

Revista da
**Propriedade
Industrial**

Nº 2541
17 de Setembro de 2019

**Indicações
Geográficas**
Seção IV



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL

Presidente

Jair Bolsonaro

MINISTÉRIO DA ECONOMIA

Ministro da Economia

Paulo Roberto Nunes Guedes

INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL

Presidente

Claudio Vilar Furtado

De conformidade com a Lei nº 5.648 de 11 de dezembro de 1970, esta é a publicação oficial do Instituto Nacional da Propriedade Industrial, órgão vinculado ao Ministério da Economia, República Federativa do Brasil, que publica todos os seus atos, despachos e decisões relativos ao sistema de propriedade industrial no Brasil, compreendendo Marcas e Patentes, bem como os referentes a contratos de Transferência de Tecnologia e assuntos correlatos, além dos que dizem respeito ao registro de programas de computador como direito autoral.

As established by Law nº 5.648 of december 11, 1970, this is the official publication of the National Institute of Industrial Property, an office under the Ministry of Economy, Federative Republic of Brazil, which publishes all its official acts, orders and decisions regarding the industrial property system in Brazil, comprising Trademarks and Patents, as well as those referring to Technology Transfer agreements and related matters, besides those regarding software registering as copyright.

D'après la Loi nº 5.648 du 11 décembre 1970, celle-ci est la publication officielle de l'Institut National de la Propriété Industrielle, un office lié au Ministère de l'Économie, République Fédérative du Brésil, qui publie tous ses actes, ordres et décisions concernant le système de la propriété industrielle au Brésil, y compris marques et brevets, aussi que ceux référents aux contrats de transfert de technologie et des sujets afférents, en outre que ceux se rapportant à l'enregistrement des programmes d'ordinateur comme droit d'auteur.

Según establece la Ley nº 5.648 de 11 diciembre 1970, esta es la publicación oficial del Instituto Nacional de la Propiedad Industrial, oficina vinculada al Ministerio de la Economía, República Federativa del Brasil, que publica todos sus actos, ordenes y decisiones referentes al sistema de propiedad industrial en Brasil, comprendiendo marcas y patentes así que los referentes a contratos de transferencia de tecnología y asuntos corelacionados, además de los referentes al registro de programas de ordenador como derecho de autor.

Laut Gezets Nr. 5.648 vom 11. dezember 1970, ist dies das Amtsblatt des Nationalen Instituts für gewerbliches Eigentum (INPI), eines Organs des Bundesministerium für Wirtschaft, der Bundesrepublik Brasilien, welches alle Amtshandlungen, Beschlüsse und Entscheidungen über gewerbliches Eigentum in Brasilien, einschliesslich Warenzeichen und Patente, ebenso wie auch Übertragungsverträge von Technologie und Computerprogramme als Urheberrecht veröffentlicht.

Índice Geral:

CÓDIGO 305 (Exigência).....	4
CÓDIGO 335 (Pedido de Registro Publicado).....	9
CÓDIGO 335 (Pedido de Registro Publicado).....	57

CÓDIGO 305 (Exigência)

Nº DO PEDIDO: BR 40 2018 000004-3
INDICAÇÃO GEOGRÁFICA: Gramado
ESPÉCIE: Indicação de Procedência
NATUREZA: Produto
PRODUTO: Chocolate artesanal
REPRESENTAÇÃO:



PAÍS: Brasil
DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA: Limites geopolíticos do município de Gramado, no Rio Grande do Sul
DATA DO DEPÓSITO: 26/07/2018
REQUERENTE: Associação das Indústrias de Chocolate Caseiro de Gramado
PROCURADOR: Não se aplica

COMPLEMENTO DO DESPACHO

Conforme dispõem o *caput* e os §§1º e 2º do art. 11 da Instrução Normativa n.º 95, de 28 de dezembro de 2018, inicia-se, a contar da data de publicação do presente despacho, o prazo de 60 (sessenta) dias para o cumprimento da respectiva exigência (Cód. 604), exclusivamente pelo Módulo de Indicações Geográficas do Peticionamento Eletrônico do INPI – **e-IG**, sob pena de arquivamento definitivo do pedido de registro em exame.

Acompanha este despacho o relatório de exame.



**MINISTÉRIO DA ECONOMIA
INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL
DIRETORIA DE MARCAS, DESENHOS INDUSTRIAIS E INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS
COORDENAÇÃO GERAL DE MARCAS, INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS E DESENHOS INDUSTRIAIS
DIVISÃO DE EXAME TÉCNICO X**

EXAME PRELIMINAR

1. INTRODUÇÃO

O presente pedido refere-se à solicitação de reconhecimento da indicação geográfica (IG) **“GRAMADO”**. Trata-se do nome geográfico **“GRAMADO”** para o produto **CHOCOLATE ARTESANAL**, na espécie **INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA (IP)**, conforme definido no art. 177 da Lei n.º 9.279, de 14 de maio de 1996 (Lei de Propriedade Industrial – LPI), e na Instrução Normativa n.º 95, de 28 de dezembro de 2018 (IN n.º 95/2018).

Embora a instrução normativa vigente seja a supracitada, devem ser observadas, para os pedidos já publicados para manifestação de terceiros ou que atendam às condições de publicação, as disposições transitórias estabelecidas pelo art. 26, o qual remete à aplicação da Instrução Normativa n.º 25, de 21 de agosto de 2013 (IN n.º 25/2013).

Este relatório visa, assim, a verificar o cumprimento das exigências formuladas, de acordo com o publicado na Revista de Propriedade Industrial – RPI 2529, de 25 de junho de 2019, sob o código de despacho 305.

2. RELATÓRIO

O pedido de registro foi protocolizado no Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) por meio da petição n.º 020180001027 de 26 de julho de 2018, recebendo o n.º BR 40 2018 000004 3.

Após um primeiro exame preliminar, foi verificada a necessidade de conformação do pedido à norma vigente, conforme exigência publicada em 25 de junho de 2019, sob o código 305, na RPI 2529.

Em 30 de julho de 2019, foi protocolizada tempestivamente pela Requerente a petição n.º 870190073233, em atendimento ao despacho de exigência supracitado.

Passa-se, então, ao exame da resposta à exigência anteriormente formulada, a fim de se verificar o atendimento às condições preliminares de registro do presente pedido previstas no art. 7º da IN n.º 95/2018, conforme determinado pelo *caput* do art. 11 dessa normativa.

2.1 Exigência 1

A exigência n.º 1 solicitou:

Apresente documentação necessária para comprovação de legitimidade do requerente de atuar como substituto processual em processo de pedido de registro de Indicação Geográfica. Em consonância com a IN95/2018, é necessário apresentar:

- Ata registrada de Assembleia com aprovação do Regulamento de Uso (Regulamento de Produção);
- Ata registrada de Assembleia da posse da diretoria;
- Cópia de documento de identificação civil do representante legal do substituto processual (ACHOCO), Sr. Altanísio Ferreira de Lima.

Em resposta à exigência n.º 1, foram apresentados os documentos:

- Ata de reunião do Conselho Regulador da ACHOCO com a aprovação do Regulamento de Produção do chocolate artesanal da IP “Gramado” – fl. 4;
- Certidão de registro da ata de eleições da ACHOCO – fls. 7 – 14;
- Documento de identificação civil do Sr. Altanísio Ferreira de Lima – fl. 15.

No que tange à Ata registrada de Assembleia da posse da diretoria e à cópia de documento de identificação civil do representante legal do substituto processual, constatou-se que os documentos apresentados cumprem os requisitos formais de registro estabelecidos na IN95/2018.

Entretanto, não foi apresentada, conforme exigido, a Ata registrada de Assembleia com aprovação do Regulamento de Uso (denominado, nos autos do processo, de Regulamento de Produção). Alternativamente, a requerente apresentou Ata de reunião do Conselho Regulador da ACHOCO com a aprovação do mesmo Regulamento. Há, portanto, discrepância entre o documento apresentado e o exigido pela IN95/2018.

Normativamente, nada impede que o Conselho Regulador elabore o Regulamento de Uso a ser seguido pelos produtores de chocolate artesanal de Gramado; porém, é fundamental que esses mesmos produtores possam manifestar-se sobre seu conteúdo, uma vez que são os

mesmos os verdadeiros titulares dos direitos advindos da requerida Indicação Geográfica. Corrobora com esse entendimento a necessidade, segundo o mesmo dispositivo normativo, de que seja apresentada, junto à referida Ata, lista de presença com indicação de quais dentre os presentes são produtores de chocolate artesanal.

2.2 Exigência 2

A exigência nº 2 solicitou:

Apresente a tradução dos documentos:

- “*Entre a um mundo de magia y fantasia*” – fl. 97;
- “*Participe de chocofest la fiesta más Dulce del Brasil*” – fl. 98;
- “*Chocofest in Brazil builds largest chocolate rabbit to celebrate Easter*” – fls. 105 a 107.

Em resposta à exigência 2, foram apresentados os documentos:

- Tradução do documento “*Entre a um mundo de magia y fantasia*” – fl. 17;
- Tradução do documento “*Participe de chocofest la fiesta más Dulce del Brasil*” – fl. 16;
- Tradução do documento “*Chocofest in Brazil builds largest chocolate rabbit to celebrate Easter*” – fl. 18.

Considera-se, portanto, cumprida a exigência preliminar anteriormente formulada.

3. CONCLUSÃO

Considerando o exposto no RELATÓRIO, e tendo em vista o *caput* e o §1º do art. 11 da IN n.º 95/2018, deverão ser cumpridas as seguintes exigências, **exclusivamente pelo Módulo de Indicações Geográficas do Peticionamento Eletrônico do INPI – e-IG**:

- 1) Apresente Ata registrada de Assembleia com aprovação do Regulamento de Uso (Regulamento de Produção), acompanhada de lista de presença com indicação de quais entre os presentes listados são produtores de chocolate artesanal, nos termos do art. 7º, V, d, da IN95/2018.

Salienta-se que o **exame preliminar consiste na verificação da presença dos documentos** elencados no art. 7º, conforme disposto no art. 11, *caput*, da IN n.º 95/2018.

Encerrado o presente exame, prossegue-se o trâmite processual para a publicação do pedido na Revista de Propriedade Industrial – RPI, sob o Código 305 (Exigência), observado o prazo de 60 (sessenta) dias, sob pena de arquivamento definitivo do pedido, conforme disposto no §2º do art. 11 da IN n.º 95/2018.

Rio de Janeiro, 11 de setembro de 2019.

Assinado digitalmente por:

Suellen Costa Vargas
Tecnologista em Propriedade Industrial
Instituto Nacional da Propriedade Industrial
SIAPE 1766526

André Tibau Campos
Tecnologista em Propriedade Industrial
Instituto Nacional da Propriedade Industrial
SIAPE 2357106

INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS – RPI 2541 de 17 de setembro de 2019

CÓDIGO 335 (Pedido de Registro Publicado)

Nº DO PEDIDO: BR402017000004-0

INDICAÇÃO GEOGRÁFICA: Abacaxi de Novo Remanso

ESPÉCIE: Indicação de Procedência (IP)

NATUREZA: Produto

PRODUTO: Abacaxi

REPRESENTAÇÃO:



PAÍS: Brasil

DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA: Compreende os territórios das comunidades de Novo Remanso e Vila do Engenho no município de Itacoatiara e a comunidade de Caramuri no município de Manaus, com áreas de cultivo no território do município de Rio Preto da Eva do estado do Amazonas.

DATA DO DEPÓSITO: 02/05/2017

REQUERENTE: Associação dos Produtores de Abacaxi da Região de Novo Remanso – ENCAREM

PROCURADOR: Não se aplica

COMPLEMENTO DO DESPACHO

Conforme dispõem o *caput* e os §§1º e 2º do art. 12 da Instrução Normativa n.º 95, de 28 de dezembro de 2018, inicia-se, a contar da data de publicação do presente despacho, o prazo de 60 (sessenta) dias para manifestação de **terceiros** ao pedido de registro de indicação geográfica (Cód. 602), exclusivamente pelo Módulo de Indicações Geográficas do Peticionamento Eletrônico do INPI – **e-IG**.

Acompanham a publicação os seguintes documentos: relatório de exame, regulamento de uso e instrumento oficial de delimitação da área geográfica.



**MINISTÉRIO DA ECONOMIA
INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL
DIRETORIA DE MARCAS, DESENHOS INDUSTRIAIS E INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS
COORDENAÇÃO GERAL DE MARCAS, INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS E DESENHOS INDUSTRIAIS
DIVISÃO DE EXAME TÉCNICO X**

EXAME PRELIMINAR

1. INTRODUÇÃO

O presente pedido refere-se à solicitação de reconhecimento do nome geográfico “NOVO REMANSO” para o produto “ABACAXI”, na espécie **INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA (IP)**, conforme definido no art. 177 da Lei n.º 9.279, de 14 de maio de 1996 (Lei de Propriedade Industrial – LPI), e na Instrução Normativa n.º 95, de 28 de dezembro de 2018 (IN n.º 95/2018).

Embora a instrução normativa vigente seja a supracitada, devem ser observadas, para os pedidos já publicados para manifestação de terceiros ou que atendam às condições de publicação, as disposições transitórias estabelecidas pelo art. 26, o qual remete à aplicação da Instrução Normativa n.º 25, de 21 de agosto de 2013 (IN n.º 25/2013).

Este relatório visa a verificar o cumprimento das exigências formuladas, de acordo com o publicado na Revista de Propriedade Industrial – RPI 2526, de 04 de junho de 2019, sob o código de despacho 305.

2. RELATÓRIO

O pedido de registro foi protocolizado no Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) por meio da petição n.º 025170000031 de 02/05/2017, recebendo o n.º BR402017000004-0 e submetido a exame formal nos termos do art. 16 da IN 25/2013.

O pedido foi primeiramente examinado quanto ao atendimento aos requisitos formais definidos na IN n.º 25/2013, quando foi verificada a necessidade de sua conformação à norma vigente, por meio da formulação de exigências, publicada em 04 de dezembro de 2018, sob o código 305, na RPI n.º 2500.

Em 01 de fevereiro de 2019, foi protocolizada tempestivamente pela Requerente a petição n.º 020190000079, em atendimento ao despacho da exigência supracitada. No entanto, considerou-se que alguns itens da exigência anteriormente formulada não foram cumpridos satisfatoriamente, de modo que foi publicado, na RPI 2512, de 26/02/2019, novo despacho de exigência.

A requerente apresentou, tempestivamente, em 26/04/2019, a petição nº 870190039413, a fim de cumprir as exigências formuladas. Considerou-se, mais uma vez, que havia a necessidade de formulação de nova exigência preliminar, publicada na RPI 2526, de 04/06/2019 e respondida, tempestivamente, através da petição nº 870190074494, de 02/08/2019.

Passa-se, então, ao exame da resposta à exigência anteriormente formulada, a fim de se verificar o atendimento às condições preliminares de registro do presente pedido previstas no art. 7º da IN n.º 95/2018, conforme determinado pelo *caput* do art. 11 dessa normativa.

2.1 Exigência 1

A exigência nº 1 solicitou:

Apresente a ata de aprovação da última alteração do Estatuto Social da Associação de Produtores de Abacaxi da Região de Novo Remanso, nos termos da alínea “b” do inciso V do art. 7º da IN nº 95/2018;

Em resposta à exigência nº 1, foi apresentado o documento:

- Ata da assembleia geral extraordinária da Associação de Produtores de Abacaxi da Região de Novo Remanso – ENCAREM, acompanhada de lista de presença, fls. 14 a 18.

O item 2 do documento se refere à aprovação da alteração do Estatuto Social da ENCAREM, de modo que se considerou cumprida a exigência preliminar anteriormente formulada.

2.2 Exigência 2

A exigência nº 2 solicitou:

Apresente a ata de aprovação do Regulamento de Uso do nome geográfico “Novo Remanso” para o produto abacaxi (equivalente ao Caderno de Especificações Técnicas, conforme previsto na IN nº 95/2018), acompanhada de lista de presença com indicação de quais dentre os presentes são produtores de abacaxi, nos termos da alínea “d” do inciso V do art. 7º da IN nº 95/2018.

Em resposta à exigência nº 2, foi apresentado o documento:

- Ata da assembleia geral extraordinária da Associação de Produtores de Abacaxi da Região de Novo Remanso – ENCAREM, acompanhada de lista de presença, fls. 14 a 18.

O item 3 do documento se refere à aprovação do Regulamento de Uso da Indicação de Procedência “Novo Remanso” para o produto abacaxi, de modo que se considerou cumprida a exigência preliminar anteriormente formulada.

3. CONCLUSÃO

Verificada a presença dos documentos previstos no art. 7º da IN n.º 95/2018 e não havendo pendências quanto ao exame preliminar do pedido, o mesmo encontra-se em condições de ser publicado para manifestação de terceiros, conforme previsto nos arts. 11, *caput*, e 12, *caput* e §§1º e 2º, da IN n.º 95/2018. Salienta-se que, de acordo com o referido art. 11, *caput*, **o exame preliminar consiste na verificação da presença dos documentos** elencados no art. 7º da IN n.º 95/2018.

Importante dizer que, em busca realizada em 19 de agosto de 2019 na base de marcas do INPI na NCL (11) 31, não foram encontradas marcas registradas contendo o nome geográfico “Novo Remanso”.

Dessa forma, encaminha-se o pedido às instâncias superiores para as devidas providências.

Rio de Janeiro, 16 de setembro de 2019.

Assinado digitalmente por:

Suellen Costa Vargas
Tecnologista em Propriedade Industrial
Instituto Nacional da Propriedade Industrial
SIAPE 1766526

Patrícia Maria da Silva Barbosa
Tecnologista em Propriedade Industrial
Instituto Nacional da Propriedade Industrial
SIAPE 12849979

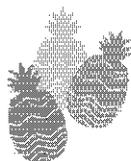
De acordo, publique-se.

Pablo Ferreira Regalado
Chefe da Divisão de Exame Técnico X
Instituto Nacional da Propriedade Industrial
SIAPE 1473339



REGULAMENTO DE USO DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA “NOVO REMANSO” PARA O ABACAXI

**Itacoatiara-AM, Manaus-AM e Rio Preto da Eva-AM
Brasil**





2019. Associação de Produtores de Abacaxi da Região de Novo Remanso – ENCAREM

TODOS OS DIREITOS RESERVADOS

A reprodução não autorizada desta publicação, no todo ou em parte, constitui violação dos direitos autorais (Lei nº 9.610)

INFORMAÇÕES E CONTATOS:

ENCAREM

Associação de Produtores de Abacaxi da Região de Novo Remanso

Avenida Boa Vista, 342, Bairro Boa Vista, Vila do Engenho, Município de Itacoatiara, Amazonas - Brasil

CEP 69.112-000

CNPJ: 26.658.188/0001-53

ENCAREM – Diretoria:

Presidente

Claudimar Nascimento Mendonça

Diretor Administrativo

Daniel Leandro da Silva

Diretor de Produção

Bruno Silva da Silva

Presidente do Conselho Fiscal

Manuel Leandro da Silva

Diretor do Conselho Regulador

Messias Neves Alves

Instituições apoiadoras da IG NOVO REMANSO para o produto ABACAXI:

Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas – SEBRAE

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA/SFA/AM

Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária – Embrapa

Secretaria de Estado de Produção Rural – SEPROR

Instituto de Desenvolvimento Agropecuário e Florestal Sustentável do Estado do Amazonas – IDAM

Agência de Defesa Agropecuária e Florestal – ADAF





REGULAMENTO DE USO DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA “NOVO REMANSO” PARA O ABACAXI

CAPÍTULO I

DAS CONDIÇÕES DE USO DO SIGNO DISTINTIVO

Art. 1º - Do Objeto do Documento

Este regulamento de uso refere-se ao controle da Indicação Geográfica na modalidade Indicação de Procedência e tem por objetivo fixar as condições de uso do signo distintivo gráfico do tipo misto, com o fim de regular as condições de uso pelos produtores e estabelecer normas e condições para a obtenção e utilização do nome geográfico referente ao produto abacaxi *in natura* e/ou industrializado produzido em propriedades na região demarcada e/ou em indústrias devidamente autorizadas.

Art. 2º - Do Substituto Processual da Indicação de Procedência “NOVO REMANSO” para o abacaxi

A Indicação de Procedência “NOVO REMANSO” para o abacaxi tem como entidade representativas dos produtores e substituta processual junto ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial – INPI a Associação de Produtores de Abacaxi da Região de Novo Remanso – ENCAREM, a qual fará o registro e será responsável pela mesma perante ao INPI.





