



Ministério da Indústria, Comércio Exterior e Serviços  
Instituto Nacional da Propriedade Industrial  
Comitê Permanente de Aprimoramento dos Procedimentos e Diretrizes de Exame – CPAPD

## Nota Técnica INPI/CPAPD nº 06/2017

Rio de Janeiro, 21 de dezembro de 2017

**Ementa:** Indicações Geográficas. Arts. 177, 178, 180 e 182, parágrafo único da LPI. Nome que tenha se tornado de uso comum. Conceituação. Irregistrabilidade.

1. O artigo 180 e o parágrafo único do artigo 182 da LPI estabelecem:

*Art. 180. Quando o nome geográfico se houver tornado de uso comum, designando produto ou serviço, não será considerado indicação geográfica.*

(...)

*Art. 182. O uso da indicação geográfica é restrito aos produtores e prestadores de serviço estabelecidos no local, exigindo-se, ainda, em relação às denominações de origem, o atendimento de requisitos de qualidade.*

*Parágrafo único. O INPI estabelecerá as condições de registro das indicações geográficas.*

2. A presente Nota Técnica destina-se a regulamentar a aplicação do art. 180 nos pedidos de registro de indicação geográfica.

3. Entende-se “de uso comum”, para aplicação do referido artigo, o nome que passou a ser utilizado para denominar o próprio produto ou serviço, sua espécie ou gênero, independentemente da origem geográfica.

4. A fim de determinar se um nome se tornou, de fato, de uso comum, o examinador deverá analisar fontes variadas, utilizando, preferencialmente, informações oriundas de órgãos públicos e/ou oficiais.

5. São exemplos de fontes que podem ser utilizadas como subsídio ao exame:

- a. Leis e normas relativas a produtos e serviços promulgadas por entidades e órgãos competentes nacionais (Ministérios, Secretarias, etc.), estrangeiros ou intergovernamentais;
  - b. Bases de dados contendo nomes de cultivares, espécies, nomes científicos, produtos da biodiversidade, termos relacionados aos conhecimentos tradicionais, raças de animais e outros;
  - c. Bases de dados do INPI;
  - d. Fontes capazes de comprovar o uso comum do nome como designativo de produto ou serviço (pesquisa na internet através de mecanismos de busca, dicionários, enciclopédias, entre outros).
6. As fontes listadas acima podem ser utilizadas de forma individual ou cumulativamente, a depender do nome e das características específicas dos produtos ou serviços.
7. O pedido de registro de indicação geográfica constituído de nome que tenha se tornado de uso comum será considerado **irregistrável** e, portanto, **indeferido nos termos do art. 180 da LPI**.
8. Caso o nome seja um nome composto em que um dos termos não tenha se tornado de uso comum, o pedido será passível de registro, não sendo conferido, mediante ressalva, o direito de uso exclusivo dos termos irregistráveis.

**Exemplos:**

Nome Geográfico	Produto	Decisão	Fonte
Minas	Queijo	<p><b>Irregistrável</b> nos termos do art. 180 da LPI.</p> <p>“Queijo minas” tornou-se de uso comum para designar determinado tipo de queijo.</p> <p>As fontes de pesquisa conceituam o “queijo minas” sem mencionar obrigatoriedade de origem geográfica específica.</p>	<p><b>Decreto Nº 9.013, de 29 de março de 2017</b></p> <p><b>Art. 378.</b> Para os fins deste Decreto, queijo minas frescal é o queijo fresco obtido por meio da coagulação enzimática do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas ou com ambos, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa coalhada, dessorada, não prensada, salgada e não maturada.</p> <p><b>Art. 379.</b> Para os fins deste Decreto, queijo minas padrão é o queijo de massa crua ou semicozida obtido por meio da coagulação do leite</p>

