



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
MINISTÉRIO DA ECONOMIA
INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL
DIRETORIA DE MARCAS, DESENHOS INDUSTRIAIS E INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS

CERTIFICADO DE REGISTRO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA
BR 412017000006-3

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: Campos de Cima da Serra

Espécie: Denominação de Origem

Natureza: Produto

Produto/Serviço: Queijo Artesanal Serrano

Apostila: --

País: Brasil

Representação:



Delimitação da área geográfica:

Abrange 18 municípios em SC e 16 municípios no RS, se inserindo total ou parcialmente nos territórios dos municípios catarinenses de: Anita Garibaldi, Bocaina do Sul, Bom Jardim da Serra, Bom Retiro, Campo Belo do Sul, Capão Alto, Cerro Negro, Correia Pinto, Lages, Otacílio Costa, Painel, Palmeira, Ponte Alta, Rio Rufino, São Joaquim, São José do Cerrito, Urubici e Urupema. No Rio Grande do Sul, total ou parcialmente nos territórios dos municípios de Vacaria, Bom Jesus, São José dos Ausentes, Cambará do Sul, Campestre da Serra, Caxias do Sul, Ipê, Jaquirana, Monte Alegre dos Campos, Muitos Capões, São Francisco de Paula, Esmeralda, Pinhal da Serra, André da Rocha, Lagoa Vermelha e Capão Bonito do Sul. A área total da IG Campos de Cima da Serra é de 34.372 km²

Data do Depósito: 11 de setembro de 2017 **Data de Concessão:** 03 de março de 2020

Requerente: Federação das Associações de Produtores de Queijo Artesanal Serrano de SC e RS.

Rio de Janeiro, 17 de junho de 2020.

Assinado eletronicamente

André Luis Balloussier Ancora da Luz
Diretor de Marcas, Desenhos Industriais
e Indicações Geográficas



FEDERAÇÃO DAS ASSOCIAÇÕES DE PRODUTORES DE QUEIJO ARTESANAL SERRANO
DE SANTA CATARINA E RIO GRANDE DO SUL
- Faproqas -

REGULAMENTO DE USO DA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA NA MODALIDADE DENOMINAÇÃO DE ORIGEM CAMPOS DE CIMA DA SERRA PARA QUEIJO ARTESANAL SERRANO

CAPITULO I DA LEGALIDADE

Art. 1º - Do reconhecimento da IG pelos produtores da região:

A Federação das Associações dos Produtores de Queijo Artesanal Serrano de Santa Catarina e Rio Grande (Faproqas), CNPJ 28.553.427/0001-36, com sede na Rua Otacílio Vieira da Costa, nº 112, Sala 04, Centro, de Lages, SC e suas filiadas: a Associação dos Produtores de Queijo Artesanal Serrano da Serra Catarinense (Aproserra), CNPJ 18.575.416/0001-01, com sede a Rua Otacílio Vieira da Costa, nº 112, Centro, no município de Lages, SC; a Associação dos Produtores de Queijo e Derivados do Leite dos Campos de Cima da Serra (Aprocampos), CNPJ 14.650.359/0001-19, com sede a Rua Júlio de Castilhos, 605, no município de Bom Jesus/RS; a Associação dos Produtores de Queijo e Derivados do Leite de Jaquirana (Aprojaqui), CNPJ 18.136.995/0001-88, com sede a Rua Inácio Rodrigues, 550, Centro, no município de Jaquirana, RS; visando o enquadramento pelo qual se regerá a Indicação Geográfica **Campos de Cima da Serra na modalidade de Denominação de Origem para Queijo Artesanal Serrano**, em conjunto instituem o presente Regulamento de Uso.

Parágrafo único: Segundo o que estabelece a Lei nº. 9.279 de 14/05/1996, Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI), Artigos 172 a 182, Resolução INPI nº. 75/2000 e subsequente ato normativo nº 25/2013 de 21/08/2013, para o registro da Indicação Geográfica, conforme prescreve artigo nº 6º da IN nº 25/2013, o instrumento que regulamentará o uso da indicação geográfica, por seus proponentes fica instituído a iniciativa das associações para a construção da Indicação Geográfica, na modalidade de Denominação de Origem, Campos de Cima da Serra se encontra devidamente registrada em ata nº 05 referente a assembleia geral da Aproserra do dia 05 do mês de julho do ano de 2016, em ata nº 65/2016 referente a assembleia geral da Aprocampos do dia 07 do mês de junho do ano de 2016, em ata nº 44/2016 referente a assembleia geral da Aprojaqui do dia 31 do mês de maio do ano de 2016.

Art. 2º- Da definição e aprovação do regulamento de uso:

A Federação das Associações dos Produtores de Queijo Artesanal Serrano de Santa


FAPROQAS

 FEDERAÇÃO DAS ASSOCIAÇÕES DE PRODUTORES DE QUEIJO ARTESANAL SERRANO
 DE SANTA CATARINA E RIO GRANDE DO SUL
 - Faproqas -

Catarina e Rio Grande (Faproqas) e suas filiadas: Associação dos Produtores de Queijo Artesanal Serrano da Serra Catarinense (Aproserra), a Associação dos Produtores de Queijo e Derivados do Leite dos Campos de Cima da Serra (Aprocampos), a Associação dos Produtores de Queijo e Derivados do Leite de Jaquirana (Aprojaqui), neste mesmo ato, na qualidade de entidades associativas, de representação da coletividade dos produtores dos municípios integrantes da Região dos Campos de Cima da Serra de SC e RS, nos direitos que o Art.5º e 6º da IN 25/2013 do INPI e Lei Federal 9.279 de 14/05/1996 lhe conferem, aprovam integralmente o referido regulamento para uso da identidade da indicação geográfica na modalidade de Denominação de Origem (IG/DO) para o queijo artesanal serrano, provenientes da Região Campos de Cima da Serra de SC e RS.

Parágrafo único: O conhecimento e a aprovação do referido Regulamento de Uso que trata este artigo, se deu em Assembleia Geral conjunta convocada especificamente para esse fim pelas associações requerentes da IG/DO, Aproserra, Aprocampos e Aprojaqui, com a participação de técnicos e grupos informais de produtores de queijo artesanal serrano dos municípios de Cambará do Sul-RS e São Francisco de Paula-RS e se encontra devidamente registrada em ata do dia 28 do mês de julho do ano de 2016.

Art. 3º - Da requerente da IG/DO:

A Associação dos Produtores de Queijo Artesanal Serrano da Serra Catarinense (Aproserra), a Associação dos Produtores de Queijo e Derivados do Leite dos Campos de Cima da Serra (Aprocampos), a Associação dos Produtores de Queijo e Derivados do Leite de Jaquirana (Aprojaqui), coparticipantes da IG/DO Campos de Cima da Serra, segundo o que define o Art. 5º da IN 25/2013 do Instituto Nacional da Propriedade Intelectual - INPI e Lei 9.279 de 14/05/1996, conferem para a Federação das Associações dos Produtores de Queijo Artesanal Serrano de Santa Catarina e Rio Grande (Faproqas), CNPJ 28.553.427/0001-36, plenos poderes para exercer a qualidade de entidade requerente do pedido da Indicação Geográfica (IG), na modalidade de Denominação de Origem (DO) para o produto Queijo Artesanal Serrano, proveniente da região dos Campos de Cima da Serra de SC e RS, junto ao INPI segundo os critérios que definem o Art. 6º da referida Instrução Normativa.

CAPÍTULO II DO REGULAMENTO DE USO

Art. 4º - Do objetivo:



FAPROQAS

FEDERAÇÃO DAS ASSOCIAÇÕES DE PRODUTORES DE QUEIJO ARTESANAL SERRANO
DE SANTA CATARINA E RIO GRANDE DO SUL
- Faproqas -

O presente instrumento define e orienta para os procedimentos e padrões a serem seguidos, na produção do Queijo Artesanal Serrano dos Campos de Cima da Serra de SC e RS e para uso da identidade da IG/DO nos produtos comercializados.

Art. 5º - A quem se destina:

O presente instrumento se destina a quem de direito poderá fazer uso da identidade da IG/DO Campos de Cima da Serra em seus produtos e materiais de divulgação da atividade pecuária e de produção do queijo artesanal serrano dos Campos de Cima da Serra.

Art. 6º - Do direito de uso da IG/DO:

O direito de uso da identidade da IG/DO será exclusivamente do produtor de queijo artesanal serrano, estabelecido na área de abrangência dos Campos de Cima da Serra de SC e RS, conforme reconhecem os instrumentos oficiais do MAPA e INPI que estabelecem as normas deste regulamento.

Art. 7º - Das alterações do regulamento de uso da identidade da IG/DO:

§1º - Quaisquer alterações nas regras deste regulamento deverão ser submetidas a análise e aprovação do Conselho Regulador, considerando que:

§2º- As associações de produtores, **produtores individuais associados** ou mesmo produtores não associados de queijo artesanal serrano, localizados na área delimitada da IG/DO da Região Campos de Cima da Serra, poderão requerer alterações neste regulamento.