Art. 3º - Da Pessoa Jurídica Requerente da Indicação de Procedência “NOVO REMANSO” para o abacaxi

A entidade requerente se denomina Associação de Produtores de Abacaxi da Região de Novo Remanso – ENCAREM, regida pelos valores e princípios do associativismo, pelas disposições legais, pelas diretrizes da autogestão e pelo seu Estatuto Social, com personalidade jurídica própria e plena capacidade de cumprimento de seus fins, estabelecida na Avenida Boa Vista, 342, Boa Vista, Vila do Engenho, Município de Itacoatiara, Amazonas – Brasil – CEP: 69.112-000, inscrita no CNPJ sob nº 26.658.188/0001-53. É de responsabilidade da ENCAREM, na qualidade de entidade representativa dos produtores e substituta processual junto ao INPI, manter banco de dados gerais de informações dos processos de enquadramento, dos lotes de abacaxi reconhecidos formalmente com a Indicação Geográfica na modalidade Indicação de Procedência e de informações das unidades de beneficiamento de abacaxi que participam do processo, para permitir ações de auditoria, rastreabilidade, promoção e comercialização do produto. O fiel cumprimento das normas e condições estabelecidas neste regulamento de produção cria-se o Conselho Regulador da ENCAREM, cujas funções, atribuições e funcionamento estão descritas neste regulamento.

Art. 4º - Dos Objetivos da Entidade Representativa dos Produtores

No desenvolvimento de suas atividades a ENCAREM, entidade representativa dos produtores e substituta processual junto ao INPI para a Indicação de Procedência “NOVO REMANSO” para o abacaxi, observará os princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, economicidade e da eficiência, tendo por objetivos organizar e desenvolver a cadeia produtiva do Abacaxi da Região de Novo Remanso e representar os interesses dos Produtores de Abacaxi.. A ENCAREM tem por finalidade:





- I - Incentivar os seus associados a introduzirem melhorias em suas instalações, técnica de manipulação e produção do Abacaxi de Novo Remanso e entorno;**
- II - Buscar junto aos órgãos Municipais, Estaduais e Federais apoio para a realização de auditorias nas agroindústrias de seus associados;**
- III - Organizar, em nome de seus associados, as compras coletivas que digam respeito, à embalagem do Abacaxi de Novo Remanso e seus derivados;**
- IV - Promover reuniões visando à socialização de seus Associados;**
- V - Representar os Associados junto aos órgãos públicos e privados;**
- VI - Defender os interesses da Associação, em juízo ou fora dele, sempre que for necessário;**
- VII - Firmar convênios com Instituições Municipais, Estaduais, Nacionais e Internacionais;**
- VIII - Criar um selo específico para o Abacaxi da Região de Novo Remanso;**
- IX - Desenvolver ações com o objetivo de dispor ao consumidor o produto Abacaxi com garantia de origem e qualidade;**
- X - Agregar valor ao produto Abacaxi por meio da implementação de processos de inovação e qualidade;**
- XI - Incentivar a pesquisa e promover ações para a garantia da continuidade da notoriedade do produto Abacaxi da região;**
- XII- Desenvolver ações que promovam a organização, preservação e sustentabilidade do ambiente da Região de Novo Remanso, promovendo estudos e agindo junto às autoridades competentes para o atendimento deste objetivo;**
- XIII - Preservar e proteger a Indicação Geográfica – IG da região delimitada pela Indicação Geográfica para o produto Abacaxi.**





Art. 5º - Das Pessoas Autorizadas a Utilizar a Indicação de Procedência “NOVO REMANSO” para o abacaxi

Estão autorizados ao uso da Indicação de Procedência “NOVO REMANSO” para o abacaxi todos os produtores estabelecidos na área geográfica delimitada de produção, os quais deverão obedecer ao Regulamento de Uso e demais disposições da IG em vigor aprovadas pelo Conselho Regulador.

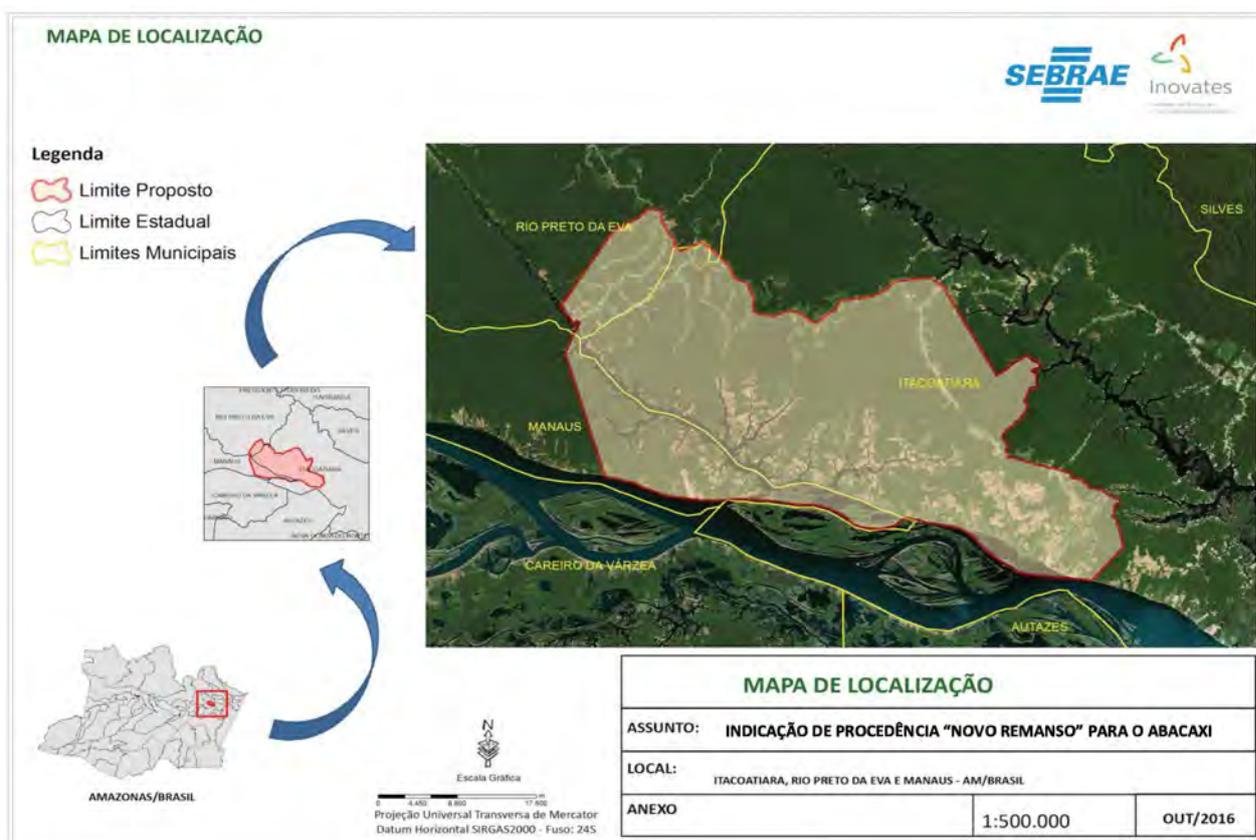
Art. 6º - Da Delimitação da Área de Produção

A área geográfica delimitada para a produção da Indicação de Procedência “NOVO REMANSO” para o abacaxi, compreende o território parcial dos municípios de Itacoatiara-AM, Manaus-AM e Rio Preto da Eva-AM conforme o mapa geográfico abaixo. A área geográfica delimitada para a produção da Indicação de Procedência “NOVO REMANSO” para o abacaxi compreende os territórios das comunidades de Novo Remanso e Vila do Engenho no município de Itacoatiara e a comunidade de Caramuri no município de Manaus, com áreas de cultivos no território do município de Rio Preto da Eva, todos no estado do Amazonas.





Figura 01 – Área geográfica delimitada de produção da Indicação de Procedência “NOVO REMANSO” para o abacaxi.



Art. 7º - Das Condições Gerais de Uso da Indicação de Procedência “NOVO REMANSO” para o abacaxi

A adesão ao uso da Indicação Geográfica na modalidade Indicação de Procedência é de caráter espontâneo e voluntário pelos produtores de abacaxi cuja produção seja originada de





propriedades localizadas na área geográfica delimitada de produção (conforme art. 6º) e que cumpram na íntegra o presente regulamento de uso.

Art. 8º - Das Condições Específicas para Uso da Indicação de Procedência “NOVO REMANSO” para o abacaxi

Os produtores associados e não associados da Associação de Produtores de Abacaxi da Região de Novo Remanso – ENCAREM somente receberão a aprovação para o uso da Indicação de Procedência “NOVO REMANSO” para o abacaxi mediante a comprovação do cumprimento das condições e requisitos estabelecidos neste Regulamento de Uso da Indicação de Procedência “NOVO REMANSO” para o abacaxi. As condições específicas para o uso são:

- I. A Indicação de Procedência “NOVO REMANSO” para o abacaxi deve ser usada tal como se encontre registrada no INPI, de forma completa e integral, não podendo sofrer alteração alguma em sua composição nominativa ou gráfica;
- II. Os usuários da Indicação de Procedência “NOVO REMANSO” para o abacaxi não poderão solicitar o registro, em nenhum país ou instituição internacional, de um signo idêntico ou semelhante, ou que de qualquer forma possa induzir a erro, confusão ou aproveitamento da fama e reputação da IG, com exceção da entidade representativa dos produtores, substituta processual junto ao INPI, que, dentro das possibilidades e interesses de mercado, solicitará a registro da IG em tantos países quantos forem necessários e permitirem esta forma de proteção;
- III. A Indicação de Procedência “NOVO REMANSO” para o abacaxi não poderá ser utilizada de maneira que possa causar descrédito, prejudicar sua reputação ou induzir a erro os consumidores sobre os produtos aos quais se aplica;





- IV.** A Indicação de Procedência “NOVO REMANSO” para o abacaxi somente poderá ser utilizada pelas pessoas autorizadas no Artigo 5º, não podendo nenhum destes conceder licenças ou sublicenças a terceiros;
- V.** Os usuários da Indicação de Procedência “NOVO REMANSO” para o abacaxi poderão realizar atos publicitários ou promocionais da representação gráfica e figurativa da IP, desde que com o consentimento da entidade representativa dos produtores, substituta processual junto ao INPI;
- VI.** A pessoa jurídica só poderá utilizar a representação gráfica e figurativa da IP se obtiver a aprovação de seu uso perante ao Conselho Regulador da Associação de Produtores de Abacaxi da Região de Novo Remanso – ENCAREM;
- VII.** Periódica e aleatoriamente o Conselho Regulador da Indicação de Procedência “NOVO REMANSO” para o abacaxi procederá auditorias nas áreas de produção e/ou em produtos que contiverem a IG a serem definidas pelo plano de controle da IG;
- VIII.** O usuário da Indicação de Procedência “NOVO REMANSO” para o abacaxi deverá apresentar Termo de Compromisso de que conhece e cumpre integralmente a legislação brasileira, principalmente no que tange às questões ambientais, sociais e trabalhistas;
- IX.** Os usuários da IG deverão pagar os custos da emissão dos selos e do sistema de controle da Indicação de Procedência “NOVO REMANSO” para o abacaxi, a ser definida no plano de controle da IG pelo Conselho Regulador.
- X.** Os produtores e seus colaboradores deverão participar de capacitações técnicas visando a ampliação do conhecimento quanto aos aspectos ligados ao manejo cultural, controle de pragas e doenças, uso correto de agrotóxicos, dentre outros assuntos definidos pelo conselho regulador por meio do plano de controle da IG;





- XI.** É proibida a aplicação de agrotóxicos em áreas não agricultáveis no entorno do pomar e, principalmente, em áreas protegidas pela legislação ambiental vigente. Os resíduos gerados pelas embalagens vazias dos agrotóxicos utilizados nas aplicações dos cultivos devem ser coletados, armazenados e dado a destinação final correta conforme a legislação vigente;
- XII.** Para a seleção das mudas devem ser utilizados materiais sadios e adaptados à região. Somente poderão ser utilizadas cultivares autorizadas pelo conselho regulador definidas pelo plano de controle;
- XIII.** Para a seleção das áreas de cultivos e implantação dos sistemas de irrigação deve ser respeitada a legislação vigente que define o uso e ocupação de solo e o uso da água. Considerando o tipo de solo da região, para implantação de abacaxizais em áreas com declividade acima de 05% (cinco por cento), devem ser adotadas práticas conservacionistas e de preservação ambiental;
- XIV.** Os talhões dos cultivos devem ser constituídos com uma única cultivar com mudas selecionadas por tamanho e tipo e em área contígua. É necessário utilizar um sistema de identificação visual de referência para cada talhão. O tipo de identificação visual de referência será definido pelo plano de controle;
- XV.** É proibido realizar cultivo consorciado com outras espécies que demandem controle fitossanitário com agrotóxicos não registrado para o abacaxi;
- XVI.** Para a utilização de adubos e corretivos no solo devem ser realizadas previamente análises para a quantificação destes produtos. Só serão aceitos adubos e corretivos registrados conforme a legislação vigente;
- XVII.** Para o controle de pragas dos abacaxizais devem ser priorizados o uso de métodos naturais e biológicos com o monitoramento e registros periódicos da incidência de





pragas para fins de controle e erradicação das plantas atacadas visando eliminar as fontes de inócuo;

- XVIII.** Para a utilização de agrotóxicos para o combate de pragas e doenças é necessário o receituário agrônomo indicando os produtos registrados conforme a legislação vigente e/ou as disposições estabelecidas pelos órgãos de defesa competentes;
- XIX.** É proibido o abandono de abacaxiais que sejam focos potenciais de pragas;
- XX.** Os frutos devem ser colhidos no ponto adequado de maturação conforme definições do conselho regulador no plano de controle da IG obedecendo as especificações do mercado de destino e os padrões da indústria de processamento;
- XXI.** É proibida a comercialização de frutos com níveis de resíduos de agrotóxicos acima dos permitidos pela legislação vigente. A verificação dos níveis de resíduos de agrotóxicos será avaliada por meio de análises periódicas definidas pelo conselho regulador no plano de controle da IG.
- XXII.** Os frutos coletados devem ser classificados para serem comercializados conforme o seu tamanho e peso, em cinco tipos:
- a. Ferrão: Maior ou igual a 2,0 kg;
 - b. Médio: Maior ou igual 1,5 kg e Menor 2,0 Kg;
 - c. Melhorado: Maior ou igual 1,0 kg e Menor 1,5 Kg;
 - d. Bom: Maior ou igual 0,6 kg e Menor 1,0 Kg;
 - e. Chibiu: Maior ou igual 0,4 kg e Menor 0,6 Kg.

Parágrafo Único: Tamanhos menores não apresentam valor comercial. Nova classificação poderá ser definida pelo conselho regulador.





Art. 9º - Das Proibições de Utilização da Indicação de Procedência “NOVO REMANSO” para o abacaxi

São motivos que, separada ou concomitantemente, desencadeiam a proibição imediata da utilização da Indicação de Procedência “NOVO REMANSO” para o abacaxi pelas pessoas referidas no Artigo 5º:

- I. A paralização das atividades de produção mediante comunicação do produtor associado à Associação de Produtores de Abacaxi da Região de Novo Remanso – ENCAREM ou constatada pelo Conselho Regulador;
- II. O descumprimento das normas do presente Regulamento de Uso da Indicação de Procedência “NOVO REMANSO” para o abacaxi, inclusive com as possíveis modificações que se realizem no mesmo;
- III. O descumprimento das normas do Regulamento de Uso da Indicação de Procedência “NOVO REMANSO” para o abacaxi, inclusive com as possíveis modificações que se realizem no mesmo;
- IV. O descumprimento das normas estabelecidas pela legislação brasileira que impliquem de qualquer forma em possível dano à reputação da Indicação de Procedência “NOVO REMANSO” para o abacaxi.

Art. 10 - Da Representação Gráfica e Figurativa da Indicação de Procedência “NOVO REMANSO” para o abacaxi

A representação gráfica e figurativa da Indicação de Procedência “NOVO REMANSO” para o abacaxi, com distintivo gráfico do tipo misto, de titularidade dos produtores estabelecidos no território delimitado e coordenada pelo Conselho Regulador da Associação de Produtores de Abacaxi da Região de Novo Remanso – ENCAREM, está assim definida:





Signo distintivo da IP a ser aplicado para os padrões de comercialização dos abacaxis.



Art. 11 - Das Sanções Previstas quanto à Utilização da Indicação de Procedência “NOVO REMANSO” para o abacaxi

Caso haja descumprimento do presente regulamento:

- I. Será revogada automaticamente a aprovação de uso da Indicação de Procedência “NOVO REMANSO” para o abacaxi, sem que este usuário possa exigir qualquer indenização, isso sem prejuízo das ações cíveis e criminais cabíveis especialmente no tocante à concorrência desleal e à ofensa aos direitos do consumidor;
- II. O usuário responderá, pelos danos que causar ao substituto processual da Indicação de Procedência “NOVO REMANSO” para o abacaxi ou a terceiros.





- III. O usuário deverá retirar imediatamente do mercado os produtos que ostentem a Indicação de Procedência “NOVO REMANSO” para o abacaxi.

Art. 12 - Da Rastreabilidade

Os produtos da Indicação de Procedência “NOVO REMANSO” para o abacaxi serão identificados nas embalagens, através de rótulos, tags, etiquetas e lacres, conforme segue:

- a) Norma de rotulagem para identificação da Indicação de Procedência “NOVO REMANSO” para o abacaxi no próprio produto e nas embalagens: Identificação do nome geográfico, seguido da expressão “Indicação de Procedência”, conforme segue:



O modelo referido será objeto de proteção junto ao INPI, conforme facultado pelo Art. 179 da lei nº 9.279.





- b) Norma de rotulagem para o selo de controle nas embalagens, rótulos, tags ou lacres, e documentação correspondente: o selo de controle será colocado na embalagem dos produtos; em rótulos ou no romaneio de controle do produto; ou através de tags, lacres e/ou adesivos, fixados no produto; bem como na documentação referente ao produto, como notas fiscais. O referido selo conterà os seguintes dizeres: Indicação de Procedência “NOVO REMANSO” para o abacaxi, bem como o número de controle, conforme segue:



N° 00000001

O Conselho Regulador poderá definir outras formas de inserção dos selos de controle e rotulagem, garantindo os princípios de rastreabilidade e controle.

O selo de controle será fornecido pelo Conselho Regulador mediante o pagamento de um valor a ser definido por seus membros. A quantidade de selos deverá obedecer à produção correspondente de cada associado inscrito na Indicação de Procedência “NOVO REMANSO” para





o abacaxi. Os produtos não protegidos pela Indicação de Procedência “NOVO REMANSO” para o abacaxi não poderão utilizar as identificações especificadas nos itens “a” e “b” deste Artigo.

Os métodos de controle adotados para assegurar a originalidade dos abacaxis da Indicação de Procedência “NOVO REMANSO” para o abacaxi serão:

- Selo de autenticidade do produto;
- Visitas de inspeção aos pontos de comercialização.

Art. 13 - Dos Casos Omissos do Presente Regulamento

Os casos omissos serão tratados pelo Conselho Regulador da Indicação de Procedência “NOVO REMANSO” para o abacaxi. Em caso de divergências, os casos serão diretamente resolvidos pela Assembleia Geral da Associação de Produtores de Abacaxi da Região de Novo Remanso – ENCAREM convocada para este fim.





CAPÍTULO II

DAS ORIENTAÇÕES SOBRE O PROCESSO PRODUTIVO

Art. 14 - Do Processo Produtivo

O sistema produtivo para os cultivos de abacaxi da Indicação Geográfica “Novo Remanso”, na modalidade Indicação de Procedência, descritos abaixo, tem por objetivo estabelecer, de forma orientativa, o sistema de produção dos abacaxis nas propriedades autorizadas, tendo como base as boas práticas de produção adotadas e orientadas tecnicamente. Novas tecnologias poderão ser adotadas, visando a melhoria da qualidade, produtividade e sustentabilidade dos cultivos, desde que previamente autorizados pelo Conselho Regulador da IG.

