pimenta rosa, os frutos frescos devem ser colhidos conforme o Plano de Controle da IG;
- XVI. Na fase de produção da pimenta rosa, o fruto fresco maduro, após colhido não deve ultrapassar o tempo de 2 (dois) dias para o seu transporte até a indústria/área de beneficiamento, tendo em vista ser produto perecível o qual continua seu processo de fermentação e perda significativa da qualidade;
- XVII. Na fase de produção da pimenta rosa, no caso de cultivos comerciais em sistema orgânico de produção, estes devem respeitar a legislação vigente para tal;
- XVIII. Na fase de beneficiamento da pimenta rosa, a cor do produto final, após processo de secagem e beneficiamento, armazenado em embalagem tipo exportação, deve ser o estágio 4 (quatro) da paleta de cor desenvolvida pelas pesquisas do Incaper;
- XIX. Na fase de beneficiamento da pimenta rosa, a umidade do produto final, após processo de secagem e beneficiamento, armazenado em embalagem tipo exportação, deve ser de no máximo 10%;
- XX. Na fase de beneficiamento da pimenta rosa, a porcentagem de frutos fora do padrão de coloração exigido do produto final, após processo de secagem e beneficiamento, armazenado em embalagem tipo exportação, deve ser de no máximo 5%;
- XXI. Na fase de beneficiamento da pimenta rosa, a densidade do produto final, após processo de secagem e beneficiamento, armazenado em embalagem tipo exportação, deve variar entre 260 a 320 g/l (seco);
- XXII. Na fase de beneficiamento da pimenta rosa, o produto final, após processo de secagem e beneficiamento, armazenado em embalagem tipo exportação, deve apresentar aspecto saudável, livres de matérias estranhas, impurezas e detritos, com casca intacta e ausência de perfurações, mofos, manchas escuras ou claras ou lesões que podem ser indicativos de doenças ou ataques de pragas;
- XXIII. Na fase de beneficiamento da pimenta rosa, o fruto seco (desidratado) apresenta tempo de duração, podendo ser armazenado por período de até 1 (um) ano, desde que acondicionado de forma correta (embalagem plástica lacrada a vácuo), com exceção das especificações referentes à embalagem e marcação do produto comercializado a nível de varejo. O armazenamento deverá ser em local apropriado, livre do contato com animais e abrigado de condições ambientais desfavoráveis (chuva, umidade e exposição a radiação solar). Com 15% de umidade relativa do ar, câmara seca (14°C e 38% UR);



- XXIV. Na fase de beneficiamento da pimenta rosa, não devem ser permitidos para efeito de acesso a IG, os seguintes processos de secagem, que envolvam: fogo direto; alta temperatura (acima de 100°C) com conseqüente torra excessiva (queima) dos frutos; e secagem ineficiente, resultando em nível de umidade acima do recomendado.

Art. 9º - Do Conselho Regulador da Indicação de Procedência SÃO MATEUS para a Pimenta Rosa

A Indicação de Procedência SÃO MATEUS para a Pimenta Rosa será regida por um Conselho Regulador nos moldes estatutários, pré-definidos pela maioria de associados votantes, em coro de assembleia constituída e votada especificamente na NATIVA. Os membros do Conselho Regulador serão constituídos pelos associados da NATIVA que representam as partes do segmento do produto como cooperativas, associações e empresas do setor privado, e também será composta por membros que representam as instituições de pesquisa e/ou ensino, também nomeados pelas respectivas instituições conselheiras, seus respectivos suplentes e ou substitutos, preservando sempre a lisura em sua composição, de modo a criar sustentabilidade e credibilidade de suas ações operacionais.

