



## FICHA TÉCNICA DE REGISTRO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

### 1. INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

**País de origem:**

Brasil

**Nome da Indicação Geográfica:**

Região de Corupá

**Espécie:**      ( ) IP      (X) DO

**Número do registro no Brasil:**

BR412016000003-6

**Data de concessão do registro:**

28/08/2018

**Publicação da concessão do registro:**

[http://revistas.inpi.gov.br/pdf/Indicacoes\\_Geograficas2486.pdf](http://revistas.inpi.gov.br/pdf/Indicacoes_Geograficas2486.pdf)

**Caderno de Especificações Técnicas:**

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

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



### 2. REQUERENTE DO REGISTRO

**Nome ou razão social:**

Associação dos Bananicultores da Região de Corupá - ASBANCO

**CPF / CNPJ:**

00.848.506/0001-55

**Endereço:**

Rua Agostinho Oliari, 181, Centro

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

**3. PROCURADOR**  Não se aplica

**Nome do Procurador**

**4. ÁREA GEOGRÁFICA**

**Delimitação da área geográfica:**

Compreende parte dos municípios de Schroeder, Jaraguá do Sul, Corupá, São Bento do Sul. Do p1: utm e 697807,61 m e n7069188,03m; segue o Rio Itapocu a sudoeste até p2: utm e 696501,97m e n 7068750,64m. Segue pelas divisas municipais de Jaraguá do Sul e Guapimirim até p3: utm e 697236,96m e n 7066999,22m; segue pelo divisor de águas do vale do Rio Itapocu, coincidindo com as divisas municipais entre Jaraguá do Sul com Massaranduba, Blumenau, Pomerode e Rio dos Cedros, até a curva de nível dos 600 metros no p4: utm e 674659,01 m e n 7054673,55m. Segue pela curva de nível dos 600m em Jaraguá do Sul, Corupá e São Bento do Sul até o p5: utm e 685148,20m e n 7087965, 15m, seguindo deste ponto pela divisa municipal entre Schroeder e Joinville até p6: utm e 689442,48m e n 7088613,78m. Por fim, segue pelo divisor de águas coincidindo com a divisa municipal de Schroeder, Joinville e Guaramirim até o p7: utm e 696559, 19m e 7072200,24m, no Rio Itapocuzinho, seguindo ao encontro do Rio Itapocu até o p1.

**5. DESCRIÇÃO DO PRODUTO/SERVIÇO**

**Natureza:**  Produto  Serviço

**Nome:**

**Especificações e características:**

O fruto Banana assinalado pela D.O. Região de Corupá compreende todas as variedades de Banana do Subgrupo "Cavendish" (popularmente conhecida como Nanicão), e deverão atender no mínimo 80% dos seguintes padrões:

- 1) Frutos bem formados, característicos do subgrupo "Cavendish", sadios e com ausência de danos mecânicos;
- 2) Coloração dos Frutos na Colheita (Escala Von Loesecke): Escala 1: Totalmente Verde, podendo variar de mediano a muito verde;
- 3) Massa mínima dos Cachos na colheita: Maior que (>) 23 kg;
  - a. Peso mínimo das Pencas: Maior que (>) 3 kg;
  - b. Comprimento mínimo dos frutos: Maior que (>) 11 cm;
  - c. Espessura mínima dos Frutos: Maior que (>) 37 mm;

- d. Peso mínimo dos frutos: Maior que (>) 110 g;
- 4) Características físico-químicas dos frutos (Escala Von Loesecke maturação: 5):
- Sólidos Solúveis Totais — SST (° Brix): > 22,0;
  - Acidez Titulável Total — ATT (%): > 0,14;
  - pH: > 4,75;
  - Relação SST/ATT: > 95,00.

### Relação com área geográfica:

A Região de Corupá é conhecida histórica e qualitativamente pela produção de bananas. São inúmeras as famílias rurais que se beneficiam da produção em um ambiente singular, não apenas pelas peculiaridades de clima e de relevo, mas também pelo saber-fazer, pelas tradições e culturas locais. A banana é emblema na região e está presente não só na agricultura, mas também nas festas e eventos locais, na arquitetura, no artesanato e no lazer.

As bananas produzidas na Região de Corupá são caracterizadas por um sabor doce mais pronunciado, sendo esse um dos aspectos mais importantes nos atributos sensoriais reconhecidos pelos consumidores. Essa qualidade é conferida pelas características geodafoclimáticas encontradas na área geográfica demarcada, principalmente pela formação geológica e climática dessa região. Os frutos produzidos na Região de Corupá apresentam menor acidez e maior relação açúcar-acidez (SST/AAT). As oscilações ao longo dos meses mostram que os frutos sofrem grandes interferências do ambiente em que são produzidos, sobretudo devido às temperaturas baixas e aos índices de radiação solar durante o inverno e início da primavera.

As frutas produzidas na Região de Corupá apresentam maior teor de potássio (K), cálcio (Ca) e manganês (Mn), e menores teores de magnésio (Mg). Essa composição mineral, possivelmente, está associada às características qualitativas das frutas produzidas nesta região.

Através do saber-fazer local, de uma assessoria inteligente, e do manejo integrado favorecido pelas condições edafoclimáticas locais, a cultura da banana chega a receber até dez vezes menos aplicações de produtos químicos que em outras regiões produtoras. Seu diferencial é reconhecido principalmente pelo sabor, atribuído às condições locais, que fazem com que o tempo necessário para a produção de um cacho de bananas seja maior quando comparado às demais regiões produtoras. Como consequência, ocorre maior acúmulo e transformação dos açúcares e ácidos naturais das frutas, resultando em bananas mais aromáticas e saborosas.

## 6. ESTRUTURA DE CONTROLE

Controle feito por:

Conselho regulador

Observações:

O conselho regulador será constituído por 28 membros distribuídos em dois grupos. Um grupo é ligado à atividade produtiva, e representado pelas classes: Associações de produtores (8 membros), Entidade gestora (2 membros), Representantes da Agroindústria e do Comércio (4 membros). O segundo grupo é ligado à área do desenvolvimento regional e da cadeia produtiva, representado pelas classes: Instituições de pesquisa e ensino (4 membros), Instituições de assistência técnica da região (4 membros) e Instituições públicas, governanças ou lideranças ligadas ao do desenvolvimento regional (6 membros).