Art. 15 - Dos Aspectos Climáticas, Solos e Botânicos

I – Aspectos Climáticos:

O abacaxizeiro é uma planta de clima tropical, apresentando ótimo crescimento e melhor qualidade do fruto na faixa de temperatura de 22°C a 32°C e com amplitude térmica, entre dia e noite, variando de 8°C a 14°C.

A planta é exigente em luz, desenvolvendo-se melhor em locais com alta incidência de radiação solar. A insolação anual ótima é de 2.500 a 3.000 horas, ou seja 6,8 a 8,2 horas de brilho solar por dia (tempo de incidência direta da luz solar, isto é, sem encobrimento do sol por nuvens).





Não tolera sombreamento, o que deve ser considerado na escolha dos locais para o seu cultivo e no plantio consorciado com outras culturas.

O abacaxizeiro tem muitas características de vegetais adaptados a clima seco. No entanto, maiores rendimentos e frutos de qualidade são obtidos quando a cultura é bem suprida com água. Chuvas de 1.200 mm a 1.500 mm anuais, bem distribuídas, são adequadas para a cultura. Em regiões que apresentam períodos secos prolongados, a prática da irrigação torna-se, muitas vezes, indispensável. Umidade relativa do ar média anual de 70% ou superior é desejável, mas a planta suporta bem variações moderadas deste fator climático. Períodos de umidade muito baixa (menos de 50%) podem causar fendilhamento e rachaduras em frutos durante a sua fase de maturação.

II – Aspectos dos Solos:

O abacaxizeiro é muito sensível ao encharcamento do solo, que pode prejudicar o seu crescimento e a sua produção. Portanto, boas condições de aeração e de drenagem do solo são requisitos básicos para o seu cultivo, por favorecerem o desenvolvimento do sistema radicular da planta, normalmente frágil e concentrado nos primeiros 15 cm a 20 cm do solo. Além de comprometerem diretamente o desenvolvimento do abacaxizeiro, as condições de má drenagem também favorecem o apodrecimento de raízes e a morte de plantas, causados por fungos do gênero *Phytophthora*.

A topografia é outro fator a ser considerado na escolha da área. Terrenos planos ou de pouca declividade (até 5% de declive) devem ser preferidos porque, além de facilitarem a mecanização e os tratamentos culturais, são menos suscetíveis à erosão. Conseqüentemente, a utilização de solos mais declivosos requer a adoção de práticas conservacionistas. O abacaxizeiro é considerado uma planta bem adaptada aos solos ácidos, sendo a faixa de pH de 4,5 a 5,5 a mais recomendada para o seu cultivo. É uma planta que exige quantidades de nutrientes que a maioria dos solos cultivados não consegue suprir integralmente (exceção para alguns solos





virgens, recém-desmatados ou em pousio prolongado). Este nível elevado de exigências resulta na quase obrigatoriedade da prática da adubação, nos plantios com fins econômicos.

Além dos aspectos relativos às características edáficas e nutricionais, na escolha da área devem-se levar em consideração a sua localização em relação a centros consumidores e indústrias de processamento, a disponibilidade e o custo de mão-de-obra, as vias de acesso e a existência de fontes de água.

III – Aspectos Botânicos:

O abacaxizeiro (*Ananas comosus* L.) é uma planta monocotiledônea, herbácea perene, da família Bromeliaceae, cujas espécies podem ser divididas, em relação a seus hábitos, em dois grupos distintos: as epífitas, que crescem sobre outras plantas, e as terrestres, que crescem no solo à custa das próprias raízes. Os abacaxis pertencem ao segundo grupo, mais precisamente aos gêneros *Ananas* e *Pseudananas*, mesmo apresentando algumas características das epífitas, como por exemplo, a capacidade de armazenar água tanto no tecido especial de suas folhas como nas axilas destas.

O abacaxizeiro compõe-se de um caule (talo) curto e grosso, ao redor do qual crescem as folhas, em forma de calhas, estreitas e rígidas, e no qual também se inserem raízes axilares. O sistema radicular é fasciculado (em cabeleira), superficial e fibroso, encontrado em geral à profundidade de zero a 30 centímetros e, raras vezes a mais de 60 cm da superfície do solo. A planta adulta das variedades comerciais mede 1,00 m a 1,20 m de altura e 1,00 m a 1,50 m de diâmetro.

Os rebentos, ou mudas, desenvolvem-se a partir de gemas axilares localizadas no caule (rebutões) e no pedúnculo (filhotes).





Art. 16 - Da seleção das mudas

Com o objetivo de alcançar êxito na exploração comercial de abacaxi é fundamental o uso de material propagativo de alta qualidade. Para se obter mudas de boa qualidade, estas devem ser retiradas de plantas saudáveis, livres de ataques de pragas e doenças, vigorosas, devendo-se descartar rigorosamente, aquelas que apresentarem sinais de goma ou resina. Para implantação da cultura pode-se utilizar vários tipos de mudas:

I – Coroa: Muda pouco utilizada, pois, permanece no fruto, quando vendido nos mercados de frutas frescas. É menos vigorosa, apresenta ciclo mais longo (em comparação às mudas do tipo rebentão e filhote). Plantios com este tipo de muda, originam plantas de porte e desenvolvimento mais uniformes.

II – Filhote: Muda de vigor e ciclo intermediários, menos uniformes que as coroas e mais que os rebentões, de fácil colheita e abundante na variedade Pérola.

III – Rebentão: Muda de maior vigor, ciclo mais curto, de colheita mais difícil, origina lavouras com menor uniformidade em tamanho e peso. Tem baixa disponibilidade na variedade Pérola e grande na variedade Smooth Cayenne.

IV – Filhote-rebentão: Muda muito pouco utilizada, pois, é de difícil produção. Apresenta características intermediárias entre filhote e rebentão.

Além destes tipos citados existem outras formas de se produzir mudas de abacaxi, como as mudas produzidas por seccionamento do caule e as produzidas in vitro. Porém estes tipos são geralmente mais caros e dependem da existência de produtores de mudas especializados na região, sendo, portanto, recomendados em plantios com alto nível tecnológico. Na região os tipos mais utilizados são filhotes e rebentões.





Art. 17 - Do Manejo das Mudanças

Para o manejo convencional das mudas são realizadas as seguintes etapas: ceva, colheita, cura, seleção e tratamento fitossanitário (caso seja necessário).

I – Ceva: Após a colheita dos frutos deve-se manter as mudas ligadas à planta mãe até que estas alcancem o tamanho adequado para o plantio, ou seja de 30 a 45 cm. Este período varia de 01 a 06 meses, sendo menor nos filhotes e maior nos rebentões. Neste período, visando melhorar o vigor e o estado fitossanitário das mudas, pode-se continuar usando a irrigação, pulverização para controle de ácaros e cochonilhas e adubação suplementar, via pulverização foliar, com ureia a 03% e cloreto de potássio a 02%.

II – Colheita: É feita quando a maioria das mudas atingirem o porte satisfatório. Nesta operação é recomendado se descartar as mudas com sintomas de ataque de pragas e doenças e eliminar o fruto pequeno, frequente na base dos filhotes.

III – Cura: Consiste na exposição das mudas ao sol, com a base virada para cima, sobre as próprias plantas-mãe ou espalhando-as sobre o solo em local próximo ao do plantio, entretanto as mudas nunca devem ser amontoadas. Esta prática é recomendada visando acelerar a cicatrização da lesão oriunda da colheita, reduzir a população de cochonilhas e eliminar o excesso de umidade da muda.

IV – Seleção: Nesta fase deve-se eliminar todas as mudas com sintomas de doenças, danos mecânicos e ataque de pragas. Deve-se ainda padronizar as mudas em função do tipo (filhotes e rebentões) e tamanho.

V – Tratamento fitossanitário: Caso as mudas tenham alta infestação de cochonilhas estas devem ser mergulhadas em uma solução acaricida-inseticida. Após este período as mudas são espalhadas e mantidas à sombra por aproximadamente 10 dias, quando é feita outra seleção às vésperas do plantio.





Art. 18 - Da Preparação do Solo

Um bom preparo do solo é fundamental para a cultura do abacaxi, a fim de favorecer o desenvolvimento e o aprofundamento do sistema radicular da planta, normalmente limitado e superficial. Em áreas virgens, deve-se primeiro remover a vegetação, mediante o desmatamento, a roçagem, a destoca, o encoivramento e a queima. Em seguida, fazer a aração e duas gradagens, realizadas nos dois sentidos do terreno para facilitar o desenvolvimento das raízes. Conforme o Regulamento de Uso, para a implantação de abacaxizais deve ser respeitada legislação vigente.

Em áreas já cultivadas, dispensa-se a destoca, mantendo-se as demais operações. No caso de áreas anteriormente plantadas com abacaxi, deve-se de início proceder à eliminação dos restos culturais, mediante a sua incorporação ao solo, após a decomposição parcial do material. Mesmo trabalhosa, essa operação tem a vantagem de incorporar ao solo um grande volume de massa vegetal, restituindo-lhe os nutrientes remanescentes na vegetação e contribuindo para melhorar o seu teor de matéria orgânica e as suas características físicas.

Não obstante o reconhecimento do abacaxizeiro como planta acidófila, existem situações em que a calagem se faz necessária. É sempre recomendável, portanto, uma avaliação sobre a necessidade de calcário (NC), normalmente definida a partir da análise do solo, que deve ser providenciada antes do estabelecimento da cultura, de modo que a aplicação e a incorporação do corretivo, se indicadas, possam ser feitas com uma antecedência de 30 a 90 dias em relação ao plantio.

A calagem em excesso pode elevar o pH do solo a valores acima da faixa mais adequada para a cultura (4,5 a 5,5), concorrendo para limitar a disponibilidade e a absorção de alguns micronutrientes, como zinco, cobre, ferro e manganês, e para favorecer o desenvolvimento de microrganismos prejudiciais à cultura, como fungos do gênero *Phytophthora*.





Art. 19 - Do Plantio

O plantio das mudas pode ser feito em covas, abertas com enxada ou enxadeta, ou em sulcos, dando-se preferência aos sulcos, quando se dispõe de sulcador. Após a abertura das covas ou sulcos, faz-se a distribuição das mudas, para o plantio propriamente dito. A profundidade das covas ou dos sulcos e, portanto, do plantio deve corresponder, aproximadamente, à terça parte do comprimento da muda, tomando-se o cuidado de evitar que caia terra no olho da muda.

Quanto ao posicionamento do plantio, deve-se dar preferência à exposição leste, evitando-se a exposição oeste que favorece a ocorrência de queima solar nos frutos.

Os espaçamentos utilizados na cultura do abacaxi variam bastante de acordo com a cultivar, o destino da produção, o nível de mecanização e outros fatores.

Os plantios podem ser estabelecidos em sistemas de filas simples ou duplas. Para permitir a obtenção de boas produtividades, fundamental para alcançar renda adequada, devem ser usadas densidades de plantio elevadas.

A escolha da melhor época de plantio é crucial para o cultivo de abacaxi de sequeiro. A época de plantio mais indicada é aquela relativa ao período de final da estação seca e início da estação chuvosa.

Art. 20 - Do controle de plantas daninhas

Planta de crescimento lento e de sistema radicular superficial, o abacaxizeiro resente-se bastante da concorrência de plantas daninhas, que contribuem para atrasar o desenvolvimento da cultura e reduzir a sua produção. Por isso, recomenda-se manter a cultura sempre limpa, principalmente nos primeiros cinco a seis meses após o plantio.

Desde que disponível na propriedade ou na região, a palha seca de diversos produtos (milho, feijão, capins etc.) ou os restos culturais (folhas) do próprio abacaxi devem ser uniformemente





distribuídos sobre a superfície do solo, sobretudo nas linhas de plantio. Essa cobertura morta, além de reduzir o aparecimento de plantas daninhas, minimiza a erosão, diminui a perda de nutrientes por lixiviação, aumenta o teor de matéria orgânica e conserva a umidade do solo, evitando ou reduzindo as perdas por evaporação.

O controle de plantas daninhas pode ser realizado por roçagens manuais ou mecanizadas. O uso de herbicidas é boa alternativa, especialmente em plantios grandes e em períodos chuvosos, quando o mato cresce rapidamente, além de exigir menos mão-de-obra. Entretanto, a aplicação tem que ser feita com cuidado para evitar que o abacaxizeiro sofra os eventuais efeitos tóxicos dos produtos químicos. Um dos pontos básicos é a calibração do pulverizador, para garantir a aplicação da dose correta de herbicida na área de plantio. O uso de equipamento de proteção individual é fundamental nesta fase do processo produtivo.

Art. 21 - Da análise do solo

A utilização de adubos na cultura do abacaxi constitui prática quase que obrigatória, nos plantios com fins comerciais, em face do elevado grau de exigência da planta. Deve-se levar em conta, porém, que existem situações em que parte ponderável das necessidades nutricionais da planta pode ser suprida pelo próprio solo, razão pela qual é recomendável que se faça sempre a análise do solo da área destinada ao plantio, como forma de obter subsídios valiosos para a orientação do programa de adubação.

Art. 22 - Da adubação

As adubações podem ser feitas tanto por meio sólido como por meio líquido. Sob a forma sólida, os fertilizantes podem ser aplicados nas covas ou nos sulcos de plantio (opção mais utilizada para os adubos orgânicos e adubos fosfatados), ou em cobertura, junto das plantas ou nas axilas





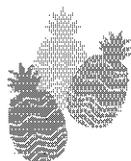
das folhas basais, opção preferida para os adubos nitrogenados e potássicos, podendo também ser utilizada essa forma para os fertilizantes fosfatados solúveis em água.

A adubação foliar pela forma líquida é mais utilizada para a aplicação de nitrogênio, potássio e micronutrientes, podendo também ser uma alternativa para a aplicação de magnésio. Para as pulverizações foliares, podem-se utilizar os pulverizadores costais ou barras de pulverização, acopladas a tanques tracionados mecanicamente. Quando das pulverizações foliares com adubos, devem-se evitar as horas mais quentes do dia, assim como o escoamento excessivo e o acúmulo das soluções nas axilas das folhas, para que não ocorram queimas.

A adubação do abacaxizeiro deve ser realizada na fase vegetativa do ciclo da planta (do plantio à indução do florescimento), período em que há um aproveitamento mais eficiente dos nutrientes aplicados. Os fertilizantes fosfatados são, na maioria das situações, aplicados uma única vez, por ocasião do plantio ou na primeira adubação em cobertura. Em plantios não irrigados, adubados pela via sólida, recomenda-se o parcelamento dos adubos nitrogenados e potássicos em no máximo três vezes, no período compreendido entre o plantio (na maioria das vezes 30 a 60 dias após) e os 30 dias que antecedem o tratamento de indução floral, devendo-se sempre fazer coincidir as adubações com períodos de boa umidade no solo. Em plantios irrigados, ou quando se utiliza a opção da aplicação pela forma líquida, promove-se um parcelamento maior da adubação.

Art. 23 - Da irrigação

A demanda de água do abacaxizeiro varia ao longo do ciclo da planta e, dependendo do seu estágio de desenvolvimento e das condições de umidade do solo, pode ser de 1,3 a 5,0 mm/dia. O cultivo de abacaxi exige em geral uma quantidade de água equivalente a uma precipitação mensal de 60 mm a 150 mm. A faixa ideal de precipitação anual, para que ocorra sucesso na





exploração da cultura, situa-se entre 1.000 mm e 1.500 mm bem distribuídos, tornando-se necessária a irrigação nos locais onde tal situação não é alcançada.

Existem, basicamente, quatro formas de aplicação de água que caracterizam os principais métodos de irrigação: subsuperfície, superfície, localizada e aspersão.

O manejo da irrigação corresponde à determinação de quando e o quanto de água deve ser aplicada para maximizar a produtividade e a eficiência de uso da água, e minimizar custos, quer seja de mão-de-obra, quer de capital, mantendo as condições de umidade do solo e de fitossanidade favoráveis ao bom desenvolvimento da cultura irrigada.

Uma vez conhecidos os períodos fenológicos mais importantes da cultura, deve ser definida a frequência com que será aplicada a irrigação, a fim de que a cultura atinja o seu potencial máximo de desenvolvimento e produtividade.

Art. 24 - Dos Manejos Culturais

I – Manejo da Floração: Florações naturais precoces são indesejáveis, pois ocorrem em geral, de maneira bastante desuniforme nas plantações comerciais, dificultando o manejo da cultura e a colheita, o que encarece o custo de produção. Podem, também inviabilizar a exploração da soca (segundo ciclo) e afetar a comercialização do produto devido à diminuição do tamanho médio dos frutos e à coincidência da sua maturação com o período de safra quando a grande oferta causa a redução acentuada dos preços.

O produtor pode recorrer a alguns cuidados no manejo da cultura, para diminuir a possibilidade de incidência de florações naturais precoces nas suas plantações de abacaxi. Alguns destes cuidados são:

- Evitar que as plantas atinjam porte elevado ou idade avançada até a época mais crítica para a ocorrência da floração natural;





- Evitar a utilização de mudas velhas para os plantios;
- Permitir que, dentro do possível, as plantas tenham um crescimento contínuo, sem paralisações acentuadas por estresses diversos;

A época do florescimento e da colheita do abacaxizeiro pode ser antecipada e homogeneizada por meio da aplicação de certas substâncias químicas (fitorreguladores) na roseta foliar (olho da planta) ou da sua pulverização sobre a planta.

Esta técnica chamada de tratamento de indução floral (TIF) é uma prática cultural essencial para o bom manejo e o sucesso econômico no cultivo do abacaxi. Quando bem planejada e executada, permite melhor distribuição das operações e uso de mão-de-obra na propriedade e a colheita de frutos em épocas mais favoráveis à sua venda.

O período de tempo entre o tratamento de indução floral e a colheita dos frutos na maioria das regiões produtoras brasileiras é de cinco a cinco e meio meses, quando a maturação do fruto coincide com período mais quente, e de cinco e meio a seis meses, quando a maturação acontece em época mais fria.

Na escolha da melhor época para a indução floral deve ser considerada, também, a possibilidade de deslocar a colheita para o período em que os preços estiverem mais favoráveis. Muitas vezes, antecipação ou retardamento por período relativamente curto (um mês, por exemplo), podem representar aumentos consideráveis no preço do fruto e na renda obtida pelo produtor.

Várias substâncias podem ser usadas para induzir a floração do abacaxi. As mais comuns são o carbureto de cálcio e produtos à base de etefon (ácido 2-cloroetil-fosfônico). O carbureto de cálcio pode ser aplicado sob a forma sólida ou líquida.

Os indutores florais devem ser aplicados à noite (entre as 20 horas e as 5 horas do dia seguinte) ou nas horas mais frescas do dia (do amanhecer até as 9 horas ou no final da tarde), de preferência em dias nublados, logo após o preparo das soluções. Deve-se ter o cuidado





adicional, na cultura irrigada, de suspender a irrigação alguns dias antes do TIF, retomando-a de 24 a 48 horas após tal prática.

Art. 25 - Das doenças, pragas e controles

A abacaxicultura tem sido atacada por vários patógenos que apresentam influência negativa na produtividade e na qualidade dos frutos. Dentre esses patógenos, destacam-se *Fusarium*, agente causal da fusariose, por encontrar-se presente nas principais regiões produtoras, provocando perdas elevadas na produção de frutos; a podridão-do-olho, causada por *Phytophthora nicotiana* var. *parasitica*, de expressão econômica especialmente em regiões de alta pluviosidade ou onde se pratica a abacaxicultura sob irrigação; a queima-solar, anomalia de origem não parasitária, de incidência bastante comum e importante nos plantios instalados em regiões sujeitas à ocorrência de temperaturas elevadas durante o desenvolvimento do fruto, e a podridão-negra, *Chalara (Thielaviopsis) paradoxa*, que pode tanto infectar as mudas provocando a sua morte quanto causar podridão de frutos em pós-colheita.

As doenças do abacaxicultura tem seu controle fundamentado na integração de várias medidas, tais como:

- Utilizar mudas, comprovadamente, sadias para a instalação de novos plantios;
- Eliminar os restos culturais de plantios anteriores, principalmente naqueles onde a incidência de doenças foi elevada;
- Inspeccionar, periodicamente, o plantio e erradicar todas as plantas com sintomas da doença;
- Realizar a indução floral em períodos que possibilitem o desenvolvimento da inflorescência sob condições ambientais desfavoráveis à ocorrência da doença (baixa precipitação pluvial e altas temperaturas);





- Pulverizar as inflorescências desde o seu aparecimento no olho da planta até o fechamento das últimas flores.