- I. Os membros deverão receber instruções sobre o regimento previsto no estatuto da NATIVA, ficando estes a par de seus respectivos deveres e direitos como tais conselheiros;
- II. Cabem aos demais conselheiros membros, a advertência, notificação e ou exclusão pela maioria dos votos do colegiado, quando for o caso, de membros que por algum motivo não cumprirem com os respectivos papéis, ou que por ordem de estatuto, fugirem dos princípios aqui estabelecidos;
- III. Os conselheiros serão responsáveis pela edição e aperfeiçoamento do plano de controle da IG, sendo este aprovado pela assembleia da NATIVA;
- IV. Caberá ao colegiado, supervisionar constantemente com produção de provas materiais, que evidenciam o descumprimento dos artigos e normas aqui previstos, que resultem em descredenciamento de instituições e/ou produtores autorizados;
- V. Compete ao Conselho Regulador da Indicação de Procedência SÃO MATEUS para a Pimenta Rosa, a manutenção e a preservação da IG regulamentada, estando previsto no estatuto social da NATIVA suas atribuições e competências.



Art. 10 - Das Obrigações do Conselho Regulador

- I. Promover na cadeia produtiva da Indicação de Procedência SÃO MATEUS para a Pimenta Rosa, as Boas Práticas Agrícolas (BPA);
- II. Estimular a sustentabilidade da área geográfica delimitada, através da preservação e conservação ambiental;
- III. Estimular o agroturismo, a valorização da cultura regional e do “saber fazer local”;
- IV. Zelar pelo produto da Indicação de Procedência SÃO MATEUS para a Pimenta Rosa, até a efetiva entrega do mesmo.

Art. 11 - Da Estrutura de Controle

O Conselho Regulador da Indicação Geográfica será constituído por 08 (oito) membros assim definidos:

- I. 05 (cinco) membros eleitos na Assembleia Geral, devendo ser associados, sendo que 01 (um) será o Coordenador, 01 (um) será o Vice Coordenador e 03 (três) serão membros;
- II. 03 (três) membros representantes de instituições parceiras, com conhecimento na área agrônômica e de alimentos.

Art. 12 - Dos Registros

O Conselho Regulador manterá atualizado, o registro cadastral relativo ao:

- I. Cadastro atualizado dos produtores rurais da Indicação de Procedência SÃO MATEUS para a Pimenta Rosa;
- II. Cadastro atualizado das propriedades, de área de produção e capacidade produtiva dos plantios, durante a vigência da autorização do produtor;
- III. Demais medidas normativas necessárias ao controle da produção por parte do Conselho Regulador estará exposto no Plano de Controle.

Parágrafo Único: Os instrumentos e a operacionalização dos registros serão definidos por meio do Plano de Controle pelo Conselho Regulador, ficando a edição das mesmas registradas.

Art. 13 - Dos Controles de Produção e Supervisão

Serão objetos de controle por parte do Conselho Regulador, a declaração da quantidade de colheita na safra e a declaração de produtos processados. O Conselho Regulador



estabelecerá outros controles relativos a manejos e operações nas propriedades, no sentido de assegurar a garantia de origem dos produtos da IG e o cumprimento desta normativa. Tais controles serão atribuídos desde a colheita até as operações de pós-colheita, armazenamento, transporte e possível beneficiamento do produto, de forma a assegurar a rastreabilidade e autenticidade dos produtos protegidos pela IG como os elementos abaixo relacionados:

- I. Quantificação e cadastros de lotes produzidos (rastreabilidade);
- II. Do sistema de auditoria extemporânea nos produtores;
- III. Da rastreabilidade e publicação dos dados;
- IV. Da divulgação e merchandising de produtos da IG;
- V. Produzir contraprovas que preservem as garantias e qualidades do produto certificado.

Parágrafo Único: O Conselho Regulador emitirá cartilha com linguagem objetiva e supervisionará todo material didático concernente, as adequações, obrigações, direitos e deveres, as quais servirão de efetivo esclarecimento ao produtor a ser autorizado, após o devido cadastro aprovado, ainda durante no processo de avaliação.

Art. 14 - Das Proibições de Utilização da Indicação de Procedência “SÃO MATEUS” para a Pimenta Rosa

São motivos que, separada ou concomitantemente, desencadeiam a proibição imediata da utilização da Indicação de Procedência “SÃO MATEUS” para a Pimenta Rosa pelos produtores referidos no Artigo 4º:

- I. A desistência, suspensão ou perda da condição de produtor autorizado pelo Conselho Regulador da NATIVA;
- II. A paralização das atividades de produção mediante comunicação do produtor à NATIVA ou constatada pelo Conselho Regulador;
- III. O descumprimento das normas do presente Caderno de Especificações Técnicas da Indicação de Procedência SÃO MATEUS para a Pimenta Rosa;
- IV. O descumprimento das normas estabelecidas pela legislação brasileira que impliquem de qualquer forma em possível dano à reputação da Indicação de Procedência SÃO MATEUS para a Pimenta Rosa.



