



## FICHA TÉCNICA DE REGISTRO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

### 1. INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

**País de origem:**

Brasil

**Nome da Indicação Geográfica:**

Pelotas

**Espécie:**       IP       DO

**Número do registro no Brasil:**

IG200901

**Data de concessão do registro:**

30/08/2011

**Publicação da concessão do registro:**

<http://revistas.inpi.gov.br/pdf/PATENTES2121.pdf>

**Caderno de Especificações Técnicas:**

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

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



### 2. REQUERENTE DO REGISTRO

**Nome ou razão social:**

Associação dos Produtores de Doces de Pelotas

**CPF / CNPJ:**

09.446.276/0001-72

**Endereço:**

Rua Felix da Cunha, 765, Centro

**Cidade/UF:**

Pelotas/RS

**CEP:**

96010-000

**Telefone:**

+ 55 53 9155-4344

**Fax:**

-

**E-mail:**

krissfernandes@hotmail.com

**3. PROCURADOR****(X) Não se aplica**

Nome do Procurador

--

**4. ÁREA GEOGRÁFICA****Delimitação da área geográfica:**

Limites políticos dos municípios de Arroio do Padre, Capão do Leão, Morro Redondo, Pelotas, São Lourenço do Sul e Turuçu, no Rio Grande do Sul.
---

**5. DESCRIÇÃO DO PRODUTO/SERVIÇO**Natureza:  **Produto**       **Serviço**

Nome:

Doces finos
-------------

**Especificações e características:**

A Associação de Produtores de Doces de Pelotas considera aptos para receberem o selo de Indicação de Procedência “Pelotas” os doces produzidos segundo o padrão de identidade e qualidade prevista no Regimento de Utilização do Nome Geográfico, sem que haja desvio da receita tradicional.
---

Considera-se como padrão aplicável a todas às receitas o cumprimento obrigatório da caracterização microbiológica e macroscópica, definida pela legislação brasileira. Quaisquer desvios identificados por análises laboratoriais deverão ser descartados do processo e não receberão autorização de uso do selo, até que sejam produzidos lotes em conformidade com a legislação brasileira.
---

São produzidos os seguintes doces:
------------------------------------

1. Ovos moles para recheios dos doces de Pelotas: doce preparado obrigatoriamente com gemas peneiradas de ovos brancos tipo 1 e açúcar refinado, cozidos, com consistência cremosa e cor com amarela forte. Pode ser aromatizado levemente com essência de baunilha e pode conter água em sua composição. Esta receita produz um doce com brilho e sabor próprios.
--

2. Fondant para cobertura de bem-casado, camafeu e beijinho de coco: doce preparado pelo cozimento de açúcar em água, fervido a temperatura de 115 °C até dar ponto de fondant. Pode ser usado açúcar refinado e/ou cristal e/ou de confeitiro. Pode conter suco de limão. Não pode se usar açúcar impalpável para produzir o fondant. A consistência ideal é macia, sem ser quebradiça. Tem sabor suave e não açucarado excessivamente.
--

3. Bem-casado: composto de dois discos de pão-de-ló chamados popularmente como "esquecidos", que são unidos por um recheio de ovos moles e cobertos com fondant em uma espessura fina e regular. Possui uma coloração externa branca, leitosa, opaca, típica de doces cobertos com fondant. Possui decoração discreta com confeitos prateados aderidos sobre o doce acabado. É servido em forminhas de papel, chamadas pelotines. Apresenta-se em porções individuais.
--

4. Quindim: doce assado em forno, de massa homogênea contendo obrigatoriamente coco
---

ralado, açúcar e gemas de ovos. Tem coloração amarelada em função de ser preparado com gemas de ovos e sabor acentuado de ovos e coco. Não possui recheio, nem decoração, e é servido após o resfriamento em forminhas de papel, chamadas pelotines e com fundo plástico chamado de fundo rendado.

5. Ninho: doce em forma de ninho de pássaros, cuja estrutura externa é feita manualmente de fios de ovos enrolados, é recheado com ovos moles e decorado com confeitos de açúcar prateados. Tem formato aproximado de cilindro, com mais altura do que diâmetro. O recheio é colocado com uma "pitanga", utensílio usado pelos doceiros em Pelotas. O ninho pode ser finalizado no forno para dar uma leve dourada na sua superfície.

6. Camafeu: doce cuja massa é basicamente feita de nozes chilena ou pecãs, desde que não tenha sabor acentuado ácido. É glaceado e é decorado com uma 1/4 de noz chilena. Tem formato de cilindro, levemente afinado nas extremidades.

7. Olho de sogra: doce de massa cozida de caco e açúcar, envolto com ameixa preta seca, no formato amendoado de um olho. Possui brilho específico de doces cobertos com glicose. Possui textura macia e sua massa é homogênea pela mistura do coco com as gemas e o açúcar.

