



INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS BRASILEIRAS

Brazilian Geographical Indications | Indicaciones Geográficas Brasileñas



INPI INSTITUTO
NACIONAL
DA PROPRIEDADE
INDUSTRIAL

SEBRAE

INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS BRASILEIRAS

Brazilian Geographical
Indications | Indicaciones
Geográficas Brasileñas

INPI INSTITUTO
NACIONAL
DA PROPRIEDADE
INDUSTRIAL **SEBRAE**

© 2011, SEBRAE

Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas | Brazilian Service of Support for Micro and Small Enterprises | Servicio Brasileño de Apoyo a las Micro y Pequeñas Empresas

Todos os direitos reservados. A reprodução não autorizada desta publicação, no todo ou em parte, constitui violação dos direitos autorais (Lei nº 9.610). | All rights reserved.

The full or partial unauthorized reproduction of this publication is a copyright violation (Law no. 9.610). | Todos los derechos reservados. La reproducción no autorizada de esta publicación, en todo o en parte, constituye violación de los derechos de autor (Ley nº 9.610).

3ª Edição (2011): 5.000 exemplares

Distribuição | Distribution | Distribución

SEBRAE
Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas | Brazilian Service of Support for Micro and Small Enterprises | Servicio Brasileño de Apoyo a las Micro y Pequeñas Empresas

SGAS Quadra 605 Conjunto A – CEP: 70200-645 – Brasília – DF
Telefone: + 55 61 3348-7100
Central de relacionamento: 0800 570 0800
www.sebrae.com.br

INPI
Equipe Técnica | Technical Staff | Equipo Técnico

Hulda Oliveira Giesbrecht
Coordenação SEBRAE | SEBRAE Coordinator | Coordinación SEBRAE
Analista Técnico | Technical Analyst | Analista Técnico

Maurício dos Santos Paiva
Assistente | Assistant | Asistente

Eliane Maria Sant’Anna
Assistente | Assistant | Asistente

Susana Maria Serrão Guimarães
Coordenadora-Geral de Indicações Geográficas e Registros | Director of Contracts, Geographical Indications and Registrations | Coordinadora General de Indicaciones Geográficas y Registros

Luiz Cláudio de Oliveira Dupim
Coordenador de Fomento e Registro de Indicações Geográficas | Coordinator of Development and Geographical Indications | Coordinador de Fomento y Registro de Indicaciones Geográficas

Neide Aparecida Marcolino Ayres
Pesquisadora de Propriedade Industrial | Industrial Property Researcher | Investigadora de Propiedad Industrial

Raul Bittencourt Pedreira
Tecnologista em Propriedade Industrial | Industrial Property Technologist | Tecnologista en Propiedad Industrial

Foco Rural
Execução | Commission | Ejecución

Planobase Lubianca – Branding Design e Arquitetura
Design Gráfico e Editoração | Graphic Design and Layout | Diseño Gráfico y Editoración

SEBRAE

Roberto Simões
Presidente do Conselho Deliberativo Nacional do Sebrae | President of Sebrae’s National Board of Trustees | Presidente del Consejo Deliberativo Nacional del Sebrae

Luiz Eduardo Pereira Barretto Filho
Diretor-Presidente do Sebrae Nacional | President-Director of SEBRAE Nacional | Director Presidente del SEBRAE Nacional

José Cláudio dos Santos
Diretor de Administração e Finanças do Sebrae Nacional | Administration and Finance Director of Sebrae Nacional | Director de Administración y Finanzas del Sebrae Nacional

Carlos Alberto dos Santos
Diretor Técnico do Sebrae Nacional | Technical Director of Sebrae Nacional | Director Técnico del Sebrae Nacional

Enio Duarte Pinto
Gerente da Unidade de Acesso à Inovação e Tecnologia | Manager of the Innovation and Technology Access Unit | Gerente de la Unidad de Acceso a la Innovación y Tecnología

Magaly Tânia Dias de Albuquerque
Gerente Adjunta da Unidade de Acesso à Inovação e Tecnologia | Assistant Manager of the Innovation and Technology Access Unit | Gerente Adjunto de la Unidad de Acceso a la Innovación y Tecnología

Vinicius Bogéa Câmara
Diretor de Marcas | Brand Director | Director de Marcas

Breno Bello de Almeida Neves
Diretor de Contratos, Indicações Geográficas e Registros | Director of Contracts, Geographical Indications and Registrations | Director de Contratos, Indicaciones Geográficas y Registros

Denise Nogueira Gregory
Diretora de Cooperação para o Desenvolvimento | Director of Cooperation Towards Development | Directora de Cooperación para el Desarrollo

Leonardo de Paula Luiz
Diretor de Administração | Administrative Director | Director de Administración

INPI
Equipe Técnica | Technical Staff | Equipo Técnico

Hulda Oliveira Giesbrecht
Coordenação SEBRAE | SEBRAE Coordinator | Coordinación SEBRAE
Analista Técnico | Technical Analyst | Analista Técnico

Maurício dos Santos Paiva
Assistente | Assistant | Asistente

Eliane Maria Sant’Anna
Assistente | Assistant | Asistente

Susana Maria Serrão Guimarães
Coordenadora-Geral de Indicações Geográficas e Registros | Director of Contracts, Geographical Indications and Registrations | Coordinadora General de Indicaciones Geográficas y Registros

Luiz Cláudio de Oliveira Dupim
Coordenador de Fomento e Registro de Indicações Geográficas | Coordinator of Development and Geographical Indications | Coordinador de Fomento y Registro de Indicaciones Geográficas

INPI

Jorge de Paula Costa Avila
Presidente | President | Presidente

Ademir Tardelli
Vice-Presidente | Vice-President | Vicepresidente

Josefina Sales de Oliveira
Chefe de Gabinete | Chief of Staff | Jefe de Gabinete

Denise Fonseca Belém
Ouvidora | Ombudsperson | Oidoria

Mauro Sodré Maia
Procurador-Chefe | Chief Attorney | Procurador Jefe

Cláudio Álvares Sabatini
Auditor-Chefe | Chief Auditor | Auditor Jefe

Nasareth Sandra Venâncio Dias
Coordenadora-Geral de Planejamento e Orçamento | General Coordinator of Planning and Budgeting | Coordinadora General de Planificación y Presupuesto

Lúcia Motta Igrejas Lopes
Coordenadora-Geral de Comunicação Social | General Coordinator of Social Communications | Coordinadora General de Comunicación Social

Júlio César Castelo Branco Reis Moreira
Diretor de Patentes | Patent Director | Director de Patentes

Vinicius Bogéa Câmara
Diretor de Marcas | Brand Director | Director de Marcas

Breno Bello de Almeida Neves
Diretor de Contratos, Indicações Geográficas e Registros | Director of Contracts, Geographical Indications and Registrations | Director de Contratos, Indicaciones Geográficas y Registros

Denise Nogueira Gregory
Diretora de Cooperação para o Desenvolvimento | Director of Cooperation Towards Development | Directora de Cooperación para el Desarrollo

Leonardo de Paula Luiz
Diretor de Administração | Administrative Director | Director de Administración

INPI
Equipe Técnica | Technical Staff | Equipo Técnico

Hulda Oliveira Giesbrecht
Coordenação SEBRAE | SEBRAE Coordinator | Coordinación SEBRAE
Analista Técnico | Technical Analyst | Analista Técnico

Maurício dos Santos Paiva
Assistente | Assistant | Asistente

Eliane Maria Sant’Anna
Assistente | Assistant | Asistente

Susana Maria Serrão Guimarães
Coordenadora-Geral de Indicações Geográficas e Registros | Director of Contracts, Geographical Indications and Registrations | Coordinadora General de Indicaciones Geográficas y Registros

Luiz Cláudio de Oliveira Dupim
Coordenador de Fomento e Registro de Indicações Geográficas | Coordinator of Development and Geographical Indications | Coordinador de Fomento y Registro de Indicaciones Geográficas

Equipe Técnica | Technical Staff | Equipo Técnico

Hulda Oliveira Giesbrecht
Coordenação SEBRAE | SEBRAE Coordinator | Coordinación SEBRAE
Analista Técnico | Technical Analyst | Analista Técnico

Maurício dos Santos Paiva
Assistente | Assistant | Asistente

Eliane Maria Sant’Anna
Assistente | Assistant | Asistente

Susana Maria Serrão Guimarães
Coordenadora-Geral de Indicações Geográficas e Registros | Director of Contracts, Geographical Indications and Registrations | Coordinadora General de Indicaciones Geográficas y Registros

Luiz Cláudio de Oliveira Dupim
Coordenador de Fomento e Registro de Indicações Geográficas | Coordinator of Development and Geographical Indications | Coordinador de Fomento y Registro de Indicaciones Geográficas

Neide Aparecida Marcolino Ayres
Pesquisadora de Propriedade Industrial | Industrial Property Researcher | Investigadora de Propiedad Industrial

Raul Bittencourt Pedreira
Tecnologista em Propriedade Industrial | Industrial Property Technologist | Tecnologista en Propiedad Industrial

Foco Rural
Execução | Commission | Ejecución

Planobase Lubianca – Branding Design e Arquitetura
Design Gráfico e Editoração | Graphic Design and Layout | Diseño Gráfico y Editoración

Traduzca
Revisão de textos em português, versão para o inglês e versão para o espanhol.

Fernando Henrique Schwanke, Daniela Villar, Shoichi Kakuta, Gilmar Gomes, Lúcio Gama, Adriano Becker, Carlos Lerte / Clas, Claudia Schemes, arquivos SEBRAE e arquivos Federação dos Cafeicultores do Cerrado
Fotos | Pictures | Fotografias

Cartogramas – IBGE, Coordenação de Cartografia – BCIM 3.04, 2010.
Dados de AIG – INPI
Fonte dos Mapas | Map Source | Fuente de los Mapas

INPI
Revisão | Proofreading | Revisión

INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS BRASILEIRAS

Brazilian Geographical Indications | Indicaciones Geográficas Brasileñas

INPI INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL

SEBRAE

SUMÁRIO

Table of contents | Índice

06	SEBRAE	61	PINTO BANDEIRA Vinhos Tintos, Brancos e Espumantes Red, White and Sparkling Wines Vinos Tintos, Blancos y Espumantes
10	INPI	71	REGIÃO DO CERRADO MINEIRO Café Coffee Café
13	INTRODUÇÃO Introduction Introducción	81	REGIÃO DO JALAPÃO DO ESTADO DO TOCANTINS Artesanato em Capim Dourado Capim Dourado Arts & Crafts Artesanía en Capim Dourado
14	LOCALIZAÇÃO DAS INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS BRASILEIRAS Localização das Indicações Geográficas Brasileiras Localization of Brazilian Geographical Indications Localización de las Indicaciones Geográficas Brasileñas	91	REGIÃO DA SERRA DA MANTIQUEIRA DE MINAS GERAIS Café Coffee Café
16	CONCEITOS Concepts Conceptos	101	SERRO Queijo Cheese Queso
19	INDICAÇÕES DE PROCEDÊNCIA Indications of Source Indicaciones de Procedencia	111	VALE DO SINOS Couro Acabado Leather Goods Cuero Terminado
21	GOIABEIRAS Panela de Barro Clay Pottery Olla de Barro	121	VALE DO SUBMÉDIO SÃO FRANCISCO Uvas de Mesa e Manga Table Grapes and Mangos Uvas de Mesa y Mangas
31	PAMPA GAÚCHO DA CAMPANHA MERIDIONAL Carne Bovina e seus derivados Beef and Beef-Derived Products Carne Bovina y sus derivados	131	VALE DOS VINHEDOS Vinhos e Espumantes Wine and Sparkling Wine Vinos y Espumantes
41	PARATY Aguardentes, tipo cachaça e aguardente composta azulada Cachaça and Blue Sugarcane Spirits Aguardientes, tipo cachaça y aguardente compuesto azulado	141	DENOMINAÇÕES DE ORIGEM Appellations of Origin Denominación de Origen
51	PELOTAS Doces Tradicionais de Confeitaria e de Frutas Traditional Sweets and Candied Fruits Dulces Tradicionales de Confeitería y de Frutas	143	LITORAL NORTE GAÚCHO Arroz Rice Arroz
		153	REGIÃO DA COSTA NEGRA Camarão Shrimp Camarón



LUIZ BARRETTO

Diretor-Presidente do SEBRAE Nacional (Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas)

O Catálogo das Indicações Geográficas Brasileiras, elaborado em parceria pelo SEBRAE e pelo Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI), divulga as regiões brasileiras vinculadas a produtos e serviços com qualidade diferenciada, reconhecidas oficialmente em nosso país com o selo das Indicações Geográficas, conforme a Lei da Propriedade Industrial nº 9.279 / 1996.

Chegamos à terceira edição com um fato inédito: a incorporação dos dois primeiros registros de Denominações de Origem brasileiras. É uma conquista para os produtores e para as empresas dessas regiões e do país. As Denominações de Origem são atribuídas a produtos únicos no mundo.

Os fatores naturais e humanos, que influenciam as características e a qualidade desses produtos, são exclusivos de cada região, portanto representam um ativo valorizado e reconhecido pelos mercados.

Outro fato a comemorar nesta edição é o crescimento do número de Indicações Geográficas Brasileiras registradas no país. Eram somente quatro Indicações de Procedência na primeira edição, em 2008; passaram a seis Indicações na edição de 2009 e, nessa edição, são 12

Indicações de Procedência além de duas Denominações de Origem.

As 12 Indicações de Procedência são: Vale dos Vinhedos, Região do Cerrado Mineiro, Pampa Gaúcho da Campanha Meridional, Vale do Sinos, Paraty, Vale do Submédio São Francisco, Pinto Bandeira, Região da Serra da Mantiqueira de Minas Gerais, Goiabeiras, Jala-pão, Pelotas e Serro. As duas Denominações de Origem são Litoral Norte Gaúcho e Região da Costa Negra.

O SEBRAE, que participou e apoiou a estruturação de todas as Indicações Geográficas aqui apresentadas, entende que esse mecanismo é uma eficiente estratégia para a qualificação dos produtos, assim como para ampliar a competitividade dos pequenos negócios e da região onde estão instalados. O empenho do SEBRAE é no sentido de contribuir para diferenciar e singularizar os produtos vinculados a territórios e proteger a genuinidade e qualidade desses produtos.

As Indicações Geográficas promovem a inovação dos produtos vinculados a regiões protegidas, assim como a sustentabilidade dos seus negó-

cios. Considerando que as condições ambientais e humanas influenciam diretamente nas características de determinado produto, ações que garantem a sustentabilidade – ambiental, social e econômica – dos processos produtivos e da região são fundamentais para o seu desenvolvimento.

Os projetos de Indicação Geográfica resultam em produtos com poder de negociação melhorado para o conjunto de produtores daquela região – preço diferenciado, acesso a novos mercados e garantia de participação em nichos de mercado já acessados.

O SEBRAE tem buscado estender os benefícios advindos do reconhecimento das Indicações Geográficas a todos os que participam daquela cadeia de produção, desde a produção primária, até a transformação do produto e comercialização, de forma a agregar valor na cadeia produtiva, perceptível pelo consumidor final.

Trabalhar para a preservação e valorização da origem como diferencial competitivo dos produtos faz parte da estratégia do SEBRAE para fortalecer os pequenos negócios no Brasil.

LUIZ BARRETTO

Director Presidente del SEBRAE Nacional (Servicio Brasileño de Apoyo a las Micro y Pequeñas Empresas)

El Catálogo de las Indicaciones Geográficas Brasileñas, idealizado en alianzas por el SEBRAE y por el Instituto Nacional de la Propiedad Industrial (INPI), divulga las regiones brasileñas vinculadas a productos y servicios con calidad diferenciada, reconocidas oficialmente en nuestro país con el sello de las Indicaciones Geográficas, conforme la Ley de la Propiedad Industrial nº 9.279 / 1996.

Llegamos a la tercera edición con un hecho inédito: la incorporación de los dos primeros registros de Denominaciones de Origen brasileñas. Es una conquista para los productores y empresas de esas regiones y del país. Las denominaciones de origen son atribuidas a productos únicos en el mundo. Los factores naturales y humanos, que influyen las características y la calidad de esos productos, son exclusivos de cada región, por lo tanto representan un activo valorizado y reconocido por los mercados.

Otro hecho por conmemorar en esta edición es el crecimiento del número de Indicaciones Geográficas brasileñas registradas en el país. Eran solamente cuatro Indicaciones de Procedencia en la primera edición, en 2008; pasaron a

seis Indicaciones en edición de 2009 y, en esta edición, son 12 Indicaciones de Procedencia además de dos Denominaciones de Origen.

Las 12 Indicaciones de Procedencia son: Vale dos Vinhedos, Região do Cerrado Mineiro, Pampa Gaúcho da Campanha Meridional, Vale do Sinos, Paraty, Vale do Submédio São Francisco, Pinto Bandeira, Região da Serra da Mantiqueira de Minas Gerais, Goiabeiras, Jalapão, Pelotas y Serro. Las dos Denominaciones de Origen son Litoral Norte Gaúcho y Região da Costa Negra.

SEBRAE, que participó y apoyó la estructuración de todas las Indicaciones Geográficas aquí presentadas, entiende que ese mecanismo es una eficiente estrategia para la calificación de los productos, así como para ampliar la competitividad de los pequeños negocios y de la región donde están instalados. El empeño del SEBRAE es en el sentido de contribuir para diferencias y singularizar los productos vinculados a territorios y proteger la genuinidad y calidad de esos productos.

Las Indicaciones Geográficas promueven la innovación de los productos vinculados a regiones protegidas, así como la sus-

tentabilidad de sus negocios. Considerando que las condiciones ambientales y humanas influyen directamente en las características de determinado producto, acciones que garantizan la sustentabilidad -ambiental, social y económica- de los procesos productivos y de la región son fundamentales para su desarrollo.

Los proyectos de Indicación Geográfica resultan en productos con poder de negociación mejorado para el conjunto de productores de aquella región –precio diferenciado, acceso a nuevos mercados y garantía de participación en nichos de mercado ya accedidos.

SEBRAE viene buscando extender los beneficios provenientes del reconocimiento de las Indicaciones Geográficas a todos los que participan de aquella cadena de producción, desde la producción primaria, hasta la transformación del producto y comercialización, para agregar valor en la cadena productiva, perceptible por el consumidor final.

Trabajar para la preservación y valorización del origen como diferencial competitivo de los productos forma parte de la estrategia del SEBRAE para fortalecer los pequeños negocios en Brasil.



JORGE DE PAULA DA COSTA AVILA

Presidente do Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI)

Fruto de uma bem-sucedida parceria, firmada entre o INPI e o SEBRAE, o Catálogo das Indicações Geográficas

Brasileiras tem como objetivo divulgar aos empreendedores brasileiros os mecanismos institucionais utilizados

para valorizar e proteger as principais características que distinguem os produtos tradicionais de diversas regiões

do País. Em nossa legislação, esses mecanismos estão inseridos na categoria das Indicações Geográficas (IGs),

que são a forma ideal de proteção de produtos e serviços cuja fama se deve à origem geográfica, ou seja, ao terri-

tório relacionado à produção de bens ou à prestação de serviços.

Como órgão responsável pelo registro e reconhecimento das Indicações Geográficas no Brasil, o INPI

compreende, em suas atividades, não somente o registro, mas, também, a identificação de potenciais

objetos de proteção, visando à descoberta e à valorização dos produtos regionais brasileiros, além da de-

finição das condições para se conceder as IGs aos produtores. Esse trabalho promove maior visibilidade

para as regiões e um maior reconhecimento do produto por sua qualidade como diferencial competitivo

entre para as micro e pequenas empresas, produtores rurais e consumidores.

Nesta terceira edição do catálogo, destacamos a concessão do certificado de IG para as regiões de Pinto Bandeira

para a produção de vinhos tintos, brancos e espumantes, Litoral Norte Gaúcho, primeira DO brasileira, para arroz,

da Serra da Mantiqueira de Minas Gerais com a produção de café, da Costa Negra do Ceará, com a produção de

camarão, do Jalapão, no Tocantins, com a produção de artesanato em capim dourado, de Pelotas, no Rio Grande do

Sul, com a produção de doces tradicionais de confeitaria e da região do Serro de Minas, com a produção de queijo.

As Indicações Geográficas possuem um grande potencial de ampliação da competitividade entre os territórios, pessoas

e produtos, mesmo sendo considerado um tema emergente no Brasil e na América Latina. Nesse cenário, a parceria

entre o INPI e o SEBRAE representa o fortalecimento dessa iniciativa para a competitividade da indústria nacional.

JORGE DE PAULA COSTA AVILA

President of the National Industrial Property Institute (INPI)

The fruit of a successful partnership be-

tween INPI and SEBRAE, the Brazilian

Geographical Indications Catalog aims

to promote available institutional mecha-

nisms among Brazilian entrepreneurs to

add value to and protect the main char-

acteristics that set the traditional products

from Brazil's different regions apart. In our

legislation, these mechanisms belong to

the category of Geographical Indications

(GIs), which are the ideal method for pro-

tecting products and services that owe

their fame to a specific geographic origin,

in other words, to the territory related to the

production of goods or service provision.

As the agency responsible for registering

and recognizing Geographical Indica-

tions in Brazil, INPI includes among its

activities not only registration but also

identification of potential objects of pro-

tection, aiming towards discovering and

adding value to Brazilian regional prod-

ucts, as well as defining the conditions

to grant producers with GIs. This work

aims to increase regional visibility and

provide greater recognition for a product

due to its quality, as a competitive ad-

vantage for micro and small enterprises,

rural producers and consumers.

In this third edition of the catalog, we

are proud to point out the granting of

GI certification to the following regions:

Pinto Bandeira for red, white and

sparkling wine; Litoral Norte Gaúcho,

Brazil's first DO, for rice; Serra da Man-

tiqueira de Minas Gerais for its cof-

fee; Costa Negra do Ceará for shrimp;

Jalapão, in the state of Tocantins, for

its handicrafts made with capim doura-

do (golden grass); Pelotas, in the state

of Rio Grande do Sul for its traditional

sweets; and the city of Serro, in Minas

Gerais, for its fine cheese.

The Geographical Indications possess

a great potential to increase com-

petitiveness for territories, people and

products, even though it is considered

to be a still emerging theme in Brazil

and Latin America as a whole. In this

setting, the partnership between INPI

and SEBRAE means a strengthening

of this initiative in favor of our nation's

industrial competitiveness.

JORGE DE PAULA COSTA AVILA

Presidente del Instituto Nacional de la Propiedad Industrial (INPI)

Fruto de una exitosa alianza, firmada en-

tre el INPI y el SEBRAE, el Catálogo de

las Indicaciones Geográficas Brasileñas

tiene como objetivo divulgar a los em-

prendedores brasileños los mecanismos

institucionales utilizados para valorar y

proteger las principales características

que distinguen los productos tradicio-

nales de diversas regiones del país. En

nuestra legislación, estos mecanismos

están inseridos en la categoría das Indi-

caciones Geográficas (IGs), que son la

forma ideal de protección de productos

y servicios cuya fama se debe al origen

geográfico, o sea, al territorio relaciona-

do a la producción de bienes o a la pres-

tación de servicios.

Como órgano responsable por el re-

gistro y reconocimiento de las Indica-

ciones Geográficas en Brasil, el INPI

comprende en sus actividades, no

solamente el registro, sino también la

identificación de potenciales objetos

de protección, buscando descubri-

miento y la valoración de los produc-

tos regionales brasileños, además de

la definición de las condiciones para

que se concedan las IGs a los pro-

ductores. Este trabajo promueve más

visibilidad a las regiones y un mayor re-

conocimiento del producto por su cali-

dad como diferencial competitivo entre

para las micro y pequeñas empresas,

productores rurales y consumidores.

En esta tercera edición del catálogo, des-

tacamos la concesión del certificado de

IG para las regiones de Pinto Bandeira

para la producción de vinos tinto, blancos

y espumantes, Litoral Norte Gaúcho, pri-

mera DO brasileña, para arroz, de la Se-

rra da Mantiqueira de Minas Gerais con la

producción de café, de la Costa Negra de

Ceará con la producción de camarón, de

Jalapão, en Tocantins, con la producción

de artesanía en capim dourado, de Pelo-

tas, en Rio Grande do Sul, con la produc-

ción de dulces tradicionales de confitería

de la región de Serro de Minas, con la

producción de queso.

Las Indicaciones Geográficas tienen un

gran potencial de ampliación de la com-

petitividad entre los territorios, personas

y productos, incluso siendo considerado

un tema emergente en Brasil y en Amé-

rica Latina. En este escenario, la alianza

entre el INPI y el Sebrae representa el for-

talecimiento de esa iniciativa para la com-

petitividad de la industria nacional.



INTRODUÇÃO

O catálogo das Indicações Geográficas Brasileiras, desenvolvido pelo Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE), em parceria com o Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI), visa reunir informações acerca dos territórios e seus produtos registrados como Indicações Geográficas pelo INPI, no Brasil. Valores como tradição, reconhecimento, notoriedade, ambiente e saber fazer são aspectos relevantes para o deferimento da Indicação Geográfica de um determinado território.

Este catálogo reúne todas as Indicações Geográficas Brasileiras registradas até 2011, sendo um documento importante para a valorização de verdadeiras especialidades nacionais. Proteger nossas Indicações Geográficas é proteger nossa história, tradição e biodiversidade, além de garantir a manutenção da produção destes produtos.

Divulgar as Indicações Geográficas Brasileiras é ampliar o conhecimento e reconhecimento destas produções diferenciadas, garantindo ao consumidor a possibilidade de acesso a um produto original e verdadeiro.

INTRODUCTION

The catalog of Brazilian Geographical Indications, developed by the Brazilian Service of Support for Micro and Small Enterprises (SEBRAE) in collaboration with the National Industrial Property Institute (INPI), aims to gather information regarding the territories and their products registered as Geographical Indications by the INPI in Brazil. Values like tradition, recognition, notoriety, environment and know-how are significant aspects in granting a given territory Geographical Indication status.

This catalog brings together all of Brazil's registered Geographical Indications up to 2011 and is an important document in the process of adding value to our nation's true specialties. Protecting our Geographical Indications means protecting our history, tradition and biodiversity, in addition to ensuring these products will continue being made in the future.

Promoting Brazil's Geographical Indications means expanding knowledge and recognition of these unique products, ensuring consumers access to original and authentic goods.

INTRODUCCIÓN

El catálogo de las Indicaciones Geográficas Brasileñas, desarrollado por el Servicio Brasileño de Apoyo a las Micro y Pequeñas Empresas (SEBRAE) en conjunto con el Instituto Nacional de la Propiedad Industrial (INPI), busca reunir informaciones acerca de los territorios y sus productos registrados como Indicaciones Geográficas por el INPI en Brasil. Valores como tradición, reconocimiento, notoriedad, ambiente y saber hacer son aspectos relevantes para la concesión de la Indicación Geográfica de un determinado territorio.

Este catálogo reúne todas las Indicaciones Geográficas registradas hasta 2011, siendo un documento importante para la valorización de verdaderas especialidades nacionales. Proteger nuestras Indicaciones Geográficas es proteger nuestra historia, tradición y biodiversidad, además de garantizar el mantenimiento de la producción de estos productos.

Divulgar las Indicaciones Geográficas brasileñas es ampliar el conocimiento y reconocimiento de estas producciones diferenciadas, garantizándole al consumidor la posibilidad de acceso a un producto original y verdadero.

LOCALIZAÇÃO DAS INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS BRASILEIRAS

Location of Geographical Indications
Localización de las Indicaciones Geográficas



1



GOIABEIRAS
Panela de Barro | Clay Pottery | Olla de Barro

2



PAMPA GAÚCHO DA CAMPANHA MERIDIONAL
Carne Bovina e seus derivados | Beef and Beef-Derived Products | Carne Bovina y sus derivados

3



PARATY
Aguardentes, tipo cachaça e aguardente composta azulada | Cachaça and Blue Sugarcane Spirits | Aguardientes, tipo cachaça y aguardiente compuesto azulado

4



PELOTAS
Doces Tradicionais de Confeitaria e de Frutas | Traditional Sweets and Candied Fruits | Dulces Tradicionales de Confeitería y de Frutas

5



PINTO BANDEIRA
Vinhos tintos, brancos e espumantes | Red, White and Sparkling Wines | Vinos tintos, blancos y espumantes

6



REGIÃO DO CERRADO MINEIRO
Café | Coffee | Café

7



REGIÃO DO JALAPÃO DO ESTADO DO TOCANTINS
Artesanato em Capim Dourado | Capim Dourado Arts & Crafts | Artesanía en Capim Dourado

8



REGIÃO DA SERRA DA MANTIQUEIRA DE MINAS GERAIS
Café | Coffee | Café

9



SERRO
Queijo | Cheese | Queso

10



VALE DO SINOS
Couro Acabado | Leather Goods | Cuero Terminado

11



VALE DO SUBMÉDIO SÃO FRANCISCO
Uvas de Mesa e Manga | Table Grapes and Mangos | Uvas de Mesa y Mangas

12



VALE DOS VINHEDOS
Vinhos e Espumantes | Wine and Sparkling Wine | Vinos y Espumantes

13



LITORAL NORTE GAÚCHO
Arroz | Rice | Arroz

14



REGIÃO DA COSTA NEGRA
Camarão | Shrimp | Camarón

CONCEITOS

As Indicações Geográficas são ferramentas coletivas de valorização

de produtos tradicionais vinculados a determinados territórios.

Elas possuem duas funções em principal: agregar valor ao produto

e proteger a região produtora.

O sistema de Indicações Geográficas deve promover os produtos e sua

herança histórico-cultural, que é intransferível. Essa herança abrange

vários aspectos relevantes: área de produção definida, tipicidade, auten-

ticidade com que os produtos são desenvolvidos e a disciplina quanto

ao método de produção, garantindo um padrão de qualidade. Tudo isso

confere uma notoriedade exclusiva aos produtores da área delimitada.

Ao mesmo tempo em que se possui uma qualidade diferenciada,

a mesma está protegida por esse reconhecimento ser único dos

produtores daquela região. As Indicações Geográficas contribuem

para a preservação da biodiversidade, do conhecimento e dos re-

ursos naturais. Trazem contribuições extremamente positivas

para as economias locais e para o dinamismo regional, pois pro-

porcionam o real significado de criação de valor local.

As Indicações Geográficas são divididas em duas espécies:

INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA (IP)

Esta espécie valoriza a tradição produtiva e o reconhecimento pú-

blico de que o produto de uma determinada região possui uma

qualidade diferenciada. É caracterizada por ser área conhecida

pela produção, extração ou fabricação de determinado produto. Ela

protege a relação entre o produto e sua reputação, em razão de sua

origem geográfica específica.

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM (DO)

É a espécie onde as características daquele território agregam um di-

ferencial ao produto. Define que uma determinada área tenha um

produto cujas qualidades sofram influência exclusiva ou essencial por

causa das características daquele lugar, incluindo fatores naturais e

humanos. Em suma, as peculiaridades daquela região devem afetar o

resultado final do produto, de forma identificável e mensurável.

CONCEPTS

Geographical Indications are collec- tive tools for adding value to traditional products linked to specific territories. They have two main purposes: add value to the product and protect the producing region.

The Geographical Indications system serves to promote these products and their historical-cultural heritage, which is non-transferable. This heritage involves several significant aspects: the defined production area, the specificity and authenticity with which the products are developed and the discipline involved in the production method, ensuring quality standards. All of this grants exclusive notoriety to producers within a limited area.

At the same time as the product's quality is given special status, it is protected by this recognition as being unique to that region's producers. Geographi- cal Indications contribute to preserving biodiversity, knowledge and natural re- sources. They bring extremely positive contributions to the local economy and regional dynamism, since they give true

meaning to the creation of local value.

There are two types of Geographical In- dications:

INDICATION OF SOURCE (IP)

This type values a production tradition and provides public recognition that a determined region's products have unique qualities. These are charac- terized as being areas well known for producing, extracting or manufactur- ing a specific product. They protect the relationship between the product and its reputation, as a result of its specific geographic origin.

APPELLATIONS OF ORIGIN (DO)

This type specifies that the character- istics of a specific territory add special qualities to the product. It stipulates that a specific area is home to a product with qualities that have been exclusively or essentially caused by that place's characteristics, which include both natural and human factors. In short, the peculiarities of that region should affect the product's final result in an identifi- able and measurable way.

CONCEPTOS

Las Indicaciones Geográficas son he- rramientas colectivas de valoración de productos tradicionales vinculados a determinados territorios. Ellas tienen dos funciones en principal: agregar valor al producto y proteger la región productora.

El sistema de Indicaciones Geográficas debe promover los productos y su heren- cia histórico-cultural, que es intransferi- ble. Esa herencia abarca varios aspectos relevantes: área de producción definida, tipicidad, autenticidad con la que los productos son desarrollados y la disciplina cuanto al método de producción, garan- tizando un estándar de calidad. Todo eso le confiere una notoriedad exclusiva a los productores del área delimitada.

Al mismo tiempo en que se tiene una calidad diferenciada, la misma está protegida porque ese reconocimiento es único de los productores de aquella región. Las Indicaciones Geográficas contribuyen para la preservación de la biodiversidad, del conocimiento y de los recursos naturales. Traen contribucio- nes extremadamente positivas para las economías locales y para el dinamismo

regional, pues proporcionan el real signi- ficado de creación de valor local.

