



## FICHA TÉCNICA DE REGISTRO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

### 1. INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

**País de origem:**

Brasil

**Nome da Indicação Geográfica:**

Microrregião Abaíra

**Espécie:**      IP      DO

**Número do registro no Brasil:**

BR402012000001-2

**Data de concessão do registro:**

14/10/2014

**Publicação da concessão do registro:**

<http://revistas.inpi.gov.br/pdf/PATENTES2284.pdf>

**Caderno de Especificações Técnicas:**

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

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



### 2. REQUERENTE DO REGISTRO

**Nome ou razão social:**

Associação dos Produtores de Aguardente de Qualidade da Micro Região Abaíra - APAMA

**CPF / CNPJ:**

01.409.971/0001-52

**Endereço:**

Rod. BA 148, km 120, Fazenda Salgado, Zona Rural

**Cidade/UF:**

Abaíra/BA

**CEP:**

46690-000

**Telefone:**  **Fax:**

**E-mail:**

**3. PROCURADOR**  **Não se aplica**

**Nome do Procurador**

**4. ÁREA GEOGRÁFICA**

**Delimitação da área geográfica:**

A área da Indicação Geográfica Microrregião Abaíra, para o produto aguardente de cana, está localizada na região da Chapada Diamantina, Estado da Bahia, abrangendo parte dos municípios de Abaíra, Jussiape, Mucugê e Piatã, totalizando uma área de 272.914,6971 ha a conforme documento oficial n° 01/2013-DPDAG-BA expedido pelo MAPA/SFA/BA-DPAG.

**5. DESCRIÇÃO DO PRODUTO/SERVIÇO**

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

**Nome:**

**Especificações e características:**

Produto obtido da destilação simples do caldo de cana-de-açúcar fermentado, oriundo de variedades não transgênicas. Na destilação, as porções denominadas cauda e cabeça são descartadas, e somente a porção coração (que é a verdadeira cachaça de qualidade) poderá ser armazenada, envasada e rotulada com a Indicação de Procedência (IP) Microrregião de Abaíra, e o produto destilado final é resultado desse descarte, de aproximadamente 7,5% do volume inicial destilado e dos 10% finais. É, então, armazenado em recipientes de inox, vidro e/ou madeira e posteriormente transferido para ser armazenado em barris de Carvalho, Umburana, Jequitibá ou de outra madeira que seja indicada para tal uso e não repasse para a cachaça nenhuma substância que seja imprópria para o consumo humano.

Após a aguardente sair do alambique, ela pode ter dois destinos: ser armazenado em tonéis de inox para imediato engarrafamento ou ser armazenado em barris de madeira para ser envelhecido. Na segunda opção, alguns cuidados devem ser tomados. Primeiramente, barril de envelhecimento deve ser fabricado por especialistas, já que recipiente de má qualidade pode acarretar em perda do produto por vazamento, além de observar qual o tipo de madeira utilizada na fabricação desses barris, pois cada madeira confere cor, aroma, sabor, adstringência própria ao produto final.

Observa-se que, na produção da aguardente, são utilizadas apenas variedades de cana-de-açúcar selecionadas, não utilização de queima de canavial para o corte, fermentação natural, destilação em cobre utilizando somente o coração do destilado e envelhecimento em barris de madeira adequado

por um período mínimo de um ano.

A cachaça da Microrregião Abaíra possui uma graduação alcoólica levemente menor e características sensoriais peculiares, associadas à sua origem e ao controle rigoroso de sua produção, que é feito por meio de avaliação físico-química. A bebida possui aparência límpida, aroma agradável quando esfregada na mão, não provoca ardência nos olhos, nem nariz, quando agitada em recipiente de vidro deixa uma película aderente oleosa, ao ser degustada queima agradavelmente a boca e ao ser consumida com moderação não provoca náusea, vômitos nem dor de cabeça.

#### **Relação com área geográfica:**

A “Microrregião de Abaíra” é formada por um conjunto de municípios tradicionais produtores de aguardente de cana, com fortes laços culturais, sociais e econômicos, sendo o município de Abaíra, que designa a microrregião, o centro da atividade econômica regional, em especial quanto ao armazenamento e processamento de cachaça, o que permitiu que a área se tornasse conhecida pela produção de cachaça (aguardente de cana tipicamente brasileira), possuindo solo e clima adequados para a produção da matéria-prima (cana-de-açúcar).

A cana encontrou no clima seco e frio e no solo arenoso da Microrregião Abaíra os ingredientes perfeitos para um desenvolvimento peculiar. A escassez de chuva na época da safra promove a concentração de açúcares na planta e favorece o maior controle da qualidade de fermentação da cachaça. A união dessas condições favoráveis se traduz em uma bebida única.

A levedura mais usada na produção é natural da região, a *Saccharomyces cerevisiae*, o que garante um produto de qualidade e melhor rentabilidade.

## **6. ESTRUTURA DE CONTROLE**

**Controle feito por:**

Conselho regulador

**Observações:**

O Conselho Regulador da IP Microrregião de Abaíra é um órgão Social da entidade e poderá firmar convênio com órgão ou instituição tecnológica visando à realização das análises laboratoriais dos produtos finais, em um sistema de amostragem da safra, para identificar se o produto segue os padrões de qualidade normalizados por este regulamento e, assim, emitir o certificado e selos da IP aos produtores.

O Conselho Regulador é constituído por 5 membros, sendo eles:

- 3 associados eleitos para tal fim;
- 1 membro de instituição técnico científica, com conhecimento em cachaça; e
- 1 membro representante de instituição de desenvolvimento ou divulgação ligada ao setor da cachaça.

Todos os membros serão eleitos em Assembleia Geral dos Associados, com mandato de 3 anos podendo ser reconduzidos por igual período.