§3º- O encaminhamento ao Conselho Regulador da solicitação para alteração deste regulamento deverá ser solicitado por ofício específico, contendo os termos da solicitação e as respectivas justificativas, amparadas por parecer técnico expedido por entidade de pesquisa, ensino ou extensão, acompanhadas das atas das assembleias das associações de produtores aprovando o parecer técnico e a solicitação do referido pleito. No caso de produtores **individuais, associados ou não** será exigido apenas o ofício específico, acompanhado de um parecer técnico com as devidas justificativas;

§4º- As modificações propostas para este regulamento, não podem em qualquer hipótese, ferir o objeto deste regulamento conforme estabelece o art. 4º do Capítulo II, para tanto:

I - Fica expressamente vedado as seguintes alterações nas regras desse regulamento:



FEDERAÇÃO DAS ASSOCIAÇÕES DE PRODUTORES DE QUEIJO ARTESANAL SERRANO
DE SANTA CATARINA E RIO GRANDE DO SUL
- Faproqas -

a. Da área geográfica da IG/DO, definida como Campos de Cima da Serra; exceto, caso venha ocorrer a extinção de uma das características do meio geográfico ligada a qualidade do produto designado por Campos de Cima da Serra;

b. Do produto queijo artesanal serrano da área de abrangência da IG/DO Campos de Cima da Serra;

c. Das características reconhecidas para a IG/DO Campos de Cima da Serra.

II - Somente serão válidas e permitidas as solicitações de alteração das regras do regulamento, exceto do inciso I, para:

a. A inclusão ou exclusão de parâmetros qualitativos para produção de queijo artesanal serrano;

b. O aprimoramento ou inclusão de regras, em parte ou integralmente, que possam promover a cadeia produtiva do queijo artesanal serrano na região a partir da IG/DO Campos de Cima da Serra, ou o reconhecimento do queijo artesanal serrano;

c. A exclusão de regras, em parte ou integralmente, que possam prejudicar o fortalecimento da cadeia produtiva a partir da IG/DO Campos de Cima da Serra ou subjugar o reconhecimento do queijo artesanal serrano;

d. Os mecanismos de controle das regras;

e. A inclusão ou exclusão de instâncias de controle.

CAPITULO III DA ÁREA GEOGRÁFICA DE ABRANGÊNCIA E PRODUÇÃO

Art. 8º: Da Área geográfica delimitada:

§ 1º - A área geográfica delimitada para a Denominação de Origem do Queijo Artesanal Serrano dos Campos de Cima da Serra de SC e RS, localiza-se entre as coordenadas geográficas de latitudes 27°13'15,683"S e 29°33'22,896"S e as longitudes 51°42'20,251"W e 49°13'49,955"W, com área total de 34.372,7 km². Compreende as regiões do Planalto Sul Catarinense e Nordeste do Rio Grande do Sul, de acordo com limites, confrontações e pontos com coordenadas aproximadas obtidos no Sistema Universal Transversa de Mercator (c. UTM a.) na Projeção UTM e datum SIRGAS 2000, conforme observado na Figura 1 e de acordo com memorial descritivo que se encontra



FAPROQAS

FEDERAÇÃO DAS ASSOCIAÇÕES DE PRODUTORES DE QUEIJO ARTESANAL SERRANO DE SANTA CATARINA E RIO GRANDE DO SUL
- Faproqas -

no dossiê. Essa delimitação foi baseada conforme instrumento oficial do SEAPA/RS e SAR/SC, que reconhece a área de abrangência dos Campos de Cima da Serra de SC e RS, bem como através de publicações técnicas científicas citadas na delimitação geográfica da IG/DO.

§ 2º- A Denominação de Origem Campos de Cima da Serra para queijo artesanal serrano se insere total ou parcialmente nos territórios dos municípios catarinenses de: Anita Garibaldi, Bocaina do Sul, Bom Jardim da Serra, Bom Retiro, Campo Belo do Sul, Capão Alto, Cerro Negro, Correia Pinto, Lages, Otacílio Costa, Paineira, Ponte Alta, Rio Rufino, São Joaquim, São José do Cerrito, Urubici e Urupema. No Rio Grande do Sul, total ou parcialmente nos territórios dos municípios de Vacaria, Bom Jesus, São José dos Ausentes, Cambará do Sul, Campestre da Serra, Caxias do Sul, Ipê, Jaquirana, Monte Alegre dos Campos, Muitos Capões, São Francisco de Paula, Esmeralda, Pinhal da Serra, André da Rocha, Lagoa Vermelha e Capão Bonito do Sul (Figura1).

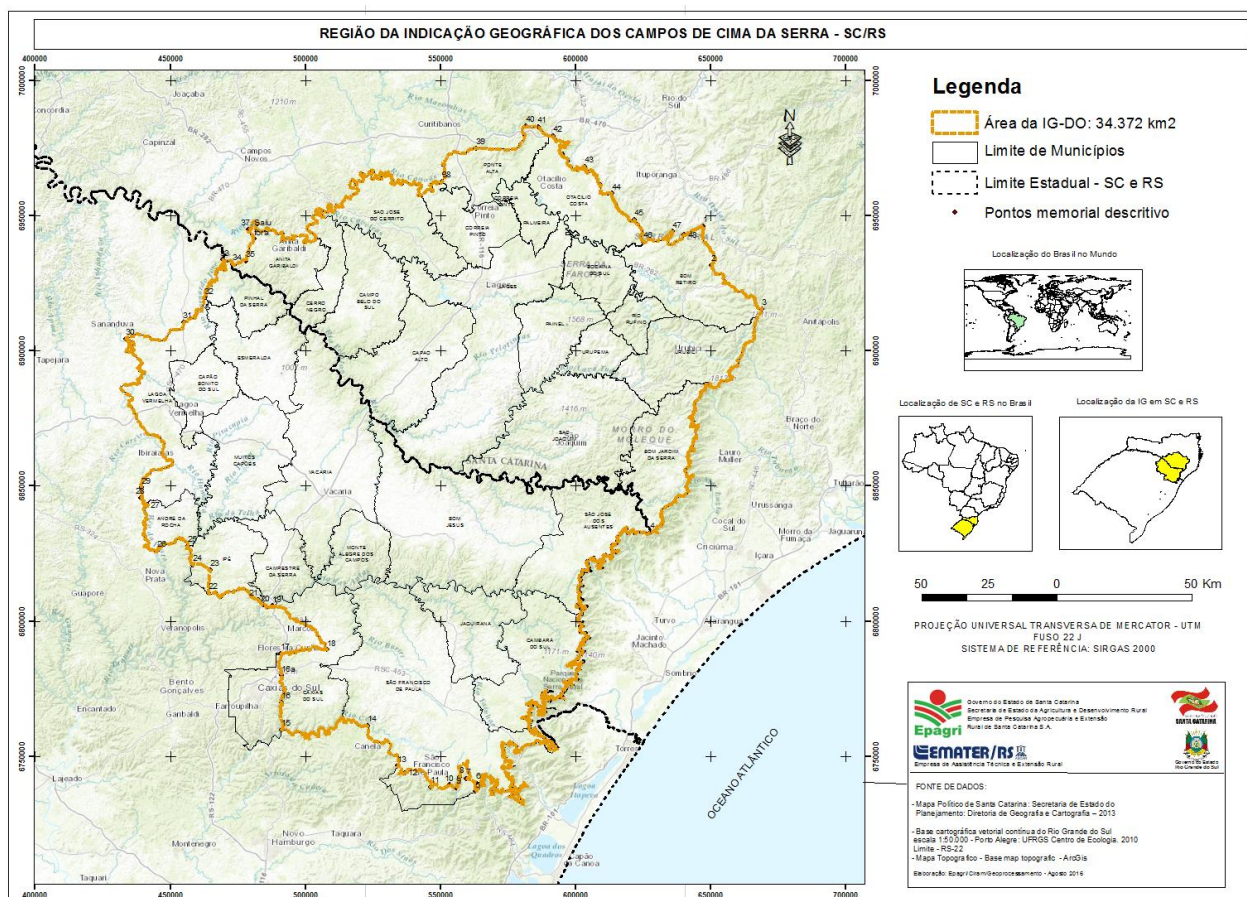


Figura 1. No contorno em amarelo a área da indicação geográfica Campos de Cima da Serra. Fonte: Epagri/Ciram (2016)

Art. 9º - Do clima e relevo:



FAPROQAS

FEDERAÇÃO DAS ASSOCIAÇÕES DE PRODUTORES DE QUEIJO ARTESANAL SERRANO
DE SANTA CATARINA E RIO GRANDE DO SUL
- Faproqas -

§ 1º - A região apresenta clima Cfb segundo Köppen: clima temperado úmido com verão ameno. Clima temperado propriamente dito; temperatura média no mês mais frio abaixo de 18°C (mesotérmico), com verões frescos, temperatura média no mês mais quente abaixo de 22°C e sem estação seca definida. A temperatura média anual varia de 13 a 16°C, com a média das mínimas variando entre 9°C e 12°C e a média das máximas entre 18°C a 22°C, com precipitações distribuídas em todos os meses do ano e volumes totais anuais de 1.300 a 1.800 mm. A umidade do ar é típica dos campos de altitude do Sul do Brasil, com inverno e verão úmidos, apresentando valores médios anuais entre 79 a 82%.

