

**FICHA TÉCNICA DE
REGISTRO DE INDICAÇÃO
GEOGRÁFICA**

1. INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

País de origem:

Brasil

Nome da Indicação Geográfica:

Paraty

Espécie: (X) IP () DO

Número do registro no Brasil:

IG200602

Data de concessão do registro:

10/07/2007

Publicação da concessão do registro:

<http://revistas.inpi.gov.br/pdf/PATENTES1905.pdf>

Caderno de Especificações Técnicas:

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

Representação figurativa/gráfica: () Não se aplica



2. REQUERENTE DO REGISTRO

Nome ou razão social:

Associação dos Produtores e Amigos da Cachaça Artesanal de Paraty – APACAP

CPF / CNPJ:

06.942.414/0001-16

Endereço:

Rua José Vieira Ramos, 196, Fátima

Cidade/UF:	Paraty/RJ	CEP:	23970-000
Telefone:	+55 24 3371- 6329	Fax:	-
E-mail:	-		

3. PROCURADOR Não se aplica

Nome do Procurador

4. ÁREA GEOGRÁFICA

Delimitação da área geográfica:

A área está inteiramente compreendida no fuso 23, e possui o seguinte perímetro: partindo do ponto 1, de coordenadas aproximadas 541.250me e 7.449.250ms (...) Segue pela linha da costa (...) Até atingir a ponta da trindade que é o ponto 2 com coordenadas 528.250me e 7.415.750ms que também é divisa do Estado do Rio de Janeiro e o Estado de São Paulo, deste ponto segue inicialmente rumo aproximado norte pela divisa entre os estados citados (...) Até atingir o ponto 3 de coordenadas 519.205me e 7.447.750ms, deste ponto o perímetro deflete à direita, abandonando a divisa interestadual e assumindo a Serra de São Roque, que é o divisor de águas dos rios São Gonçalo e do Funil, este último é afluente do rio Mambucaba com toda a sua sinuosidade, sempre pelo divisor de águas principal, até atingir o ponto 1, onde iniciou a descrição deste perímetro, encerrando uma área de aproximadamente 700 km².

5. DESCRIÇÃO DO PRODUTO/SERVIÇO

Natureza: Produto Serviço

Nome:

Especificações e características:

São produzidas, sob o signo da IP Paraty, as seguintes variedades da bebida:

- Cachaça: bebida tradicional, obtida pela destilação do mosto fermentado de cana-de-açúcar, com características sensoriais peculiares, podendo ser armazenada em tonéis de aço inox ou em tonéis de madeira que não alteram o sabor, aroma e cor da mesma;
- Cachaça envelhecida: bebida tradicional, obtida pela destilação do mosto fermentado de cana de açúcar, armazenada em tonéis de madeira com capacidade máxima de 700 (setecentos) litros, por um período não inferior a 1 (um) ano, podendo ser adicionada em até 50% de seu volume com cachaça não envelhecida, suavizando seu sabor e adquirindo um leve aroma e uma leve coloração da madeira utilizada;
- Cachaça premium: cachaça que contém 100% (cem por cento) de cachaça envelhecida em recipiente de madeira apropriado, com capacidade máxima de 700 (setecentos) litros, por um

período não inferior a 1 (um) ano;

- Cachaça extra premium: cachaça que contem 100% (cem por cento) de cachaça envelhecida em recipiente de madeira apropriado, com capacidade máxima de 700 (setecentos) litros, por um período não inferior a 3 (três) anos;
- Aguardente de cana composta azulada: aguardente adicionada de folhas e/ou flores de tangerina na destilação do mosto fermentado de cana-de-açúcar, adquirindo sabor e aroma característico e uma coloração final levemente azulada.

Os produtos serão obrigatoriamente elaborados, envelhecidos e engarrafados na área geográfica delimitada. Toda a cana-de-açúcar é produzida em áreas agrícolas, respeitando os requisitos ambientais e sociais. Os produtos da Indicação de Procedência são a cachaça, a cachaça envelhecida, a cachaça Premium e a aguardente da cana composta azulada.

Relação com área geográfica:

A cachaça de Paraty é produzida desde o século XVII, e sua história se confunde com a história do Brasil Colônia e do Brasil Império. No século XVIII, já era exportada para a Europa, como aperitivo, e também utilizada como moeda forte para a compra de escravos. Paraty guarda reminiscências da história do Brasil e de uma das maiores especialidades nacionais.

A produção de aguardente de cana (cachaça e aguardente composta azulada) surgiu com o ciclo do ouro, a partir de 1702, quando o porto da cidade tornou-se o único pelo qual poderia ser escoada a produção de ouro de minas gerais.

Assim, quando os carregamentos de ouro eram deixados no porto de Paraty, os tropeiros retornavam de Minas Gerais levando aguardente em barris de madeira, em longas viagens em trilhas sinuosas e com constante sacolejar. Os consumidores constaram que a pinga tornava-se mais saborosa ao ser armazenada na madeira, passando a prática ser empregada largamente.

Em 1850, havia em Paraty mais de 150 alambiques e uma população de 16.000 habitantes. O relevo montanhoso e recortado por vários rios dividia naturalmente as propriedades rurais entre vários pequenos agricultores e/ou produtores de aguardente. Os intermediários, com seus armazéns e barcos para vender a mercadoria no Rio de Janeiro, conseguiam impor os preços ao produtor, garantindo assim boa margem de lucro. Também havia em Paraty, assim como em todo Brasil colonial, três classes de casas de negócios: comerciantes, negociantes e vendeiros. A primeira delas era formada pelos proprietários de grandes capitais de giro, que compravam toda a produção das fazendas ou importavam diretamente os produtos da Europa, ficando com toda a carga dos navios que chegavam. Esses vendiam aos negociantes que revendiam ao público final e aos vendeiros (proprietários de pequenas vendas nas áreas rurais). Entrou em decadência com a abertura de uma estrada de ferro ligando o vale do Paraíba ao Rio de Janeiro, em 1870, mudando o trajeto de escoamento do café, o que se somou a abolição da escravatura em 1888.

A partir dos anos 1970, a atividade turística começou a se desenvolver em Paraty como consequência da abertura de uma nova estrada. Apenas 3 (três) alambiques operavam no final do século XX, sendo iniciada a retomada da produção que culminou anos depois no reconhecimento da região como indicação geográfica.

O clima e o solo de Paraty são considerados ideais para a plantação de cana-de-açúcar. Sua geografia acidentada e seus numerosos rios facilitaram a construção de rodas d'água, indispensáveis para a moagem, em grande escala, da cana-de-açúcar. Esses elementos transformaram Paraty no maior centro produtor da bebida durante os períodos colonial e imperial. A Baía de Paraty constitui unidade geográfica e cultural singular.

Todos os anos, na terceira semana de agosto, Paraty sedia o Festival da Pinga. Já são mais de 20 anos celebrando um dos produtos típicos do lugar, a cachaça, que no início de 2003 foi alçada ao posto de “bebida oficial da cidade”. E, se o festival tem duas décadas, a tradição de se fabricar aguardente de qualidade na região já dura mais de dois séculos.

6. ESTRUTURA DE CONTROLE

Controle feito por:

Conselho regulador

Observações:

O Conselho Regulador é constituído por:

- a) Três membros eleitos pela Assembleia Geral Ordinária dentre os associados efetivos ou fundadores;
- b) Um membro de instituição técnico científica, com conhecimento em cachaça e eleito pela Assembleia Geral;
- c) Um membro representante de instituição de desenvolvimento ou divulgação ligada ao setor da cachaça nacional, eleito pela Assembleia Geral.