



FICHA TÉCNICA DE REGISTRO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

1. INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

País de origem:

Brasil

Nome da Indicação Geográfica:

Vale do Jamari

Espécie: IP DO

Número do registro no Brasil:

BR402022000003-0

Data de concessão do registro:

15/08/2023

Publicação da concessão do registro:

http://revistas.inpi.gov.br/pdf/Indicacoes_Geograficas2745.pdf

Caderno de Especificações Técnicas:

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

Representação figurativa/gráfica: Não se aplica



2. REQUERENTE DO REGISTRO

Nome ou razão social:

ACRIPAR - Associação dos Criadores de Peixes do Estado de Rondônia

CPF / CNPJ:

10.971.574/0001-60

Endereço:	Av. Jamari 3324 - setor 01		
Cidade/UF:	Ariquemes/RO	CEP:	76870-018
Telefone:	+ 55 69 9845-60203	Fax:	-
E-mail:	fh.farina@globo.com		

3. PROCURADOR Não se aplica

Nome do Procurador	Aguinaldo José de Lima
---------------------------	------------------------

4. ÁREA GEOGRÁFICA

Delimitação da área geográfica:

A área delimitada é formada pelos seguintes municípios: Alto Paraíso, Ariquemes, Buritis, Cacaúlândia, Campo Novo de Rondônia, Cujubim, Itapuã do Oeste, Machadinho do Oeste, Monte Negro, Rio Crespo e Theobroma, totalizando 38.049 km², no estado de Rondônia.

5. DESCRIÇÃO DO PRODUTO/SERVIÇO

Natureza: Produto Serviço

Nome: Tambaqui peixe amazônico (*Colossoma macropomum*), in natura e processado

Especificações e características:

O tambaqui (*Colossoma macropomum*) é peixe nativo do bioma Amazônico, sendo redondo e de dorso esverdeado com barriga e cauda preta, como destacado na representação gráfica. O tambaqui protegido sob a IP Vale do Jamari é exclusivamente criado em cativeiro e possui atributos a semelhança dos existentes em ambiente natural, sendo um produto de carne branca de textura tenra, firme, macia e succulenta, de sabor marcante característico e peculiar. O produto processado é do tipo peixe fresco e peixe congelado, divididos entre peixe fresco inteiro e eviscerado e ainda em peixe congelado eviscerado inteiro, e, em partes, tais como pedaços, postas, filés, costela e carne mecanicamente separada.

Relação com área geográfica:

Com a topografia favorável e a abundância de recursos hídricos da região, o tambaqui do Vale do Jamari é criado em tanques escavados ou construídos em barragens em acidentes geográficos de mananciais como córregos e igarapés, sempre em raio superior a 50 metros das nascentes ou olhos de água permanentes. Os viveiros precisam ter equilíbrio do pH das águas utilizadas na produção que devem ser neutras ou ligeiramente alcalinas e contar com renovação constantes. As condições aquícolas, associadas ao clima típico da Amazônia, proporcionam o ambiente ideal para criação do

tambaqui. A aplicação de tecnologias e manejo de produção, com responsabilidade social e ambiental de seus produtores, garantem ao tambaqui do Vale do Jamari a rastreabilidade do produto desde o início da criação até a despesca. A produção do Vale do Jamari, em 2019, equivaleu a 50% das cerca de 40 toneladas de tambaqui produzidas no estado de Rondônia. Em 2020, esse percentual chegou a 60% do total de tambaqui (*in natura* e processado) produzido no estado.

A produção de tambaqui do Vale do Jamari abastece todo o mercado nacional, com destaque para os estados do Amazonas, São Paulo, Brasília, Rio de Janeiro e Goiás, tendo também grande parcela destinada à exportação.

Devido a sua importância, a região costuma ter eventos voltados a piscicultura e festivais do tambaqui, como a Feira de Agronegócio e Piscicultura do Vale do Jamari (EXPOVALE), com repercussão nacional e internacional que atraem milhares de pessoas, confirmando ser o Vale do Jamari nome que possui reputação e relevância no segmento.

6. ESTRUTURA DE CONTROLE

Controle feito por:

Conselho Regulador

Observações:

O Conselho Regulador será constituído por 06 (seis) membros assim definidos: o Diretor Presidente e o Vice-Diretor Presidente da ACRIPAR, e 04 (quatro) outros membros indicados pela Diretoria Executiva da ACRIPAR e referendados em Assembleia Geral, com mandato por tempo indeterminado, podendo ser ou não associados. Podem ser estabelecidas parcerias e acordos de cooperação técnica, com entidades públicas e ou privadas constituídas por técnicos, engenheiros de pesca, veterinários e zootecnistas, laboratórios de análise do pescado, frigoríficos e auditorias especializadas, devidamente credenciadas pela ACRIPAR e sob sua coordenação e/ou certificadoras de terceira parte, como estruturas de apoio, com o objetivo de garantir a confiança ao cumprimento, aplicação e controle das normas do Caderno de Especificações Técnicas.