



FICHA TÉCNICA DE REGISTRO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

1. INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

País de origem:

Brasil

Nome da Indicação Geográfica:

Região de Salinas

Espécie: IP DO

Número do registro no Brasil:

IG200908

Data de concessão do registro:

16/10/2012

Publicação da concessão do registro:

<http://revistas.inpi.gov.br/pdf/PATENTES2180.pdf>

Caderno de Especificações Técnicas:

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

Representação figurativa/gráfica: Não se aplica



2. REQUERENTE DO REGISTRO

Nome ou razão social:

Associação dos Produtores Artesanais de Cachaça de Salinas – APACS

CPF / CNPJ:

04.909.923/0001-11

Endereço:

Av. João Pena Sobrinho, nº 341, Alvorada

Cidade/UF:

Salinas/MG

CEP:

39560-000

Telefone: **Fax:**

E-mail:

3. PROCURADOR **Não se aplica**

Nome do Procurador

4. ÁREA GEOGRÁFICA

Delimitação da área geográfica:

A área geográfica delimitada para produção possui uma área total de 2541,99 km², abrangendo a totalidade dos municípios de Salinas e Novorizonte e parte dos municípios de Taiobeiras, Rubelita, Santa Cruz de Salinas e Fruta de Leite, todos situados ao norte do Estado de Minas Gerais. Considerando as coordenadas extremas, a região localiza-se entre os paralelos 16°18'01,2" e 15°50'59,4" ao sul da linha do equador e entre os meridianos de 42°37'00,2" e 41°45'13," oeste de Greenwich.

5. DESCRIÇÃO DO PRODUTO/SERVIÇO

Natureza: **Produto** **Serviço**

Nome:

Especificações e características:

A indicação de procedência "Região de Salinas" é exclusiva para identificar como produto a "cachaça" produzida, elaborada, envelhecida e engarrafada, obrigatoriamente, dentro da área geográfica delimitada.

A cachaça produzida na Região de Salinas apresenta, conforme a legislação em vigor, graduação alcoólica de 38% vol. a 54% vol. a 20°C (vinte graus Celsius), obtida do destilado alcoólico simples de cana-de-açúcar ou pela destilação do mosto fermentado do caldo de cana-de-açúcar, podendo ser adicionada de açúcares até 6g/l (seis gramas por litro), expressos em sacarose.

A indicação de procedência "Região de Salinas" é exclusiva para identificar como produto a "cachaça" produzida, elaborada, envelhecida e engarrafada, obrigatoriamente, dentro da área geográfica delimitada.

Somente poderá ser utilizado cultivares produzidos dentro da área delimitada para o uso da IP "Região de Salinas", sendo o cultivar mais comumente utilizado o Java. O armazenamento e envelhecimento deverão obedecer às denominações:

- a) cachaça - armazenada em tonéis de aço inox ou madeira, desde que não alterem suas características sensoriais.
- b) cachaça envelhecida - 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.

c) cachaça premium - cachaça envelhecida em recipiente de madeira apropriado, com capacidade máxima de 700 (setecentos) litros, por um período não inferior a 1 (um) ano.

d) cachaça extra premium - cachaça envelhecida em recipiente de madeira apropriado, com capacidade máxima de 700 (setecentos) litros, por um período não inferior a 3 (três) anos.

Relação com área geográfica:

A produção de cachaça artesanal no município iniciou-se no final do século XIX, seguindo os rastros da atividade pecuária. Os pioneiros além de lidar com o gado tinham experiência em produzir cachaça. Muito embora fosse uma atividade complementar à pecuária, alguns produtores conseguiram se destacar pela qualidade da cachaça que produziam. No início do século XX já havia alguma produção em escala comercial no município.

As boas perspectivas econômicas para o processo de fabricação de cachaça em Salinas tiveram início a partir da década de 1940, por meio do fazendeiro Anísio Santiago (1912-2002), que iniciou produção de cachaça artesanal na Fazenda Havana. Foi o primeiro produtor de cachaça de Salinas a formalizar e dar aspecto de legalidade ao seu negócio. A experiência positiva de Anísio Santiago propiciou o surgimento de novos produtores na década de 1950, que viam na atividade uma alternativa de renda viável. Iniciava-se em Salinas uma nova atividade econômica que iria mudar todo o panorama econômico do município: o agronegócio da cachaça.

O município de Salinas foi, aos poucos, despontando no mercado regional e nacional como produtor de aguardente de cana tipo cachaça. Atualmente, o município é a principal referência nacional na produção de cachaça artesanal de qualidade. É o maior produtor do estado tanto em volume de produção como em número de marcas comercializadas. Em 1985 a produção era estimada em 200 mil litros, passando para 640 mil em 1995. No ano 2000 a produção saltou para cerca de 1,5 milhões de litros, conseguindo em 2009 o equivalente a 5 milhões de litros.

