



FICHA TÉCNICA DE REGISTRO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

1. INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

País de origem:

Brasil

Nome da Indicação Geográfica:

Morretes

Espécie: (X) IP () DO

Número do registro no Brasil:

BR402020000005-1

Data de concessão do registro:

05/12/2023

Publicação da concessão do registro:

http://revistas.inpi.gov.br/pdf/Indicacoes_Geograficas2761.pdf

Caderno de Especificações Técnicas:

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

Representação figurativa/gráfica: () Não se aplica



2. REQUERENTE DO REGISTRO

Nome ou razão social:

ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE CACHAÇA DE MORRETES

CPF / CNPJ:

36.582.166/0001-00

Endereço:

Estrada do Anhaia, km 2,4

Cidade/UF: **CEP:**
Telefone: **Fax:**
E-mail:

3. PROCURADOR () 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:

De acordo com o Caderno de Especificações Técnicas e com a legislação vigente aplicável, a aguardente de cana de Morretes é a bebida com graduação alcoólica de 38% (trinta e oito por cento) a 54% (cinquenta e quatro por cento) em volume, a 20°C (vinte graus Celsius), obtida do destilado alcoólico simples de cana-de-açúcar, podendo ser adicionada de açúcares até 6g/l (seis gramas por litro), expressos em sacarose.

Já a cachaça é a denominação típica e exclusiva da aguardente de cana produzida no Brasil, com graduação alcoólica de 38% (trinta e oito por cento) a 48% (quarenta e oito por cento) em volume, a 20°C (vinte graus Celsius), obtida pela destilação do mosto fermentado do caldo de cana-de-açúcar com características sensoriais peculiares, podendo ser adicionada de açúcares até 6g/l (seis gramas por litro), expressos em sacarose.

Todas as cultivares de cana-de-açúcar poderão ser utilizadas na produção da aguardente de cana e da cachaça de Morretes.

As linhagens de leveduras utilizadas são as “naturais”, contidas no mosto de cana-de-açúcar e/ou as leveduras de panificação, também consideradas “cepas naturais”, bem como linhagens selecionadas geneticamente que sejam comprovadamente de “alta eficiência fermentativa”.

São admitidas as seguintes variedades de aguardente de cana e cachaça: cachaça de alambique; cachaça obtida por outros métodos de destilação; aguardente de cana e cachaça envelhecidas; aguardente de cana e cachaça armazenadas; aguardente de cana e cachaça adoçadas.

Poderá ser utilizada no envelhecimento qualquer tipo de madeira, estando indicado no rótulo ou contrarrótulo o tipo de madeira em que o produto foi armazenado ou envelhecido.
A aguardente de cana e a cachaça da IP Morretes são engarrafadas em recipientes de 50mL até 1.000mL, salvo edição especial ou comemorativa do produtor.

Relação com área geográfica:

Os registros de produção de aguardente de cana e cachaça em Morretes datam do século XVI. No entanto, somente mais tarde, no período do Brasil Império, Dom Pedro II permitiu a instalação de um engenho na região. Com a imigração italiana no século XIX, mais de 50 produtores passaram a tirar a essência da cana-de-açúcar, fazendo com que Morretes ganhasse notoriedade além de seus limites, sendo a cachaça ali produzida exportada a outras regiões desde essa época.

Ao longo dos anos, o produto sofreu transformações e adaptações sem perder seu significado cultural, consolidando essa região como um conhecido e tradicional centro de produção de aguardente de cana a partir de uma variedade centenária de cana chamada Baianinha. Essa notoriedade foi demonstrada a partir de livros, estudos acadêmicos e outras fontes, como reportagens publicadas em sítios eletrônicos.

O município de Morretes vem participando e ganhando diferentes premiações nesse sentido. Entre tais prêmios, destaca-se o de melhor cachaça do Brasil na 2ª edição da Cúpula da Cachaça em 2016, o evento mais importante do ramo no país. Além disso, em âmbito internacional, três rótulos já foram premiados com medalhas no Concurso Mundial de Bruxelas.

Todas as etapas, da produção da cana-de-açúcar à elaboração, envelhecimento e engarrafamento da aguardente de cana e da cachaça são desenvolvidas exclusivamente no município de Morretes.

6. ESTRUTURA DE CONTROLE

Controle feito por:

Conselho Executivo e Regulador

Observações:

O Conselho Executivo e Regulador será constituído por 3 (três) membros eleitos pela Assembleia Geral, sendo, obrigatoriamente, filiado de associado representativo, para um mandato de 3 (três) anos, sendo permitidas reeleições. Os membros do Conselho Regulador elegerão, entre eles, um Presidente e um Vice-Presidente.