



FICHA TÉCNICA DE REGISTRO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

1. INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

País de origem:

Brasil

Nome da Indicação Geográfica:

Paraty

Espécie: () IP (X) DO

Número do registro no Brasil:

IG200602

Data de concessão do registro:

10/07/2007

Data da última alteração de registro deferida:

30/01/2024

Publicação do deferimento da última alteração de registro:

http://revistas.inpi.gov.br/pdf/Indicacoes_Geograficas2769.pdf

Caderno de Especificações Técnicas:

https://www.gov.br/inpi/pt-br/servicos/indicacoes-geograficas/arquivos/cadernos-de-especificacoes-tecnicas/copy2_of_Paraty.pdf

Representação figurativa/gráfica: () Não se aplica



2. REQUERENTE DO REGISTRO

Nome ou razão social:

Associação dos Produtores e Amigos da Cachaça Artesanal de Paraty – APACAP

CPF / CNPJ:	06.942.414/0001-16		
Endereço:	Rua José Vieira Ramos,196, Bairro de Fátima		
Cidade/UF:	Paraty/RJ	CEP:	23970-000
Telefone:	(24) 3371-0016	Fax:	(24) 7834-0651
E-mail:	emello@gmail.com		

3. PROCURADOR **Não se aplica**Nome do Procurador **4. ÁREA GEOGRÁFICA****Delimitação da área geográfica:**

A área está inteiramente compreendida no território do município de Paraty, no fuso 23, e possui o seguinte perímetro: partindo do ponto 1, de coordenadas aproximadas 541.250mE e 7.449.250mS que é também o ponto mais ao sul da Ponta Grande da Timbuiba ou do Toque-Toque, segue pela linha da costa, inicialmente rumo Oeste, assumindo toda sua sinuosidade, tendo à esquerda o Oceano Atlântico, até atingir a Ponta da Trindade que é o ponto 2 com coordenadas 528.250mE e 7.415.750mS, que também é divisa do estado do Rio de Janeiro e o estado de São Paulo, deste ponto segue inicialmente rumo aproximado Norte pela divisa entre os estados citados, assumindo toda sua sinuosidade, assumindo rumo aproximado Leste até atingir o ponto 3 de coordenadas 519.205mE e 7.447.750mS, deste ponto o perímetro deflete à direita, abandonando a divisa interestadual e assumindo a Serra de São Roque, que é o divisor de águas dos rios São Gonçalo e do Funil, este último é afluente do rio Mambucaba, com toda a sua sinuosidade, sempre pelo divisor de águas principal, até atingir o ponto 1, onde iniciou a descrição deste perímetro, encerrando uma área de aproximadamente 700 Km².

5. DESCRIÇÃO DO PRODUTO/SERVIÇONatureza: **Produto** **Serviço**Nome: **Especificações e características:**

O produto da DO Paraty é a Cachaça com graduação alcoólica de 38% vol (trinta e oito por cento em volume) a 48% vol (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. A cachaça de Paraty apresenta características próprias, descritas por sensações sensoriais (aroma e/ou sabor) e gostos básicos. Entre as sensações sensoriais tem-se:

- Alcoólica: sensação agradável de calor proporcionada pelo teor alcoólico da cachaça;
- Picância: sensação de apimentado, ardor, quente; e
- Pungência: sensação de leve queimação na boca e na garganta após a deglutição.

Entre os gostos básicos, tem-se:

- Doce: estimulado por compostos que transmitem sensação agradável, tais como os álcoois superiores; e
- Ácido: estimulado pela presença de ácidos orgânicos.

A cana-de-açúcar utilizada na produção da cachaça deverá ser 100% produzida em Paraty dentro da área geográfica delimitada da DO. A cachaça deverá ser 100% produzida em Paraty, dentro da área geográfica delimitada de produção da DO, incluindo todas as etapas envolvidas no processo, tais como: moagem, fermentação, destilação, armazenamento, envelhecimento, preparo de lotes, engarrafamento e rotulagem.