Nas últimas décadas, o município de Salinas foi reconhecido como a capital nacional da cachaça artesanal, onde são produzidas as mais cobiçadas marcas de cachaças do país. Turistas de todo o Brasil e até mesmo do exterior visitam Salinas para conhecer e degustar a bebida no Festival Mundial da Cachaça, cujo evento é realizado todos os anos desde 2002 pela Associação de Produtores Artesanais de Cachaça de Salinas (APACS), que conta com o apoio logístico e financeiro da prefeitura do município.

Determinadas regiões possuem condições ambientais de solo, clima, altitude, radiação solar e luminosidade que, aliadas ao talento e à técnica do homem, são responsáveis por produtos agroalimentares que se distinguem dos demais fabricados em outros locais. A principal característica da região de Salinas para a produção de cachaça é a uniformidade do solo e do clima semiárido. O município apresenta baixo índice pluviométrico com média anual em torno de 700 mm de chuvas. Costuma chover de novembro a março, época ideal para o plantio da cana-de-açúcar.

O solo, o clima semiárido, a utilização de variedades de cana-de-açúcar apropriadas, a utilização de fermento orgânico natural, a obsessiva higiene dos alambiques e a tradição dos produtores são fatores que vêm fazendo diferença no processo de produção de cachaça artesanal em Salinas.

A Região de Salinas, situada ao norte de Minas Gerais, é a principal referência na produção de cachaça artesanal no Estado. É a maior produtora do estado, tanto em volume quanto em número de marcas comercializadas.

A principal característica da sua produção é a uniformidade do solo e o clima semiárido. A região

apresenta baixo índice pluviométrico, com média anual de 700 mm. As chuvas vão de novembro a março, época ideal para o plantio da cana-de-açúcar.

Salinas possui a maior concentração de marcas de cachaça artesanal do Brasil com mais de sessenta marcas e produção estimada em cerca de cinco milhões de litros por safra. Convém lembrar que a marca de cachaça artesanal mais tradicional do Brasil atualmente é produzida em Salinas. É a famosa cachaça Havana-Anísio Santiago, reconhecida Patrimônio Cultural Imaterial de Salinas por meio de Decreto Municipal nº. 3.728/2006, fato inédito no Brasil. Também é de Salinas o maior produtor do estado em volume de produção comercializada sob as marcas Boazinha, Salíboa e Seleta. Outras marcas tradicionais como Beija-Flor, Canarinha, Cubana, Erva Doce, Indaiazinha, Lua Cheia, Majestade, Nova Aliança, Piragibana, Sabor de Minas, Salineira, Terra de Ouro, dentre outras, fazem sucesso junto ao consumidor que a cada dia vem apreciando e degustando a mais genuína bebida brasileira: a cachaça.

Premiada internacionalmente, cita-se a medalha de ouro no Concours Mondial de Bruxelles - Spirits Selection 2014, recebida pelo alambique Cachaça Salinas.

Outros fatos reforçam a reputação conquistada pela cachaça produzida na região:

- Em 1990, a revista PLAYBOY (edição de maio) lançou seu primeiro ranking de cachaça. A cachaça Havana, do produtor Anísio Santiago (1912-2002) ficou em primeiro lugar.
- Em 2007, a revista PLAYBOY (edição de abril), elegeu sete marcas de Salinas entre as vinte melhores do país: Anísio Santiago--Havana (2º. Lugar), Canarinha (3º.Lugar), Boazinha (6º. Lugar), Piragibana (10º. Lugar), Indaiazinha (12º. Lugar), Lua Cheia (16º. Lugar) e Seleta (18º. Lugar), tendo representatividade de 35% do rol das marcas eleitas.
- Em 2009, a revista PLAYBOY elegeu duas marcas entre as melhores do país: Anísio Santiago-Havana (1º. lugar) e Canarinha (6º. lugar).
- Em 2010, a revista VEJA (edição de janeiro 2010) lançou seu primeiro ranking de cachaça, sendo que a cachaça Anísio Santiago--Havana ficou em primeiro lugar na categoria cachaça envelhecida. A marca Canarinha ficou em quatro lugar.
- Em 2011, no último ranking da revista Playboy (edição de julho), duas marcas de Salinas foram eleitas entre as vinte melhores do país: Anísio Santiago-Havana (1º. lugar) e Canarinha (6º. lugar).

6. ESTRUTURA DE CONTROLE

Controle feito por:

Conselho regulador

Observações:

O Conselho Regulador é constituído por:

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