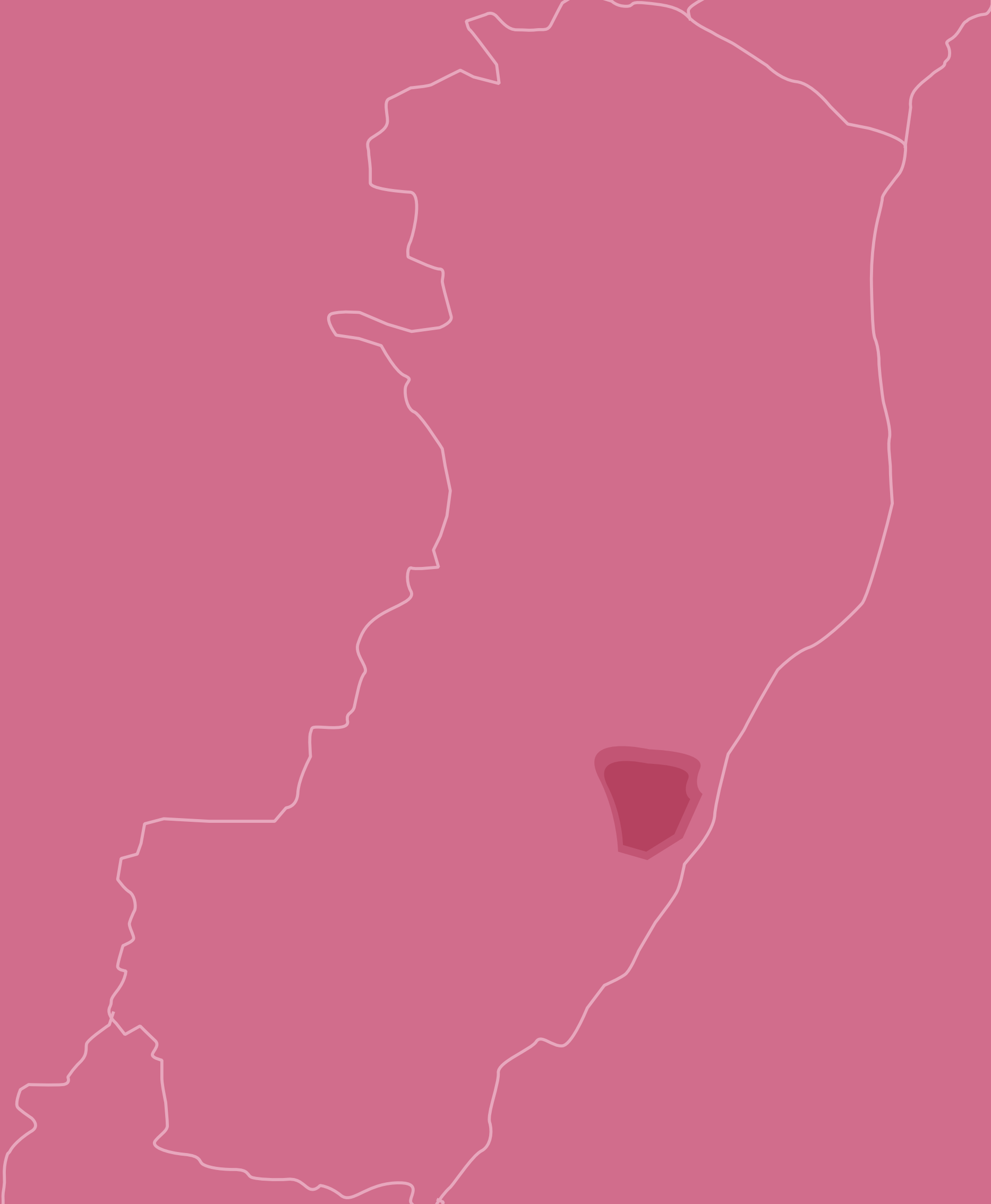
Las Indicaciones Geográficas están divi- didas en dos especies:

INDICACIÓN DE PROCEDENCIA (IP)

Esta especie valoriza la tradición produc- tiva y el reconocimiento público de que el producto de una determinada región tiene una calidad diferenciada. Se caracteriza por ser área conocida por la producción, extracción o fabricación de determinado producto. Ella protege la relación entre el producto y su reputación, en razón de su origen geográfica específica.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN (DO)

Es la especie donde las características de aquel territorio agregan un diferencial al producto. Define que una determinada área tenga un producto cuyas cualidades sufran influencia exclusiva o esencial por causa de las características de aquel lugar, incluidos factores naturales y humanos. En suma, las peculiaridades de aquella región deben afectar el resultado final del produc- to, en forma identificable y mensurable.



GOIABEIRAS





GOIABEIRAS

A cidade de Vitória é uma das capitais mais antigas do Brasil, com registro ainda dos anos 1500. Um bairro da cidade, conhecido como “Goiabeiras”, se popularizou pela produção de panelas de barro, em um hábito que é uma herança cultural de indígenas e afrodescendentes, residentes ali há mais de 300 anos. Aliada inseparável da gastronomia local, nas panelas de barro de Goiabeiras é que são feitas as famosas “moquecas” capixabas, conhecidas e reconhecidas como uma especialidade da gastronomia nacional.

Vitória is one of Brazil's oldest capital cities, first being mentioned during the first decade of the sixteenth century. One of its neighborhoods, known as “Goiabeiras” (literally, Guava Trees) became popular for its clay pottery, a habit that is part of the cultural heritage of Indigenous and Afro-Brazilians, who have lived there for over 300 years. An inseparable ally to local cooking, it is in the clay pottery produced in Goiabeiras that the famous “moqueca capixaba” (clay-pot fish stew) is made, widely recognized as a Brazilian specialty.

La ciudad de Vitória es una de las capitales más antiguas de Brasil, con registro todavía de los años 1500. Un barrio de la ciudad conocido como “Goiabeiras” se popularizó por la producción de ollas de barro, en un hábito que es una herencia cultural de indígenas y afrodescendientes, residentes allí hace más de 300 años. Aliada inseparable de la gastronomía local, son en las ollas de barro de Goiabeiras que se preparan las famosas “moquecas” capixabas, conocidas y reconocidas como una especialidad de la gastronomía nacional.

Registro IG 201003 no INPI, Revista da Propriedade Industrial (RPI) nº 2126, de 04/10/2011.

IG 201003 Registration at INPI, RPI (Brazilian Industrial Property Periodicals) n. 2126, 10/04/2011.

Registro IG 201003 en el INPI, Revista de la Propiedad Industrial (RPI) nº 2126, del 04/10/2011.

HISTÓRIA E TRADIÇÃO

Em Goiabeiras, o ofício das panelas é tradicional. As artesãs produzem panelas de barro utilitárias e sua confecção está ligada à gastronomia e é indissociável na apresentação das moquecas de peixe e de outros frutos do mar, como também da torta capixaba, sagrada iguaria consumida também de forma tradicional na Semana Santa. Esses elementos fazem parte dos valores que se constituem na sua identidade cultural.

A torta, as moquecas e as panelas de barro ganharam o mundo e configuram, na literatura gastronômica, uma das “mais brasileiras das cozinhas”, por reunirem e mesclarem elementos das culturas indígena, portuguesa e africana. A atividade de produção das panelas, eminentemente feminina, constitui um saber repassado de mãe para filha, por gerações sucessivas, no âmbito familiar e comunitário.

HISTORY AND TRADITION

The potter's trade in Goiabeiras is long-standing. Women potters produce utilitarian clay pottery and their manufacturing is connected to local cooking, as they are an inseparable aspect of presenting stews made with fish and other types of seafood, as well as Capixaba Pie, another sacred delicacy consumed during Holy Week. These elements are part of the values that make up the area's cultural identity.

Because they combine elements of Indigenous, Portuguese and African culture, the pies, fish stews and clay pottery have made their way out into the world and are featured in cookbooks as being one of the most Brazilian of cooking traditions. The pottery work is traditionally done by women, who possess the knowledge handed down from mother to daughter, generation after generation, in a family and community setting.

HISTORIA Y TRADICIÓN

En Goiabeiras el oficio de las artesanas de las ollas es tradicional. Las artesanas producen ollas de barro utilitarias y su confección está relacionada a la gastronomía y es indisoluble en la presentación de las moquecas de pescado y de otros mariscos, como también de la torta capixaba, sagrada iguaria consumida también en forma tradicional en la Semana Santa. Esos elementos forman parte de los valores que se constituyen en su identidad cultural.

La torta, las moquecas y las ollas de barro ganaron el mundo y configuran, en la literatura gastronómica, una de las “más brasileñas de las cocinas”, por reunir y mezclar elementos de las culturas indígena, portuguesa y africana. La actividad de producción de ollas, eminentemente femenina, constituye un saber transferido de madre para hija por generaciones sucesivas, en el ámbito familiar y comunitario.



TERRITÓRIO E AMBIENTE

A fabricação artesanal de panelas de barro é o ofício das paneleiras de Goiabeiras, bairro de Vitória, capital do Espírito Santo. A técnica cerâmica utilizada é de origem indígena, caracterizada por modelagem manual, queima a céu aberto e aplicação de tintura de tanino. O conhecimento técnico e a habilidade das artesãs, que são as guardiãs desse saber, são resultado da tradição passada por várias gerações desde o período pré-colonial. A matéria-prima para a confecção das panelas de barro, a argila, é extraída de uma jazida, localizada no Vale do Mulembá, em Goiabeiras, e é feita pelos chamados “tiradores de barro”, que a misturam com sedimentos que são encontrados na superfície, dando a “liga” necessária para a produção das panelas.

TERRITORY AND ENVIRONMENT

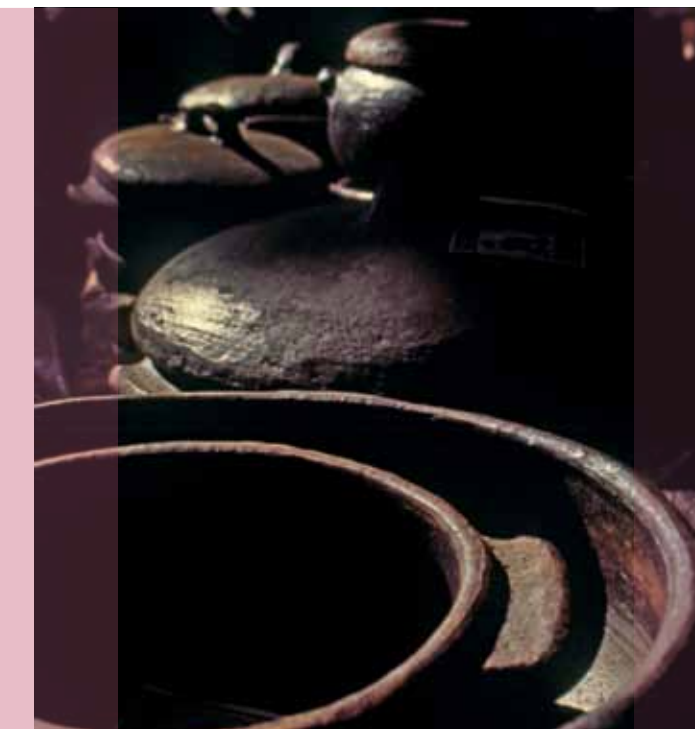
The handcrafted clay pottery is a specialty of the potters in Goiabeiras neighborhood in Vitória, capital of the state of Espírito Santo. The ceramic technique used is Indigenous, characterized by hand shaping, open-air firing and the application of tannin dye. The technical knowledge and skill of the artisans, guardians of this wisdom, are the result of a tradition passed down from generation to generation since pre-colonial times. The

raw material for making the pottery is clay extracted from a source in Mulembá Valley. It is mixed by the famous “clay throwers” who mix in sediments found on the surface to give the clay the binding qualities it needs for making the pottery.

TERRITORIO Y AMBIENTE

La fabricación artesanal de ollas de barro es el oficio de las artesanas de Goiabeiras, barrio de Vitória, capital de Espírito Santo. La técnica cerámica utilizada es de origen indígena, caracterizada por modelado manual, quema a cielo abier-

to y aplicación de tintura de tanino. El conocimiento técnico y la habilidad de las artesanas, que son las guardianas de ese saber, es el resultado de la tradición pasada por varias generaciones desde el período precolonial. La materia prima para la confección de las ollas de barro, la arcilla, es extraída de un yacimiento ubicado en el Vale do Mulembá, en Goiabeiras y la retiran lo llamados “sacadores de barro”, que la mezclan con sedimentos que son encontrados en la superficie, dando la “liga” necesaria para la producción de las ollas.



PRODUTO

O processo de produção das panelas de Goiabeiras conserva todas as características essenciais que a identificam com a mesma prática dos grupos indígenas das Américas, antes da chegada de europeus e africanos. Os produtos autorizados para a Indicação de Procedência Goiabeiras são compostos pelas panelas dos tipos: Moquequeira ou Frigideira, a Panela de Arroz ou Pirão, o Caldeirão, a Assadeira onde é assada e servida a típica torta capixaba, e as Panelas de Caldo, com bastante demanda entre os restaurantes. Foram esses tipos de panelas que deram a notoriedade nacional às Panelas de Goiabeiras.

PRODUCT

The production process of Goiabeiras pottery conserves all of the essential characteristics that identify it as the same one practiced by Indigenous people of the Americas before the arrival of European and African immigrants. The products authorized to receive the Goiabeiras Indication of Source include the following types of pottery: Moquequeira (fish stew pot), Skillet, Rice or Porridge Pan, Caldron, Baking Pan (in which the traditional Capixaba Pie is baked), and Soup Dishes, very popular for serving entrées at restaurants. These are the types of pottery that have made Goiabeiras Pottery famous nationwide.

PRODUCTO

El proceso de producción de las ollas de Goiabeiras conserva todas las características esenciales que la identifican con la misma práctica de los grupos indígenas de las Américas, antes de la llegada de europeos y africanos. Los productos autorizados para la Indicación de Procedencia Goiabeiras están compuestos por las ollas de los tipos: Moquequera o Sartén, la Olla de Arroz o Pirão, el Caldeirón, la Asadora donde se asa y sirve la típica torta capixaba, y las Ollas de Caldo, con bastante demanda entre los restaurantes. Fueron estos tipos de ollas que dieron la notoriedad nacional a las Ollas de Goiabeiras.



BENEFÍCIOS

Um dos principais benefícios que a Indicação de Procedência trará às panelas de Goiabeiras é a garantia de origem e legitimidade para essas tradicionais panelas, que, por terem alcançado fama em todo território nacional, são muito copiadas e falsificadas, sendo o nome Goiabeiras utilizado, usualmente, de forma indevida. A agregação de valor ao produto também esperada, principalmente por esta artesanania, mais que centenária, traz, em si, história e tradição que se pode sentir em cada uso das Panelas de Goiabeiras.

BENEFITS

One of the main benefits Indication of Source will bring the Goiabeiras potters is to guarantee the origin and legitimacy of this traditional pottery that after having gained notoriety across the nation came to be widely copied and falsified, with the Goiabeiras name being unrightfully used. Increased prices for the products are also expected, especially due to the fact that this craft, far over one-hundred years old, carries history and tradition you can feel each time the pottery is used.

BENEFICIOS

Uno de los principales beneficios que la Indicación de Procedencia traerá a las artesanas de Goiabeiras es la garantía de origen y legitimidad para estas tradicionales ollas, que, por haber alcanzado fama en todo el territorio nacional, son muy copiadas y falsificadas, siendo el nombre Goiabeiras utilizado usualmente en forma indevida. La agregación de valor al producto también esperada, principalmente por esta artesanía, más que centenaria, trae en sí historia y tradición que se puede sentir en cada uso de las Ollas de Goiabeiras.



Entidade Representativa da Indicação de Procedência | Organization Representing the Indication of Source | Entidad Representativa de la Indicación de Procedencia

ASSOCIAÇÃO DAS PANELEIRAS DE GOIABEIRAS

Associação das Panelas de Goiabeiras | Goiabeiras Potters Association | Asociación de las Artesanas de Ollas de Goiabeiras

Endereço Rua Desembargador Cassiano Castelo S/N, Bairro Goiabeiras | **Cidade** Vitória/ES | **Telefone** +55 27 3327 1366 | **Email** evandror1983@hotmail.com

PAMPA GAÚCHO DA CAMPANHA MERIDIONAL



PAMPA GAÚCHO DA CAMPANHA MERIDIONAL

A Carne do Pampa Gaúcho da Campanha Meridional é uma especialidade produzida em uma das mais belas regiões do Brasil. As pastagens naturais recortadas pelas matas ciliares são uma das maiores diversidades florísticas do mundo. O forte do pampa é o equilíbrio: caracteriza-se por uma paisagem bucólica belíssima, preservada por bovinos e equinos que, há quase quatro séculos, representam a atividade agropastoril mais antiga do continente sul-americano.

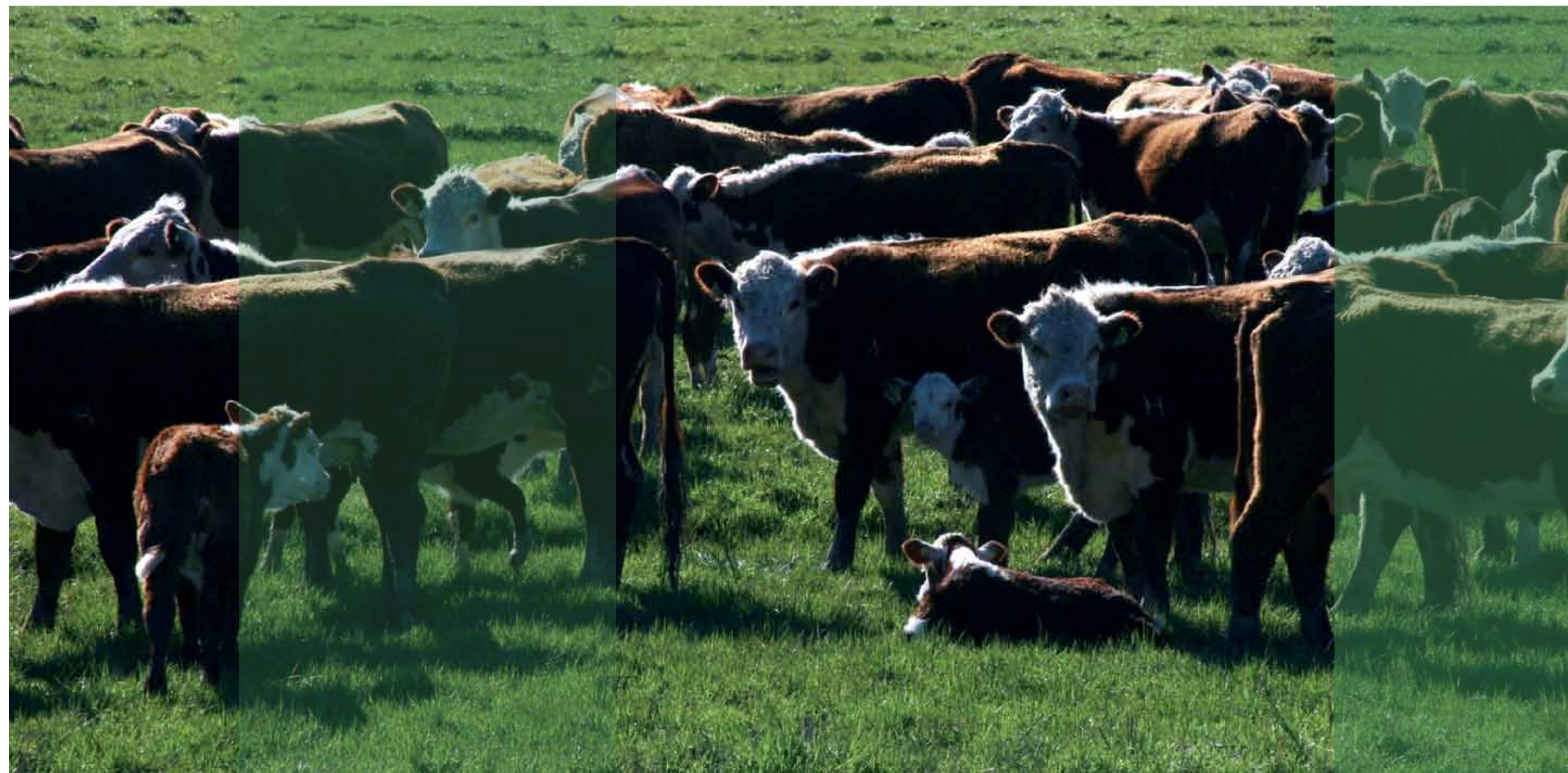
Beef from the Pampa Gaúcho da Campanha Meridional is a specialty produced in one of Brazil's most beautiful regions. Natural pastureland dotted with riparian forests offer one of the world's richest diversities of flowers. Balance is considered one of the Pampa region's strong points, characterized by a breathtaking country landscape, kept intact for raising cattle and horses, an activity that began some four hundred years ago and constitutes one of the South American continents oldest agropastoral traditions.

La Carne de la Pampa Gaúcha da Campanha Meridional es una especialidad producida en una de las más bellas regiones de Brasil. Los pastizales naturales recortados por las matas ciliares son una de las más grandes diversidades florísticas del mundo. El punto fuerte de la pampa es el equilibrio: se caracteriza por un paisaje bucólico bellísimo, preservado por bovinos y equinos que, existen hace cuatro siglos, representan la actividad agropastoril más antigua del continente sudamericano.

Registro IG 200501 no INPI, Revista da Propriedade Industrial (RPI) nº 1875, de 12/12/2006.

IG 200501 Registration at INPI, RPI (Brazilian Industrial Property Periodicals) n. 1875, 12/12/2006.

Registro IG 200501 en el INPI, Revista de la Propiedad Industrial (RPI) nº 1875, del 12/12/2006.



HISTÓRIA E TRADIÇÃO

O Pampa Gaúcho da Campanha Meridional tem, na pecuária, uma tradição que teve início com a colonização do Brasil, quando os campos naturais ofereceram o suporte para o desenvolvimento da atividade.

Foram os campos naturais do Rio Grande do Sul que permitiram o ingresso das primeiras cabeças de bovinos na região, através do padre jesuíta, Cristóvão de Mendoza, que, em 1634, conduziu, desde uma estância de um fazendeiro português em Corrientes, na Argentina, uma tropa de mais de 1.500 cabeças. A partir daí o povo da região passou a viver do couro e da carne bovina.

O ambiente favorável multiplicou os rebanhos, e as manadas xucras estimularam o nascimento do gaúcho que, a cavalo e sem fronteiras, aprendeu a obedecer os limites estabelecidos pela natureza e pelo tempo.

O Pampa Gaúcho da Campanha Meridional é a terra do churrasco, onde a carne não necessita temperos, tem sabor inigualável e é natural, produzida por um boi que pasta livre nas coxilhas e bebe água nos arroios.



HISTORY AND TRADITION

Cattle farming is a tradition in Pampa Gaúcho da Campanha Meridional that stretches back to Brazil's colonial period, when the natural pastureland provided perfect support to the activity's development.

It was the natural fields of Rio Grande do Sul that attracted the first herds of cattle to the region, thanks to the Jesuit priest Cristóvão de Mendoza who, in 1634, drove a herd of 1,500 cattle up from the ranch of a Portuguese farmer, in Corrientes, Argentina. From

that point on, the people of the region began living off of leather and beef.

The favorable environment led to a growth in cattle numbers, and the wild herds gave rise to the Gaucho who, on horseback and free of boundaries, learned to abide by the limits established by both nature and time.

Pampa Gaúcho da Campanha Meridional is the cradle of the traditional barbecue, where the beef requires no seasoning, offers unmatched flavor and is completely natural, produced by cattle that roam freely over the grassy hills and drink straight from the gently flowing brooks.

HISTORIA Y TRADICIÓN

Como principales beneficios alcanzados por la Indicación de Procedencia de la Pampa Gaúcha da Campanha Meridional, se cita la organización de los productores en pro de la valoración del ambiente y de la agregación de valor de la carne. La carne vendida con el sello de la Indicación Geográfica alcanzó un precio un 30% superior a las otras carnes al por menor.

Una de las mayores ganancias para la región fue la alianza con la organización no gubernamental internacional Alianza del Pastizal, ONG creada por BirdLife en los cuatro países donde el Bioma Pam-

pa está presente. En Brasil, BirdLife está representada por SAVE BRASIL.

La ALIANZA DEL PASTIZAL tiene como uno de sus objetivos estimular la pecuaria de corte como forma de conservación de los campos nativos y, consecuentemente, su fauna, su paisaje, costumbres, historia y cultura gaucha.

Una encuesta realizada en 2009 por SAVE BRASIL con 250 restaurantes y 50 minoristas de carnes de todo Brasil, mostró que el 94% de estos consideran extremadamente importante el sello de origen y preservación ambiental de la Pampa Gaúcha da Campanha Meridional.

TERRITÓRIO E AMBIENTE

O Pampa Gaúcho da Campanha Meridional tem clima temperado, com temperaturas médias de 18° C, e é formado, basicamente, por um relevo plano, levemente ondulado, onde se situam os campos de produção pecuária, e por várzeas que se caracterizam por áreas baixas e úmidas. A área da Indicação de Procedência possui 1.293.479,04 hectares, totalmente inseridos no Bioma Pampa.

O Pampa Gaúcho da Campanha Meridional encontra-se dentro da área de maior proporção de campos naturais preservados do Brasil.

TERRITORY AND ENVIRONMENT

Pampa Gaúcho da Campanha Meridional has a temperate climate with average temperatures of 18°C. It is basically formed by a lightly undulating plain, home to cattle farming fields, and by low, wet marshlands. The Indication of Source area covers 1,293,479.04 hectares, fully inserted within the Pampa Biome.

Pampa Gaúcho da Campanha Meridional is found within Brazil's largest area of conserved natural fields.

TERRITORIO Y AMBIENTE

La Pampa Gaúcha da Campanha Meridional tiene clima templado, con temperaturas promedio de 18°C, formada básicamente por un relieve plano, levemente ondulado, donde se sitúan los campos de producción pecuaria, y por valles que se caracterizan por áreas bajas y húmedas. El área de la Indicación de Procedencia tiene 1.293.479,04 hectáreas, totalmente insertadas en el Bioma Pampa.

La Pampa Gaúcha da Campanha Meridional se encuentra dentro del área de mayor proporción de campos naturales preservados de Brasil.



Entidade Representativa da Indicação de Procedência | Organization Representing the Indication of Origin | Entidad Representativa de la Indicación de Procedencia

APROPAMPA

Associação dos Produtores de Carne do Pampa Gaúcho da Campanha Meridional | Association of Beef Producers from Pampa Gaúcho da Campanha Meridional | Asociación de los Productores de Carne de la Pampa Gaúcha de la Campaña Meridional

Endereço Av. Portugal, 495 | **Bairro** Castro Alves | **CEP** 96400-000 | **Cidade** Bagé/RS | **Telefone** +55 53 3242 8888 | **Email** contato@carnedopampagaucho.com.br | **Site** www.carnedopampagaucho.com.br

PRODUTO

A Carne do Pampa Gaúcho da Campanha Meridional obedece um programa de avaliação da conformidade que analisa o processo de produção e o produto final, controlado pelo Conselho Regulador da Associação dos Produtores de Carne do Pampa Gaúcho da Campanha Meridional – APROPAMPA.

É a única carne brasileira com Indicação de Procedência, produzida exclusivamente a partir das raças Angus e Hereford, com alimentação exclusiva de pastagens nativas, nativas melhoradas ou cultivadas de inverno, em regime de criação extensivo, devendo os animais serem rastreados desde o nascimento.

PRODUCT

Beef from Pampa Gaúcho da Campanha Meridional is governed by a certification program that analyzes the production process and final product, controlled by a regulatory board part of Pampa Gaúcho da Campanha Meridional's Beef Producers Association – APROPAMPA.

It is the only Brazilian beef with Indication of Source, produced wholly from Angus and Hereford breeds, exclusively fed on natural pastureland, enhanced natural pasture or winter crops, within a free-range breeding regime, and the animals are tracked from birth.

PRODUCTO

La Carne de la Pampa Gaúcha da Campanha Meridional obedece a un programa de evaluación de la conformidad que analiza el proceso de producción y el producto final, controlado por el Consejo Regulador de la Asociación de los Productores de Carne de la Pampa Gaúcha da Campanha Meridional – APROPAMPA.

Es la única carne brasileña con Indicación de Procedencia, producida exclusivamente a partir de las razas Angus y Hereford, con alimentación exclusiva de pastos nativos, nativos mejorados o cultivados de invierno, en un régimen de cría extensivo, debiendo los animales ser rastreados desde el nacimiento.



BENEFÍCIOS

Como principal benefício alcançado pela Indicação de Procedência do Pampa Gaúcho da Campanha Meridional, cita-se a organização dos produtores em prol da valorização do ambiente e da agregação de valor da carne. A carne vendida com o selo da Indicação Geográfica atingiu um preço 30% superior às outras carnes no varejo.

Um dos maiores ganhos para a região foi a parceria com a organização não governamental internacional Alianza del Pastizal, ONG criada pela BirdLife nos quatro países onde o Bioma Pampa está presente. No Brasil, a BirdLife é representada pela SAVE BRASIL.

A Alianza del Pastizal tem como um de seus objetivos estimular a pecuária de corte como forma de conservação dos campos nativos e, conseqüentemente, sua fauna, sua paisagem, seus costumes, sua história e cultura gaúcha.

Uma pesquisa realizada em 2009 pela SAVE BRASIL, com 250 restaurantes e 50 atacadistas de carnes de todo Brasil, mostrou que 94% destes acham extremamente importante ou importante o selo de origem e preservação ambiental do Pampa Gaúcho da Campanha Meridional.

BENEFITS

One of the leading benefits attained through the Pampa Gaúcho da Campanha Meridional Indication of Source is the organization of farmers in favor of care for the environment and increased value for beef. Beef sold with the Geographical Indication label has reached a price 30% greater than other beef on the market.

One of the region's biggest gains was the partnership with the international NGO Alianza del Pastizal, created by BirdLife in the four countries home to the Pampa Biome. In Brazil, BirdLife is represented by SAVE BRASIL. One of Alianza del Pastizal's main objectives is to boost beef cattle farming as a way of conserving native fields and, consequently, their fauna, landscapes, customs, history and the Gaucho culture.

Research conducted in 2009 by SAVE BRASIL, involving 250 restaurants and 50 beef wholesalers throughout Brazil, showed that 94% of these establishments believe the label of origin and environmental conservation of the Pampa Gaúcho da Campanha Meridional region is of extreme importance.

BENEFICIOS

Como principal benefício alcanzado por la Indicación de Procedencia de la Pampa Gaúcha da Campanha Meridional, se cita la organización de los productores en pro de la valoración del ambiente y de la agregación de valor de la carne. La carne vendida con el sello de la Indicación Geográfica alcanzó un precio un 30% superior a las otras carnes al por menor.

Una de las mayores ganancias para la región fue la alianza con la organización no gubernamental (ONG) internacional Alianza del Pastizal, creada por BirdLife en los cuatro países donde el Bioma Pampa está presente. En Brasil, BirdLife está representada por SAVE BRASIL.

La Alianza del Pastizal tiene como uno de sus objetivos estimular la pecuaria de corte como forma de conservación de los campos nativos y, consecuentemente, su fauna, su paisaje, costumbres, historia y cultura gaúchos.

Una encuesta realizada en 2009 por SAVE BRASIL con 250 restaurantes y 50 minoristas de carnes de todo Brasil, mostró que el 94% de estos consideran extremadamente importante el sello de origen y preservación ambiental de la Pampa Gaúcha da Campanha Meridional.





PARATY





PARATY

A Cachaça de Paraty é produzida desde o século XVII, e sua história se confunde com a história do Brasil Colônia e do Brasil Império. No século XVIII, já era exportada para a Europa, como aperitivo. Também era utilizada como moeda forte para a compra de escravos. Paraty guarda reminiscências da história do Brasil e de uma das maiores especialidades nacionais.

Cachaça from Paraty has been produced since the 17th century, its history blending with the history of colonial and imperial Brazil. In the 18th century, it was already being exported to Europe as an aperitif. It was also used as a strong currency for the purchase of slaves. Paraty guards remnants of Brazil's history and one of the country's major domestic specialties.

La Cachaça de Paraty se produce desde el siglo XVII, y su historia se confunde con la historia de Brasil colonia y de Brasil imperio. En el siglo XVIII, ya era exportada a Europa, como aperitivo. También era utilizada como moneda fuerte para la compra de esclavos. Paraty guarda reminiscencias de la historia de Brasil y de una de las mayores especialidades nacionales.

Registro IG 200602 no INPI, Revista da Propriedade Industrial (RPI) nº 1905, de 10/07/2007.

IG 200602 Registration at INPI, RPI (Brazilian Industrial Property Periodicals) n. 1905, 07/10/2007.

Registro IG 200602 en el INPI, Revista de la Propiedad Industrial (RPI) nº 1905, del 10/07/2007.



HISTÓRIA E TRADIÇÃO

A história da cachaça e a de Paraty se confundem de tal maneira que é praticamente impossível falar de uma sem se referir à outra.

A partir do início do século XVIII, com a prospecção do ouro nas Minas Gerais, Paraty dispunha do único caminho de ligação do Rio de Janeiro às minas e se transformou em um dos mais importantes portos do Brasil Colônia.

Em 1805, Paraty já produzia, aproximadamente, 1.200 litros de cachaça. Em 1808, a vinda da família real para o Brasil impulsionou o comércio entre Paraty e Rio de Janeiro. Em 1820, havia, em Paraty, 12 engenhos de açúcar e mais de 150 alambiques, com uma população aproximada de 16 mil habitantes.

