



## FICHA TÉCNICA DE REGISTRO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

### 1. INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

**País de origem:**

Brasil

**Nome da Indicação Geográfica:**

Piauí

**Espécie:**      IP      DO

**Número do registro no Brasil:**

BR402012000004-7

**Data de concessão do registro:**

26/08/2014

**Publicação da concessão do registro:**

<http://revistas.inpi.gov.br/pdf/PATENTES2277.pdf>

**Caderno de Especificações Técnicas:**

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

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



### 2. REQUERENTE DO REGISTRO

**Nome ou razão social:**

União das Associações e Cooperativas e Produtores de Cajuína do Piauí  
– PROCAJUÍNA

**CPF / CNPJ:**

14.254.893/0001-06

**Endereço:**

Rua Alameda Parnaíba, 1872, Sala B, Mafuá

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

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

**Nome do Procurador**

**4. ÁREA GEOGRÁFICA**

**Delimitação da área geográfica:**

A região delimitada é a área definida pelo Estado do Piauí que se limita com o Oceano Atlântico e, seguindo no sentido horário, com os seguintes estados: Ceará, Pernambuco, Bahia, Tocantins e Maranhão.

**5. DESCRIÇÃO DO PRODUTO/SERVIÇO**

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

**Nome:**

**Especificações e características:**

Suco de caju clarificado, engarrafado e cozido em banho-maria. É bebida não fermentada, não alcoólica e não diluída, obtida da parte comestível do pedúnculo do caju. Não possui, também, quaisquer aditivos e, no tocante a fabricação diferencia-se do suco de caju simples e do concentrado, por meio das etapas de clarificação e do tratamento térmico (cozimento) no seu processamento. É esterilizada no interior da embalagem, apresentando sua cor característica resultante da caramelização das açúcares naturais do suco, variando, segundo dados da EMBRAPA, do incolor ao amarelo-âmbar translúcido, com sabor levemente ácido, adstringente e não alcoólico. São autorizadas, predominantemente, as variedades de caju:

- Caju nativo;
- Caju do clone de cajueiro-anão-precoce ccp 076.

Há três variedades de cajuína:

- Cajuína de caju nativo: fabricada somente com cajus nativos;
- Cajuína mista: fabricada com cajus nativos e ccp 076 em quaisquer proporções, podendo conter até 20% de suco de outras variedades de clones de caju;
- Cajuína de caju ccp 076: fabricada somente com a variedade de caju ccp 076.

**Relação com área geográfica:**

Historicamente, quando os portugueses chegaram ao Brasil encontraram a cajuína, bebida desenvolvida artesanalmente pelos indígenas que habitavam a região nordeste, que era usada para comemorar as vitórias nas grandes batalhas. No entanto, foi no Piauí que a cajuína se desenvolveu e se tornou uma bebida tradicional e conhecida em todo o nordeste.

A cajucultura é uma das atividades de maior importância econômica e social para o estado do Piauí, com geração de empregos e renda para a população rural. A aptidão do Piauí para o cultivo do cajueiro foi comprovada por meio do zoneamento pedoclimático que apresentou áreas potencialmente aptas à exploração da cajucultura.

Além da produção de castanha, atividade preponderante da região, outra fonte de renda para o pequeno e médio produtor de caju é o aproveitamento do pedúnculo, com a comercialização para a indústria de processamento ou mesmo na sua forma artesanal, destacando-se a produção da cajuína.

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

Conselho regulador

**Observações:**

O Conselho Regulador da Indicação de Procedência "Cajuína do Piauí" é composto por quatro representantes dos associados da PROCAJUINA, por dois representantes de instituições de desenvolvimento ou de pesquisa, com saber e conhecimento em cajucultura e produção de cajuína e por um representante de instituição de apoio ou promoção do setor, aprovados pela Assembleia Geral.