



FICHA TÉCNICA DE REGISTRO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

1. INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

País de origem:

Brasil

Nome da Indicação Geográfica:

São Joaquim

Espécie: IP DO

Número do registro no Brasil:

BR402024000022-2

Data de concessão do registro:

19/05/2026

Publicação da concessão do registro:

https://revistas.inpi.gov.br/pdf/Indicacoes_Geograficas2889.pdf

Caderno de Especificações Técnicas:

<https://www.gov.br/inpi/pt-br/servicos/indicacoes-geograficas/arquivos/cadernos-de-especificacoes-tecnicas/SoJoaquim.pdf>

Representação figurativa/gráfica: Não se aplica



2. REQUERENTE DO REGISTRO

Nome ou razão social:

Cooperativa Carnes Nobres São Joaquim - COOPERNVILHOS

CPF / CNPJ:

53.051.155/0001-13

Endereço:

Rua Getúlio Vargas, 07 - Centro, São Joaquim-SC

Cidade/UF: **CEP:**
Telefone: **Fax:**
E-mail:

3. PROCURADOR **(X) Não se aplica**

Nome do Procurador

4. ÁREA GEOGRÁFICA

Delimitação da área geográfica:

A área delimitada soma um total de 1.358,336 km² e localiza-se entre as coordenadas geográficas de latitudes e longitudes de: 6912000.000, 6832000.000 e 555550.000, 635550.000 respectivamente. E dessa forma está inserido o território geográfico político atual (2025) e exclusivo do município catarinense de São Joaquim.

5. DESCRIÇÃO DO PRODUTO/SERVIÇO

Natureza: **Produto** **Serviço**

Nome:

Especificações e características:

O Frescal é definido como produto cárneo industrializado, obtido exclusivamente de carne bovina, integral, passados por processo de desossa, corte e fracionamento de todas as partes da carcaça bovina.

O sabor singular do Frescal é atribuído à qualidade da carne, provenientes de gado criado solto, o qual se alimenta das pastagens naturais da Serra Catarinense, um ecossistema de baixas temperaturas e elevada altitude. A riqueza desse "pasto nativo" confere à carne características únicas de sabor e maciez, que são a base de sua excelência.

O preparo do Frescal inicia-se com a salga cuidadosa das peças de carne bovina, cortadas em mantos, um gesto que remete diretamente à prática dos antigos tropeiros. Em seguida, a carne é curada "ao relento", ao ar livre, no modo das fazendas locais para o consumo próprio, ou, quando destinada ao comércio, sob controle de temperatura e em ambientes adequados em estabelecimento de beneficiamento de carnes inspecionados, sem perder, contudo, o seu saber artesanal. Diferente do charque (que é dissecado) ou da carne de sol (que é exposta ao sol), o Frescal é salgado e curtido na ausência do sol (geralmente à noite) ou à sombra, por até 48 horas. Este processo de maturação permite que o sal penetre lentamente e a umidade seja reduzida na medida certa.

O resultado é uma carne que, diferente do charque que é seco e duro, permanece macia, tenra e com uma coloração "bem rosada por dentro", isto é, uma carne maturada com sabor concentrado, mas que mantém a suculência, perfeita para o churrasco na brasa.

Relação com área geográfica:

No século XVIII, o Planalto Catarinense, com sua abundância de campos nativos, tornou-se uma rota vital e um grande centro de produção pecuária. Os tropeiros conduziam suas tropas de gado desde o Rio Grande do Sul até as feiras de Sorocaba, em São Paulo, com a serra oferecendo o pasto ideal para a engorda e o descanso dos animais. Essa jornada estabeleceu uma conexão intrínseca entre a região e a pecuária. E é dessa mesma pastagem natural, que um dia sustentou as comitivas, que hoje se acredita vir o "gosto singular" que define o Frescal.