Art. 15 - Representação Gráfica e Figurativa da Indicação de Procedência SÃO MATEUS para a Pimenta Rosa

A representação gráfica e figurativa da Indicação de Procedência SÃO MATEUS para a Pimenta Rosa, com distintivo gráfico do tipo misto, de titularidade dos produtores estabelecidos no território delimitado e coordenada pelo Conselho Regulador da NATIVA está assim definida:

Figura 02 - Signo distintivo da IG a ser aplicado para os padrões de comercialização.



Art. 16 - Das Sanções Previstas Quanto à Utilização da Indicação de Procedência SÃO MATEUS para a Pimenta Rosa

O beneficiado pela presente Indicação Geográfica deverá zelar pelo uso do selo, caso descumpra tais definições, o mesmo estará sujeito à penalização oficial conforme estipulado pela Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996. Além das penalidades citadas, o Conselho Regulador tomará medidas preventivas, caso identificar práticas consideradas como irregulares ou inadequadas que possam comprometer a idoneidade da presente IG ficando estipulado que:

- I. Na primeira infração, será o produtor ou instituição advertido por escrito;
- II. Na segunda infração, será suspenso da Indicação de Procedência SÃO MATEUS para a Pimenta Rosa, por um ano, até a adequação das irregularidades, após constatadas pelo conselho regulador;
- III. O usuário responderá, pelos danos que causar ao substituto processual da Indicação de Procedência SÃO MATEUS para a Pimenta Rosa ou a terceiros;



- IV. O usuário deverá retirar imediatamente do mercado os produtos que ostentem a Indicação de Procedência SÃO MATEUS para a Pimenta Rosa.

Parágrafo Único: Fica a critério do Conselho Regulador, através da deliberação do colegiado, o entendimento de atenuantes, de casos específicos que cabem à aplicação da penalidade II.

Art. 17 - Da Validade e dos Prazos

- I. O produtor ou entidade credenciada receberá a sua autorização do uso da IG, mediante a comprovação de pagamento do valor dos custos relacionados ao controle da Indicação Geográfica. Estes valores se destinam apenas aos custos de controle da Indicação Geográfica;
- II. O produtor receberá os selos da IG, mediante a comprovação de pagamento valor dos custos relacionados ao controle da Indicação Geográfica correspondente ao volume de produção comercializada;
- III. As entidades autorizadas ao uso da IG receberão o termo de conformidade que as tornarão aptas às atividades de comercialização e ou outras atividades correlacionadas à IG, mediante a comprovação de pagamento dos custos relacionados ao controle da Indicação Geográfica. Estes valores se destinam apenas aos custos de controle da Indicação Geográfica. Este Termo será emitido após aprovação do conselho regulador.

Parágrafo Único: Outros valores de custos relacionados ao controle da Indicação Geográfica serão adicionadas em função da distância da área a ser certificada e auditada, o total da área a ser certificada e auditada e do volume da produção escoado, a descrição e critérios de cobranças estarão descritos no plano de controle desta IG.

Art. 18 - Da Rastreabilidade

Os produtos da Indicação de Procedência SÃO MATEUS para a Pimenta Rosa serão identificados nas embalagens, através de rótulos, tags, etiquetas e lacres, conforme segue:

- I. Norma de rotulagem para identificação da Indicação de Procedência SÃO MATEUS para a Pimenta Rosa nas embalagens: Identificação do nome geográfico, seguido da expressão "Indicação de Procedência", que será objeto de proteção junto ao INPI, conforme facultado pelo Art. 179 da lei nº 9.279, conforme segue:



