



FICHA TÉCNICA DE REGISTRO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

1. INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

País de origem:

Brasil

Nome da Indicação Geográfica:

Litoral Norte Gaúcho

Espécie: () IP (X) DO

Número do registro no Brasil:

IG200801

Data de concessão do registro:

24/08/2010

Publicação da concessão do registro:

<http://revistas.inpi.gov.br/pdf/PATENTES2068.pdf>

Caderno de Especificações Técnicas:

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

Representação figurativa/gráfica: () Não se aplica



2. REQUERENTE DO REGISTRO

Nome ou razão social:

Associação dos Produtores de Arroz do Litoral Norte Gaúcho –
APROARROZ

CPF / CNPJ:

08.932.317/0001-78

Endereço:

Avenida 27 de Abril 974, Navegantes

Cidade/UF:

Palmares do Sul/RS

CEP:

95550-000

Telefone: **Fax:**
E-mail:

3. PROCURADOR Não se aplica

Nome do Procurador

4. ÁREA GEOGRÁFICA

Delimitação da área geográfica:

O polígono demarcado inicia-se no ponto de coordenadas 29°52'48,00" S / 50°04'31,00" W, que corresponde ao limite dos municípios de Osório e Imbé na faixa de praia sobre o Oceano Atlântico. Segue na direção sudoeste tendo como limite leste o Oceano Atlântico até o extremo sul do município de São José do Norte, junto ao início do molhe leste da foz da Laguna dos Patos, com coordenadas aproximadas 32°08'47,00" S / 52°04'40,00" W. Retorna, inicialmente no rumo aproximado norte e, posteriormente nordeste, acompanhando as sinuosidades de toda a margem leste da referida laguna, até o Pontal do Anastácio, na margem leste da entrada da Lagoa do Casamento, com coordenadas 30°21'58,00" S / 50°43'45,00" W. Contorna toda a margem da Lagoa do Casamento até o Pontal dos Abreus, coordenadas 30°19'45,00" S / 50°46'53,00" de onde segue em direção ao Pontal das Desertas já na Laguna dos Patos (30° 26' 23,00" S/ 50° 54' 09,00" W), toma então o rumo leste até o Parque Estadual de Itapuã, junto ao encontro da laguna com o Morro da Grota, com coordenadas 30°23'10,00" S/ 51°02'23,00" W. A partir daí a área segue limitada pelo relevo no rumo nordeste passando inicialmente entre o Morro da Grota e a Lagoa Negra, seguindo por aproximadamente 95 km o contorno descrito pela intersecção da linha das lombas (Lombas do Viamão) e das várzeas a leste, até a intersecção da Serra Geral com a Lagoa dos Barros (coordenadas 29°52'28,00" S / 50°25'26,00" W). A partir daí, o limite é dado pela BR-290 margeando a Lagoa dos Barros e a Serra Geral, até o viaduto da RS-030, na coordenada 29°53'38" S / 50°17'03" W. Daí, toma a direção sudeste sobre a RS-030 até o viaduto com a RS-389 (Estrada do Mar), com coordenadas 29°54'45,00" S / 50°16'12,00" W. A partir daí toma o rumo aproximadamente leste/nordeste pela RS-389 por cerca de 14 km até as coordenadas 29°52'19,50" S / 50°08'19,00" W. Toma então o rumo norte até o extremo sul da Lagoa Caieira nas coordenadas 29°52'07,00" S / 50°08'20,00" W, a partir de onde margeia a referida lagoa no rumo nordeste até o canal que interliga a mesma com a Lagoa do Passo nas coordenadas 29°51'38,50" S / 50°07'57,00" W. segue por este canal até a Lagoa do Passo (coordenadas 29°51'39,50" S / 50°07'23,00" W), de onde passa a margear a mesma direção sudeste até o canal São Pedro (coordenadas 29°51'15,00" S / 50°06'7,50" W). Toma então rumo sul pela margem oeste do canal até a ponte da RS-389 sobre o referido canal (coordenadas 29°52'23,50" S / 50°06'08,00" W) por onde segue no rumo leste sobre a estrada até o ponto de coordenadas 29°52'26,30" S / 50°05'30,00" W no início da bifurcação de RS-389 com a RS-786. Daí segue uma linha reta na direção sudeste até o ponto inicial (coordenadas 29°52'48" S / 50°04'31" W), fechando o polígono.

