

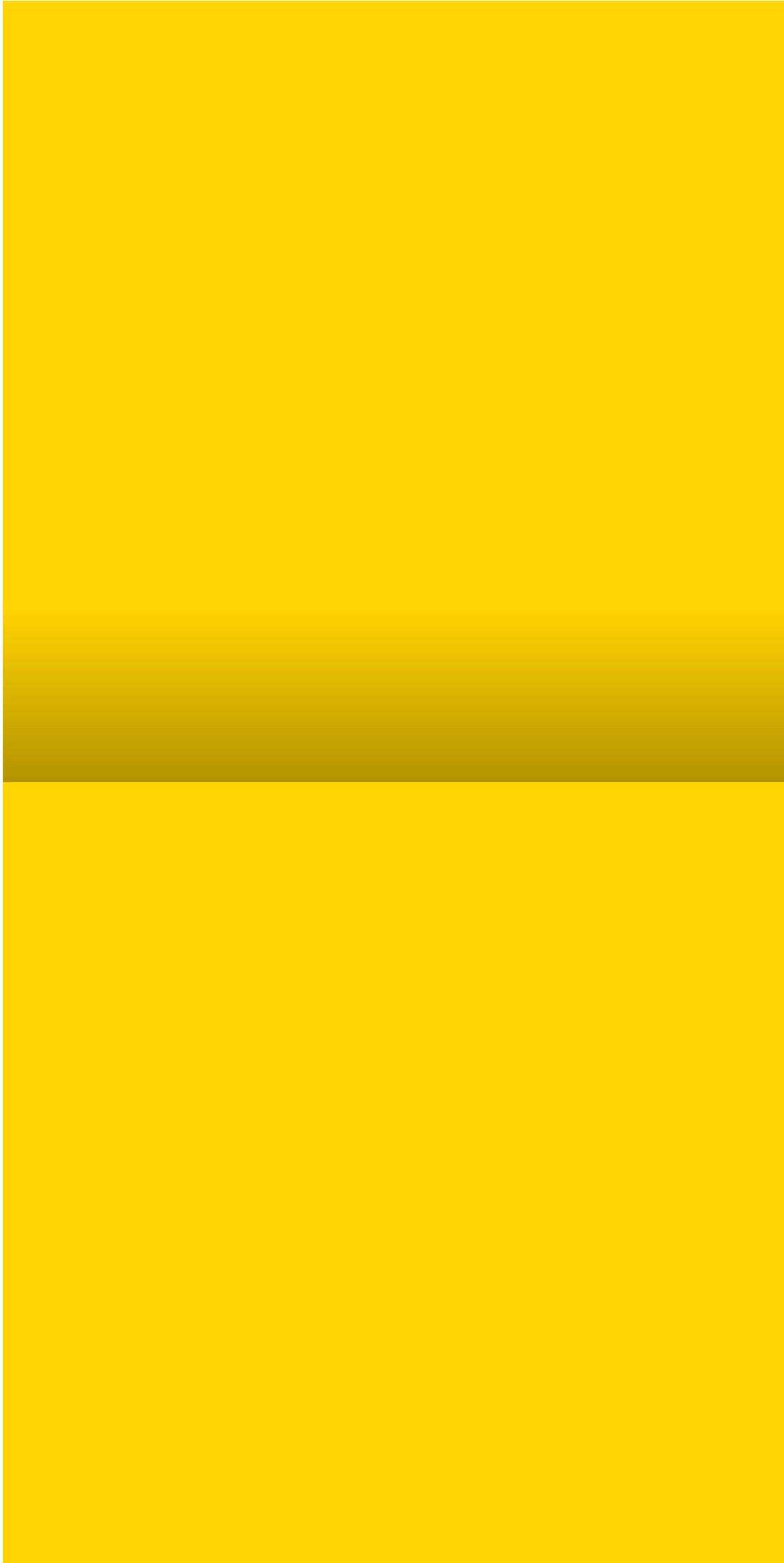


INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS BRASILEIRAS

Brazilian Geographical Indications
Indicaciones Geográficas Brasileñas

INPI INSTITUTO
NACIONAL
DA PROPRIEDADE
INDUSTRIAL

SEBRAE



INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS BRASILEIRAS

Brazilian Geographical Indications | *Indicaciones Geográficas Brasileñas*



INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS BRASILEIRAS

Brazilian Geographical Indications | *Indicaciones Geográficas Brasileñas*



SUMÁRIO

SUMMARY | ÍNDICE

12	SEBRAE
14	INPI
16	INTRODUÇÃO Introduction <i>Introducción</i>
18	CONCEITOS Concepts <i>Conceptos</i>
20	INDICAÇÕES DE PROCEDÊNCIA Indications of Source <i>Indicaciones de Procedencia</i>
24	LOCALIZAÇÃO DAS INDICAÇÕES DE PROCEDÊNCIA Localization of Indications of Source <i>Localización de Indicaciones de Procedencia</i>
26	ALTA MOGIANA Café Coffee <i>Café</i>
32	ALTOS MONTES Vinhos e espumantes Wines and sparkling wines <i>Vinos y espumosos</i>
38	CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM Mámore Marble <i>Mármol</i>
44	CANASTRA Queijo Cheese <i>Queso</i>
50	CARIRI PARAIBANO Renda renascença Renaissance lace <i>Encaje renacimiento</i>
56	DIVINA PASTORA Renda de agulha em lacé Irish Lace <i>Encaje de aguja en lacé</i>
62	FRANCA Calçados Footwear <i>Calzados</i>
68	GOIABEIRAS Penedas de barro Clay Pots <i>Cazuelas de barro</i>
74	LINHARES Cacau em amêndoas Cocoa beans <i>Cacao en almendras</i>

