

1. INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

País de origem:

Brasil

Nome da Indicação Geográfica:

Uarini

Espécie: IP DO

Número do registro no Brasil:

BR402017000003-2

Data de concessão do registro:

27/08/2019

Publicação da concessão do registro:

http://revistas.inpi.gov.br/pdf/Indicacoes_Geograficas2538.pdf

Caderno de Especificações Técnicas:

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

Representação figurativa/gráfica: Não se aplica



2. REQUERENTE DO REGISTRO

Nome ou razão social:

Associação dos Produtores de Farinha de Mandioca da Região de Uarini

CPF / CNPJ:

27.222.100/0001-19

Endereço:

Rua Dezenove de Abril, S/N, Centro

Cidade/UF:	Uarini/AM	CEP:	69530-000
Telefone:	-	Fax:	-
E-mail:	-		

3. PROCURADOR (X) Não se aplica

Nome do Procurador

4. ÁREA GEOGRÁFICA

Delimitação da área geográfica:

Compreende os limites geopolíticos dos municípios de Uarini, Alvarães, Tefé e Marãã, no Estado do Amazonas.

5. DESCRIÇÃO DO PRODUTO/SERVIÇO

Natureza: **Produto** **Serviço**

Nome

Especificações e características:

As farinhas de mandioca produzidas devem ser classificadas para serem comercializadas, conforme a sua granulometria e formato, em quatro tipos:

- I. Farinha de mandioca do tipo Filé: farinha de mandioca com perfeito embolamento, ausência total de pó, de coloração amarelo ouro e com grãos de tamanhos regulares;
- II. Farinha de mandioca do tipo Ovinha: farinha de mandioca com pequenas imperfeições no embolamento, ausência total de pó, de coloração amarelo ouro e com granulometria com pequenas variações;
- III. Farinha de mandioca do tipo Ova: farinha de mandioca com embolamento irregular, presença de pouco pó, de coloração amarelo claro e com granulometria irregular;
- IV. Farinha de mandioca do tipo Amarela: farinha de mandioca com embolamento muito irregular, presença de muito pó, sem cor característica e com granulometria muito irregular. Entre os cultivares mais utilizados na região delimitada destacam-se: Catombo; Manivão; João Gonçalo; Sete anos; Baixotinha; Sacaí e Tapaiona.

Para o cultivo de mandioca de Uarini é obrigatória a realização de pousio (tempo de descanso da terra). O número máximo permitido de ciclos da cultura na mesma área é de 2 (dois) ciclos. Após os 2 (dois) ciclos de uso para plantio de mandioca, a terra deverá permanecer em “descanso” (pousio), no mínimo, até a vegetação se regenerar, a aproximadamente 5 metros de altura, contribuindo para que o solo recupere sua fertilidade e os ciclos de mandioca tenham mais “força”, menos pragas e plantas espontâneas. Devido às características do solo e da vegetação de Uarini, é proibido o uso de

máquinas agrícolas de grande porte nas culturas dos mandiocais.

A produção de mandioca para a produção de farinha de mandioca em Uarini tem como princípio a Lei dos Orgânicos brasileira e suas respectivas instruções normativas, decretos e outras normas vinculadas a ela.

Relação com área geográfica:

O cultivo de mandioca e a produção da farinha estão fortemente presentes no dia a dia das comunidades localizadas na delimitação geográfica da IG Uarini há um longo tempo.

A mandioca é o principal produto agrícola cultivado no município de Uarini. O seu cultivo, juntamente com a produção do seu principal derivado, a farinha do Uarini, dinamiza a economia da cidade e dos municípios adjacentes.

A produção de farinha tem, em Uarini, um grande papel social e econômico na vida do município. Embora o município seja um grande produtor de farinha — e uma farinha com grande reconhecimento social dadas as suas qualidades — quase nada mudou no processo de produção realizado pelos agricultores, ou seja, não ocorreram mudanças tecnológicas na sua forma tradicional de produção. Seu processo de produção é na maioria artesanal, com mão de obra familiar, difundido há muitos anos nessa região e repassado para as novas gerações.

O município de Uarini tem como principal atividade agrícola o cultivo da mandioca, e Tefé é um dos principais municípios produtores de mandioca no Estado. Atualmente, o cultivo é voltado exclusivamente para a produção da farinha, também conhecida como farinha de ova ou farinha de ovinha, e demonstrou-se que suas características (forma granulométrica arredondada de cor amarela) são reconhecidas pelos consumidores.

A vida cultural em Uarini também gira quase exclusivamente ao redor da produção de farinha. Nesse contexto, não podemos esquecer que a Festa da Farinha, que ocorre no município, é o seu maior evento cultural.

No município de Uarini, o cultivo de mandioca se destina à produção exclusivamente de farinha, muito conhecida no Estado do Amazonas por apresentar características diferentes das demais produzidas na região.

A diferença entre a farinha de Uarini e as demais começa na casa de farinha, onde o processamento final é feito. A massa vai para um boleador, que gira lentamente para formar grãos arredondados. Eles seguem para a torra num tacho de ferro e passam pela peneira pela última vez. Naturalmente amarela, crocante, saborosa e granulada, a Farinha de Uarini não tem par no mundo.

6. ESTRUTURA DE CONTROLE

Controle feito por:

Conselho regulador

Observações:

O Conselho Regulador será constituído por dez (10) membros assim definidos:

I - um membro titular e um membro suplente de cada município da região delimitada, eleitos pela Assembleia Geral, sendo associados, dos quais um será o Diretor, outro será o vice-diretor e os outros como

Membros

Conselheiros do Conselho Regulador;

II - dois Membros Conselheiros representantes de instituições técnico-científicas, com conhecimento na área de alimentos.