



FICHA TÉCNICA DE REGISTRO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

1. INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

País de origem:

Brasil

Nome da Indicação Geográfica:

Rondônia

Espécie: IP DO

Número do registro no Brasil:

BR402022000004-9

Data de concessão do registro:

14/11/2023

Publicação da concessão do registro:

http://revistas.inpi.gov.br/pdf/Indicacoes_Geograficas2758.pdf

Caderno de Especificações Técnicas:

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

Representação figurativa/gráfica: Não se aplica



2. REQUERENTE DO REGISTRO

Nome ou razão social:

CACAURON - Associação dos Cacaicultores e Chocolateiros de Rondônia

CPF / CNPJ:

46.482.466/0001-71

Endereço:	Rua Goiânia, 809, Sala A, Bairro Nova Brasília		
Cidade/UF:	Ji-Parana/RO	CEP:	76.908-462
Telefone:	-	Fax:	-
E-mail:	estevammf1@gmail.com		

3. PROCURADOR Não se aplica

Nome do Procurador

4. ÁREA GEOGRÁFICA

Delimitação da área geográfica:

O contorno da limitação espacial desta IG é representado pela totalidade do estado de Rondônia, com seus 52 municípios, a seguir: Alta Floresta D'Oeste, Ariquemes, Cabixi, Cacoal, Cerejeiras, Colorado do Oeste, Corumbiara, Costa Marques, Espigão D'Oeste, Guajará-Mirim, Jarú, Ji-Paraná, Machadinho D'Oeste, Nova Brasilândia D'Oeste, Ouro Preto do Oeste, Pimenta Bueno, Porto Velho, Presidente Médici, Rio Crespo, Rolim de Moura, Santa Luzia D'Oeste, Vilhena, São Miguel do Guaporé, Nova Mamoré, Alvorada D'Oeste, Alto Alegre dos Parecis, Alto Paraíso, Buritis, Novo Horizonte do Oeste, Cacaulândia, Campo Novo de Rondônia, Candeias do Jamari, Castanheiras, Chupinguaia, Cujubim, Governador Jorge Teixeira, Itapuã do Oeste, Ministro Andreazza, Mirante da Serra, Monte Negro, Nova União, Parecis, Pimenteiras do Oeste, Primavera de Rondônia, São Felipe D'Oeste, São Francisco do Guaporé, Seringueiras, Teixeirópolis, Theobroma, Urupá, Vale do Anari e Vale do Paraíso.

5. DESCRIÇÃO DO PRODUTO/SERVIÇO

Natureza: Produto Serviço

Nome:

Especificações e características:

A qualidade físico-química do cacau cultivado na região é considerada superior quando comparada, por exemplo, à África Ocidental, que é utilizada como padrão mundial de qualidade. O cacau de Rondônia possui sabor inconfundível e uma gordura de qualidade diferenciada para a produção de alimentos achocolatados de consistências e sabores diversos.

Seu teor de manteiga gira em torno de 56 a 58%, tendo ácidos graxos livres com menos de 1% e teor de testa entre 11 a 12%.

Os fatores peculiares relacionados ao solo, microclima, modo de produção e atributos organolépticos fazem do cacau em amêndoas de Rondônia um produto único, o que contribui para sua notoriedade e consumo entre os apreciadores de cacau.

As lavouras de cacau quando bem manejadas e conduzidas, proporcionam condições de produção de amêndoas de cacau de bons padrões de qualidade e com reconhecimentos físicos e sensoriais que vão além das qualidades intrínsecas de teor de manteiga e ponto de fusão em temperaturas mais altas, de consistências mais dura e satisfatória para o processamento de chocolates, atributos que proporcionaram reconhecimento e notoriedade.

A linha de corte na escala de qualidade definiu as seguintes condições de padrão mínimo de qualidade da IG:

a) Os lotes de cacau deverão ter no mínimo 65% de amêndoas fermentadas, aroma natural livre de impurezas, materiais estranhos e cheiro de fumaça;

b) O cacau deverá ser classificado como tipo I pela ISO 2451, com umidade das amêndoas entre 7% a 7,5%, menos de 3% de mofo interno, ardósia e danificadas por insetos, com menos de 0,75% de impurezas.

Relação com área geográfica:

A história da cacauicultura de Rondônia e o saber fazer arraigado dos produtores são responsáveis por atribuir as características únicas à atividade.

O registro histórico sobre a existência do cacau em Rondônia data de meados de 1790, mas o plantio comercial só ocorre a partir de 1970, pois é nesse momento que há uma junção de esforços para aumentar a produção de cacau no Brasil, fixar o homem no campo e implantar um cultivo conservacionista, com características semelhantes às da floresta.

Com o objetivo de fomentar a atividade entre os agricultores beneficiados pelos programas do INCRA, inicialmente em 1971, foram plantados cacauzeiros na região de Ouro Preto do Oeste, expandindo posteriormente a ação para os municípios de Ariquemes, Jaru, Cacoal e Ji-Paraná.

O resultado de todo esse fomento à atividade foi uma elevação da produção que passou de 2.422 toneladas em 1980 para 40.460 toneladas em 1985, de acordo com o IBGE.

Em 2003, Rondônia ocupava a primeira posição na produção primária do cacau em amêndoas na Amazônia Ocidental, com a marca de 39.660 hectares plantados, produção anual de 17.855 toneladas.

Um apelo mercadológico importante relacionado ao cacau de Rondônia é de caráter ecológico: a cacauicultura demanda a preservação da floresta nativa para que se mantenha o sombreamento necessário ao cultivo do produto.

Ainda, o cacau de Rondônia faz-se extremamente importante para a preservação dos solos e do microclima amazônico.

6. ESTRUTURA DE CONTROLE

Controle feito por:

Conselho Regulador

Observações:

O Conselho Regulador será composto por 6 (seis) membros efetivos, sendo um cargo ocupado pelo Diretor Presidente, outro pelo Vice-

Diretor Presidente da CACAURON, e por 04 (quatro) outros membros indicados pela Diretoria Executiva da CACAURON e referendados em Assembleia Geral, com mandato por tempo indeterminado, podendo ser ou não associados.