

INDICAÇÃO GEOGRÁFICA
PAÇOCA DE CARNE DE RORAIMA

**Avaliação do Potencial de IG para
a Paçoca de Carne de Roraima**

© 2020. Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas – SEBRAE
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:

SEBRAE

Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas
SGAS Quadra 605, Conjunto A, Asa Sul
CEP.: 70.200-904, Brasília - DF.
Telefone: (61) 3348-7636
www.sebrae.com.br

Presidente do Conselho Deliberativo Nacional

Roberto Tadros

Diretor Presidente

Carlos Melles

Diretor Técnico

Bruno Quick

Diretor de Administração e Finanças

Eduardo Diogo

Gerente da Unidade de Inovação

Paulo Renato Macedo Cabral

Coordenação Nacional

Hulda Oliveira Giesbrecht

Raquel Beatriz Almeida de Minas

Entidade executora especializada em Indicação Geográfica

INOVATES CONSULT LTDA

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	3
2. AS INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS.....	4
2.1. INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA.....	4
2.2. DENOMINAÇÃO DE ORIGEM	4
3. APLICAÇÃO DO QUESTIONÁRIO DE AVALIAÇÃO DO POTENCIAL DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA PARA A PAÇOCA DE CARNE DE RORAIMA.....	5
3.1. DADOS BÁSICOS	6
3.1.1. Dados do entrevistado	Erro! Indicador não definido.
3.1.2. Dados da potencial IG	6
3.2. QUESTÕES CRÍTICAS	6
3.2.1. Avaliação do potencial de IP	7
3.2.2. Avaliação do potencial de DO	7
3.3. QUESTÕES ESTRUTURAIS.....	8
3.3.1. Critério Produto	8
3.3.2. Critério Territorialidade.....	9
3.3.3. Critério Método de Produção/Cadeia Produtiva	10
3.3.4. Critério Governança	10
3.3.5. Critério Identidade e Senso de Pertencimento	11
3.3.6. Critério Desempenho Econômico	12
3.3.7. Critério Necessidade de Proteção.....	12
3.3.8. Critério Pesquisa Envolvida	13
3.3.9. Visão de Futuro.....	14
3.4. GRÁFICO DE RADAR DA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA AVALIADA	14
4. CONCLUSÃO – ANÁLISE TÉCNICA DA CONSULTORIA	15
4.1. DESAFIOS PARA UM FUTURO PROJETO DE IG	16
5. REFERÊNCIAS.....	17

1. INTRODUÇÃO

Percebe-se cada vez mais uma tendência dos consumidores em valorizar a origem dos produtos e serviços que consomem. Existem muitas ferramentas de proteção e de promoção da origem, e a mais eficiente e reconhecida mundialmente é a Indicação Geográfica (IG). A IG é um nome, ou um termo, que se refere a um local geográfico particular. É usada para identificar produtos que têm qualidade e reputação únicas devido à sua origem geográfica. Os consumidores podem associar a origem à qualidade do produto, e como resultado, este pode conseguir uma maior valorização em relação aos produtos concorrentes.

As IGs pertencem exclusivamente aos produtores de um determinado território, sendo gerenciada pela organização que os representa. Essa é uma das características importantes das IGs porque, para administrar toda a estrutura necessária para reconhecê-la e monitorá-la, os produtores precisam unir esforços e trabalhar em conjunto por um objetivo comum. Na realidade, o processo de reconhecimento da IG funciona como um incentivo poderoso para todos investirem em qualidade, estratégias de marketing e comercialização.

A IG age como uma ferramenta de coordenação e estruturação de determinada região, podendo unir produtores, empresas, instituições e toda a população visando alcançar o mesmo objetivo. Como consequência, todo o comércio e turismo da região podem se beneficiar da iniciativa.

O presente documento apresenta os resultados do Diagnóstico Técnico para a Avaliação do Potencial de Indicação Geográfica da Paçoca de Carne de Roraima, no estado de Roraima, Brasil.

A avaliação do potencial de reconhecimento da IG da Paçoca de Carne de Roraima buscou como subsídios para análise, as bases históricas, técnico-científicas e a notoriedade desse produto na região. Realizamos a coleta de dados por meio de entrevistas aprofundadas, com base na metodologia desenvolvida pelo Sebrae e no Marco Legal de Indicações Geográficas.

