



FICHA TÉCNICA DE REGISTRO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

1. INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

País de origem:

Brasil

Nome da Indicação Geográfica:

Cruzeiro do Sul

Espécie: (X) IP () DO

Número do registro no Brasil:

BR402015000002-9

Data de concessão do registro:

22/08/2017

Publicação da concessão do registro:

http://revistas.inpi.gov.br/pdf/Indicacoes_Geograficas2433.pdf

Caderno de Especificações Técnicas:

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

Representação figurativa/gráfica: () Não se aplica



2. REQUERENTE DO REGISTRO

Nome ou razão social:

Central das Cooperativas dos produtores Familiares do Vale do Juruá –
CENTRAL JURUÁ

CPF / CNPJ:

13.891.025/0001-74

Endereço:

Rua Rego Barros, nº 37, Centro

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

3. PROCURADOR Não se aplica

Nome do Procurador

4. ÁREA GEOGRÁFICA

Delimitação da área geográfica:

A área geográfica delimitada para a indicação de procedência "Cruzeiro do Sul" é coincidente com a área da regional Juruá, estando localizada na região oeste do Estado do Acre, abrangendo os municípios de Mâncio Lima, Rodrigues Alves, Cruzeiro do Sul, Porto Walter e Marechal Thaumaturgo.

5. DESCRIÇÃO DO PRODUTO/SERVIÇO

Natureza: Produto Serviço

Nome:

Especificações e características:

A farinha de mandioca produzida em CRUZEIRO DO SUL é processada artesanalmente em pequenas casas de farinha utilizando matéria-prima e mão de obra, provenientes da agricultura familiar. Nessas agroindústrias, na maioria das vezes concentradas no local de produção da matéria-prima, cada produtor segue um processo próprio de fabricação da farinha.

No que diz respeito às matérias-primas para produção de farinha, muitas etnovarietades de mandioca, conhecidas por diversos nomes, são utilizadas pelos produtores regionais, sendo as mais comuns a mulatinha, curimêm (roxa, preta ou branca), caboquinha, chico anjo, mansa e brava, rasgadinha/amarelinha, santa maria, branquinha, ligeirinha, fortaleza, milagrosa, dentre outras. A farinha produzida em CRUZEIRO DO SUL possui um sabor diferenciado, levemente adocicado, uma textura granulada e é produzida a partir de uma técnica tradicional que envolve descascamento, lavagem, trituração, prensagem, peneiração, escaldamento, tostagem, resfriamento e embalagem. O regulamento de uso orienta que, preferencialmente, não se deve produzir farinha com a cultivar local "amarelinha/rasgadinha", dando-se prioridade para as cultivares locais branquinha, caboquinha, mansa e brava, cumaru, curimên, chico anjo e mulatinha.

Relação com área geográfica:

A mandioca é originária da região amazônica, sendo cultivada na América Tropical há mais de 5000 anos. Já a produção de farinha foi introduzida na região por famílias de imigrantes nordestinos, no

início do século XX. Tem-se registro da criação da Associação Agrícola do Juruá, que reuniu produtores rurais, como os que produziam farinha de mandioca em Cruzeiro do Sul.

A migração para o Acre foi marcada por pessoas que atuaram como seringueiros, aproveitando do ciclo da borracha. Com a queda do preço da borracha e visando preservar as terras, foram desenvolvidas e consolidadas outras culturas na região, como a da farinha de mandioca.

O cultivo da mandioca e a produção de farinha se destacam na região anteriormente compreendida pelo município de Cruzeiro do Sul e que atualmente comporta o território da cidadania do Vale do Juruá, composto pelos municípios de Cruzeiro do Sul, Mâncio Lima, Rodrigues Alves, Marechal Thaumaturgo e Porto Walter.

Nessa região, a produção de farinha compreende uma tradição sem, contudo, mostrar muitos avanços tecnológicos. Embora toda farinha crocante produzida na região seja chamada de cruzeiro do sul, o nome refere-se ao antigo município de Cruzeiro do Sul, onde, no início do século XX, produzia-se grande quantidade da farinha considerada a melhor entre os demais locais produtores. Ao longo dos anos a tradição foi passada de pais para filhos e os produtores de farinha passaram a adotar o nome “CRUZEIRO DO SUL”, referindo-se à farinha de boa qualidade, crocante, de granulometria uniforme, bem torrada e de sabor inconfundível.

A farinha produzida apresenta características especiais, em função de fatores como solo, clima, vegetação e saber-fazer. Além da característica cultural, a farinha também possui especificidades químicas e físicas como a quantidade de amido, a crocância e a granulometria. Suas características singulares lhe conferiram notoriedade e reputação frente aos consumidores e, há décadas, vem mantendo a reputação de farinha de qualidade.

6. ESTRUTURA DE CONTROLE

Controle feito por:

Conselho regulador

Observações:

A composição do Conselho Regulador, que é definida em instrumento próprio, contempla representantes de instituições envolvidas com o processo, compreendendo o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae), a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa), Secretaria de Extensão Agroflorestal e Produção Familiar (SEAPROF), Secretaria de Desenvolvimento Econômico, da Indústria, do Comércio e dos Serviços Sustentáveis do Acre (SEDENS), Superintendência Federal de Agricultura no Acre (SFA/AC) e da Universidade Federal do Acre (UFAC).