



FICHA TÉCNICA DE REGISTRO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

1. INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

País de origem:

Brasil

Nome da Indicação Geográfica:

Sapê do Norte

Espécie: (X) IP () DO

Número do registro no Brasil:

BR402022000018-9

Data de concessão do registro:

20/08/2024

Publicação da concessão do registro:

https://revistas.inpi.gov.br/pdf/Indicacoes_Geograficas2798.pdf

Caderno de Especificações Técnicas:

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

Representação figurativa/gráfica: () Não se aplica



INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA

2. REQUERENTE DO REGISTRO

Nome ou razão social:

Associação das Produtoras Quilombolas de Beiju do Sapê do Norte -
SAPÊ

CPF / CNPJ:

48.732.278/0001-80

Endereço:	Av. Governador Jones dos Santos Neves, 33, Centro		
Cidade/UF:	Conceição da Barra	CEP:	29960-000
Telefone:	+55 27 99940-0063	Fax:	-
E-mail:	jucealflor@hotmail.com		

3. PROCURADOR **(X) Não se aplica**

Nome do Procurador

4. ÁREA GEOGRÁFICA

Delimitação da área geográfica:

Compreende as comunidades quilombolas do território de Sapê do Norte, abrangendo os limites político-administrativos dos municípios de São Mateus e Conceição da Barra, no estado do Espírito Santo.

5. DESCRIÇÃO DO PRODUTO/SERVIÇO

Natureza: **Produto** **Serviço**

Nome:

Especificações e características:

O beiju é uma tradicional iguaria quilombola produzida a partir da goma e da massa de mandioca. Todas as etapas do processo produtivo do beiju do Sapê do Norte são trabalhadas pelos quilombolas, desde a preparação do terreno para o plantio da mandioca até a finalização do alimento, que pode ser enriquecido com outros produtos, como coco e amendoim. Após colhida, a mandioca é direcionada à casa de farinha, ou quitungo (como o espaço é chamado pelos nativos), para as etapas que consistem em descascar e ralar. São realizadas outras etapas específicas referentes à extração da massa da mandioca, ao descanso para a eliminação de toxinas, à manipulação da goma e polvilho, até finalmente, chegar ao processo de preparo do beiju. Assim, o beiju é direcionado para a chapa com o recheio de preferência, depois fechado e cortado.

Os tipos de beiju autorizados bem como seus ingredientes e formatos seguem abaixo:

- a) beiju de fate de coco com açúcar: goma, coco misturado com açúcar e sal;
- b) beiju de fate de coco sem açúcar: goma, coco sem açúcar e sal;
- c) beiju de fate de amendoim com açúcar: goma, amendoim misturado com açúcar e sal;
- d) beiju de fate de amendoim sem açúcar: goma, amendoim sem açúcar e sal;
- e) beiju de fate de sal com coco: goma, coco e sal;
- f) beiju de fate de sal sem coco: goma e sal;

- g) beiju de roda de amendoim com açúcar: goma, amendoim misturado com açúcar e sal;
- h) beiju de roda de amendoim sem açúcar: goma, amendoim e sal;
- i) beiju de roda de sal: goma e sal;
- j) beiju de roda de massa: goma, massa e sal;
- k) beiju de roda de massa e coco sem açúcar: goma, massa, coco e sal;
- l) beiju de roda de massa e coco com açúcar: goma, massa, coco, açúcar e sal;
- m) beiju de roda de massa e amendoim sem açúcar: goma, massa, amendoim e sal;
- n) beiju de roda de massa e amendoim sem açúcar: goma, massa, amendoim, açúcar e sal;
- o) beiju de cocada: goma, massa e sal;
- p) beiju de cocada de coco sem açúcar: goma, massa, coco e sal;
- q) beiju de cocada de coco com açúcar: goma, massa, coco, açúcar e sal;
- r) beiju de cocada de amendoim sem açúcar: goma, massa, amendoim e sal;
- s) beiju de cocada de amendoim com açúcar: goma, massa, amendoim, açúcar e sal;
- t) beiju meia lua de coco com açúcar: goma, coco com açúcar e sal;
- u) beiju meia lua de coco sem açúcar: goma, coco e sal;
- v) beiju meia lua de sal: goma e sal;
- w) beiju tirinha de coco com açúcar: goma, coco, açúcar e sal;
- x) beiju tirinha de coco sem açúcar: goma, coco e sal;
- y) beiju moqueca de coco com açúcar: goma granulada, leite de coco, coco e açúcar e sal. Embalada na folha de bananeira;
- z) beiju moqueca de amendoim com açúcar: goma granulada, leite de coco, amendoim e açúcar, na folha de bananeira
- aa) beiju moqueca de coco e amendoim com açúcar: goma granulada, leite de coco, coco e amendoim e açúcar e sal. Embalada na folha de bananeira;
- bb) beiju moqueca de coco sem açúcar: goma granulada, leite de coco, coco sem açúcar e sal. Embalada na folha de bananeira;
- cc) beiju moqueca de amendoim sem açúcar: goma granulada, leite de coco, amendoim e sal. Embalada na folha de bananeira;
- dd) beiju moqueca de coco e amendoim sem açúcar: goma granulada, leite de coco, coco, amendoim e sal. Embalada na folha de bananeira;
- ee) beiju casquinha: goma e sal.

Relação com área geográfica:

O beiju do Sapê do Norte é fabricado desde, pelo menos, o século XIX, ainda no período escravista, quando comunidades quilombolas se estabeleceram na região dos municípios de Conceição da Barra e São Mateus, do estado do Espírito Santo. Este produto é o resultado da cultura com a história negra e camponesa dos quilombos capixabas, responsável por parte significativa da economia das famílias e a manutenção dos laços sociais e organização do trabalho.

O beiju resulta da inventividade da cultura quilombola que combina elementos sociais, a manutenção dos territórios e ambientes naturais e faz parte da sabedoria ancestral quilombola. Além disso, é um saber-fazer que passa de geração a geração, fabricado nos núcleos familiares sendo considerado uma fonte de renda para os nativos e, principalmente, um símbolo de resistência e reafirmação da identidade.

O plantio da mandioca utilizada para a produção do beiju é feito em período propício para o melhor desenvolvimento da safra, considerando a lua e fatores climáticos, como chuva e umidade. Após doze meses de cultivo, é realizada a colheita da mandioca.

Os canais de comercialização das famílias quilombolas fazedoras de beiju são os comércios locais, feiras e encomendas pessoais. Ademais, são realizados eventos para alavancar as vendas do alimento e captar novos clientes, inclusive turistas. Destaca-se o Festival do Beiju, evento de suma importância por abranger os aspectos artísticos, culturais e políticos. É realizado anualmente desde 2003, sendo reconhecido como o centro de produção do famoso beiju do Sapê do Norte, território que tem a cultura quilombola demarcada.

6. ESTRUTURA DE CONTROLE

Controle feito por:

Conselho Regulador

Observações:

O Conselho Regulador da Indicação Geográfica será composto por 5 (cinco) membros, sendo 3 (três) membros associados à SAPÊ eleitos na Assembleia Geral, 2 (dois) membros representantes de instituições parceiras, formalmente convidados pela SAPÊ a fazerem parte do Conselho Regulador e pelo Executivo da SAPÊ, que coordenará as reuniões do referido Conselho. Um dos membros associados será o coordenador do Conselho Regulador da Indicação Geográfica.