



FICHA TÉCNICA DE REGISTRO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

1. INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

País de origem:

Brasil

Nome da Indicação Geográfica:

Terra Indígena Andirá-Marau

Espécie: () IP (X) DO

Número do registro no Brasil:

BR412016000005-2

Data de concessão do registro:

20/10/2020

Publicação da concessão do registro:

http://revistas.inpi.gov.br/pdf/Indicacoes_Geograficas2598.pdf

Caderno de Especificações Técnicas:

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

Representação figurativa/gráfica: () Não se aplica



2. REQUERENTE DO REGISTRO

Nome ou razão social: Consórcio de Produtores Sateré-Mawé - CPSM

CPF / CNPJ: 10.750.497/0001-19

Endereço: Rua Leopoldo Neves, 516, Centro

Cidade/UF: Parintins/AM

CEP: 69151-065

Telefone: +55 92 99138-8367

Fax:

E-mail:

cpsm@nusoken.com

3. PROCURADOR**(X) Não se aplica**

Nome do Procurador

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

Terra Indígena Andirá-Marau, conforme demarcação da FUNAI, homologada pelo decreto 93.069, de 6 de agosto de 1986, acrescida da área adjacente denominada “Vintequilos”, a norte-noroeste.

5. DESCRIÇÃO DO PRODUTO/SERVIÇONatureza: **(X) Produto** **() Serviço**

Nome:

Waraná (guaraná nativo) e pães de waraná (bastão de guaraná)

Especificações e características:

A produção de grãos secos de waraná se dá em fornos de barro. Após este processo, os grãos secos devem ser defumados para aromatização e conservação, podendo vir a ser encaminhados para a sua transformação em pó de waraná. O grão seco de waraná da Terra Indígena Andirá-Marau, quando descascado e moído, deve satisfazer os seguintes critérios:

- a) consistência de pó macio e solto, não granuloso como areia e nem agregado como terra;
- b) cor variável desde o muito claro ao claro, mas nunca escura;
- c) aroma seco e limpo, frutado quando mais fresco, e levemente defumado;
- d) sabor suavemente amargo e deixando na ingestão com água a temperatura ambiente uma sensação de alta digestibilidade;
- e) baixa umidade

Composição média do guaraná produzido na TI Andirá-Marau:

- Umidade média de amostras de guaraná produzido na TI Andirá-Marau: 10,2%
- Conteúdo médio em óleo de amostras de guaraná produzido na TI Andirá-Marau: 3,6%
- Teor médio de cafeína de amostras de guaraná produzido na TI Andirá-Marau: 4,33%

Para a produção de pães, os grãos de waraná secos em fornos de barro devem, sempre manualmente, ser liberados do tegumento (casquilho) e, a seguir, pilados e amalgamados em bastões compactos, duros e defumados. O “Pão de Waraná” da Terra Indígena Andirá-Marau deve apresentar as seguintes características:

- a) consistência dura, mas frágil, podendo ser partido com um único golpe;
- b) textura interna do pão compacta e fina, não granulosa, com ausência de espaços ociosos (que poderiam causar mofo);

- c) cor preta e brilhante;
- d) aroma de guaraná homogêneo e suavemente seco, harmonizado pela defumação com madeira aromática;
- e) som e vibração à percussão;

Sabor e consistência, de amostra ralada com pedra de basalto, suavemente amargo e deixando na ingestão uma sensação de alta digestibilidade.

Relação com área geográfica:

O guaraná produzido pela população nativa na Terra Indígena Andirá-Marau (TI Andirá-Marau) decorre de uma concorrência de diversos fatores, dentre os quais se destaca a influência de solos de origem antrópica, incluindo as chamadas Terra Preta de Índio e Terra Marrom. As Terras Pretas foram originadas em assentamentos indígenas como resultado de práticas de manejo de dejetos, como carvão e cinzas vegetais, ossos de animais e outros restos de cozinhas e casas. Os solos antrópicos permitem melhor crescimento, produtividade e qualidade do guaraná. Combinado com mudas oriundas das ‘mães do guaraná’, que crescem em florestas culturais nas terras altas da TI Andirá-Marau, a qualidade das sementes de guaraná produzidas na TI certamente é única. Esses solos antrópicos influenciariam de forma positiva na quantidade de cafeína das sementes, a exemplo do que se verifica no plantio do café.

