



# FICHA TÉCNICA DE REGISTRO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

## 1. INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

País de origem:

Brasil

Nome da Indicação Geográfica:

Luiz Alves

Espécie: ( ) IP (X) DO

Número do registro no Brasil:

BR412022000009-6

Data de concessão do registro:

06/08/2024

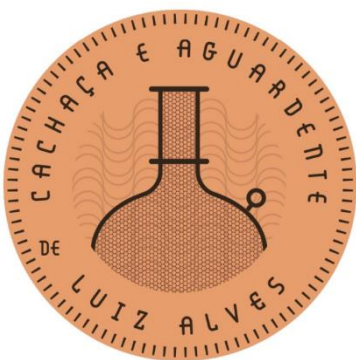
Publicação da concessão do registro:

[https://revistas.inpi.gov.br/pdf/Indicacoes\\_Geograficas2796.pdf](https://revistas.inpi.gov.br/pdf/Indicacoes_Geograficas2796.pdf)

Caderno de Especificações Técnicas:

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

Representação figurativa/gráfica: ( ) Não se aplica



## 2. REQUERENTE DO REGISTRO

Nome ou razão social:

APCALA - Associação dos Produtores de Cachaça Artesanal de Luiz Alves

CPF / CNPJ:

31.688.335/0001-78

<b>Endereço:</b>	Rua Professor Simão Hess, 280		
<b>Cidade/UF:</b>	Luiz Alves	<b>CEP:</b>	89128-000
<b>Telefone:</b>	47 33771222	<b>Fax:</b>	
<b>E-mail:</b>	erpo@terra.com.br		

**3. PROCURADOR** **(X) Não se aplica**

**Nome do Procurador**

**4. ÁREA GEOGRÁFICA**

**Delimitação da área geográfica:**

A área geográfica delimitada para a Denominação de Origem, da 'Cachaça e Aguardente de Luiz Alves', encontra-se entre os paralelos e meridianos 26°37'37,44S, 48°50'29,58W e 26°49'25,73S, 48°49'10,95W, abrangendo totalmente a área do município de Luiz Alves no estado de Santa Catarina, Brasil, com área total de 260,08 km<sup>2</sup>.

**5. DESCRIÇÃO DO PRODUTO/SERVIÇO**

**Natureza:**     **Produto**                     **Serviço**

**Nome:**   

**Especificações e características:**

A Cachaça é proveniente do caldo da cana de açúcar, cultivada na região do litoral norte do estado de Santa Catarina. Já para a fabricação da aguardente de Luiz Alves, é utilizado, no lugar do caldo de cana fresco, o caldo da cana de açúcar concentrado, denominado de "melado de cana" na forma de produção culturalmente trazida pelos imigrantes europeus a região de Luiz Alves. O melado para produção da aguardente é proveniente do caldo de cana de açúcar, concentrado, em taxa de cobre e ou inox, até um mínimo de 65 ° BRIX.

Não pode ser chamada de aguardente da DO de Luiz Alves a bebida obtida a partir de qualquer outro derivado da cana de açúcar, seja caldo de cana pouco concentrado, melado, e ou açúcar de cana.

Além disso, são utilizadas leveduras nativas, que não existem em outro lugar do Brasil, em vez daquelas industrializadas, selecionadas para acelerar a fermentação visando ao aumento da produtividade. Em Luiz Alves, a utilização de leveduras locais proporciona uma fermentação de baixa velocidade, que produz álcoois de qualidade elevada, quando comparados àqueles obtidos de fermentos industrializados.

As leveduras são fatores naturais que trazem complexidade, harmonia, persistência e equilíbrio sensorial à bebida produzida em Luiz Alves. Cepas de leveduras únicas de cada um dos alambiques

da região podem conferir, ainda, aromas e sabores singulares ao produto, trazendo notas de amêndoas, mel, café e traços minerais. Interessante ressaltar que há um compartilhamento das leveduras entre os produtores, o que, de acordo com eles, ajuda a promover um processo coletivo de aprimoramento e seleção das leveduras específicas que caracterizam a bebida de Luiz Alves.

Tanto a cachaça como a aguardente de Luiz Alves são essencialmente envelhecidas em barricas de Carvalho francês, podendo ser envelhecida também em madeiras Brasileiras por períodos de 5 a 32 anos (o que deve ser especificado no rótulo do produto).

#### **Relação com área geográfica:**

As primeiras cachaças de Luiz Alves remontam ao século XIX, uma vez que a produção de açúcar foi uma atividade econômica importante desde o início da colonização do município. A cachaça artesanal, inicialmente produzida em pequena escala, logo se tornou um produto relevante para o comércio da cidade, o que pode ser explicado pelas características diferenciadas do produto.

A temperatura amena e o clima local temperado úmido da região influenciam na qualidade da cachaça e da aguardente, uma vez que são considerados favoráveis ao envelhecimento das bebidas, proporcionando uma fermentação lenta, reduzindo a evaporação da água e mantendo o teor alcoólico desejado.

Some-se aos fatores naturais a tradição e a experiência familiar, passada de geração em geração, resultando em um produto de qualidade diferenciada, diretamente ligado ao meio geográfico em que se encontra. Não se pode deixar de mencionar o saber-fazer, repassado de gerações a gerações, relativo à produção da aguardente a partir do “melado”, bem como ao uso do fermento natural oriundo a partir de leveduras nativas da região.

A fermentação do caldo, a destilação, a estabilização, o envelhecimento e o engarrafamento são realizados na própria cachaçaria e/ou na de terceiros, exclusivamente no município de Luiz Alves.

## **6. ESTRUTURA DE CONTROLE**

**Controle feito por:**

Conselho regulador

**Observações:**

Conselho Regulador formado por:

- 1) Quatro membros eleitos pela assembleia geral dentre os produtores;
- 2) Dois membros representantes de instituições técnico-científicas;
- 3) Um membro representante de instituição de desenvolvimento ou divulgação ligada ao setor.