80	MONTE BELO Vinhos Wines <i>Vinos</i>
86	MOSSORÓ Melão Melon <i>Melón</i>
92	NORTE PIONEIRO DO PARANÁ Café verde em grão e industrializado torrado em grão e ou moido Green coffee beans and roasted industrialized beans and or ground beans <i>Café verde en grano e industrializado tostado en grano y o molido</i>
98	PAMPA GAÚCHO DA CAMPANHA MERIDIONAL Carne bovina e seus derivados Beef and meat products <i>Carne bovina y sus derivados</i>
104	PARAÍBA Texteis em algodão colorido Colored cotton textiles <i>Textiles en algodón colorido</i>
110	PARATY Aguardentes, tipo cachaca e aguardente composta azulada Spirits, such as cachaca and bluish composed spirit <i>Aguardentes, tipo cachaza y aguardente compuesta azulada</i>
116	PEDRO II Ouais preciosas de Pedro II e joias artesanais de opais de Pedro II Pedro II precious opals and Pedro II handicraft opal jewelry <i>Ouais preciosos de Pedro II y joyas artesanales de opais de Pedro II azuleja</i>
122	PELOTAS Doces finos tradicionais e de confeitaria Dozes finos tradicionais e de confeitaria <i>Golosinas finas tradicionales y de confitería</i>
128	PINTO BANDEIRA Vinhos tinto, branco e espumantes Red, white and sparkling wines <i>Vinos tinto, blanco y espumosos</i>
134	PORTO DIGITAL Serviços de Tecnologia da Informação – TI Information Technology Services - IT <i>Servicios de Tecnología de la Información – TI</i>

140	REGIÃO DA SERRA DA MANTIQUEIRA DE MINAS GERAIS Café Coffee <i>Café</i>
146	REGIÃO DE SALINAS Aguardente de cana tipo cachaca Cane spirit, cachaca type <i>Aguardente de caña tipo cachaza</i>
152	REGIÃO DO CERRADO MINEIRO Café Coffee <i>Café</i>
158	REGIÃO DO JALAPÃO DO ESTADO DO TOCANTINS Artesanato em Capim Dourado Golden Grass Crafts <i>Artesanía en Broza Dorada</i>
164	SÃO JOÃO DEL REI Peças artesanais em estanho Handcrafted tin pieces <i>Piezas artesanales en estano</i>
170	SÃO TIAGO Biscoitos Shortbread <i>Galletas</i>
176	SERRO Queijo Cheese <i>Queso</i>
182	VALE DO SINOS Couro acabado Finished leather <i>Couro acabado</i>
188	VALE DO SUBMÉDIO SÃO FRANCISCO Uvas de mesa e manga Table grapes and mangos <i>Uvas de mesa y mango</i>
194	VALE DOS VINHEDOS Vinhos: tinto, branco e espumante Wines: red, white and sparkling wine <i>Vinos: tinto, blanco y espumoso</i>
200	VALES DA UVA GOETHE Vinho de Uva Goethe Goethe Grape Wine <i>Vino de Uva Goethe</i>
206	DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Apellations of Origin <i>Denominaciones de Origen</i>
208	LOCALIZAÇÃO DAS DENOMINAÇÕES DE ORIGEM Localization of Apellations of Origin <i>Localización de Denominaciones de Origen</i>
210	COSTA NEGRA Camarões Shrimps <i>Gambas</i>
216	LITORAL NORTE GAÚCHO Arroz Rice <i>Aroz</i>
222	MANGUEZAIS DE ALAGOAS Pópolis vermelha e extrato de própolis vermelha Red propolis and red propolis extract <i>Propóleos rojo y extracto de propóleos rojo</i>
228	REGIÃO DO CERRADO MINEIRO Café verde em grão e café industrializado torrado em grão ou moido Green coffee beans and industrialized roasted ground coffee or in grains <i>Café verde en grano y café industrializado tostado en grano o molido</i>
234	REGIÃO PEDRA CARIJÓ RIO DE JANEIRO Gnaise fiado milonítico de coloração branca e pontos vermelhos White and red-dotted mylonitic striped gneiss <i>Gneis clavado milonítico de coloración blanca y puntos rojos</i>
240	REGIÃO PEDRA CINZA RIO DE JANEIRO Gnaise fiado milonítico de coloração branca e pontos vermelhos White and red-dotted mylonitic striped gneiss <i>Gneis clavado milonítico de coloración blanca y puntos rojos</i>
246	REGIÃO PEDRA MADEIRA RIO DE JANEIRO Gnaise fiado milonítico de coloração branca e pontos vermelhos White and red-dotted mylonitic striped gneiss <i>Gneis clavado milonítico de coloración blanca y puntos rojos</i>
252	VALE DOS VINHEDOS Vinhos: tinto, branco e espumante Wines: red, white and sparkling wine <i>Vinos: tinto, blanco y espumoso</i>



LUIZ BARRETO
Diretor do Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas
Director Presidente de Sebrae Nacional

Sebrae - Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas

O Sebrae é a instituição de referência na promoção da competitividade dos pequenos negócios no País. Atua como catalisador de iniciativas para elevar a competitividade e a sustentabilidade dos pequenos negócios, bem como incentivar o empreendedorismo, gerando resultados crescentes e de impacto para fortalecer a economia nacional.