§ 2º - Quanto as altitudes e relevo na área da IG, 5% da área encontra-se entre 100 a 700 metros de altitude. Entre 701 a 1000m encontra-se a maior parte da área, correspondendo a 65% da área total, 23% estão entre 1001 a 1300m e 6% estão entre 1301 a 1800m. O relevo cerca de 12% da área estão em relevo plano, 32% em suave ondulado, 37% ondulado, 16% correspondem a forte ondulado, e 2% de montanhoso.

Art. 10º - Da geologia e solos:

§ 1º - Na região que compreende os Campos de Cima da Serra predominam as rochas efusivas da formação Serra Geral, formada após uma sequência de eventos sucessivos de derrames de lavas entre 120 e 135 milhões de anos. O vulcanismo nessas áreas não ocorreu homoganeamente e as diferentes condições de resfriamento do magma atuaram sobre a constituição textural e mineralógica de cada derrame. Isto originou predominantemente o basalto, mas também vários outros tipos de rochas, com variada composição química e textural, incluindo fenobasaltos, andesitos, riódacitos e riolitos. As rochas com composição eminentemente básica correspondem a sua sequência inferior, nas imediações dos vales dos rios Pelotas, Antas e Touros e seus afluentes principais, predomina o basalto (Horbach et al., 1986).

As mais ácidas correspondem principalmente aos últimos derrames de lava, ocorrendo por este motivo nas regiões de altitudes mais elevadas, como nos platôs de São Joaquim. Entre as classes de solos dominantes destacam-se Cambissolos, Neossolos Litólicos, Nitossolos e Gleissolos.

§ 2º - A hidrografia da região compreende parte das nascentes dos rios Canoas e Pelotas, que correspondem aos principais formadores da extensa bacia do rio Uruguai. Ao Sul, encontra-se a bacia do rio Taquari e Antas. Estes rios são típicos de montanha, caracterizando-se pela média e alta velocidade e pela baixa concentração de nutrientes. Com relação aos corpos d'água, observa-se ainda a formação de áreas alagadas e turfeiras.

Art. 11º - Das pastagens encontradas na delimitação geográfica:



FAPROQAS

FEDERAÇÃO DAS ASSOCIAÇÕES DE PRODUTORES DE QUEIJO ARTESANAL SERRANO
DE SANTA CATARINA E RIO GRANDE DO SUL
- Faproqas -

I - Constitui-se de pastagens naturais, pastagens naturais melhoradas e pastagens cultivadas.

II - É recomendado o aproveitamento da diversidade das pastagens naturais ou cultivadas. Podendo-se utilizar de gramíneas e leguminosas exógenas. Também se recomenda a utilização das pastagens naturais conforme a legislação ambiental vigente, visando a preservação das espécies de melhor valor forrageiroⁱⁱ, como *Bromus auleticus* (cevadilha-serrana), *Paspalum dilatatum* (grama-comprida), *Paspalum notatum* (grama-forquilha), *Andropogon lateralis* (capim-caninha), *Piptochaetium montevidense* (capim-cabelo-de-porco), *Schizachrium tenerum* (capim-mimoso), *Briza* sp (capins-treme-treme), *Melica* sp (capins-cascavel), *Trifolium riograndensis* (trevo-riograndense), *Adesmia* sp (babosinhas), entre outras.

III - Segundo estudos científicos (Gomes et al., 1989) os principais tipos fisionômicos de campos naturais na área de abrangência da DO Campos de Cima da Serra são os seguintes (Figura 2):

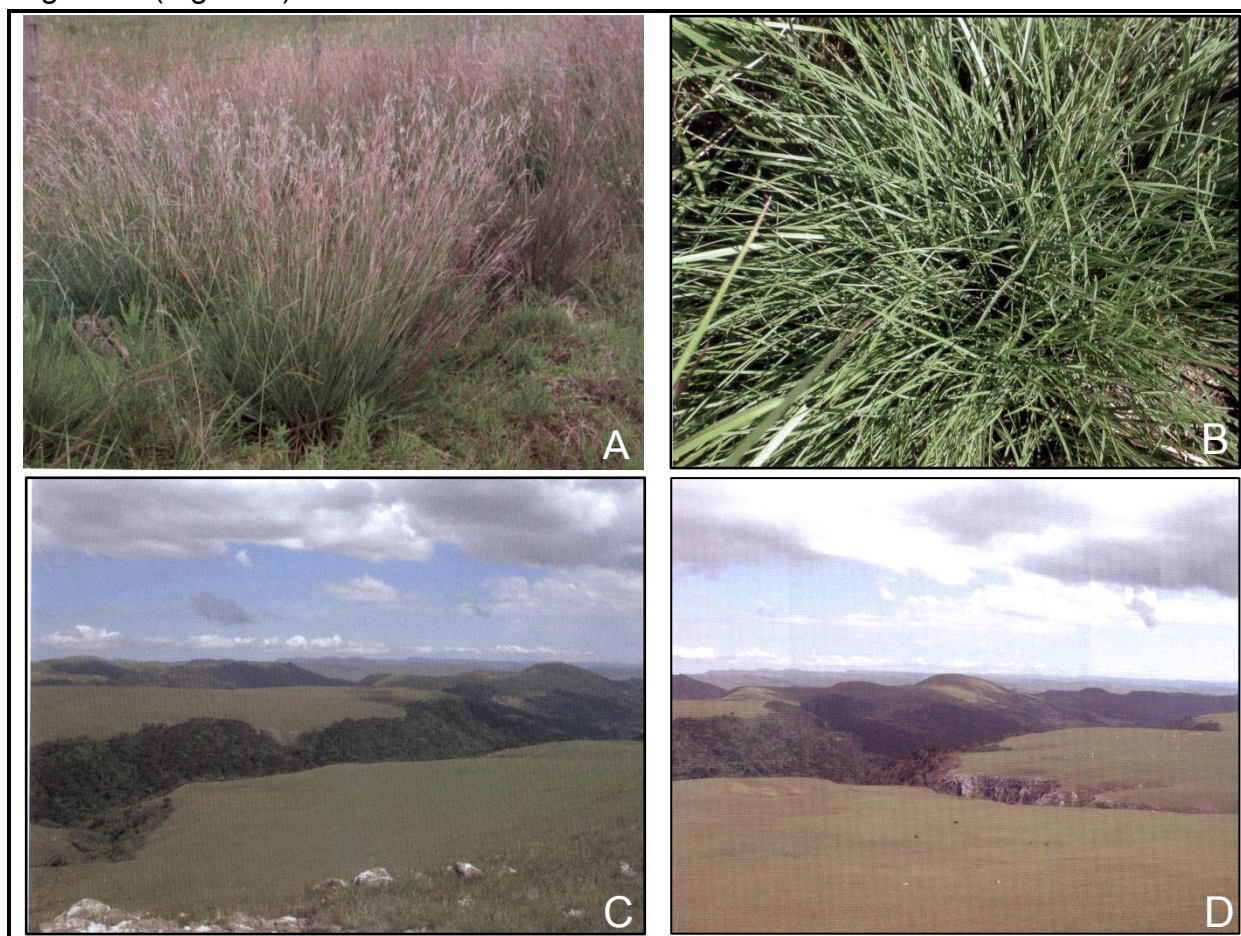


Figura 2. Capim-caninha (A), capim-mimoso (B) e tipos fisionômicos dos campos de produção de Queijo Artesanal Serrano (C e D).



FAPROQAS

FEDERAÇÃO DAS ASSOCIAÇÕES DE PRODUTORES DE QUEIJO ARTESANAL SERRANO
DE SANTA CATARINA E RIO GRANDE DO SUL
- Faproqas -

- a.** Campo Palha Grossa: campo limpo, com predomínio de capim caninha (*Andropogon lateralis*). Relevo suave-ondulado e ondulado, com solo de origem sedimentar;
- b.** Campo Palha Fina: domínio de capim-mimoso (*Schizachyrium tenerum*), com frequência secundária de outras espécies dos gêneros *Schizachyrium*, *Aristida* (barba de bode), *Stipa* (capim flechinha), e espécies *Axonopus siccus* e *A. afinis* (grama-tapete), grama-forquilha (*Paspalum notatum*). Caracteriza-se por apresentar campo limpo, relevo de suave-ondulado a ondulado, solos oriundos de rochas intermediárias e rochas basálticas, raso com afloramento de rochas;
- c.** Existem mais cinco tipos fisionômicos derivados dos campos Palha Grossa e Palha Fina: Campo-Misto de Capim-Caninha e Capim-Mimoso; Campo Misto de Capim-Mimoso e Grama-Baixa (*Paspalum pumilum*); Campo Palha Fina tendendo a Gramado; Campo Sujo; Campo Palha Fina com Mata de Araucária;
- d.** “Esta riqueza florística [dos campos naturais] traz um fato pouco comum ao registrado no restante do mundo, que é a associação de espécies C4, de crescimento estival, com espécies C3, de crescimento hibernal”ⁱⁱⁱ.