Além das principais doenças, vários gêneros de fitonematóides têm sido encontrados na rizosfera do abacaxizeiro. Contudo, a patogenicidade da maioria deles é pouco conhecida. Dentre as espécies consideradas de maior importância para a abacaxicultura, destacam-se as formadoras de galhas (*Meloidogyne spp.*), em especial *M. javanica*, a das lesões radiculares (*Pratylenchus brachyurus*) e a do nematoide reniforme (*Rotylenchulus reniformis*), além de *Helicotylenchus spp.*, *Scutellonema spp.*, *Criconemella spp.* e *Paratrichodorus spp.*

Um bom preparo do solo, revolvendo-o bem e expondo os nematoides aos raios solares, certamente, contribuirá para reduzir a população desses parasitos, matando-os por desidratação. O Pousio também é uma prática recomendada. Como os nematoides não sobrevivem sem as plantas hospedeiras, incluindo as plantas daninhas, a redução da população ocorre devido à sua morte por inanição.

A adição de matéria orgânica em solos cultivados com abacaxi é bastante benéfica, podendo proporcionar efeitos diretos e indiretos sobre a população de nematoides.

Das medidas de controle, o uso de nematicidas é a menos desejável, sendo, contudo, a mais estudada e a mais empregada normalmente. A maioria dos nematicidas reduzem a população dos nematoides, porém sem erradicá-los.

Dentre as principais pragas da abacaxicultura destacam-se: COCHONILHA-DO-ABACAXI, praga mais devastadora da abacaxicultura; e a BROCA-DO-FRUTO, considerada uma das principais pragas do abacaxi; BROCA-DO-TALO, conhecida também como broca-do-olho ou broca-gigante; ÁCARO-ALARANJADO, conhecido, também, como ácaro-pla-no-da-base-das-folhas é encontrado na maioria das áreas produtoras de abacaxi.

É importante que o produtor faça o monitoramento das pragas com regularidade, desde o início da inflorescência, no centro da roseta foliar, até o fechamento das últimas flores. Esta prática





nada mais é do que uma vistoria rigorosa para observar a ocorrência das pragas. As medidas de controle serão implantadas conforme o tipo de praga e o grau de infestação.

Art. 26 - Da colheita, armazenamento e transporte

O fator qualidade está, logicamente, associado à destinação do fruto – consumo ao natural ou industrialização – que, por sua vez, influencia as práticas culturais adotadas, tanto no cultivo como na colheita. Sabe-se que os frutos para consumo ao natural são mais valorizados que os destinados à indústria.

Os frutos devem ser colhidos em estágios de maturação diferentes, de acordo com o seu destino e a distância do mercado consumidor. Quando o fruto se destina à indústria, deve ser colhido maduro (com casca mais amarela que verde), tendo teor de sólidos solúveis totais mais elevado e maior conteúdo de suco. Frutos que serão colocados nos mercados *in natura* devem ser colhidos mais cedo, em geral quando estejam ainda “de vez”, isto é, com os espaços entre os frutinhos estendendo-se e adquirindo cor clara, ou mesmo quando surgem os primeiros sinais de amarelecimento na casca, que deverá estar com os frutinhos (olhos) achatados, a fim de chegarem, após vários dias de transporte, em boas condições ao consumidor. No caso de mercados locais ou regionais, frutos com até a metade da superfície amarela são, também, viáveis. Deve-se evitar a colheita de frutos verdes, pois não amadurecem mais na fase pós-colheita, não atingindo qualidades satisfatórias para o consumo, sobretudo com teor de açúcares mais baixo e sabor e aroma pouco atraentes.

A colheita é feita com facão, devendo o colhedor proteger as mãos com luvas de lona grossa. O operário segura o fruto pela coroa com uma mão e corta o pedúnculo três a cinco centímetros abaixo da base do fruto. Frutos que se destinarem a mercados próximos ou à indústria, menos suscetíveis a ocorrência de podridões, podem ser colhidos (quebrados) sem as mudas.





Os frutos colhidos são entregues a outros operários que os transportam em cestos, balaios, caixas ou carros de mão, até o caminhão ou carreta. O carregamento dos frutos nos caminhões é tarefa difícil que exige mão-de-obra treinada.

Após a colheita, os frutos a serem exportados, ou destinados a mercados internos mais exigentes, devem ir para galpões, onde serão selecionados quanto à qualidade e à sanidade, e classificados de acordo com o tamanho/peso e o grau de maturação, considerando-se os padrões requeridos pelos compradores e consumidores.

Para reduzir o risco de ocorrência de podridões durante o transporte e comercialização, a parte cortada do pedúnculo, aderida ao fruto, deve ser tratada com fungicida. Esse tratamento é imprescindível quando o fruto se destina à exportação, uma vez que a presença de podridão-negra acarreta a condenação de todo um lote ou partida.

Frutos direcionados ao mercado interno são normalmente transportados a granel, em caminhões sem refrigeração, mas é fundamental que haja uma boa circulação de ar entre as camadas de frutos.

Art. 27 - Da Comercialização

A comercialização é a etapa final do processo produtivo. Para a cultura de abacaxi na região a produção é destinada ao mercado *in natura*, nas vizinhanças da região produtora e para a industrialização de frutas frescas.

Para facilitar a comercialização dos frutos e obter preços mais compensadores, para o mercado *in natura* devem ser observados os aspectos a seguir:

I – Peso mínimo de 1,1 kg, principalmente na safra. No período de entressafra, frutos de menor peso de até 800 g.

II – Frutos bem conformados e isentos de machucados;





III – Estágio de maturação: considerar o tempo necessário entre a colheita e a entrega do produto no centro consumidor que engloba as etapas de limpeza dos frutos e de sua arrumação no caminhão, de transporte (determinado em função da distância), de descarregamento do caminhão e de distribuição do produto no mercado varejista.

Manaus-AM, 25 de novembro de 2016





GOVERNO DO ESTADO DO
AMAZONAS

SECRETARIA DE
DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO



LAUDO DE DELIMITAÇÃO DA ÁREA AUTORIZADA DE PRODUÇÃO DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA “NOVO REMANSO” PARA O ABACAXI

Itacoatiara-AM, Rio Preto da Eva/AM e Manaus-AM
Brasil





2016. Associação de Produtores de Abacaxi da Região de Novo Remanso – ENCAREM

TODOS OS DIREITOS RESERVADOS

A reprodução não autorizada desta publicação, no todo ou em parte, constitui violação dos direitos autorais (Lei nº 9.610)

INFORMAÇÕES E CONTATOS:

ENCAREM

Associação de Produtores de Abacaxi da Região de Novo Remanso

Avenida Boa Vista, 342, Boa Vista, Vila do Engenho, Município de Itacoatiara, Amazonas - Brasil
CEP 69.112-000

ENCAREM – Diretoria:

Presidente

Claudimar Nascimento Mendonça

Diretor Administrativo

Daniel Leandro da Silva

Diretor de Produção

Bruno Silva da Silva

Presidente do Conselho Fiscal

Manuel Leandro da Silva

Diretor do Conselho Regulador

Messias Neves Alves

Instituições apoiadoras da IG NOVO REMANSO para o produto ABACAXI:

Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas – SEBRAE

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA/SFA/AM

Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária – Embrapa

Secretaria de Estado de Produção Rural - SEPROR

Instituto de Desenvolvimento Agropecuário e Florestal Sustentável do Estado do Amazonas - IDAM

Agência de Defesa Agropecuária e Florestal - ADAF



LAUDO DE DELIMITAÇÃO DA ÁREA AUTORIZADA DE PRODUÇÃO DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA “NOVO REMANSO” PARA O ABACAXI

1. INTRODUÇÃO

Este laudo, elaborado pela Secretaria de Estado da Produção Rural – SEPROR, baseado em estudos técnicos realizados pelo Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas do Amazonas – SEBRAE/AM, tem por objetivo subsidiar a solicitação por parte da **Associação de Produtores de Abacaxi da Região de Novo Remanso – ENCAREM** - para a delimitação da **INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA “NOVO REMANSO” PARA O ABACAXI**.

A proteção das Indicações Geográficas Brasileiras é algo fundamental e importante para a cultura nacional, buscando que a tradicionalidade de nossos produtos típicos e diferenciados seja preservada, valorizada, buscando-se inclusive agregação de valor a eles. Este laudo, instrumento oficial que delimita a área geográfica de produção do abacaxi para a Indicação de Procedência “**NOVO REMANSO**”, segue a determinação da Lei nº 9.279 de 14 de maio de 1996 – Lei da Propriedade Intelectual – que regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial, e as diretrizes do **Instituto Nacional da Propriedade Industrial – INPI**, órgão responsável pela análise e reconhecimento formal das Indicações Geográficas no Brasil.

2. CONDIÇÕES GERAIS DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA “NOVO REMANSO” PARA O PRODUTO ABACAXI

A adesão ao uso da Indicação Geográfica na modalidade Indicação de Procedência é de caráter espontâneo e voluntário pelos produtores de abacaxi cuja produção seja originada de propriedades localizadas na região demarcada e que cumpram na íntegra os requisitos estabelecidos para esta Indicação Geográfica.

É de responsabilidade da ENCAREM, na qualidade de substituto processual titular do direito do reconhecimento formal da indicação geográfica junto ao INPI - Instituto Nacional da



Propriedade Industrial, manter banco de dados gerais de informações dos processos de enquadramento, dos lotes de abacaxi reconhecidos formalmente com a Indicação Geográfica na modalidade Indicação de Procedência e de informações das unidades de beneficiamento de abacaxi que participam do processo, para permitir ações de auditoria, rastreabilidade, promoção e comercialização do produto.

No desenvolvimento de suas atividades a ENCAREM, substituta processual para a Indicação de Procedência "NOVO REMANSO" para o abacaxi, observará os princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, economicidade e da eficiência, tendo por objetivos organizar e desenvolver a cadeia produtiva do Abacaxi de Novo Remanso, Caramuri e entorno e representar os interesses dos Produtores de Abacaxi.

- I - Incentivar os seus associados a introduzirem melhorias em suas instalações, técnica de manipulação e produção do Abacaxi de Novo Remanso e entorno;
- II - Buscar junto aos órgãos Municipais, Estaduais e Federais apoio para a realização de auditorias nas agroindústrias de seus associados;
- III - Organizar, em nome de seus associados, as compras coletivas que digam respeito, à embalagem do Abacaxi de Novo Remanso e seus derivados;
- IV - Promover reuniões visando à socialização de seus Associados;
- V - Representar os Associados junto aos órgãos públicos e privados;
- VI - Defender os interesses da Associação, em juízo ou fora dele, sempre que for necessário;
- VII - Firmar convênios com Instituições Municipais, Estaduais, Nacionais e Internacionais;
- VIII - Criar um selo específico para o Abacaxi de Novo Remanso e entorno;
- IX - Desenvolver ações com o objetivo de dispor ao consumidor o produto Abacaxi com garantia de origem e qualidade;
- X - Agregar valor ao produto Abacaxi por meio da implementação de processos de inovação e qualidade;
- XI - Incentivar a pesquisa e promover ações para a garantia da continuidade da notoriedade do produto Abacaxi da região;



- XII- Desenvolver ações que promovam a organização, preservação e sustentabilidade do ambiente das Regiões de Novo Remanso, Paraná da Eva e Baixo Rio Preto, promovendo estudos e agindo junto às autoridades competentes para o atendimento deste objetivo;
- XIII - Preservar e proteger a Indicação Geográfica – IG da região delimitada pela Indicação Geográfica “Novo Remanso” para o produto Abacaxi.

3. O ABACAXI DE NOVO REMANSO

O abacaxizeiro é uma planta de clima tropical, apresentando ótimo crescimento e melhor qualidade do fruto na faixa de temperatura de 22°C a 32 °C e com amplitude térmica, entre dia e noite, variando de 8°C a 14°C.

A planta é exigente em luz, desenvolvendo-se melhor em locais com alta incidência de radiação solar. A insolação anual ótima é de 2.500 a 3.000 horas, ou seja 6,8 a 8,2 horas de brilho solar por dia (tempo de incidência direta da luz solar, isto é, sem encobrimento do sol por nuvens). Não tolera sombreamento, o que deve ser considerado na escolha dos locais para o seu cultivo e no plantio consorciado com outras culturas.

O abacaxizeiro tem muitas características de vegetais adaptados a clima seco. No entanto, maiores rendimentos e frutos de qualidade são obtidos quando a cultura é bem suprida com água. Chuvas de 1.200 mm a 1.500 mm anuais, bem distribuídas, são adequadas para a cultura. Em regiões que apresentam períodos secos prolongados, a prática da irrigação torna-se, muitas vezes, indispensável. A umidade relativa do ar média anual de 70% ou superior é desejável, mas a planta suporta bem variações moderadas deste fator climático. Períodos de umidade muito baixa (menos de 50%) podem causar fendilhamento e rachaduras em frutos durante a sua fase de maturação.

O abacaxizeiro é muito sensível ao encharcamento do solo, que pode prejudicar o seu crescimento e a sua produção. Portanto, boas condições de aeração e de drenagem do solo são requisitos básicos para o seu cultivo, por favorecerem o desenvolvimento do sistema radicular da planta, normalmente frágil e concentrado nos primeiros 15 cm a 20 cm do solo.



Além de comprometerem diretamente o desenvolvimento do abacaxizeiro, as condições de má drenagem também favorecem o apodrecimento de raízes e a morte de plantas, causados por fungos do gênero *Phytophthora*.

A topografia é outro fator a ser considerado na escolha da área. Terrenos planos ou de pouca declividade (até 5% de declive) devem ser preferidos porque, além de facilitarem a mecanização e os tratos culturais, são menos suscetíveis à erosão. Conseqüentemente, a utilização de solos mais declivosos requer a adoção de práticas conservacionistas. O abacaxizeiro é considerado uma planta bem adaptada aos solos ácidos, sendo a faixa de pH de 4,5 a 5,5 a mais recomendada para o seu cultivo. É uma planta que exige quantidades de nutrientes que a maioria dos solos cultivados não consegue suprir integralmente (exceção para alguns solos virgens, recém-desmatados ou em pousio prolongado). Este nível elevado de exigências resulta na quase obrigatoriedade da prática da adubação, nos plantios com fins econômicos.

Além dos aspectos relativos às características edáficas e nutricionais, na escolha da área devem-se levar em consideração a sua localização em relação a centros consumidores e indústrias de processamento, a disponibilidade e o custo de mão de obra, as vias de acesso e a existência de fontes de água.

O abacaxizeiro (*Ananas comosus* L., Merrill) é uma planta monocotiledônea, herbácea perene, da família Bromeliaceae, cujas espécies podem ser divididas, em relação a seus hábitos, em dois grupos distintos: as epífitas, que crescem sobre outras plantas, e as terrestres, que crescem no solo à custa das próprias raízes. Os abacaxis pertencem ao segundo grupo, mais precisamente aos gêneros *Ananas* e *Pseudananas*, mesmo apresentando algumas características das epífitas, como por exemplo, a capacidade de armazenar água tanto no tecido especial de suas folhas como nas axilas destas.

O abacaxizeiro compõe-se de um caule (talo) curto e grosso, ao redor do qual crescem as folhas, em forma de calhas, estreitas e rígidas, e no qual também se inserem raízes axilares. O sistema radicular é fasciculado (em cabeleira), superficial e fibroso, encontrado em geral à



profundidade de zero a 30 centímetros e, raras vezes a mais de 60 cm da superfície do solo. A planta adulta das variedades comerciais mede 1,00 m a 1,20 m de altura e 1,00 m a 1,50 m de diâmetro. Os rebentos, ou mudas, desenvolvem-se a partir de gemas axilares localizadas no caule (rebutões) e no pedúnculo (filhotes).

A produção de abacaxi no Estado do Amazonas cresceu 63% entre os anos de 2010 a 2012. O valor da produção do fruto foi responsável por 10,5% das culturas temporárias no Estado em 2011. Os 62,3 milhões de frutos produzidos levaram o Amazonas a ocupar a oitava posição no ranking nacional, sendo que há dez anos o Estado ocupava o décimo quinto lugar.

Em Novo Remanso e Vila do Engenho, município de Itacoatiara no Amazonas, agricultores há mais de 50 anos desenvolvem atividades agrícolas voltadas principalmente para a cultura do abacaxi. A mão de obra familiar ainda é uma prática muito utilizada, tanto nos plantios tradicionais como também os semimecanizados.

O levantamento da Produção Agrícola Municipal (PAM), do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), apontou o município de Itacoatiara no Amazonas, como o maior produtor da fruta, com destaque especificamente para Novo Remanso. Segundo o Presidente da Federação da Agricultura e Pecuária do Estado no Amazonas, senhor Muni Lourenço, a produção total foi capaz de atender a demanda do Estado, principalmente a capital Manaus, cujo consumo chegou a 17,3 abacaxis/pessoa/ano.

O abacaxi de Novo Remanso passou a ser um diferencial no mercado, ao ponto de ser reconhecido em todo o Estado como produto diferenciado e exclusivo dessa região. Isso se deve às características do produto, como sabor adocicado e baixa acidez, garantindo assim uma degustação agradável quando consumido "in natura". Pesquisadores da Embrapa Amazônia Ocidental de Manaus, juntamente com a Embrapa de Cruz das Almas na Bahia, em recente trabalho realizado presumem que se trata da variedade Turiaçu, trazida há anos da região do Estado do Maranhão. De acordo com o trabalho, essa variedade ainda



necessita de muitos estudos agronômicos como: melhoramento genético, exigências nutricionais, indução floral adequada e reprodução de mudas.

O crescimento da produção de abacaxi em Novo Remanso se explica pelo reconhecimento do produto pelos consumidores, sendo um dos aspectos principais no diferencial desse produto a coloração da polpa amarela, sólido solúveis totais (°Brix) de 16,6 e acidez titulável (ácido cítrico) de 0,35. Todos esses fatores o caracterizam como único desta região.

4. A DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA PARA A INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA “NOVO REMANSO” PARA O PRODUTO ABACAXI

A área geográfica delimitada para a Indicação de Procedência “NOVO REMANSO” para o abacaxi, obedecerá a delimitação do município de Itacoatiara-AM, Manaus-AM e Rio Preto da Eva-AM conforme a imagem abaixo. A área delimitada da Indicação de Procedência “NOVO REMANSO” para o abacaxi compreende os territórios das comunidades de Novo Remanso e Vila do Engenho no município de Itacoatiara e a comunidade de Caramuri no município de Manaus além de áreas de cultivos no território do município de Rio Preto da Eva no Estado do Amazonas.



Figura 01 – Área delimitada de produção da Indicação de Procedência “NOVO REMANSO” para o abacaxi.





GOVERNO DO ESTADO DO
AMAZONAS

ESTADO DO AMAZONAS

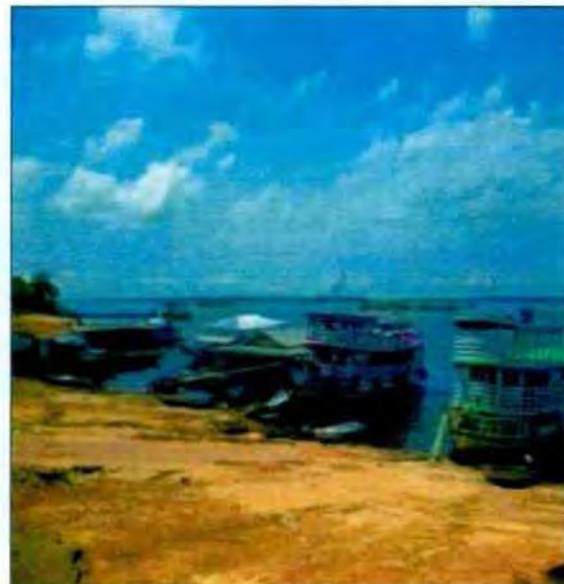


4.1. Comunidade de Novo Remanso – Itacoatiara-AM

Coordenadas geográficas de Novo Remanso: Zona 21 M – Longitude 274811 m E e Latitude 9644090 m S – UTM.



Figura 02 – Comunidade de Novo Remanso na área delimitada de produção da Indicação de Procedência “NOVO REMANSO” para o abacaxi.



Figuras 03 e 04 – Novo Remanso.