- II. Norma de rotulagem para o selo de controle nas embalagens, rótulos, tags ou lacres, e documentação correspondente: o selo de controle será colocado na embalagem dos produtos ou sacarias; em rótulos ou no romaneio de controle do produto; através de tags, lacres e/ou adesivos; bem como na documentação referente ao produto, como notas fiscais. O referido selo conterà os seguintes dizeres: Indicação de Procedência SÃO MATEUS para a Pimenta Rosa, bem como o número de controle ou sistema de QR-Code a ser definido pelo Conselho Regulador, conforme segue:



N° 000001



(exemplo ilustrativo)



utilizado pela NATIVA de acordo com o Manual de Utilização mediante as condições definidas pelo Conselho Regulador da IP. Este selo de controle será fornecido pelo Conselho Regulador mediante o pagamento de um valor a ser definido por seus membros. Estes valores se destinam apenas aos custos de controle da Indicação Geográfica. A quantidade de selos deverá obedecer à produção correspondente de cada associado inscrito na Indicação de Procedência SÃO MATEUS para a Pimenta Rosa. Os produtos não protegidos pela Indicação de Procedência SÃO MATEUS para a Pimenta Rosa não poderão utilizar as identificações especificadas nos itens "I" e "II" deste Artigo. Os métodos de controle adotados para assegurar a originalidade das vieiras da Indicação de Procedência SÃO MATEUS serão, dentre outros: a verificação da autenticidade do selo do produto e a realização de visitas de inspeção aos pontos de comercialização.

Art. 19 - Dos Princípios da Indicação de Procedência SÃO MATEUS para a Pimenta Rosa

São princípios dos inscritos na Indicação de Procedência SÃO MATEUS para a Pimenta Rosa, o respeito às Indicações Geográficas reconhecidas nacional e internacionalmente.

Art. 20 - Dos Casos Omissos do Presente Caderno de Especificações Técnicas

Os casos omissos serão tratados pelo Conselho Regulador da Indicação de Procedência SÃO MATEUS para a Pimenta Rosa. Em caso de divergências, os casos serão diretamente resolvidos pela Assembleia Geral da NATIVA convocada para este fim.

São Mateus-ES, de maio de 2023.

Reginaldo Castro da Silva

Reginaldo Castro da Silva

Diretor Presidente

NATIVA

LAUDO DE DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA DE PRODUÇÃO DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA “SÃO MATEUS” PARA A PIMENTA-ROSA

Espírito Santo – Brasil



LAUDO DE DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA “SÃO MATEUS” PARA A PIMENTA-ROSA

1. APRESENTAÇÃO

Este laudo, elaborado pela **Secretaria de Estado da Agricultura, Abastecimento, Aquicultura e Pesca – SEAG**, baseado em estudos técnicos científicos realizados pelo Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural – INCAPER e estudos técnicos realizados pelo Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas do Espírito Santo – SEBRAE/ES e seus parceiros, têm por objetivo subsidiar a solicitação por parte da **Associação dos Produtores de Aroeira do Espírito Santo – NATIVA** para a **delimitação da área geográfica de produção da Indicação de Procedência “SÃO MATEUS” para a Pimenta-Rosa**.

A indicação geográfica é uma ferramenta coletiva de proteção e promoção comercial de produtos tradicionais vinculados a uma área geográfica delimitada. Além disso, é uma ferramenta de preservação da biodiversidade, do conhecimento, da história, dos recursos naturais e humanos. A indicação geográfica pode contribuir para as economias locais e para o dinamismo regional.

A indicação geográfica deve promover os produtos e a sua herança histórico-cultural, que é intransferível. Esta herança abrange inúmeras especificidades: a área de produção definida, a tipicidade e a autenticidade dos produtos elaborados. Estas especificidades garantem ao produto um nome e notoriedade, que devem ser protegidos. Somente os produtores estabelecidos na área delimitada e que seguem determinadas regras é reservado o uso do nome geográfico (Norma Técnica ABNT NBR 16479:2016).

