

# abpi.empauta.com

Associação Brasileira da Propriedade Intelectual  
Clipping da imprensa

*Brasília, 16 de dezembro de 2019 às 08h03*  
*Seleção de Notícias*

O Globo | BR

Marco regulatório | INPI

**Laranjas, vieiras e cachaça querem o olimpo gastronômico . . . . . 3**  
RIO

## Laranjas, vieiras e cachaça querem o olimpo gastronômico

RIO



Produtores de frutas de Tanguá e de moluscos na Ilha Grande buscam certificação de origem do **INPI**, concedida a artigos com características únicas

SAULO PEREIRA GUIMARÃES

Seu Guto diz que planta laranjas para adoçar a vida. Ele é um dos mil agricultores que se dedicam à atividade no bairro da Posse, em Tanguá, conhecido por produzir as frutas mais gostosas do Brasil. Até o fim de 2020, a região pretende formalizar a fama com um selo de **denominação** de origem (DO), uma espécie de certificação que dá prestígio no mundo gastronômico. Os agricultores já deram entrada no pedido no Instituto Nacional de Propriedade Intelectual (**INPI**), responsável por conceder o título. A honraria já é pleiteada pelas vieiras da Baía de Ilha Grande, que se diferenciam por ter um sabor mais delicado. Mais adiantada, a candidatura pode fazer do molusco o primeiro alimento fluminense a ostentar o selo.

Depois de ganhar o reconhecimento, concedido apenas para itens que tenham características especiais em função da área em que "nasceram", é preciso manter a qualidade e as mesmas técnicas de produção. A trabalhadora vale a pena: com o título, qualquer produto gastronômico ganha status gourmet - e pode, é claro, ser vendido mais caro. Mas os planos da secretária de Agricultura de Tanguá, Cláudia Milhão, vão além:

- Produzimos seis milhões de toneladas de laranjas por ano e a maior parte das vendas é para o Ceasa. Com o certificado, poderemos levar adiante o plano de investirmos em exportação.

Hoje, três tipos de rochas ornamentais do Noroeste Fluminense são os únicos produtos do Rio com DO reconhecida pelo **INPI**. A previsão é que o selo das vieiras da Ilha Grande seja concedido no mês que vem. Com isso, os moluscos da Costa Verde vão virar vedetes da alta gastronomia. O título alavanca tanto as vendas que os produtores das cachaças de Paraty, que têm hoje tem indicação de procedência, já estão de olho na certificação mais robusta. O selo que eles ganharam atesta apenas que um produto foi feito em determinado local.

RIO TEM OUTRAS IGUARIAS

Já a **denominação** de origem indica também que o item tem características especiais por causa da região em que é encontrado. Segundo os donos dos seis alambiques da cidade, a pinga de lá preenche esses requisitos. As chuvas frequentes no município combinadas à salinidade da água evaporada do mar fazem a bebida feita na cidade, de acordo com os produtores, ter um sabor único, mais ácido e picante.

- A **indicação** geográfica transformou a cachaça de Paraty em um produto nobre, destacado, reconhecido internacionalmente, e fortaleceu a cultura dos alambiques na região - diz Fabrini dos Santos, consultor do Sebrae-RJ que acompanhou o processo de obtenção da indicação de procedência da cachaça.

Para Santos, outros produtos fluminenses têm potencial para obter selos de **indicação** geográfica. E o caso do café da Região Serrana, dos doces de Campos e das cocadas de Muriqui. Com três representantes, o Rio é o estado do país com maior número de itens na

lista das 20 DOs reconhecidas até hoje. Entre as 54 indicações de procedência concedidas, a única mercadoria fluminense é a cachaça de Paraty. Fazem companhia a ela outros hits brasileiros, como o cacau do Sul da Bahia, a carne bovina dos Pampas Gaúchos e o queijo mineiro da Serra da Canastra.

-

O é que esses produtos têm

> As laranjas de Tanguá, de acordo com a Escala Brix, usada na indústria de alimentos para medir a quantidade de açúcar dos produtos, atingem índice sempre acima de dez, chegando a 16 em alguns casos. Uma fruta acima de 8 já é considerada de alta qualidade.

> Segundo agricultores, as frutas da região, que produzem laranja seleta, natal e natal folha murcha, duram até duas semanas. A média para laranjas de outros locais, dizem eles, é de três dias.

Continuação: Laranjas, vieiras e cachaça querem o olimpo gastronômico

> "Tudo indica que o nível de potássio e fósforo, acima da média no solo da região, é uma das possíveis explicações para essas características", explica o engenheiro agrônomo Licínio Louzada da Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural (Emater).

> A caixa com 140 laranjas é vendida por R\$50 no Ceasa. Para identificar a fruta de Tanguá, basta olhar se a laranja é mais opaca e se temo cabinho, normalmente retirado dos produtos de outros estados por restrições sanitárias.

> Já as vieiras da Ilha Grande, também candidatas ao título, têm sabor mais suave e adocicado que a média em função das algas da região. Há cerca de 20 produtores envolvidos na atividade, e por ano, são produzidas oito toneladas da iguaria, "prima" da ostra.

## Índice remissivo de assuntos

**Denominação** de Origem  
3

**Marco** regulatório | INPI  
3