Novo Remanso (antiga Ciazônia) é uma comunidade pertencente ao município de Itacoatiara, no Estado do Amazonas. Segundo o IBGE, sua população está estimada em



8.000 habitantes. Faz parte da 8ª sub-região – Região do Médio Amazonas – município de Itacoatiara. Situa-se à margem esquerda do rio Amazonas, mais precisamente no Médio Amazonas ou na foz do Paraná da Eva. O acesso à comunidade é possível pela rodovia AM-010 na altura do KM 169,8 ou através de 280 km de qualquer meio de transporte fluvial a partir de Manaus. A localidade de Novo Remanso está a 8m acima do nível do mar e possui temperatura média de 27,1º C.

Na agricultura, predominam as culturas temporárias tais como laranja e mamão. No que se refere a culturas permanentes destaca-se o abacaxi, que representa, inclusive, 36% da produção do fruto no Estado do Amazonas. Na pecuária, a criação de bovinos e suínos é bastante significativa em termos econômicos. A produção de carne e leite é destinada ao consumo local e à exportação para municípios, como Manaus. O setor secundário destaca-se a fábrica de gelo, serrarias e padarias. E no setor terciário, estabelecimentos comerciais dos mais tipos variados e serviços como, hotel e agências bancárias.

4.2. Comunidade de Vila do Engenho – Itacoatiara-AM

Coordenadas geográficas de Vila do Engenho: Zona 21 M – Longitude 261180m Ee Latitude 9649424m S – UTM.



Figura 05 – Comunidade de Vila do Engenho na área delimitada de produção da Indicação de Procedência “NOVO REMANSO” para o abacaxi.



Distante 190 quilômetros de Manaus, a comunidade Vila do Engenho tem a base econômica sustentada na agricultura com sustentação no cultivo do abacaxi, com milhões de unidades produzidas anualmente. A região é fornecedora de aproximadamente 450 toneladas de fruto e 100 toneladas de polpa de frutas por ano. Essa produção colaborou para que o município de Itacoatiara tenha alcançado, em 2016, o status de quinto município com maior valor de produção do País, segundo o levantamento de Produção Agrícola Municipal, do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE).

Sua população atual, de cerca de 5 mil habitantes, é constituída de produtores rurais/ agricultores, criadores de gado bovino e bubalino, extrativista, pescadores, assentados da Reforma Agrária e indígenas.

4.3. Comunidade de Caramuri – Manaus-AM

Coordenadas geográficas de Caramuri: Zona 21 M – Longitude 234617m Ee Latitude 9660479m S – UTM.



Figura 06 – Comunidade de Caramuri na área delimitada de produção da Indicação de Procedência “NOVO REMANSO” para o abacaxi.



A Comunidade São Francisco de Assis está localizada na margem direita do Baixo Rio Preto da Eva, e é popularmente denominada de Caramuri. É uma comunidade localizada no tríplice limite de Manaus, Rio Preto da Eva e Itacoatiara.

A maioria dos moradores reside em casas de madeiras e uma minoria em casas de alvenaria e, outros usufruem de moradias em flutuantes localizados às margens do rio. A localidade tem como principal meio de subsistência a produção de abacaxi e de cupuaçu.

Em relação a atividade agrícola, cada agricultor possui em média 2 a 4 h de terra para desenvolver algum tipo de cultivo. O trabalho na agricultura é o principal meio de sobrevivência dos moradores da comunidade e o abacaxi o seu produto mais destacado.

Manaus-AM, 15 de janeiro de 2019



Petrúcio Pereira de Magalhães Júnior

Secretário de Estado da Produção Rural do Estado do Amazonas



CÓDIGO 335 (Pedido de Registro Publicado)

Nº DO PEDIDO: BR 41 2018 000003 1
INDICAÇÃO GEOGRÁFICA: Baía da Ilha Grande
ESPÉCIE: Denominação de Origem
NATUREZA: Produto
PRODUTO: Vieiras (*Nodipecten nodosus*)
REPRESENTAÇÃO:



PAÍS: Brasil
DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA: Território marinho da Baía da Ilha Grande e os territórios litorâneos até 1km (um quilômetro) da parte continental dos municípios de Angra dos Reis e Paraty no Litoral Sul Fluminense
DATA DO DEPÓSITO: 26/07/2018
REQUERENTE: Associação de Maricultores da Baía da Ilha Grande - AMBIG
PROCURADOR: Não se aplica

COMPLEMENTO DO DESPACHO

Conforme dispõem o *caput* e os §§1º e 2º do art. 12 da Instrução Normativa n.º 95, de 28 de dezembro de 2018, inicia-se, a contar da data de publicação do presente despacho, o prazo de 60 (sessenta) dias para manifestação de **terceiros** ao pedido de registro de indicação geográfica (Cód. 602), exclusivamente pelo Módulo de Indicações Geográficas do Peticionamento Eletrônico do INPI – **e-IG**.

Acompanham a publicação os seguintes documentos: relatório de exame, regulamento de uso e instrumento oficial de delimitação da área geográfica.



**MINISTÉRIO DA ECONOMIA
INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL
DIRETORIA DE MARCAS, DESENHOS INDUSTRIAIS E INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS
COORDENAÇÃO GERAL DE MARCAS, INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS E DESENHOS INDUSTRIAIS
DIVISÃO DE EXAME TÉCNICO X**

EXAME PRELIMINAR

1. INTRODUÇÃO

O presente pedido refere-se à solicitação de reconhecimento da indicação geográfica (IG) “**BAÍA DA ILHA GRANDE**”. Trata-se do nome geográfico “**BAÍA DA ILHA GRANDE**” para o produto “**VIEIRAS (*Nodipecten nodosus*)**”, na espécie **DENOMINAÇÃO DE ORIGEM (DO)**, conforme definido no art. 178 da Lei n.º 9.279, de 14 de maio de 1996 (Lei de Propriedade Industrial – LPI), e na Instrução Normativa n.º 95, de 28 de dezembro de 2018 (IN n.º 95/2018).

Embora a instrução normativa vigente seja a supracitada, devem ser observadas, para os pedidos já publicados para manifestação de terceiros ou que atendam às condições de publicação, as disposições transitórias estabelecidas pelo art. 26, o qual remete à aplicação da Instrução Normativa n.º 25, de 21 de agosto de 2013 (IN n.º 25/2013).

Este relatório visa a verificar o cumprimento das exigências formuladas, de acordo com o publicado na Revista de Propriedade Industrial – RPI 2529, de 25 de junho de 2019, sob o código de despacho 305.

2. RELATÓRIO

O pedido de registro foi protocolizado no Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) por meio da petição n.º 0201800001018, de 26 de julho de 2018, recebendo o n.º BR 41 2018 000003 1.

Após um primeiro exame preliminar, foi verificada a necessidade de conformação do pedido à norma vigente, conforme exigência publicada em 25 de junho de 2019, sob o código 305, na RPI 2529.

Em 21 de agosto de 2019, foi protocolizada tempestivamente pela Requerente a petição n.º 870190081235, em atendimento ao despacho de exigência supracitado.

Passa-se, então, ao exame da resposta à exigência anteriormente formulada, a fim de se verificar o atendimento às condições preliminares de registro do presente pedido previstas no art. 7º da IN n.º 95/2018, conforme determinado pelo *caput* do art. 11 dessa normativa.

2.1 Exigência 1

A exigência nº1 solicitou:

Tendo em vista que tradução para a língua portuguesa de documentos apresentados em língua diversa é condição obrigatória, de acordo com o Art. 27 da IN 095/2018, havendo a mesma determinação no parágrafo único do art. 6º da IN 025/2013, em vigor à época do depósito do presente pedido, apresente a devida tradução dos documentos apresentados em língua inglesa:

- Publicação intitulada “*Aquaculture of the Scallop Nodipecten nodosus in Brazil*” de autoria de Guilherme S. Rupp and G. Jay Parsons constante do livro “*Scallops: Biology, Ecology, Aquaculture and Fisheries*” – fls. a 720 a 739;
- Publicação intitulada “*A nearshore marine finfish culture: a small-scale pilot initiative in southern Brazil*” Artur N. Rombenso, André L. de Araújo, Georgina Robinson e Luís A. Sampaio da revista *World Aquaculture* – fls. 740 a 744.

Em resposta à exigência 1, foi apresentado o documento:

- Tradução da publicação intitulada “*Aquaculture of the Scallop Nodipecten nodosus in Brazil*”, fls. 6 a 29;
- Tradução da publicação intitulada “*A nearshore marine finfish culture: a small-scale pilot initiative in southern Brazil*”, fls. 30 a 35.

Observou-se que alguns trechos dos documentos, especialmente no que diz respeito aos gráficos e às tabelas, permanecem sem tradução. Cabe informar que as informações constantes desses trechos serão desconsideradas para fins de exame de mérito.

De qualquer forma, considera-se cumprida a exigência preliminar anteriormente formulada.

3. CONCLUSÃO

Verificada a presença dos documentos previstos no art. 7º da IN n.º 95/2018 e não havendo pendências quanto ao exame preliminar do pedido, o mesmo encontra-se em condições de ser publicado para manifestação de terceiros, conforme previsto nos arts. 11, *caput*, e 12, *caput* e §§1º e 2º, da IN n.º 95/2018. Salienta-se que, de acordo com o referido art. 11, *caput*, **o exame preliminar consiste na verificação da presença dos documentos** elencados no art. 7º da IN n.º 95/2018.

Importante dizer que, em busca realizada em 06 de setembro de 2019 na base de marcas do INPI na NCL (11), Classes 29 e 30, não foram encontradas marcas registradas contendo o termo “Ilha Grande”.

Dessa forma, encaminha-se o pedido às instâncias superiores para as devidas providências.

Rio de Janeiro, 09 de setembro de 2019.

Assinado digitalmente por:

Suellen Costa Vargas
Tecnologista em Propriedade Industrial
Instituto Nacional da Propriedade Industrial
SIAPE 1766526

André Tibau Campos
Tecnologista em Propriedade Industrial
Instituto Nacional da Propriedade Industrial
SIAPE 2357106

De acordo, publique-se.

Pablo Ferreira Regalado
Chefe da Divisão de Exame Técnico X
Instituto Nacional da Propriedade Industrial
SIAPE 1473339



REGULAMENTO DE USO DA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM “BAÍA DA ILHA GRANDE” PARA AS VIEIRAS

Associação de Maricultores da Baía da Ilha Grande – AMBIG

Angra dos Reis – Rio de Janeiro – Brasil





2018. Associação de Maricultores da Baía da Ilha Grande – AMBIG

TODOS OS DIREITOS RESERVADOS

A reprodução não autorizada desta publicação, no todo ou em parte, constitui violação dos direitos autorais (Lei nº 9.610)

INFORMAÇÕES E CONTATOS:

AMBIG

Associação de Maricultores da Baía da Ilha Grande
Praia de Manguariqueçaba, s/nº
Ilha Grande – Angra dos Reis - Rio de Janeiro - Brasil
CEP: 23.968-000
Telefone: (24) 99858-2304
CNPJ: 04.936.453/0001-85
E-mail: ambigangra@gmail.com

AMBIG – Diretoria:

Diretor Presidente

Carlos Kazuo Jasbick Tonaki

Diretor Vice-Presidente

Ronaldo Souza Viana

Diretor Administrativo

Felipe Pereira Barbosa

Diretor Financeiro

Clésio de Jesus Maia

Conselho Fiscal

Conselheiro presidente: Valdeci do Nascimento

Conselheiro titular: Eduardo Rodrigues

Conselheiro suplente: Osmar de Araújo





CONSELHO REGULADOR DA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM “BAÍA DA ILHA GRANDE” para o produto VIEIRAS

Conselheiro Diretor: André Violante Dhaer

Conselheiro Vice-Diretor: Felipe Pereira Barbosa

Conselheiro: Lourival Ramos Filho

Conselheiro Instituição Técnica de Apoio: André Luís de Araújo – Fiperj

Conselheiro Instituição Técnica de Apoio: Júlio César Lopes de Avelar – IGARA Consultoria

Principais instituições apoiadoras da DENOMINAÇÃO DE ORIGEM “BAÍA DA ILHA GRANDE” para o produto VIEIRAS

Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas – Sebrae/RJ

Fundação Instituto de Pesca do Estado do Rio de Janeiro – Fiperj/Sedrap

Secretaria de Pesca e Aquicultura de Angra dos Reis – SPA/PMAR

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA/DPDAG/SFA/RJ

Instituto de Ecodesenvolvimento da Baía da Ilha Grande – IEDBIG

Associação Comercial e Empresarial de Angra dos Reis – ACEAR

Fundação de Turismo de Angra dos Reis – TurisAngra

Universidade Estadual do Rio de Janeiro – UERJ

Universidade Federal Fluminense – UFF

Universidade Federal do Rio de Janeiro – UFRJ

Fundação Instituto Oswaldo Cruz – FIOCRUZ





REGULAMENTO DE USO DA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM “BAIA DA ILHA GRANDE” PARA AS VIEIRAS

CAPÍTULO I

DAS CONDIÇÕES DE USO DO SIGNO DISTINTIVO

Art. 1º – Do Objeto do Regulamento

O presente Regulamento de Uso da Denominação de Origem “BAÍA DA ILHA GRANDE” para as Vieiras tem por objeto fixar as condições de uso do signo distintivo da Indicação Geográfica - IG, com o fim de regular as condições de uso pelos produtores e estabelecer normas e condições para a obtenção e utilização do nome geográfico referente ao produto vieiras produzidas na região demarcada e autorizado pelo Conselho Regulador da Associação de Maricultores da Baía da Ilha Grande - AMBIG, substituto processual desta IG junto ao Instituto Nacional de Propriedade Industrial - INPI.

Art. 2º – Da Titularidade da Denominação de Origem “BAÍA DA ILHA GRANDE” para as Vieiras

A Denominação de Origem “BAÍA DA ILHA GRANDE” para as Vieiras tem como substituto processual junto ao INPI a Associação de Maricultores da Baía da Ilha Grande - AMBIG, a qual fará o registro e será responsável pela mesma perante o INPI.





Art. 3º – Da Pessoa Jurídica Solicitante da Denominação de Origem “BAÍA DA ILHA GRANDE” para as Vieiras

A entidade solicitante se denomina Associação de Maricultores da Baía da Ilha Grande - AMBIG, regida pelos valores e princípios do associativismo, pelas disposições legais, pelas diretrizes da autogestão e pelo seu Estatuto Social, com personalidade jurídica própria e plena capacidade de cumprimento de seus fins, registrada no CNPJ sob nº 04.936.453/0001-85 e estabelecida na Praia de Manguariqueçaba, s/nº, CEP: 23.968-000 - Ilha Grande – Angra dos Reis – Rio de Janeiro – Brasil. É de responsabilidade da AMBIG, na qualidade de substituto processual titular do direito do reconhecimento formal da indicação geográfica junto ao INPI, manter banco de dados gerais de informações dos processos de enquadramento, dos lotes de vieiras reconhecidas formalmente com a Indicação Geográfica na modalidade Denominação de Origem e de informações das unidades de beneficiamento que participam do processo, para permitir ações de auditoria, rastreabilidade, promoção e comercialização do produto. O fiel cumprimento das normas e condições estabelecidas neste regulamento de uso é de responsabilidade do Conselho Regulador da AMBIG, cujas funções, atribuições e funcionamento estão neste regulamento.

Art. 4º – Dos Objetivos da Associação de Maricultores da Baía da Ilha Grande – AMBIG

De conformidade com o disposto no Estatuto Social da Associação de Maricultores da Baía da Ilha Grande - AMBIG, seus objetivos são:

- I. Desenvolver a maricultura em consonância com a preservação ambiental e a geração de emprego e renda;
- II. Servir como órgão de representação junto a organismos ligados a maricultura;





- III. Estimular o ensino, a pesquisa, a extensão e os trabalhos técnicos e científicos de interesse da maricultura;
- IV. Incentivar o cooperativismo nas atividades da maricultura, visando o estímulo da produção, o controle da comercialização e o beneficiamento pelos próprios maricultores;
- V. Promover, participar e apoiar eventos relacionados a divulgação e comercialização dos produtos da maricultura;
- VI. Desenvolver ações com o objetivo de dispor ao consumidor o produto Vieiras e outros produtos da maricultura com garantia de origem e qualidade;
- VII. Agregar valor ao produto Vieiras e outros produtos da maricultura por meio da implementação de processos de inovação e qualidade;
- VIII. Incentivar a pesquisa e promover ações para a garantia da continuidade da notoriedade das Vieiras e outros produtos da maricultura regional;
- IX. Desenvolver ações que promovam a organização, preservação e sustentabilidade do ambiente da Região da Baía da Ilha Grande, promovendo estudos e agindo junto às autoridades competentes para o atendimento deste objetivo;
- X. Instituir, promover, gerir, divulgar e proteger seus bens imateriais, intelectuais, industriais, quando reconhecidos, concedidos ou deferidos, tais como: patentes, softwares, desenhos industriais, indicação geográfica (denominação de origem e ou indicação de procedência), marcas coletivas ou marcas de certificação, outras certificações ou reconhecimentos que venham a ser criados.





Art. 5º – Das Pessoas Autorizadas a Utilizar a Denominação de Origem “BAÍA DA ILHA GRANDE” para as Vieiras

Estão autorizados ao uso da Denominação de Origem “BAÍA DA ILHA GRANDE” para as Vieiras todos os produtores estabelecidos na área delimitada, os quais deverão obedecer ao Regulamento de Uso e demais disposições da IG em vigor aprovadas pelo Conselho Regulador.

Parágrafo Único - São direitos e deveres dos inscritos na Denominação de Origem “BAÍA DA ILHA GRANDE” para as Vieiras:

I. São Direitos:

- a. Fazer uso da Denominação de Origem “BAÍA DA ILHA GRANDE” para as Vieiras;
- b. Participar de todos os eventos de promoção da IG;
- c. Usufruir dos benefícios resultantes das atividades da IG.

II. São Deveres:

- a. Zelar pela imagem da Denominação de Origem “BAÍA DA ILHA GRANDE” para as Vieiras;
- b. Prestar as informações previstas neste regulamento de uso e no plano de controle da IG;
- c. Adotar medidas normativas necessárias ao controle da produção por parte do Conselho Regulador.





Art. 6º - Da Delimitação da Área Geográfica de Produção da Denominação de Origem “BAÍA DA ILHA GRANDE” para as Vieiras

A área geográfica delimitada para a Denominação de Origem “BAÍA DA ILHA GRANDE” para as Vieiras, a delimitação parcial dos municípios de Angra dos Reis e Paraty do estado do Rio de Janeiro conforme o mapa abaixo. Detalhadamente, a área delimitada da Denominação de Origem “BAÍA DA ILHA GRANDE” para as Vieiras compreende o território marinho da Baía da Ilha Grande e os territórios litorâneos até 1 (um) quilômetro da parte continental dos municípios de Angra dos Reis e Paraty no Litoral Sul Fluminense. A extensão da área de abrangência foi delimitada em função das condições oceanográficas da Baía da Ilha Grande, da distribuição das áreas de criação já existentes e da potencialidade de expansão da atividade, conforme laudo e mapa técnico elaborado para este fim.

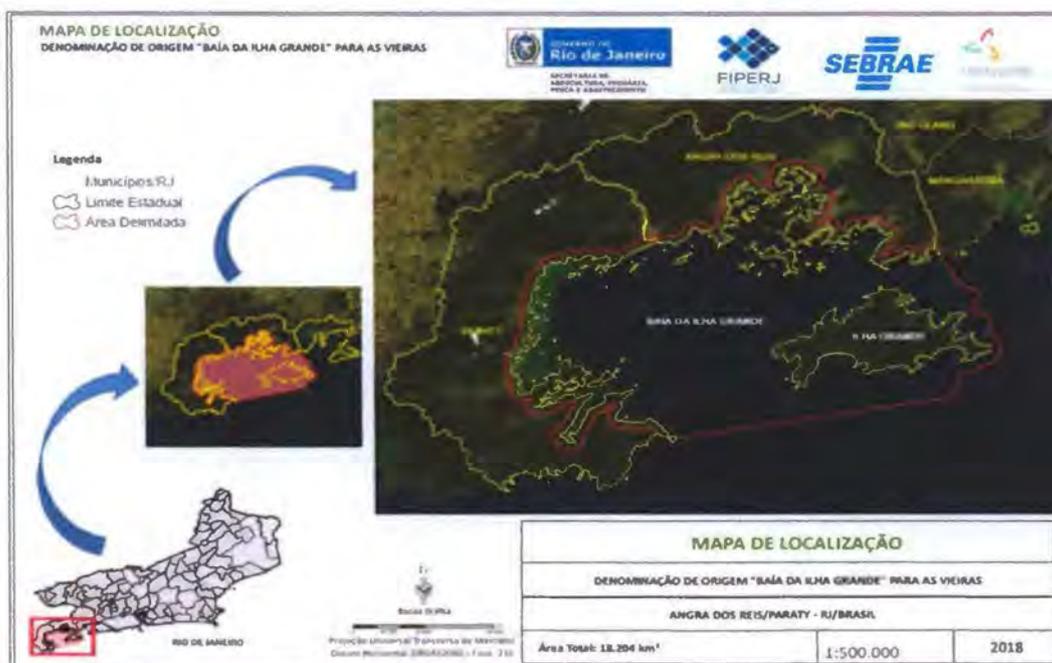


Figura 01 – Área delimitada de produção da Denominação de Origem “BAÍA DA ILHA GRANDE” para as Vieiras.