A indicação geográfica tem ainda como objetivos específicos:

- Atender a demanda de produtores, que veem seus produtos comercializados no mercado com a IG, valorizando o território e o conhecimento local;
- Facilitar a presença de produtos típicos no mercado, que sentirão menos a concorrência com outros produtores de preço e qualidade inferiores;
- Aumentar o valor agregado dos produtos;



- Estimular a melhoria qualitativa dos produtos, já que serão submetidos a controles de produção;
- Aumentar a participação no ciclo de comercialização dos produtos e estimular a elevação do seu nível técnico;
- Permitir ao consumidor identificar perfeitamente o produto nos métodos de produção, fabricação e elaboração, em termos de identidade e de tipicidade;
- Melhorar e tornar mais estável a demanda do produto, criando a confiança do consumidor que, sob a etiqueta da IG, espera encontrar um produto de qualidade e com características determinadas;
- Estimular investimentos na própria zona de produção;
- Melhorar a comercialização dos produtos, facilitando o acesso ao mercado através de uma identificação especial;
- Gerar ganhos de confiança junto ao consumidor quanto à autenticidade dos produtos, pela ação do Conselho Regulador que será criado e da autodisciplina que exige;
- Facilitar o marketing, através da IG, que é uma propriedade intelectual coletiva, com vantagens em relação à promoção baseada em marcas comerciais;
- Promover produtos típicos;
- Facilitar o combate à fraude, o contrabando, a falsificação e as usurpações;
- Favorecer as exportações e proteger os produtos contra a concorrência desleal externa.

Este laudo, **instrumento oficial que delimita a área geográfica de produção de Pimenta-rosa para a Indicação de Procedência “SÃO MATEUS”**, segue o disposto na Lei 9.279 de 14 de maio de 1996, que regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial e na Instrução Normativa 095/2018-INPI, que estabelece as condições para o Registro das Indicações Geográficas, marco legal das IGs brasileiras, bem como as diretrizes do **Instituto Nacional da Propriedade Industrial – INPI**, órgão responsável pela análise e reconhecimento formal das Indicações Geográficas no Brasil.



2. CONDIÇÕES GERAIS DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA “SÃO MATEUS” PARA A PIMENTA-ROSA

A adesão ao uso da Indicação de Procedência “SÃO MATEUS” para a Pimenta-rosa é de caráter espontâneo e voluntário pelos produtores cuja produção seja originada de propriedades localizadas na área geográfica definida neste Laudo de Delimitação e que cumpram na íntegra os requisitos estabelecidos para esta Indicação Geográfica.

É de responsabilidade da **Associação dos Produtores de Aroeira do Espírito Santo – NATIVA**, na qualidade de substituto processual da indicação geográfica junto ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI), manter banco de dados gerais de informações dos processos de enquadramento, dos lotes de Pimenta-rosa reconhecidos formalmente com a Indicação Geográfica na modalidade Indicação de Procedência (IP) e de informações das unidades produtoras que participam do processo, para permitir ações de auditoria, rastreabilidade, promoção e comercialização do produto.

A entidade solicitante da Indicação de Procedência “SÃO MATEUS” para a Pimenta-rosa se denomina **Associação dos Produtores de Aroeira do Espírito Santo – NATIVA**, regida pelos valores e princípios do associativismo, pelas disposições legais, pelas diretrizes da autogestão e pelo seu Estatuto Social, com personalidade jurídica própria e plena capacidade de cumprimento de seus fins, registrada no CNPJ sob nº 16.589.831/0001-80 e estabelecida na Localidade de Nativo de Barra Nova, s/n, São Mateus, Espírito Santo – Brasil.

No desenvolvimento de suas atividades, **Associação dos Produtores de Aroeira do Espírito Santo – NATIVA**, substituta processual para a Indicação de Procedência “SÃO MATEUS” para a Pimenta-rosa, observará os princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, economicidade e da eficiência, tendo por objetivos organizar e desenvolver a cadeia produtiva da Pimenta-rosa e representar os interesses dos produtores. A **Associação dos Produtores de Aroeira do Espírito Santo – NATIVA** tem como objetivo o exercício de mútua colaboração entre os sócios, visando à prestação, pela entidade, de quaisquer serviços que possam contribuir para o fomento e racionalização das atividades na produção de Pimenta-rosa (aroeira) e para melhorar as condições de vida de seus integrantes, com especial



ênfase na divulgação de matérias relacionadas a técnicas de produção e manejo, mercado e preços, melhoria de qualidade e de produtividade.