Após a abertura da estrada de ferro D. Pedro II, em 1870, e com a promulgação da Lei Áurea, em 1888, a produção de açúcar e cachaça em Paraty entrou em declínio. Dos mais de 150 engenhos existentes no século XIX, apenas três permaneceram ativos ao final do século XX.

O século de abandono fez com que ficasse preservada toda a Vila de Paraty, como se o tempo tivesse ali parado. Um presente aos turistas, visitantes, e à história do Brasil.

HISTORY AND TRADITION

The history of cachaça and Paraty blend together in such a manner that it is almost impossible to speak of one without mentioning the other.

As from the outset of the 18th century, with gold mining in Minas Gerais, Paraty provided the only route that linked Rio de Janeiro to the mines, thus, it quickly became one of the most important ports of colonial Brazil.

In 1805, Paraty was already producing around 1,200 liters of cachaça. In 1808, the arrival of the royal family in Brazil further boosted trade between Paraty and Rio de Janeiro. By 1820, Paraty was home to 12 sugar mills and over 150 distilleries, with an approximate population of 16,000 residents.

After the opening of the D. Pedro II railway in 1870, and with the proclamation of the Gold Law in 1888, the production of sugar and cachaça in Paraty began to decline. Of more than 150 sugar mills existing in the 19th century, only three remained active until the end of the 20th century.

Its century-long abandonment allowed Vila da Paraty to remain preserved, as if having stood still in time, becoming a veritable gift to tourists, visitors and the history of Brazil.

HISTORIA Y TRADICIÓN

La historia de la cachaça y la de Paraty se confunden de tal manera que es casi imposible hablar de una sin referirse a la otra.

A partir del inicio del siglo XVIII, con la prospección del oro en Minas Gerais, Paraty disponía del único camino de vínculo de Río de Janeiro a las minas y se transformó en uno de los más importantes puertos de Brasil Colonia.

En 1805, Paraty ya producía aproximadamente 1.200.000 litros de cachaça. En 1808, la llegada de la familia real a Brasil impulsó el comercio entre Paraty y Río de Janeiro. En 1820, había en Paraty 12 ingenios de azúcar y más de 150 alambiques, con una población aproximada de 16.000 habitantes.

Después de la abertura del camino de fierro D. Pedro II, en 1870, y con la promulgación de la Ley Áurea, en 1888, la producción de azúcar y cachaça en Paraty entró en declinación. De los más de 150 ingenios existentes en el siglo XIX, sólo tres permanecieron activos al final del siglo XX.

TERRITÓRIO E AMBIENTE

O clima e o solo de Paraty são considerados ideais para a plantação de cana-de-açúcar. Sua geografia acidentada e seus numerosos rios facilitaram a construção de rodas d'água, indispensáveis para a moagem, em grande escala, da cana-de-açúcar. Esses elementos transformaram Paraty no maior centro produtor da bebida durante os períodos colonial e imperial.

A Baía de Paraty constitui unidade geográfica e cultural inconteste.

A área delimitada da Indicação de Procedência possui coordenadas extremas, limitando-se por serras ao norte, oeste e leste, e pelo Oceano Atlântico ao sul. A riqueza ambiental é tamanha que na área há um Parque Nacional, uma Reserva Ecológica e uma Área de Proteção Ambiental. A área total da Indicação de Procedência da Cachaça de Paraty é de, aproximadamente, 90 mil hectares.

TERRITORY AND ENVIRONMENT

The climate and soil of Paraty are considered perfect for the cultivation of sugarcane. Its rugged topography and large number of rivers facilitated the construction of water wheels, indispensable to large-scale sugarcane milling. These elements transformed Paraty into the largest production center of the beverage during the colonial and imperial periods.

Paraty Bay offers uncontested geographical and cultural unity. The area demarcated for the Indication of Source has extreme coordinates, bordered by mountain ranges to the north, west and east and by the Atlantic Ocean to the south. The environmental wealth is of such proportions that the area is home to a National Park, Ecological Reserve and Environmental Protection Area. The total Indication of Source area for cachaça from Paraty is approximately 90,000 hectares.

TERRITORIO Y AMBIENTE

El clima y el suelo de Paraty son considerados ideales para la plantación de caña de azúcar. Su geografía accidentada y sus numerosos ríos facilitaron la construcción de ruedas de agua, indispensables para la molienda, en gran escala, de la caña de azúcar. Estos elementos transformaron Paraty en el mayor centro productor de la bebida durante los períodos colonial e imperial.

La Bahía de Paraty constituye unidad geográfica y cultural incontestada. El área delimitada de la Indicación de Procedencia tiene coordenadas extremas, limitado por sierras al Norte, Oeste y Este, y por el Océano Atlántico al Sur. La riqueza ambiental es tan grande que en el área hay un Parque Nacional, una Reserva Ecológica y un Área de Protección Ambiental. El área total de la Indicación de Procedencia de la cachaça de Paraty es de aproximadamente 90.000 hectáreas.



PRODUTO

A Cachaça de Paraty obedece uma normativa técnica rígida, com produção artesanal, familiar, limites máximos de produção estabelecidos e uma tradição secular, controlados pelo Conselho Regulador da Associação dos Amigos e Produtores da Cachaça de Paraty (APACAP).

Toda a cana-de-açúcar é produzida em áreas agrícolas, respeitando os requisitos ambientais e sociais. Os produtos da Indicação de Procedência podem ser a cachaça, a cachaça envelhecida, a cachaça premium e a aguardente da cana composta azulada.

PRODUCT

Cachaça from Paraty complies with a strict technical norm, with family-based, home-brewed distillation, an established maximum production level and a secular tradition, controlled by the Regulatory Board of the Association of Cachaça Producers and Friends from Paraty (APACAP).

All the sugarcane is produced on farmland, respecting environmental and social regulations. The products granted Indication of Source include cachaça, aged cachaça, premium cachaça and blue sugarcane spirits.

PRODUCTO

La Cachaça de Paraty obedece a una normativa técnica rígida, con producción artesanal, familiar, límites máximos de producción establecidos y una tradición secular, controlados por el Consejo Regulador de Asociación de Amigos e Produtores da Cachaça de Paraty (APACAP).

Toda la caña de azúcar es producida en áreas agrícolas, respetando los requisitos ambientales y sociales. Los productos de la Indicación de Procedencia pueden ser la cachaça, la cachaça envejecida, la cachaça premium y el aguardiente de caña compuesto azulado.



BENEFÍCIOS

A Indicação Geográfica Paraty para cachaça foi um projeto de resgate a uma das mais tradicionais produções do País. A produção de cachaça, em Paraty, entrou em declínio, quase desaparecendo. Um grupo de produtores locais, motivados pela história da cachaça em Paraty, iniciou um processo de resgate da produção, fundando, também, a Associação dos Produtores e Amigos da Cachaça de Paraty. Atualmente, os produtores vendem praticamente toda a sua produção aos turistas que visitam Paraty e trabalham em um processo de proteção ao nome Paraty, usurpado por produtores de fora da área delimitada.

BENEFITS

Paraty's Geographical Indication for cachaça was a program organized to recover one of the country's most traditional productions. The production of cachaça in Paraty declined severely, almost disappearing completely. A group of local producers, motivated by Paraty's strong history in cachaça, initiated a process to reinstate production, founding the Association of Cachaça Producers and Friends from Paraty (APACAP). Currently, the producers sell practically their entire stock to tourists visiting Paraty, while working for the protection of the region's name, often unduly used by producers outside of the demarcated area.

BENEFICIOS

La Indicación Geográfica Paraty para cachaça fue un proyecto de rescate de una de las más tradicionales producciones del país. La producción de cachaça en Paraty entró en declinación, casi desapareciendo. Un grupo de productores locales, motivados por la historia de la cachaça en Paraty, inició un proceso de rescate de la producción, fundando también la Asociación de los Productores y Amigos de la Cachaça de Paraty (APACAP). Actualmente, los productores venden propiamente toda su producción a los turistas que visitan Paraty y trabajan en un proceso de protección al nombre Paraty, usurpado por productores de fuera del área delimitada, con base en el registro concedido por el INPI.

Entidade Representativa da Indicação de Procedência | Organization Representing the Indication of Origin | Entidad Representativa de la Indicación de Procedencia

APACAP

Associação dos Produtores e Amigos da Cachaça de Paraty | Association of Cachaça Producers and Friends from Paraty | Asociación de los Productores y Amigos de la Cachaça de Paraty

Endereço Rua José Vieira Ramos, S/N | Bairro Centro | CEP 23970-000 | Cidade Paraty/RJ | Telefone +55 24 3371 0016 | Email apacap@oi.com.br ou contato@apacap.com.br





PELOTAS



PELOTAS

Os Doces de Pelotas surgem da estreita ligação cultural entre Portugal e o Brasil, onde os imigrantes europeus trouxeram receitas dos doces finos de confeitaria e de frutas, que aqui se “aculturaram”. Passaram a enfeitar e adoçar as mesas dos grandes banquetes durante o ciclo do charque no Rio Grande do Sul, onde Pelotas era o grande centro produtor. Com a decadência do charque, no fim do século XIX, os Doces de Pelotas passaram a ser parte da economia e tradição local, e que hoje fazem parte da identidade da cidade e das heranças de sua população.

Pelotas Sweets arise from Brazil's strong cultural ties with Portugal, the place where European immigrants brought over recipes for the fine sweets and candied fruit, where they have been “acculturated”. These sweets used to decorate banquet tables during the golden years of the charque (dried meat) boom in the state of Rio Grande do Sul, for which the city of Pelotas was an important center. With the decline of the charque trade at the end of the Nineteenth century, Pelotas Sweets became part of the local economy and traditions. They are currently part of the city's identity and heritage.

Los dulces de Pelotas surgen de la estrecha ligación cultural entre Portugal y Brasil, donde los inmigrantes europeos trajeron recetas de los dulces finos de confiterías y de frutas, que aquí se “aculturaron”. Pasaron a adornar y endulzar las mesas dos grandes banquetes durante el ciclo del charque no Rio Grande do Sul, donde Pelotas era el gran centro productor. Con la decadencia del charque al final del siglo XIX, los Dulces de Pelotas pasaron a formar parte de la economía y tradición local, y que hoy forman parte de la identidad de la ciudad y de las herencias de su población.

Registro IG 200901 no INPI, Revista da Propriedade Industrial (RPI) nº 2121, de 30/08/2011.

IG 200901 Registration at INPI, RPI (Brazilian Industrial Property Periodicals) n. 2121, 08/30/2011.

Registro IG 200901 en el INPI, Revista de la Propiedad Industrial (RPI) nº 2121, del 30/08/2011.



HISTÓRIA E TRADIÇÃO

A cidade de Pelotas teve sua economia baseada no charque, sendo grande fornecedora desse produto para todo o País e, também, o exportando para a Europa. Esta intensa interação com os europeus fez com que muitos hábitos daquele continente fossem introduzidos na população local, como, por exemplo, a produção dos tradicionais doces de confeitaria, originários de Portugal, por volta de 1860. Já a produção dos doces de frutas é uma tradição e um conhecimento trazido pelos imigrantes alemães, que foram fixados na zona rural de Pelotas. Os doces finos de confeitaria e os doces de frutas de Pelotas fazem parte da tradição local, sendo reconhecidos nacionalmente como uma especialidade gastronômica!

HISTORY AND TRADITION

The economy of the city of Pelotas used to be based on the charque (dried meat) trade, as it was the major supplier of that product for the entire country, also exporting to Europe. This intense interaction with the Europeans led many habits from the Continent to be introduced to the local population, such as the production of traditional sweets of Portuguese origin, brought over around 1860. For its part, the production of candied fruit is a tradition based on knowledge brought over by German immigrants, who settled in the countryside surrounding Pelotas. Pelotas fine sweets and candied fruits are a local tradition, recognized as delicacies nationwide!

HISTORIA Y TRADICIÓN

La ciudad de Pelotas tuvo su economía basada en el charque, siendo gran proveedora de este producto para todo el país y también exportándolo a para Europa. Esta intensa interacción con los europeos, hizo con que muchos hábitos de aquel continente fuesen introducidos en la población local, como por ejemplo, la producción de los tradicionales dulces de confitería, originarios de Portugal, alrededor de 1860. Ya la producción de los dulces de frutas es una tradición y conocimiento traído por los inmigrantes alemanes, que fueron fijados en la zona rural de Pelotas. ¡Los dulces finos de confitería y los dulces de frutas de Pelotas forman parte de la tradición local, son reconocidos nacionalmente como una especialidad gastronómica!



TERRITÓRIO E AMBIENTE

Localizado na região sul do Rio Grande do Sul, Pelotas é um município muito antigo, com um acervo arquitetônico belíssimo, onde casarões e sobrados de estilo português remontam a rica época do ciclo do charque, onde os doces tradicionais de confeitaria eram servidos nos banquetes oferecidos pelos barões do charque. Com clima subtropical úmido ou temperado, a cidade possui uma hidrografia bem diversa e abundante, conferindo uma elevada umidade relativa do ar o ano todo. Sua temperatura média é de 17,5° C, sendo que, em seu período mais quente (janeiro), essa média sobe para 23° C. Esse clima proporcionou e alavancou também a maior produção de pêssegos para indústria de conservas do País.

TERRITORY AND ENVIRONMENT

Located in southern Rio Grande do Sul, Pelotas is an old city, with a beautiful architectural group that includes mansions and Portuguese style homes that date back to the charque (dried meat) boom, during which the traditional sweets were served at grand banquets hosted by the charque barons. With its moist or temperate subtropical climate, the city's water sources are diverse and abundant, lending a high relative humidity to the air year round. Its average temperature is 17.5 °C, with the hottest spell being in January, for which the average is 23°C. This climate has worked in benefit of the city having Brazil's largest canning peach production.

TERRITORIO Y AMBIENTE

Ubicada en la región sur de Rio Grande do Sul, Pelotas es un municipio muy antiguo, con un acervo arquitectónico bellísimo, donde caserones y caseríos de estilo portugués remontan la rica época del ciclo del charque, donde los dulces tradicionales de confitería eran servidos en los banquetes ofrecidos por los barones del charque. Con clima subtropical húmedo o templado, la ciudad tiene una hidrografía bien diversificada y abundante, dándole una elevada humedad relativa del aire todo el año. Su temperatura promedio es de 17.5 °C, y en su período más caluroso (enero) ese promedio sube a 23°C. Ese clima propicio, aumentó también la mayor producción de duraznos para la industria de conservas del país.



PRODUTO

Nenhum doce tradicional de confeitaria de Pelotas leva leite condensado. A base das receitas destes produtos, vindas de Portugal, foi mantida, com base de ovos e açúcar. As transformações ocorridas no decorrer do tempo agregaram ainda mais qualidade e valor aos produtos. Seus doces são requintados, e o método de preparo e os cuidados herdados, desde a produção na Europa, fazem esses produtos serem considerados joias a serem apreciadas pelos mais apurados paladares. Na Indicação de Procedência de Pelotas é autorizada a produção dos seguintes doces: Bem casado, Quindim, Ninho, Camafeu, Olho de sogra, Pastel de Santa Clara, Papo de anjo, Fatias de Braga, Trouxas de ovos, Queijadinha, Broinha de coco, Beijinho de coco, Amanteigado, Doces cristalizados de frutas.

PRODUCT

None of the traditional sweets from Pelotas contain condensed milk. The basis of the recipes, brought over from Portugal, has been maintained: eggs and sugar. The many transformations that have occurred over time have added even more quality and value to the products. Their sweets are sophisticated and their preparation methods and special care inherited since their production in Europe have made these products into veritable jewels, worthy of appreciation by the most refined palates. For the Pelotas Indication of Source, production of the following sweets is authorized: Bem Casado, Quindim, Ninho, Camafeu, Olho-de-sogra, Pastel de Santa Clara, Papo de anjo, Fatias de Braga, Trouxas de Ovos, Queijadinha, Broinha de Coco, Beijinho de Coco, Amanteigado and Candied Fruit.

PRODUCTO

Ningún dulce tradicional de confitería de Pelotas lleva leche condensada. La base de las recetas de estos productos, venidas de Portugal, se mantuvo, con base de huevos y azúcar. Las transformaciones ocurridas en el transcurso del tiempo agregaron todavía más calidad y valor a los productos. Sus dulces son sofisticados y el método de preparación y los cuidados heredados desde la producción en Europa hacen que esos productos sean considerados joyas a ser apreciadas por los más delicados paladares. En la Indicación de Procedencia de Pelotas se autorizan la producción de los siguientes dulces: Bem Casado, Quindim, Ninho, Camafeu, Olho-de-sogra, Pastel de Santa Clara, Papo de Anjo, Fatias de Braga, Trouxas de ovos, Queijadinha, Broinha de Coco, Beijinho de Coco, Amanteigado, Dulces cristalizados de frutas.



BENEFÍCIOS

O combate ao uso indevido do nome Pelotas para a produção de doces deverá ser um dos principais benefícios que a Indicação Geográfica deverá gerar para as doceiras de Pelotas, pois este é, sem dúvida, um dos nomes de territórios vinculados a um produto mais usurpados no País. Também se busca a agregação de valor em um produto tradicional e artesanal, vinculado à gastronomia nacional. O fortalecimento do turismo na região também deverá ser alcançado e já durante a Feira Nacional do Doce – Fenadoce, que acontece desde 1986, já são atraídos milhares de turistas dos mais variados lugares.

Toda essa produção surge como uma forma de fortalecer pequenos produtores locais e valorizar a herança cultural dos antigos doces caseiros. O consumidor também ganha, com um produto cada vez mais qualificado e com garantia de origem!



BENEFITS

Fighting undue use of the Pelotas name for sweets not made there will be one of the main benefits the Geographical Indication brings to Pelotas sweets makers, since it is without a doubt one of the most abused territory names related to a product in Brazil. There is also a desire to add value to this traditional, homemade product with such strong ties to the nation's cooking traditions. Strengthening tourism in the region

should also be achieved. The National Sweets Trade Show (FENADOCE) has been taking place since 1986, and attracts thousands of tourists from a wide variety of locations every year.

All of this has arisen as a way to strengthen local producers and value the cultural heritage of these old-fashioned homemade sweets. Consumers also come out on top when they are able to enjoy higher quality products of guaranteed origin!

BENEFICIOS

El combate al uso indebido do nombre Pelotas para la producción de dulces deberá ser uno de los principales beneficios que la Indicación Geográfica deberá generar para las dulceras de Pelotas, pues este es sin duda, uno de los nombres de territorios vinculados a un producto más usurpados en el país. También se busca la agregación de valor en un producto tradicional y artesanal, vinculado a la gastronomía nacional. El

fortalecimiento del turismo en la región también deberá ser alcanzado y ya durante la Feria Nacional del Dulce – Fenadoce, que se lleva a cabo desde 1986, ya son atraídos miles de turistas de los más variados lugares.

Toda esa producción surge como una forma de fortalecer pequeños productores locales y valorar la herencia cultural de los antiguos dulces caseros. ¡El consumidor también gana, con un producto cada vez más calificado y con garantía de origen!

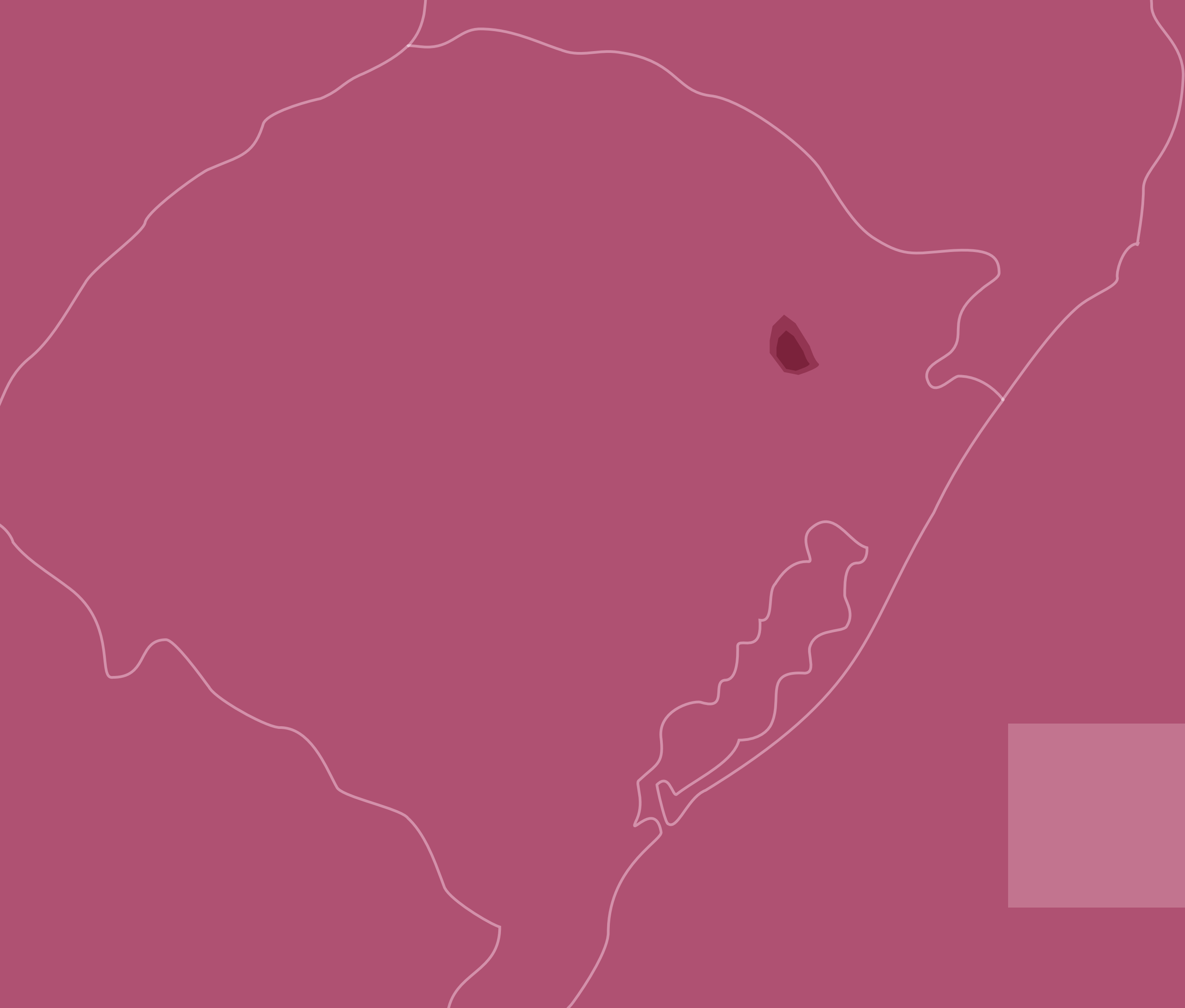


Entidade Representativa da Indicação de Procedência | Organization Representing the Indication of Source | Entidad Representativa de la Indicación de Procedencia

ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE DOCES DE PELOTAS

Pelotas Sweets Producers Association | Asociación de los Productores de Dulces de Pelotas

Endereço Rua Sete de Setembro, 274/110 | **CEP** 96015-300 | **Bairro** Centro | **Cidade** Pelotas/RS | **Telefone** +55 53 3028 1541 | **Email** atendimento@docesdepelotas.org.br | **Site** www.docesdepelotas.org.br



PINTO BANDEIRA



Pinto Bandeira



PINTO BANDEIRA

Os vinhos finos e espumantes de Pinto Bandeira são o resultado de um “saber fazer” muito antigo, com origens na distante Itália, mas raízes plantadas naquele pedaço de chão desde os idos de 1880. Colonizado por imigrantes italianos, Pinto Bandeira possui identidade territorial e cultural muito forte, presente na expressão de sua gente, no cultivo de suas frutas, no belíssimo desenho de sua paisagem, na arquitetura tradicional das colônias italianas, mas, principalmente, no bem-estar do compartilhamento e degustação dos seus vinhos e espumantes.

Fine wine and sparkling wine from the city of Pinto Bandeira are the result of a very old sort of know-how, with its origin in distant Italy, but with its roots firmly planted here since the 1880s. Colonized by Italian immigrants, Pinto Bandeira has a very strong territorial and cultural identity, present in its people's way of expressing themselves, in their cultivation of fruit, in the beauty of its landscape, traditional Italian colonial architecture, but mainly in the well-being afforded by sharing and trying its wine and sparkling wine.

Los vinos finos y espumantes de Pinto Bandeira son el resultado de un “saber hacer” muy antiguo, con orígenes en la distante Italia, pero raíces plantadas en aquel pedazo de piso desde los idos de 1880. Colonizado por inmigrantes italianos, Pinto Bandeira tiene identidad territorial y cultural muy fuerte, presente en la expresión de su gente, en el cultivo de sus frutas, en el bellissimo diseño de su paisaje, en la arquitectura tradicional de las colonias italianas, pero principalmente en el bienestar del compartir y degustación de sus vinos y espumantes.

Registro IG 00803 no INPI, Revista da Propriedade Industrial (RPI) nº 2062, de 13/07/2010.

IG 00803 Registration at INPI, RPI (Brazilian Industrial Property Periodicals) n. 2062, 07/13/2010.

Registro IG 00803 en el INPI, Revista de la Propiedad Industrial (RPI) nº 2062, del 13/07/2010.

HISTÓRIA E TRADIÇÃO

Os primeiros imigrantes italianos chegaram em Pinto Bandeira em 1876. De tradição agrícola, logo iniciaram os plantios para sua subsistência, entre os quais a videira aparece como elemento fundamental de sua identidade cultural. Em 1880, já havia produção de vinhos, elaborados artesanalmente nos porões das casas. A vitivinicultura expandiu-se ao longo dos anos e ensejou, na década de trinta, a criação de cooperativas. Foi instalada, então, uma filial da Cia. Vinícola Riograndense, que muito contribuiu para a disseminação de variedades de uvas para vinhos finos. Desde então, é uma particularidade de Pinto Bandeira a existência de vinícolas no meio rural, que industrializam grande parte da produção de uvas e aportam tecnologias para melhorar a vitivinicultura.

HISTORY AND TRADITION

The first Italian immigrants arrived in Pinto Bandeira in 1876. With their farming backgrounds, they soon began subsistence farming, of course including the grapevines, which appeared as a fundamental part of their cultural identity. By 1880, they were already making homemade wine in their own basements. Winemaking expanded over the years and in the Nineteen-thirties, cooperatives began to appear. That was when a branch of Cia Vinícola Riograndense was introduced, contributing greatly to the dissemination of grape varieties used in fine wine. Since then, vineyards in the countryside surrounding Pinto Bandeiras have become widespread, as they have industrialized a large part of their grape production and brought in technology to improve their viti and viniculture.

HISTORIA Y TRADICIÓN

Los primeros inmigrantes italianos llegaron a Pinto Bandeira en 1876. De tradición agrícola, luego iniciaron los plantíos para su subsistencia, entre los cuales, la vid aparece como elemento fundamental de su identidad cultural. En 1880 ya había producción de vinos, elaborados artesanalmente en los sótanos de las casas. La vitivinicultura se expandió a lo largo de los años, y posibilitó en la década de treinta la creación de cooperativas. Se instaló entonces una filial de la Cia. Vinícola Riograndense, que mucho contribuyó para la disseminación de variedades de uvas para vinos finos. Desde entonces es una particularidad de Pinto Bandeira la existencia de vinícolas en el medio rural, que industrializan gran parte de la producción de uvas y aportan tecnologías para mejorar la vitivinicultura.



TERRITÓRIO E AMBIENTE

A paisagem do território de Pinto Bandeira é múltipla: uma exuberante natureza, montanhas, matas nativas, as araucárias, culturas temporárias e as diversas espécies de frutíferas que convivem com a marca principal deste pequeno paraíso: a vitivinicultura e a gente que vive ali!

Com área total de 81,38 km², inseridos 91% no Município de Bento Gonçalves e 9% em Farroupilha, Pinto Bandeira produz vinhos finos e espumantes de alta qualidade, em encostas fortemente onduladas e íngremes, que formam vales fechados onde se descortinam as matas nativas de coloração intensamente verde.

Descendentes de imigrantes italianos que ainda conservam a tradição passada de pais para filhos, os moradores de Pinto Bandeira têm, na produção dos vinhos e espumantes, muito mais que uma simples atividade econômica, uma missão de vida, de cultivar a memória, os antepassados, as dificuldades da imigração e a vitória das gerações, que, na produção do vinho e espumantes, celebram o passado, presente e o futuro!

TERRITORY AND ENVIRONMENT

The territory of Pinto Bandeira has multiple landscapes: exuberant nature, mountains, native forests, araucaria trees, seasonal farming and a wide variety of fruit trees exist in harmony with this tiny paradise's main feature: the vineyards and the people who live there!

With a total area of 81.38 km², nestled 91% in the municipality of Bento Gonçalves and 9% in Farroupilha, Pinto Bandeira produces fine wine and high quality sparkling wine on rolling steep hills forming cozy valleys filled with lush green native vegetation.

Descendents of Italian immigrants who still guard the traditions passed down from parent to child, the inhabitants of Pinto Bandeira consider their production of wine and sparkling wine to be much more than simply an economic activity, it is their life's mission, a way of cultivating memory, respecting their ancestors and the difficulties of immigration and the victory of generations that have used wine production as a way to celebrate the past, present and future!

TERRITORIO Y AMBIENTE

El paisaje del territorio de Pinto Bandeira es múltiple: una exuberante naturaleza, montañas, matas nativas, las araucarias, culturas temporales y las diversas especies de frutíferas que conviven con la marca principal de este pequeño paraíso: la vitivinicultura y la gente que vive allí!

Con área total de 81,38 km², inseridos 91% en el Municipio de Bento Gonçalves y el 9% en Farroupilha, Pinto Bandeira produce vinos finos y espumantes de alta calidad, en inclinaciones fuertemente onduladas e íngremos, que forman valles cerrados donde se descortinan los bosques nativos de coloración intensamente verde.

¡ Descendientes de inmigrantes italianos que todavía conservan la tradición pasada de padres a hijos, los moradores de Pinto Bandeira tienen en la producción de los vinos y espumantes mucho más que una simple actividad económica, una misión de vida, de venerar la memoria, los antepasados, las dificultades de la inmigración y la victoria de las generaciones, que en la producción del vino y espumantes celebran el pasado, presente y el futuro!



PRODUTO

É autorizada a produção de vinhos finos tintos secos, brancos secos, vinhos espumantes finos e vinhos moscatel espumante, controlados pelo Conselho Regulador da Indicação de Procedência.

Para a produção do vinho, é autorizado o cultivo de 08 cultivares de *Vitis vinifera* L. tintas e 12 de brancas. Para a produção do vinho espumante fino, só é permitido o uso do método tradicional de produção.

Os vinhos da Indicação de Procedência são elaborados com, no mínimo, 85% de uvas produzidas na área delimitada, vinhedos com controle de produtividade, elaboração, engarrafamento e envelhecimento dentro da área delimitada, com rigorosos padrões de qualidade química e sensoriais dos vinhos.

PRODUCT

Fine dry red and white wines, fine sparkling wine and fine moscatel sparkling wines are all authorized for production, controlled by the Indication of Source Regulatory Board.

For wine production, 8 different varieties of red *Vitis vinifera* L. red and 12 white grapes are authorized. For the production of fine sparkling wine, only the traditional production method is allowed.

Indication of Source wines are made with at least 85% grapes grown within that area, vineyards with controlled production, elaboration, bottling and aging, all within the determined areas, with strict chemical and sensorial quality standards for the wine being held to.

PRODUCTO

Se autoriza la producción de vinos finos tintos secos y blancos secos, y vinos espumantes finos y vinos moscatel espumante, controlados por el Consejo Regulador de la Indicación de Procedencia.

Para la producción del vino, se autorizan el cultivo de 08 cultivares de *Vitis vinifera* L. tintas y 12 de blancas. Para la producción del vino espumante fino, sólo se permite el uso del método tradicional de producción.

Los vinos de la Indicación de Procedencia son elaborados con, por lo menos, el 85% de uvas producidas en el área delimitada, parras con control de productividad, elaboración, embotellamiento y envejecimiento dentro del área delimitada, con rigurosos estándares de calidad química y sensoriales de los vinos.



BENEFÍCIOS

Como principais benefícios alcançados pela Indicação de Procedência de Pinto Bandeira, pode-se citar o fortalecimento da entidade representativa dos produtores e a padronização da produção, através das normas de produção e da qualificação dos diferentes elos da cadeia produtiva.

Com a Indicação de Procedência, Pinto Bandeira passa a fortalecer sua identidade territorial em todos seus aspectos, e o consumidor a identificar a qualidade dos vinhos finos e espumantes produzidos nesse território.

Por fim, o fortalecimento turístico deverá ampliar-se significativamente, nesse novo território do vinho demarcado no Brasil. O turismo deverá impactar de forma significativa esta simpática região do sul do Brasil, onde, em alguns empreendimentos, está cunhada a frase: “Minha vida é um litro aberto!”

Entidade Representativa da Indicação de Procedência | Organization Representing the Indication of Source | Entidad Representativa de la Indicación de Procedencia

ASPROVINHO

Associação dos Produtores de Vinho de Pinto Bandeira | Pinto Bandeira's Wine Producers Association | Asociación de los Productores de Vino de Pinto Bandeira

Endereço Rua Sete de Setembro, 675 | **CEP** 95717-000 | **Bairro** Pinto Bandeira | **Cidade** Bento Gonçalves/RS | **Telefone** +55 54 3468 0184 | **Email** asprovinho@asprovinho.com.br | **Site** www.asprovinho.com.br



BENEFITS

Among the main benefits achieved by the Pinto Bandeira Indication of Source, one can cite the strengthening of the entity representing producers, standardization of production through norms and improvement of the different links of the production chain.