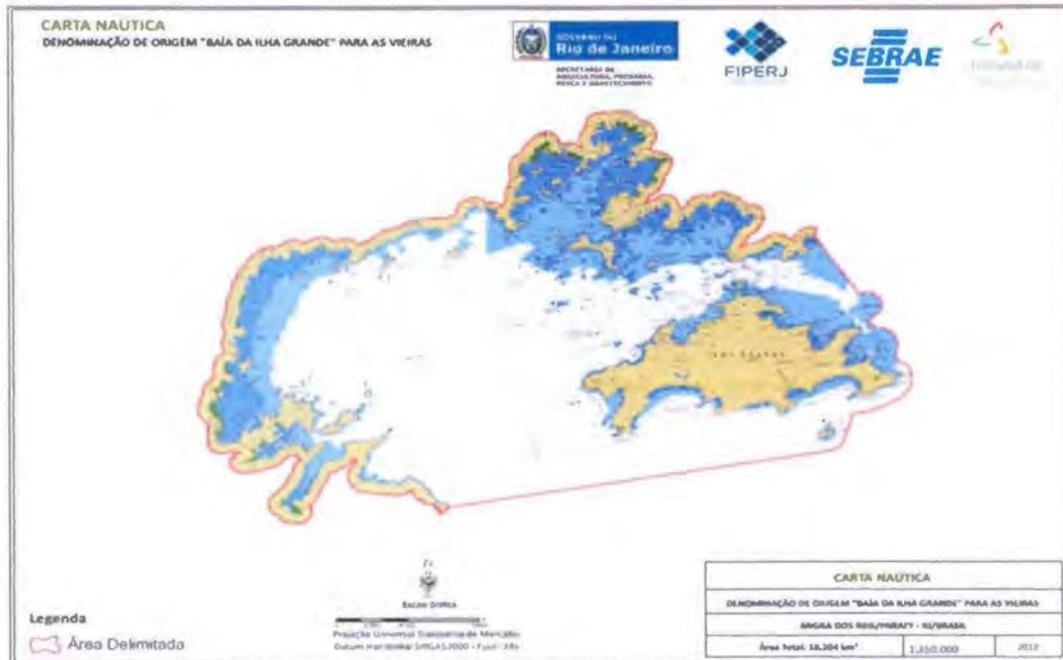


Figura 02 – Carta Náutica da Denominação de Origem “BAÍA DA ILHA GRANDE” para as Vieiras.

Art. 7º – Das Condições Gerais para aprovação da Utilização da Denominação de Origem “BAÍA DA ILHA GRANDE” para as Vieiras

Os produtores associados e não associados da Associação de Maricultores da Baía da Ilha Grande - AMBIG somente receberão a aprovação para o uso da Denominação de Origem “BAÍA DA ILHA GRANDE” para as Vieiras mediante a comprovação do cumprimento das condições e requisitos estabelecidos neste Regulamento de Uso da Denominação de Origem “BAÍA DA ILHA GRANDE” para as Vieiras.

Parágrafo Único - A adesão ao uso da Indicação Geográfica na modalidade Denominação de Origem é de caráter espontâneo e voluntário pelos produtores de vieiras cuja produção seja originada de fazendas marinhas localizadas na região delimitada.





Art. 8º – Das Condições Específicas para a Utilização da Denominação de Origem “BAÍA DA ILHA GRANDE” para as Vieiras

A utilização da Denominação de Origem “BAÍA DA ILHA GRANDE” para as Vieiras somente poderá se dar mediante as seguintes condições:

- I. A Denominação de Origem “BAÍA DA ILHA GRANDE” para as Vieiras deve ser usada tal como se encontre registrada no INPI, de forma completa e integral, não podendo sofrer alteração alguma em sua composição nominativa ou gráfica;
- II. Os usuários da Denominação de Origem “BAÍA DA ILHA GRANDE” para as Vieiras não poderão solicitar o registro, em nenhum país ou instituição internacional, de um signo idêntico ou semelhante, ou que de qualquer forma possa induzir a erro, confusão ou aproveitamento da fama e reputação da IG, com exceção do titular, que, dentro das possibilidades e interesses de mercado, solicitará a inscrição da IG em tantos países quantos forem necessários e permitirem esta forma de proteção;
- III. A Denominação de Origem “BAÍA DA ILHA GRANDE” para as Vieiras não poderá ser utilizada de maneira que possa causar descrédito, prejudicar sua reputação ou induzir a erro os consumidores sobre os produtos aos quais se aplica;
- IV. A Denominação de Origem “BAÍA DA ILHA GRANDE” para as Vieiras somente poderá ser utilizada pelas pessoas autorizadas no Artigo 5º, cabendo ao conselho regulador autorizar, mediante plano de controle, as condições de concessão de licenças ou sublicenças a terceiros;
- V. Os usuários da Denominação de Origem “BAÍA DA ILHA GRANDE” para as Vieiras poderão realizar atos publicitários ou promocionais do signo distintivo, desde que com o consentimento do conselho regulador;





- VI. A pessoa jurídica só poderá utilizar o signo distintivo da Denominação de Origem “BAÍA DA ILHA GRANDE” para as Vieiras se obtiver a aprovação de seu uso perante ao Conselho Regulador da Associação de Maricultores da Baía da Ilha Grande – AMBIG;
- VII. Periódica e aleatoriamente o Conselho Regulador da Denominação de Origem “BAÍA DA ILHA GRANDE” para as Vieiras poderá proceder a auditorias nas áreas de produção e/ou em produtos que contiverem a IG.
- VIII. Apresentar Termo de Compromisso de que conhece e cumpre integralmente a legislação brasileira, principalmente no que tange às questões ambientais, sociais, trabalhistas e higiênico-sanitárias;
- IX. Pagar taxa de utilização da Denominação de Origem “BAÍA DA ILHA GRANDE” para as Vieiras, a ser definida no plano de controle da IG pelo Conselho Regulador. A taxa de utilização da Denominação de Origem “BAÍA DA ILHA GRANDE” para as Vieiras será destinada ao fomento, sustentabilidade e gestão da IG;
- X. Os produtores e seus colaboradores deverão participar de capacitações técnicas visando a ampliação do conhecimento quanto aos aspectos ligados ao manejo de produção, controle sanitário, uso correto dos equipamentos, dentre outros assuntos definidos pelo conselho regulador por meio do plano de controle da IG;
- XI. O produto autorizado para a Denominação de Origem “BAÍA DA ILHA GRANDE” é a VIEIRA. A vieira é classificada como pescado marinho, ou seja, um alimento cultivado em água do mar, desde sua fase jovem (semente) até seu tamanho comercial. A vieira autorizada para a Denominação de Origem poderá ser comercializada nas seguintes formas:





- a. Vieiras vivas (para transporte) – vieiras na concha limpas de incrustações e acondicionadas em recipientes com água do mar limpa;
 - b. Vieiras “in natura” – vieiras vivas na concha e limpas de incrustações, envolvidas com elástico e acondicionadas em embalagem isotérmica com gelo produzido com água potável para comercialização;
 - c. Vieiras frescas refrigeradas – vieiras na concha, limpas de incrustações, envolvidas com elástico, mantidas em refrigeração após o processamento e acondicionadas em embalagem isotérmica com gelo produzido com água potável para comercialização;
 - d. Vieiras congeladas inteiras – vieiras na concha, limpas de incrustações, envolvidas com elástico, congeladas após o processamento e acondicionadas em embalagem para comercialização;
 - e. Vieiras congeladas meia concha (com ou sem gônada) – músculos e gônadas (órgãos sexuais) de vieiras limpas de incrustações com retirada da valva superior, congeladas após o processamento e acondicionadas em embalagem para comercialização;
 - f. Vieiras congeladas com músculo beneficiado (com ou sem gônada) – vieiras processadas com a retirada total das valvas e brânquias e com músculos crus com ou sem gônada congelados em embalagem para comercialização.
- XII. Os produtores deverão realizar monitoramento mensal da qualidade da água através de análises microbiológicas de colimetria. Produtores instalados numa mesma microrregião da baía, que estão submetidos ao mesmo regime de maré e correntes poderão apresentar uma análise de água em conjunto, não sendo





obrigatória uma análise individual para cada criação. Novos prazos de periodicidade de análises poderão ser definidos pelo conselho regulador por meio do plano de controle da IG. Em caráter complementar caberá ao Conselho Regulador da Denominação de Origem “Baía da Ilha Grande” aprovar, através de seus critérios e regulamentação, o mapeamento das microrregiões da baía, submetidos ao mesmo regime de correntes e marés.

- XIII. Produtores que adquirirem indivíduos em fase de engorda ou já em tamanho comercial originárias de criações fora da área geográfica delimitada e/ou de criações não rastreadas pelo conselho regulador, não terão direito ao uso da Indicação Geográfica neste lote.
- XIV. As sementes deverão ser adquiridas de laboratório de produção de sementes, autorizados pelo conselho regulador da Denominação de Origem “Baía da Ilha Grande” conforme plano de controle da IG. Cópia da nota fiscal, recibo de aquisição ou doação de sementes ou documento comprobatório que indique essa condição deverá ser entregue ao conselho regulador da IG como forma de comprovação da origem das sementes.
- XV. O povoamento das estruturas de criação deve respeitar as regras estabelecidas pelo conselho regulador no plano de controle da IG neste regulamento de uso;
- XVI. A classificação das vieiras respeitará os seguintes critérios de classificação:
- A classificação das vieiras, no caso da comercialização em conchas, será padronizada de acordo com as seguintes faixas de tamanho em comprimento de concha:
 - Tamanho P - 75 a 79 mm;
 - Tamanho M - 80 a 84 mm;





- Tamanho G - 85 a 89 mm;
- Tamanho Premium > 90 mm;

b. A classificação das vieiras no caso dos músculos de vieiras ou músculos com gônadas, essas poderão ser comercializadas em dúzia ou em peso.

Parágrafo Único - Caberá ao Conselho Regulador da Denominação de Origem “Baía da Ilha Grande” estabelecer através de seus critérios e regulamentação, a padronização da forma comercial desses músculos e a relação tamanho/peso para outra classificação.

Art. 9º – Do Conselho Regulador da Denominação de Origem “BAÍA DA ILHA GRANDE” para as Vieiras

Segundo o estabelecido no Estatuto Social da Associação de Maricultores da Baía da Ilha Grande - AMBIG, compete ao Conselho Regulador da Denominação de Origem “BAÍA DA ILHA GRANDE” para as Vieiras a gestão, a manutenção e a preservação da IG regulamentada, estando previsto no estatuto as atribuições e competências. O Conselho Regulador manterá atualizados os registros cadastrais e de produção relativos aos produtores autorizados para uso da Denominação de Origem “BAÍA DA ILHA GRANDE” para as Vieiras. O Conselho regulador estabelecerá controles relativos às operações de produção, no sentido de assegurar a garantia de origem e qualidade dos produtos da IG. Os instrumentos e a operacionalização dos controles de produção serão definidos através do Plano de Controle a ser elaborado pelo Conselho Regulador para assegurar a rastreabilidade dos produtos protegidos pela Denominação de Origem “BAÍA DA ILHA GRANDE” para as Vieiras.





I - Fica estabelecido que a representatividade do colegiado mantenha a paridade democrática em sua formação, ficando então definido em sua composição, membros da classe produtiva, classe empresarial-consumista e sempre deixando a vacância para as entidades técnicas regulamentadoras públicas e privadas;

II - Os membros deverão receber instruções sobre o regimento previsto no estatuto da AMBIG, ficando estes a par de seus respectivos deveres e direitos como tais conselheiros;

III - Cabem aos demais conselheiros membros, a advertência, notificação e ou exclusão pela maioria dos votos do colegiado, quando for o caso, de membros que por algum motivo não cumprirem com os respectivos papéis, ou que por ordem de estatuto, fugirem dos princípios aqui estabelecidos, ficando assim, essa decisão a cargo do conselho de administração da AMBIG, somente após a manifestação do colegiado que produzirá comunicação, e ou documentos que calcem nessa instrução regimental, a medida a ser tomada;

IV - Os conselheiros serão responsáveis pela edição e aperfeiçoamento do plano de controle da Denominação de Origem "BAÍA DA ILHA GRANDE" para as Vieiras, sendo este aprovado pela assembleia da AMBIG;

V - Caberá ao colegiado, supervisionar constantemente com produção de provas materiais, que evidenciem o descumprimento dos artigos e normas aqui previstos, que resultem em descredenciamento de instituições e/ou produtores autorizados;

VI - Compete ao Conselho Regulador da Denominação de Origem "BAÍA DA ILHA GRANDE" para as Vieiras, a manutenção e a preservação da IG regulamentada, estando previsto no estatuto social da AMBIG suas atribuições e competências.





Art. 10 – Das Proibições de Utilização da Denominação de Origem “BAÍA DA ILHA GRANDE” para as Vieiras

São motivos que, separada ou concomitantemente, desencadeiam a proibição imediata da utilização da Denominação de Origem “BAÍA DA ILHA GRANDE” para as Vieiras pelas pessoas referidas no Artigo 5º:

- I. A desistência, suspensão ou perda da condição de produtor autorizado pelo Conselho Regulador da Associação de Maricultores da Baía da Ilha Grande – AMBIG;
- II. A paralização das atividades de produção mediante comunicação do produtor associado à Associação de Maricultores da Baía da Ilha Grande – AMBIG ou constatada pelo Conselho Regulador;
- III. O descumprimento das normas do presente Regulamento de Uso da Denominação de Origem “BAÍA DA ILHA GRANDE” para as Vieiras, inclusive com as possíveis modificações que se realizem no mesmo;
- IV. O descumprimento das normas estabelecidas pela legislação brasileira que impliquem de qualquer forma em possível dano à reputação da Denominação de Origem “BAÍA DA ILHA GRANDE” para as Vieiras.

Art. 11 - Dos Registros da Denominação de Origem “BAÍA DA ILHA GRANDE” para as Vieiras

O Conselho Regulador manterá atualizado, o registro cadastral relativo ao:

- I - Cadastro atualizado dos produtores da Denominação de Origem “BAÍA DA ILHA GRANDE” para as Vieiras;





II - Cadastro atualizado dos cultivos credenciados, da sua área de produção e capacidade produtiva, durante a vigência da autorização do produtor;

III – Demais medidas normativas necessárias ao controle da produção por parte do Conselho Regulador estará exposto no plano de controle.

Parágrafo Único - Os instrumentos e a operacionalização dos registros serão definidos através do plano de controle pelo conselho regulador, ficando a edição das mesmas registradas.

Art. 12 – Das Sanções Previstas quanto à Utilização da Denominação de Origem “BAÍA DA ILHA GRANDE” para as Vieiras

O beneficiado pela presente DO deverá zelar pelo uso do selo, caso descumpra tais definições, o mesmo estará sujeito à penalização oficial conforme estipulado pela Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996. Além das penalidades acima, o Conselho Regulador tomará medidas preventivas, caso identificar práticas consideradas como irregulares ou inadequadas que possam comprometer a idoneidade da presente DO ficando estipulado que:

- I. As infrações à DO serão penalizadas com: advertência por escrito; multa; suspensão temporária da Denominação de Origem “BAÍA DA ILHA GRANDE” para as Vieiras; e suspensão definitiva da Denominação de Origem “BAÍA DA ILHA GRANDE” para as Vieiras;
- II. Será revogada automaticamente a aprovação de uso da Denominação de Origem “BAÍA DA ILHA GRANDE” para as Vieiras, sem que este usuário possa exigir qualquer indenização, isso sem prejuízo das ações cíveis e criminais cabíveis





especialmente no tocante à concorrência desleal e à ofensa aos direitos do consumidor;

- III. O usuário responderá, pelos danos que causar ao substituto processual da Denominação de Origem “BAÍA DA ILHA GRANDE” para as Vieiras ou a terceiros;
- IV. O usuário deverá retirar imediatamente do mercado os produtos que ostentem a Denominação de Origem “BAÍA DA ILHA GRANDE” para as Vieiras.

Parágrafo Único – Demais sanções, seus prazos e penalidades serão definidos no plano de controle pelo conselho regulador, ficando a edição das mesmas registradas.

Art. 13 – Da Validade e dos Prazos da Denominação de Origem “BAÍA DA ILHA GRANDE” para as Vieiras

I - O produtor, empresa ou entidade credenciadas receberão a sua autorização do uso da DO, mediante a comprovação de pagamento das taxas anuais de manutenção de cadastro;

II - O produtor receberá os selos da DO, mediante a comprovação de pagamento da taxa correspondente ao volume de produção comercializada;

III - As empresas e entidades autorizadas ao uso da DO receberão o termo de conformidade que as tornarão aptas às atividades de comercialização e ou outras atividades correlacionadas a DO, mediante a comprovação de pagamento das taxas administrativas e emitido após aprovação do conselho regulador;

IV – Todos os credenciamentos terão validade máxima de 1 (um) ano.

Parágrafo Único - Outras taxas serão adicionadas em função do total da área a ser certificada e auditada e do volume da produção. A descrição e critérios de cobranças estarão descritos no plano de controle desta DO.





Art. 14 – Da Representação Gráfica e Figurativa da Denominação de Origem “BAÍA DA ILHA GRANDE” para as Vieiras

A representação gráfica e figurativa da Denominação de Origem “BAÍA DA ILHA GRANDE” para as Vieiras, é do tipo misto, de titularidade dos produtores estabelecidos na área geográfica delimitada e coordenada pelo Conselho Regulador da Associação de Maricultores da Baía da Ilha Grande – AMBIG, está assim definida:

Representação gráfica e figurativa da DO a ser aplicado para os padrões de comercialização das Vieiras da Baía da Ilha Grande:



Parágrafo Único - os padrões de comercialização estão estabelecidos neste Regulamento de Uso da Denominação de Origem “BAÍA DA ILHA GRANDE” para as Vieiras.





Art. 15 – Da Rastreabilidade

Os produtos da Denominação de Origem “BAÍA DA ILHA GRANDE” para as Vieiras serão identificados nas embalagens, através de rótulos, tags, etiquetas ou lacres conforme segue:

- a) Norma de rotulagem para Denominação de Origem “BAÍA DA ILHA GRANDE” para as Vieiras nas embalagens: Identificação do nome geográfico, seguido da expressão “Denominação de Origem”, conforme segue:



O modelo referido será objeto de proteção junto ao INPI, conforme facultado pelo Art. 179 da lei nº 9.279.

- b) Norma de rotulagem para o selo de controle nas embalagens, rótulos, tags ou lacres, e documentação correspondente: o selo de controle será colocado na embalagem dos produtos; em rótulos ou no romaneio de controle do produto; ou através de tags, lacres e/ou adesivos, fixados na embalagem do produto; bem como na documentação referente ao produto, como notas fiscais. O referido selo conterà os seguintes dizeres: Denominação de Origem “BAÍA DA ILHA GRANDE” para as Vieiras, bem como o número de controle, conforme segue:





Parágrafo Único - O Conselho Regulador poderá definir outras formas de inserção dos selos de controle e rotulagem, garantindo os princípios de rastreabilidade e controle. Este selo de controle será fornecido pelo Conselho Regulador mediante o pagamento de um valor a ser definido por seus membros. A quantidade de selos deverá obedecer à produção correspondente de cada associado inscrito na Denominação de Origem “BAÍA DA ILHA GRANDE” para as Vieiras. Os produtos não protegidos pela Denominação de Origem “BAÍA DA ILHA GRANDE” para as Vieiras não poderão utilizar as identificações especificadas nos itens “a” e “b” deste Artigo.