2. AS INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS

Conforme o artigo 176 da Lei de Propriedade Industrial – LPI, Lei nº 9.279/96, constitui Indicação Geográfica a Indicação de Procedência (IP) ou a Denominação de Origem (DO).

2.1. INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA

Conforme o art. 177 da LPI, considera-se Indicação de Procedência o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que se tenha tornado conhecido como centro de extração, produção ou fabricação de determinado produto ou de prestação de determinado serviço.

2.2. DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

Conforme o art. 178 da LPI, considera-se Denominação de Origem o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que designe produto ou serviço cujas qualidades ou características se devam exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, incluídos fatores naturais e humanos.

3. APLICAÇÃO DO QUESTIONÁRIO DE AVALIAÇÃO DO POTENCIAL DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA PARA A PAÇOCA DE CARNE DE RORAIMA

A obtenção de um reconhecimento oficial de uma Indicação Geográfica de acordo com a legislação brasileira, e a consequente proteção desta, é uma estratégia importante para a preservação e valorização dos nossos produtos típicos e diferenciados.

Contudo, antes da busca desse reconhecimento oficial, é necessária uma avaliação diagnóstica para verificar se um determinado produto/serviço tem uma real possibilidade de ser protegido por uma Indicação Geográfica.

A proteção das Indicações Geográficas brasileiras é fundamental para a preservação da cultura nacional e para gerar desenvolvimento local. A tradicionalidade de nossos produtos/serviços típicos e diferenciados, vinculados a territórios específicos, deve ser preservada, valorizada e convertida em valor para os produtores e população local.

No Brasil, a proteção às Indicações Geográficas se dá por meio do registro do nome geográfico junto ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI), que tem por atribuição, conforme Lei da Propriedade Industrial nº. 9.279/96, estabelece as condições de registro das Indicações Geográficas no país.

O Sebrae atua na orientação e fomento aos pequenos negócios para protegerem e promoverem suas regiões vinculadas a produtos/serviços por meio das Indicações Geográficas, com vistas a acessar mercados, ampliar a competitividade e gerar desenvolvimento local.

Nesse sentido, foi elaborado pelo Sebrae em 2010, uma metodologia para avaliar o potencial de uma área geográfica vinculada a um produto/serviço para reconhecimento como Indicação Geográfica. Essa metodologia foi aprimorada a partir dos aprendizados decorrentes de sua aplicação nos últimos anos, conforme apresentado neste documento.

O resultado da aplicação dessa metodologia tem como objetivo apoiar as decisões sobre a pertinência da implementação de um processo de estruturação de uma Indicação Geográfica, tanto na modalidade de Indicação de Procedência quanto na modalidade de Denominação de Origem.

As respostas ao questionário pretendem dar um panorama da produção do produto na região em questão e, ao seu final, gerar indicadores qualitativos desta produção em vários de seus aspectos.

O questionário está dividido em 2 grupos de questões – questões CRÍTICAS e questões ESTRUTURAIS. As questões críticas são vitais para a verificação da real viabilidade do produto que é objeto do diagnóstico ser ou não uma Indicação Geográfica. As questões estruturais, por sua vez, têm como respostas um resumo das informações obtidas com as pessoas contatadas. Elas serão importantes para classificar o real potencial da implementação da Indicação Geográfica de acordo com uma série de indicadores que serão gerados.

3.1. DADOS BÁSICOS

3.1.1. Dados da potencial IG

Nome Geográfico: Paçoca de Carne de Roraima

Produto (incluindo produtos derivados): Paçoca de carne

Municípios envolvidos: Estado de Roraima

Entidade coletiva: Ainda não existe uma entidade representativa dos produtores

3.2. QUESTÕES CRÍTICAS

As respostas das questões críticas (questões 1 e 2) vão indicar se existe potencial da área geográfica ser registrada como uma Indicação Geográfica.

Especificamente, a questão 1 pretende indicar se existe uma tendência da potencial Indicação Geográfica ser registrada como uma Indicação de Procedência (IP). Já a questão 2 pretende indicar se existe uma tendência da potencial Indicação Geográfica ser registrada como uma Denominação de Origem (DO).