São apoiados pequenos negócios de todos os setores da economia com soluções de gestão, inovação, acesso a mercados e finanças. Os mais de 600 pontos de atendimento, localizados em todas as Unidades Federativas do Brasil, aproximam ainda mais o Sebrae dos pequenos negócios.

As Indicações Geográficas constituem um ativo de Propriedade Industrial e uma importante ferramenta na proteção e na promoção de áreas geográficas vinculadas a produtos e serviços específicos. O registro das Indicações Geográficas proporciona melhoria da qualidade de produtos e serviços e viabiliza o acesso a nichos de mercado. Possibilita ainda aos pequenos negócios estabelecer um diferencial frente aos concorrentes, estimula o desenvolvimento da governança local, o aprimoramento dos processos produtivos e o incremento do turismo e das atividades culturais da região. Favorecem, portanto, o desenvolvimento das áreas geográficas demarcadas e a valorização das pessoas que ali vivem e produzem.

O Sebrae apoia as Indicações Geográficas brasileiras desde 2003, e vem intensificando suas ações nos últimos anos. Até 2008, havia apenas quatro registros de Indicação Geográfica no Brasil. Em 2009, esse número cresceu para seis e, em 2011, o INPI já tinha reconhecido 14 IG. Até junho de 2014, o Brasil possuía 38 Indicações Geográficas registradas no INPI para produtos e serviços com expressiva participação de pequenos negócios.

O Sebrae e o INPI possuem uma parceria para incentivar, desenvolver e fortalecer a Propriedade Industrial no país, visando consolidar a sua importância como estratégia de agregação de valor ao produto e de suporte à competitividade dos pequenos negócios brasileiros. O Catálogo das Indicações Geográficas Brasileiras representa resultados dessa parceria.

O apoio às Indicações Geográficas brasileiras é parte fundamental da estratégia de atuação do Sebrae. Embora tenha havido expressivo crescimento do número de Indicações Geográficas registradas nos últimos anos, acreditamos que esse número tende a crescer ainda mais tendo em vista a riqueza cultural e ambiental do nosso país.

O Brasil é o quinto maior país do mundo em extensão territorial, abrangendo diferentes ecossistemas e apresentando riqueza inigualável de flora e fauna. A população brasileira consiste em uma miscigenação de povos indígenas, europeus, africanos, asiáticos. Tudo isso se traduz na cultura, tradição e características ambientais, que levam à possibilidade de fabricação de produtos e prestação de serviços diferenciados, típicos de territórios brasileiros.

Por meio de diagnósticos, é possível mapear as potencialidades de cada território e estabelecer uma estratégia de atuação do Sebrae no sentido de apoiar os pequenos negócios na estruturação de Indicações Geográficas para promover e diferenciar seus produtos e serviços.

SEBRAE - Brazilian Service of Support for Micro and Small Enterprises

Sebrae is the reference institution in promoting small business competitiveness in Brazil. Acts as a catalyst for initiatives to increase the competitiveness and sustainability of small businesses and encourage entrepreneurship, generating growing results to strengthen the national economy.

It supports small business from all the economy sectors with solutions of management, innovation, access to markets and finance in order to strengthen the enterprises. More than 600 service points, located in all the Federative Units of Brazil, bring Sebrae even closer to the small business.

The Geographical Indications are an asset of Industrial Property and an important tool in protection and promotion of geographical areas linked to specific products and services. Registration of Geographical Indications provides improvement of quality of products and services and enables them to access niche markets. It also enables small businesses to establish a differential against competitors, stimulates the development of local governance, the improvement of production processes and the increase in tourism and cultural activities in the region. Therefore favor the development of the geographical areas and the empowerment of the people who live and work there.

Sebrae has supported Brazilian Geographical Indications since 2003, being that it has intensified its actions over the last years. Until 2008, there were only four registrations of Geographical Indication in Brazil. In 2009, this number increased to six and, in 2011, INPI had already recognized 14 GIs. Until June, 2014, Brazil had 38 Geographical Indications registered in INPI, for products and services with significant participation of small businesses.

Sebrae and INPI have a partnership for encouraging, developing and strengthening the Industrial Property (IP) in the country, aiming to consolidate the importance of IP as a commercial strategy of adding value to the product and support to competitiveness of Brazilian small business. The Brazilian Geographical Indications Catalog presents some benefits of the partnership Sebrae/INPI.

The support to Brazilian Geographical Indications is a fundamental part of the Sebrae's performance strategy. Despite the expressive growth of the number of Geographical Indications registered in the last years, we believe that this number tends to grow even more, in view of the cultural and environmental richness of our country.

Brazil is the fifth largest country in the world regarding territorial extension, comprising different ecosystems and presenting unequalled wealth of fauna and flora. Brazilian population comprises miscogenation of Indigenous, European, African and Asiatic people. All of these translate the culture, tradition and the environmental characteristics which lead to the manufacturing of differentiated products and rendering of differentiated services, typical of Brazilian territories.

By means of diagnoses carried, it is possible to map the potentialities of each territory and establish a strategy of performance of Sebrae in supporting these small businesses in structuring Geographical Indications to promote and differentiate their products and services.

SEBRAE - Serviço Brasileiro de Apoio a las Micro y Pequenas Empresas

Sebrae es la institución de referencia en la promoción de la competitividad de las pequeñas empresas. Actúa como un catalizador de las iniciativas para aumentar la competitividad y la sostenibilidad de las pequeñas empresas y fomentar el emprendedurismo, para la generación de crecientes resultados para fortalecer la economía nacional.

