



FICHA TÉCNICA DE REGISTRO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

1. INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

País de origem:

Brasil

Nome da Indicação Geográfica:

Sabará

Espécie: IP DO

Número do registro no Brasil:

BR402014000009-3

Data de concessão do registro:

23/10/2018

Publicação da concessão do registro:

http://revistas.inpi.gov.br/pdf/Indicacoes_Geograficas2494.pdf

Caderno de Especificações Técnicas:

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

Representação figurativa/gráfica: Não se aplica



2. REQUERENTE DO REGISTRO

Nome ou razão social:

Associação dos Produtores de Derivados de Jabuticaba de Sabará

CPF / CNPJ:

10.462.204/0001-06

Endereço:

Rua Dom Viçoso, 51, Padre Chiquinho

Cidade/UF:

Sabará/MG

CEP:

34515-580

Telefone: **Fax:**
E-mail:

3. PROCURADOR Não se aplica

Nome do Procurador

4. ÁREA GEOGRÁFICA

Delimitação da área geográfica:

Limites político-administrativos do Município de Sabará, localizado na região metropolitana de Belo Horizonte, capital do Estado de Minas Gerais, e faz fronteira ao norte com o Município de Taquaraçu de Minas, ao sul com os municípios de Nova Lima e Raposos, a leste com Caeté e a oeste com Belo Horizonte e Santa Luzia.

5. DESCRIÇÃO DO PRODUTO/SERVIÇO

Natureza: Produto Serviço

Nome:

Especificações e características:

Os produtos autorizados da Indicação de Procedência são: licor de jabuticaba, geleia de jabuticaba, molho de jabuticaba, casca de jabuticaba cristalizada e compota de jabuticaba. - Licor de Jabuticaba: produzido artesanalmente através do suco da fruta, retirado após o estourar das mesmas juntamente com álcool de cereais em descanso por média de 20 dias, após este período é realizado a filtração por duas vezes e misturado com álcool de cereais e calda de açúcar.

- Geleia de Jabuticaba: produzida artesanalmente através do suco da fruta madura, com alto teor de açúcar, e água. Possui cor roxa-avermelhada e consistência gelatinosa. Sua comercialização é feita em potes de vidros de diversos tamanhos. Também existe a Geleia Branca de Jabuticaba, produzida no mesmo sistema, porém sem utilizar a casca da fruta, usando somente a polpa.
- Molho de Jabuticaba: produzido artesanalmente através do suco da fruta madura. Com as frutas espremidas, adiciona-se água e filtra-se o líquido. Este é misturado a temperos e fervido.
- Casca de Jabuticaba Cristalizada: produzida somente com as cascas da fruta. O processo de produção constitui em separar a casca do caroço, ferver a casca em pouca quantidade de água e misturá-la em calda de açúcar. Após a secagem, o produto está pronto.
- Compota de Jabuticaba: produzida somente com as cascas da fruta. O processo de produção constitui em separar a casca do caroço, ferver a casca em pouca quantidade de água e misturá-la em calda de açúcar.

Relação com área geográfica:

O Município de Sabará é conhecido nacionalmente pela produção de derivados de jabuticaba e realiza anualmente o Festival de Jabuticaba de Sabará. Em 2019, foi realizado o 33º Festival da Jabuticaba. No festival são comercializados a fruta in natura e os produtos derivados de jabuticaba.

A produção é feita artesanalmente, sendo utilizadas diversas receitas tradicionais, passadas de geração a geração. A produção dos derivados é um elemento da manifestação cultural capaz de intensificar o envolvimento da comunidade no conhecimento de sua própria tradição, da sabedoria popular e especialmente da gastronomia. É onde ocorre a integração econômica, social e cultural que compõe um conjunto de significados determinantes do patrimônio cultural do município e que evoca um encantamento especial aos visitantes, por meio do seu entrosamento com os produtores de quitutes e com os diferentes sabores.

A jabuticaba é sazonal, dependendo da época de chuvas para que seja produzida. De modo a aproveitar ao máximo a safra, os produtores começaram a trabalhar nos derivados de jabuticaba, de preparo artesanal e com base em diversas receitas tradicionais, passadas de geração a geração. Isso é considerado um forte elemento de manifestação cultural de quem habita o Município, de modo a envolver a comunidade no conhecimento, reprodução e perpetuação do saber fazer embutido na transformação da fruta nos seguintes produtos derivados: licor, geleia, molho, casca cristalizada e compota – cada um com seus sabores específicos.

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

Conselho regulador

Observações:

A estrutura de controle será formada por 3 representantes da Diretoria da Associação dos Produtores de Derivados de Jabuticaba de Sabará "ASPRODEJAS", dentre os 3 representantes da ASPRODEJAS teremos a Presidente, a Secretária e um membro do conselho fiscal, a nutricionista responsável da Regional de Sabará da EMATER-MG e pelo Consultor Organizacional Euler Costa Benfica, totalizando assim 5 pessoas participantes da Estrutura de Controle.