With the Indication of Source, Pinto Bandeira is strengthening its territorial identity

in every aspect and consumers are now able to identify the quality of the fine wine and sparkling wine made in this territory.

Finally, tourism should become significantly stronger in Brazil's newest certified winemaking territory. Tourism should have a positive impact on this friendly region of southern Brazil, where in many undertakings, as the saying goes: “My life is an open bottle!”

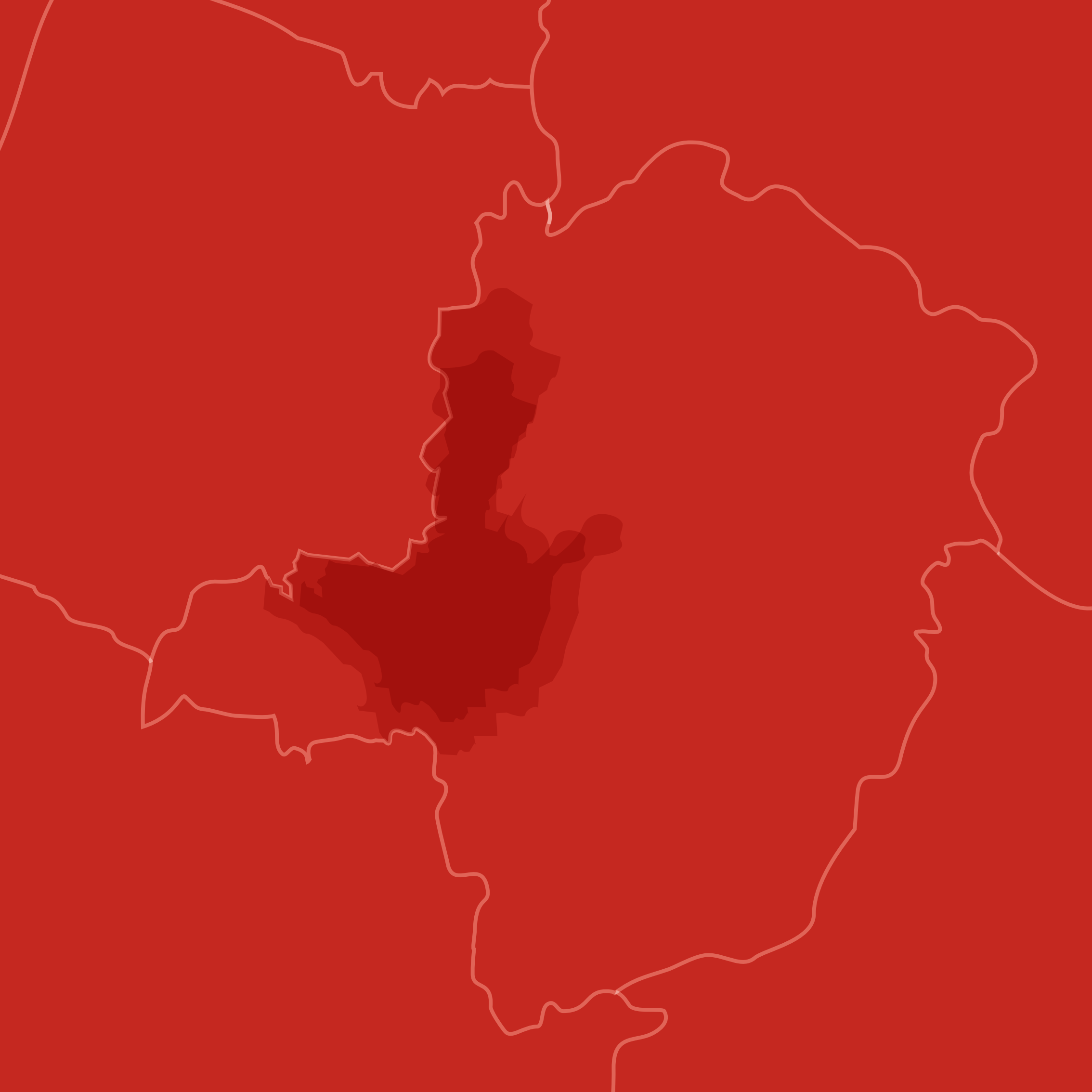
BENEFICIOS

Como principales beneficios alcanzados por la Indicación de Procedencia de Pinto Bandeira, se puede citar el fortalecimiento de la entidad representativa de los productores, la estandarización de la producción mediante las normas de producción y de la cualificación de los diferentes eslabones de la cadena productiva.

Con la Indicación de Procedencia, Pinto Bandeira pasa a fortalecer su identi-

dad territorial en todos sus aspectos y el consumidor a identificar la calidad de los vinos finos y espumantes producidos en este territorio.

Por fin, el fortalecimiento turístico deberá ampliarse significativamente, en este nuevo territorio del vino demarcado en Brasil. El turismo deberá impactar en forma significativa esta simpática región del Sur de Brasil, donde en algunos emprendimientos está cuñada la frase: “¡Mi vida es un litro abierto!”



REGIÃO DO CERRADO MINEIRO



REGIÃO DO CERRADO MINEIRO

O Café da Região do Cerrado Mineiro é resultado da combinação das condições climáticas exclusivas do Cerrado Mineiro com o alto padrão de qualidade do café ali produzido, resultado das floradas intensas e únicas, da maturação uniforme e da colheita concentrada. O autêntico café do Cerrado Mineiro traz, em si, aromas intensos que variam de caramelo a nozes, com acidez delicadamente cítrica e sabor achocolatado de longa duração.

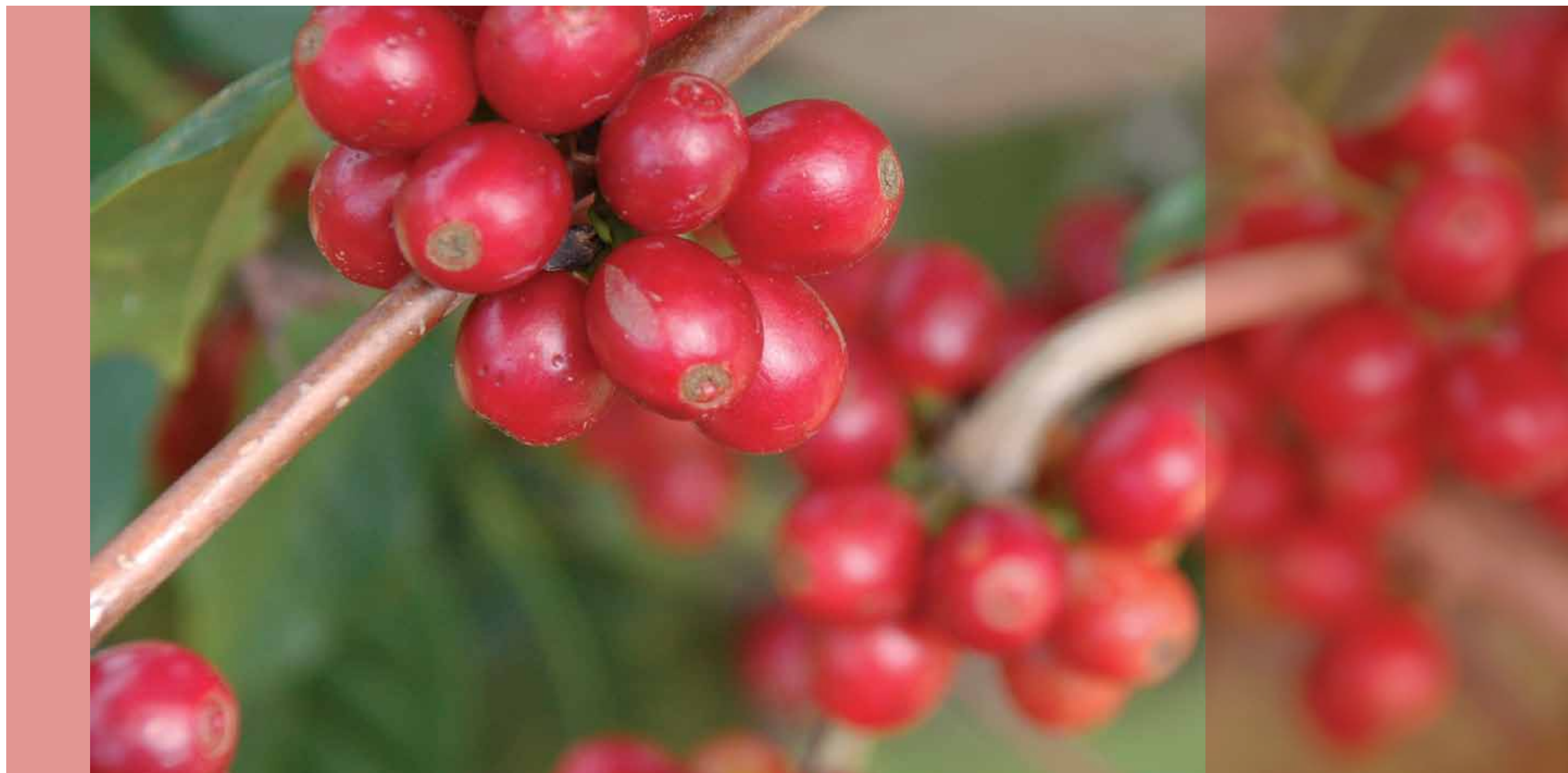
Coffee from the Cerrado Mineiro region is the result of a combination of the exclusive climatic conditions of the Cerrado Mineiro and the high quality standard of the coffee produced there, thanks to intense and unique blooming, uniform maturation and concentrated harvest. Genuine Cerrado Mineiro Coffee provides intense aromas that vary from caramel to nuts, with a delicately citrus acidity and a long lasting chocolaty flavor.

El Café de la Región del Cerrado Mineiro es el resultado de la combinación de las condiciones climáticas exclusivas del Cerrado Mineiro con el alto estándar de calidad del café allí producido, resultado de las floradas intensas y únicas, maduración uniforme y cosecha concentrada. El auténtico café del Cerrado Mineiro trae en sí aromas intensos que varían de caramelo a nueces, con acidez delicadamente cítrica y sabor achocolatado de larga duración.

Registro IG 990001 no INPI, Revista da Propriedade Industrial (RPI) nº 1797, de 14/05/2005.

IG 990001 Registration at INPI, RPI (Brazilian Industrial Property Periodicals) n. 1797, 05/14/2005.

Registro IG 990001 en el INPI, Revista de la Propiedad Industrial (RPI) nº 1797, del 14/05/2005.





HISTÓRIA E TRADIÇÃO

A história do Café da Região do Cerrado Mineiro remonta a uma época em que os produtores de tradicionais regiões cafeeiras procuravam locais fora da área de incidência de geadas. Encontraram o Cerrado Mineiro, com uma topografia plana, o que facilitou a mecanização das lavouras. Nos municípios de Araguari e Patrocínio, no Triângulo Mineiro, foram realizados os primeiros plantios de café na região.

A partir daí, os produtores se organizaram, no princípio, em associações. Depois, criaram as Cooperativas do Café do Cerrado, e, finalmente, a Federação dos Cafeicultores do Cerrado, em um sistema inovador de gestão de interesses coletivos.

HISTORY AND TRADITION

The history of coffee from the Cerrado Mineiro region harks back to a time in which producers from traditional coffee regions sought locations outside of areas prone to frost. They found what they were looking for in Cerrado Mineiro, the flat topography of which was ideally suited to crop mechanization. The first coffee plantations in the region were established in Araguari and Patrocínio, in Minas Gerais' Triângulo Mineiro.

From that point on, coffee farmers began organizing themselves into associations. Later, they created Cerrado Coffee Cooperatives and, finally, the Cerrado Coffee Growers Federation, in an innovative collective interest management system.

HISTORIA Y TRADICIÓN

La historia del Café de la Región del Cerrado Mineiro se remonta a una época en que los productores de tradicionales regiones cafeteras buscaban lugares fuera del área de incidencia de heladas. Encontraron el Cerrado Mineiro, con una topografía plana, lo que facilitó la mecanización de las plantaciones. En los municipios de Araguari y Patrocínio, en el Triángulo Mineiro, se realizaron los primeros plantíos de café en la región.

A partir de ahí, los productores se organizaron, en el principio, en asociaciones. Después, crearon las Cooperativas del Café del Cerrado, y, finalmente, la Federación de los Cafeicultores del Cerrado, en un sistema innovador de gestión de intereses colectivos.

TERRITÓRIO E AMBIENTE

O café é uma bebida que pode se expressar diferentemente em função do local de seu plantio. Solo, clima, variedades e método de cultivo criam a identidade da bebida. A Região do Cerrado Mineiro tem condições de solo e clima próprios, que conferem ao café da região características únicas: uma perfeita definição das estações climáticas, com verão quente e úmido, inverno ameno e seco, temperaturas médias de 18° C a 23° C, altitude de produção entre 800 e 1.250 metros, índice pluviométrico de 1.600 mm anual e ocorrência nula de geadas. A região delimitada possui 55 municípios, 4.500 propriedades rurais e 3.500 produtores, com implantação de 155 mil hectares de café aptos a produzirem o Café da Região do Cerrado Mineiro.



TERRITORY AND ENVIRONMENT

Coffee is a beverage that may present particularities due to its origin. Soil, climate, varieties and growing methods all mold the drink's identity. The Cerrado Mineiro region has unique soil and climate conditions, which provide coffee from the region with exclusive characteristics: the perfectly defined seasons, with a hot

and wet summer, a mild and dry winter, average temperatures ranging from 18 to 23°C, a production altitude between 800 and 1,250 meters, a mean annual rainfall index of 1,600 mm and no frost. The demarcated region includes 55 municipalities, 4,500 rural properties and 3,500 farmers, with a cultivated area of 155,000 hectares for the production of coffee from the Cerrado Mineiro region.

TERRITORIO Y AMBIENTE

El café es una bebida que se puede expresar diferentemente en función del lugar de su plantío. Suelo, clima, variedades y método de cultivo crean la identidad de la bebida. La Región del Cerrado Mineiro tiene condiciones de suelo y clima propios, que le dan al café de la región características únicas: una perfecta definición de las estaciones climáticas, con

verano caliente y húmedo, invierno ameno y seco, temperaturas promedio de 18 a 23°C, altitud de producción entre 800 y 1.250 metros, índice pluviométrico de 1.600 mm anual y no se registran heladas. La región delimitada tiene 55 municipios, 4.500 propiedades rurales y 3.500 productores, con implantación de 155.000 hectáreas de café aptos para producir el Café de la Región del Cerrado Mineiro.

PRODUTO

O Café da Região do Cerrado Mineiro obedece um programa de avaliação da conformidade que se desdobra em dois processos distintos: a certificação da propriedade produtora de café da Região do Cerrado Mineiro, que avalia as boas práticas agrícolas, a responsabilidade social, o respeito ao meio ambiente e a rastreabilidade, alinhada às certificações internacionais GLOBALGAP, UTZ KAPEH e RAIN FOREST ALLIANCE; e a avaliação da origem e qualidade do café, realizada pela Federação dos Cafeicultores do Cerrado, segundo a metodologia da sociedade norte-americana de cafés finos.

PRODUCT

Coffee from the Cerrado Mineiro region complies with a conformity evaluation developed in two distinct processes: certification of the property producing coffee from the Cerrado Mineiro region, which appraises good farming practices, social responsibilities, respect for the environment and traceability, aligned to international certifications including GLOBALGAP, UTZ KAPEH and RAIN FOREST ALLIANCE; and an evaluation of the origin and quality of the coffee, conducted by Cerrado Coffee Growers Federation, according to the methodology of the Specialty Coffee Association of America.

PRODUCTO

El Café de la Región del Cerrado Mineiro obedece a un programa de evaluación de la conformidad que se desdobra en dos procesos distintos: la certificación de la propiedad productora de café de la Región del Cerrado Mineiro, que evalúa las buenas prácticas agrícolas, responsabilidad social, respeto al medio ambiente y rastreabilidad, alineada a las certificaciones internacionales GLOBALGAP, UTZ KAPEH y RAIN FOREST ALLIANCE; y la evaluación del origen y calidad del café, realizada por la Federación de los Cafeicultores del Cerrado, según la metodología de la sociedad norteamericana de cafés finos.



BENEFÍCIOS

A organização do sistema do Café do Cerrado, através da Federação dos Cafeicultores do Cerrado, é o diferencial competitivo desta Indicação Geográfica. Organizado em 6 associações, 8 cooperativas e na Fundação do Café do Cerrado, esse sistema trabalha para a geração de valor ao café e, consequentemente, a toda a cadeia produtiva. O programa de certificação do Café do Cerrado garante segurança aos compradores e agrega valor ao produto.

A proteção do nome Região do Cerrado Mineiro no cenário internacional deve ser destacada como o grande benefício da Indicação Geográfica aos produtores de café da região delimitada.

BENEFITS

The competitive edge of this Geographical Indication is the organization of the Cerrado coffee system, through the Federation of Coffee Growers from Cerrado. Organized into 6 associations, 8 cooperatives and the Cerrado Coffee Foundation, this system is geared toward generating value for the coffee and, con-

sequentially, the entire productive chain. The Cerrado Mineiro Coffee Certification Program ensures the safety of the buyers and adds value to the product.

The protection of the name Região do Cerrado Mineiro (Cerrado Mineiro Region) on the international front warrants mention as one of the major benefits of the Geographical Indication to coffee growers from the demarcated region.

BENEFICIOS

La organización del sistema del Café do Cerrado – a través de la Federación de los Cafeicultores del Cerrado, es el diferencial competitivo de esta Indicación Geográfica. Organizado en 06 Asociaciones, 08 cooperativas y en la Fundación del Café do Cerrado, este sistema trabaja para la generación de valor al café y consecuen-

temente a toda la cadena productiva. El programa de certificación del Café do Cerrado garantiza seguridad a los compradores y agrega valor al producto.

La protección del nombre Región del Cerrado Mineiro en el escenario internacional debe ser destacado como el gran beneficio de la Indicación Geográfica a los productores de café de la región delimitada.

Entidade Representativa da Indicação de Procedência | Organization Representing the Indication of Origin | Entidad Representativa de la Indicación de Procedencia

FEDERAÇÃO DOS CAFEICULTORES DO CERRADO

Cerrado Coffee Growers Federation | Federación de los Cafeicultores del Cerrado

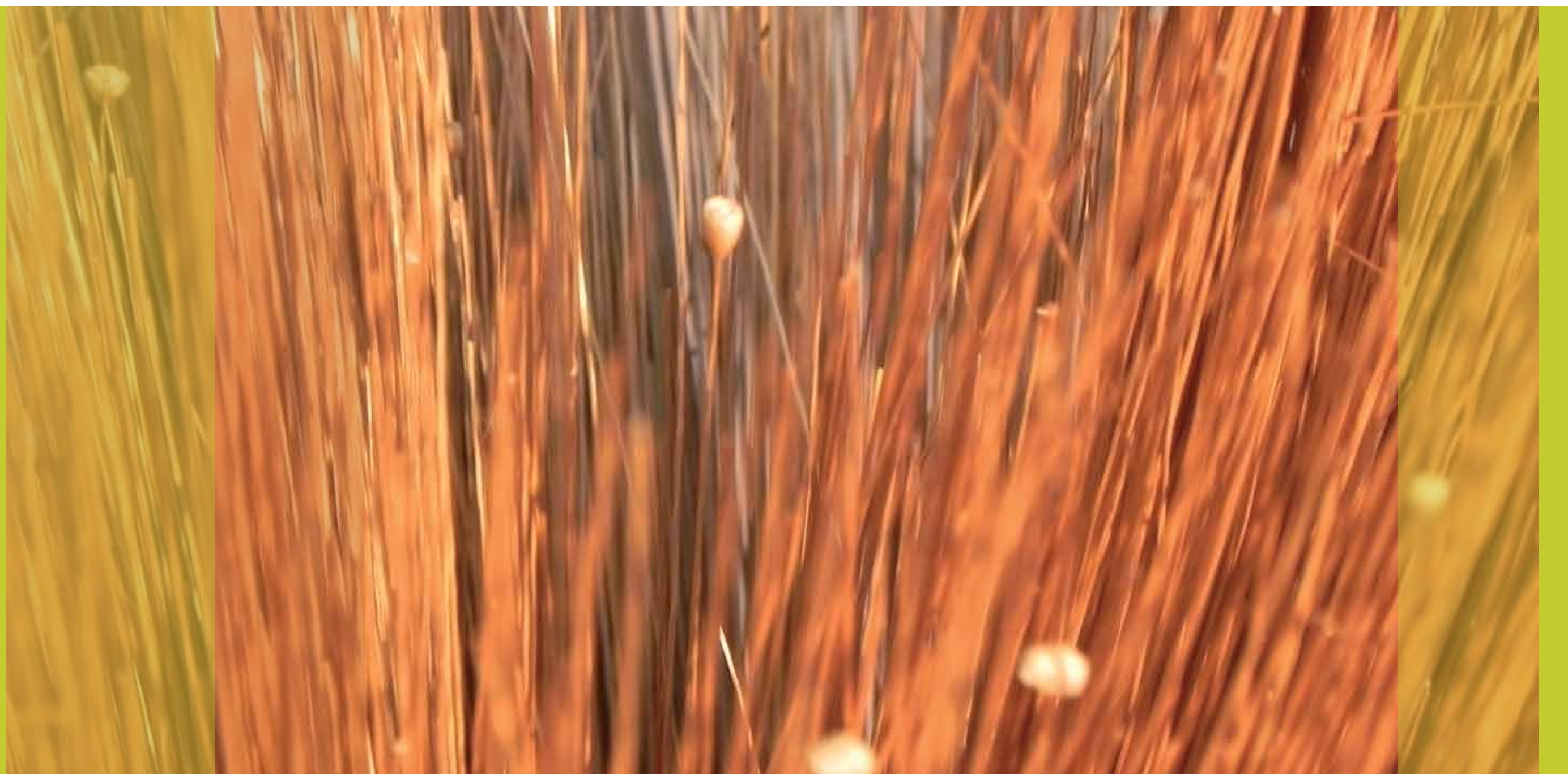
Endereço Rua Rio Branco, 231 | Bairro Cidade Jardim | CEP 38740-000 | Cidade Patrocínio/MG | Telefone +55 34 3831 2096 | Email comunicacao@cafedocerrado.org | Site www.cafedocerrado.org





REGIÃO DO JALAPÃO DO ESTADO DO TOCANTINS





REGIÃO DO JALAPÃO DO ESTADO DO TOCANTINS

O leste do estado do Tocantins foi abençoado com um produto natural de beleza inigualável: o Capim Dourado do Jalapão. As cores vivas amarelas dão um toque especial aos cerrados da região. Essa matéria-prima incentivou aos moradores locais, no decorrer dos anos, a produzirem peças de costura e trançados. A produção de artigos a partir do Capim Dourado do Jalapão é uma herança das comunidades quilombolas, que perdura há anos nesta região.

The State of Tocantins' eastern region is blessed with a natural product of unmatched beauty the Capim Dourado (Golden Grass) of Jalapão. This plant's lively yellows lend a special touch to the region's cerrado, or tropical savanna vegetation. Over the years, the raw material has inspired locals to produce unique sewn and woven pieces. The production of goods with Jalapão's Capim Dourado has been handed down by local Quilombola communities (communities founded by fugitive slaves, some several centuries old).

El Este del Estado do Tocantins fue bendecido con un producto natural de belleza inigualable: Capim Dourado do Jalapão. Los colores vivos amarillos le dan un toque especial a los cerrados de la región. Esta materia prima incentivó a los moradores locales en el transcurso de los años a producir piezas de costura y tranzados con esta bella materia prima. La producción de artículos a partir del Capim Dourado do Jalapão es una herencia de las comunidades quilombolas que perdura hace años en esta región.

Registro IG 200902 no INPI, Revista da Propriedade Industrial (RPI) nº 2121, de 30/08/2011.

IG 200902 Registration at INPI, RPI (Brazilian Industrial Property Periodicals) n. 2121, 08/30/2011.

Registro IG 200902 en el INPI, Revista de la Propiedad Industrial (RPI) nº 2121, del 30/08/2011.



HISTÓRIA E TRADIÇÃO

No Jalapão, a partir de 1930, técnicas artesanais de manuseio do capim dourado foram aprendidas por povos da região, sendo que a partir dos anos noventa (principalmente no fim da década) é que a produção das peças do artesanato do capim dourado se popularizou Brasil a fora. Hoje, sua produção conta com o reconhecimento em todo o País, o que vem a estimular a produção e valorizar os produtores locais. Comunidades quilombolas do Jalapão são as responsáveis pela produção desse renomado artesanato, que ganha o País e o mundo, através de um produto coletado da natureza, através de técnicas de sustentabilidade ambiental e da produção das peças de forma manual.

HISTORY AND TRADITION

In Jalapão, beginning in 1930, people began learning the techniques for handling capim dourado. From the 1990s on (especially at the end of that decade) is when the production of crafts with the material began gaining popularity all across Brazil. Now its production is recognized nationwide, further encouraging production and valuing local producers. Jalapão's Quilombola communities are responsible for producing these renowned crafts, which are branching out across Brazil and around the world, and are made from a product extracted from nature using environmentally sustainable techniques and manual production.

HISTORIA Y TRADICIÓN

En el Jalapão, a partir de 1930, técnicas artesanales de manejo del capim dourado fueron aprendidas por pueblos de la región, y a partir de los años noventa (principalmente al final de la década) es cuando la producción de las piezas de la artesanía del capim dourado se popularizaron por todo Brasil. Hoy su producción cuenta con el reconocimiento en todo el país, lo que viene a estimular la producción y valorizar a los productores locales. Comunidades quilombolas del Jalapão son las responsables por la producción de esta renombrada artesanía, que gana el país y el mundo a través de un producto recolectado de la naturaleza mediante técnicas de sustentabilidad ambiental y de la producción de las piezas de manera manual.



TERRITÓRIO E AMBIENTE

O Jalapão é uma região belíssima, árida, com temperatura média de 30° C, cortada por uma imensa teia de rios, riachos e ribeirões. A época de chuvas na região se restringe de dezembro a março. Lá existem dunas de areias douradas com até 30 metros de altura. A retirada do capim dourado é feita nos campos úmidos, uma espécie de vegetação rasteira sem árvores ou arbustos. O capim é uma planta sempre-viva, com tempo de vida de 5 a 10 anos. Entre abril e maio, as hastes começam a crescer, enquanto a colheita é feita pela segunda quinzena de setembro – somente quando o capim está bem maduro.

TERRITORY AND ENVIRONMENT

Jalapão is a breathtakingly beautiful region, arid with an average temperature of 30°C, and has an extensive network of rivers, springs and brooks. The rainy season in the region is restricted to December through March. There are also golden sand dunes up to thirty meters high. The capim dourado is brought in from the moist fields, which are filled with a type of low-lying vegetation with no trees or bushes. The grass is always growing and has a lifespan of 5 to 10 years. The stalks begin their growth between April and May, while they are harvested during the second half of September when the grass has reached full maturity.

TERRITORIO Y AMBIENTE

Jalapão es una región bellísima, árida con temperatura promedio de 30°C, cortada por inmensa tela de ríos, riachos y riberas. La época de lluvias en la región se restringe de diciembre a marzo. Allí hay dunas de arenas doradas con hasta 30 metros de altura. La retirada del capim dourado se hace en los campos húmedos, una especie de vegetación baja sin árboles o arbustos. El capín es una planta siempreviva, con tiempo de vida de 5 a 10 años. Entre abril y mayo las láminas empiezan a crecer, mientras la cosecha se hace por la segunda quincena de septiembre – solamente cuando el capín está bien maduro.



PRODUTO

A costura do capim é um processo que exige muito cuidado, pois a peça de capim pode quebrar e inutilizar todo aquele filete. Os materiais utilizados para a confecção das peças de artesanato são extremamente simples: capim, a “seda” do buriti (cordão originário de uma planta local) e uma agulha. Os artesãos da região definem dois tipos de capim: o “douradão”, com hastes mais grossas para peças grandes; e o “douradinho”, com filetes mais flexíveis, para peças pequenas.

PRODUCT

Sewing the grass is a very delicate operation indeed. The pieces break easily, invariably ruining the entire stalk. The materials used to produce the crafts are extremely simple: capim dourado, buriti “silk” obtained from a local plant, and a needle. The region’s artisans define two different types of grass: douradão (big gold) having thicker stalks for big pieces; and douradinho, with its more flexible fibers for small pieces.

PRODUCTO

La costura del capín es un proceso que exige mucho cuidado, pues la pieza de capín puede romper e inutilizar todo aquel filete. Los materiales utilizados para la confección de las piezas de artesanía son extremadamente sencillos: capín, la “seda” del buriti (cordón imaginario de una planta local) y una aguja. Los artesanos de la región definen dos tipos de capín: el “gran dorado”, con láminas más gruesas para piezas grandes; y el “doradito”, con filetes más flexibles para piezas pequeñas.



BENEFÍCIOS

A maioria desses artesãos trabalha em casa, e estes trabalhos manuais surgem como uma forma de incentivar a ocupação e possibilitar maiores oportunidades de renda para os moradores da região. Esses produtores também foram aprimorando suas técnicas no decorrer dos anos, com apoio de várias entidades, em cursos de produção e *design*. Uma herança cultural cada vez mais preparada e uma população com mais recursos para crescer. A Indicação de Procedência, além de garantir o uso do nome do Jalapão às comunidades locais, deverá qualificar a produção, agregar valor e incentivar ainda mais o turismo aliado ao artesanato na região do Jalapão.

BENEFITS

The majority of these artisans work out of their homes, and the manual jobs have arisen as a way to encourage this type of work and make greater income opportunities possible for people living. The producers have refined their techniques over the years with the support of several entities in production and design courses. This has resulted in an increasingly prepared cultural heritage and a population with greater resources for growth. The Indication of Source, besides guaranteeing use of the Jalapão name to local communities, should also improve production, add value and further encourage tourism in alliance with the crafts of the Jalapão region.

BENEFICIOS

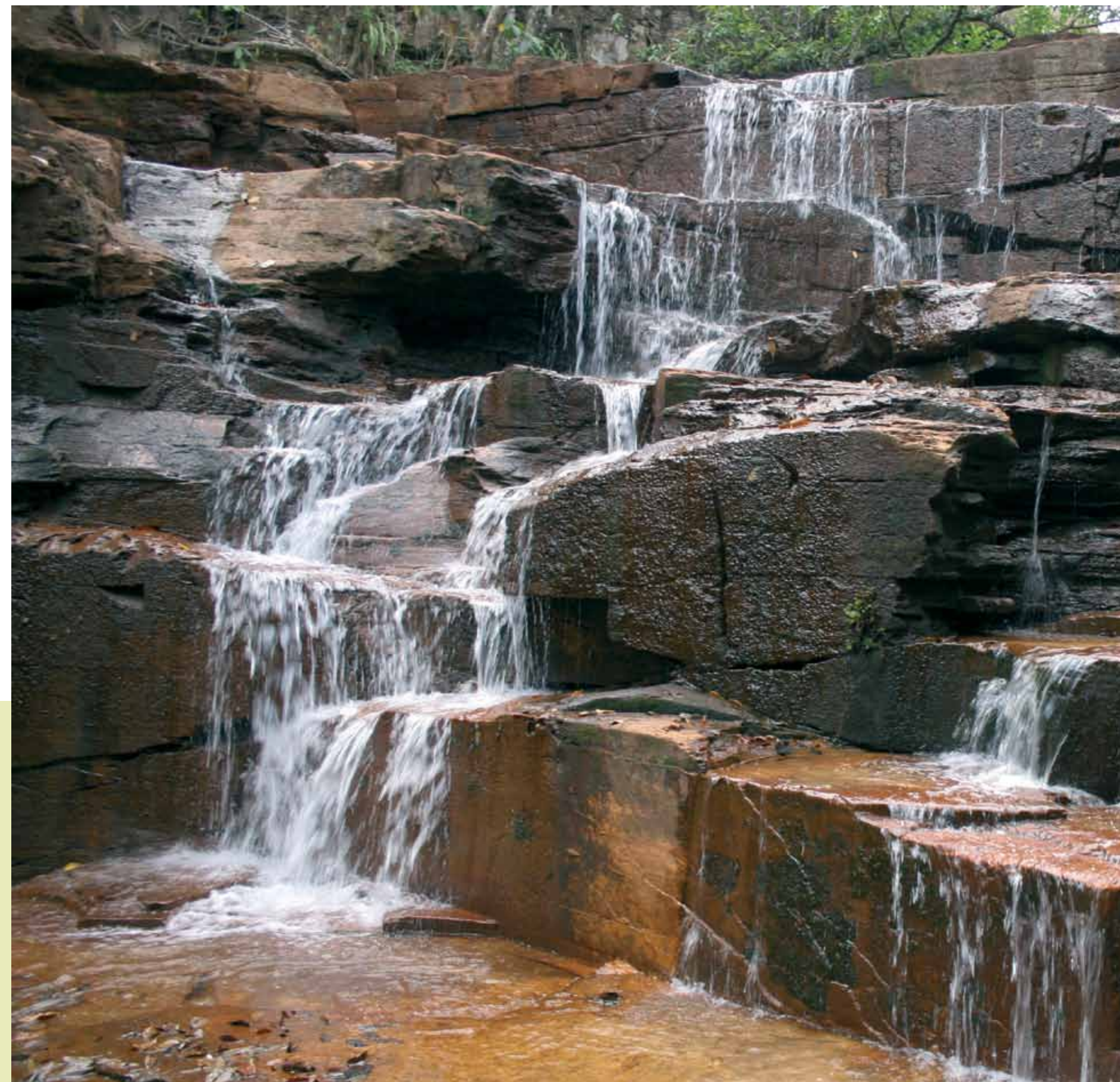
La mayoría de estos artesanos trabaja en casa, y estos trabajos manuales surgen como una forma de incentivar este tipo de trabajo y posibilitar mayores oportunidades de renta para los moradores de la región. Estos productores también fueron perfeccionando sus técnicas en el transcurso de los años, con el apoyo de varias entidades, en cursos de producción y diseño. Una herencia cultural cada vez más preparada y una población con más recursos para crecer. La Indicación de Procedencia además de garantizar el uso del nombre de Jalapão las comunidades locales, deberá cualificar la producción, agregar valor e incentivar aún más el turismo aliado a la artesanía en la región de Jalapão.