Son apoyados las pequeñas empresas de todos los sectores de la economía, con soluciones de gestión, innovación, acceso a mercados y finanzas para fortalecer los emprendimientos. Los más de 600 puntos de servicios, ubicados en todas las Unidades Estatales de Brasil, aproximan Sebrae aún más a las pequeñas empresas.

Las Indaciones Geográficas constituyen un activo de la Propiedad Industrial y son una herramienta importante en la protección y promoción de territorios vinculados a productos y servicios específicos. El registro de las Indaciones Geográficas proporciona una mejor calidad de los productos y servicios, y permite el acceso a los mercados de nicho. También permite a las pequeñas empresas para establecer un diferencial frente a la competencia, estimula el desarrollo de la gobernanza local, la mejora de los procesos de producción y el incremento del turismo y las actividades culturales en la región. Por lo tanto, favorecen el desarrollo de las áreas geográficas delimitadas y la apreciación de la gente que vive y producen allí.

Sebrae apoya a las Indaciones Geográficas de Brasil desde 2003, y ha intensificado sus acciones en los últimos años. En 2008, sólo existían cuatro registros de Indación Geográfica en Brasil. En 2009, ese número creció a seis, y en 2011, INPI ya había reconocido 14 GIs. Hasta junio de 2014, Brasil tenía 38 Indaciones Geográficas registradas en INPI para los productos y servicios, con una importante participación de las pequeñas empresas.

Sebrae e INPI (Instituto Nacional de la Propiedad Industrial) se han asociado para promover, desarrollar y fortalecer la Propiedad Intelectual (PI) en el país, con el objetivo de consolidar la importancia de la PI como una estrategia comercial de agregación de valor al producto y de apoyo a la competitividad de las pequeñas empresas de Brasil. El Catálogo de las Indaciones Geográficas Brasileñas presenta algunos de los frutos de la colaboración Sebrae / INPI.

El apoyo a las Indaciones Geográficas de Brasil es una parte fundamental de la estrategia de trabajo de Sebrae. A pesar del crecimiento significativo en la cantidad de Indaciones Geográficas registradas en los últimos años, creemos que este número tiende a crecer aún más, considerándose la riqueza cultural y ambiental de nuestro país.

Brasil posee la quinta mayor extensión territorial del planeta, comprendiendo diferentes ecosistemas y presentando flora y fauna de riquezas incomparables. La población brasileña se compone de una miscogenación de los pueblos indígenas, europeos, africanos, asiáticos. Todo esto se traduce en cultura, tradición y características ambientales que conducen a la fabricación de productos y prestación de servicios diferenciados, típicos de cada uno de los territorios brasileños.

Por medio de diagnósticos, se puede determinar las potencialidades de cada territorio y establecer una estrategia de acción de Sebrae para apoyar a las pequeñas empresas en la estructuración de las Indaciones Geográficas para promover y diferenciar sus productos y servicios.

INPI - Instituto Nacional da Propriedade Industrial

O registro e consequente proteção de uma Indicação Geográfica possibilita agregar valor a ativos intangíveis de uma determinada região, garantindo a produtos e serviços uma identidade que os diferencia, no mercado consumidor, em função de características geográficas, históricas e sócio-culturais, projetando-os para além de sua área geográfica.

Em busca de ampliar a participação em mercados que se tornam cada vez mais competitivos, cresce no país o interesse pelas Indicações Geográficas, e sua disseminação tem sido foco de atenção de diversos agentes públicos e privados.

No Brasil, o registro das Indicações Geográficas está previsto na Lei de Propriedade Industrial (Lei nº 9.279/96), que atribui competência ao INPI para estabelecer as condições de registro de IG, que se apresenta em duas categorias: Denominação de Origem ou Indicação de Procedência. O número de registros de IGs, no INPI, cresce ano a ano, tendo chegado a 46 registros em junho de 2014, sendo 38 deles nacionais.

A parceria entre o INPI e o SEBRAE, no fomento à proteção das IGs, tem contribuído para esse cenário. Esta 4ª publicação do Catálogo das Indicações Geográficas Brasileiras, fruto desta exitosa parceria, destina-se a inspirar outros grupos de produtores e de prestadores de serviços a buscar, a partir de suas respectivas bases regionais, o registro de suas IGs, no INPI.

INPI – Brazilian National Institute of Industrial Property

The registration and consequent protection of a Geographical Indication allows adding value to unreachably assets of a determinate region, assuring to products and services an identity which differentiate them, in the consumer market, due to geographical, historical and socio-cultural characteristics, projecting them beyond their geographical area.

Searching for amplifying the participation in markets which became ever more competitive, it is growing in the country the interest on Geographical Indications, and their dissemination has been a focus of attention of several public and private agents.

In Brazil, the registration of Geographical Indications is foreseen in the Industrial Property Law (Act no. 9.279/96), which confers competence to INPI for establishing the conditions of GI registration, which is presented in two categories: Appellation of Origin or Indication of Source. The number of GI registrations in INPI grows every year, reaching 46 registrations until June 2014, being 38 of them national.

The partnership between INPI and SEBRAE, in the fomentation of GIs protection, has contributed for this scenery. This 4th publication of the Brazilian Geographical Indications Catalog, a result from this successful partnership, is dedicated to inspire other groups of producers and service providers to search, from their respective regional bases, to request the registration of their GIs in INPI.