			<p>pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas, ou com ambos, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa coalhada, dessorada, prensada mecanicamente, salgada e maturada.</p> <p><b>MERCOSUL/GMC/RES. N° 44/98</b></p> <p>O Queijo Minas Frescal é um queijo semi-gordo, de muito alta umidade, a ser consumido fresco, de acordo com a classificação estabelecida no "Regulamento Técnico Geral MERCOSUL de Identidade e Qualidade de Queijos".</p>
Tilsit	Queijo	<p><b>Irregistrável</b> nos termos do Art. 180 da LPI.</p> <p>"Queijo tilsit" tornou-se de uso comum para designar determinado tipo de queijo.</p> <p>As fontes de pesquisa conceituam o "queijo tilsit" sem mencionar obrigatoriedade de origem geográfica específica.</p>	<p><b>Portaria N° 361, de 04 de setembro de 1997 do MAPA; MERCOSUR/GMC/RES N°32/96<sup>1</sup></b></p> <p>Entende-se por queijo Tilsit o queijo maturado que se obtém por coagulação do leite por meio do coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementadas ou não pela ação de bactérias lácticas específicas.</p> <p><b>CODEX STAN 270-1968<sup>2</sup></b></p> <p>Tilsiter é um queijo semi-duro maturado de acordo com o Padrão Geral para Queijo (CODEX STAN 283-1978). Seu corpo possui cor branca ou marfim a amarela clara ou amarela e uma textura firme (quando pressionada pelo polegar) adequada para corte, com olhaduras de formatos irregulares, brilhantes e uniformemente distribuídas (tradução livre).</p>

<sup>1</sup>Texto original: "Con el nombre de Queso Tilsit se entiende el queso madurado que se obtiene por coagulación de la leche por medio del cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas, complementada o no por la acción de bacterias lácticas específicas" (MERCOSUR/GMC/RES N°32/96).

<sup>2</sup>Texto original: "Tilsiter is a ripened firm/semi-hard cheese in conformity with the General Standard for Cheese (CODEX STAN 283-1978). The body has a near white or ivory through to light yellow or yellow colour and a firm-textured (when pressed by thumb) texture suitable for cutting, with irregularly shaped, shiny and evenly distributed gas holes. The cheese is manufactured and sold with or without a well-dried smear-developed rind, which may be coated" (CODEX STAN 270-1968).


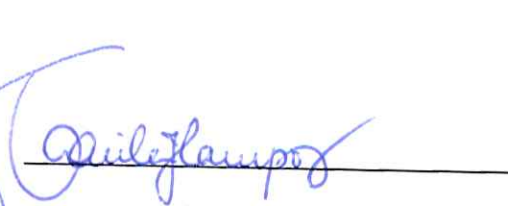

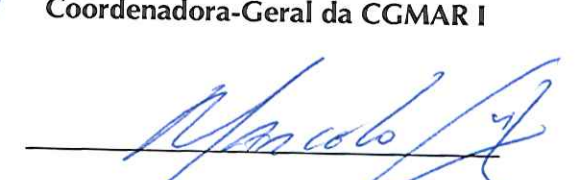
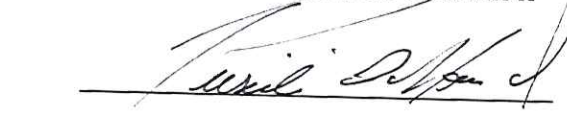
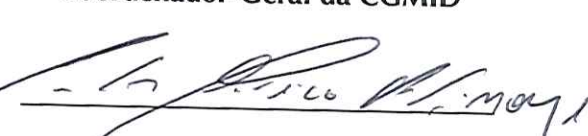
Tandil	Queijo	<p><b>Irregistrável</b> nos termos do Art. 180 da LPI.</p> <p>“Queijo tandil” tornou-se de uso comum para designar determinado tipo de queijo.</p> <p>As fontes de pesquisa conceituam o “queijo tandil” sem mencionar obrigatoriedade de origem geográfica específica.</p>	<p><b>Portaria Nº 365, de 04 de setembro de 1997 do MAPA; MERCOSUR/GMC/RES Nº 31/96<sup>3</sup></b></p> <p>Entende-se por Queijo Tandil o queijo maturado que se obtém por coagulação do leite por meio de coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas.</p>
Cheddar	Queijo	<p><b>Irregistrável</b> nos termos do Art. 180 da LPI.</p> <p>“Queijo cheddar” tornou-se de uso comum para designar determinado tipo de queijo.</p> <p>As fontes de pesquisa conceituam o “queijo cheddar” sem mencionar obrigatoriedade de origem geográfica específica.</p>	<p><b>CODEX STAN 263-1966<sup>4</sup></b></p> <p>Cheddar é um queijo duro maturado de acordo com o Padrão Geral para Queijo (CODEX STAN 283-1978). Seu corpo possui cor quase branca ou marfim a amarela clara ou alaranjada, e textura firme (quando pressionada pelo polegar) suave e cerosa. Não há olhaduras, mas algumas rachaduras e aberturas são aceitáveis (tradução livre).</p>