3.2.1. Avaliação do potencial de IP

QUESTÃO 1 - Existem evidências históricas e de mercado que são capazes de comprovar que o nome geográfico analisado é reconhecido pelos consumidores como centro produtor, extrator ou fabricante de determinado produto? Quais?

Sim. Além da questão histórica e cultural que está vinculada ao saber fazer passado entre gerações, existem algumas matérias relacionadas ao produto produzido em Roraima, inclusive com matérias sobre a confecção das paçocas.

A Paçoca como é conhecida, é um produto genuinamente roraimense feito a base de carne seca e farinha de mandioca, muito apreciada, representa o símbolo da gastronomia no estado de Roraima. Conforme os especialistas garantem que a paçoca surgiu da junção de um produto de origem indígena (farinha de mandioca) e disponível no estado, com a carne bovina seca ao sol (pois não existia outra forma de manter o produto), servindo assim de alimento para os trabalhadores que muitas vezes se deslocavam longe para realizar suas tarefas. A forma tradicional de realizar o alimento, após realizar a secagem da carne, bate no pilão com a farinha, e posteriormente tempera a gosto. O alimento ganhou fama no estado todo, sendo considerado único. Elaborado com ingredientes como a farinha de mandioca que no estado de Roraima é de origem indígena e mais tarde com a introdução da atividade de bovinocultura, a carne. Essa junção de sabores deu origem a tradicional paçoca, que é motivo de orgulho para a região. Essa notoriedade se deve ao alto consumo e aceitação que é carregada de tradição e cultura. Comercializada dentro do estado e na maioria das vezes levada para outros estados como forma de encomendas ou presentes.

3.2.2. Avaliação do potencial de DO

QUESTÃO 2 - Existem evidências ou possibilidades de comprovação do vínculo das qualidades ou características do produto com o meio geográfico analisado, incluindo os fatores naturais, relacionados ao meio ambiente, e os fatores humanos, relacionados ao saber-fazer e às tecnologias utilizadas pelos produtores? Quais?

As evidências estão mais relacionadas ao saber fazer do que com possíveis ingrediente utilizados unicamente da região.

3.3. QUESTÕES ESTRUTURAIS

As respostas das questões estruturais (questões 3 a 35) vão gerar subsídios para o aprofundamento da análise do potencial de estruturação e reconhecimento da Indicação Geográfica, de acordo com 9 critérios:

1. Produto;
2. Territorialidade;
3. Método de produção/Cadeia produtiva;
4. Governança;
5. Identidade e senso de pertencimento;
6. Desempenho econômico;
7. Necessidade de proteção;
8. Pesquisa envolvida;
9. Visão de futuro.

3.3.1. Critério Produto

QUESTÃO 3 - Quais são as características/qualidades do produto vinculado à área geográfica indicada?

As farinhas e as carne utilizadas são da região tendo ainda um o saber fazer como seu grande diferencial.

QUESTÃO 4 - Existem derivados do produto produzidos na área geográfica indicada? Se sim, quais são?

A paçoca é feita com apenas farinha, carne e sal, obedecendo as receitas de cada produtor.

QUESTÃO 5 - O produto possui características/qualidades que lhe atribuem reputação de mercado (local, regional, nacional ou internacional) e diferenciação em relação a outros produtos similares disponíveis no mercado? Se sim, quais são?

A paçoca de Roraima é feita com carne de sol, diferente da nordestina que é produzida com charque.

QUESTÃO 6 - Desde quando o produto é produzido na área geográfica?

A mais de 50 anos é produzida a paçoca no estado.

QUESTÃO 7 - O produto/processo produtivo atende às regulamentações legais (sanitária, ambiental, segurança, entre outras)?

Boa parte das produções são artesanais, alguns possuem regularização estadual.

3.3.2. Critério Territorialidade

QUESTÃO 8 - Existe uma área geográfica específica que é reconhecida pelo mercado como centro produtor do produto? Qual a abrangência e qual o tamanho aproximado dessa área geográfica?

Em todo o estado de Roraima é produzida a paçoca.