5. DESCRIÇÃO DO PRODUTO/SERVIÇO

Natureza: Produto Serviço

Nome:

Especificações e características:

A principal característica diferenciadora do arroz produzido na região é a maior porcentagem de grãos inteiros, associado à baixa taxa de gessamento e à maior translucidez (vitricidade). Estas características também estão relacionadas com uma melhor qualidade nutricional do arroz beneficiado, pois em função das mesmas, o arroz necessita um menor grau de polimento durante o beneficiamento.

São requisitos mínimos do produto final:

- Quebrados: até 4%
- Defeitos Gerais Agregados: até 1,50%
- Umidade: Até 12%
- Outras Classes: zero
- Brancura: > 100
- Grãos Vítreos Totais: >98%
- Impureza: zero

Relação com área geográfica:

As características climáticas da Região do Litoral Norte Gaúcho são propícias para que o grão produzido tenha as características de alto rendimento de grãos inteiros, aparência vítrea e baixo percentual de gesseamento, mantendo a constância destas ao longo das diferentes safras. As principais influências localizadas relacionam-se principalmente à proximidade do Oceano Atlântico (maritimamente) e Lagoa dos Patos, à baixa altitude, à geografia pouco acidentada, latitude, entre outros.

O oceano e a lagoa determinam fortes influências termorreguladoras além de outros fenômenos típicos da região, como baixa incidência de geadas (segunda região mais quente do estado considerando a máxima das temperaturas mínimas), brisas e ventos característicos (nordeste e sul), nevoeiros e elevado grau de umidade do ar, o que garante temperaturas amenas no inverno, porém com desagradável sensação térmica (umidade no ar e no solo).

A influência dos ventos, da temperatura e da umidade gera um produto diferenciado, com maior teor de grãos inteiros, vitricidade e translucidez. Essas condições de elevada e constante umidade relativa do ar, bem como o regime de ventos e a estabilidade térmica da região do Litoral Norte Gaúcho contribuem não somente para a boa formação e desenvolvimento do grão de arroz, como também para a manutenção desta qualidade até o momento da colheita e secagem do grão. Principalmente nos meses de março e abril, que correspondem a esta fase final de maturação e colheita, a região mantém relativamente constante as temperaturas (e umidade), não ocorrendo variações bruscas, tanto para as mínimas como para as máximas, o que evita o processo de fissuramento dos grãos formados.

Os grãos de arroz formados neste ambiente apresentam melhor aparência devido à disposição das moléculas de amido ocorrer de forma mais uniforme durante o período de enchimento. Assim, formam-se grãos mais duros, transparentes e, conforme mencionado anteriormente, com maior vitricidade quando polidos. Tais características, resultam num grão com maior quantidade de amido, superior rendimento na panela e melhores características de cocção, garantindo um arroz “solto” e de

fácil preparo.

Portanto, as características climáticas da região do Litoral Norte Gaúcho são determinantes sobre a lavoura de arroz irrigado da região. Isto caracteriza um arroz diferenciado, valorizado não somente pela indústria beneficiadora, mas também pelos consumidores finais que buscam além da melhor aparência do grão (aspecto vítreo e poucos quebrados), um maior rendimento de panela e melhores características de cocção que permitam servir um arroz "solto", não "empapado" e de fácil preparo.

6. ESTRUTURA DE CONTROLE

Controle feito por:

Conselho regulador

Observações:

O Conselho Regulador é constituído por cinco membros, assim definidos:

- a) Presidente do Conselho de Administração da APROARROZ mais três membros eleitos pela Assembleia Geral Ordinária, sendo que dois associados produtores e, um associado industrial, os quais escolhem, entre si, o diretor e o vice-diretor do Conselho Regulador;
- b) Um membro representante de instituição técnico-científica, com conhecimento na cadeia do arroz irrigado, indicados pela Assembleia Geral.