<sup>3</sup>Texto original: “Con el nombre de Queso Tandil se entiende el queso madurado que se obtiene por coagulación de la leche por medio del cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas, complementada o no por la acción de bacterias lácticas específicas” (MERCOSUR/GMC/RES Nº 31/96).

<sup>4</sup>Texto original: “Cheddar is a ripened hard cheese in conformity with the General Standard for Cheese (CODEX STAN 283-1978). The body has a near white or ivory through to light yellow or orange colour and a firm-textured (when pressed by thumb), smooth and waxy texture. Gas holes are absent, but a few openings and splits are acceptable” (CODEX STAN 263-1966).

Coulommiers	Queijo	<p><b>Irregistrável</b> nos termos do Art. 180 da LPI.</p> <p>“Queijo coulommiers” tornou-se de uso comum para designar determinado tipo de queijo.</p> <p>As fontes de pesquisa conceituam o “queijo coulommiers” sem mencionar obrigatoriedade de origem geográfica específica.</p>	<p><b>CODEX STAN 274-1969<sup>5</sup></b></p> <p>Coulommiers é um queijo macio, maturado a partir da superfície, principalmente através da ação de mofo, em conformidade com o Padrão Geral para Queijo (CODEX STAN 283-1978), com formato cilíndrico chato ou seccionado. Seu corpo possui cor quase branca a amarela clara e textura macia (quando pressionada pelo polegar), mas não quebradiça, maturada desde a casca para o centro do queijo. Olhaduras são geralmente ausentes, mas algumas rachaduras e aberturas são aceitáveis. Deve ser desenvolvida uma casca que é macia e inteiramente coberta com mofo branco, podendo ter manchas vermelhas, acastanhadas ou alaranjadas (tradução livre).</p>
-------------	--------	---	--

9. O Comitê Permanente de Aprimoramento dos Procedimentos e Diretrizes de Exame (CPAPD) aprova a presente Nota Técnica, de acordo com o inciso III do art. 2º da Portaria INPI/PR nº 214, de 13/12/2017, e propõe sua publicação na Revista da Propriedade Industrial (RPI).

 <hr/> <p>André Luis Balloussier Ancora da Luz <b>Diretor da DIRMA</b></p>	 <hr/> <p>Leila Silva Campos <b>Coordenadora-Geral da CGMAR I</b></p>
 <hr/> <p>Schmuell Lopes Cantanhede <b>Coordenador-Geral da CGMAR II</b></p>	 <hr/> <p>Marcelo Luiz Soares Pereira <b>Coordenador-Geral da CGMID</b></p>
 <hr/> <p>Priscila Balloussier de Castro <b>Coordenadora substituta da COGIR</b></p>	 <hr/> <p>Carlos Mauricio Pires e Albuquerque Ardisson <b>Coordenador-Geral substituto da CGREC</b></p>

<sup>5</sup>Texto original: “Coulommiers is a soft, surface ripened, primarily mould ripened cheese in conformity with the General Standard for Cheese (CODEX STAN 283-1978) which has a shape of a flat cylinder or sectors thereof. The body has a near white through to light yellow colour and a soft-textured (when pressed by thumb), but not crumbly texture, ripened from the surface to the center of the cheese. Gas holes are generally absent, but few openings and splits are acceptable. A rind is to be developed that is soft and entirely covered with white mould but may have red, brownish or orange coloured spots” (CODEX STAN 274-1969).