8. Pastel de Santa Clara: doce feito de uma massa muito fina, parecendo papel, dobrada em forma de um envelope com duas pontas que se unem sobre o doce. É recheado com cerca de uma colher de sobremesa cheia de ovos moles. Tem uma textura leve e crocante, partindo-se facilmente.

9. Papo de Anjo: doce de ovos, com formato de disco, com sabor acentuado e servido envolto em uma calda de açúcar. Possui coloração amarelo claro dourado.

10. Fatias de Braga: massa composta principalmente de amêndoas, cortada em fatias (quadradas) e cobertos com açúcar cristal. Pode ser decorado com flor de glacê real cor de rosa e verde. Sabor bastante suave e textura macia.

11. Trouxas de amêndoa: similar ao ninho, porém é deitado, feito de placas de gemas cozidas em calda. Estas placas são enroladas e recheadas com mistura cozida de açúcar e amêndoas. É assado depois de recheado e pode ser decorado com uma amêndoa.

12. Queijadinha: doce similar ao quindim, diferindo-se por ter queijo parmesão ralado em sua composição. É assado em forminhas metálicas padronizadas em banho-maria, decorado com uma uva passa preta ou um pedaço de ameixa seca preta.

13. Broinha de coco: doce de coco, gemas e açúcar em formato esférico e com aspecto brilhoso em função da glicose em sua cobertura.

14. Beijinho de coco: doce de gemas, coco e açúcar, em formato esférico coberto com fondant e decorado com confeitos prateados.

15. Amanteigado: doce bastante delicado preparado com amêndoas, gemas e açúcar, em formato de pequenas esferas unidas e cobertas totalmente por fondant.

16. Doces cristalizados de frutas: doces produzidos artesanalmente a partir de frutas e outros hortifrutigranjeiros, com açúcar por meio da ação do calor (fervura, secagem). Encontram-se nesta classificação: abóbora cristalizada, batata doce em calda, banana cristalizada, goiaba cristalizada, pessegada cristalizada, laranja cristalizada, figo cristalizado, marmelada, origone (pêssego seco), passa de pêssego. Têm uma textura macia, tenra como a de frutas cristalizadas e com leve crocância na parte externa.

**Relação com área geográfica:**

Na história econômica do município de Pelotas, destaca-se a produção do charque que fez a riqueza do município e propiciou o desenvolvimento de uma tradição que alcançou os dias atuais que é a fabricação de doces finos inspirados na culinária portuguesa.

“Na comunidade de Pelotas é possível vislumbrar a grande representatividade de doces tradicionais na história e nos costumes de seu povo.”

Desde o século XIX, tradicionais receitas de finas iguarias mantêm-se iguais, mas não todas elas: como é peculiar a tudo aquilo que se torna patrimônio imaterial em uma comunidade, as doceiras criativamente recriaram certos doces portugueses a partir dos ingredientes que a terra lhes ofereceu.

Portanto, é possível inferir o valor da dedicação às passas e pastas de pêssegos vindos de pomares que desde o século XVIII já eram cultivados. Também é daí que vem a inspiração para tantos novos recheios utilizando-se do coco, do abacaxi e do cacau.

Para entender a representatividade e originalidade da tradição doceira em Pelotas é preciso analisar o processo histórico único que deu origem aos Doces de Pelotas, desenvolvido em uma cidade que é hoje conhecida por Capital Nacional do Doce.

Os doces de Pelotas surgem da estreita ligação cultural entre Portugal e o Brasil, onde os imigrantes europeus trouxeram receitas de doces finos de confeitaria e de frutas, que aqui se “aculturaram”. Os doces de Pelotas passaram a ser parte da economia e tradição local, e que hoje fazem parte da identidade da cidade e das heranças de sua população.

Muitos cidadãos pelotenses sobrevivem direta ou indiretamente dos tradicionais doces finos. É por isso que se operacionalizou na cidade a Feira Nacional do Doce (FENADOCE). Ela ocorre desde 1986 e recebendo aproximadamente 300 mil visitantes em 2008, beneficiando a cidade economicamente com as vendas e negócios feitos. Um exemplo é o interesse de representantes de todo o Brasil que, durante a feira, negociando junto a expositores, levam o Doce de Pelotas para confeitarias e outros estabelecimentos por todo o país.

**6. ESTRUTURA DE CONTROLE****Controle feito por:**

Conselho regulador

**Observações:**

O Conselho Regulador é constituído por cinco (5), assim definidos:

I- 3 (três) membros associados eleitos pela Assembleia Geral Ordinária para esse fim;

II- 2 (dois) membros representantes de instituição técnico-científica com conhecimento na cadeia setorial, indicados pela Assembleia Geral.