CAPÍTULO IV DO SISTEMA DE PRODUÇÃO

Art. 12º - Do sistema de criação do rebanho e das práticas de manejo:

- I -** O sistema de produção deverá ser baseado na bovinocultura extensiva ou semi-intensiva, utilizando pastagens naturais, conforme descrito no artigo anterior, pastagens naturais melhoradas e pastagens cultivadas, com raças adaptadas a estes ambientes de criação;
- II -** É recomendado o aproveitamento da diversidade das pastagens naturais ou cultivadas. Podendo-se utilizar de gramíneas e leguminosas exógenas;
- III -** Os tipos de pastagens permitidas para alimentação do rebanho destinado a produção de queijo artesanal serrano será definido em documento anexo a este Regulamento e aprovado pelos produtores em assembleia das associações participantes da IG/DO Campos de Cima da Serra (Aproserra, Aprocampos e Aprojaqui).

Art. 13º - Do rebanho utilizado:

- I -** As raças autorizadas para fornecimento de leite para a fabricação de Queijo Artesanal Serrano constituem-se na totalidade das raças bovinas com aptidão para corte,



FAPROQAS

FEDERAÇÃO DAS ASSOCIAÇÕES DE PRODUTORES DE QUEIJO ARTESANAL SERRANO
DE SANTA CATARINA E RIO GRANDE DO SUL
- Faproqas -

incluindo as raças autóctones Crioulo Lageano e Franqueiro, sendo admitido qualquer grau de sangue nos cruzamentos entre as mesmas, bem como o cruzamento destas com raças zebuínas.

II - Como forma de aumentar a escala de produção, admite-se as seguintes situações:

a. Rebanho resultante do cruzamento entre raças de corte ou mistas com raças leiteiras Jersey e/ou Holandês em grau de sangue não superior a 50%;

b. São raças mistas usadas na região para produção de Queijo Artesanal Serrano: Simental, Pardo Suíço, Flamengo, Normanda, Gir e Shorthorn.

Art. 14º - Da sanidade do rebanho:

I - A sanidade do rebanho deve ser atestada por Médico Veterinário, que deve adotar rigorosamente as recomendações técnicas contidas em normas e regulamentos sanitários em vigor;

II - O produtor deve adotar as boas práticas agropecuárias visando o controle sanitário do rebanho que garantam a saúde dos animais e a qualidade do leite de acordo com a legislação em vigor;

III - Os animais devem ser identificados individualmente para controle da sanidade e do rebanho.

IV - É obrigatória aplicação de vacinas e demais medidas sanitárias estabelecidas pela legislação federal e outras complementares definidas em legislações estaduais.

Art.15º - Da alimentação do rebanho:

I - A alimentação das vacas em ordenha deve ser baseada em pastagem natural;

II - Será admitida para as vacas em lactação, das quais o leite é utilizado para fabricação do Queijo Artesanal Serrano, como suplementação a utilização de pastagem cultivada, concentrados, minerais, milho e seus derivados e no máximo 20% de silagem nos meses em que ocorre maior restrição de pastagens (abril a agosto);

III - Não será admitido uso resíduos industriais úmidos (tais como resíduos de cervejarias, maçã, batata, laranja, etc.) para vacas que estão sendo ordenhadas para produção de Queijo Artesanal Serrano;



FAPROQAS

FEDERAÇÃO DAS ASSOCIAÇÕES DE PRODUTORES DE QUEIJO ARTESANAL SERRANO
DE SANTA CATARINA E RIO GRANDE DO SUL
- Faproqas -

IV - Não há restrição em fornecer silagem e resíduos industriais para outras categorias do rebanho.

CAPITULO V DO QUEIJO ARTESANAL SERRANO

Art.16º - Do produto:

O produto **Queijo Artesanal Serrano** é fabricado a partir de leite de vaca, cru, hígido, integral, recém ordenhado e filtrado, produzido e processado exclusivamente na propriedade de origem, ao qual se adiciona o coalho industrializado e o cloreto de sódio (sal comum), maturado na propriedade.

Art. 17 - Da matéria prima e insumos utilizados para elaboração do produto:

§ 1º - A matéria prima utilizada para a elaboração do **Queijo Artesanal Serrano, IG/DO Campos de Cima da Serra** é o leite de vaca, cru, hígido, integral, recém ordenhado, filtrado proveniente de vacas sadias da propriedade de origem e que atendem aos critérios de qualidade, microbiológicos e de características físico-químicos exigidos pela legislação vigente.

§ 2º - É proibida a utilização do leite após 2 horas do final da ordenha para processamento do Queijo Artesanal Serrano.

§ 3º - Os insumos utilizados para a produção do Queijo Artesanal Serrano são o coalho industrializado e o cloreto de sódio (sal comum):

I - O coalho industrializado deverá possuir obrigatoriamente registro sanitário no Serviço de Inspeção Estadual ou Federal;

II- O cloreto de sódio deverá possuir obrigatoriamente registro no Ministério da Saúde.

Art. 18º - Das características de peso, maturação, sensorial, físico-química e microbiológica do produto:

I - Peso do queijo artesanal serrano e período de maturação:

a. Deverá ter peso mínimo de 1 kg no processamento;

b. A maturação na propriedade conforme legislação sanitária vigente na área delimitada pela IG/DO Campos de Cima da Serra.



FAPROQAS

FEDERAÇÃO DAS ASSOCIAÇÕES DE PRODUTORES DE QUEIJO ARTESANAL SERRANO
DE SANTA CATARINA E RIO GRANDE DO SUL
- Faproqas -

II - Características Sensoriais:

- a. Consistência: elástica tendendo à untuosidade, segundo o conteúdo de umidade, matéria gorda e tempo de maturação;
- b. Textura: compacta e macia;
- c. Cor: amarelado ou amarelo-palha uniforme;
- d. Sabor: característico, podendo ser ligeiramente ácido, picante, salgado dependendo da quantidade de cloreto de sódio, umidade e grau de maturação;
- e. Odor: característico, agradável, acentuado com o grau de maturação;
- f. Crosta: uniforme, de média espessura lisa e sem trincas;
- g. Olhaduras: pequenas olhaduras bem distribuídas, ou sem olhaduras;
- h. Formato: são aceitos nos três formatos definidos: redondo, quadrado ou retangular.

III – Os requisitos físico-químicos correspondem às características de composição e qualidade dos queijos de média umidade, conforme estabelecido em legislação vigente.

IV – Para atender as características microbiológicas do produto Queijo Artesanal Serrano deverá ser analisado conforme legislação vigente.

CAPÍTULO VI

DO SABER FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO

Art. 19º – Do processo de elaboração:

O processo de elaboração do Queijo Artesanal Serrano, representado pelas etapas abaixo, obedecerá:

- I - Ordenha: manual ou mecânica;
- II - Filtragem: passagem do leite por um filtro, para reter as impurezas;
- III - Coagulação: solidificação do leite, para formar a coalhada, com a adição do coalho;



FAPROQAS

FEDERAÇÃO DAS ASSOCIAÇÕES DE PRODUTORES DE QUEIJO ARTESANAL SERRANO
DE SANTA CATARINA E RIO GRANDE DO SUL
- Faproqas -

IV - Corte da coalhada: divisão da coalhada com auxílio de um instrumento cortante (faca, lira ou pá);

V - Opcionalmente, pode ocorrer a adição de água quente para aquecer a massa (especialmente no inverno);

VI - Salga: adição do sal, realizada junto com a filtragem do leite ou diretamente na massa;

VII - Dessoragem: retirada do soro, com pressão manual sobre a massa;

VIII - Enformagem: moldagem da massa, com auxílio de forma forrada com tecido sintético;

IX - Prensagem: para retirada do excesso de soro utilizar a proporção de 10 kg de peso para 1 kg de massa durante 24 horas;

X - Maturação: feita sobre prateleiras de madeira de araucária não tratada, aplainada sem pintura;

XI - Transporte: em embalagens próprias para transporte de alimento evitando contaminação;

XII- A Obtenção da matéria prima obedecerá rigorosamente aos regulamentos técnicos específicos conforme legislação vigente.

Parágrafo único: É expressamente proibida a prática da requeija, ou seja, o reprocessamento de queijos com defeitos.

Art. 20º – Da obtenção da matéria prima:

Caberá ao Conselho Regulador determinar a forma de controle da obtenção da matéria prima exigidos no artigo 17, §1º, respeitados o direito de defesa e recurso do produtor no caso de proibição de uso da IG/DO Campos de Cima da Serra.

