

abpi.empauta.com

Associação Brasileira da Propriedade Intelectual
Clipping da imprensa

Brasília, 16 de setembro de 2024 às 07h57
Seleção de Notícias

Revista Globo Rural Online | BR

Marco regulatório | INPI

Conheça o arroz, guaraná e tabaqui com Identificação Geográfica 3

ELIANE SILVA | AUTOR

Conheça o arroz, guaraná e tambaqui com Identificação Geográfica



Produtos conquistam reconhecimento com selo do **Inpi**

Cada vez mais produtos brasileiros buscam obter o reconhecimento de **Indicação** Geográfica (IG), que estabelece que ele possui certas qualidades graças à sua origem geográfica. A proteção concedida por uma IG, além de preservar as tradições locais, pode diferenciar produtos e serviços, melhorar o acesso ao mercado e promover o desenvolvimento regional, gerando efeitos para produtores, prestadores de serviço e consumidores.

Entre as 51 IGs protagonistas do evento Connection Terroirs do Brasil, realizado em Gramado (RS) no final de agosto, alguns produtos se destacaram na exposição por sua singularidade.

Cafés com identificação geográfica terão plataforma de controle e rastreabilidade. Açaí de Codajás (AM) recebe selo de Indicação Geográfica. Cracóvia de Prudentópolis: conheça o embutido feito no PR. É o caso do arroz Palmares Gold Especial Gourmet produzido em 12 municípios do litoral norte gaúcho, numa faixa de 250 km cercada pela Lagoa dos Patos e pelo mar. Único arroz com **Denominação** de Ori-

gem (DO) desde 2010, uma modalidade das IGs, o grão apresenta características exclusivas de sabor e consistência em decorrência do seu local de origem. Atualmente, é o único arroz certificado pelo selo do **Inpi** (Instituto Nacional da Propriedade Privada).

Cultivado pelos orizicultores da Associação dos Produtores de Arroz do Litoral Norte Gaúcho (Aproarroz) e industrializado e distribuído pela Cooperativa Arrozeira Palmares, o arroz tem maior porcentagem de grãos inteiros e cor branca mais intensa, segundo o presidente da associação, Virgílio Ruschel Braz.

"Isso é possível pela influência dos ventos, da temperatura e da umidade que predominam na região. O vento constante e a quantidade de água na região, pela proximidade com a Lagoa dos Patos e o Oceano Atlântico, proporcionam clima e temperaturas estáveis, ideais para o cultivo do arroz, sem choque térmico.

Embora a região tenha dezenas de produtores de arroz, só a produção de 20 associados da Aproarroz cumpre todas as normas da IG e pode ter o selo DO, que garante a rastreabilidade do produto. São produzidos 50 mil fardos (sacos de 30 kg) do Palmares Gold Especial Gourmet por ano, que são comercializados no Rio de Janeiro, Minas Gerais, Espírito Santo e parte do Rio Grande do Sul. No total, a Palmares produz 1,4 milhão de fardos de arroz por ano.

Ruschell diz que, apesar da qualidade diferenciada, o arroz com DO não tem preço diferenciado. "O produto é muito valorizado por chefs de cozinha. O que ganhamos é a fidelização do cliente e o reconhecimento da qualidade do nosso produto."

Um profissional da cozinha que já atestou a qualidade do Palmares foi o chef, agricultor e pes-

Continuação: Conheça o arroz, guaraná e tambaqui com Identificação Geográfica

quisador Rodrigo Bellora, que visitou a cooperativa por meio de seu projeto Cozinha Na Natureza. Em nota, ele disse que a cocção uniforme, a textura delicada e o sabor rico são destaques do produto. " Sem dúvida, a dedicação dos produtores e o terroir da região fazem toda a diferença. A região e a cultura são simplesmente fascinantes."

A cooperativa Arrozeira Palmares foi afetada pelas enchentes de maio no Rio Grande do Sul - Foto: Divulgação Em maio, o município de Palmares do Sul, sede da cooperativa, foi atingido pelas enchentes que causaram muita destruição no Rio Grande do Sul. Águas subiram de 50 cm a 70 cm na cidade, mas a indústria de arroz foi "ilhada" por 650 mil sacos de areia em um trabalho de 24 horas dos funcionários e dos produtores, que disponibilizaram maquinário e bombas para salvar o arroz que já tinha sido colhido e estava armazenado nos silos.

O plano dos produtores do arroz certificado agora é fortalecer a marca no Brasil e também buscar mercado externo. "O arroz gaúcho já é valorizado pela qualidade. Queremos mostrar a singularidade do nosso produto também no exterior. Atualmente, estamos prospectando o mercado de Portugal", diz Ruschel.

Tambaqui do Vale do Jamari Outro produto que chamou muita atenção na feira do Connection Terroir vem da região Norte. A IG Tambaqui do Vale do Jamari é a primeira do Brasil que atesta a origem do peixe nativo. Ariquemes e mais 10 cidades de Rondônia têm o selo de Indicação de Procedência (IP) para o cultivo do tambaqui desde setembro de 2023.

Tambaqui do Vale do Jamari, em Rondônia - Foto:

ASN/RO Jaqueline Corradi, da Associação de Criadores de Peixe do Estado de Rondônia (Acripar), diz que a entidade de nove anos coordena os processos de produção do tambaqui certificado desde a produção de alevinos, passando pelo cultivo, processamento e logística.

"O tambaqui do Vale do Jamari tem cerca de 500 piscicultores profissionais que trabalham para melhorar o manejo e a técnica de produção. Nosso peixe é rastreado, não tem o gosto de barro peculiar a muitos peixes nativos e o teor de gordura está dentro do padrão."

A produção é feita em tanques escavados. Os peixes geralmente vão para o abate com dois tamanhos: 2 kg (dez meses) ou 3 kg (um ano). São comercializados inteiros e também em cortes variados.

Guaraná nativo O waraná (ou guaraná nativo) produzido na terra indígena Andirá-Marau por 380 famílias da tribo Sateré-Mawé conquistou a DO em 2020. A terra indígena demarcada desde 1986 atravessa cinco municípios do Pará e do Amazonas.

Waraná (ou guaraná nativo) produzido na terra indígena Andirá-Marau, entre o Pará e o Amazonas - Foto: Funai/Divulgação O jovem indígena Eliake Oliveira, 24 anos, diz que os velhos sábios da tribo implantaram o modo de produção do waraná com conscientização ambiental e territorial em 1987. A primeira exportação foi feita para Itália pelo mecanismo de comércio justo (fair trade) em 1995, mas na época o beneficiamento e a exportação eram terceirizados.

"Sobrava muito pouco para nosso povo. Isso mudou a

Continuação: Conheça o arroz, guaraná e tambaqui com Identificação Geográfica

partir de 2008, quando a tribo se credenciou para exportar diretamente para Itália e França três toneladas de waraná em pó. Desde então, nosso produto tem valor agregado porque é orgânico e vem da floresta em pé."

Eliake Oliveira, da tribo Sateré-Mawé, mostra o waraná produzido na Terra Indígena Andirá-Marau - Foto: Eliane Silva/Globo Rural

Índice remissivo de assuntos

Denominação de Origem
3

Marco regulatório | INPI
3