Entidade Representativa da Indicação de Origem | Organization Representing the Indication of Source | Entidad Representativa de la Indicación de Procedencia

ASEXCARCADOJA

Associação dos Artesãos em Capim Dourado da região do Jalapão | Jalapão Region Capim Dourado Artisans Association | Asociación de los Artesanos en Capim Dourado de la Región de Jalapão

Email Inovoacordojl@gmail.com





REGIÃO DA SERRA DA MANTIQUEIRA DE MINAS GERAIS



REGIÃO DA SERRA DA MANTIQUEIRA DE MINAS GERAIS

Uma região montanhosa, com clima gélido, onde é produzido um dos melhores cafés do Brasil e do mundo. Cafés finos de alta qualidade, reconhecidos internacionalmente e campeões de concursos nacionais e internacionais. A Serra da Mantiqueira é uma região única, diferente e reconhecida como produtora de cafés finos. Nela, a cultura da produção do café existe há mais de 100 anos, e essa tradição pode ser sentida em cada estrada, cidade ou mesmo nos cidadãos moradores dessa belíssima região brasileira.

This mountainous region with its cool climate is home to some of Brazil and the world's best coffee. Fine, internationally known, premium quality coffee that has won many national and international championships. Serra da Mantiqueira is a unique region that is known for producing fine coffee. Coffee has been produced there for over a hundred years and the tradition can be clearly felt on every highway, in every city and even in the citizens inhabiting this beautiful region of Brazil.

Una región de montañas, con clima frío, en que se producen uno de los mejores cafés de Brasil y del mundo. Cafés finos de alta calidad, de renombre internacional y vencedores en certámenes nacionales e internacionales. La Serra da Mantiqueira es una región única, diferente y reconocida como productora de cafés finos. Allí, la cultura de la producción de café está presente hace más de 100 años, y esa tradición se puede sentir en cada ruta, en cada ciudad e, incluso, en los habitantes de esa hermosa región de Brasil.

Registro IG 200704 no INPI, Revista da Propriedade Industrial (RPI) nº 2108, de 31/05/2011.

IG 200704 Registration at INPI, RPI (Brazilian Industrial Property Periodicals) n. 2108, 05/31/2011.

Registro IG 200704 en el INPI, Revista de la Propiedad Industrial (RPI) nº 2108, del 31/05/2011.



HISTÓRIA E TRADIÇÃO

A cultura do café da Serra da Mantiqueira iniciou-se entre 1848 e 1850. Acreditava-se que os terrenos dessa área não se prestavam à cultura do café, devido ao rigor das geadas que assolavam esta região.

Dessa forma, as lavouras começaram a ser plantadas em altitudes entre 900 a 1400 metros. A expansão da cafeicultura na Serra da Mantiqueira se deu entre 1913 e 1925.

A partir de 1996, iniciou-se um processo gradativo de aprimoramento da tecnologia cafeeira regional, com a busca de novos cultivares e instalação de infraestrutura para melhoria da qualidade do café, como colheita altamente seletiva, usando as características de maturação dos cultivares precoces, médios e tardios, uso de lavadores, separadores e descascamento do café cereja. O parque cafeeiro encontra-se em fase de expansão, com substituição de cultivares e adequação de novas variedades.

A Serra da Mantiqueira é conhecida pelo seu especial clima de montanhas, rica em estâncias hidrominerais, cujas águas são famosas pelas suas qualidades terapêuticas. Essas combinações, muito particulares, contribuem para estabelecer uma cafeicultura, ao mesmo tempo tradicional e moderna, que se diferencia pela alta qualidade dos grãos e consistência na produção e no fornecimento.

HISTORY AND TRADITION

Coffee cultivation in Serra da Mantiqueira began sometime between 1848 and 1850. At first, people doubted the land was appropriate for growing coffee, due to the heavy frosts to which the region is subjected. For this reason, they started planting coffee at altitudes between 900 and 1400 meters. Coffee growing expanded in Serra da Mantiqueira between 1913 and 1925.

Starting in 1996, a gradual process to improve the region's coffee production technology, searching for new plant varieties and the introduction of infrastructure to improve the quality of the coffee, like highly selective harvesting using the characteristics of early, medium and late maturing varieties, the use of washers, separators and coffee cherry hulling. The region's coffee production complex is in full expansion, including the replacement of plants and adaptation of new varieties.

Serra da Mantiqueira region is known for its unique climate and is also rich in mineral water sources famous for their therapeutic qualities. This combination of special features have contributed to establishing a coffee industry that is at the same time traditional and modern, setting itself apart both for the quality of its beans and consistent production and supply.

HISTORIA Y TRADICIÓN

El cultivo de café en la Serra da Mantiqueira comenzó entre 1848 y 1850. Se creía que su suelo no era favorable para el cultivo de café debido a las rigurosas heladas que assolaban la región. Así, los cultivos comenzaron a ser realizados el altitudes entre 900 y 1400 metros. Entre 1913 y 1925 el cultivo de café se extendió en la Serra da Mantiqueira.

A partir de 1996, comenzó un proceso gradual de perfeccionamiento de la tecnología de cultivo de café en la región, con la búsqueda de nuevos cultivos y la instalación de infraestructura para mejorar la calidad del producto, como la cosecha extremadamente selectiva usando las características de maduración de los cultivos precoces, medianos y tardíos, el uso de sembradores, separadores y pelado del café cereza. El parque cafetero está en expansión con la sustitución de cultivos y la adecuación de nuevas variedades.

La Serra da Mantiqueira es conocida por su clima especial de montaña, por su riqueza en estancias hidrominerales, cuyas aguas son famosas por sus características terapéuticas. Esas combinaciones, muy especiales, contribuyen para establecer una siembra de café tradicional y, al mismo tiempo, moderna, que se diferencia por la elevada calidad de los granos y la consistencia en la producción y el abastecimiento.



TERRITÓRIO E AMBIENTE

A Serra da Mantiqueira é uma cadeia montanhosa que engloba 22 municípios, tem 50 mil hectares de cafezais e produz 1.250.000 sacas de café por ano. A região montanhosa torna inviável uma colheita mecanizada.

As lavouras estão instaladas em altitudes que variam de 1.100 a 1.500 metros. A localidade engloba os estados de São Paulo, Rio de Janeiro e Minas Gerais, mas somente este possui a produção cafeeira mais característica.

Em virtude da altitude, o inverno na Serra da Mantiqueira tem temperaturas baixas, com a ocorrência da névoa no começo da manhã e geadas frequentes. É comum os termômetros registrarem temperaturas que chegam perto de 0 °C ou menos. Nos picos mais elevados da serra, o frio pode ser mais intenso e as temperaturas podem ser negativas. As cidades mais elevadas passam dos 1.600m de altura do nível do mar, mas existem picos que chegam a quase 2.800 m.



TERRITORY AND ENVIRONMENT

Serra da Mantiqueira is a mountain range that stretches 22 cities, having 50,000 hectares of coffee plantations that produce 1,250,000 bags of coffee every year. The mountainous terrain makes mechanized harvesting unviable. The coffee bushes are planted at altitudes varying from 1,100 to 1,500 meters. While the region includes the states of São Paulo, Rio de Janeiro and

Minas Gerais, only the latter state produces the most characteristic coffee.

Due to the altitude, temperatures in Serra da Mantiqueira are low in the winter, with foggy mornings and frequent frost. It is very common for thermometers to register temperatures nearing 0°C or lower. On the highest mountain peaks, the cold can be even more severe, with temperatures dropping below zero. The highest cities are over 1,600 meters above sea level, but there are peaks nearly 2,800 meters high.

TERRITORIO Y AMBIENTE

La Serra da Mantiqueira es una cadena montañosa que abarca 22 municipios, cuenta con 50 mil hectáreas de cafetales y produce 1.250.000 bolsas de café al año. Su relieve montañoso hace imposible la cosecha mecánica. Los cultivos están ubicados en altitudes que varían entre los 1.100 y los 1.500 metros. La localidad hace parte de los estados de São Paulo, Río de Janeiro y Minas Gerais, pero apenas este último tiene la producción de café más característica.

Debido a la altitud, el invierno en la Serra da Mantiqueira presenta temperaturas muy bajas, con presencia de neblina al inicio de la mañana y heladas frecuentes. Es común que los termómetros registren temperaturas que se aproximan a 0°C o inferiores. En los picos más elevados de la Sierra, el frío puede ser más intenso y las temperaturas pueden ser negativas. Las ciudades más elevadas están a más de 1.600 m de altura con relación al nivel del mar, pero existen picos que alcanzan los casi 2.800 m.

PRODUTO

Os cafés produzidos na Serra da Mantiqueira vêm obtendo crescente reconhecimento pelo mercado internacional por sua altíssima qualidade e consistência. Estudos técnicos da região mostram que a microrregião possui condições edafo-climáticas diferenciadas e propícias para a produção de cafés de nível superior. Além disso, desde 2002, os produtores da região conquistam resultados positivos em diversos concursos renomados de cafés, garantindo um produto de qualidade diferenciada.

PRODUCT

The coffee produced in Serra da Mantiqueira has been receiving increased recognition internationally for its extremely high quality and consistent flavor. Technical studies of the region demonstrate the microregion's unique edafo-climatic conditions work in favor of producing top quality coffee. In addition, since 2002 producers in the region have been achieving positive results in a variety of prestigious coffee competitions, ensuring their product's special quality.

PRODUCTO

Los cafés producidos en la Serra da Mantiqueira vienen obteniendo un reconocimiento creciente por parte del mercado internacional gracias a su altísima calidad y consistencia. Estudios técnicos de la región muestran que la microrregión tiene condiciones edafo-climáticas especiales y favorables para la producción de granos de café de nivel superior. Además, desde 2002 los productores de la región obtienen resultados positivos en varios y reconocidos concursos de cafés, lo que garantiza un producto de calidad diferenciada.



BENEFÍCIOS

Toda essa produção cafeeira da região gera 150 mil empregos diretos e indiretos. A Serra da Mantiqueira conta, ainda, com cerca de 8 mil produtores de café, de modo que todas as fazendas que produzem o produto com o selo de Indicação de Procedência também possuem a garantia de que são certificadas – o que atesta a boa gestão de todas as propriedades. Após a chancela de Indicação de Procedência, há uma expectativa de valorização do produto em até 20% do seu preço.

A Indicação de Procedência agregou, na proteção e reconhecimento da região, agregação de valor ao produto, desenvolvimento sustentável, visando a uma melhor remuneração aos produtores. As vantagens extrapolam a zona rural. A infraestrutura tende a melhorar, principalmente para acolher atividades de turismo.

BENEFITS

Coffee production in the region has resulted in 150,000 direct and indirect jobs. There are approximately 8,000 coffee producers in Serra da Mantiqueira, in such a way that all the farms producing coffee bearing the Indication of Source seal also receive another certification – one that attests to the solid management of every farm. After approval of the Indication of Source,

prices for the coffee are expected to rise as much as 20%.

The Indication of Source has increased protection and recognition for the region, adding value to the product, encouraging sustainable development and aiming to improve remuneration for producers. The advantages extend beyond the rural area. Infrastructure has improved, especially that related to hosting tourism activities.

BENEFICIOS

Toda la producción cafeeira de la región genera 150 mil empleos directos e indirectos. La Serra da Mantiqueira cuenta con aproximadamente 8 mil productores de café, de modo que todas las estancias que producen el producto con el sello de indicación de procedencia también cuentan con la garantía de ser certificadas – lo cual comprueba la buena práctica de administración de las propiedades. Después

de la aplicación de la certificación de procedencia, existe una expectativa de valorización del producto en hasta un 20% de su precio.

La Indicación de Procedencia le trajo a la protección y al reconocimiento de la región, un aumento del valor del producto, desarrollo sostenible, buscando, de esa forma, remunerar mejor a los productores. Los beneficios van más allá de la región rural. La infraestructura tiende a mejorar, principalmente para recibir actividades de turismo.

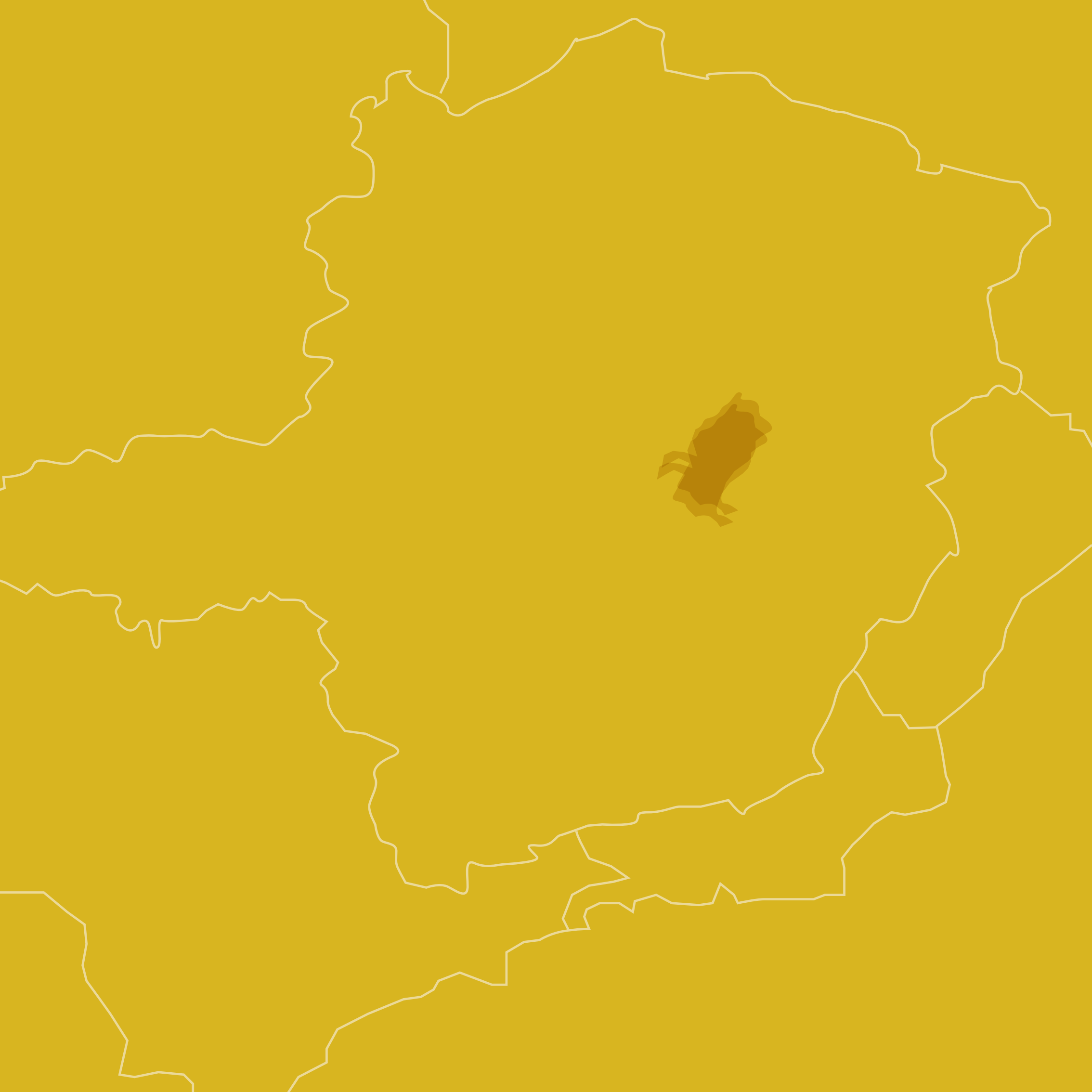


Entidade Representativa da Indicação de Procedência | Organization Representing the Indication of Source | Entidad Representativa de la Indicación de Procedencia

APROCAM

Associação dos Produtores de Café da Mantiqueira | Mantiqueira Coffee Producers Association | Asociación de los Productores de Café de Mantiqueira

Endereço Rua Ana Umbelina, 122 | **Bairro** Centro | **CEP** 37472-000 | **Cidade** Carmo de Minas/MG | **Telefone** +55 35 3334 1700 | **Email** aprocam@aprocam.com.br | **Site** www.aprocam.com.br



SERRO





SERRO

O Município do Serro está ligado à história do Brasil Colônia, sendo o seu núcleo urbano uma significativa obra arquitetônica desse período, que, por sua excepcionalidade, mereceu o primeiro tombamento de caráter nacional no Brasil. Nessa região montanhosa, tradicional produtora de ouro e diamantes e da famosa estrada real é que se produz uma especialidade mineira: o famoso Queijo do Serro!

The city of Serro holds strong ties to colonial Brazilian history and its urban center is of great architectural significance for this period, having been named Brazil's first national heritage site. This mountainous region, a traditional source of gold and diamonds and a stop along the famous royal highway, is also home to a Minas Gerais specialty: the famous Serro Cheese!

El Municipio do Serro está ligado a la historia de Brasil colonia, siendo su núcleo urbano una significativa obra arquitectónica de este período, que por su excepcionalidad mereció la primera protección de carácter nacional en Brasil. En esta región montañosa, tradicional productora de oro y diamantes y parte del famoso camino real es donde se produce una especialidad minera: ¡el famoso Queso Serro!

Registro IG 201001 no INPI, Revista da Propriedade Industrial (RPI) nº 2136, de 13/12/2011.

IG 201001 Registration at INPI, RPI (Brazilian Industrial Property Periodicals) n. 2136, 12/13/2011.

Registro IG 201001 en el INPI, Revista de la Propiedad Industrial (RPI) nº 2136, del 13/12/2011.



HISTÓRIA E TRADIÇÃO

A região do Serro teve a tradição da produção do queijo introduzida pelos colonizadores portugueses, oriundos da região da Serra da Estrela, há mais de dois séculos, quando se formaram as primeiras fazendas de gado na região, para dar suporte à promissora exploração do ouro e diamante.

Com a decadência do ciclo do ouro, o município do Serro intensificou sua atividade agropecuária e, no momento de expansão, o queijo foi o produto que garantiu divisas para a região, por sua qualidade diferenciada e volume de vendas. A partir de então, o Queijo do Serro consagrou-se como símbolo de representação de identidade cultural regional pelo peculiar sabor e modo de produção.

Na região do Serro, o queijo é mais que um bom produto, é uma herança que passa de pai para filho. Fazer um bom queijo do Serro é uma obrigação imposta pela tradição e motivo de orgulho regional.

HISTORY AND TRADITION

The Serro region has a strong cheese making tradition that was first introduced there by the Portuguese, immigrants from the Serra da Estrela region over two centuries ago. Those immigrants founded the region's first cattle ranches to provide support to the promising gold and diamond mining business.

With the decline of the gold rush, the city of Serro intensified its agricultural activities and as the region grew, cheese

became the product that guaranteed income due to its high quality and large sales volume. From that point on, Serro Cheese became the symbol of the region's cultural identity with its unique flavor and preparation method.

In the Serro region, this cheese is more than just a great product, it represents treasured knowledge that is passed on from father to child. Making good Serro cheese is an obligation imposed by tradition and a source of regional pride

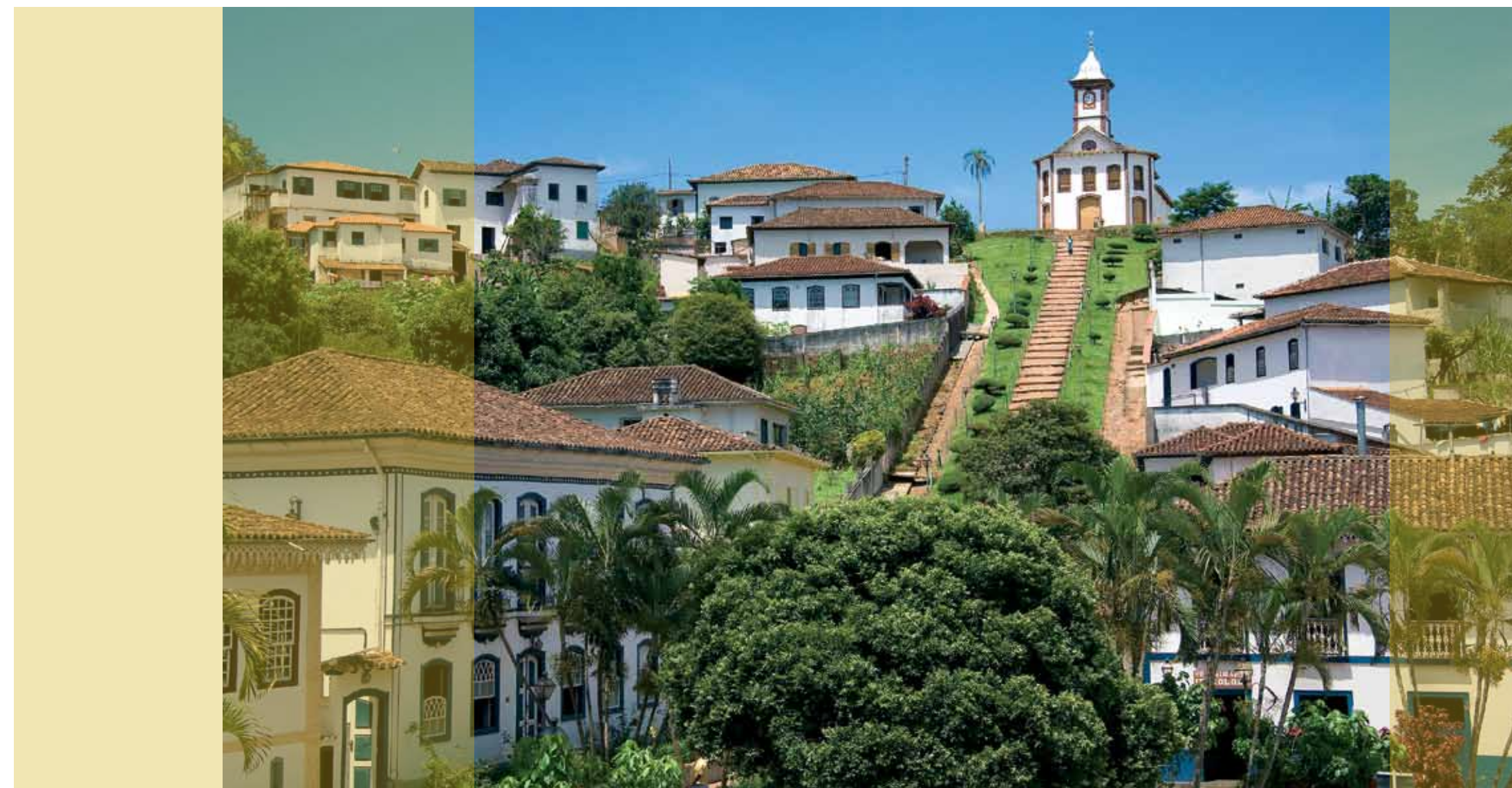
HISTORIA Y TRADICIÓN

La región del Serro tuvo la tradición de la producción del queso introducida por los colonizadores portugueses, oriundos de la región de la Serra da Estrela, hace más de dos siglos, cuando se formaron las primeras haciendas de ganado en la región, para dar soporte a la prometedora explotación del oro y diamante.

Con la decadencia del ciclo del oro, el municipio de Serro intensificó su actividad agropecuaria y en el momento de

expansión, el queso fue el producto que garantizó divisas para la región, por su calidad diferenciada y volumen de ventas. A partir de entonces, el Queijo do Serro se consagró como símbolo de representación de identidad cultural regional por el peculiar sabor y modo de producción.

En la región del Serro, el queso es más que un buen producto, es una herencia que pasa de padre a hijo. Hacer un buen queso do Serro es un obligación impuesta por la tradición y motivo de orgullo regional.



TERRITÓRIO E AMBIENTE

Situada no centro-nordeste de Minas Gerais, na região central da Serra do Espinhaço, a região produtora do queijo do Serro é formada pelos municípios de Alvorada de Minas, Conceição do Mato Dentro, Dom Joaquim, Materlândia, Paulistas, Rio Vermelho, Sabinópolis, Santo Antonio do Itambé, Serra Azul de Minas e Serro.

O clima é Tropical de Altitude, com chuvas bem distribuídas entre os meses de setembro a março. A altitude varia entre 600 m a 1.200 m, sendo que 67% da área delimitada é montanhosa.

A altitude, as condições geomorfológicas, edáficas e as características micro climáticas locais propiciaram o aparecimento de pastagens naturais típicas dos campos de altitude, dieta base das vacas leiteiras da região.



TERRITORY AND ENVIRONMENT

Located in Mid-Northeastern Minas Gerais, in the Serra do Espinhaço, the region producing Serro Cheese consists of the cities of Alvorada de Minas, Conceição do Mato Dentro, Dom Joaquim, Materlândia, Paulistas, Rio Vermelho, Sabinópolis, Santo Antonio do Itambé, Serra Azul de Minas and Serro.

It has a high-altitude tropical climate, with well-distributed rain between the months of September and March. Its altitude varies between 600 and 1,200 meters, with 67% of the area being mountainous.

Altitude, geomorphologic and edafic conditions as well as local micro-climatic characteristics have led to the appearance of plants typical of high-altitude pastures that serve as the basic diet of the region's dairy cows.

TERRITORIO Y AMBIENTE

Situada en el Centro Nordeste de Minas Gerais, en la región central de la Serra do Espinhaço, la región productora del queso do Serro está formada por los municipios de Alvorada de Minas, Conceição do Mato Dentro, Dom Joaquim, Materlândia, Paulistas, Rio Vermelho, Sabinópolis, Santo Antonio do Itambé, Serra Azul de Minas y Serro.

El clima es Tropical de Altitud, con lluvias bien distribuidas entre los meses de septiembre a marzo. La altitud varía entre 600 a 1.200 m, donde el 67% del área delimitada es montañosa.

La altitud, las condiciones geomorfológicas, edáficas y las características micro-climáticas locales propiciaron el apareamiento de pastajes naturales típicas de los campos de altitud, dieta base de las vacas lecheras de la región.

PRODUTO

De cor branca amarelada, cilíndrico, com peso entre 700 e 1000 gramas, o queijo do Serro é um produto especial, com características únicas. É o resultado de um processo artesanal de produção, a partir do leite cru e integral de vaca, produzido em uma região onde um conjunto de fatores de solo, relevo, clima e vegetação contribuem diretamente no grupo de bactérias que proporcionam o sabor especial ao queijo.

A região do Serro possui, atualmente, noventa e oito produtores cadastrados pelo Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA), no Programa Queijo Minas Artesanal.

PRODUCT

The yellowish-white cylindrical Serro cheese weighs between 700 and 1,000 grams and is a special product with unique characteristics. It is the result of an artisanal production method using unpasteurized whole cow milk, produced in a region where a set of soil, topographical, climate and vegetation factors contribute directly to the creation of a group of bacteria that impart a special flavor to the cheese.

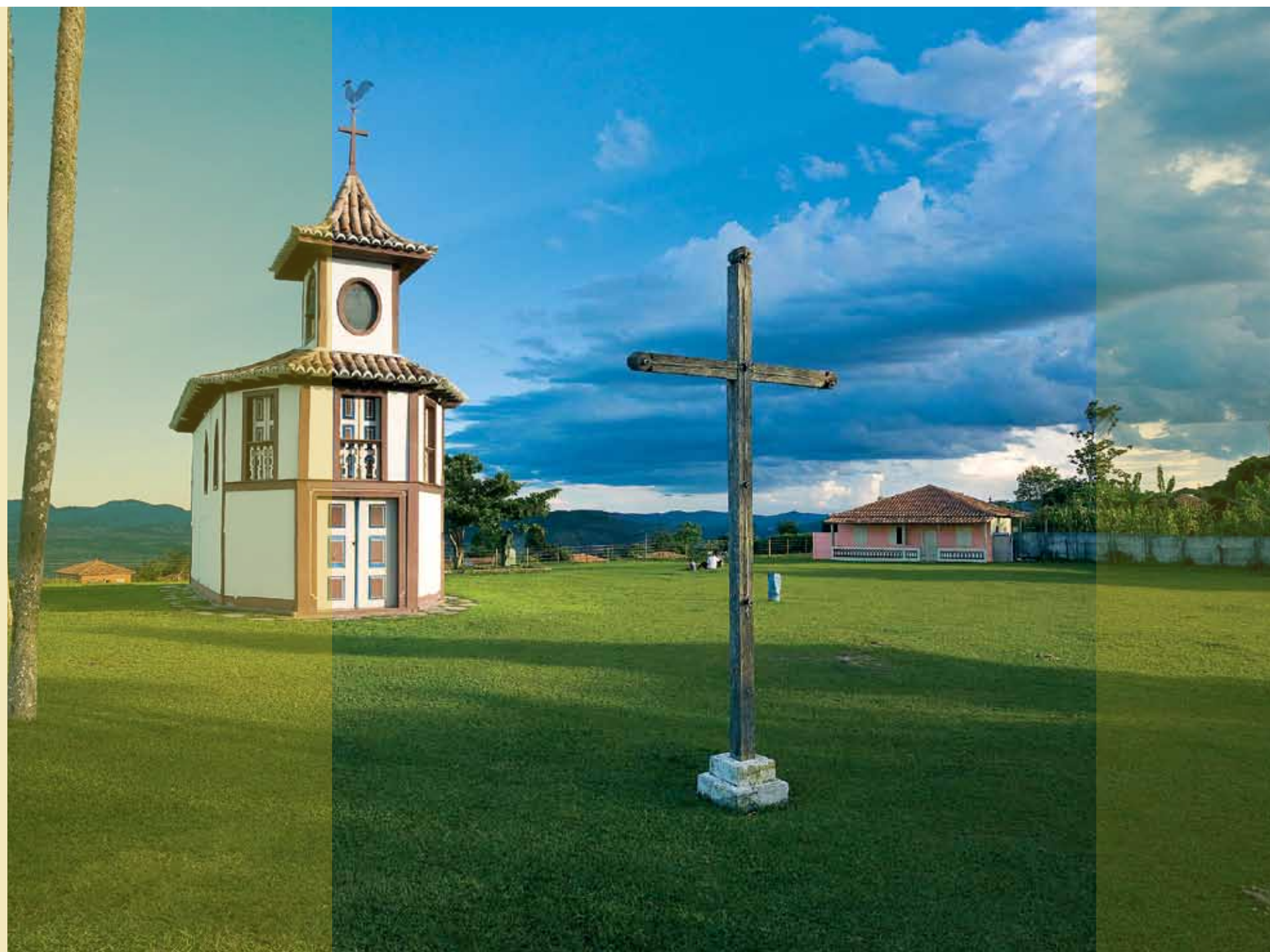
The Serro region is currently home to ninety-eight producers registered with the Minas Gerais Agricultural Institute's (IMA) Artisan Minas Cheese Program.

PRODUCTO

De color blanco amarilleado, cilíndrico, con peso entre 700 a 1000 gramos, el queso del Serro es un producto especial, con características únicas. Es el resultado de un proceso artesanal de producción, a partir de la leche cruda e integral de vaca, producida en una región donde un conjunto de factores de suelo, relieve, clima y vegetación contribuyen directamente en el grupo de bacterias que proporcionan el sabor especial al queso.

La región del Serro tiene actualmente noventa y ocho productores registrados por el Instituto de Minas Gerais de Agropecuaria (IMA), en el Programa Queso Minas Artesanal.





BENEFÍCIOS

O reconhecimento do Queijo do Serro como Indicação de Procedência, além de garantir o reconhecimento da origem desta especialidade, deverá agregar valor ao queijo, além de potencializar o turismo urbano e rural regional.

A garantia deste “saber fazer” pelos produtores locais é parte importante dos benefícios gerados e garantirá a perpetuação dessa tradição gastronômica mineira e nacional.

BENEFITS

Recognition of Serro Cheese with an Indication of Source, in addition to ensuring recognition of this specialty's origin, will surely add value to the cheese and increase urban and rural tourism potential.

The guarantee of this know-how of local producers is an important part of the benefits being generated and will guarantee continuance of this gastronomic tradition, a source of pride to Minas Gerais and the nation.

BENEFICIOS

El reconocimiento del Queijo do Serro como Indicación de Procedencia además de garantizar el reconocimiento del origen de esta especialidad, deberá agregar valor al queso, además de potenciar el turismo urbano y rural regional.

La garantía de este “saber hacer” por los productores locales es parte importante de los beneficios generados, y garantizará la perpetuación de esta tradición gastronómica minera y nacional.