CAPITULO VII DAS QUEIJARIAS

Art. 21º – Das Queijarias:



FEDERAÇÃO DAS ASSOCIAÇÕES DE PRODUTORES DE QUEIJO ARTESANAL SERRANO
DE SANTA CATARINA E RIO GRANDE DO SUL
- Faproqas -

Considera-se queijarias para produção do Queijo Artesanal Serrano o estabelecimento de pequeno porte destinado a produção de queijos artesanais exclusivamente de leite obtido na propriedade.

Art. 22º – Da localização e construção:

A localização e a construção da queijaria bem como o uso de equipamentos deverá seguir as normas estabelecidas em regulamentos técnicos específicos e legislações vigentes.

**CAPITULO VIII
DA ROTULAGEM**

Art. 23º – Da rotulagem para o Queijo Artesanal Serrano:

I - Deverão ser obedecidas as normas legais vigentes para rotulagem estabelecidas pela ANVISA e Código de Defesa do Consumidor e aprovados pelos Serviços de Inspeção;

II – Poderão utilizar a expressão “QUEIJO ARTESANAL SERRANO” associado ao termo “Denominação de Origem” ou sua abreviatura “IG/DO”, em conjunto com a expressão, que designa o nome geográfico reconhecido “Campos de Cima da Serra” somente o produto produzido em unidade situada na área de abrangência delimitada, submetido a este regulamento e aprovado pelo Conselho Regulador da IG/DO, oriundo de unidade de produção inspecionada segundo a legislação a que estiver registrado, que tenha atendido todas as exigências contidas nas legislações vigentes e obedecidas as normas descritas no presente Regulamento de Uso.

Modelo de Etiqueta para IG/DO da Campos de Cima da Serra:





FEDERAÇÃO DAS ASSOCIAÇÕES DE PRODUTORES DE QUEIJO ARTESANAL SERRANO
DE SANTA CATARINA E RIO GRANDE DO SUL
- Faproqas -

CAPITULO IX TRANSPORTE E ARMAZENAGEM

Art. 24º – Do transporte:

Normas de Transporte: o transporte do Queijo Artesanal Serrano da propriedade produtora ao local de comercialização será realizado seguindo a legislação vigente.

Art. 25º – Do Armazenamento:

O queijo artesanal serrano deverá ser armazenado em local higienizado, isento de odores estranhos seguindo a legislação vigente.

CAPITULO X DA COMERCIALIZAÇÃO

Art. 26º - Das normas de comercialização:

Somente poderá ser comercializado queijo com o nome geográfico reconhecido “Campos de Cima da Serra”, em conjunto com a designação Denominação de Origem, ou sua abreviatura IG/DO, seguida ou não da expressão “Queijo Artesanal Serrano” o produto produzido na região delimitada, oriundo de unidade de produção inscrita no cadastro de produtores de IG/DO Campos de Cima da Serra, que tenha atendido todas as exigências contidas nas legislações vigentes e obedecidas as normas descritas no presente Regulamento de Uso.

CAPITULO XI DO CONSELHO REGULADOR

Art. 27º – Da constituição:

O Conselho Regulador será constituído por quinze (15) membros titulares e quinze (15) membros suplentes, com a seguinte representação:

I - Três membros da Aproserra;

II – Três membros de Associações de Produtores de Queijo Artesanal Serrano do RS;



FAPROQAS

FEDERAÇÃO DAS ASSOCIAÇÕES DE PRODUTORES DE QUEIJO ARTESANAL SERRANO
DE SANTA CATARINA E RIO GRANDE DO SUL
- Faproqas -

III - Dois membros das entidades oficiais de Assistência Técnica e Extensão Rural dos Estados envolvidos (Epagri/SC e Emater/RS-ASCAR);

IV - Um membro de Organização Não Governamental representante dos Consumidores;

V - Dois membros da Associação dos Municípios das áreas de abrangência em SC e no RS;

VI - Dois membros da Associação Comercial e Industrial, contemplando os dois estados;

VII - Dois membros das Instituições de Pesquisa e Ensino, contemplando os dois estados.

Art. 28º – Do funcionamento do Conselho Regulador:

O Conselho Regulador será constituído paritariamente entre produtores, os dois estados e demais membros indicados, para um mandato de 3 (três) anos.

§1º – Os membros do Conselho Regulador elegerão entre eles, um Comitê, formado por um Diretor Presidente, um Diretor Vice-Presidente e um Diretor Secretário.

§2º O Conselho Regulador terá regimento próprio o qual será definido na primeira reunião ordinária.

CAPITULO XII DOS SISTEMAS DE CONTROLE E RASTREABILIDADE

Art. 29º - Dos tipos de controle:

§1º- Controles oficiais: serão seguidos os parâmetros estabelecidos pela legislação vigente.

§2º- Controles internos/autocontroles: realizados pelas associações (Aproserra, Aprocampos e Aprojaqui) e demais instituições conforme regulamento interno do Conselho Regulador.

§3º- O Conselho Regulador registrará e manterá atualizados os seguintes registros cadastrais:



FAPROQAS

FEDERAÇÃO DAS ASSOCIAÇÕES DE PRODUTORES DE QUEIJO ARTESANAL SERRANO
DE SANTA CATARINA E RIO GRANDE DO SUL
- Faproqas -

I - Dos associados da área de abrangência da IG/DO Campos de Cima da Serra aptos a participarem, com a sua respectiva estrutura para fabricação, maturação ou comercialização de Queijo Artesanal Serrano;

II - O cadastro de animais ordenhados para a fabricação de Queijo Artesanal Serrano, bem como a estimativa do volume de leite a ser beneficiado nos estabelecimentos fabricantes, levando-se em conta para esse cálculo, as características dos animais, a época do ano e o sistema de alimentação utilizado;

III - Para controle e rastreabilidade deverá ser entregue a declaração de produção mensal de leite e de queijos elaborados pelos estabelecimentos fabricantes através de planilhas mensais que serão entregues às Associações, até o 5º dia útil do mês seguinte, informando o volume produzido, o volume comercializado e volume descartado;

IV - A liberação dos selos de controle e de rastreabilidade estará condicionada a entrega das planilhas do mês anterior;

V - O registro das auditorias nas propriedades rurais fabricantes de Queijo Artesanal Serrano inscritos na IG/DO Campos de Cima da Serra. Tais controles incluem as raças dos animais, o manejo alimentar e o processo de fabricação, dentre outros aspectos;

VI - O registro das auditorias nos estabelecimentos inscritos na IG/DO Campos de Cima da Serra responsáveis pela maturação e comercialização dos queijos, desde que cumpridos os períodos mínimos de maturação estabelecidos no Art. 18;

VII - Declaração do produtor requerente atestada por técnico de instituição pública e/ou oficial de que a propriedade está situada em área geográfica delimitada, vinculada a comprovante documental.

VIII - O Conselho Regulador poderá estabelecer outros controles e de rastreabilidade relativos às operações executadas nos diferentes segmentos da cadeia, com o objetivo de assegurar a garantia de origem dos queijos protegidos pela IG/DO Campos de Cima da Serra.

Art. 30º – Das visitas técnicas:

§1º- As visitas técnicas serão realizadas por técnico credenciado pelo Conselho Regulador, do seguinte modo:

I - Visita inicial para credenciamento da propriedade, onde será elaborado laudo técnico com parecer de verificação dos critérios do sistema de produção exigidos no Regulamento de Uso.

II - Três visitas anuais de controle e monitoramento.



FEDERAÇÃO DAS ASSOCIAÇÕES DE PRODUTORES DE QUEIJO ARTESANAL SERRANO
DE SANTA CATARINA E RIO GRANDE DO SUL
- Faproqas -

§2º- Os custos das visitas técnicas, compreendendo honorários, quilometragem e diárias, correrão por conta do produtor, podendo cada associação integrante da IG/DO, firmar convênios e parcerias objetivando a redução dos custos para seus produtores associados.

Art. 31º – Do monitoramento da qualidade:

Para monitoramento da qualidade deverão ser consideradas as análises realizadas pelos serviços de inspeção e análises semestrais da qualidade e identidade do Queijo Artesanal Serrano definidas no sistema de controle da IG/DO Campos de Cima da Serra por amostras colhidas por técnico credenciado pelas Associações (Aprosera, Aprocampos e Aprojaqui) devendo os resultados atender as exigências deste Regulamento de Uso.

Parágrafo único: Os custos das coletas e análises de laboratório determinadas pelo sistema de controle, compreendendo honorários, quilometragem, diárias e prestação de serviços, correrão por conta dos produtores podendo cada associação integrante da IG/DO, firmar convênios e parcerias objetivando a redução dos custos para seus produtores associados.

CAPITULO XIII

DIREITOS E OBRIGAÇÕES DOS PRODUTORES INSCRITOS NA IG/DO

Art. 32º – São direitos dos produtores inscritos na IG/DO:

I - Fazer uso da etiqueta e representação gráfica da IG/DO Campos de Cima da Serra, nos produtos protegidos pela mesma;

II - Contribuir com o aperfeiçoamento da IG/DO Campos de Cima da Serra.

