

**FICHA TÉCNICA DE
REGISTRO DE INDICAÇÃO
GEOGRÁFICA****1. INDICAÇÃO GEOGRÁFICA****País de origem:**

Brasil

Nome da Indicação Geográfica:

Mamirauá

Espécie: () IP (X) DO**Número do registro no Brasil:**

BR412020000009-0

Data de concessão do registro:

13/07/2021

Publicação da concessão do registro:http://revistas.inpi.gov.br/pdf/Indicacoes_Geograficas2636.pdf**Caderno de Especificações Técnicas:**<https://www.gov.br/inpi/pt-br/servicos/indicacoes-geograficas/arquivos/cadernos-de-especificacoes-tecnicas/Mamirau.pdf>**Representação figurativa/gráfica:** () Não se aplica

2. REQUERENTE DO REGISTRO

Nome ou razão social:	Federação dos Manejadores e Manejadoras de Pirarucu de Mamirauá - FEMAPAM		
CPF / CNPJ:	34.142.742/0001-73		
Endereço:	Rua Brasília, Nº 197, Juruá		
Cidade/UF:	Tefé/AM	CEP:	69552-215
Telefone:	+55 97 3343-9776	Fax:	-
E-mail:	tabatha.benitz@mamiraua.org.br		

3. PROCURADOR

(X) Não se aplica

Nome do Procurador

4. ÁREA GEOGRÁFICA

Delimitação da área geográfica:

A área geográfica da Denominação de Origem do Pirarucu Manejado envolve trechos de 09 (nove) municípios do Amazonas, sendo eles: Alvarães-AM, Fonte Boa-AM, Japurá-AM, Juruá-AM, Jutai-AM, Maraã-AM, Tefé-AM, Tonantins-AM e Uarini-AM.

5. DESCRIÇÃO DO PRODUTO/SERVIÇO

Natureza: (X) Produto () Serviço

Nome:

Especificações e características:

O pirarucu de Mamirauá apresenta maior concentração de ômega 3 devido a sua alimentação variada (peixes, moluscos, crustáceos e macrófitas) e por encontrar-se na área de Mamirauá, sendo esta uma região de várzea com alagamento e extensão em toda a Amazônia. O pirarucu apresenta coloração avermelhada mais intensa decorrente do consumo de moluscos dessa localidade. Quanto aos aspectos sensoriais, a carne do pirarucu é muito saborosa, suave e levemente adocicada; possui aroma agradável, suave e textura é boa, suculenta, firme e resistente.

Relação com área geográfica:

O pirarucu manejado de Mamirauá possui características ou qualidades decorrentes exclusiva ou essencialmente do meio geográfico, incluídos fatores naturais e humanos, o que motivou o

reconhecimento do respectivo nome geográfico como denominação de origem.

Mais especificamente, os fatores humanos, traduzidos em aspectos e regras do manejo sustentável do pirarucu, que envolvem boas práticas de pesca, abate, recepção e pré-beneficiamento, influenciam significativamente na qualidade final do produto, contribuindo para o aumento da durabilidade da carne na prateleira. Além disso, o binômio tempo-temperatura no transporte do pescado entre o lago de pesca e o flutuante para armazenagem interferem no aroma agradável do produto.

Por sua vez, há uma forte relação entre os fatores naturais e as diversas características ou qualidades da carne do pirarucu. O alto índice de ácidos graxos (ômega 3) no pescado se deve à dieta vasta e específica da área de várzea de Mamirauá. Além disso, o modo como o pirarucu migra e vive na região associado à uma alimentação rica em proteínas, propiciam a formação de colágeno, contribuindo para a textura firme da carne. Já o sabor suave se deve ao perfil lipídico com altos índices de ômega 3 do pirarucu, enquanto que o aroma agradável decorre da ausência do composto óxido de trimetilamina (OTMA). Tanto a presença de lipídios quanto a alta concentração de proteínas no pirarucu decorrem da alimentação vasta e única proporcionada ao pescado na área de várzea de Mamirauá e do modo de vida sedentário do pirarucu, característico da região. Por fim, no que diz respeito a sua pigmentação vermelha diferenciada, ela é adquirida pela ingestão de moluscos, principalmente da família Pomaceae, que, por sua vez, obtêm tal pigmento ao se alimentarem de vegetais.

Dessa forma, obtém-se um peixe com intensa coloração vermelha, alta concentração de proteínas e ômega 3, sabor suave, aroma agradável e leve e textura boa, suculenta e firme.

6. ESTRUTURA DE CONTROLE

Controle feito por:

Conselho regulador

Observações:

O Conselho Regulador será constituído por nove membros, assim definidos:

- a) Cinco membros eleitos pela Assembleia Geral, sendo associados, para mandato de três anos, sendo permitida uma reeleição. Desses, um será o Diretor, outro será Vice-diretor e os demais como Membros Conselheiros do Conselho Regulador;
- b) Quatro Membros Conselheiros representantes de instituições técnico-científicas, dotados de conhecimento em manejo de pesca com ênfase no Pirarucu de Mamirauá.