INPI - INSTITUTO NACIONAL DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL

El registro y la resultante protección de una Indicación Geográfica permite agregar valor a los activos intangibles de una región en particular, garantizando a los productos y servicios una identidad que las diferencia en el mercado de consumo, en términos de características geográficas, históricas y socioculturales, proyectando los más allá de su región geográfica.

Es creciente el interés por las Indicaciones Geográficas en el país, debilitando ampliar la participación en mercados que son cada vez más competitivos, y su difusión viene siendo el foco de atención de diversos agentes públicos y privados.

En Brasil, el registro de las Indicaciones Geográficas está determinado en la Ley de Propiedad Industrial (Ley No. 9.279/96), que confiere al INPI la competencia para establecer las condiciones de registro de IGs según dos categorías: Denominación de Origen o Indicación de Procedencia. Cerca año tras año el número de registros de IGs en INPI, llegando presentemente a 46 registros hasta junio de 2014, 38 de los cuales son nacionales.

Ha contribuido a ese escenario la asociación entre INPI y SEBRAE en el fomento de la protección de las Indicaciones Geográficas. Esta 4ª edición del Catálogo de las Indicaciones Geográficas Brasileñas, el resultado de esta exitosa asociación, tiene la intención de inspirar a otros grupos de productores y proveedores de servicios a solicitar - a partir de sus respectivas bases regionales - el registro de sus Indicaciones Geográficas en INPI.

INTRODUÇÃO

Esta é a 4ª edição do Catálogo de Indicações Geográficas Brasileiras, publicação desenvolvida pelo Sebrae e INPI, para divulgar as Indicações Geográficas registradas até julho de 2014. Nesta edição, é apresentada uma novidade: a primeira IG de serviços do Brasil.

É possível notar também que duas regiões, que já tinham registrado a Indicação de Procedência, agora também possuem o registro de Denominação de Origem. São os casos da Região do Cerrado Mineiro e do Vale dos Vinhedos.

Por meio da leitura deste catálogo, será possível conhecer a história por trás de cada uma das Indicações Geográficas Brasileiras, o território na qual cada uma está inserida, as características dos produtos e os benefícios e resultados positivos que esse registro proporcionou para a comunidade. Os textos foram elaborados com base nos processos protocolados no INPI para o registro de cada IG.

Convidamos você a descobrir o que o Brasil tem de mais especial e conhecer produtos e serviços diferenciados e únicos do território brasileiro. Boa viagem!

INTRODUCTION

This is the 4th edition of the Brazilian Geographical Indications Catalog, a publication developed by Sebrae and INPI, in order to disclose all the GIs registered until June, 2014. In this edition, it is presented also a novelty: the first GI of services in Brazil.

It is possible to note that two regions which had already registered the Indication of Source, now also have the registration of Appellation of Origin. This occurs with the Region of Cerrado Mineiro and Vale dos Vinhedos.

By reading this catalog, it will be possible to know the history behind each of the Brazilian Geographical Indications, the territory in which each one is inserted, the product characteristics, and the benefits brought to the community by the GI registration. It is important to highlight that the texts have been elaborated based upon the processes filed in INPI for registration of each GI. We invite you to find the most special of what Brazil has, and to know products and services typical and unique of the Brazilian territory. Have a nice trip!

INTRODUCCIÓN

Esta es la 4ª edición del Catálogo de las Indicaciones Geográficas de Brasil, publicado y desarrollado por Sebrae e INPI, para divulgar todas las IGs registradas hasta junio de 2014. En esta edición, también se presentan una novedad: la primera IG de servicios en Brasil.

Se puede observar que dos regiones que ya habían registrado la Indicación de Procedencia, ahora también tienen sus registros de Denominación de Origen. Estos son los casos de la Región del Cerrado Mineiro y Vale dos Vinhedos.

A través de la lectura de este catálogo, se hace posible conocer la historia detrás de cada una de las Indicaciones Geográficas Brasileñas, el territorio en el que cada una se encuentra, las características de los productos, y los beneficios que el registro de la IG trajo a la comunidad. Es importante destacar que la elaboración de los textos se basó en los procedimientos presentados ante el INPI para registro de cada IG. Invitamos usted a descubrir lo que Brasil tiene de más especial y conocer productos y servicios típicos y únicos del territorio brasileño. ¡Buen viaje!

CONCEITOS

As Indicações Geográficas são ferramentas coletivas de valorização de produtos tradicionais vinculados a determinados territórios. Elas possuem duas funções em principal: agregar valor ao produto e proteger a região produtora.

O sistema de Indicações Geográficas deve promover os produtos e sua herança histórico-cultural, que é intransferível. Essa herança abrange vários aspectos relevantes: área de produção delimitada, tipicidade, autenticidade com que os produtos são desenvolvidos e a disciplina quanto ao método de produção, garantindo um padrão de qualidade. Tudo isso confere uma notoriedade exclusiva aos produtores da área delimitada.

Ao mesmo tempo em que se possui uma qualidade diferenciada, a mesma está protegida por esse reconhecimento ser único dos produtores daquela região.

As Indicações Geográficas contribuem para a preservação da biodiversidade, do conhecimento e dos recursos naturais. Trazem contribuições extremamente positivas para as economias locais e para o dinamismo regional, pois proporcionam o real significado de criação de valor local.