Art. 33º - São obrigações dos produtores inscritos na IG/DO:

I - Zelar pela imagem da IG/DO Campos de Cima da Serra;

II - Adotar as medidas normativas necessárias ao controle da produção estabelecidas pelo Conselho Regulador e no Regulamento de Uso;

III - Pagar as taxas e emolumentos referentes aos controles estabelecidos neste Regulamento.



FEDERAÇÃO DAS ASSOCIAÇÕES DE PRODUTORES DE QUEIJO ARTESANAL SERRANO
DE SANTA CATARINA E RIO GRANDE DO SUL
- Faproqas -

CAPITULO XIV DAS INFRAÇÕES, PENALIDADES E PROCEDIMENTOS

Art. 34º – Cumprimento do Regulamento de Uso:

O Conselho Regulador será responsável pela análise dos processos elaborados pela equipe técnica da associação, encarregada de acompanhar o cumprimento do Regulamento de Uso, e de outros documentos, aplicando as devidas sanções em caso de não cumprimento do mesmo.

Art. 35 – Não cumprimento do Regulamento de Uso:

O Conselho Regulador comunicará aos órgãos competentes os casos de não cumprimento da legislação vigente, para as devidas sanções.

Art. 36º – Das infrações:

São consideradas infrações o não cumprimento das normas estabelecidas no Regulamento de Uso.

Art. 37º - Penalidades e infrações:

I - Advertência por escrito;

II - Multa estabelecida pelo Conselho Regulador;

III - Suspensão temporária como participante da IG/DO Campos de Cima da Serra, até que a irregularidade, que motivou a suspensão, venha ser corrigida.

Parágrafo único: Caberá ao Conselho Regulador determinar a forma de controle e a aplicação das sanções previstas nesse Regulamento de Uso, respeitados o amplo direito de defesa, de contraditório e de recurso previstos na legislação brasileira.

CAPITULO XV DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 38º - Dos princípios da IG/DO Campos de Cima da Serra:

São princípios da DO dos Campos de Cima da Serra o respeito das Indicações Geográficas reconhecidas nacional e internacionalmente, assim os inscritos não poderão utilizar em seus produtos sejam eles protegidos ou não pela IG/DO Campos de Cima da Serra o nome de indicação reconhecida em outro país ou mesmo no Brasil.

Parágrafo único - Para qualquer normativa não citada neste regulamento, deverão ser adotadas as normas e orientações estabelecidas pelos órgãos competentes;



FEDERAÇÃO DAS ASSOCIAÇÕES DE PRODUTORES DE QUEIJO ARTESANAL SERRANO
DE SANTA CATARINA E RIO GRANDE DO SUL
- Faproqas -

Art. 39º – Das medidas de caráter excepcionais:

O Conselho Regulador poderá emitir pareceres e adotar medidas de caráter excepcionais e transitórias, para:

I - Questões não previstas neste Regulamento, deverão ser ratificadas pela Assembleia Geral dos associados inscritos na IG/DO das Associações envolvidas;

II - Viabilidade da implementação e gestão da IG/DO Campos de Cima da Serra.

Art. 40º - O presente Regulamento de Uso com duração indeterminada entrará em vigor após a sua aprovação em Assembleia Geral conjunta das Associações participantes/requerentes da IG/DO.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS CITADAS:

1. BRANDENBURG, B. Associações vegetais herbáceas. In: CÓRDOVA, U. de A.; PRESTES, N. E.; SANTOS, O. V. dos; ZARDO, V. F. Melhoramento e manejo de pastagens naturais no Planalto Catarinense. Florianópolis, 2004. p. 71 – 83.

2. CÓRDOVA, U. de A.; PRESTES, N. E., SANTOS, O. V. dos; ZARDO, V. F. Melhoramento e manejo de pastagens naturais no planalto catarinense. Florianópolis, 2004. 274p.

3. GOMES, K. E.; QUADROS, F. L. F.; VIDOR, M. A.; DALL'AGNOL, M; RIBEIRO, A M. L. Zoneamento das pastagens naturais do Planalto Catarinense. In: Reunião do Grupo Técnico Regional do Cone Sul em Melhoramento e Utilização dos Recursos Rurais das Áreas Tropical e Subtropical, 11. Lages-SC, 1989. **Anais...** Grupos Campos, Lages-SC, 27 - 30 nov. 1989. Lages, EMPASC, 1990. p. 304 - 312.

4. HORBACH, R.; KUCK, L. & MARIMON, R. G. Geologia. In: BRASIL. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Levantamento de Recursos Naturais. Vol.33. Capítulo 1, Rio de Janeiro, 1986, 796p.

5. MINISTÉRIO DO MEIO AMBIENTE. Biodiversidade dos campos sulinos do planalto das araucárias / Ilsi Iob Boldrini, organizador. Brasília, MMA, 2009. 240 p. IL. Color.; 29 cm (Série Biodiversidade, v.30);

6. MINISTÉRIO DO MEIO AMBIENTE. Campos sulinos – conservação e uso sustentável da biodiversidade / Valério de Patta Pillar... [et al.]. Editores, - Brasília: MMA, 2009. 403 p.; IL. Color. 29cm.



FEDERAÇÃO DAS ASSOCIAÇÕES DE PRODUTORES DE QUEIJO ARTESANAL SERRANO
DE SANTA CATARINA E RIO GRANDE DO SUL
- Faproqas -

7. MINISTÉRIO DO MEIO AMBIENTE. Espécies nativas da flora brasileira de valor econômico atual ou potencial: plantas para o Futuro – Região Sul / Lidio Coradin; Alexandre Siminski; Ademir Reis. – Brasília: MMA, 2011. 934P. IL. color. ;29 cm.
8. MORAES, A.; MARASCHIN, G. E.; NABINGER, C. Pastagens nos ecossistemas de clima tropical: pesquisas para o desenvolvimento sustentável. In: SIMPÓSIO SOBRE PASTAGENS DOS ECOSSISTEMAS BRASILEIROS: PESQUISAS PARA O DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL, 1995, Brasília, DF. Anais... Brasília, DF: SBZ, 1995. p. 147-200.
9. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA. Ciência & Ambiente/Universidade Federal de Santa Maria. Fitogeografia do Sul da América. UFSM – v. a, n. 1 (julho, 1990) – Santa Maria: Semestral. N. 24 (jan/jun. 2002) - 1ª reimpressão. 150 p.
10. WOLFGANG, R. Produção de bovinos no Planalto de Santa Catarina – Brasil; situação atual e perspectivas, por W. Ritter e W. J. Sorrenson. Eschborn, GTZ. 1985. 172 p. illus.

i - Córdova et al., 2004; MMA/Pillar et. al., 2009; MMA/Coradin et al., 2011; MMA/Boldrini, 2009; Ritter & Sorrenson, 1985, UFSM/Ciência & Saúde, 2002.

ii - Brandenburg, 2004.

iii - Duncan & Jarman, 1993, citado por Moraes et al., 1995.

Luis Carlos da Luz Córdova
Presidente da Faproqas

características bromatológicas e sensoriais dos queijos, somando o fator de produção (saber fazer) à essa complexa rede de inter-relações.

É possível afirmar que a região dos Campos de Cima da Serra possui características edafoclimáticas ímpares e que seus campos nativos são um diferencial para o pastoreio de gado leiteiro para produção de queijo. Por isso é importante que se continue investindo nas pesquisas para comprovar que esse ambiente influencia na qualidade do queijo e assim diferenciá-lo de outros queijos artesanais produzidos no Brasil e no mundo.

É de suma importância a manutenção da diversidade florística dos campos nativos, que justificam a definição de um “terroir” para o queijo dos Campos de Cima da Serra.

4 DELIMITAÇÃO GEOGRÁFICA E MEMORIAL DESCRITIVO

Para a delimitação e a elaboração do memorial descritivo da Indicação Geográfica dos Campos de Cima da Serra de Santa Catarina (SC) e do Rio Grande do Sul (RS), na modalidade de Denominação de Origem para o produto Queijo Artesanal Serrano, tomou-se por base os seguintes dados espaciais referenciados ao SIRGAS 2000 (Sistema de Referência Geocêntrico para as Américas): o mapa político de Santa Catarina na escala 1:500.000 (SPG, 2014); o mapa político do Rio Grande do Sul (IBGE, 2001); hidrografia do Rio Grande do Sul (HASENACK & WEBER, 2010), a base cartográfica da hidrografia contínua do Brasil ao milionésimo (IBGE, 2014), o modelo digital de elevação do Shuttle Radar Topography Mission-SRTM (2014) com 30 m de resolução, as curvas de nível geradas a partir deste modelo e mais o levantamento histórico e cultural do queijo artesanal serrano, levantamento georreferenciado dos produtores, a caracterização climática, a caracterização dos solos (EMBRAPA, 2004), uso do solo (2016), o mapa da vegetação em nível nacional executado pelo projeto RadamBrasil em 1970 e 1985 publicado na escala de 1:1.000.000, a utilização de sistema de informação geográfica - ArcGis, inclusive os dados do “Add Basemap”. Foram realizadas também reuniões na Epagri de Lages e na Epagri/Ciram em 2015 e 2016, com a participação de técnicos da Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina-Epagri, e da Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Rio Grande do Sul-Emater.

