



FICHA TÉCNICA DE REGISTRO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

1. INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

País de origem:

Brasil

Nome da Indicação Geográfica:

Tomé-Açu

Espécie: IP DO

Número do registro no Brasil:

BR402014000010-7

Data de concessão do registro:

29/01/2019

Publicação da concessão do registro:

http://revistas.inpi.gov.br/pdf/Indicacoes_Geograficas2508.pdf

Caderno de Especificações Técnicas:

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

Representação figurativa/gráfica: Não se aplica



2. REQUERENTE DO REGISTRO

Nome ou razão social:

Associação Cultural e Fomento Agrícola de Tomé-Açu - ACTA

CPF / CNPJ:

04.864.377/0001-04

Endereço:

Avenida Dionísio Bentes, S/N, Centro

Cidade/UF: **CEP:**
Telefone: **Fax:**
E-mail:

3. PROCURADOR **(X) Não se aplica**

Nome do Procurador

4. ÁREA GEOGRÁFICA

Delimitação da área geográfica:

5. DESCRIÇÃO DO PRODUTO/SERVIÇO

Natureza: **Produto** **Serviço**

Nome

Especificações e características:

O sistema de produção para o cultivo do cacau de Tomé-Açu deve ser exclusivamente caracterizado como Sistema Agroflorestal (SAF), no qual o processo de cultivo está embasado em consórcio de espécies distintas.

O processo do beneficiamento primário do cacau visa à obtenção de um produto comercial de qualidade, constituído de amêndoas fermentadas, secas, com o máximo de 8% (oito por cento) de umidade, com aroma natural, não contaminadas por odores estranhos e livres de matérias estranhas. Admitindo-se isto, o beneficiamento é realizado em quatro etapas distintas: colheita, quebra, fermentação e secagem.

A fase mais importante no processo de beneficiamento do cacau é a fermentação, durante a qual, ocorre a morte da semente e o início da formação dos precursores do sabor e aroma de chocolate. Toda caixa de fermentação (cocho) deverá ser de madeira que não possua odores, com drenos funcionais no fundo, para escoar o excesso de líquido das sementes.

As características das amêndoas deverão estar dentro dos padrões estipulados na instrução normativa nº38, de 23 de junho de 2008 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

Relação com área geográfica:

Na região de Tomé-Açu, as primeiras sementes de cacau foram introduzidas pelos imigrantes japoneses, em 1929, com o objetivo de estabelecer o cultivo de uma espécie perene, nativa da floresta amazônica. Porém, devido ao desconhecimento das técnicas de cultivo e ataque de pragas, essa introdução foi abandonada.

No início dos anos 1970, com o declínio da monocultura da pimenta-do-reino, houve a reintrodução do cacau como uma cultura alternativa. Nos anos de 1975 e 1976, os agricultores plantaram mais de um milhão de cacauzeiros em Tomé-Açu, transformando o sistema produtivo em um modelo de produção com capacidade de geração de renda em longo prazo.

A renda na cadeia de produção, além de produzir frutas tropicais, foi complementada pela extração de produtos como: óleos nobres, borracha natural, madeiras legalizadas e outros produtos da Amazônia. O clima e o solo favoráveis colocam a cultura como uma alternativa agrícola rural sustentável na região. Áreas de pastagens degradadas estão sendo recuperadas com o cultivo consorciado a espécies florestais.

Atualmente, há cerca de 15 mil produtores no Estado, que geram cerca de 50 mil empregos diretos e indiretos. Além disso, as autoridades querem que a amêndoa seja processada no Estado, em vez de migrar para as indústrias de outras regiões.

No sistema de produção em Tomé-Açu, as espécies arbóreas são utilizadas para sombreamento definitivo da cultura do Cacau, originando-se assim, o Sistema Agroflorestal de Tomé-Açu. Parte do sucesso da safra de cacau no Pará se deve a um trabalho científico que começou lá atrás. Há mais de 50 anos, pesquisadores realizam expedições na Amazônia em busca dos cacauzeiros mais produtivos. É possível ver o resultado em um centro de pesquisa, na região metropolitana de Belém, onde existe uma coleção de árvores em que os cientistas estudam o material genético para produzir sementes de cacau de melhor qualidade.

Além dos reconhecimentos do sistema de cultivo agroflorestal da região de Tomé-Açu, a qualidade das amêndoas de cacau tem se consolidado como resultados das atuações da CEPLAC (Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira) e outras instituições nacionais e internacionais. Essa qualidade foi reconhecida pelo “Prêmio Internacional de Qualidade Cocoa of Excellence”, no Salão do Chocolate de Paris em 2010, o que contribuiu para a inserção da região no mercado mundial de chocolates finos e especiais.

6. ESTRUTURA DE CONTROLE

Controle feito por:

Conselho regulador

Observações:

Os membros do Conselho Regulador deverão ser constituídos pelos associados da ACTA que representam as partes do segmento do produto como cooperativas, associações e empresas do setor privado, e também será composta por membros que representam as instituições de pesquisa e ou ensino, também nomeados pelas respectivas instituições conselheiras, seus respectivos suplentes e ou substitutos, sendo esse numero de integrantes, estipulado pela diretoria da ACTA, preservando sempre a lisura em sua composição, de modo a criar sustentabilidade e credibilidade de suas ações operacionais.