As Indicações Geográficas, conforme a Lei da Propriedade Industrial, são divididas em duas espécies:

INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA (IP)

Esta espécie valoriza a tradição produtiva e o reconhecimento público de que o produto de uma determinada região possui uma qualidade diferenciada. É caracterizada por ser área conhecida pela produção, extração ou fabricação de determinado produto. Ela protege a relação entre o produto e sua reputação, em razão de sua origem geográfica específica.

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM (DO)

É a espécie onde as características daquele território agregam um diferencial ao produto. Define que uma determinada área tenha um produto cujas qualidades sofrem influência exclusiva ou essencial por causa das características daquele lugar, incluídos fatores naturais e humanos. Em suma, as peculiaridades daquela região devem afetar o resultado final do produto, de forma identificável e mensurável.

CONCEPTS

Geographical Indications are collective tools for adding value to traditional products linked to specific territories. They have two main purposes: add value to the product and protect the producing region.

The Geographical Indications system serves to promote these products and their historical-cultural heritage, which is non-transferable. This heritage involves several significant aspects: the defined production area, the specificity and authenticity with which the products are developed and the discipline involved in the production method, ensuring quality standards. All of this grants exclusive notoriety to producers within a limited area.

At the same time as the product's quality is given special status, it is protected by this recognition as being unique to that region's producers. Geographical Indications contribute to preserving biodiversity, knowledge and natural resources. They bring extremely positive contributions to the local economy and regional dynamism, since they give true meaning to the creation of local value.

There are two types of Geographical Indications:

CONCEPTOS

Las Indicaciones Geográficas son herramientas colectivas de valoración de productos tradicionales vinculados a determinados territorios. Ellas tienen dos funciones en principal: agregar valor al producto y proteger la región productora.

El sistema de Indicaciones Geográficas debe promover los productos y su herencia histórico-cultural, que es intransferible. Esta herencia abarca varios aspectos relevantes: área de producción delimitada, tipicidad, autenticidad con la que los productos son desarrollados y la disciplina cuanto al método de producción, garantizando un estándar de calidad. Todo eso le confiere una notoriedad exclusiva a los productores del área delimitada.

Al mismo tiempo en que se tiene una calidad diferenciada, la misma está protegida por que ese reconocimiento es único de los productores de aquella región. Las Indicaciones Geográficas contribuyen para la preservación de la biodiversidad, del conocimiento y de los recursos naturales. Traen contribuciones extremadamente positivas para las economías locales y para el dinamismo regional, pues proporcionan el real significado de creación de valor local.

Las Indicaciones Geográficas están divididas en dos especies:

INDICATION OF SOURCE (IP)

This type values a production tradition and provides public recognition that a determined region's products have unique qualities. These are characterized as being areas well known for producing, extracting or manufacturing a specific product. They protect the relationship between the product and its reputation, as a result of its specific geographic origin.

APPELLATION OF ORIGIN (DO)

This type specifies that the characteristics of a specific territory add special qualities to the product. It stipulates that a specific area is home to a product with qualities that have been exclusively or essentially caused by that place's characteristics, which include both natural and human factors. In short, the peculiarities of that region should affect the product's final result in an identifiable and measurable way.

INDICACIÓN DE PROCEDENCIA (IP)

Esta especie valoriza la tradición productiva y el reconocimiento público de que el producto de una determinada región tiene una calidad diferenciada. Se caracteriza por ser área conocida por la producción, extracción o fabricación de determinado producto. Ella protege la relación entre el producto y su reputación, en razón de su origen geográfico específica.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN (DO)

Es la especie donde las características de aquel territorio agregan un diferencial al producto. Define que una determinada área tenga un producto cuyas cualidades sufran influencia exclusiva o esencial por causa de las características de aquel lugar, incluidos factores naturales y humanos. En suma, las peculiaridades de aquella región deben afectar el resultado final del producto, en forma identificable y mensurable.

INDICAÇÕES DE PROCEDÊNCIA

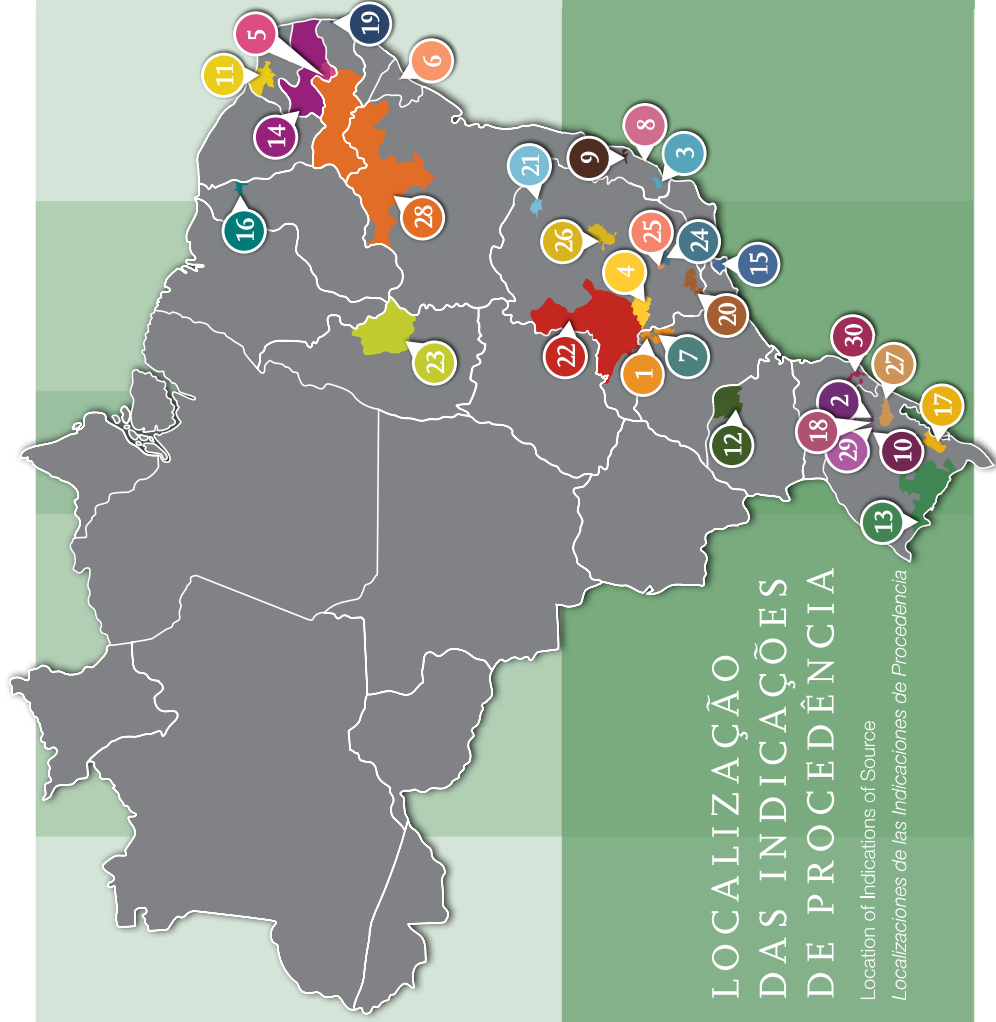
Indications of Source | *Indicaciones de procedencia*