3. O PRODUTO DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA “SÃO MATEUS” PARA A PIMENTA-ROSA

O produto da Indicação de Procedência “SÃO MATEUS” é a Pimenta-rosa. A pimenta-rosa é o fruto da árvore (ou arbusto) chamada popularmente de Aroeira, aroeira-pimenteira, aroeira-vermelha, aroeira-da-praia, aroeirinha, entre outros, pertencente à família *Anacardiaceae* (da manga, caju, cajá), espécie *Schinus terebinthifolia*. Frutos que apresentam formato redondo, grãos providos de sua casca lisa, que quando maduro possui coloração vermelho intenso brilhoso, tendo sido submetidos a secagem natural e/ou artificial, possuindo odor agradável (semelhante ao de manga verde) característico da espécie. A Aroeira é uma espécie nativa e pioneira da Mata Atlântica do Brasil, ocorrendo do Rio Grande do Norte ao Rio Grande do Sul, bem como no Mato Grosso do Sul.

A aroeira ou pimenta-rosa é uma espécie originária da América do Sul, com ampla ocorrência no litoral brasileiro, predominantemente nas áreas de influência do Bioma da Mata Atlântica.

No Espírito Santo, é explorada em praticamente todos os municípios litorâneos, basicamente nas áreas de restinga e dos tabuleiros costeiros. Nos municípios do Norte e Noroeste do Estado é cultivada comercialmente em sistemas de monocultura e consorciada com outras culturas, tendo grande importância no mercado nacional, além de ser exportada para vários países, gerando importante fonte de renda para os agricultores e a indústria.

Os frutos da aroeira têm uma grande demanda na gastronomia, possuem também propriedades farmacêuticas e medicinais, com atividade antimicrobiana, podendo controlar bactérias e fungos. Além disso, são aplicados na indústria de alimentos e de cosméticos.

A busca por produtos seguros é uma preocupação constante dos consumidores em geral. Por isso, o mercado tem direcionado esforços com o intuito de disponibilizar técnicas, métodos e



processos para garantir essa segurança, com a qualidade dos frutos e ausência de resíduos tóxicos, bem como para aumentar a produtividade e a vida útil desses produtos.

Apesar de as aroeiras serem consideradas uma mesma espécie vegetal, a composição química dos frutos pode variar significativamente, influenciada pela variabilidade genética das plantas, pelos estádios de maturação dos frutos e inclusive por fatores abióticos, como o clima e o solo.

A pimenta-rosa vem ganhando o mundo e já se destaca como um dos mais sofisticados condimentos da cozinha internacional. A espécie nativa do litoral capixaba é muito valorizada na Europa e o consumo é apreciado em todo o mundo. Por conta da valorização no exterior, a pimenta-rosa já desponta como um dos principais produtos de exportação do Estado.

A maior parte dos frutos da aroeira é exportada para países da Europa, com destaque para a França, mas pequena parte é comercializada no mercado interno, principalmente, para compradores de São Paulo.

A maior parte da pimenta-rosa é produzida ao longo do litoral brasileiro, que vai do sul da Bahia, passando por todo o Espírito Santo, até o norte do Rio de Janeiro. O Espírito Santo é o maior produtor e exportador mundial dessa iguaria, amplamente exportada para países da Europa, Ásia e para os Estados Unidos.

A colheita da aroeira, normalmente, vai da segunda quinzena de maio até o final de junho e dura cerca de 35 a 40 dias. Um catador colhe aproximadamente 50 kg por dia, mas, em algumas regiões, tem uma safra no final do ano, entre novembro e dezembro.

