

FICHA TÉCNICA DE REGISTRO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

1. INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

País de origem:

Brasil

Nome da Indicação Geográfica:

Região de São Joaquim

Espécie: () IP (X) DO

Número do registro no Brasil:

BR41202000010-4

Data de concessão do registro:

03/08/2021

Publicação da concessão do registro:

http://revistas.inpi.gov.br/pdf/Indicacoes_Geograficas2639.pdf

Caderno de Especificações Técnicas:

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

Representação figurativa/gráfica: () Não se aplica



2. REQUERENTE DO REGISTRO

Nome ou razão social:

AMAP - Associação dos Produtores de Maçã e Pera de Santa Catarina

CPF / CNPJ:

04.029.058/0001-19

Endereço:

Rua Lauro Muller, 67 SI 02, Centro

Cidade/UF:

São Joaquim/SC

CEP:

88600-000

Telefone:

+55 49 3233-3977

Fax:

-

E-mail:

erpo@terra.com.br

3. PROCURADOR**(X) Não se aplica**

Nome do Procurador

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

A área geográfica delimitada da Região de São Joaquim para DO da Maçã Fuji possui um total de 4.928 km² e abrange totalmente a área geográfica dos municípios de São Joaquim, Bom Jardim da Serra, Urupema, Urubici e Paineira.

5. DESCRIÇÃO DO PRODUTO/SERVIÇONatureza: Produto Serviço

Nome:

Especificações e características:

Maçã (*Malos doméstica Borkh*), da cultivar Fuji e de todos os seus clones, com forma ovalada e mínimo de 198 de calibre. Apresenta coloração vermelha bastante intensa, resultado direto de um processo de maturação mais lento, que é consequência das temperaturas mais amenas encontradas na região.

Possui crocância e acidez marcantes, com resistência de polpa não inferior a 14 lb, e suculência maior que outras variedades de maçã e que outras maçãs Fuji produzidas em localidades distintas. Possui também teor de cálcio elevado, o que permite a conservação da firmeza da polpa e dos atributos da fruta em períodos de armazenagem e de abastecimento do mercado mais longos.

Relação com área geográfica:

A maçã Fuji apresenta alto grau de adaptabilidade às condições da Região de São Joaquim, resultando em características diferenciadas na qualidade dos frutos quando comparada às demais regiões produtoras. A escolha da altitude de 1.100m para a produção da fruta permite uma ocorrência de pelo menos 700 horas de temperaturas abaixo de 7,2°C no inverno proporcionando uma boa indução natural da brotação e do florescimento, necessária para o desenvolvimento fisiológico do cultivar.

O clima tipicamente mais frio da Região de São Joaquim permite que as maçãs locais tenham um ciclo vegetativo mais longo com floração antecipada e colheita mais tardia. Tais condições favorecem um processo de maturação mais prolongado, o que possibilita a colheita de frutos com maior tamanho e peso. Isso porque a velocidade de desenvolvimento do fruto é diretamente proporcional ao calor que o mesmo recebe. Com temperaturas mais amenas, a maçã Fuji da Região de São Joaquim desenvolve-se mais lentamente, resultando em frutos maiores e mais arredondados, bem como em um menor percentual de frutos achatados ou deformados. As condições climáticas locais também influenciam na presença de teores mais elevados de cálcio, o que permite que o fruto da região tenha períodos de armazenagem e abastecimento do mercado por mais tempo.

As temperaturas mais baixas nas semanas que antecedem a colheita também favorecem a ocorrência do chamado pingo de mel, distúrbio fisiológico que deixa o fruto mais doce. A ocorrência de noites frias no período de quatro a seis semanas que antecede a colheita corresponde à ocorrência de uma amplitude térmica suficiente para a síntese de antocianina, favorecendo a pigmentação com uma coloração vermelha mais intensa da casca, característica das frutas da região. Além disso, tais circunstâncias proporcionam que as maçãs locais sejam ainda mais crocantes e suculentas que as produzidas em outras localidades. Todas essas características têm impacto direto no preço de comercialização do produto, que é mais vantajoso para os produtores. No que tange aos fatores humanos envolvidos na produção da maçã Fuji, como a região de São Joaquim distingue-se das demais pela presença de relevo bastante acidentado e pedregoso, há dificuldade de mecanização dos pomares, determinando que o cultivo seja marcadamente manual.. A população de origem japonesa, que se estabeleceu na região a partir do século XX, identificou características próprias para o cultivo realizado em seu país natal. O saber-fazer nipônico original teve acrescido ao longo do tempo práticas e técnicas adaptadas às características edafoclimáticas encontradas na Região de São Joaquim, incluindo o predomínio da mão de obra familiar. Por apresentar tradição no cultivo de maçãs e grande conhecimento relacionado ao manejo e tratos culturais da macieira, atualmente, a região possui não apenas o maior número de produtores, mas também a maior produtividade do Brasil.

6. ESTRUTURA DE CONTROLE

Controle feito por:

Conselho regulador

Observações:

O Conselho Regulador será composto, exclusivamente, por representantes com relevante atuação na pomicultura da maçã Fuji na Região de São Joaquim, sejam membros representantes dos produtores ou das instituições externas à DO. Minimamente contará com 5 a 8 representantes das Associações e Cooperativas de Pomicultores da Região, 5 a 8 representantes das empresas produtoras da maçã Fuji da Região de São Joaquim, 3 a 5 representantes das instituições de desenvolvimento regional, sejam governanças da Cadeia Produtiva ou representantes dos municípios de Paineira, Urupema, Urubici, Bom Jardim da Serra, São Joaquim, e 3 a 5 representantes das instituições técnicas e científicas, sejam da Academia, Pesquisa, Extensão ou Assistência Técnica.