Dessa forma, a delimitação geográfica da área do queijo artesanal serrano dos Campos de Cima da Serra de Santa Catarina e do Rio Grande do Sul, total ou

parcialmente conforme memorial descritivo, nos territórios dos municípios catarinenses de: Anita Garibaldi, Bocaina do Sul, Bom Jardim da Serra, Bom Retiro, Campo Belo do Sul, Capão Alto, Cerro Negro, Correia Pinto, Lages, Otacílio Costa, Paineira, Palmeira, Ponte Alta, Rio Rufino, São Joaquim, São José do Cerrito, Urubici e Urupema. No Rio Grande do Sul, nos municípios de Vacaria, Bom Jesus, São José dos Ausentes, Cambará do Sul, Campestre da Serra, Caxias do Sul, Ipê, Jaquirana, Monte Alegre dos Campos, Muitos Capões, São Francisco de Paula, Esmeralda, Pinhal da Serra, André da Rocha, Lagoa Vermelha e Capão Bonito do Sul. A região da indicação geográfica localizada no Planalto Sul Catarinense e no Nordeste do Rio Grande do Sul, encontra-se entre as coordenadas geográficas de latitudes $27^{\circ}13'15,683''S$ e $29^{\circ}33'22,896''S$ e as longitudes $51^{\circ}42'20,251''W$ e $49^{\circ}13'49,955''W$, de acordo com limites, confrontações e pontos com coordenadas aproximadas no Sistema Universal Transversa de Mercator (UTM E-Leste e N-Norte e m – metros), Zona 22 J e sistema de referência SIRGAS 2000 e memorial descritivo que se descreve:

A área de abrangência corresponde a um total de 34.372,7 km², com sua delimitação iniciando no estado de Santa Catarina, na divisa entre os municípios de Bom Retiro e Alfredo Wagner (rio do Meio), que corresponde ao ponto 1 (647380,30m E e 6946136,16m N).

Segue pelo arroio Xaxim continuando pelo limite municipal entre Bom Retiro e Alfredo Wagner passando pelas cotas altimétricas de 905 e 1372 m, chegando no ponto 2 (650489,39m E e 6931704,29m N).

Nesse ponto segue pelo divisor de águas da Serra Geral passando pelas cotas altimétricas de 1283, 1622 e 1735 m até encontrar a nascente do rio João Paulo no ponto 3 (669163,65m E e 6915629,16m N), localizado na divisa entre os municípios de Bom Retiro, Anitápolis e Alfredo Wagner.

O limite continua pelo divisor de águas da Serra Geral em direção ao sul de Santa Catarina, passando próximo às divisas municipais de Urubici com os municípios de Anitápolis, Santa Rosa de Lima, Rio Fortuna, Grão-Pará e Orleans. Ainda no sentido sul, o limite segue no divisor de águas, da divisa do município de Bom Jardim da Serra com os municípios de Orleans, Lauro Muller, Treviso, Siderópolis e Nova Veneza, chegando ao ponto 4 com (627731,42m E 6832804,52m N), na divisa com o estado do Rio Grande do Sul.

Continua pelo divisor de águas da Serra Geral passando próximo à divisa municipal de São José dos Ausentes localizado no estado do Rio Grande do Sul com os municípios catarinenses de Nova Veneza, Morro Grande e Timbé do Sul.

Segue pelo divisor de água da Serra Geral próximo à divisa municipal de Cambará do Sul, com os municípios catarinenses de Timbé do Sul, Jacinto Machado e Praia Grande.

Continua pelo divisor de águas da Serra Geral próximo a divisa de São Francisco de Paula com os municípios de Praia Grande (SC) e Itati, (RS), Três Forquilhas (RS), passando pelas nascentes do rio Maquiné até chegar no ponto 5 (563050,99m E e 6736978,75m N), da divisa entre os municípios de Riozinho, São Francisco de Paula e Maquiné.

Desse ponto em diante, continua em sentido norte em linha reta pelos campos nativos até o rio sem denominação no ponto 6 (563186,13m E e 6740291,06m N), no município de São Francisco de Paula.

Segue ainda pelo rio sem denominação em sentido noroeste até o ponto 7 no limite da Floresta Nacional de São Francisco de Paula-Flona (559667,49m E e 6741651,03m N).

Contorna a Flona de São Francisco de Paula e segue no sentido Nordeste/Norte contornando até o ponto 8 (557123,1m E e 6742315,76m N).

Posteriormente segue pelo rio Rolante no sentido sul até o ponto 9 (556046,43m E e 6738363,95m N).

Segue em direção oeste/noroeste acompanhando o fundo de vale até a cota 880m no ponto 10 (553515,89m E e 6739470,43m N).

Segue em sentido Sudoeste em linha reta passando pelo ponto cotado de 987m, depois pelo divisor de águas até chegar no ponto 11 de cota altimétrica 947m de altitude (546559,91m E e 6738677,87mN).

Segue em sentido noroeste/nordeste pelo divisor de águas do arroio Rolantino da Areia, rio Padilha até chegar ao ponto 12 de cota altimétrica de 922m (536822,84m E e 6743927,87m N), na periferia de São Francisco de Paula.

Deste, segue pelo divisor de águas no sentido Sudoeste, depois Noroeste passando pelas cotas altiméricas de 922 m depois no sentido sudoeste pelo divisor de águas passando pela cota 933 m.

Segue pelo divisor de águas passando pelo ponto cotado de 922 m, continua pelo divisor de águas até chegar ao ponto 13 com ponto cotado de 910 m (534304,37m E e 6746487,47m N) na divisa dos municípios de São Francisco de Paula e Canela.

Segue pela divisor de águas que representa a divisa dos municípios de São Francisco de Paula e Canela chegando no ponto 14 na intersecção no rio Cai e Arroio Saiqui (523058,39m E e 6761350,98m N).

Pelo rio Cai segue em direção a oeste até o ponto 15 com (491300,66m E e 6759783,23m N) na intersecção do rio Cai com Piaí, na divisa entre os municípios de Nova Petrópolis com Caxias do Sul.

Sobe pelo rio Piaí até o ponto 16 em Caxias do Sul (491140,29m E e 6769941,7m N) e continua no sentido norte pelo afluente do rio Piaí e a frente no sentido nordeste cruzando a rodovia Rota do Sol chegando até o divisor de águas no distrito de Ana Rech, passando pelo ponto cotado de 865m até o ponto 16a (491168,05m E e 6779855,36m N).

Seguindo pela nascente do rio Arroio Faxinal, próximo a rua Joao Andriollo e Travessa Henrique D'Avila chegando até o ponto 17 na intersecção do Arroio Faxinal com o rio São Marcos (491062,42m E e 6787958,13m N).

Segue por este no sentido leste até o ponto 18 entre os municípios de São Marcos e Caxias do Sul (507982,78m E e 6789427,17m N).

Continua pela divisa municipal entre São Marcos e Caxias do Sul seguindo no sentido noroeste e depois pelo arroio do Ranchinho até o ponto 19 na foz do arroio Ranchinho com o rio das Antas (487847,71m E e 6805668,42m N), entre os municípios de Caxias do Sul, São Marcos e Campestre da Serra.

Segue pelo rio das Antas em sentido sudeste até encontrar o arroio Vieira no ponto 20 entre a divisa municipal de Campestre da Serra, São Marcos e Antônio Prado (484372,27m E e 6805975,95m N).

Segue pelo arroio Vieira até a intersecção com o arroio Guatapara no ponto 21 entre as divisas municipais de Antônio Prado, Campestre da Serra e Ipê (482800,59m E e 6807855,33m N).

Segue pelo arroio Guatapara no sentido noroeste acompanhando o limite entre os municípios de Ipê e Antônio Prado até o ponto 22 no rio Tupã (464308,24m E e 6810333,97m N).

Continua no sentido norte em linha reta até o ponto 23 no arroio Goiabeira em Ipê (464776,15m E e 6819007,34m N), segue por este arroio em sentido da sua foz até encontrar o rio Turvo no ponto 24 (458445,05m E e 6820923,49m N), na divisa entre Protásio Alves e Ipê.

Segue pelo rio Turvo no sentido noroeste/norte até o ponto 25 (456558,28m E e 6827847,5m N), na divisa municipal entre os municípios de André da Rocha, Protásio Alves e Ipê.

Segue acompanhando o arroio Chimarrão e arroio Luisa pela divisa municipal de André da Rocha e Protásio Alves até o ponto 26 na foz do arroio Luiza com o rio da Prata (445153,87m E e 6825940,51m N).