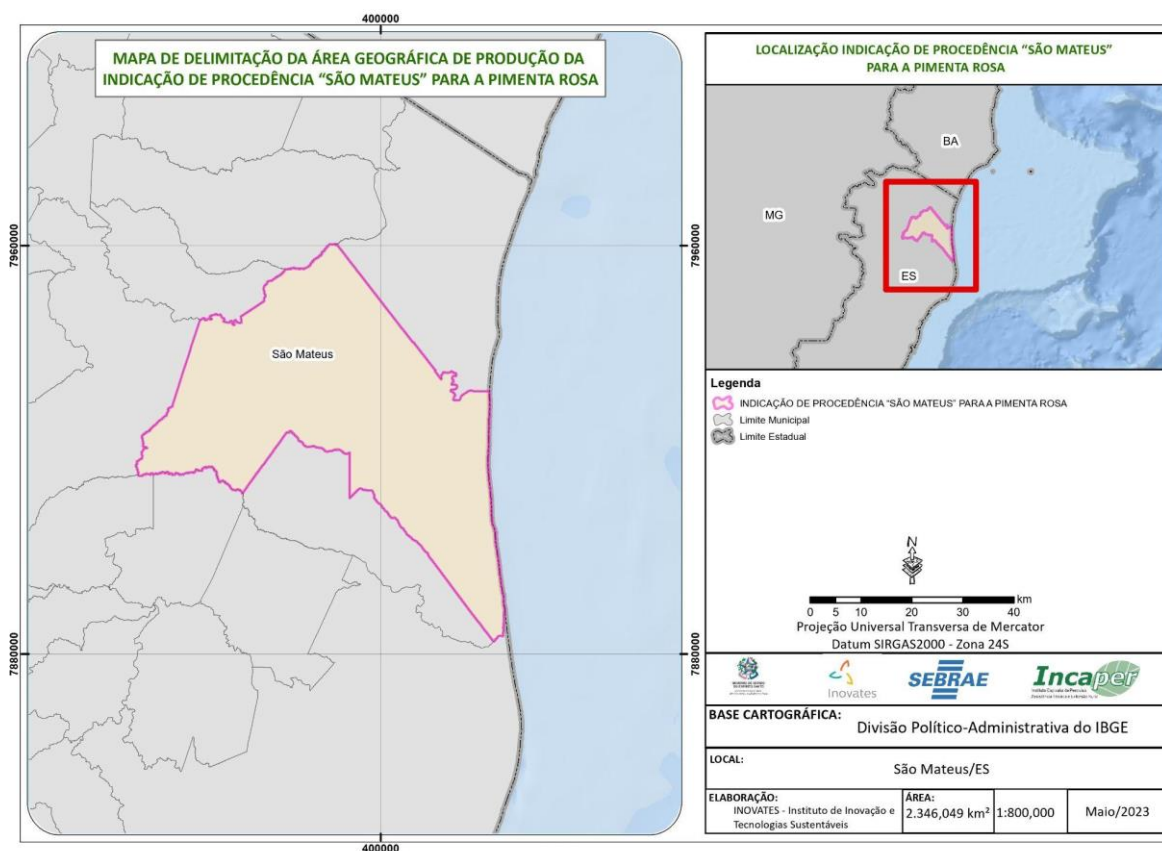
É uma planta popularmente utilizada no tratamento caseiro de inflamações. O fruto é utilizado tanto na ornamentação, como em temperos de diferentes pratos culinários. Apresenta sabor levemente picante e adocicado, podendo ser empregados na forma de grãos inteiros ou moídos. É especialmente usado na confecção de molhos que acompanham as carnes brancas, de aves e peixes. Além disso, possui importância comercial devido às suas propriedades medicinais, fito químicas e alimentícias.



4. DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA DE PRODUÇÃO DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA “SÃO MATEUS” PARA A PIMENTA-ROSA

A área geográfica delimitada para a produção da Indicação de Procedência “SÃO MATEUS” para a Pimenta-rosa compreende exclusivamente o município de São Mateus, no estado do Espírito Santo.