Os métodos de controle adotados para assegurar a originalidade das vieiras da Denominação de Origem “BAÍA DA ILHA GRANDE” para as Vieiras serão: Selo de autenticidade do produto; e Visitas de inspeção aos pontos de comercialização.

Art. 16 – Dos Princípios da Denominação de Origem “BAÍA DA ILHA GRANDE” para as Vieiras

São princípios dos inscritos na Denominação de Origem “BAÍA DA ILHA GRANDE” para as Vieiras, o respeito às Indicações Geográficas reconhecidas nacional e internacionalmente.





Art. 17 – Dos Casos Omissos do Presente Regulamento

Os casos omissos serão tratados pelo Conselho Regulador da Denominação de Origem “BAÍA DA ILHA GRANDE” para as Vieiras. Em caso de divergências, os casos serão diretamente resolvidos pela Assembleia Geral da Associação de Maricultores da Baía da Ilha Grande, convocada para este fim.

CAPÍTULO II

DAS ORIENTAÇÕES SOBRE O PROCESSO PRODUTIVO

Art. 18 - Do Processo Produtivo

O sistema produtivo para a produção de vieiras da Denominação de Origem “BAÍA DA ILHA GRANDE”, na modalidade Denominação de Origem, descritos abaixo, tem por objetivo estabelecer, de forma orientativa, o sistema de produção de vieiras nas fazendas marinhas autorizadas, tendo como base as boas práticas de produção adotadas e orientadas tecnicamente. Novas tecnologias poderão ser adotadas, visando a melhoria da qualidade, produtividade e sustentabilidade dos produtos, desde que previamente autorizados pelo Conselho Regulador da IG.

Art.19 - Da espécie – As Vieiras (*Nodipecten nodosus*)

A Vieira é um molusco bivalve (2 valvas ou conchas) da família pectinidade. No Brasil, a família Pectinidae é composta por 9 gêneros e 17 espécies, das quais, *Nodipecten nodosus*, *Euvola (Pecten) zic zac* e *Chlamys tehuelchus* têm potencial econômico para fins de consumo humano.





Nodipecten nodosus é o maior dos pectenídeos registrados, podendo atingir até 18 cm de comprimento de concha. É um bivalve caracterizado pela presença de nódulos em sua valva (concha) superior e pode apresentar colorações desde tons alaranjados até tons amarronzados. É uma espécie hermafrodita que se encontra distribuída na Carolina do Norte, Flórida, Texas e também desde as ilhas Bermuda até o sul do Brasil e ilha Ascension, em baixas densidades e, por isso não suporta grandes esforços de pesca. Os indivíduos deste gênero podem ser encontrados fixos a substratos duros, através do bisso, porém são mais frequentemente encontrados soltos sobre substratos arenosos, em profundidades entre 10 e 25 metros, próximo às ilhas e parcéis.

Como os demais bivalves, alimentam-se através da filtração da água do mar, retirando dela os microrganismos e partículas orgânicas em suspensão na coluna d'água. Dos pectenídeos que existem no litoral brasileiro a espécie que vem apresentando maior potencial para criação é a *Nodipecten nodosus*, conhecida popularmente como vieira.

Poucas são as informações com respeito à biologia desta espécie, que é hermafrodita. Estudos sobre seu ciclo reprodutivo no Brasil verificaram a existência de uma falta de sincronismo reprodutivo entre os organismos. Esta falta de sincronismo repercute diretamente na disponibilidade de larvas na água do mar, provocando uma baixa eficiência de assentamento de formas jovens (sementes) destes bivalves em coletores artificiais. Com isto, a atividade de criação destes moluscos só é possível através da produção de sementes em laboratório de larvicultura especializado.

Art.20 - Da História das Vieiras na Baía da Ilha Grande

A Baía da Ilha Grande é caracterizada por locais abrigados, com grandes profundidades próximas à costa, com águas extremamente limpas e isentas de poluentes, e influenciada pela entrada no verão da Água Central do Atlântico Sul (ACAS), a qual possibilita uma





forte estratificação térmica (água fria a 8 metros de profundidade), constitui-se num excelente cenário para a atividade da maricultura, sobretudo na produção de vieiras, onde a espécie *Nodipecten nodosus* pode atingir tamanho médio de 8 a 10 cm de comprimento de concha a partir de 12 meses até 18 meses de criação.

Foi no litoral sul do Estado do Rio de Janeiro, no município de Angra dos Reis, do qual uma parte da Baía da Ilha Grande está inserida, que surgiram os primeiros projetos inicialmente voltados à reprodução e repovoamento das vieiras no ambiente natural, justificado pela redução de seus estoques naturais devido à pesca de arrasto e captura por mergulho. Em seguida, pela iniciativa de alguns empresários que inicialmente viam a atividade como um hobby, como por exemplo Dr. Roberto Marinho, Dr. Ivo Pitanguy, Dr. Olympio Faissol, Dr. Antônio João Abdala, etc., iniciaram-se as primeiras criações experimentais.

Na primeira metade da década de 90 entraram em operação dois laboratórios de larvicultura voltados à produção de sementes de vieiras: inicialmente, o do Instituto Antônio João Abdala (IAJA), e em seguida o do Instituto de Ecodesenvolvimento da Baía da Ilha Grande (IED-BIG). O primeiro contando com recursos próprios e o segundo patrocinado pela Petrobrás e Furnas e, atualmente, pela Eletronuclear.

Essas iniciativas pioneiras no estado foram acompanhadas de um amplo trabalho de marketing, que emprestou, inicialmente, o nome francês "*coquille de Saint-Jacques*", da espécie europeia *Pecten maximus*, à espécie brasileira, visando obter vantagens de mercado e fazendo com que esta espécie se tornasse conhecida e comercializada na região com esta denominação genérica.

A partir de 1996, com o projeto Desenvolvimento Sustentado da Ilha Grande (PNMA/PED), a Prefeitura Municipal de Angra dos Reis - PMAR, instalou 23 criações de





mexilhões junto a 33 famílias caiçaras da Ilha Grande, visando propiciar uma alternativa complementar de renda e melhoria da qualidade de vida dos ilhéus. Em 1999, a equipe de maricultura da PMAR, em um trabalho conjunto com técnicos da FIPERJ e o IED-BIG, iniciou um experimento com a vieira *Nodipecten nodosus*, com vistas a adequar a tecnologia de criação para os maricultores da Ilha Grande e para isso, utilizou sementes obtidas junto ao IED-BIG.

O sucesso destes experimentos, utilizando-se espinhel de superfície, porém com as lanternas a uma profundidade de aproximadamente 8 metros, estimulou a Prefeitura a fomentar a criação de vieiras junto aos maricultores da Ilha Grande, sendo que atualmente muitos produtores cultivam esta espécie comercialmente. Paralelamente, o IED-BIG também passou a incentivar a criação de vieiras através de várias palestras, cursos em parcerias com o SEBRAE-RJ, convênios com instituições públicas e privadas e enviando sementes para diversos estados do país.

Dada a viabilidade comercial da atividade, a PMAR e o IEDBIG realizaram parceria com a Associação Pestalozzi, o Centro de atendimento e inclusão social – CAIS, a Associação dos aposentados, a associação Mulheres do Frade e a Casa de Recuperação Peniel para desenvolvimento e construção dos petrechos de criação, principalmente lanternas. Os materiais adquiridos por estas entidades foram repassados à essas instituições para construção desses petrechos, que são vendidos a preços subsidiados aos maricultores.

Atualmente, a Baía da Ilha Grande é o maior pólo produtor desta vieira, as quais passaram a ser conhecidas em todo o país, especialmente nos ramos da alta gastronomia e no mercado turístico local.





Art.21 - Dos requisitos de produção

Os produtores de vieiras (maricultores) devem atender aos princípios legais compulsórios com base na produção de alimentos sustentáveis e saudáveis, dentro das exigências da legislação brasileira, atendendo às normas ambientais e sanitárias de produção aquícola.

As boas práticas de manejo durante a fase de criação e de processamento são requisitos essenciais para garantir a qualidade das matérias-primas e dos produtos acabados e deverão ser aplicadas em todas as etapas do processo produtivo.

As documentações e registros são parte fundamental na implementação das Boas Práticas de manejo e de processamento e deverão ser apresentadas ao Conselho Regulador da Denominação de Origem "Baía da Ilha Grande", que acompanhará suas condicionantes.

As documentações dos produtores são minimamente a licença ambiental, o planejamento anual de produção, os controles de manejos e o relatório quantitativo de produção.

A única matéria-prima utilizada deverá ser a própria vieira da espécie *Nodipecten nodosus*.

As vieiras deverão ser produzidas exclusivamente na área geográfica delimitada e em locais isentos de fontes de poluentes.

Art.22 - Do Processo de Produção

Para a produção das Vieiras na Baía da Ilha Grande é importante observar as seguintes etapas do processo produtivo:

- I. Aquisição de formas jovens (sementes);
- II. Povoamento das estruturas de criação;





- III. Manejos de Crescimento / Engorda;
- IV. Despesca;
- V. Processamento;
- VI. Acondicionamento das vieiras;
- VII. Transporte;
- VIII. Comercialização;

Art.23 - Da Aquisição de Formas Jovens (sementes)

A fase de aquisição de formas jovens consiste na compra ou doação das sementes aos maricultores. As formas jovens de vieiras (sementes) deverão ser da espécie *Nodipecten nodosus* e serem adquiridas com tamanho entre 6 e 30 mm.

Art.24 - Do Povoamento das Estruturas de Criação

A fase de povoamento consiste na introdução das sementes na criação. As sementes adquiridas deverão ser semeadas em lanternas japonesas, "pearl nets", bolsas ou caixas flutuantes, confeccionadas em malha de 4 a 15 mm, logo após sua aquisição.

As densidades iniciais de semeadura devem ser as seguintes:

- Sementes até 15 mm: máximo até 400 sementes/piso;
- Sementes entre 15 e 30 mm: máximo até 200 sementes por piso;

Art.25 - Dos Manejos de Crescimento / Engorda

A fase de crescimento / engorda consiste no intervalo do tempo de criação necessário para as vieiras atingirem o tamanho comercial. Nesta fase, as vieiras deverão ser criadas pelos métodos de sistema de espinhel (long-line) de superfície ou de meia água ou pelo





sistema de balsas flutuantes. Os apetrechos de criação a serem utilizados deverão proporcionar as boas práticas de manejo.

Para otimizar o crescimento, controlar a qualidade dos animais e manter um melhor controle da criação, deverão ser realizados no mínimo 5 manejos. Os intervalos entre manejos deverão ser de no máximo 90 dias de acordo com a fase de criação e o planejamento de produção desta, à exceção do período de verão que poderá ser maior, desde que informado no planejamento de produção a ser entregue ao conselho regulador.

Nesta fase deverão ser realizados manejos para:

- I. **Trocas das Lanternas:** consiste na troca das estruturas de criação para retirada de fauna e flora incrustante nos organismos.
- II. **Repicagens:** consiste na redistribuição das vieiras nas estruturas de criação de acordo com seu tamanho e quantidade, de forma a otimizar sua velocidade de crescimento, impedir mortalidades e manter o equilíbrio dinâmico do microambiente da estrutura de criação.

Independente do método de criação, a fase de crescimento / engorda deverá ser realizada, quando aplicável, utilizando-se diferentes tamanhos de malha nos apetrechos de criação, selecionadas de forma que sejam proporcionadas as condições mais favoráveis para o crescimento da vieira.

As malhas dos apetrechos de criação deverão variar de tamanho de acordo com o crescimento das vieiras, podendo se iniciar por 15 mm e finalizarem com até 30 mm para indivíduos em fase final de crescimento e em manutenção para comercialização.

As densidades máximas de estoque deverão ser:

- vieiras com tamanho entre 30 a 50 mm – máximo de até 80 animais/piso;





- vieiras com tamanho entre 50 a 60 mm – máximo de até 40 animais/piso;
- vieiras com tamanho entre 60 a 70 mm – máximo de até 25 animais/piso;
- vieiras com tamanho maiores que 70 mm – 18 animais por piso;

As estruturas físicas para manejo (balsas ou outras) deverão ter minimamente os seguintes requisitos:

- Cobertura contra intempéries, não havendo necessidade de ser fixa;
- Estrutura de apoio para retirada de lanternas da água e movimentação de linhas de criação com roldana;
- bancadas de apoio para os recipientes de estocagem das vieiras durante o manejo, de no mínimo, 0,60 metros de altura;
- Recipientes de estocagem dos animais (caixas) de no mínimo 20 litros;

Nos recipientes onde as vieiras ficarem estocadas em tempo superior a 5 minutos, deve-se promover um sistema de circulação de água constante, mesmo nos períodos de inverno;

A equipe do manejo deve utilizar proteção nos pés (botas ou chinelos), luva, chapéu e protetor solar;

Ao início de cada novo ciclo de criação, os maricultores deverão apresentar um planejamento de produção, indicando o cronograma de manejos pretendido para o ciclo de produção.

Art.26 - Da Despesca

A fase de colheita / despesca consiste na retirada das vieiras em tamanho comercial do mar para ser levada ao processamento / beneficiamento.





As vieiras deverão ser retiradas da água de acordo com o planejamento de comercialização do maricultor.

As vieiras deverão ser submetidas à limpeza prévia para retirada das incrustações de suas conchas em balsa de manejo e sob água circulante.

Art.27 - Do Processamento

O processamento consiste na fase de preparação das vieiras para comercialização.

As vieiras objeto da Denominação de Origem deverão ser processadas em unidade de processamento regularizada junto aos órgãos de inspeção sanitária.

Vieiras vivas poderão ser comercializadas diretamente, quando da compra imediata no local de criação, desde que os indivíduos estejam na água do mar e sejam retirados no momento da compra.

Art.28 - Do Acondicionamento das Vieiras

Consiste na colocação do produto nas embalagens comerciais e na manutenção de sua cadeia de frio pós processamento.

Em recipientes específicos, higienizados, usados exclusivamente para esta finalidade e mantidas sob refrigeração com gelo ou outro método até sua comercialização.

Art.29 - Do Transporte

O transporte consiste no trajeto logístico das vieiras processadas e acondicionadas até o elo comercial.

As vieiras deverão ser transportadas em condições legais, de segurança e higiênicas apropriadas de forma que não haja riscos de ruptura das embalagens, perda da cadeia de frio e contaminações ambientais.





Art.30 - Da Comercialização

A comercialização consiste no ato de entrega das vieiras do produtor para o elo comercial, podendo ser direta, quando é entregue ao consumidor final ou indireta, quando é entregue ao distribuidor.

As vieiras objeto da DO deverão ser comercializadas acondicionadas nos recipientes de embalagem e com manutenção da cadeia de frio.

Quando da comercialização indireta, o distribuidor deverá ser orientado sobre as características e condições necessárias para manutenção da cadeia de frio, de forma que os produtos cheguem ao consumidor final com as características de qualidade originais do produto.

Art.31 - Da rastreabilidade

As vieiras objeto da Denominação de Origem deverão adotar sistema de rastreabilidade que indique minimamente a origem da semente, as movimentações de lotes de criação, o lote comercial e o destino de comercialização.

Cada produtor poderá adotar o sistema que melhor se adequar à sua criação, cabendo ao conselho regulador da IG avaliar se a rastreabilidade está sendo cumprida.

Art.32 - Do controle de Qualidade

As vieiras objeto da Denominação de Origem deverão passar por controle de qualidade que garanta sua condição higiênico-sanitária para consumo, consistindo de:

- Monitoramento periódico da qualidade microbiológica da parte comestível das vieiras em tamanho comercial;
- Monitoramento mensal da qualidade microbiológica da água de criação.





Produtores instalados numa mesma microrregião da baía, que estão submetidos ao mesmo regime de marés e correntes poderão apresentar um controle de qualidade conjunto, não sendo obrigatória uma análise individual para cada criação.

Art.33 - Das recomendações para consumo

As vieiras objeto da Denominação de Origem deverão adotar no rótulo as orientações para consumo em atendimento aos requisitos legais e ao tipo de produto comercializado. O Conselho regulador determinará em orientação própria sobre as recomendações para consumo relacionadas a cada tipo de produto.

Angra dos Reis-RJ, 12 de abril de 2018

Carlos Kazuo Jasbick Tonaki
Diretor Presidente
AMBIG





GOVERNO DO
Rio de Janeiro

SECRETARIA DE
AGRICULTURA, PECUÁRIA,
PESCA E ABASTECIMENTO



LAUDO DE DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA DE PRODUÇÃO DA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM “BAÍA DA ILHA GRANDE” PARA AS VIEIRAS

Rio de Janeiro/RJ
Brasil





LAUDO DE DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA DE PRODUÇÃO DA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM “BAÍA DA ILHA GRANDE” PARA AS VIEIRAS

1. INTRODUÇÃO.

Este laudo, elaborado pela **Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária, Pesca e Abastecimento – SEAPPA**, baseado em estudos técnicos realizados pela Fundação Instituto de Pesca do Estado do Rio de Janeiro – FIPERJ, pelo Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas do Rio de Janeiro – SEBRAE/RJ e outros parceiros, tem por objetivo subsidiar a solicitação por parte da **Associação dos Maricultores da Baía da Ilha Grande (AMBIG)** para a **delimitação da área geográfica da Denominação de Origem (DO) “Baía da Ilha Grande” para o produto Vieiras.**

A indicação geográfica é uma ferramenta coletiva de proteção e promoção comercial de produtos tradicionais vinculados a uma área geográfica delimitada. Além disso, é uma ferramenta de preservação da biodiversidade, do conhecimento, da história, dos recursos naturais e humanos. A indicação geográfica pode contribuir para as economias locais e para o dinamismo regional.

A indicação geográfica deve promover os produtos e a sua herança histórico-cultural, que é intransferível. Esta herança abrange inúmeras especificidades: a área de produção definida, a tipicidade e a autenticidade dos produtos elaborados. Estas especificidades garantem ao produto um nome e notoriedade, que devem ser protegidos. Somente os produtores estabelecidos na área delimitada e que seguem determinadas regras é reservado o uso do nome geográfico (Norma Técnica ABNT NBR 16479:2016).

Este laudo, **instrumento oficial que delimita a área geográfica de produção das Vieiras (*Nodipecten nodosus*) para a Denominação de Origem “BAIA DA ILHA GRANDE”**, segue o disposto na Lei 9.279 de 14 de maio de 1996, que regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial e na Instrução Normativa 25/2013-INPI, que estabelece as condições





para o Registro das Indicações Geográficas, marco legal das IGs brasileiras, bem como as diretrizes do **Instituto Nacional da Propriedade Industrial – INPI**, órgão responsável pela análise e reconhecimento formal das Indicações Geográficas no Brasil.

2. CONDIÇÕES GERAIS DA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM “BAÍA DA ILHA GRANDE” PARA O PRODUTO VIEIRAS.

A adesão ao uso da Indicação Geográfica Baía da Ilha Grande para as Vieiras, na modalidade Denominação de Origem (DO) é de caráter espontâneo e voluntário pelos maricultores cuja produção seja originada de fazendas marinhas localizadas na área geográfica definida neste Laudo de Delimitação e que cumpram na íntegra os requisitos estabelecidos para esta Indicação Geográfica através de seu Regulamento de Uso.

É de responsabilidade da AMBIG, na qualidade de substituto processual titular do direito do reconhecimento formal da indicação geográfica junto ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI), manter banco de dados gerais de informações dos processos de enquadramento, dos lotes de Vieiras reconhecidos formalmente com a Indicação Geográfica na modalidade Denominação de Origem (DO) e de informações das unidades produtoras que participam do processo, para permitir ações de auditoria, rastreabilidade, promoção e comercialização do produto.

A entidade solicitante da Denominação de Origem “Baía Da Ilha Grande” para o Produto Vieiras se denomina Associação de Maricultores da Baía da Ilha Grande (AMBIG), regida pelos valores e princípios do associativismo, pelas disposições legais, pelas diretrizes da autogestão e pelo seu Estatuto Social, com personalidade jurídica própria e plena capacidade de cumprimento de seus fins, registrada no CNPJ sob nº 04.936.453/0001-85 e estabelecida na Praia de Manguariqueçaba, s/nº, CEP: 23.968-000 – Ilha Grande – Angra dos Reis – Rio de Janeiro – Brasil.