INDICAÇÕES DE PROCEDÊNCIA

Indications of Source | *Indicaciones de procedencia*

Território com notoriedade na produção de
determinado produto ou prestação de um serviço.

Territory noteworthy for producing a determined product or providing a service.
Territorio con notoriedad en la producción de determinado producto o prestación de servicio.



LOCALIZAÇÃO DAS INDICAÇÕES DE PROCEDÊNCIA

Location of Indications of Source

Localizaciones de las Indicaciones de Procedencia

1	ALTA MOGIANA Café Coffee Café	11	MOSSORÓ Melão Melon Melón	21	REGIÃO DE SALINAS Aguardente de cana tipo cachaca Cane spirit, cachaca wine Aguardiente de caña tipo cachaza
2	ALTOS MONTES Vinhos e espumantes Wines and sparkling wines Vinos y espumosos	12	NORTE PIONEIRO DO PARANÁ Café, açúcar, melão, melão verde, melão e melão Coffee, sugar, melon, green melon and melon Café, azúcar, melón verde, melón y melón	22	REGIÃO DO CERRADO Café Coffee Café
3	CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM Mármore Marble Mármol	13	PAMPA GAÚCHO DA CAMPANHA MERIDIONAL Carne bovina e seus derivados Beef and meat products Carne bovina y sus derivados	23	REGIÃO DO JALAPÃO DO ESTADO DO TOCANTINS Arrozante em Capim Dourado Golden Grass Cakes Arrozante en Boca Dorada
4	CANASTRA Queijo Cheese Queso	14	PARAÍBA Têxteis em algodão colorido Colored cotton textiles Textiles en algodón colorido	24	SÃO JOÃO DEL REI Peças artesanais em estanho Handcrafted in pewter Piezas artesanales en estanho
5	CARIRI PARAIBANO Renda renascença Renaissance lace Renda renacimiento	15	PARATY Aguardentes, tipo cachaca e aguardente composta azulada Spirits, such as cachaca and blue composed spirit Aguardentes, tipo cachaza y aguardente compuesta azulada	25	SÃO TIAGO Biscoitos Biscuits Biscuits
6	DIVINA PASTORA Renda de agulha em lã Felt Lã Felt Renda de agulha en lã	16	PEDRO II Opólios preciosos de Pedro II e opólios artesanais de opólios de Pedro II Pedro II precious opals and Pedro II handmade opal jewelry Opólios preciosos de Pedro II y joyas artesanales de opólios de Pedro II	26	SERRO Queijo Cheese Queso
7	FRANCA Calçados Footwear Calzados	17	PELOTAS Doces finos tradicionais e de confiteiras Dozes finos tradicionales e de confiteiras Dulces finos tradicionales y de confiterías	27	VALE DO SINOS Couro acabado Finished leather Cuero acabado
8	GOIABEIRAS Pães de barro Clay Pies Pães de barro	18	PINTO BANDEIRA Vinhos tinto, branco e espumantes Red, white and sparkling wines Vinos tinto, blanco y espumosos	28	VALE DO SUBMÉDIO SÃO FRANCISCO Uvas de mesa e manga Table grapes and mango Uvas de mesa y mango
9	LINHARES Cacau em amêndoas Cocoa beans Cacau en almendras	19	PORTO DIGITAL Serviços de tecnologia da informação – TI Information Technology Services – IT Servicios de tecnología de la información – IT	29	VALE DOS VINHEDOS Vinhos: tinto, branco e espumante Wines: red, white and sparkling wine Vinos: tinto, blanco y espumoso
10	MONTE BELO Vinhos Wines Vinos	20	REGIÃO DA SERRA DA MANTIQUEIRA DE MINAS GERAIS Café Coffee Café	30	VALES DA UVA GOETHE Vinho de Uva Goethe Goethe Grape Wine Vino de Uva Goethe

ALTA MOGIANA

Café | Coffee | Café

As mudas cultivadas de café em altitudes privilegiadas, aliadas ao uso de uma tecnologia de pós-colheita, são ingredientes que enriquecem o sabor e o aroma com corpo e bouquet próprios. A qualidade dos grãos, determinada pelos fatores geográficos, faz deste café um dos melhores cafés do mundo.