Segue por este na divisa municipal de André da Rocha com Nova Prata e Guabiju até o ponto 27 na foz do rio Pessegueiro com rio da Pratinha (441524,04m E e 6843178,53m N).

Segue por este último até o ponto 28, próximo a intersecção do rio Pratinha com o rio sem denominação próximo dos limites municipais de São Jorge, Guabiju e Lagoa Vermelha (439143,71m E e 6845591m N).

Segue pelo rio sem denominação acompanhando a divisa municipal entre Lagoa Vermelha e São Jorge até o ponto 29 (439383,96m E 6849492,03m N) na intersecção das divisas municipais de Ibiraiaras, São Jorge e Lagoa Vermelha.

Segue pela divisa municipal entre Lagoa Vermelha com os municípios de Ibiraiaras, Caseiros, Ibiaca e Sananduva até o ponto 30 (433663,03m E e 6904502,49m N) na intersecção do rio Forquilha ou Inhandava com a foz do arroio Passo Ruim entre Santo Expedito do Sul, Lagoa Vermelha e Sananduva.

Segue pelo arroio Passo Ruim em direção a sua nascente até o ponto 31 na divisa entre os limites municipais de Lagoa Vermelha com Santo Expedito do Sul e Tupanci do Sul, com (455935,57m E e 6910619,66m N).

Segue pelas divisas municipais de Barracão e Lagoa Vermelha, pelo rio sem nome e pelo arroio São Joaquim até o ponto 32 (462873,09m E e 6919446,18m N) na intersecção entre os municípios de Barracão, Lagoa Vermelha e Pinhal da Serra.

Segue pelo rio Bernardo José entre os limites municipais de Barracão e Pinhal da Serra até o ponto 33 (469554,92m E e 6933805,51m N) na foz do rio Bernardo José com o rio Pelotas, na divisa entre os estados do Rio Grande do Sul e Santa Catarina.

Segue em direção a montante pelo Rio Pelotas até o ponto 34, (473136,57m E e 6932052,15m N), na divisa entre os municípios de Pinhal da Serra (RS) e Celso Ramos e Anita Garibaldi em SC.

Segue pelo estado de SC a montante pelo rio Lajeado dos Varelas até sua nascente no ponto 35 com (477973,15m E e 6933273,39m N).

Segue pela divisa municipal Celso Ramos e Anita Garibaldi até o ponto 37 no rio Canoas com a foz do arroio dos Antunes (479106,89m E e 6945064,57m N), na intersecção dos municípios de Celso Ramos, Anita Garibaldi e Campos Novos.

Segue a montante pelo rio Canoas até o ponto 38 na foz do rio dos Cachorros (550711,85m E e 6962658,82m N), na divisa entre os municípios de Ponte Alta, Correia Pinto e Curitibanos.

Segue a montante pelo Rio Cachorros no ponto 39 (563229,86 m E e 6975102,23m N) próximo à divisa entre os municípios de Ponte Alta, Curitibanos e São Cristóvão do Sul.

Segue em linha reta e seca até o divisor de água da serra dos Pires, passando pelas cotas altimétricas 1293 e 1295m, divisor das águas dos rios Marombas e das Águas Pretas no ponto 40 (581605,62m E e 6983328,7m N), localizado próximo à divisa entre Mirim Doce e Ponte Alta.

Segue pelo divisor de águas em direção a leste passando pelos pontos altimétricos 1217 e 1244m chegando no ponto 41, no morro do funil com (586130,09m E e 6982907,82m N), entre Pouso Redondo, Mirim Doce e Ponte Alta.

Segue em sentido sudeste pelo divisor de águas entre os municípios de Ponte Alta, e Pouso Redondo até o ponto 42 (591719,81m E 6979587,28m N).

Segue pela linha dos Taimbés da serra dos Ilhéus, na Serra Geral até o ponto 43 com (603329,63m E e 6968252,56m N), na divisa municipal entre Pouso Redondo e Otacílio Costa.

Segue no sentido sudeste pela linha dos Taimbés divisor de águas entre o rio das Pombas e rio das Areais, passando pela divisa dos municípios de Braço do Trombudo, Agrolândia, Otacílio Costa até o ponto 44 (613677,05m E e 6958291,28m N).

Segue pelo rio Trombudo até o ponto 45, próximo a linha dos Taimbés (621939,91m E e 6948553,43m N), próximo à divisa de Agrolândia e Otacílio Costa.

Segue pela divisa municipal de Otacílio Costa e Petrolândia até o ponto 46 (625234,23m E e 6940316,65m N).

Segue em sentido leste pelo rio Invernadinha e próximo à divisa dos municípios de Bom Retiro e Petrolândia, até o ponto 47 (636062,11m E e 6944210,82m N).

Segue pela divisa entre os municípios de Bom Retiro e Chapadão do Lageado passando pelas cotas altimétricas 1002, 946 e 1037m até o ponto 48 no rio do Meio (640242,11m E e 6943047,53m N).

Segue pelo rio do Meio em direção a sua foz, entre os municípios de Bom Retiro e Chapadão do Lageado, chegando ao ponto 1.

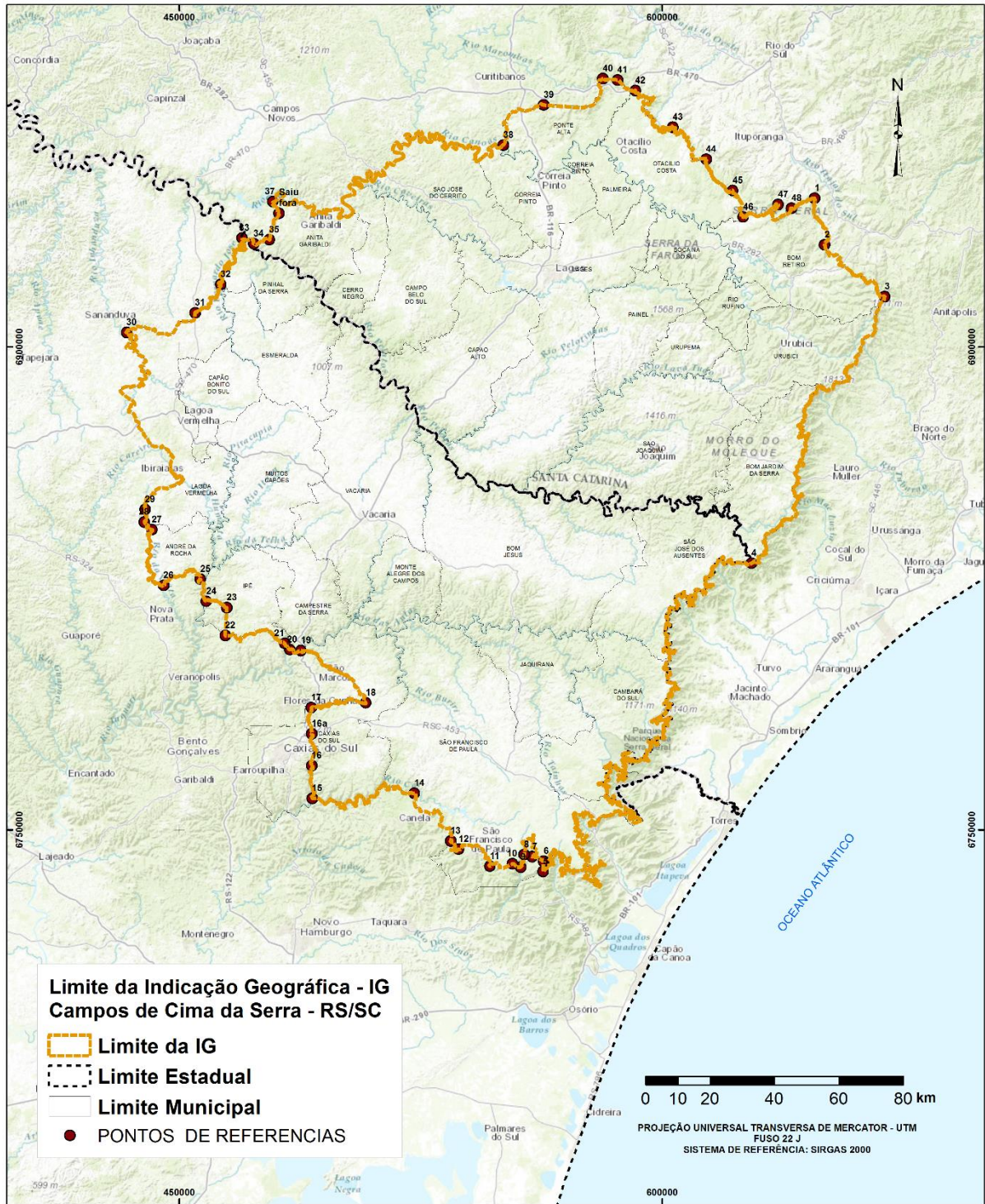


Figura 76. Delimitação da Indicação Geográfica dos Campos de Cima da Serra.