Entidade Representativa da Indicação de Procedência | Organization Representing the Indication of Source | Entidad Representativa de la Indicación de Procedencia

APAQS

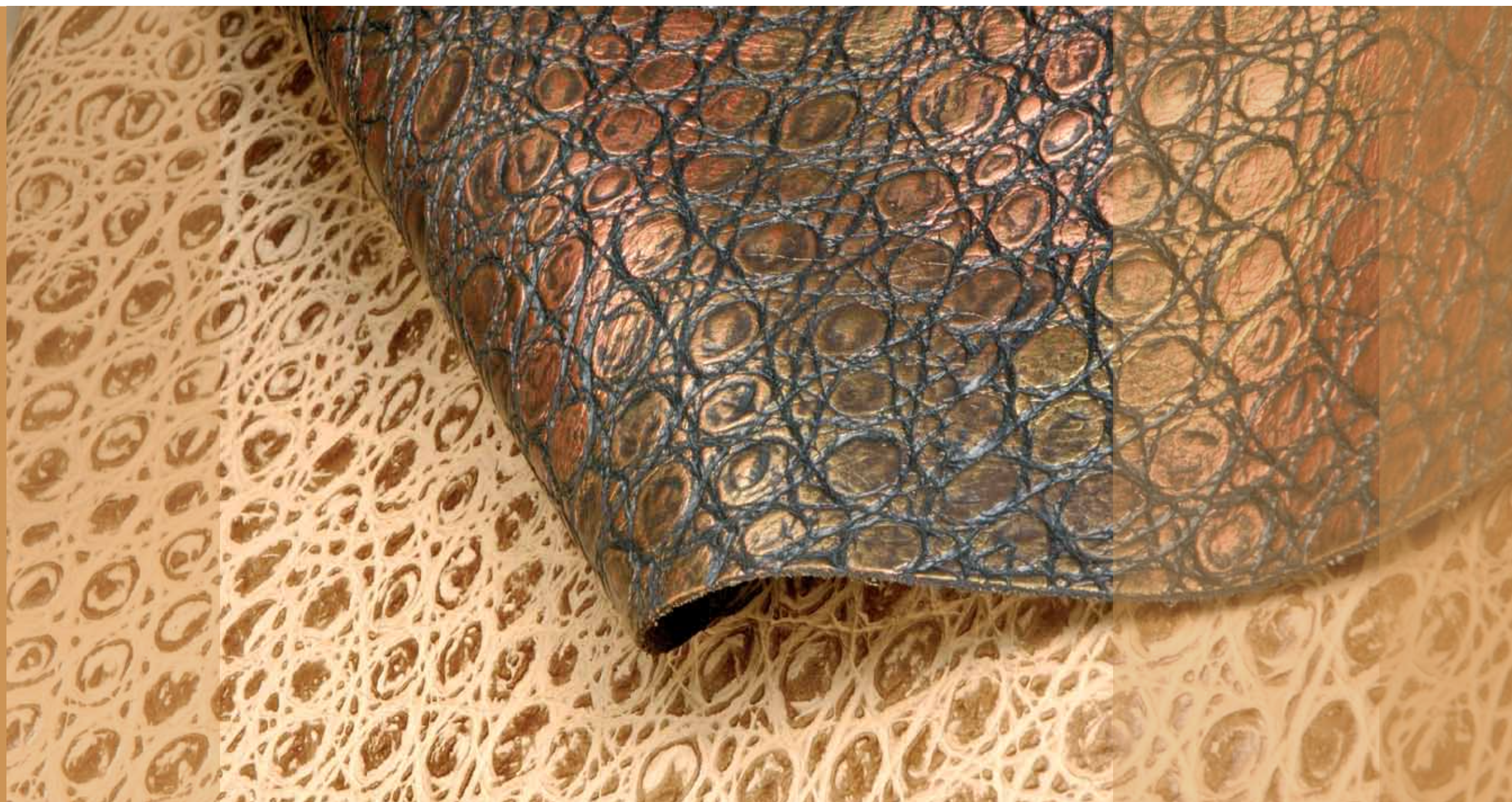
Associação dos Produtores Artesanais de Queijo do Serro | Serro Artisan Cheese Producers Association | Asociación de los Productores Artesanales de Queijo do Serro

Endereço Travessa Independência 9 | **Bairro** Centro | **Cidade** Serro / MG | **Telefone** +55 38 3541 2304 | **Email** apaqs_serro@yahoo.com.br



VALE DO SINOS





VALE DO SINOS

O Couro acabado do Vale do Sinos é a primeira Indicação Geográfica de um produto industrial do Brasil e de couro acabado do mundo.

A produção de couro acabado no Vale do Sinos é fruto de uma rica história e do encontro entre duas culturas – a gaúcha, baseada na pecuária, e a dos imigrantes alemães, sustentada pelo cultivo de pequenas propriedades e pelo artesanato, em que a indústria de curtumes no Rio Grande do Sul escreveu um capítulo à parte na história econômica brasileira. O Vale do Sinos é a região que concentra a maior produção de couros acabados do estado do Rio Grande do Sul e a mais antiga e tradicional área de concentração de curtumes do Brasil.

Leather goods from Vale do Sinos is the first Geographical Indication for a Brazilian industrial product and for leather goods in the world.

The production of leather goods in Vale do Sinos is fruit of the rich history and the meeting of two cultures – the Gaucho, based on cattle farming, and German immigrants, sustained by small farm cultivation and handcrafts, with the tanning industry of Rio Grande do Sul penning an important chapter in the economic history of Brazil. Vale do Sinos is the region that concentrates the largest production of leather goods in the State of Rio Grande do Sul. It is also Brazil's oldest and most traditional area with a concentrated presence of tanneries.

El Cuero terminado del Vale do Sinos es la primera Indicación Geográfica de un producto industrial de Brasil y de cuero terminado del mundo.

La producción de cuero terminado en el Vale do Sinos es fruto de una rica historia y del encuentro entre dos culturas -la gaúcha, basada en la pecuaria, y la de los inmigrantes alemanes, sustentada por el cultivo de pequeñas propiedades y por la artesanía, en que la industria de curtiembres en Rio Grande do Sul escribió un capítulo aparte en la historia económica brasileña. El Vale do Sinos es la región que concentra la más grande producción de cueros terminados del estado de Rio Grande do Sul y la más antigua y tradicional área de concentración de curtiembres de Brasil.

Registro IG 200702 no INPI, Revista da Propriedade Industrial (RPI) nº 2002, de 19/05/2009.

IG 200702 Registration at INPI, RPI (Brazilian Industrial Property Periodicals) n. 2002, 05/19/2009.

Registro IG 200702 en el INPI, Revista de la Propiedad Industrial (RPI) nº 2002, del 19/05/2009.

HISTÓRIA E TRADIÇÃO

Na história da indústria gaúcha e brasileira o segmento de curtumes se apresenta como um caso de extrema especificidade. O setor surgiu em função da combinação de uma série de fatores que não se repetiram em nenhum outro lugar ou época dentro do Brasil: o encontro de mão de obra especializada livre dos imigrantes alemães chegados ao Brasil com a demanda de mercado.

Seu crescimento se deveu a condições históricas muito específicas, propiciadas pelas guerras do século XIX, que permitiram a formação de uma região geográfica caracterizada pela produção de couro. No século XX, teve essa especificidade reforçada pela entrada da indústria calçadista no segmento de exportação – o que levou a indústrias dos curtumes, seu principal fornecedor de insumos, a passar por um processo de aperfeiçoamento.

O Vale do Sinos tornou-se um aglomerado industrial coureiro calçadista no século XX, produtor de insumos, couro acabado, calçados, acessórios, vestuário, estofamento, dentre outros produtos de couro.

Também se tornou uma referência na formação de mão de obra setorial altamente especializada, fruto das escolas técnicas ali criadas, dos centros de pesquisa e da inteligência setorial ali gerada.

HISTORY AND TRADITION

In the industrial history of Rio Grande do Sul and Brazil, the tanning segment presents some very particular characteristics. The sector arose due to the combination of a series of factors that were not repeated in any other place or time within Brazil: the meeting between the free specialized labor of German immigrants arriving in Brazil and the expressive market demand.

Its growth can be attributed to very specific historical conditions, caused by the wars of the 19th century, which permitted the formation of a geographical region characterized by the production of leather. In the 20th century, this element was reinforced by the arrival of the footwear industry in the export sector – which led the tanning industries, the leading suppliers of raw materials, to undergo a process of enhancement.

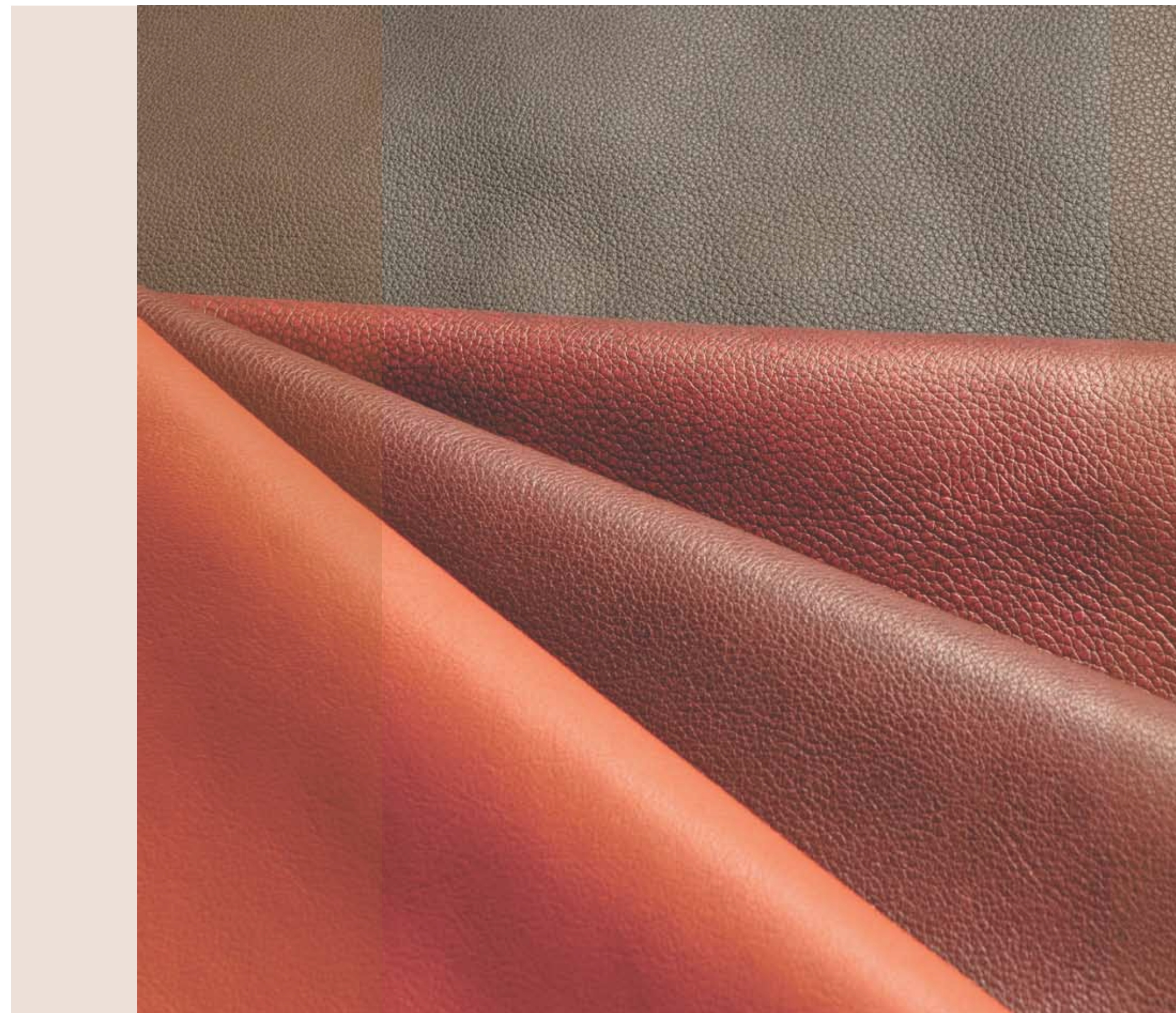
Vale do Sinos became a leather-footwear industry cluster in the 20th century, producing raw material, leather goods, footwear, accessories, clothing, and upholstered goods, among other leather products. It also became a benchmark in the formation of highly specialized sector-related labor, fruit of regional technical schools, research centers and the industry intelligence generated there.

HISTORIA Y TRADICIÓN

En la historia de la industria gaúcha y brasileña el sector de curtumbres se presenta como un caso de extremada especificidad. El sector surgió en función de la combinación de una serie de factores que no se repitieron en ningún otro lugar o época dentro de Brasil: el encuentro de mano de obra especializada libre de los inmigrantes alemanes llegados a Brasil con la demanda de mercado.

Su crecimiento se debió a condiciones históricas muy específicas, propiciadas por las guerras del siglo XIX, que permitieron la formación de una región geográfica caracterizada por la producción de cuero. En el siglo XX, tuvo esta especificidad reforzada por el ingreso de la industria del calzado en el sector de exportación – lo que llevó a la industria de las curtumbres, su principal proveedor de insumos, a pasar por un proceso de perfeccionamiento.

El Vale do Sinos se volvió en un conglomerado industrial del cuero y del calzado en el siglo XX, productor de insumos, cuero terminado, calçados, accesorios, vestuario, tapizados, dentro de otros productos de cuero. También se hizo una referencia en la formación de mano de obra sectorial altamente especializada, fruto de las escuelas técnicas allí creadas, centros de investigación y de la inteligencia sectorial allí generada.



TERRITÓRIO E AMBIENTE

A primeira leva de colonos alemães chegou no Brasil, no estado do Rio Grande do Sul, no ano de 1824, em São Leopoldo, na região do Vale do Sinos.

Analisando a composição profissional dos grupos de imigrantes, entre os que chegaram até 1830, 60% eram artífices e 40% eram agricultores. Entre os artífices, o ramo dos tecidos (alfaiates e tecelões) foi o mais fortemente representado, seguido de perto pelo ramo de couros (sapateiros, curtidores, seleiros) e pelo ramo madeireiro (carpinteiros e marceneiros). Esses três grupos profissionais forneceram mais da metade de todos os artífices. Os artesãos alemães que tinham a sabedoria de trabalhar o couro foram os grandes responsáveis pelo início da atividade coureira na região e, diferentemente de outras Indicações Geográficas que têm o ambiente como grande diferencial, nesse caso, o conhecimento instalado no Vale do Sinos – da arte de trabalhar o couro – é que fez a diferença e transformou a região em referência internacional na produção de couro acabado.

TERRITORY AND ENVIRONMENT

The first wave of German colonizers arrived in Brazil in 1824, in the State of Rio Grande do Sul, settling in São Leopoldo, in the Vale do Sinos region.

Analyzing the professional composition of the groups of immigrants, among those that arrived up to 1830, 60% were artisans and 40% were farmers. Among the artisans, those from the field of fabrics (tailors and weavers) were most strongly represented, closely followed by leather workers (shoemakers, tanners and saddle makers) and by wood workers (carpenters and cabinet-makers). These three professional groups supplied more than half of all goods. German artisans with the expertise to work leather were largely responsible for the initiation of leather working activities in the region and, different to the other Geographical Indications whose major differential is the environment, in this case, the knowledge that took root in Vale do Sinos – the art of working leather – is what made the difference and turned the region into an international benchmark in the production of leather goods.

TERRITORIO Y AMBIENTE

La primera llegada de colonos alemanes desembarcó en Brasil en el estado de Rio Grande do Sul en 1824, en São Leopoldo, en la región del Vale do Sinos.

Analizando la composición profesional de los grupos de inmigrantes, entre los que llegaron hasta 1830, el 60% era artífice y el 40% era agricultor. Entre los artífices, el ramo de los tejidos (sastres y tejedores) es el más fuertemente representado, seguido de cerca por el ramo de cueros (zapateros, curtidores, talabarteros) y por el ramo maderero (carpinteros y ebanistas). Estos tres grupos de profesionales proporcionan más de la mitad de todos los artesanos. Los artesanos alemanes que tenían la sabiduría de trabajar el cuero fueron los grandes responsables por el inicio de la actividad del cuero en la región y, diferentemente, de otras Indicaciones Geográficas que tienen el ambiente como gran diferencia, en este caso, el conocimiento instalado en el Vale do Sinos – del arte de trabajar el cuero – es lo que hace la diferencia y transformó la región en referencia internacional en la producción de cuero terminado.

PRODUTO

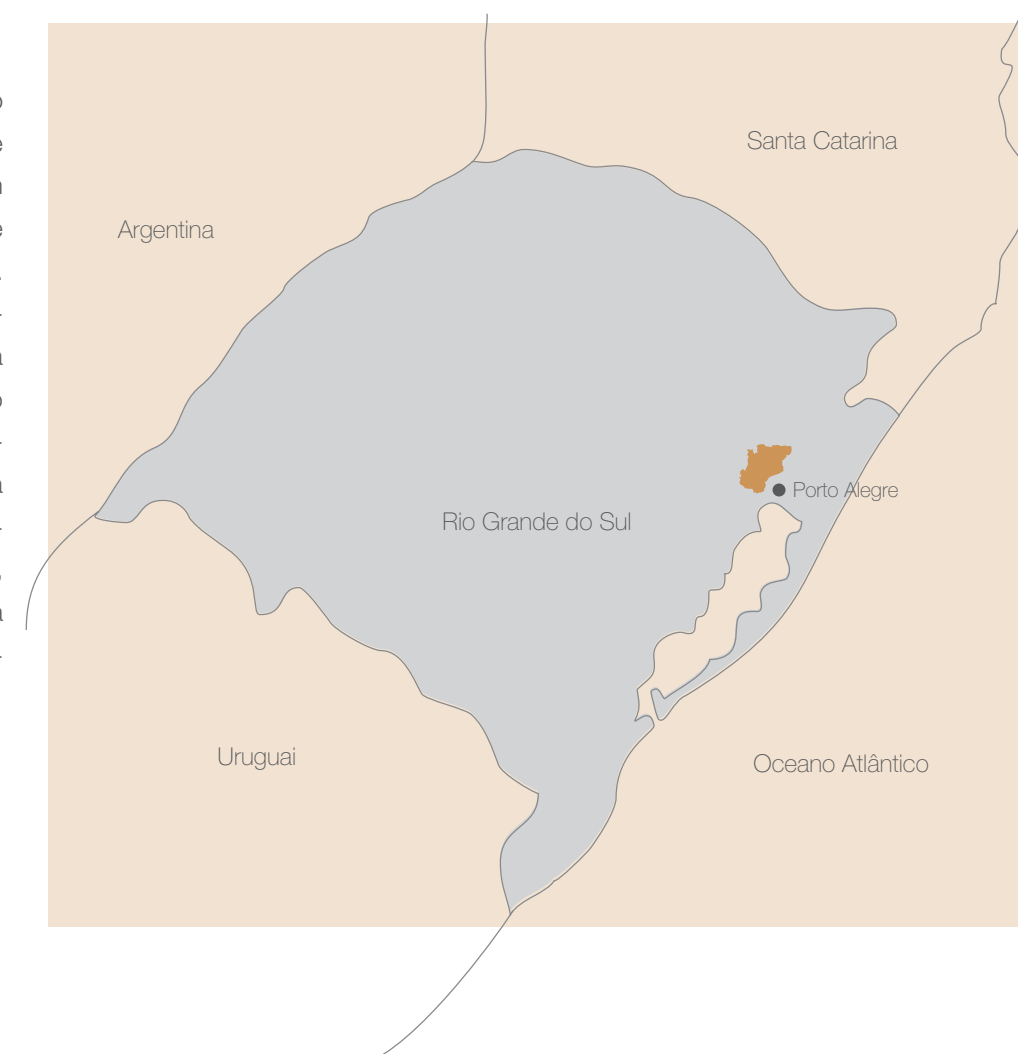
O Couro acabado, que recebe o selo da Indicação de Procedência do Vale do Sinos, é fruto de uma produção industrial altamente controlada, que obedece a normas rígidas de produção. Essas normas abrangem desde o recebimento e controle da matéria-prima até a qualidade do produto final, passando pelos mais rígidos controles socioambientais. O Couro acabado atende a diversas finalidades, como a fabricação de calçados, acessórios, vestuário, estofamento, dentre outros, e é caracterizado por tipos de couro produzidos e acabamento aplicado sobre o mesmo.

PRODUCT

Leather goods, which have been granted Vale do Sinos Indication of Source, are fruit of highly controlled industrial production, which complies with strict production regulations. These regulations encompass everything from the receipt and control of raw material to quality of the final product, encompassing the strictest social and environmental controls. Leather goods meet a number of market needs, such as the manufacture of footwear, accessories, clothing, and upholstered goods, among others, and are characterized by the types of leather produced and the finish applied to it.

PRODUCTO

El cuero terminado, que recibe el sello de la Indicación de Procedencia del Vale do Sinos, es fruto de una producción industrial altamente controlada, que obedece normas rígidas de producción. Estas normas abarcan desde la recepción y control de la materia prima hasta la calidad del producto final, pasando por los más rígidos controles socioambientales. El cuero terminado atiende a diversas finalidades, como la fabricación de calçados, accesorios, vestuario, tapizados, entre otros, y se caracteriza por tipos de cuero producidos y terminado aplicado sobre el mismo.



BENEFÍCIOS

O grande benefício buscado pelas indústrias participantes do projeto de Indicação de Procedência do Couro acabado do Vale do Sinos é diferenciar o Couro acabado, através de um selo de origem que garante qualidade na produção e no produto final, buscando-lhe agregar valor. A implementação do regulamento de produção da Indicação Geográfica, com referências em normas técnicas nacionais e internacionais, possibilita, às indústrias, a otimização do processo, trazendo maior controle, gerando ganhos de produção e qualidade. Além disso, visa a proteção e a valorização do nome Vale do Sinos no mercado nacional e internacional.

BENEFITS

The major benefit sought by the industries part of the Indication of Source project for leather goods from Vale do Sinos is to differentiate leather goods by means of a seal of origin that guarantees quality in production and in the final product, with the aim of increasing value. The implementation of Geographical Indication production regulations, with references in both national and international technical norms, provides industries with process optimization, ensuring greater control while generating gains in both production and quality. Furthermore, it is aimed at protecting and increasing the value of the name Vale do Sinos in the national and international markets.

BENEFICIOS

El gran beneficio buscado por las industrias participantes del proyecto de Indicación de Procedencia del cuero terminado del Vale do Sinos es diferenciar el cuero terminado, a través de un sello de origen que garantiza calidad en la producción y en el producto final, buscando agregarle valor. La implementación del reglamento de producción de la Indicación Geográfica, con referencias en normas técnicas nacionales e internacionales, posibilita a las industrias la optimización del proceso, trayendo mayor control, generando ganancias de producción y calidad. Además, busca la protección y la valorización del nombre Vale do Sinos en el mercado nacional e internacional.

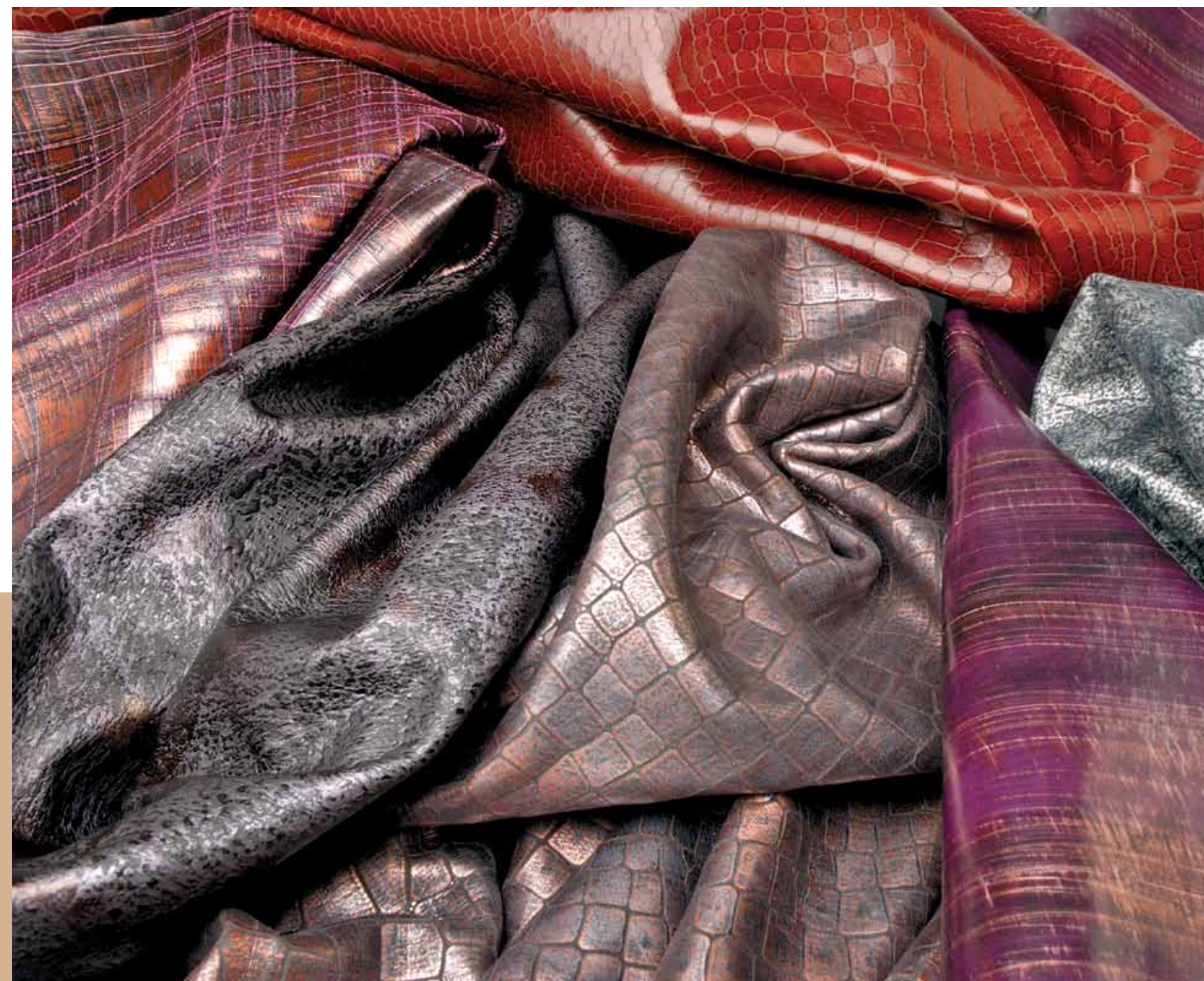


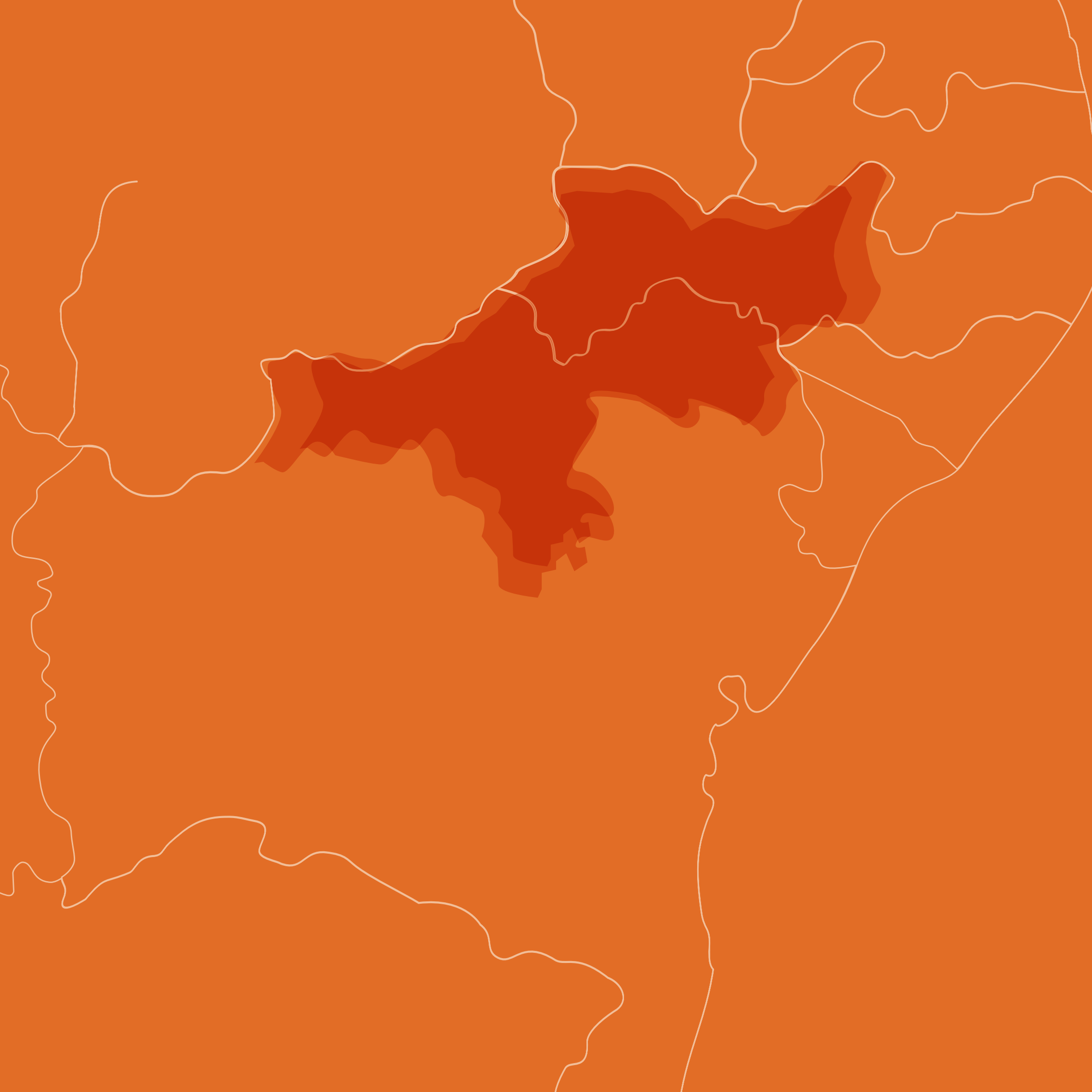
Entidade Representativa da Indicação de Procedência | Organization Representing the Indication of Provenience | Entidad Representativa de la Indicación de Procedencia

AICSUL

Associação das Indústrias de Couro do Rio Grande do Sul | Associations of Leather Industries from Rio Grande do Sul | Asociación de las industrias de Cuero de Río Grande do Sul

Endereço Rua Lucas de Oliveira, 49/801 | **Bairro** Centro | **Cidade** Novo Hamburgo/RS | **Email** aicsul@aicsul.com.br | **Site** www.courovaledosinos.org.br





VALE DO SUBMÉDIO SÃO FRANCISCO





VALE DO SUBMÉDIO SÃO FRANCISCO

A elevada qualidade das uvas de mesa e mangas do Vale do Submédio São Francisco se deve às características únicas de seu *terroir*.

A quantidade de radiação solar, o número de horas de insolação, a umidade relativa do ar, a irrigação pelas águas do rio São Francisco e o manejo com alta tecnologia asseguram níveis de produtividade e características qualitativas únicas às uvas de mesa e mangas dessa região.

A coloração intensa e o sabor das frutas lhes conferem uma destacada qualidade e a preferência dos consumidores nacionais e internacionais.

The high quality of Table Grapes and Mangos from Vale do Submédio São Francisco is thanks to the unique characteristics of its *terroir*.

The amount of solar radiation, the number of hours of sunlight, the relative air humidity, irrigation by the water of the São Francisco River and the use of cutting-edge technology ensure unique productivity levels and qualitative characteristics in the table grapes and mangos from the region.

The intense coloration and flavor confer the fruits with notable quality and the preference of national and international consumers.

La elevada calidad de la Uva de Mesa y Mangas del Vale do Submédio São Francisco se debe a las características únicas de su *terroir*.

La cantidad de radiación solar, el número de horas de insolação, la humedad relativa del aire, la irrigación por las aguas del río São Francisco y el manejo con alta tecnología aseguran niveles de productividad y características cualitativas únicas a las uvas de mesa y mangas de esta región.

La coloración intensa y el sabor de las frutas les confieren una destacada calidad y la preferencia de los consumidores nacionales e internacionales.

Registro IG 200701 no INPI, Revista da Propriedade Industrial (RPI) nº 2009, de 07/07/2009.

IG 200701 Registration at INPI, RPI (Brazilian Industrial Property Periodicals) n. 2009, 07/07/2009.

Registro IG 200701 en el INPI, Revista de la Propiedad Industrial (RPI) nº 2009, del 07/07/2009.

HISTÓRIA E TRADIÇÃO

Desde que nasce no estado de Minas Gerais até chegar ao Oceano Atlântico, o rio São Francisco percorre 3.160 quilômetros de terras castigadas por secas periódicas, trajetória longa e sinuosa que corta seis estados brasileiros.

Por onde passa, o velho Chico leva esperança. É como uma veia fértil, que desliza em uma terra seca e trincada, fruto das três mil horas anuais de luz solar intensa que aquecem a região.

Neste mar de fertilidade, contrastando com a secura da região que percorre, a partir da visão futurista de lideranças locais e apoio dos governos, foram construídas estruturas que desviam parte da vazante do rio para a irrigação de milhares de hectares de frutas do Vale do Submédio São Francisco. Graças a essa iniciativa, a região se tornou um polo produtor de frutas reconhecido mundialmente.

Há décadas, tem-se ciência da importância do velho Chico para a mais castigada das regiões brasileiras, tanto que a Constituição de 1946 determinou a criação de um órgão federal para promover o desenvolvimento do Vale do São Francisco. Em 1948, foi criada a então Comissão do Vale do São Francisco (CDVS). Anos mais tarde, a CVSF foi transformada em Superintendência do Vale do São Francisco e, mais recentemente, em Companhia de Desenvolvimento do Vale do São Francisco (CODEVASF).

