

## 1. INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

**País de origem:**

Brasil

**Nome da Indicação Geográfica:**

Feijó

**Espécie:**     IP     DO

**Número do registro no Brasil:**

BR402022000006-5

**Data de concessão do registro:**

12/09/2023

**Publicação da concessão do registro:**

[http://revistas.inpi.gov.br/pdf/Indicacoes\\_Geograficas2749.pdf](http://revistas.inpi.gov.br/pdf/Indicacoes_Geograficas2749.pdf)

**Caderno de Especificações Técnicas:**

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

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



## 2. REQUERENTE DO REGISTRO

**Nome ou razão social:**

Cooperativa de Produtores, Coletores e Batedores de Açaí de Feijó –  
AÇAÍCOOP FEIJÓ

<b>CPF / CNPJ:</b>	47046261000106		
<b>Endereço:</b>	Rua 7 de Setembro, 282		
<b>Cidade/UF:</b>	Feijó/AC	<b>CEP:</b>	69960-000
<b>Telefone:</b>	+55 68 99201-3145	<b>Fax:</b>	-
<b>E-mail:</b>	cooperacaifeijo@gmail.com		

**3. PROCURADOR**

(X) Não se aplica

Nome do Procurador

**4. ÁREA GEOGRÁFICA****Delimitação da área geográfica:**

**5. DESCRIÇÃO DO PRODUTO/SERVIÇO**Natureza:  Produto      ( ) Serviço

Nome

**Especificações e características:**

O produto da IP Feijó, no Estado do Acre, é açaí (*Euterpe precatoria*), produto nativo das várzeas da região amazônica. Os frutos devem ser beneficiados e transformados em polpa em, no máximo, 24 horas após a coleta. Possui um sabor levemente adocicado e coloração arroxeada bastante concentrada, de espessura mais grossa e coloração arroxeada bastante concentrada.

O açaí somente poderá ser colhido maduro e a forma de extração da fruta utilizada em todo o município é a mais tradicional onde o coletor usa o próprio corpo para escalar o açazeiro e retirar os cachos do fruto. Para isso ele utiliza, muitas vezes, a “peçonha” que é um utensílio rudimentar amazônico similar a um cinto, utilizado na escalada de árvores, comumente fabricado a partir de fibras naturais.

**Relação com área geográfica:**

O açaí de Feijó (*Euterpe precatoria*) é um produto nativo das várzeas da região amazônica cujos açazais possuem a genética intrínseca à região. São cultivados de acordo com as técnicas tradicionais dessa mesma região, em conjunto com as boas práticas agrícolas e ações mitigadoras de impactos ambientais, visando a sustentabilidade, sem agredir o meio ambiente.

É um fruto muito utilizado na produção de alimentos e bebidas, sendo atualmente o principal atrativo do município acreano de Feijó. Nessa localidade o açaí transpassa as fronteiras da ingestão como alimento e percorre todo o caminho de conectar as pessoas com uma identidade forte e

geograficamente muito bem delimitada: “o açaí de Feijó”. Não por outra razão, a expressão “Feijó, terra do açaí” está presente até nas placas de boas-vindas à cidade.

A produção local acontece durante o ano todo, em regiões distintas do município. É possível encontrar a cor roxa do fruto na pintura de muitas casas, fachadas de instituições de ensino, espaços recreativos e até na pintura dos veículos de táxi local. Feijó é sede de grandes festas, como o Festival do Açaí de Feijó que, iniciado em 1999, vem acontecendo sempre no mês de agosto. Os eventos costumam ser coloridos pelas cores características da produção.

O povo feijoense demonstra orgulho e conexão cultural com o açaí que produz e consome, possibilitando que o produto extrapole os limites da matéria, passando a fazer parte do cotidiano popular como um bem cultural, também, de natureza imaterial.

## 6. ESTRUTURA DE CONTROLE

**Controle feito por:**

Conselho regulador

**Observações:**

O Conselho Regulador será composto por 5 (cinco) membros, sendo estes 3 (três) membros produtores de açaí eleitos na Assembleia Geral, 2 (dois) membros representantes de instituições parceiras, formalmente convidados pela AÇAÍCOOP FEIJÓ a fazerem parte do Conselho Regulador e pelo Executivo da Cooperativa, que coordenará as reuniões do referido Conselho. Um dos membros produtores será o Coordenador do Conselho Regulador da Indicação Geográfica.