A AMBIG nasceu no dia 05/05/1999 e é reconhecida como Utilidade Pública Municipal do município de Angra dos Reis, título concedido através da Lei nº 1.376 de 29 de maio de 2003.





No desenvolvimento de suas atividades, a AMBIG, substituta processual para a Denominação de Origem "Baía Da Ilha Grande" para o Produto Vieiras, observará os princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, economicidade e da eficiência, tendo por objetivos organizar e desenvolver a cadeia produtiva da maricultura na região da Baía da Ilha Grande e representar os interesses dos maricultores. São objetivos da AMBIG:

- I. Desenvolver a maricultura em consonância com a preservação ambiental e a geração de emprego e renda;
- II. Servir como órgão de representação junto a organismos ligados a maricultura;
- III. Estimular o ensino, a pesquisa, a extensão e os trabalhos técnicos e científicos de interesse da maricultura;
- IV. Incentivar o cooperativismo nas atividades da maricultura, visando o estímulo da produção, o controle da comercialização e o beneficiamento pelos próprios maricultores;
- V. Promover, participar e apoiar eventos relacionados a divulgação e comercialização dos produtos da maricultura;
- VI. Desenvolver ações com o objetivo de dispor ao consumidor o produto Vieiras e outros produtos da maricultura com garantia de origem e qualidade;
- VII. Agregar valor ao produto Vieiras e outros produtos da maricultura por meio da implementação de processos de inovação e qualidade;
- VIII. Incentivar a pesquisa e promover ações para a garantia da continuidade da notoriedade das Vieiras e outros produtos da maricultura regional;
- IX. Desenvolver ações que promovam a organização, preservação e sustentabilidade do ambiente da Região da Baía da Ilha Grande, promovendo estudos e agindo junto às autoridades competentes para o atendimento deste objetivo;
- X. Instituir, promover, gerir, divulgar e proteger seus bens imateriais, intelectuais, industriais, quando reconhecidos, concedidos ou deferidos, tais como: patentes, softwares, desenhos industriais, indicação geográfica (denominação de origem e ou





indicação de procedência), marcas coletivas ou marcas de certificação, outras certificações ou reconhecimentos que venham a ser criados.

3. HISTÓRICO DA REGIÃO COMO PRODUTORA DE VIEIRAS.

A pectinicultura é o termo zootécnico aplicado à criação, em confinamento pelo sistema de "lanternas", de bivalves nativos popularmente conhecidos como "Vieiras", pertencentes à espécie *Nodipecten nodosus*.

Os pectínídeos são moluscos bivalves de alto valor comercial, e há algumas décadas atrás, o Brasil explorava através da captura os bancos naturais de vieiras, especialmente a espécie *Pecten zic zac* (*Euvola zic zac*) chegando a exportar os músculos destes moluscos. Não havia conhecimento e acompanhamento científico na extração e o esforço foi excessivo, quase dizimando os estoques naturais destes bivalves.

No início da década de 90, a empresa Biotecmar construiu um pequeno laboratório de larvicultura de pectínídeos na Ilha da Gipóia, tendo assessoria de alguns técnicos chilenos. A espécie selecionada foi a *Nodipecten nodosus*, nativa na região, com denominação vulgar de vieira, mas que recebeu o nome importado de Coquille de Saint Jacques.

Os resultados positivos, aliados ao espírito empreendedor e entusiasmo de alguns empresários e pesquisadores da região, culminaram com a criação do Instituto de Ecodesenvolvimento da Baía da Ilha Grande – IED-BIG.

Esta iniciativa estimulou outros empresários, sendo criado o Instituto Antônio João Abdala, o qual montou um laboratório de larvicultura na Praia do Pingo D'Água - IAJA, também em Angra dos Reis.

Também na década de 90 o "Projeto Desenvolvimento Sustentado da Ilha Grande", componente do Programa Nacional do Meio Ambiente (PED/FNMA/MMA), deu um grande impulso na maricultura e a partir daí a atividade se desenvolveu. Executado pela Prefeitura





municipal de Angra dos Reis, o projeto possibilitou a implantação de 23 parques de cultivo de mexilhões para os moradores de baixa renda da Ilha Grande.

Houve então nesta década uma série de iniciativas no sentido de desenvolver a maricultura na BIG, ainda que ocorrendo de forma individual. Acompanhando este movimento, o Instituto de Ecodesenvolvimento da Baía da Ilha Grande (IED-BIG) através do projeto POMAR, obteve recursos financeiros da PETROBRAS e Furnas Centrais Elétricas para construir um laboratório de porte na Vila Residencial da Petrobrás, que visava também o repovoamento com vieiras na Baía da Ilha Grande.

O laboratório do IAJA, de menor porte, chegou a produzir sementes de vieiras e contribuindo com a disseminação da atividade, fornecendo sementes para alguns pescadores recém-iniciados na atividade através do PED, em um trabalho conjunto com a FIPERJ e Prefeitura Municipal de Angra dos Reis. Chegou, inclusive, a enviar sementes para outros estados do país. Porém, devido a problemas financeiros, teve suas atividades encerradas em 1997.

Com isto, o IED-BIG passa, então, a ser o único laboratório com produção comercial de sementes de vieira. Em 1998 forneceu cerca de 60.000 sementes para os maricultores integrantes do programa de maricultura da Prefeitura Municipal de Angra dos Reis, iniciado em 96 pelo PED, que culminou na produção comercial de vieira, atualmente o principal molusco cultivado. Segundo dados do IED-BIG foram distribuídos 550.000 sementes em 2013 e 1.163.900 sementes em 2015.

Este incremento de 115% demonstra a adesão dos maricultores à produção de vieiras e o interesse mercadológico deste produto, mesmo que em anos anteriores o número de maricultores era superior.

4. AS VIEIRAS (*Nodipecten nodosus*) DA BAÍA DA ILHA GRANDE.

As Vieiras (*Nodipecten nodosus*), espécie nativa produzida na Baía da Ilha Grande, encontram-se distribuídas em águas tropicais e subtropicais. As Vieiras são um tipo de molusco bivalve (02 valvas ou conchas) da família pectinidade. No Brasil, a família Pectinidae é composta por 09





gêneros e 17 espécies, das quais, *Nodipecten nodosus*, *Euvola (Pecten) zic zac* e *Chlamys tehuelchus* têm potencial econômico para fins de consumo humano.

Nodipecten nodosus é o maior dos pectenídeos registrados, podendo atingir até 18 cm de comprimento de concha. É um bivalve caracterizado pela presença de nódulos em sua valva (concha) superior e pode apresentar colorações desde tons alaranjados até tons amarronzados. É uma espécie hermafrodita que se encontra distribuída na Carolina do Norte, Flórida, Texas e também desde as ilhas Bermuda até o sul do Brasil e ilha Ascension, em baixas densidades e, por isso não suporta grandes esforços de pesca. Os indivíduos deste gênero podem ser encontrados fixos a substratos duros, através do bisso, porém são mais frequentemente encontrados soltos sobre substratos arenosos, em profundidades entre 10 e 25 metros, próximo às ilhas e parciais.

Espécie de hábito bentônico com grande sensibilidade a variação de salinidade e temperatura. Como os demais bivalves, alimentam-se através da filtração da água do mar, retirando dela os microrganismos e partículas orgânicas em suspensão na coluna d'água. Dos pectenídeos que existem no litoral brasileiro a espécie que vem apresentando maior potencial para criação é a *Nodipecten nodosus*, conhecida popularmente como **Vieiras**.

Poucas são as informações com respeito à biologia desta espécie, que é hermafrodita. Estudos sobre seu ciclo reprodutivo no Brasil verificaram a existência de uma falta de sincronismo reprodutivo entre os organismos. Esta falta de sincronismo repercute diretamente na disponibilidade de larvas na água do mar, provocando uma baixa eficiência de assentamento de formas jovens (sementes) destes bivalves em coletores artificiais. Com isto, a atividade de criação destes moluscos só é possível através da produção de sementes em laboratório de larvicultura especializado.

O método de cultivar vieiras mais utilizado na Baía da Ilha Grande é através do sistema flutuante do tipo espinhel (longline), com utilização de "lanternas japonesas", estruturas cilíndricas com várias divisões internas, chamados de pratos, onde os moluscos são estocados. As lanternas são amarradas a cabos que ficam suspensos na água do mar, presos a flutuadores,





estruturas denominadas espinhel. A engorda acontece desde o momento da sementeira até a colheita. O crescimento até a fase comercial varia de 12 a 16 meses.

O processo de engorda consiste basicamente em confinar as sementes (animais jovens com aproximadamente 10 mm de comprimento) no interior da lanterna berçário, a uma densidade adequada. Periodicamente, os animais são retirados e, após um processo de limpeza e seleção, são transferidos para outras lanternas, reduzindo-se a densidade populacional. O tamanho das malhas das lanternas também aumenta, de acordo com o tamanho dos animais.

As vieiras são comercializadas vivas ou processadas. Neste último caso, retira-se o músculo do animal, ou músculo e a gônada, dependendo do comprador.

5. CARACTERÍSTICAS DA BAÍA DA ILHA GRANDE PARA A PRODUÇÃO DAS VIEIRAS.

A Baía da Ilha Grande é caracterizada por locais abrigados, com grandes profundidades próximas à costa, com águas extremamente limpas e isentas de poluentes, e influenciada pela entrada no verão da Água Central do Atlântico Sul (ACAS), a qual possibilita uma forte estratificação térmica (água fria a 8 metros de profundidade), constitui-se num excelente cenário para a atividade da maricultura, sobretudo na produção de vieiras, onde a espécie *Nodipecten nodosus* pode atingir tamanho médio de 8 a 10 cm de comprimento de concha a partir de 12 meses até 18 meses de criação.

Foi no litoral sul do Estado do Rio de Janeiro, no município de Angra dos Reis, do qual uma parte da Baía da Ilha Grande está inserida, que surgiram os primeiros projetos inicialmente voltados à reprodução e repovoamento das vieiras no ambiente natural, justificado pela redução de seus estoques naturais devido à pesca de arrasto e captura por mergulho. Em seguida, pela iniciativa de alguns empresários que inicialmente viam a atividade como um hobby, como por exemplo, Dr. Roberto Marinho, Dr. Ivo Pitanguy, Dr. Olympio Faissol, Dr. Antônio João Abdala, etc., iniciaram-se as primeiras criações experimentais.

Na primeira metade da década de 90 entraram em operação dois laboratórios de larvicultura voltados à produção de sementes de vieiras: inicialmente, o do Instituto Antônio João Abdala





(IAJA), e em seguida o do Instituto de Ecodesenvolvimento da Baía da Ilha Grande (IED-BIG). O primeiro contando com recursos próprios e o segundo patrocinado pela Petrobrás e Furnas e, atualmente, pela Eletronuclear.

Essas iniciativas pioneiras no estado foram acompanhadas de um amplo trabalho de marketing, que emprestou, inicialmente, o nome francês "coquille de Saint-Jacques", da espécie europeia *Pecten maximus*, à espécie brasileira, visando obter vantagens de mercado e fazendo com que esta espécie se tornasse conhecida e comercializada na região com esta denominação genérica.

A partir de 1996, com o projeto Desenvolvimento Sustentado da Ilha Grande (PNMA/PED), a Prefeitura Municipal de Angra dos Reis - PMAR, instalou 23 criações de mexilhões junto a 33 famílias caiçaras da Ilha Grande, visando propiciar uma alternativa complementar de renda e melhoria da qualidade de vida dos ilhéus. Em 1999, a equipe de maricultura da PMAR, em um trabalho conjunto com técnicos da FIPERJ e o IED-BIG, iniciou um experimento com a vieira *Nodipecten nodosus*, com vistas a adequar a tecnologia de criação para os maricultores da Ilha Grande e para isso, utilizou sementes obtidas junto ao IED-BIG.

O sucesso destes experimentos, utilizando-se espinhel de superfície, porém com as lanternas a uma profundidade de aproximadamente 8 metros, estimulou a Prefeitura, através de aparcerias com a FIPERJ e o SEBRAE/RJ a fomentar a criação de vieiras junto aos maricultores da Ilha Grande, sendo que atualmente muitos produtores cultivam esta espécie comercialmente. Paralelamente, o IED-BIG também passou a incentivar a criação de vieiras através de várias palestras, cursos, convênios com instituições públicas e privadas e enviando sementes para diversos estados do país.

Dada a viabilidade comercial da atividade, a PMAR e o IEDBIG realizaram parceria com a Associação Pestalozzi, o Centro de Atendimento e Inclusão Social – CAIS, a Associação dos aposentados, a associação Mulheres do Frade e a Casa de Recuperação Peniel para desenvolvimento e construção dos petrechos de criação, principalmente lanternas. Os





materiais adquiridos por estas entidades foram repassados à essas instituições para construção desses petrechos, que são vendidos a preços subsidiados aos maricultores.

Atualmente, a Baía da Ilha Grande é o maior polo produtor nacional desta vieira, as quais passaram a ser conhecidas em todo o país, especialmente nos ramos da alta gastronomia e no mercado turístico local.

6. MEMORIAL DESCRITIVO E MAPA DA ÁREA GEOGRÁFICA BAÍA DA ILHA GRANDE.

A área geográfica delimitada para a Denominação de Origem “BAÍA DA ILHA GRANDE” para as Vieiras compreende o território marinho da Baía da Ilha Grande e os territórios litorâneos até 01 (um) quilômetro da parte continental dos municípios de Angra dos Reis e Paraty no Litoral Sul Fluminense, contabilizando uma área total de aproximadamente 18.204 km², desde o limite do município de Angra dos Reis com Mangaratiba (Conceição de Jacarei), circulando a Ilha Grande e conectando à Ponta da Joatinga, onde pode-se produzir este molusco com a mesma notoriedade e método de produção.

Situadas à aproximadamente 170 e à 270 km da capital do Estado do Rio de Janeiro (Rio de Janeiro), Angra dos Reis e Paraty fazem parte da região da Costa Verde, com clima tropical, montanhas próximas ao litoral, verão chuvoso e inverno seco e com índice pluviométrico elevado em comparação às demais regiões do Estado do RJ.

A extensão da área de abrangência foi delimitada em função das condições oceanográficas da Baía, da distribuição das áreas de criação já existentes e da potencialidade de expansão da atividade.

Abaixo apresentamos os mapas da delimitação da área geográfica da Denominação de Origem da produção de vieiras da área geográfica Baía da Ilha Grande.



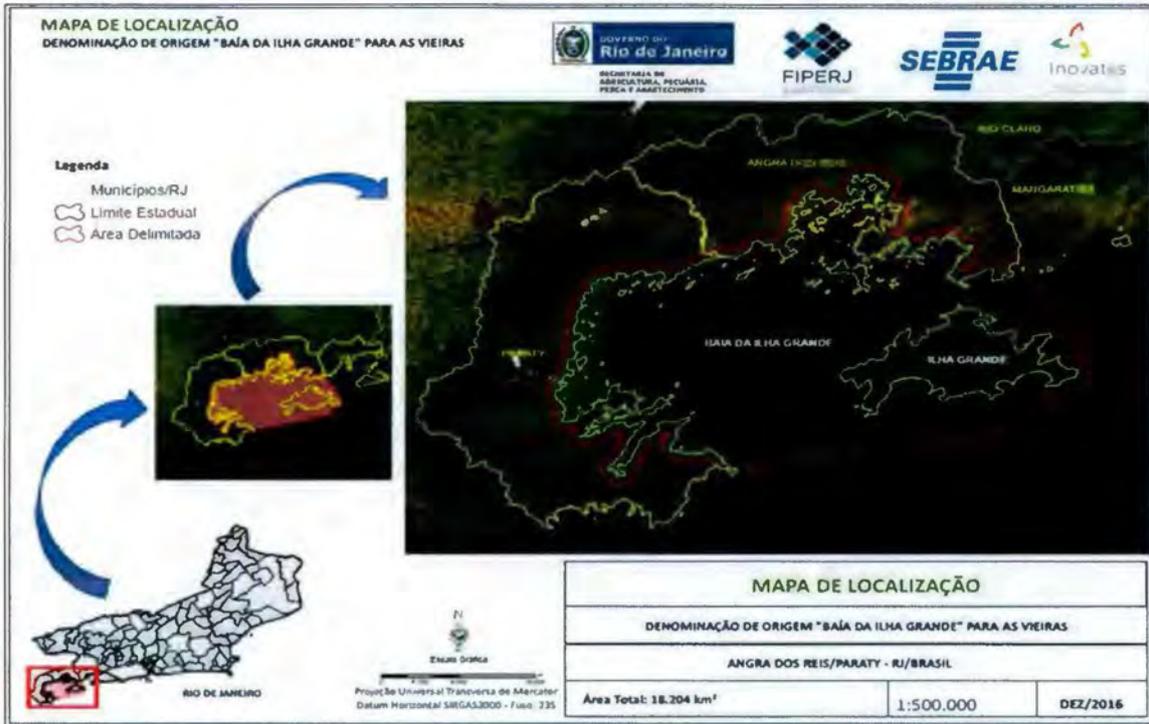


Figura 01 – Área delimitada de produção da Denominação de Origem "BAÍA DA ILHA GRANDE" para as Vieiras.

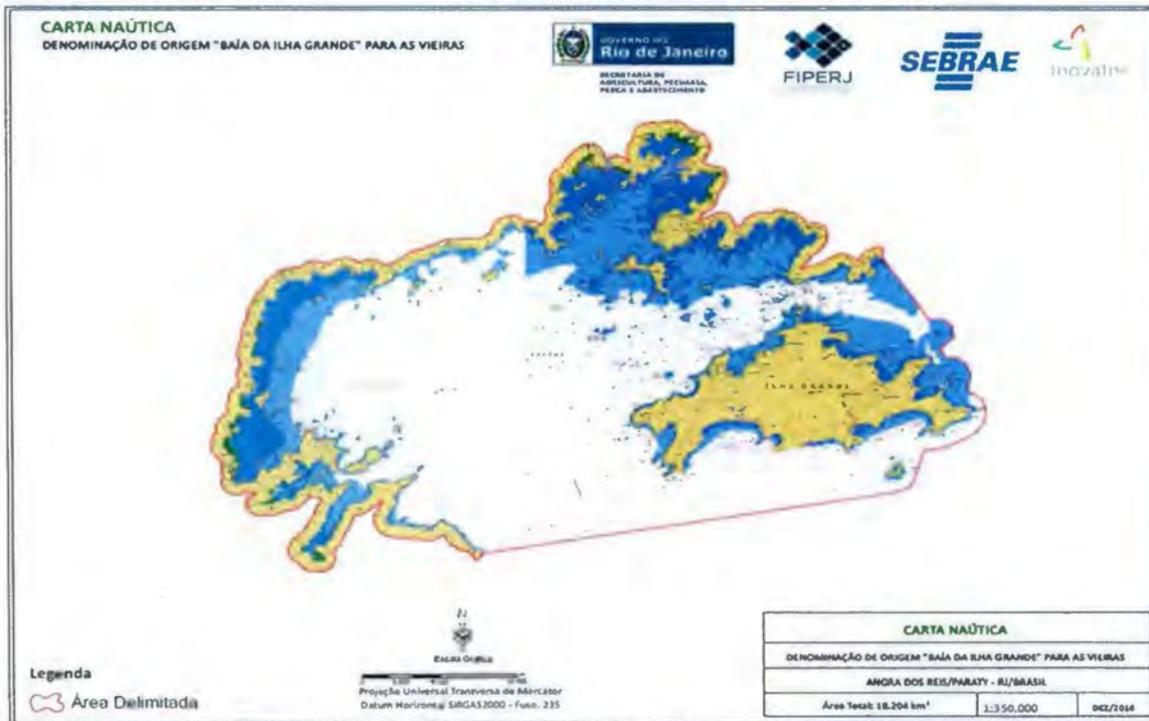
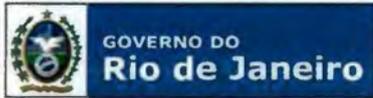


Figura 02 – Carta Náutica da Denominação de Origem "BAÍA DA ILHA GRANDE" para as Vieiras.





GOVERNO DO
Rio de Janeiro
SECRETARIA DE
AGRICULTURA, PECUÁRIA,
PESCA E ABASTECIMENTO



Rio de Janeiro/RJ, 17 de Novembro de 2017

V. Ex^a.  **Jair Siqueira Bittencourt Junior**

Secretário de Estado da Agricultura, Pecuária, Pesca e Abastecimento

Jair Bittencourt
Secretário de Estado

