

## FICHA TÉCNICA DE REGISTRO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

### 1. INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

**País de origem:**

Brasil

**Nome da Indicação Geográfica:**

Gramado

**Espécie:**       IP       DO

**Número do registro no Brasil:**

BR402018000004-3

**Data de concessão do registro:**

15/06/2021

**Publicação da concessão do registro:**

[http://revistas.inpi.gov.br/pdf/Indicacoes\\_Geograficas2632.pdf](http://revistas.inpi.gov.br/pdf/Indicacoes_Geograficas2632.pdf)

**Caderno de Especificações Técnicas:**

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

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



### 2. REQUERENTE DO REGISTRO

**Nome ou razão social:**

Associação da Indústria e Comércio de Chocolates Caseiros de Gramado

**CPF / CNPJ:**

01.512.583/0001-00

**Endereço:**

Rua Prefeito Waldemar Frederico Weber, 365, Floresta

**Cidade/UF:**

Gramado/RS

**CEP:**

95670-000

Telefone:  Fax:

E-mail:

**3. PROCURADOR** ( X ) Não se aplica

Nome do Procurador

**4. ÁREA GEOGRÁFICA**

**Delimitação da área geográfica:**

**5. DESCRIÇÃO DO PRODUTO/SERVIÇO**

Natureza: (X) Produto ( ) Serviço

Nome:

**Especificações e características:**

Incluem-se entre os produtos as barras, as ramas, as figuras, os bombons, as trufas, as drágeas, os cobertos e as especialidades feitos de chocolate ao leite, chocolate branco, chocolate meio amargo e chocolate amargo, todos com massa de cacau inteiramente produzida em Gramado.

São autorizadas as seguintes famílias de produtos feitos de chocolate artesanal:

a) Barras:

- Definição: Formato livre
- Puro:
- 95% de chocolate
- 5% Corantes, aromas, especiarias

b) Figuras

- Definição: Formato livre
- Puro:
- 95% de chocolate
- 5% Corantes, aromas, especiarias

c) Ramas

- Definição: Formato livre
- Puro:
- 95% de chocolate
- 5% Corantes, aromas, especiarias

d) Bombons

- Puro: 95% de chocolate; 5% Corantes, aromas, especiarias
- Recheado: casquinha com no mínimo de 20% de chocolate; recheio: livre de restrições de

agregados, podendo ser utilizado o que for satisfatório de acordo com os critérios da empresa.

- Coberto: mínimo 20% de chocolate.

e) Trufas

- Casquinha: com mínimo de 25% de chocolate

- Sem casquinha de chocolate: permitido uso de pós, açúcar, sementes.

- Recheio: chocolate, creme de leite, aromas, corantes, especiarias, sementes, frutas.

f) Drageados

- Mínimo 40% de chocolate

- Agregados: livre de restrições de agregados, podendo ser utilizado o que for satisfatório de acordo com os critérios da empresa.

g) Cobertos

- Mínimo 10% de chocolate

- Agregados: sementes, frutas, alfajor, pão de mel, casquinha de sorvete, waffer, biscoito, torrone e marshmallow.

h) Especialidades: crispies, panetone e colomba

- Mínimo 20% de chocolate

### **Relação com área geográfica:**

A presença do chocolate na cidade de Gramado (RS) se dá a partir de 1975, com a inauguração, no local, da primeira fábrica de chocolate caseiro. O produto é uma das representações do município e está consolidado na memória das pessoas, o que se reflete na sua associação ao turismo da região.

A história de Gramado foi diretamente influenciada pela imigração europeia no século XIX e início do século XX. Os europeus traziam consigo habilidades artesanais de produção de diversos produtos, entre os quais o chocolate. Dessa maneira, estabeleceu-se um vínculo entre as aptidões produtivas do imigrante europeu e o clima úmido temperado da região, com temperaturas baixas, propício ao consumo de alimentos mais calóricos que mantenham o metabolismo e a temperatura corporal reguladas em climas mais amenos. Essa relação entre o saber-fazer da população e as características geográficas do território permitiu que o produto rapidamente se estabelecesse no imaginário coletivo como uma especialidade local.

A temperatura mais baixa de Gramado favorece, ainda, uma melhor e mais duradoura conservação do produto, o que impacta diretamente na percepção de qualidade e sabor pelo consumidor. Essas características sensoriais singulares do produto, que incluem textura diferenciada e baixa acidez, puderam ser mais desenvolvidas a partir do ano de 2001, quando, até mesmo, a massa de cacau, matéria-prima principal da fabricação de chocolate, passou a ser produzida localmente. Dessa forma, todo o processo produtivo passava a ser diretamente influenciado pelo conhecimento tradicional dos produtores e pelas características climáticas do Município.

Com o decorrer do tempo e a expansão das empresas produtoras, o chocolate artesanal de Gramado tornou-se reconhecido nacionalmente, passando a ser comercializado além das fronteiras do Rio Grande do Sul. A reputação de Gramado como tradicional produtor de chocolate reflete-se ainda na fundação, em 1994, da Chocofest, festival de chocolate realizado anualmente desde então, que entrou para o Livro dos Recordes (*Guinness World Records*) nos anos de 2007, 2009 e 2014 com a produção dos maiores coelhos de chocolate do mundo.

## 6. ESTRUTURA DE CONTROLE

**Controle feito por:**

Conselho regulador

**Observações:**

O Conselho Regulador será constituído por seis membros, da seguinte forma:

- a) o presidente, vice-presidente, secretário e tesoureiro da ACHOCO, mais um membro eleito pela Assembleia Geral, os quais escolherão entre si, o diretor e o vice-diretor do Conselho Regulador;
- b) um membro representante da área técnico-científica, com conhecimento na cadeia de alimentos, contratado pela Associação, de acordo com indicação do Conselho Regulador, podendo ser indicado nas reuniões subsequentes do Conselho Regulador.