QUESTÃO 9 - Quais etapas do processo produtivo (produção no campo, manufatura, fabricação/elaboração, processamento, agro-industrialização, beneficiamento, embalagem e distribuição) são executadas na área geográfica indicada? Quais dessas etapas definem a reputação, as características ou qualidades do produto da IG pelo mercado?

Os produtores produzem (ou compram) a carne de sol, compram ou produzem farinha, trituram a carne com a farinha, pilam os ingredientes, envasam, comercializam.

O grande diferencial está no saber fazer dos produtores da região.

QUESTÃO 10 - Os produtores estão todos sediados na área geográfica indicada?

Sim.

3.3.3. Critério Método de Produção/Cadeia Produtiva

QUESTÃO 11 - Quais elos da cadeia do processo produtivo são envolvidas com o produto a ser protegido da produção primária à distribuição?

Alguns produtores realizam toda a cadeia (produção a venda).

QUESTÃO 12 - Existe, por parte dos produtores ou na cadeia produtiva, uma prática comum ou um modo tradicional de produção que define a forma de fazer o produto? Está documentado ou na cabeça dos produtores?

Sim. Além da receita ser peculiar da região existe ainda uma prática comum (pilão) para a confecção das paçocas.

Existe uma ficha técnica, porém não existem controles ou manuais que são seguidos mas sim um método tradicional que é seguido.

QUESTÃO 13 - Existe um sistema de controle de qualidade da produção praticado na área geográfica? Se sim, como é realizado esse controle da qualidade? Está documentado?

Normalmente os produtores controlam suas produções com percepções próprias, sensoriais. Os controles são realizados para atender a legislação, com especificações e padronizações para que o produto final tenha pouca variação. As anotações são feitas nas fichas técnicas e armazenadas.

QUESTÃO 14 - Como se comporta a cadeia produtiva do produto na área geográfica indicada? Como se dá a relação comercial entre os elos da cadeia produtiva?

Os produtores são os mesmos atores que realizam a comercialização.

QUESTÃO 15 – As instituições públicas reconhecem e implementam políticas públicas de valorização e apoio à cadeia produtiva do produto analisado?

Existe o apoio (prefeitura de Boa Vista e Governo do estado) no sentido de realizar eventos que evidenciam a paçoca da região.

Sebrae apoia em ações de melhoramento dos processos.

3.3.4. Critério Governança

QUESTÃO 16 - Existe uma organização (associação, cooperativa, consórcio, condomínio, sindicato, federação) na área geográfica que representa a coletividade dos produtores? Se sim, essa organização é formalizada? Possui estatuto que consolida seu papel de representação dos interessados na produção do produto na área geográfica indicada?

Ainda não existe uma entidade que representa o setor.

QUESTÃO 17 - Atualmente, como está a atuação dessa entidade quanto à representatividade do conjunto de produtores da área geográfica indicada?

Não se aplica.

QUESTÃO 18 - Essa entidade dispõe de saúde financeira e/ou capacidade de articulação para a busca por recursos?

Não se aplica.

QUESTÃO 19 - Existem outras organizações que concorrem com a representatividade dos produtores na área geográfica?

Não se aplica.

QUESTÃO 20 - Como se dá a interação e o relacionamento entre os produtores do produto na área geográfica indicada?

Existe um bom relacionamento e uma vontade de se criar uma entidade representativa para que seja trabalhado o associativismo para fortalecimento da cadeia (qualidade, capacidade de produção, etc).

3.3.5. Critério Identidade e Senso de Pertencimento

QUESTÃO 21 - Quais os valores, crenças e princípios dos produtores e lideranças da área geográfica indicada orientam a produção e a relação com os consumidores e a comunidade?

A paçoca é bastante consumida na região e possuem diversas interpretações para esta resposta. Talvez seja o caso de iniciar um trabalho coletivo para a construção de valores, crenças e princípios.

QUESTÃO 22 - Há sentimento de autoestima dos produtores em pertencer à área geográfica indicada, capaz de gerar um engajamento positivo no desenvolvimento do território?