Figura 01 – Mapa da delimitação da área geográfica de produção da Indicação de Procedência “SÃO MATEUS” para a Pimenta-rosa



5. FUNDAMENTAÇÃO ACERCA DA DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA “SÃO MATEUS” PARA A PIMENTA-ROSA

A pimenta-rosa é o fruto da aroeira-vermelha, sendo o principal produto obtido pelo seu cultivo. Quando maduros apresentam a cor vermelha, sabor adocicado e aromático e após o processo de industrialização é utilizada nas indústrias alimentícia, farmacêutica e de



cosméticos. Uma especiaria de grande valor de mercado nacional e internacional, que apesar do nome, não tem parentesco com a família das pimentas.

A espécie da Aroeira-vermelha é nativa da Mata Atlântica do Brasil e sua cultura é mais propícia na região litorânea para a produção de pimenta-rosa por conta do clima e o solo bem drenado e arenoso.

O Brasil apresenta, principalmente, a produção da pimenta-rosa no Espírito Santo, Rio de Janeiro e alguns estados do Nordeste, onde a colheita dos frutos é feita de forma coletiva pelas comunidades locais.

O Espírito Santo é o estado brasileiro de onde mais se extrai aroeira para a indústria e a expansão do cultivo para produção de pimenta-rosa vem aumentando devido a valorização no exterior, os elevados preços alcançados pelo produto e uma boa alternativa de renda para famílias de comunidades rurais.

O destaque é o município São Mateus, que apresenta grande polo de produção e processamento, líder nas técnicas de manejo da espécie e considerado o maior produtor e exportador mundial desde 2012, onde mais de 90% da produção são levados para países da Europa, Ásia e para os Estados Unidos.

A colheita da aroeira dura de 35 a 40 dias, com início em maio até o final de junho, e em algumas regiões, há uma segunda safra, entre novembro e dezembro. E a comercialização da pimenta-rosa constitui renda adicional para as populações locais e possui importância socioeconômica, oferecendo ocupação a mulheres e jovens.

Órgãos como Embrapa Floresta e Incaper realizam pesquisas e estudos da aroeira-vermelha para produção de frutos e as populações produtores da espécie, visando disponibilizar informações para contribuir na expansão do cultivo de forma economicamente viável e ambientalmente sustentável para os agricultores, extrativistas e comunidades indígenas. Em 2016, o Incaper criou o Grupo de Trabalho “GT Aroeira”, realizando diversas ações para melhor organização e desenvolvimento da cadeia produtiva da aroeira no Espírito Santo, servindo também de referência para outros estados.



Outro órgão que incentiva o cultivo da pimenta-rosa no Estado é o Banco de Desenvolvimento do Espírito Santo (Bandes) que disponibiliza linhas de crédito para quem deseja investir na cultura.

Portanto, este laudo, instrumento oficial que delimita a área geográfica de produção de pimenta-rosa para a Indicação de Procedência “SÃO MATEUS”, restringe a área a ser contemplada pela IG, englobando o município de São Mateus, facilitando a gestão da IG e promovendo maior prospecção de novos produtos passíveis de indicações futuras e maior interação entre os atores envolvidos.

Vitória/ES, 15 de junho de 2023.

ENIO BERGOLI DA COSTA
Secretário de Estado
Secretaria de Estado da Agricultura, Abastecimento, Aquicultura e Pesca – SEAG

FRANCO FIOROT
Diretor-Presidente
Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural – INCAPER



ASSINATURAS (2)

Documento original assinado eletronicamente, conforme MP 2200-2/2001, art. 10, § 2º, por:

ENIO BERGOLI DA COSTA
SECRETARIO DE ESTADO
SEAG - SEAG - GOVES
assinado em 16/06/2023 12:20:40 -03:00

FRANCO FIOROT
DIRETOR PRESIDENTE
INCAPER - INCAPER - GOVES
assinado em 16/06/2023 11:32:52 -03:00



INFORMAÇÕES DO DOCUMENTO

Documento capturado em 16/06/2023 12:20:40 (HORÁRIO DE BRASÍLIA - UTC-3)
por FABIANA GOMES RUAS (COORDENADOR IV - CTGRN - INCAPER - GOVES)
Valor Legal: ORIGINAL | Natureza: DOCUMENTO NATO-DIGITAL

A disponibilidade do documento pode ser conferida pelo link: <https://e-docs.es.gov.br/d/2023-CQQ7D5>