



FICHA TÉCNICA DE REGISTRO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

1. INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

País de origem:

Brasil

Nome da Indicação Geográfica:

Venda Nova do Imigrante

Espécie: IP DO

Número do registro no Brasil:

BR402014000002-6

Data de concessão do registro:

12/06/2018

Publicação da concessão do registro:

http://revistas.inpi.gov.br/pdf/Indicacoes_Geograficas2475.pdf

Caderno de Especificações Técnicas:

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

Representação figurativa/gráfica: Não se aplica



2. REQUERENTE DO REGISTRO

Nome ou razão social:

Associação dos Produtores de Socol de Venda Nova do Imigrante - ASSOCOL

CPF / CNPJ:

18.021.142/0001-09

Endereço:	Rodovia BR 262, Sítio Tapera, Tapera		
Cidade/UF:	Venda Nova do Imigrante/ES	CEP:	29375-000
Telefone:	+55 28 99982-3448	Fax:	-
E-mail:	socollorencao@gmail.com		

3. PROCURADOR (X) Não se aplica

Nome do Procurador

4. ÁREA GEOGRÁFICA

Delimitação da área geográfica:

A área a ser considerada como indicação de procedência está localizada na parte nordeste do Município de Venda Nova do Imigrante, localizado no Estado do Espírito Santo, abrangendo as regiões de: Alto Bananeiras, Bananeiras, Lavrinhas, Sede, Tapera, Alto Tapera, Santo Antônio da Serra e Providência.

5. DESCRIÇÃO DO PRODUTO/SERVIÇO

Natureza: Produto Serviço

Nome

Socol

Especificações e características:

O Socol é um tipo de presunto cru, originalmente feito de lombo e copa (carne do pescoço) de suínos, sal, pimenta do reino e alho.

É um produto classificado como um embutido, ou seja, um alimento cuja característica diferencial mais evidente é a de ser um preparado à base de proteína animal, envolto em uma capa protetora que lhe dá forma, protegendo-o para fins alimentícios.

Relação com área geográfica:

O Socol foi trazido ao Brasil pelos imigrantes italianos que se instalaram em Venda Nova do Imigrante. Sua técnica produtiva foi conservada exatamente como era na sua origem.

A cultura do Socol nessa localidade está vinculada à imigração italiana, que conservou as tradições culturais daquela origem. Inicialmente, era produzido apenas para consumo familiar e, após a prática do agroturismo na região, foi ganhando valor comercial e notoriedade, preservando assim o saber fazer do produto. Além de ser um produto com sabor muito agradável, representa um valor cultural e de raízes italiana e somente pode ser encontrado em Venda Nova do Imigrante.

O clima frio/úmido da região é propício para a produção e maturação do produto, com condições ideais de proliferação dos fungos que não deixarão secar a carne e sim curá-la. Ressalta-se que esse clima é característico da região delimitada para a Indicação de Procedência Venda Nova do Imigrante.

O Socol é o cartão de visita do agroturismo em festas regionais, como a Festa da Polenta, Serenata Italiana, Festa do Socol, entre outros. Tão grande é o sucesso desse produto, que foi criada a Festa do Socol que acontece na comunidade de Alto Bananeiras, todos os anos no primeiro final de semana de maio.

A festa, junto com o objetivo principal de manter vivas as tradições históricas, culturais e os costumes trazidos pelos imigrantes italianos, tem como meta atrair mais turistas e promover a difusão dessa rica cultura que faz parte da formação cultural do Espírito Santo.

6. ESTRUTURA DE CONTROLE

Controle feito por:

Conselho regulador

Observações:

O Conselho Regulador será constituído por cinco membros assim definidos:

I - Três membros eleitos pela Assembleia Geral Ordinária, sendo associados, dos quais um será o Diretor, outro será o Vice-diretor e o terceiro como Membro Conselheiro do Conselho Regulador;

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