



## FICHA TÉCNICA DE REGISTRO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

### 1. INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

**País de origem:**

Brasil

**Nome da Indicação Geográfica:**

Costa Negra

**Espécie:**      ( ) IP ( X ) DO

**Número do registro no Brasil:**

IG200907

**Data de concessão do registro:**

16/08/2011

**Publicação da concessão do registro:**

<http://revistas.inpi.gov.br/pdf/PATENTES2119.pdf>

**Caderno de Especificações Técnicas:**

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

**Representação figurativa/gráfica:**      ( ) Não se aplica



### 2. REQUERENTE DO REGISTRO

**Nome ou razão social:**

Associação dos Carcinicultores da Costa Negra

**CPF / CNPJ:**

09.686.519/0001-40

**Endereço:**

Rua Manoel Sales, 2000 Sala-02, Centro

**Cidade/UF:**

Acaraú/CE

**CEP:**

62580-000

Telefone:  Fax:

E-mail:

### 3. PROCURADOR Não se aplica

Nome do Procurador

### 4. ÁREA GEOGRÁFICA

#### Delimitação da área geográfica:

Área aproximada de 428,74 km<sup>2</sup>, na região do Baixo Acaraú, englobando o território dos municípios de Acaraú, Cruz e Itarema, no Estado do Ceará.

### 5. DESCRIÇÃO DO PRODUTO/SERVIÇO

Natureza:  Produto  Serviço

Nome:

#### Especificações e características:

Camarões marinhos da espécie *Litopenaeus vannamei* cultivados em cativeiro. Para ter a denominação de origem, o camarão precisa ser produzido a partir de larvas cultivadas na região. Com as melhorias no processo, o crustáceo chega ao mercado com até 50 gramas e 11 centímetros.

#### Relação com área geográfica:

O camarão COSTA NEGRA possui maior teor de proteína e desempenho zootécnico superior (características do produto) se comparado a outros camarões de cultivo, em razão das características do solo da região (elementos naturais), o qual, com o correto manejo (elementos humanos), permitiria a utilização de biomassa natural dentro dos tanques de engorda o que reduziria o volume de ração industrializada.

A área estudada possui características próprias, sendo predominantemente plana e formada por solos com grande concentração de sedimentos orgânicos, em boa parte do Rio Acaraú, permanecendo submersos e não sendo erodidos pelo movimento longitudinal das ondas (Planície de Maré), mostrando grandes extensões de praias formadas por sedimentos escuros e acinzentados. O litoral da região é formado por Gleissolos, que ficam permanente ou temporariamente saturados por água estagnada internamente, com a redução de compostos ferrosos em meio anaeróbico, bem como alta salinidade e sodicidade (caráter sódico), possuindo baixíssima permeabilidade, fatores que favoreceriam a construção de viveiros para carcinicultura.

A água utilizada nos viveiros é obtida na região diretamente de fontes naturais, tanto do rio Acaraú, quanto do mar (em baixa e alta mar) se mostraria adequada a carcinicultura, devendo apenas ser

empregadas técnicas de manejo e controle da qualidade das águas superficiais captadas para uso, evitando sua contaminação, a erosão dos solos e o assoreamento dos canais, bem como favorecendo o desenvolvimento de microrganismos aeróbicos.

A camada superficial dos viveiros é denominada Camada Flocosa, tendo fundamental relação com a qualidade da água e a operação de cultivo do camarão, sendo rica em microrganismos decompositores que mineralizam rapidamente a matéria orgânica que se sedimenta no fundo dos viveiros, facilitando o desenvolvimento do camarão, ao agregar nutrientes naturais da cadeia. O solo é rico em bactérias autotróficas e heterotróficas, sendo as primeiras fundamentais no ciclo do nitrogênio (bactérias nitrificantes) dentro dos viveiros, assimilando CO<sup>2</sup> via quimiossíntese e tendo seu desenvolvimento limitado pelo excesso de compostos orgânicos.

As bactérias heterotróficas, por sua vez, ajudam na eliminação e produtos tóxicos, degradam a matéria orgânica, produzem oxigênio (qualidade da água do viveiro), previnem algumas enfermidades e são fontes de alimento ricas para os camarões, pois os “flocos de bactérias” possuem cerca de 40% de proteína.

O fitoplâncton e diatomáceas se reproduziram dentro do ambiente dos viveiros e seriam importantes para o desenvolvimento dos camarões, proporcionado, segundo afirmam, “ótimo desempenho zootécnico (...) e, conseqüentemente, com um maior percentual dos níveis médios de sobrevivência final dos ciclos de cultivo”, incorporando matéria orgânica a cadeia alimentar nos viveiros de cultivo do camarão.

A alimentação natural para a carcinicultura, entre microalgas e outros, consistiria basicamente de diatomáceas, clorofíceas, cianofíceas, dinoflagelados, algas totais, zoo plâncton e protozoários. Assim as características típicas do solo da região da Costa Negra (Gleissolos) associadas a água da região, rica em matéria orgânica, são favoráveis a carcinicultura, permitindo a abundância de biomassa na região da Costa Negra, em especial de poliquetas, influencia na qualidade do camarão lá produzido, conferindo maior teor proteico e favorecendo a coloração e o sabor, atribuindo

## 6. ESTRUTURA DE CONTROLE

**Controle feito por:**

Conselho regulador

**Observações:**

O Conselho Regulador é constituído por:

- a.) Os membros do Conselho Técnico-Científico;
- b.) 03 (três) membros da Associação dos Carcinicultores da Costa Negra (ACCN), eleitos em Assembleia Geral;
- c.) 03 (três) membros representantes de instituições técnico-científicas, com conhecimento em aquicultura, eleitos pela Assembleia Geral;
- d.) Um membro representante da Associação Brasileira dos Criadores de Camarão (ABCC), eleito em Assembleia Geral.