Todas as variedades de cana-de-açúcar poderão ser utilizadas para produção da cachaça, devidamente autorizadas e controladas pelo Conselho Regulador.

Relação com área geográfica:

Fatores naturais como a grande variação topográfica do relevo da Serra do Mar; o ambiente de “estufa” causado devido à forma de semicírculo do território somado às escarpas da Serra do Mar ao fundo; os solos profundos e naturalmente pouco férteis e a elevada lixiviação dos nutrientes do solo; a boa disponibilidade de nitrogênio para a cana-de-açúcar; a alta pluviosidade anual com boa distribuição; e as temperaturas relativamente elevadas durante todo o ano, fazem com que a cana-de-açúcar produzida na região apresente maturação incompleta e teores de sacarose baixos, maior presença de açúcares redutores e outras substâncias envolvidas no crescimento vegetativo, tais como ácidos orgânicos e compostos nitrogenados.

Parte dos ácidos orgânicos presentes na cana-de-açúcar chegam até a aguardente de cana, contribuindo para sua acidez. Já os compostos nitrogenados são os precursores da formação de álcoois superiores que, durante o processo de fermentação, destilam-se e passam para o produto final, conferindo sensações de picância (propanol), pungência (isso-butanol) e doçura (álcool isoamílico) na bebida. Ademais, a microbiota fermentativa nativa existente no solo, na água e nas plantas de cana-de-açúcar da região, induzem à predominância de linhagens mais resistentes no meio fermentativo.

Aliados a esses fatores naturais, estão os fatores humanos, a saber: a integração dos conhecimentos empíricos, passados por séculos entre gerações de produtores, juntamente com as orientações de assistência técnica e inovações tecnológicas atuais; o uso de variedades de cana-de-açúcar mais apropriadas às condições edafoclimáticas da região; o trato manual do cultivo, corte e despalha da cana-de-açúcar; a utilização de adubação orgânica com bagaço e vinhoto aliado ao baixo uso de agrotóxicos; o pouco uso de máquinas agrícolas e baixa compactação do solo; o reciclo do fermento com predominância da microbiota nativa; a alimentação da fermentação de forma lenta e gradual; o relacionamento, a escolha e o uso dos alambiques; e o modo lento e gradual de se realizar as “alambicadas” (destilações), como repassado pelos antepassados.

Nesse último caso, a menor velocidade da destilação, juntamente com a separação de menor fração do destilado (“coração”), proporciona um menor arraste de compostos prejudiciais para o produto final durante o processo, contribuindo para a agradável sensação alcoólica das aguardentes de cana,

favorecendo sua qualidade final. Somados a isso estão o incremento constante da infraestrutura de produção e a busca crescente pela melhoria da avaliação sensorial por parte dos produtores. Por influência desses fatores naturais e humanos, a aguardente de cana de Paraty apresenta características sensoriais próprias e exclusivas, traduzidas pelas sensações agradável de calor (alcoólica) proporcionada pelo teor alcoólico do produto; de apimentado, ardor, quente (picância); e de leve queimação na boca e na garganta após a deglutição (pungência), além de gostos básicos de doce, estimulado por compostos que transmitem sensação agradável, tais como os álcoois superiores, e de ácido, estimulado pela presença de ácidos orgânicos.

6. ESTRUTURA DE CONTROLE

Controle feito por:

Conselho regulador

Observações:

O Conselho Regulador é constituído por:

- a) Três membros eleitos pela Assembleia Geral Ordinária dentre os associados efetivos ou fundadores;
- b) Um membro de instituição técnico científica, com conhecimento em cachaça e eleito pela Assembleia Geral;
- c) Um membro representante de instituição de desenvolvimento ou divulgação ligada ao setor da cachaça nacional, eleito pela Assembleia Geral.