HISTORY AND TRADITION

From its source in the state of Minas Gerais to its arrival at the Atlantic Ocean, the São Francisco River runs through 3,160 kilometers of land tormented by periodical droughts. It is a long and winding route that cuts through six Brazilian states.

The river provides hope for those who live along its course. It is like a fertile vein, that flows along parched and cracked land, a result of the 3,000 annual hours of intense sunlight that scorches the region.

In this sea of fertility, in such contrast to the dry region it runs through, based on the farseeing vision of local leaders and the support of governments, structures were built to reroute part of the river's flow to irrigate thousands of hectares of fruits in Vale do Submédio São Francisco. Thanks to this initiative, the region has become a globally renowned fruit production cluster.

The vital importance of the São Francisco River to some of Brazil's driest regions is well documented; so much so that the Constitution of 1946 determined the creation of a federal entity to promote the development of Vale do São Francisco. In 1948, the Vale do São Francisco Committee (CVSF) was created. Years later, the CVSF was transformed into the Superintendency of Vale do São Francisco and, more recently, into Vale do São Francisco Development Company (CODEVASF).

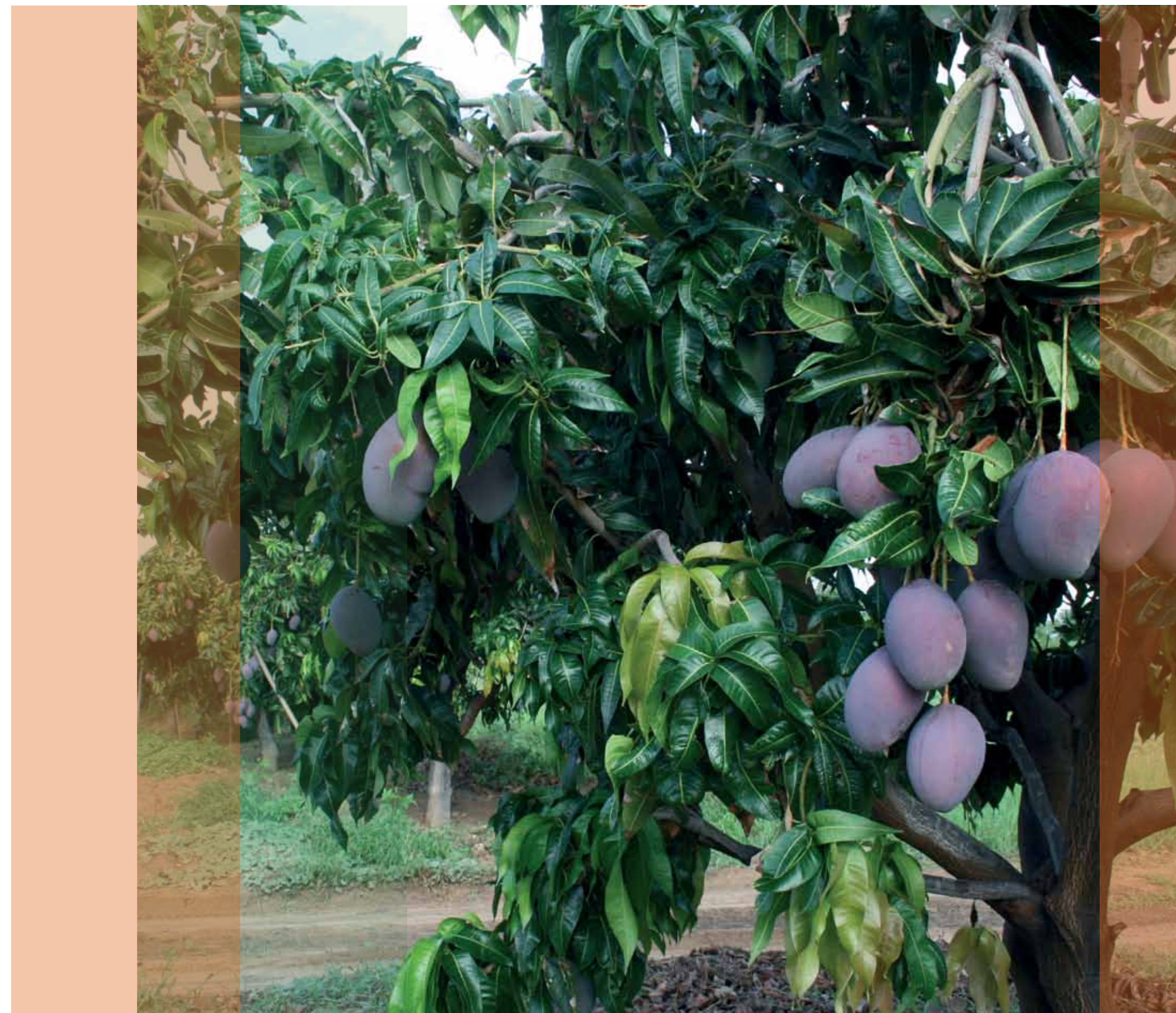
HISTORIA Y TRADICIÓN

Desde que nace en el estado de Minas Gerais hasta llegar al Océano Atlántico, el río São Francisco recorre 3.160 kilómetros de tierras castigadas por sequías periódicas, trayectoria larga y sinuosa que corta seis estados brasileños.

Por donde pasa, el viejo Chico lleva esperanza. Es como una vena fértil, que desliza en una tierra seca y con grietas, fruto de las 3.000 horas anuales de luz solar intensa que calientan la región.

En este mar de fertilidad, contrastando con la sequedad de la región que recorre, a partir de la visión futurista de liderazgos locales y apoyo de los gobiernos, fueron construidas estructuras que desvían parte del flujo del río para la irrigación de miles de hectáreas de frutas del Vale do Submédio São Francisco. Gracias a esta iniciativa, la región se tornó en un polo productor de frutas reconocido mundialmente.

Hace décadas se tiene conciencia de la importancia del viejo Chico para la más castigada de las regiones brasileñas, tanto que la Constitución de 1946 determinó la creación de un órgano federal para promover el desarrollo del Vale do São Francisco. En 1948, se creó la entonces Comisión del Vale do São Francisco (CDVS). Años más tarde, la CVSF fue transformada en Superintendencia del Vale do São Francisco y, recientemente, en Compañía de Desarrollo del Vale do São Francisco (CODEVASF).





TERRITÓRIO E AMBIENTE

O Vale do Submédio São Francisco está localizado na região sertaneja no semiárido do Nordeste do Brasil, a oeste do estado de Pernambuco e norte do estado da Bahia, com uma área de 125.755 km.

A temperatura média da região gira em torno de 26 °C, com uma umidade relativa média de 50% e precipitação anual média de 450 mm. A insolação anual de 3 mil horas, correspondentes a 300 dias de sol, é um diferencial para a produção de frutas.

As águas do rio São Francisco irrigam uma área de 110 mil hectares.

O controle de irrigação permite que a região colha 2,5 safras por ano com alta produtividade. O polo de fruticultura da região do Vale do Submédio São Francisco responde por um terço dos US\$350 milhões gerados pelas exportações de frutas brasileiras. A região produz, anualmente, um milhão de toneladas de frutas, sendo que 80% são de uvas de mesa e mangas, responsáveis por, aproximadamente, 80% da área de frutas plantada na região.

TERRITORY AND ENVIRONMENT

Vale do Submédio São Francisco is located in the semiarid region of Northeastern Brazil – known as the Sertão or backcountry – the west of the state of Pernambuco and the north of the state of Bahia, covering an area of 125,755 km.

The region's average temperature is around 26°C, with average relative humidity of 50% and an annual average rainfall index of 450 mm. Annual insolation of 3,000 hours, corresponding to 300 days of sunlight, is a definite differential for the production of fruit.

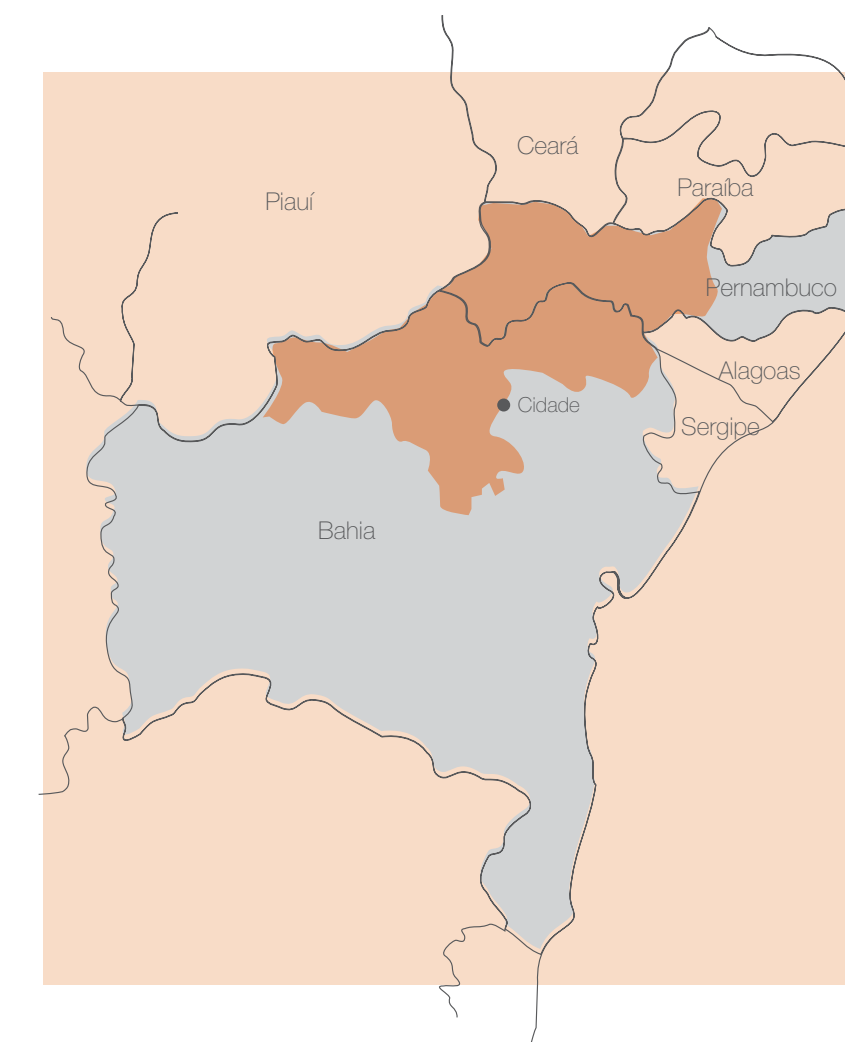
The waters of the São Francisco River irrigate an area of 110,000 hectares. The control of irrigation allows the region to harvest 2.5 crops per year with high productivity indexes. The fruit farming cluster of the Vale do Submédio São Francisco region is responsible for one third of the US\$ 350 million generated by the export of Brazilian fruit. The region annually produces one million tons of fruit, with table grapes and mangos corresponding to 80%, responsible for approximately 80% of the area of fruit cultivated in the region.

TERRITORIO Y AMBIENTE

El Vale do Submédio São Francisco está localizado en la región tosca en el semiárido del Nordeste de Brasil, al Oeste del estado de Pernambuco y Norte del estado de Bahía, con un área de 125.755 km².

La temperatura media de la región gira alrededor de 26°C, con una humedad relativa promedio del 50% y precipitación anual promedio de 450 mm. La insolación anual de 3.000 horas, correspondientes a 300 días de sol, es una diferencia para la producción de frutas.

Las aguas del río São Francisco irrigan un área de 110.000 hectáreas. El control de irrigación permite que la región recoja 2,5 zafros por año con alta productividad. El polo de fruticultura de la región del Vale do Submédio São Francisco responde por un tercio de los US\$350.000.000 generados por las exportaciones de frutas brasileñas. La región produce anualmente 1.000.000 de toneladas de frutas, el 80% son de uvas de mesa y manga, responsables por aproximadamente el 80% del área de frutas plantada en la región.



PRODUTO

A região destaca-se por desenvolver o cultivo mais tecnificado de uvas de mesa e mangas do Brasil, assegurando qualidade às frutas, além da aplicação de procedimentos técnicos coerentes com o respeito ao ambiente, à saúde e à segurança dos trabalhadores e à saúde do consumidor.

Para receberem o selo da Indicação de Procedência, as frutas devem ser produzidas em propriedades certificadas GLOBALGAP, TESCO, Produção Integrada de Frutas (PI) ou outra certificação que siga os princípios das boas práticas agrícolas. A região responde por, aproximadamente, 95% da exportação brasileira dessas frutas.

As principais variedades de uvas sem sementes produzidas são: Festival Seedless, Thompson Seedless, Crimson Seedless e Princess. As variedades de uvas com sementes produzidas são: Itália, Benitaka, Red Globe, Brasil e Itália Melhorada. As principais variedades de mangas produzidas são: Tommy Aktins, Kent, Keitt, Haden e Palmer.

PRODUCT

The region is noted for developing the most technologically advanced table grapes and mangos in Brazil, ensuring the quality of the fruits, in addition to the application of technical procedures related to respect for the environment, the health and safety of workers as well as consumer health.

In order to receive the Indication of Source seal, the fruits must be produced on properties certified by GLOBALGAP, TESCO, Produção Integrada de Frutas (PI) or other certificates that comply with principles of good agricultural practices. The region is responsible for approximately 95% of Brazil's exports of these fruits.

The leading varieties of seedless grapes produced are: Festival Seedless, Thompson Seedless, Crimson Seedless and Princess. The varieties with seeds include Italia, Benitaka, Red Globe, Brasil and Italia Melhorada. The leading varieties of mangos produced are: Tommy Aktins, Kent, Keitt, Haden and Palmer.

PRODUCTO

La región se destaca por desarrollar el cultivo más tecnificado de uvas de mesa y mangas de Brasil, asegurando calidad a las frutas, además de la aplicación de procedimientos técnicos coherentes con el respeto al ambiente, a la salud y a la seguridad de los trabajadores y a la salud del consumidor.

Para recibir el sello de la Indicación de Procedencia, las frutas deben ser producidas en propiedades certificadas GLOBALGAP, TESCO, Producción Integrada de Frutas (PI) u otra certificación que siga los principios de las buenas prácticas agrícolas. La región responde por aproximadamente el 95% de la exportación brasileña de estas frutas.

Las principales variedades de uvas sin semillas producidas son: Festival Seedless, Thompson Seedless, Crimson Seedless y Princess. Las variedades de uvas con semillas producidas son: Italia, Benitaka, Red Globe, Brasil e Italia Mejorada. Las principales variedades de mangas producidas son Tommy Aktins, Kent, Keitt, Haden y Palmer.

BENEFÍCIOS

Os produtores da região buscaram a Indicação de Procedência para proteger o nome Vale do Submédio São Francisco, que tem sido usurpado por outros produtores de frutas de fora dessa região.

Além da proteção, busca-se a agregação de valor ao produto, referenciando o nome da Indicação Geográfica, garantindo, assim, ao consumidor, a origem do produto, além de sua qualidade garantida por certificações internacionais e pelos padrões das frutas definidos pelos produtores, por meio do Conselho da União das Associações e Cooperativas dos Produtores de Uvas de mesa e Mangas do Vale do Submédio São Francisco (UNIVALE).

BENEFITS

Producers from the region sought Indication of Source to protect the name of Vale do Submédio São Francisco, which has been usurped by other fruit producers outside of this region.

Besides protection, there is an effort to add value to the product, making reference to the Geographical Indication and thereby guaranteeing consumers with regards to the origin of the product, in addition to quality guaranteed by international certifications and by fruit standards defined by producers, by means of the Union Board of Associations and Cooperatives of Table Grape and Mango Producers from the Vale do Submédio São Francisco (UNIVALE).

BENEFICIOS

Los productores de la región buscaron la Indicación de Procedencia para proteger el nombre Vale do Submédio São Francisco, que ha sido usurpado por otros productores de frutas de fuera de esta región.

Además de la protección, se busca la agregación de valor al producto, referenciando el nombre de la Indicación Geográfica, garantizándole así al consumidor el origen del producto, además de su calidad garantizada por certificaciones internacionales y por los estándares de las frutas definidas por los productores, por medio del Consejo de la Unión de las Asociaciones y Cooperativas de los Productores de Uvas de Mesa y Mangas del Vale do Submédio São Francisco (UNIVALE).



Entidade Representativa da Indicação de Procedência | Organization Representing the Indication of Provenience | Entidad Representativa de la Indicación de Procedencia

UNIVALE

Conselho da União das Associações e Cooperativas dos produtores de Uvas de Mesa e Mangas do Vale do Submédio São Francisco | Associations and Cooperatives of Table Grape and Mango Producers from the Vale do Submédio São Francisco | Asociaciones y Cooperativas de los productores de Uvas de Mesa y Mangas del Vale do Submedio São Francisco

Endereço Avenida Souza Filho, 842/104 | **Bairro** Centro | **CEP** 56304-000 | **Cidade** Petrolina/PE | **Telefone** +55 87 3861 4244 | **Email** univale.saofrancisco@hotmail.com



VALE DOS VINHEDOS





VALE DOS VINHEDOS

Os vinhos finos e espumantes do Vale dos Vinhedos trazem 130 anos de história da imigração italiana no Brasil. A bagagem histórica e cultural dessa região proporciona um ambiente raro e rico, onde o homem de origem italiana, religioso por tradição, produz um produto que, há mais de um século, abastece a mesa de sua família e de apreciadores de vinho de todo Brasil e, agora, do mundo.

The fine and sparkling wines of Vale dos Vinhedos blend with the 130-year history of Italian immigration in Brazil. The historic and cultural baggage of this region fosters a rare and rich environment, where people of Italian origin, traditionally religious, produce a product that, for over a century, has been supplying the tables of their families and wine lovers from around Brazil, and now the world.

Los vinos finos y espumantes del Vale dos Vinhedos traen 130 años de historia de la inmigración italiana a Brasil. El bagaje histórico y cultural de esta región proporciona un ambiente raro y rico, donde el hombre de origen italiano, religioso por tradición, produce un producto que, hace más de un siglo, abastece la mesa de su familia y de apreciadores de vino de todo Brasil y ahora del mundo.

Registro IG 200002 no INPI, Revista da Propriedade Industrial (RPI) nº 1663, de 19/11/2002.

IG 200002 Registration at INPI, RPI (Brazilian Industrial Property Periodicals) n. 1663, 11/19/2002.

Registro IG 200002 en el INPI, Revista de la Propiedad Industrial (RPI) nº 1663, del 19/11/2002.

Reconhecimento na União Europeia: Jornal Oficial 2007/C 106/01 e C 187/66 de 08/08/2009.

Acknowledgment by the European Union: Official Journal 2007/C 106/01 and C 187/66 at 08/08/2009.

Reconocimiento en la Unión Europea: Periódico Oficial 2007/C y C 187/66 del 08/08/2009.



HISTÓRIA E TRADIÇÃO

O Vale dos Vinhedos, colonizado em meados de 1875, por imigrantes italianos, vindos em sua maioria das regiões de Trento e Vêneto, reúne um universo de características que o distingue dos demais. O legado histórico e cultural deixado pelos imigrantes italianos está enraizado nas pessoas, nos costumes e, até mesmo, na paisagem do Vale dos Vinhedos. A construção de capelas, a devoção aos santos, o dialeto vênето e, principalmente, o cultivo da videira e a produção do vinho são marcas da imigração.

HISTORY AND TRADITION

Vale dos Vinhedos, colonized in mid 1875 by Italian immigrants, the majority of whom arrived from the regions of Trento and Veneto, combine a world of characteristics that distinguishes it from others. The historical and cultural legacy left by Italian immigrants is deeply enrooted in the people, the customs and even the landscape of Vale dos Vinhedos. The construction of chapels – in devotion to saints –, the Venetian dialect and, chiefly, the cultivation of grapevines and the production of wine, are strong marks left by immigration.

HISTORIA Y TRADICIÓN

El Vale dos Vinhedos, colonizado a mediados de 1875 por inmigrantes italianos, llegados en su mayoría de las regiones de Trento y Vêneto, reúne un universo de características que lo distingue de los demás. El legado histórico y cultural dejado por los inmigrantes italianos, está enraizado en las personas, en las costumbres, e incluso, en el paisaje del Vale dos Vinhedos. La construcción de capillas, la devoción a los santos, el dialecto vênето y, principalmente, el cultivo de la vid y la producción del vino son marcas de la inmigración.



TERRITÓRIO E AMBIENTE

A beleza e o aconchego do Vale dos Vinhedos, assim como seu colorido, perfume e romantismo são claramente sentidos por quem o visita. As estações do ano podem ser claramente percebidas devido à explícita transformação do cenário natural. Na primavera e no verão, os vinhedos formam verdadeiros tapetes verdes. Os vales, bordados de parreirais, carregam uvas de diversas variedades. Com a chegada do outono, o cenário ganha tons mais avermelhados. Já no inverno, os dias de neblina nos transportam para um clima europeu. Além dessa aquarela de tons, também é possível vivenciar a cultura da uva e do vinho desde o plantio, a floração, a brotação, a colheita e a poda. E o ciclo vai se refazendo a cada estação.

O Vale dos Vinhedos possui uma área total de 8.112,30 hectares. Desta área, 26% é plantada com vinhedos.

TERRITORY AND ENVIRONMENT

The beauty and charm of Vale dos Vinhedos, along with its color, perfume and romanticism, are all clearly felt by those visiting. Each season of the year is clearly perceived thanks to the explicit transformation of the natural surroundings. In spring and summer, the vineyards form carpets of green. The valleys, lined by grapevines, carry a vast variety of grapes. With the arrival

of fall, the scenario gains tones of yellow. In winter, misty mornings are reminiscent of a European climate. Beside this rainbow of tones, it is also possible to experience the cultivation of grapes and wines, from plating, blossoming and budding all the way through to harvesting and pruning. And the cycle repeats with each new season.

Vale do Vinhedos covers a total area of 8,112.30 hectares. Of this area, 26% is planted with vineyards.



TERRITORIO Y AMBIENTE

La belleza y la acogida del Vale dos Vinhedos, así como su colorido, perfume y romanticismo son claramente sentidos por quienes lo visitan. Las estaciones del año pueden ser claramente notadas debido a la explícita transformación del escenario natural. En la primavera y en el verano, los viñedos forman verdaderas alfombras verdes. Los valles, bordados de parrales, cargan uvas de diversas variedades. Con la

llegada del otoño, el escenario gana tonos más rojizos. En invierno, los días de neblina nos transportan a un clima europeo. Además de esta acuarela de tonos, también es posible tener vivencia de la cultura de la uva y del vino desde el plantío, la floración, el brote, la cosecha y la poda. Y el ciclo se va rehaciendo en cada estación.

El Vale dos Vinhedos tiene un área total de 8.112,30 hectáreas. De esta área, el 26% está plantada con viñedos.

PRODUTO

É autorizada a produção de vinhos finos, dos tipos tintos, brancos e espumantes, com requisitos definidos de produção, controlados pelo Conselho Regulador da Indicação de Procedência, formado por três técnicos da EMBRAPA, um da APROVALE e um da Associação Brasileira de Enologia.

Para a produção do vinho, é autorizado o cultivo de 12 cultivares de *Vitis vinifera L.* tintas e 11 de uvas brancas, sendo permitido o rendimento máximo de 150 hectolitros por hectare. Os produtos da Indicação de Procedência são elaborados com, no mínimo, 85% de uvas produzidas na área delimitada.

PRODUCT

The production of fine red, white and sparkling wines is authorized with defined production requirements controlled by the Indication of Source Regulatory Board, made up by three technicians from Brazilian Agriculture Research Corporation (EMBRAPA), one from Vale dos Vinhedos Fine Wine Producers Association (APROVALE) and another from the Brazilian Enology Association.

Authorized for the production of wine are 12 cultivars of red *Vitis vinifera L.* and 11 white grapes, with a maximum yield of 150 hectoliters permitted per hectare. Indication of Source products are produced with at least 85% of the grapes grown in the demarcated area.

PRODUCTO

Se autoriza la producción de vinos finos tipo: tintos, blancos y espumantes, con requisitos definidos de producción, controlados por el Consejo Regulador de la Indicación de Procedencia, formado por tres técnicos de EMBRAPA, uno de APROVALE y uno de la Asociación Brasileña de Enología.

Para la producción del vino están autorizados el cultivo de 12 cultivares de *Vitis vinifera L.* negras y 11 de uvas blancas, permitiéndose el rendimiento máximo de 150 hectolitros por hectárea. Los productos de la Indicación de Procedencia se elaboran con, por lo menos, el 85% de uvas producidas en el área delimitada.



BENEFÍCIOS

Como principais benefícios alcançados pela Indicação de Procedência do Vale dos Vinhedos, pode-se citar a melhoria da gestão do espaço vitícola e a gestão agrovitícola, através do sistema de condução, práticas vitícolas e da qualidade da uva, com o objetivo de aumento de qualidade, tipicidade, diferenciação e aumento da competitividade.

Com relação ao desenvolvimento territorial, observou-se um aumento do preço das terras de 200% a 500%, a geração de postos de trabalho e uma melhor gestão territorial. Percebeu-se, também, uma valorização do vinho pelo mercado. Hoje, a Indicação Geográfica do Vale dos Vinhedos é inclusive reconhecida pela União Européia.

Atualmente, as vinícolas e demais empreendimentos do Vale dos Vinhedos empregam, diretamente, mais de 1,2 mil pessoas, sem contar as famílias proprietárias e novos empreendedores ligados ao turismo e ao setor vinícola, que passaram a se instalar no roteiro.

O turismo vitícola também sofreu impacto significativo, triplicando, em sete anos, o número de visitantes desde a chancela da Indicação Geográfica, em 2002.



Entidade Representativa da Indicação de Procedência | Organization Representing the Indication of Provenience | Entidad Representativa de la Indicación de Procedencia

APROVALE

Associação dos Produtores de Vinhos Finos do Vale dos Vinhedos | Association of Sparkling Wine Producers from the Vale dos Vinhedos | Asociación de los Productores de Vinos Finos del Vale dos Vinhedos

Endereço Estrada do Vinho RS 444 / Km 14,85 | **Caixa Postal** 2572 | **CEP** 95700-000 | **Bairro** Vale dos Vinhedos | **Cidade** Bento Gonçalves/RS | **Telefone** +55 54 3451 9601 | **Email** faleconosco@valedosvinhedos.com.br | **Site** www.valedosvinhedos.com.br



BENEFITS

Some of the leading benefits attained through the Vale do Vinehdos Indication of Source include an improvement in management of wine production areas and the management of wine farming, through the trellis system, wine-growing practices and the quality of grapes, with the goal of increasing quality, typicity, differentiation and competitiveness.

With regards to territorial development, an increase was noted in the price of land to the tone of 200 to 500%, the generation of jobs and improved territorial management. There has also been

a noted increase in the market-value of wine. Today, the Vale dos Vinhedos Geographical Indication is even recognized by the European Union.

Currently, the wine farms and other ventures from Vale dos Vinhedos directly employ over 1,200 people, not to mention families that own properties and new ventures linked to tourism and wine farming, which have begun to sprout up along the route.

Wine related tourism has also increased significantly, tripling the number of visitors within a period of seven years, since certification of Geogrpahical Indication, in 2002.

BENEFICIOS

Como principales beneficios alcanzados por la Indicación de Procedencia del Vale dos Vinhedos, se puede citar el mejoramiento de la gestión del espacio vitícola y la gestión agrovitícola, a través del sistema de conducción, prácticas vitícolas y de la calidad de la uva, con el objetivo de aumento de calidad, tipicidad, diferenciación y aumento de la competitividad.

Con relación al desarrollo territorial, se observó un aumento del precio de las tierras del 200 al 500%, la generación de puestos de trabajo y una mejor gestión territorial. Se notó también una valorización del

vino por el mercado. Hoy, a la Indicación Geográfica del Vale dos Vinhedos inclusive la reconoce la Unión Europea.

Actualmente, las vinícolas y demás emprendimientos del Vale dos Vinhedos emplean directamente a más de 1.200 personas, sin contar las familias propietarias y nuevos emprendedores vinculados al turismo y al sector vinícola, que pasaron a instalarse en el itinerario.

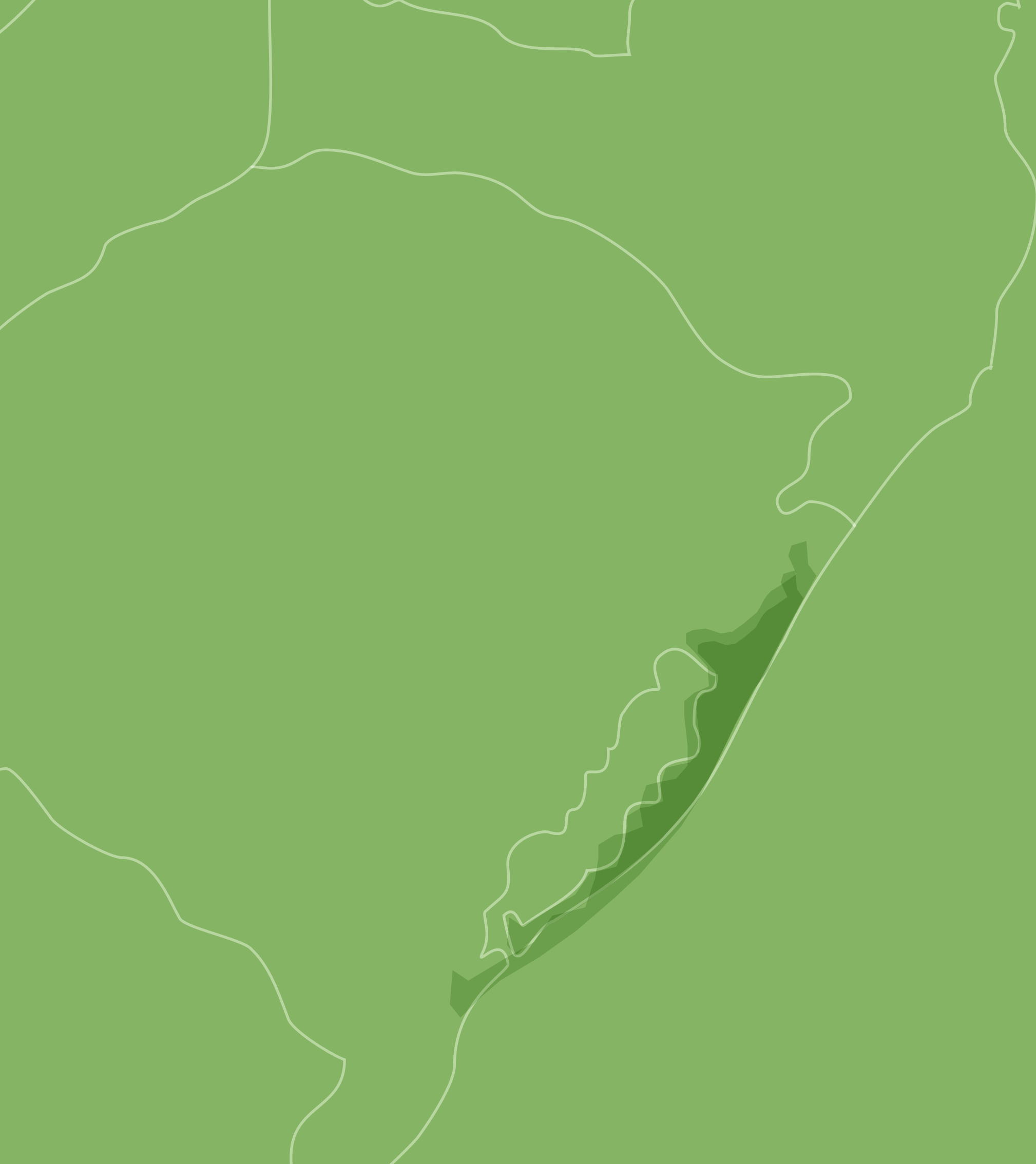
El turismo vitivinícola también sufrió impacto significativo, triplicándose, en siete años, el número de visitantes desde que se marcó la Indicación Geográfica, en 2002.

DENOMINAÇÕES DE ORIGEM

Appellations of Origin | Denominaciones de Origen

**TERRITÓRIO ONDE AS CARACTERÍSTICAS DO
AMBIENTE IMPRIMEM DIFERENCIAL NO PRODUTO.**

Territory where characteristics of the environment impart unique qualities to a product.
Territorio donde las características del ambiente imprimen diferencial en el producto.



LITORAL NORTE GAÚCHO





LITORAL NORTE GAÚCHO

Um território de beleza única, onde a produção sustentável de arroz e a natureza convivem de forma harmoniosa há mais de 70 anos, gerando um processo de produção e preservação simbiótico que resulta em um produto da mais alta qualidade, que possui características únicas, fruto da íntima interação do meio com a produção. Assim, é o Arroz do Litoral Norte Gaúcho, a primeira Denominação de Origem do Brasil!

A territory of unique beauty where sustainable rice production and nature have been living in harmony for over seventy years, leading to a production process based on symbiotic preservation that results in the highest quality rice with unique characteristics, the fruit of intimate interaction between the environment and production. That's a good description of the rice on the Litoral Norte Gaúcho, Brazil's first official Appellation of Origin!

Un territorio de belleza única, donde la producción sustentable de arroz y la naturaleza conviven de manera armoniosa hace más de 70 años, generando un proceso de producción y preservación simbiótica que resulta en un producto de la más alta calidad, que tiene características únicas, fruto de la íntima interacción del medio con la producción. ¡Así el arroz del litoral norte gaúcho, la primera Denominación de Origen de Brasil!