Sim. Os produtores têm orgulho de produzir mantendo a tradição na produção de paçoca no estado de Roraima, seja pela manutenção da cultura ou ainda pela percepção da importância econômica para os produtores.

QUESTÃO 23 – Na percepção dos produtores, a população local reconhece o produto como parte da identidade do território?

Sim, a população reconhece e, de certa forma, depende da produção de paçoca pois consomem esses produtos em seu dia a dia.

QUESTÃO 24 – Há o reconhecimento público ou de mercado do produto ou do saber-fazer (IPHAN, SlowFood, chefs, restaurantes, festivais, entre outros)?

No estado de Roraima se produz a maior paçoca do mundo.

3.3.6. Critério Desempenho Econômico

QUESTÃO 25 - Qual as quantidades de produtores que estão envolvidos em cada etapa de produção na área geográfica?

6 produtores.

QUESTÃO 26 - Qual o volume de produção do produto na área geográfica indicada? Qual a participação da produção na área geográfica em relação ao volume de produção do produto no estado e no país?

Sebrae Regional irá levantar esses dados, por enquanto, não conseguiram mensurar.

QUESTÃO 27 - Qual o valor monetário (R\$) da produção anual do produto na área geográfica?

R\$ 30.000,00 por produtor.

3.3.7. Critério Necessidade de Proteção

QUESTÃO 28 - Existem evidências de falsificações do produto no mercado com usurpação do uso do nome geográfico, da tradição e saber-fazer por produtores que estão fora da área geográfica?

Não existem indícios de usurpação do nome de “Paçocas de Carne de Roraima”.

QUESTÃO 29 - Os compradores do produto da área geográfica indicada têm exigido garantia de origem como requisito de compra?

Os compradores que vêm de fora normalmente buscam a garantia de origem, vinculando, inclusive, a região com o produto.

3.3.8. Critério Pesquisa Envolvida

QUESTÃO 30 - Existem fatores naturais, tais como fatores ambientais, biológicos, do ecossistema ou eventos naturais, que influenciam nas características e qualidades do produto?

As paçocas são produzidas com ingredientes da região (carne e farinha), o que possivelmente tenha influência na qualidade do produto.

QUESTÃO 31 - Existem fatores humanos, tais como o saber-fazer dos produtores/prestadores de serviços, tradição, tecnologias, que influenciam nas características e qualidades do produto?

Sim, o saber fazer está atrelado diretamente a fama da paçoca da região.

QUESTÃO 32 - Existem estudos técnico-científicos de Instituições de Ciência e Tecnologia (ICTs) que podem comprovar o vínculo do produto com o meio geográfico? Quais são? Se não, quais estudos seriam necessários para comprovar as características e qualidades do produto vinculadas ao meio geográfico?

Não se aplica pois não existem estudos direcionados

QUESTÃO 33 - Quais ICTs estão envolvidas ou podem ser envolvidas na realização de estudos técnico-científicos para comprovar o vínculo do produto com o meio geográfico?

Universidade Federal de Roraima, órgãos estaduais e talvez a Embrapa em alguns estudos específicos.

3.3.9. Visão de Futuro

QUESTÃO 34 - Quais são as metas/expectativas do conjunto de produtores da área geográfica indicada em relação ao alcance de mercados (local, regional, nacional, internacional) para o produto?

Existe a possibilidade de angariar novos mercados, em outras regiões do Brasil, com alto valor agregado fazendo com que melhore o rendimento e faturamento do setor produtivo.

QUESTÃO 35 - Quais são as metas/expectativas dos produtores da área geográfica indicada em relação ao desenvolvimento do território?

Com o desenvolvimento da cadeia é possível obter geração de renda, direta e indireta, para a região.

Existe ainda a possibilidade de ganhos com turismo, visto que compradores buscam comprar os produtos na própria região.

3.4. GRÁFICO DE RADAR DA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA AVALIADA

O gráfico abaixo apresenta o resultado a respeito do atendimento aos critérios avaliados da potencial IG, considerando que a escala vai de 0 a 5, sendo que, 0 (zero) não atende ao critério e 5 (cinco) atende totalmente ao critério.



