



FICHA TÉCNICA DE REGISTRO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

1. INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

País de origem:

Brasil

Nome da Indicação Geográfica:

Novo Remanso

Espécie: IP DO

Número do registro no Brasil:

BR402017000004-0

Data de concessão do registro:

09/06/2020

Publicação da concessão do registro:

http://revistas.inpi.gov.br/pdf/Indicacoes_Geograficas2579.pdf

Caderno de Especificações Técnicas:

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

Representação figurativa/gráfica: Não se aplica



2. REQUERENTE DO REGISTRO

Nome ou razão social:	Associação dos Produtores de Abacaxi da Região de Novo Remanso – ENCAREM		
CPF / CNPJ:	26.658.188/0001-53		
Endereço:	Av. Boa Vista, 342, Boa Vista		
Cidade/UF:	Itacoatiara/AM	CEP:	69112-000
Telefone:	-	Fax:	-
E-mail:	-		

3. PROCURADOR

(X) Não se aplica

Nome do Procurador

4. ÁREA GEOGRÁFICA

Delimitação da área geográfica:

Compreende os territórios das comunidades de Novo Remanso e Vila do Engenho no Município de Itacoatiara e a comunidade de Caramuri no Município de Manaus, com áreas de cultivo no território do Município de Rio Preto da Eva do Estado do Amazonas.

5. DESCRIÇÃO DO PRODUTO/SERVIÇO

Natureza: Produto Serviço

Nome

Abacaxi

Especificações e características:

As diversas variedades de abacaxizeiro encontradas pertencem à espécie *Ananas comosus* L.. A maioria dos abacaxis cultivados no Amazonas é da variedade Turiaçu, mas não são excluídas da IG as demais variedades da mesma espécie.

Os frutos coletados devem ser classificados para serem comercializados conforme o seu tamanho e peso, em cinco tipos:

- Ferrão: Maior ou igual a 2,0 kg;
- Médio: Maior ou igual 1,5 kg e Menor 2,0 Kg;
- Melhorado: Maior ou igual 1,0 kg e Menor 1,5 Kg;
- Bom: Maior ou igual 0,6 kg e Menor 1,0 Kg;

e. Chibiu: Maior ou igual 0,4 kg e Menor 0,6 Kg.

É proibida a comercialização de frutos com níveis de resíduos de agrotóxicos acima dos permitidos pela legislação vigente. A verificação dos níveis de resíduos de agrotóxicos será avaliada por meio de análises periódicas definidas pelo conselho regulador no plano de controle da IG.

São características do abacaxi de Novo Remanso a coloração da polpa amarela, sólido solúveis totais (°Brix) de 16,6 e acidez titulável (ácido cítrico) de 0,35.

A comercialização dos frutos o mercado in natura deve observar os aspectos a seguir:

- I) Peso mínimo de 1,1 kg, principalmente na safra. No período de entressafra, frutos de menor peso de até 800 g;
- II) Frutos bem conformados e isentos de machucados.

Relação com área geográfica:

Há mais de 50 anos são desenvolvidas atividades voltadas para a cultura do abacaxi nas comunidades de Novo Remanso e Vila do Engenho, no município de Itacoatiara, em Caramuri, no município de Manaus, e em áreas do município de Rio Preto da Eva, localizados no estado do Amazonas (AM). A produção de abacaxi no Estado do Amazonas cresceu 63% entre os anos de 2010 a 2012. O valor da produção do fruto foi responsável por 10,5% das culturas temporárias no estado em 2011. Os 62,3 milhões de frutos produzidos em 2014, levaram o Amazonas a ocupar a oitava posição no ranking nacional, sendo que há dez anos, o Estado ocupava o décimo quinto lugar

A mão de obra familiar ainda é uma prática muito utilizada nessa cultura, tanto nos plantios tradicionais como nos semi-mecanizados, o que fez dela o principal meio de subsistência da região.

Dessa forma, a cultura do abacaxi mostra-se estabelecida no campo amazonense, mais especificamente na região de Novo Remanso, com destaque no cenário brasileiro.

A qualidade do abacaxi daquela região, conhecido por seu sabor adocicado e baixa acidez, também é um diferencial no mercado, resultado do apoio e esforço de diversas instituições ao longo dos anos. O crescimento da produção de abacaxi em Novo Remanso se explica pelo reconhecimento do produto pelos consumidores, sendo um dos aspectos principais no diferencial desse produto a coloração da polpa amarela, sólido solúveis totais (°Brix) de 16,6 e acidez titulável (ácido cítrico) de 0,35. Todos esses fatores são características únicas desta região.

Rico em vitaminas A, B6 e C, possui substâncias que protegem contra doenças respiratórias, os frutos locais são conhecidos por facilitar a digestão e atrasar o processo de envelhecimento. Também ajudam no fortalecimento dos ossos, controlam o colesterol, combatem a anemia, aceleram a cicatrização de tecidos, além de serem excelentes anti-inflamatórios.

6. ESTRUTURA DE CONTROLE

Controle feito por:

Conselho regulador

Observações:

O Conselho Regulador será constituído por cinco (5) membros assim definidos:

I - Três membros eleitos pela Assembleia Geral, sendo associados, dos quais um será o Diretor, outro será o vice-diretor e o terceiro como Membro Conselheiro do Conselho Regulador;

II - Dois Membros Conselheiros representantes de instituições técnico-científicas, com conhecimento na área de alimentos.