Registro IG 200802 no INPI, Revista da Propriedade Industrial (RPI) nº 2068, de 24/08/2010.

IG 200802 Registration at INPI, RPI (Brazilian Industrial Property Periodicals) n. 2068, 08/24/2010.

Registro IG 200802 en el INPI, Revista de la Propiedad Industrial (RPI) nº 2068, del 24/08/2010.

HISTÓRIA E TRADIÇÃO

No Litoral Norte Gaúcho, o arroz foi introduzido, em 1936, por italianos e, em 1937, por alemães e produtores da região. A partir dessa data, o arroz passou a ser mais cultivado, proporcionando uma miscigenação de culturas em uma lavoura que já nasceu comercial, levando o desenvolvimento para a região, tornando-a grande produtora do cereal. A partir da década de 70, com o uso de novas tecnologias, a lavoura tem um impulso em produtividade, e o arroz do Litoral Norte Gaúcho começa a ser vendido para várias partes do país. Assim, a qualidade desse produto torna-se conhecida e reconhecida pelos consumidores de diversas partes do País. Muito requerido pelos compradores, o arroz do litoral norte sempre recebeu preços superiores a de outras regiões produtoras do grão, fruto da alta qualidade do cereal.

HISTORY AND TRADITION

Rice was first introduced to the Litoral Norte Gaúcho in 1936, by Italians, and in 1937, by Germans and producers of the region. From this point on, rice began to be cultivated more widely, providing miscegenation of plant varieties on fields that were meant to be commercial from the very beginning, bringing development to the region and turning it into a large-scale producer of the grain. Beginning in the 1970s, with the use of new technology, farms increased their productivity and Gaucho Northern Coastline rice came to be sold across the nation. The quality of this product became well known and recognized by consumers in many different parts of Brazil. A favorite among buyers, northern coastline rice has always commanded higher prices than that of other regions, a natural result of its quality.

HISTORIA Y TRADICIÓN

En el Litoral Norte Gaúcho el arroz se introdujo, en 1936, por italianos y, en 1937, por alemanes y productores de la región. A partir de esta fecha, el arroz pasó a ser más cultivado, proporcionando una mezcla de culturas en una plantación que ya nació comercial, llevando el desarrollo para la región, volviéndola grande productora del cereal. A partir de la década de 70, con el uso de nuevas tecnologías, la plantación tiene un impulso en productividad y el arroz del Litoral Norte Gaúcho empieza a ser vendido para varias partes del país. Así la calidad de este producto se vuelve conocida y reconocida por los consumidores de diversas partes del país. Muy requerido por los compradores, el arroz del litoral norte siempre recibió precios superiores a los de otras regiones productoras del grano, fruto da alta calidad del cereal.



TERRITÓRIO

O território de produção do arroz do Litoral Norte Gaúcho é formado por uma península arenosa com, aproximadamente, 300 km de extensão, paralela à costa litorânea, entre duas grandes massas de água, a Lagoa dos Patos e o Oceano Atlântico. Esse complexo de ecossistemas costeiros inclui, também, outras lagoas de água doce e lagunas de água salgada, praias, dunas, banhados, vegetação de restinga (figueiras, arvoretas menores, arbustos e cactos) e uma área marinha, compondo um ambiente diverso e riquíssimo, do ponto de vista ambiental, sendo considerada uma das paisagens mais belas do Brasil, mas ainda pouco conhecida.

TERRITORY

The territory where Litoral Norte Gaúcho rice is grown is an approximately 300 km long sandy peninsula that runs along the coast between two large bodies of water, Lagoa dos Patos and the Atlantic Ocean. This complex of coastal ecosystems also includes other freshwater lakes and saltwater lagoons, beaches, dunes, marshes, and typical shoal vegetation (fig trees, small trees, bushes and cacti) and a marine area, making up an extremely diverse environment that is precious from an environmental point of view and considered to be one of Brazil's most beautiful landscapes, though it has yet to attain widespread recognition for this.

TERRITORIO

El territorio de producción del arroz del Litoral Norte Gaúcho está formado por una península arenosa con aproximadamente 300 km de extensión, paralela a la costa del litoral, entre dos grandes masas de agua, la Lagoa dos Patos y el Océano Atlántico. Ese complejo de ecosistemas costeros incluye también otras lagunas de agua dulce y lagunas de agua salada, playas, dunas, bañados, vegetación de restinga (higueras, arbustos y cactus) y un área marina, componiendo un ambiente diverso y riquísimo desde el punto de vista ambiental, siendo considerado uno de los paisajes más lindos de Brasil, pero todavía poco conocido.



LIGAÇÃO ENTRE PRODUTO E TERRITÓRIO

O Arroz do Litoral Norte Gaúcho é diferente, especial, e reconhecido pelo mercado por sua qualidade superior. Se diferencia pelo seu alto rendimento de grãos inteiros, translucidez e vitricidade.

A região do Litoral Norte Gaúcho possui elevada estabilidade das temperaturas diárias, apresentando uma menor amplitude de variação das mesmas. Isso ocorre em função da alta umidade relativa do ar e das grandes massas de água que envolvem a região (Lagoa dos Patos e Oceano Atlântico). O regime de ventos da região determina sua paisagem e vegetação. Esses ventos representam um importante elemento que contribui para a dissipação do calor, sobretudo na época da formação do grão de arroz. Assim, o regime de ventos, associado à estabilidade térmica da região, resulta em condições geográficas ideais e únicas para a produção de arroz de elevada qualidade, influenciando diretamente nas características do produto final.

CONNECTION BETWEEN PRODUCT AND TERRITORY

Litoral Norte Gaúcho Rice is different, special and recognized on the market for its superior quality. It sets itself apart with a high yield of whole, transparent and glassy grains.

The Litoral Norte Gaúcho region has very stable daily temperatures, the result of high relative humidity and the large bodies of water surrounding the region - Lagoa dos Patos and the Atlantic Ocean. The winds of the region are also a determining factor in its landscape and vegetation. These winds play an important role in dissipating heat, especially during the period in which the rice grains are being

formed. Thus, the winds associated with the region's temperature stability result in unique geographic conditions ideal for producing high quality rice and that have a direct influence on the characteristics of the end product.

LIGACIÓN ENTRE PRODUCTO Y TERRITORIO

El Arroz del Litoral Norte Gaúcho es diferente, especial, y reconocido por el mercado por su calidad superior. Se diferencia por su alto rendimiento de granos enteros, translucidez y vitricidad.

La región del litoral norte gaúcho tiene elevada estabilidad de las temperaturas diarias, presentando una menor ampli-

tud de variación de las mismas. Esto ocurre en función de la humedad relativa del aire y de las grandes masas de agua que envuelven la región (Lagoa dos Patos y Océano Atlántico). El régimen de vientos de la región determina su paisaje y vegetación. Estos vientos representan un importante elemento que contribuye para la disipación del calor, sobre todo en la época de la formación del grano de arroz. Así el régimen de vientos asociado a la estabilidad térmica de la región, resulta en condiciones geográficas ideales y únicas para la producción de arroz de elevada calidad, influyendo directamente en las características del producto final



PRODUTOS

O Arroz do Litoral Norte Gaúcho é produzido em harmonia com o meio ambiente. O regulamento de produção da Denominação de Origem foi construído para que a produção esteja alinhada com as mais modernas práticas da sustentabilidade ambiental, social e econômica, prevendo que haja licenciamento ambiental e racionalização do uso da água nas lavouras, controle de uso de defensivos agrícolas, produção com sementes certificadas, além de registros e controles em todas as etapas da produção, possibilitando a rastreabilidade completa do produto, da lavoura ao prato do consumidor. Tanto o processo de produção quanto o produto final são controlados através do Conselho Regulador da APROARROZ.

O resultado é um arroz branco de altíssima qualidade, com alto rendimento de panela e sabor diferenciado!

PRODUCTS

Litoral Norte Gaúcho Rice is produced in harmony with the environment. The production regulations of the Appellation of Origin were developed in such a way that the production would be in tune with the most advanced environmental, social and economic sustainability practices, foreseeing the need for environmental licenses and rationalization of water usage in the fields, pesticide controls, certified seed production, in addition to records and controls at all stages of production, making complete product tracking possible from the farm all the way to the consumer's table. Both production process and final product are controlled by the APROARROZ Regulating Board.

This results in extremely high quality white rice, with high cooking yield and special flavor!

PRODUCTOS

El Arroz del Litoral Norte Gaúcho es producido en armonía con el medio ambiente. El reglamento de producción de la Denominación de Origen fue construido para que la producción esté alineada con las más modernas prácticas de la sustentabilidad ambiental, social y económica, previendo que haya licenciamento ambiental y racionalización del uso del agua en las plantaciones, control de uso de defensivos agrícolas, producción con semillas certificadas, además de registros y controles en todas las etapas de la producción, posibilitando la rastreabilidad completa del producto, de la plantación al plato del consumidor. Tanto el proceso de producción como el producto final son controlados a través del Consejo Regulador de APROARROZ.

¡El resultado es un arroz blanco de altísima calidad, con alto rendimiento en la olla y sabor diferenciado!



BENEFÍCIOS

Com a Denominação de Origem, o Arroz do Litoral Norte Gaúcho pretende ser reconhecido como uma especialidade no meio de uma *commodity*. Busca-se, com isso, agregar valor à produção, tanto no mercado nacional quanto internacional.

A qualificação da cadeia produtiva do arroz também deverá ser atingida, que passa a ter um protocolo de produção nas distintas etapas do processo de produção.

O Litoral Norte Gaúcho possui um enorme potencial turístico, em função de suas belíssimas paisagens, compostas pelo mar, areias e dunas brancas, lagoas, vegetação típica, animais silvestres e uma grande variedade de pássaros, vindos de vários continentes e que buscam, nessa região, seu abrigo para procriar.

A Denominação de Origem contribui na preservação deste ecossistema único, onde a produção de arroz sustentável contribui para a preservação ambiental e social dessa região.

Entidade Representativa da Indicação de Procedência | Organization Representing the Indication of Source | Entidad Representativa de la Indicación de Procedencia

APROARROZ

Associação dos Produtores de Arroz do Litoral Norte Gaúcho | Gaucho Northern Coastline Rice Producers Association | Asociación de los Productores de Arroz del Litoral Norte Gaúcho

Email Rua Saldanha Marinho, 33/908 | Bairro Menino Deus | CEP 90160-240 | Cidade Porto Alegre/RS | Endereço aproarroz@aproarroz.com.br | Site www.aproarroz.com.br

BENEFITS

With its official Appellation, Litoral Norte Gaúcho Rice intends to gain recognition as a specialty and a commodity at the same time. It seeks to add value to the production, on both the domestic and international market.

Improvement of the rice production chain should also be achieved, as it will now have production protocols for many distinct steps of production.

The Litoral Norte Gaúcho has vast tourism potential as a result of its beautiful landscapes that encompass the ocean, white sands and dunes, lakes, typical vegetation, wild animals and a great variety of migratory birds that come here from several continents to rest and procreate.

The Appellation of Origin contributes to protecting this unique ecosystem where sustainable rice production contributes to the region's social and environmental preservation.

BENEFICIOS

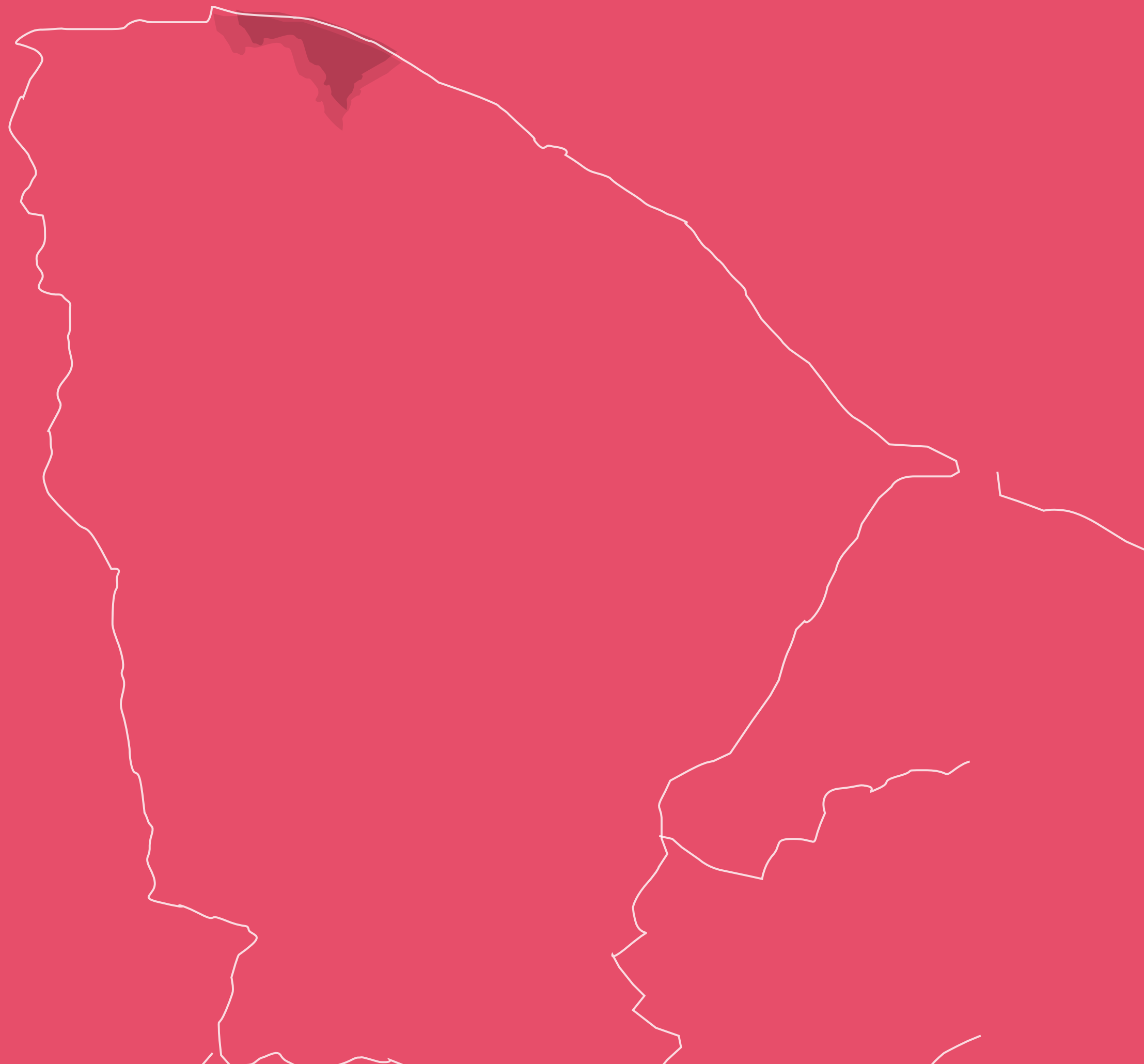
Con la Denominación de Origen, el arroz del litoral norte gaúcho pretende ser reconocido como una especialidad en el medio de una commodity. Se busca con esto agregar valor a la producción, tanto en el mercado nacional como internacional.

La calificación de la cadena productiva del arroz también deberá ser alcanzada, que pasa a tener un protocolo de producción en las distintas etapas del proceso de producción.

El litoral norte gaúcho tiene un enorme potencial turístico, debido a sus bellísimos paisajes, compuestos por el mar, arenas y dunas blancas, lagunas, vegetación típica, animales silvestres y una gran variedad de pájaros, venidos de varios continentes y que buscan en esta región su abrigo para procrear.

La Denominación de Origen contribuye en la preservación de este ecosistema único, donde la producción de arroz sustentable contribuye para la preservación ambiental y social de esta región.





REGIÃO DA COSTA NEGRA



REGIÃO DA COSTA NEGRA

A Região da Costa Negra cearense se refere a uma das mais belas áreas litorâneas do Brasil. Com paisagens encantadoras e praias paradisíacas, a região ganhou espaço no cenário nacional e internacional pela qualidade dos camarões que produz. Um produto diferenciado, de alta qualidade, produzido de forma ecologicamente correta, com características únicas, consequência direta do meio geográfico onde são produzidos. Uma verdadeira especialidade!

The Costa Negra Region in the state of Ceará is one of Brazil's most beautiful coastlines. With its charming landscapes and paradisiacal beaches, the region has attracted attention both nationally and internationally for the quality of shrimp it produces. A superior, quality product farmed in an ecologically correct manner with unique characteristics that are the direct result of the geographic area in which it is produced. A true specialty!

La Región de la Costa Negra en Ceará se refiere a una de las más bellas áreas costeras de Brasil. Con paisajes encantadores y playas paradisíacas, la región ganó espacio en el escenario nacional e internacional por la calidad de los camarones que produce. Un producto diferenciado, de alta calidad, producido de manera ecológicamente correcta, con características únicas, consecuencia directa del medio geográfico en donde se lo produce. ¡Una verdadera especialidad!

Registro IG 200907 no INPI, Revista da Propriedade Industrial (RPI) nº 2119, de 16/08/2011.

IG 200907 Registration at INPI, RPI (Brazilian Industrial Property Periodicals) n. 2119, 08/16/2011.

Registro IG 200907 en el INPI, Revista de la Propiedad Industrial (RPI) nº 2119, del 16/08/2011.



HISTÓRIA E TRADIÇÃO

A história da produção do camarão da Costa Negra é relativamente recente: 30 anos, e advém de uma ação empresarial na produção do camarão. O resultado foi tão expressivo que hoje, a Associação dos Carcinicultores da Costa Negra conta com 33 unidades de engorda, 01 laboratório de produção de pós-larvas e 04 unidades de beneficiamento, onde se produz, aproximadamente, 8.000 toneladas do crustáceo em uma área de 900 hectares de cultivo. A alta qualidade do camarão produzido na Costa Negra faz com que este seja vendido no mercado nacional e internacional, atingindo os maiores preços pagos no mercado mundial.

HISTORY AND TRADITION

The history of shrimp production in Costa Negra is relatively recent: just thirty years, the fruit of a business venture to farm shrimp. The results have been so successful that today, the Costa Negra Shrimp Farmers Association has 33 grow-out units, one postlarvae production lab and four processing units, where approximately 8,000 tons of the crustacean are produced in a 900 hectare cultivation area. The high quality of the shrimp produced in Costa Negra has led it to be sold on both the domestic and international market, commanding some of the highest prices for shrimp paid in the world.

HISTORIA Y TRADICIÓN

La historia de la producción del camarón de la Costa Negra es relativamente reciente: tiene 30 años, y es fruto de una acción empresarial en la producción del camarón. El resultado fue tan expresivo que, actualmente, la Asociación de los Criadores de Crustáceos de la Costa Negra cuenta con 33 unidades de engorde, 01 laboratorio de producción de poslarvas y 04 unidades de procesamiento, donde se producen alrededor de 8.000 toneladas del crustáceo en un área de 900 hectáreas de cultivo. La alta calidad del camarón que se produce en la Costa Negra hace que se pueda venderlo en el mercado nacional e internacional, alcanzando los mayores precios de pagos en el mercado mundial.

TERRITÓRIO

A Costa Negra está situada no litoral oeste do estado do Ceará. O nome da região deriva de um aspecto característico das praias locais, que apresentam grandes extensões de sedimentos cinza escuros. A fisionomia mais típica das praias da Costa Negra é a presença de depósitos sedimentares submersos, que conferem um visual único às praias da região no período de baixa-mar, quando afloram em grandes extensões.

O rio Acaraú, de água escura e rico em nutrientes, ajuda a transformar o solo costeiro na melhor área biológica para a produção do camarão. O camarão da Costa Negra é produzido em tanques de produção, com a água do mar.

TERRITORY

Costa Negra is located along the western coast of the state of Ceará. The region's name is derived from the characteristic appearance of local beaches, with their large stretches of dark grey sediments. The most common aspect of beaches along the Costa Negra is the presence of submerged sedimentary deposits, which give the region's beaches a unique look during low tide, when they can be seen over huge stretches.

The Acaraú River, with its dark, nutrient-rich waters helps transform the coastal soil into the best biological area for producing shrimp. Costa Negra shrimp is farmed in production tanks with seawater.

TERRITORIO

La Costa Negra se ubica en la costa oeste del Estado de Ceará. El nombre de la región deriva de un aspecto característico de las playas locales, que presentan grandes extensiones de sedimentos de color gris oscuro. La fisonomía más típica de las playas de la COSTA NEGRA es la presencia de depósitos sedimentares sumergidos, que proporcionan un visual único a las playas de la región en el período de marea baja cuando emergen en grandes extensiones.

El Río Acaraú, de agua oscura y rico en nutrientes, ayuda a convertir el suelo costero en la mejor área biológica para la producción del camarón. El camarón de la Costa Negra se produce en tanques de producción, con el agua del mar.



LIGAÇÃO ENTRE PRODUTO E TERRITÓRIO

O camarão produzido na Costa Negra possui características únicas em função específicas do território da produção. A intrínseca ligação do camarão com a Costa Negra começa pela presença dos sedimentos (micro-organismos) depositados nessa região, que servem de alimentação natural para a produção do camarão. Estes sedimentos possuem alto teor de cálcio e fibras, fazendo com que o camarão atinja até 11 centímetros, no período de 70 a 120 dias. Por essa alimentação natural, o camarão da Costa Negra possui níveis diferenciados de proteína e uma consistência maior em sua textura. Essas características são os diferenciais do produto e só possíveis em função do meio onde o camarão é produzido. Justifica-se, aí, a Denominação de Origem do Camarão da Costa Negra!

CONNECTION BETWEEN PRODUCT AND TERRITORY

Costa Negra farmed shrimp has unique characteristics that are the direct result of the territory in which it is produced. The intrinsic connection of shrimp with Costa Negra begins with the presence of sediments (micro-organisms) deposited in this region that serve as the natural food for shrimp farming. These sediments have high levels of calcium and fibers, helping the shrimp grow up to eleven centimeters long in 70 to 120 days. With this natural diet, Costa Negra shrimp have especially high levels of protein and excellent texture consistency. These characteristics set this shrimp apart and this is only possible as a result of the environment in which they are farmed. This is what justifies the official Appellation of Origin for Costa Negra Shrimp!

VÍNCULO ENTRE PRODUCTO Y TERRITORIO

El camarón que se produce en la Costa Negra posee características únicas en función específicas del territorio de la producción. La intrínseca conexión del camarón con la Costa Negra comienza por la presencia de los sedimentos (microorganismos) depositados en esta región, que sirven de alimentación natural para la producción del camarón. Estos sedimentos poseen alto contenido de calcio y fibras, haciendo que el camarón alcance hasta 11 centímetros, en el período de 70 a 120 días. Debido a la alimentación natural, el camarón de la Costa Negra posee niveles diferenciados de proteínas y una consistencia superior en su textura. Estas características son los diferenciales del producto, y sólo son posibles en virtud del medio donde el camarón se produce. ¡Así se justifica la Denominación de Origen del Camarón de la Costa Negra!

PRODUTOS

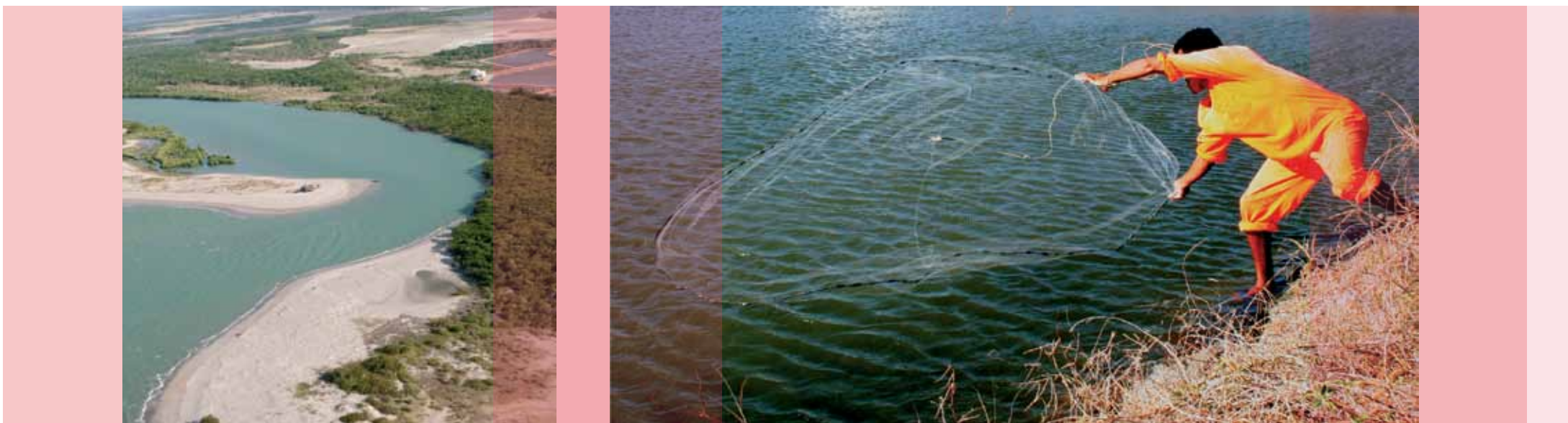
O camarão da Costa Negra é beneficiado em unidades frigoríficas com Sistema de Inspeção Federal – SIF, adequadas às exigências da segurança alimentar e certificadas com certificações orgânicas, em função do seu sistema de produção. Os produtos autorizados pela Denominação de Origem são: Camarão inteiro congelado, Camarão inteiro cozido congelado, Camarão sem cabeça congelado, Camarão sem cabeça cozido e congelado, Camarão inteiro descascado congelado, Camarão inteiro descascado cozido e congelado, Camarão inteiro eviscerado congelado, Camarão inteiro eviscerado cozido e congelado, Camarão tipo *butterfly*, Camarão empanado, Camarão em espeto, dentre outros tipos de camarão processados.

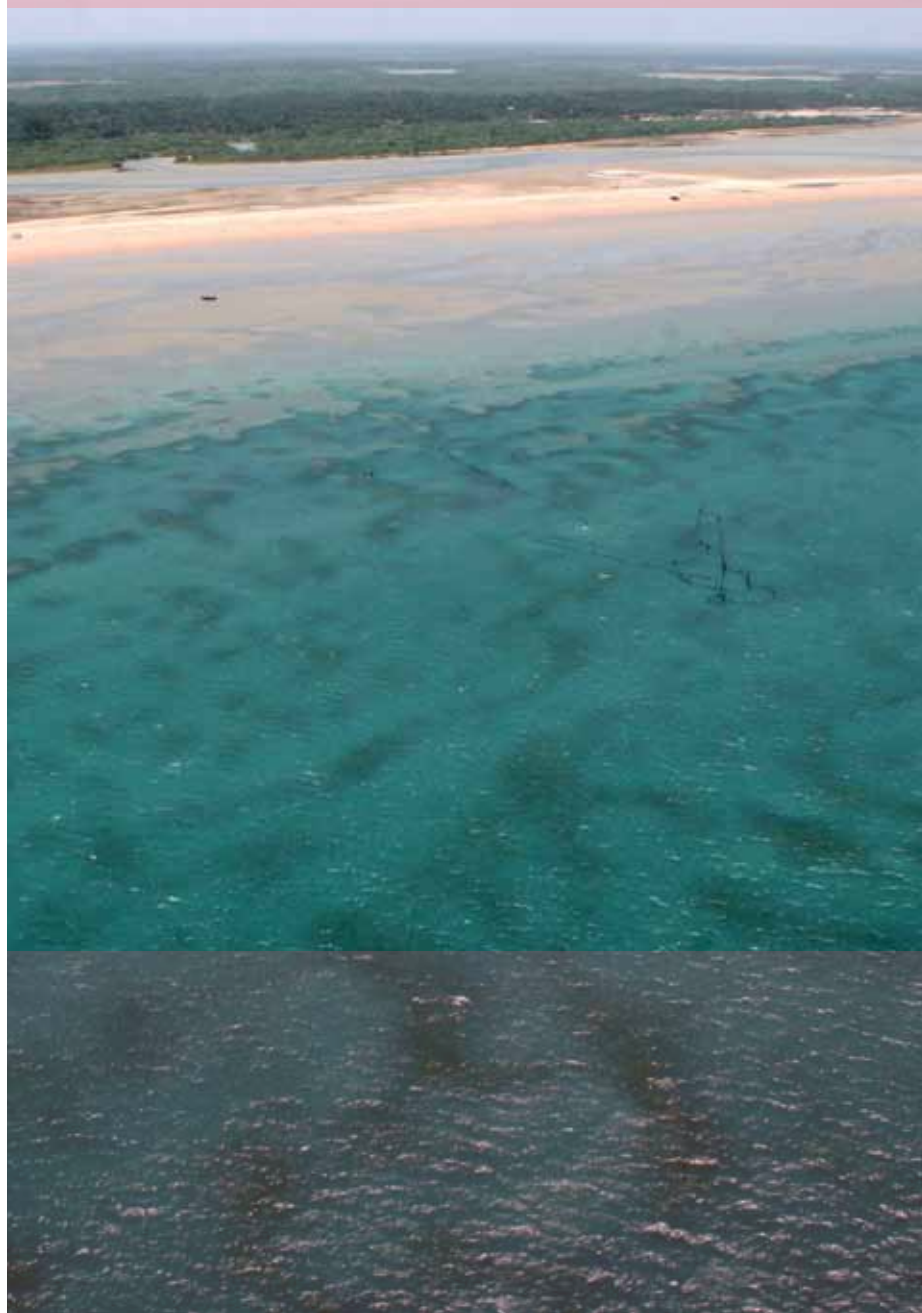
PRODUCTS

Costa Negra Shrimp are processed in units that have a Federal Inspection System (SIF) that is up to code in terms of food safety, as well as being certified organic as a result of its production system. The products authorized to receive the Appellation of Origin are: whole frozen shrimp, whole frozen cooked shrimp, whole headless frozen shrimp, whole headless frozen cooked shrimp, whole shelled frozen shrimp, whole shelled frozen cooked shrimp, whole eviscerated frozen shrimp, whole eviscerated frozen cooked shrimp, butterfly shrimp, breaded shrimp, shrimp kabobs, and other varieties of processed shrimp.

PRODUCTOS

El camarón de la Costa Negra se procesa en unidades frigoríficas con Sistema de Inspección Federal – SIF, adaptados a las exigencias de la seguridad alimentaria y comprobados con certificaciones orgánicas. Por su sistema de producción, los productos autorizados por la Denominación de Origen son: Camarón entero congelado, Camarón entero cocido congelado, Camarón sin cabeza congelado, Camarón sin cabeza cocido y congelado, Camarón entero descascarado congelado, Camarón entero descascarado cocido y congelado, Camarón entero destripado congelado, Camarón entero destripado cocido y congelado, Camarón tipo mariposa, Camarón rebozado, Camarón en brochetas, entre otros tipos de camarones procesados.





BENEFÍCIOS

Com a Denominação de Origem, o camarão da Costa Negra passa a ser uma especialidade nacional, o que deverá agregar valor à produção, tanto no mercado nacional quanto internacional. A qualificação da cadeia produtiva, que passa a ter normas básicas para os distintos procedimentos de cultivo, processamento, conservação, embalagem, distribuição, transporte, publicidade (*marketing*), fiscalização e rastreabilidade do camarão da Costa Negra garante qualidade e padrão na produção.

O turismo, com foco na gastronomia, deverá alavancar o desenvolvimento regional.

Também deverá haver a promoção do desenvolvimento social de comunidades inseridas no entorno das unidades produtoras de camarão e a implementação de ações que garantam a sustentabilidade ambiental do ecossistema da região da Costa Negra!

BENEFITS

With the Appellation of Origin, Costa Negra Shrimp have become a national specialty, which is sure to add value to the production, on both the domestic and international market. Improvements of the production chain, which will now have basic standards for the different production, processing, conservation, packaging, distribution, shipping, advertising (marketing), inspection and traceability for all Costa Negra Shrimp, ensuring quality and standardization for production.

Tourism focused on local cooking should also strengthen regional development.

Social development of the communities surrounding the shrimp production units will also be promoted, along with the implementation of actions towards ensuring environmental sustainability of the Costa Negra region's ecosystem!

BENEFICIOS

Con la Denominación de Origen, el camarón de la Costa Negra se convierte en una especialidad nacional en Brasil, lo que deberá añadir valor a la producción, tanto en el mercado nacional cuanto internacional. La cualificación de la cadena productiva, que adquiere normas básicas para los diferentes procedimientos de cultivo, procesamiento, conservación, envasado, distribución, transporte, publicidad (marketing), fiscalización y rastreabilidad de camarón de la Costa Negra, garantiza la calidad y estándar en la producción.

El turismo, con enfoque en la gastronomía, deberá alcanzar el desarrollo regional.

¡También deberá haber la promoción del desarrollo social de comunidades inseridas en el entorno de las unidades productoras camarón y la implementación de acciones que garantizan la sustentabilidad ambiental del ecosistema de la región de la Costa Negra!



Entidade Representativa da Indicação de Procedência | Organization Representing the Indication of Source | Entidad Representativa de la Indicación de Procedencia

ASSOCIAÇÃO DOS CARNICULTORES DA COSTA NEGRA

Associação dos Carnicultores da Costa Negra | Costa Negra Shrimp Farmers Association | Asociación de los Carnicultores de la Costa Negra

Endereço Rua Expedito Farias 123/201 | **Bairro** Centro | **Cidade** Acaraú/CE | **CEP** 62580-000 | **Telefone** +55 88 9918 0114 / + 55 88 9427 0933 | **Email** accnacara@gmail.com | **Site** www.accn.org.br

INPI INSTITUTO
NACIONAL
DA PROPRIEDADE
INDUSTRIAL

SEBRAE