Quanto aos pães de waraná, a fase de defumação é fortemente influenciada pela alta umidade relativa do ar, necessária para que o processo possa ser efetivado com eficiência e qualidade (subindo-se os rios maiores Terra Indígena adentro, há uma transição suave e progressiva para temperaturas mais amenas e com maior umidade). A fumaça precisa se misturar com o vapor de água presente no ambiente para garantir uma aromatização harmônica e intensa, e propiciar condições para que os pães ganhem cor uniforme. A fabricação dos pães é realizada exclusivamente durante o inverno amazônico. Nesta época, chuvosa, a umidade relativa do ar é alta e as temperaturas são amenas. Como lenha para defumação usa-se o murici (*Byrsonima crassifolia*), uma madeira essencial para conferir sabor e aroma específicos aos pães durante o processo.

É importante indicar que a alta umidade ambiental é fator determinante para a sobrevivência e a produtividade das abelhas canudo, o agente polinizador dos guaranazais nativos. Mais precisamente, as abelhas canudos (*Scaptotrigona sp.*) são nativas da região da Terra Indígena, que se constitui em um habitat ideal para a espécie. Além de prover serviço de polinização para espécies florestais, para o waraná nativo e outros cultivos, localmente a abelha canudo exibe alta produtividade de mel. Também importante, é um marcador ambiental que indica condições microclimáticas mais úmidas, as quais influem no processo de defumação dos pães de waraná. Essa relação intrínseca entre as abelhas e os fatores naturais da TI Andirá-Marau tem como base “a diferença geoclimática entre as terras altas (mais frias), rumo às cabeceiras dos rios Andirá e Marau, e as terras colonizadas das quais os índios acabaram sendo expulsos ou nas quais foram assimilados. Isso porque as abelhas canudo (a "awi'a sese", "abelhas por excelência" na língua Sateré: *Scaptotrigona sp.*), polinizadoras do Waraná indígena, criadas pelos Sateré-Mawé e nativas na terra demarcada, muito produtivas no seu nicho ecológico, viram improdutivas e mal sobrevivem se forem levadas afora. De modo inverso, as abelhas Jandaíra Boca-de-Renda (*Melipona seminigra merrillae*), criadas a oeste da Terra Indígena, em regiões mais baixas, incluindo o Município de Maués, não tem habitat favorável na Terra Indígena, e, quando sua criação foi experimentada, demonstraram-se improdutivas e com muitas dificuldades para sobreviver na região do Marau, mesmo nas terras próximas à linha limite

de demarcação, que são relativamente mais baixas.

Além disso, segundo o Consórcio dos Produtores Sateré-Mawé (CPSM), a TI Andirá-Marau possui o mais amplo leque de diferenciação genética distribuída na população de guaraná nativo e, conseqüentemente, nos lotes de produção comercializada pelo CPSM. As práticas dos Sateré-Mawé garantem a conservação e adaptação genética do guaraná no ambiente natural, com a Terra Indígena Andirá-Marau se constituindo no único banco genético in situ do guaraná existente no mundo. De forma mais detalhada: as práticas tradicionais dos Sateré-Mawé transformaram a trepadeira em arbusto, mantendo cuidadosamente as condições para a ocorrência de interações genéticas entre as plantas mães de waraná (ou seja, os cipós de guaraná na floresta) e os arbustos, filhos delas, replantados. Estas interações se dão através da polinização cruzada por abelhas nativas, a difusão das sementes pelos tucanos e da prática de trocas agroflorestais entre as comunidades. Este fluxo, por sua vez, mantém a alta variabilidade genética da variedade sorbilis originalmente encontrada pelos SateréMawé. Assim, a manutenção da alta diversidade genética do guaraná nativo produzido pelos SateréMawé só é possível devido aos fatores humanos e naturais da Terra Indígena Andirá-Marau. Em outras palavras, a possibilidade de produção de guaraná nativo com tal riqueza de genes decorre essencialmente do meio geográfico.

6. ESTRUTURA DE CONTROLE

Controle feito por:

Conselho regulador

Observações:

O Conselho Regulador será composto por pelo menos 07 (sete) pessoas eleitas pela Assembleia Geral do CPSM.