PAÇOCA DE CARNE DE RORAIMA



	CRITÉRIOS	NOTA
1	Potencial IP	3
2	Produto	3
3	Territorialidade	4
4	Método de Produção	4
5	Governança	1
6	Identidade / Pertencimento	4
7	Desempenho Econômico	3
8	Necessidade de Proteção	3
9	Pesquisa envolvida	3
10	Visão de Futuro	4

4. CONCLUSÃO – ANÁLISE TÉCNICA DA CONSULTORIA

As evidências históricas, de notoriedade e científicas apontam um forte potencial para reconhecimento do nome geográfico Roraima para o produto Paçoca de Carne como Indicação Geográfica, porém é necessário observar alguns outros fatores que precisam convergir para tomar a decisão mais assertiva em relação à continuidade do processo para o reconhecimento de Indicação Geográfica, na modalidade Indicação de Procedência, para a paçoca de carne produzida no estado de Roraima.

Considerando as pesquisas e as informações relatadas acima, a área geográfica de produção da potencial IG Roraima para o produto Paçoca de Carne compreende,

preliminarmente, todo o estado de Roraima, que possuiria a mesma notoriedade na produção do produto analisado.

O registro de Indicação de Procedência exige um aprofundamento na realização de levantamento de fontes de notoriedade, especificamente em reportagens, fotos datadas, documentos históricos, matérias jornalísticas e televisivas e demais fontes comprobatórias que possam compor o Dossiê Histórico-cultural, possibilitando, a comprovação da fama da região.

Para que esta Indicação Geográfica seja depositada no INPI, torna-se necessário a construção de uma série de documentos que farão parte do processo de estruturação a ser depositado para análise, mas antes, são necessários ultrapassar alguns desafios.

4.1. DESAFIOS PARA UM FUTURO PROJETO DE IG

Em função dos primeiros resultados obtidos para o estudo da potencial IG, observamos a alguns desafios a serem superados, principalmente:

- a)** Criar e fortalecer uma governança com estrutura de organização que congregue os produtores da região. Esta organização será o substituto processual para o requerimento do reconhecimento formal de indicação geográfica junto ao INPI e apoiará a estrutura de governança da IG a ser consolidada.
- b)** Há a necessidade de evoluir, em conjunto, nos padrões de qualidade da paçoca de carne deste território, que requer ampliar os trabalhos de conscientização das boas práticas na produção das paçoca de carne.
- c)** Realizar um plano de trabalho que deve ter foco no sentido de criar um manual (ferramentas) para que possa auxiliar na descrição dos produtos e que possibilitem realizar controles que definirão e garantirão as características da autêntica paçoca de Roraima.
- d)** Existe a necessidade de trabalhos de associativismo, cooperativismo e de desenvolvimento territorial para que produtores percebam a

importância da coletividade para a evolução da sua cultura, e ainda de um nome que possa representar esse grupo, o qual, presume-se e recomenda-se ser, “Paçoca de Roraima”.

Roraima poderá ser uma Indicação Geográfica de fato. No entanto, os desafios devem ser vencidos para que seja uma Indicação geográfica de direito. As análises exploradas (Requisitos legais e questionário SEBRAE) para a avaliação do potencial da região **não podem afirmar, nesse momento, que esta Indicação Geográfica está preparada para um processo de estruturação, portanto recomendamos que sejam trabalhados os apontamentos sugeridos e, tão logo tenham êxito, retomam-se os trabalhos em torno desta possível Indicação Geográfica, incluindo a execução de um novo diagnóstico assim que houver resultados.**

5. REFERÊNCIAS

INDICAÇÃO GEOGRÁFICA BRASILEIRA. INPI – Instituto Nacional da Propriedade Intelectual, SEBRAE. Brasília, 2010.

BRASIL. Lei Nº 9.279, de 14 de maio de 1996. Regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Leis/L9279.htm>. Acesso em: 02 abr. 2020.

INPI. Instrução Normativa Nº 095/2018, de 28 de dezembro de 2018. **Estabelece as condições para o registro das Indicações Geográficas.** <<http://www.inpi.gov.br/noticias/novas-normas-para-indicacoes-geograficas-entram-em-vigor/IN952018publicadanaRPI2504de02012019.pdf>>. Acesso em: 06 abr. 2020.