Naquela época, com a ausência de refrigeração, a sobrevivência durante as longas viagens dependia da capacidade de se preservar os alimentos. Foi dessa necessidade prática que nasceu a técnica ancestral de salgar a carne, precursora direta do Frescal. Este conhecimento foi um dos maiores legados deixados por alguns tropeiros que, encantados pela terra, estabeleceram-se por lá, deixando como herança esse saber cuidadosamente adaptado e aperfeiçoado pelas gerações seguintes. Essa prática de conservação, comum entre os viajantes, evoluiria para se tornar algo único em São Joaquim, ganhando um nome e uma identidade que tornariam o Frescal famoso em todo o país.

O batismo do produto com esse nome é atribuído a Viterbo Souza Oliveira, um renomado churrasqueiro de São Joaquim, conhecido como o "Pai do Frescal". Há cerca de 50 anos ele serviu em sua churrascaria uma carne que havia sido salgada e guardada por alguns dias. Um turista e jornalista de São Paulo, ao provar a iguaria e saber que não era charque nem carne fresca ("verde"), sugeriu tratar-se de um frescal. Viterbo concordou, mas o que ele não sabia era que aquele encontro mudaria os rumos do produto. A publicação da história em um jornal de São Paulo foi o catalisador que espalhou o nome e a fama do Frescal, marcando o nascimento oficial de uma lenda gastronômica.

A produção e a comercialização do Frescal foram pioneiras em estabelecimentos locais de São Joaquim. O Açougue Querência, hoje sob o nome Zandonai, é uma referência, com a família se especializando no preparo do produto desde 1967, quando o Sr. Lauro Zandonai começou a fazê-lo para conservar a carne. A empresa, fundada em 1968, também desempenhou um papel fundamental em tornar São Joaquim o principal produtor e promotor do Frescal. O negócio familiar, que por mais de três gerações se mantém no mesmo açougue e local, consolidou o produto como um ícone de São Joaquim, garantindo a continuidade dessa herança.

A fama do Frescal de São Joaquim é evidenciada por uma série de reconhecimentos formais, histórias, lendas, menções na mídia e, essencialmente, por uma forte presença na identidade econômica e comercial de São Joaquim, sendo seu valor cultural e sua singularidade oficialmente chancelados por meio de importantes reconhecimentos oficiais e certificações. Exemplos disso são:

o Selo Arte, sendo o Frescal o primeiro produto cárneo de Santa Catarina a receber tal reconhecimento; a Lei Municipal nº 4.782, de 28 de outubro de 2020, que instituiu oficialmente o "Churrasco de Frescal" como o prato típico do Município de São Joaquim e estabeleceu o dia 25 de setembro como data comemorativa; e a Lei n.º 19.799, de 14 de abril de 2026, que declarou a Carne de Frescal de São Joaquim como integrante do Patrimônio Cultural do Estado de Santa Catarina.

A notoriedade do Frescal é consistentemente reforçada por publicações e reportagens ao longo de décadas. Há registros de matérias em jornais que descrevem o Frescal como uma das marcas de sabor da região, destacando seu sabor inigualável. Reportagens em canais de TV e mídias digitais reforçam o produto como um tesouro da serra. Ainda, a mídia visual presente na paisagem urbana da região reflete essa identidade, com fachadas de açougues e outdoors anunciando o produto.

6. ESTRUTURA DE CONTROLE

Controle feito por:

Conselho Regulador

Observações:

O Conselho Regulador de Indicação Geográfica, técnico e de pesquisa, será constituído por:

- i. 3 (três) membros cooperados, eleitos pela Assembléia Geral, efetivamente ou por representação, habilitados à produção destinados à Indicação Geográfica, certificações e ou Marcas coletivas;
- ii. 3 (três) membros representantes de instituições pares, nas atividades agropastoril e industrial de produtos relacionados com a Indicação Geográfica cooperados, eleitos pela Assembléia Geral, efetivamente ou por representação, certificações e ou Marcas coletivas da região de abrangência.