Coffee seedlings grown in privileged heights and post-harvesting technologies contribute to improving the flavor and aroma, with unique mouthfeel and bouquet. Coffee bean quality, determined by geographical factors, makes this one of the best coffee in the world.

Los plantones cultivados de café en altitudes privilegiadas, aliadas al uso de una tecnología de post-cosecha, son ingredientes que enriquecen el sabor y el aroma con cuerpo y bouquet propios. La calidad de los granos, determinada por los factores geográficos, hace de este café uno de los mejores cafés del mundo.

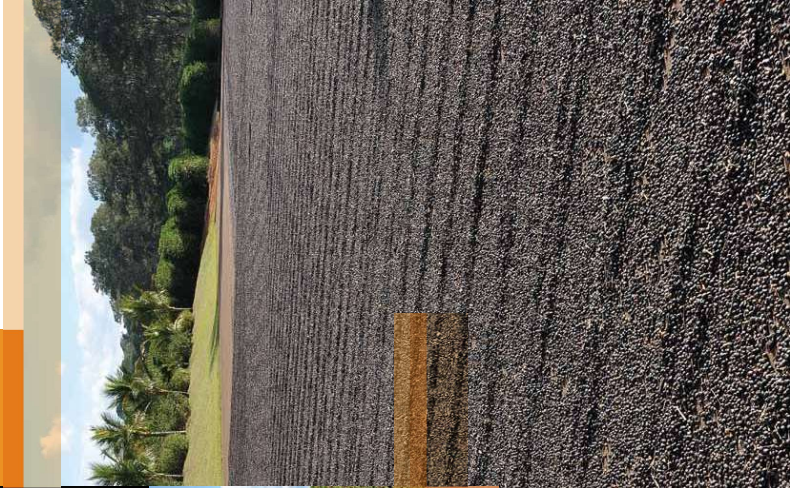


ENTIDADE REPRESENTATIVA (Representative Entity / Entidad Representativa)

ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE CAFÉS ESPECIAIS DA ALTA MOGIANA - AMSC
ALTA MOGIANA SPECIAL COFFEE PRODUCERS ASSOCIATION - AMSC

ASOCIACIÓN DE LOS PRODUCTORES DE CAFÉS ESPECIALES DE ALTA MOGIANA - AMSC

Endereço: Rua Diego Falcão, 1915 | Bairro: Estação | Cidade: Franca/SP | CEP: 14.405-2012
Telefone: +55 16 3017-0705 | Site: www.amscom.br | E-mail: secretaria@amscom.br



HISTÓRIA E TRADIÇÃO

É de longa data que se encontra registro sobre o plantio de café na região. A região da Alta Mogiana é associada ao café há mais de 100 anos. O Código de Postura da Câmara Municipal de Franca, de 1833, obrigava os agricultores a plantar e manter 25 pés de cafés por cada braça de terreno, sob multa de \$2.000, ou um dia de detenção.

No entanto, foi com a chegada da ferrovia, e a inauguração da Estação de Franca, na década de 1890, que a cafeicultura se consolidou como principal atividade econômica. A presença de imigrantes, nesta mesma época, era cada vez mais constante.

O aumento da população de imigrantes, principalmente italianos, era acompanhado por uma explosão da produção de café. A cultura cafeeira era privilégio dos maiores proprietários de terra. A parceria entre os proprietários e os imigrantes mostrou-se rentável a ambos. Desde então, a região sempre fora um pólo qualitativo de café.

HISTORY AND TRADITION

Coffee has been grown in the region for a long time. Alta Mogiana region is associated with coffee production for over 100 years. The 1833 Franca City Council Behavior Code obliged agricultural producers to plant and maintain 25 coffee trees for each fathom of land, subjected to a US\$2,000 fine or one day of detention.

However, when the railroad was completed and Franca Station was opened in the 1890's, coffee production was consolidated as the major economic activity. At that time, Brazil was also the destination of many immigrants.

The boom in immigrant population, especially Italian people, was followed by a boom in coffee production. Coffee production was a privilege to great land owners and immigrants was profitable for them both. Since then, the region has always been a qualitative reference for coffee.

HISTORIA Y TRADICIÓN

Es muy antiguo que se encuentre registro sobre la plantación de café en la región. La región de la Alta Mogiana es asociada al café desde hace más de 100 años. El Código de Postura de la Cámara Municipal de Franca, de 1833, obligaba los agricultores a plantar y a mantener 25 árboles de café por cada braza de terreno, bajo multa de \$2.000, o un día de reclusión.

Con todo, fue con la llegada de la ferrovia, y la apertura de la Estación de Franca, en la década de 1890, que la cultura del café se consolidó como principal actividad económica. La presencia de inmigrantes, en esta misma época, era cada vez más constante.

El aumento de la población de inmigrantes, principalmente italianos, era seguido por una explosión de la producción de café. La cultura del café era privilegio de los mayores propietarios de tierra. La alianza entre los propietarios y los inmigrantes se mostró rentable para ambos. Desde entonces, la región siempre fuera un polo cualitativo de café.

DADOS TÉCNICOS (Technical Data / Dados Técnicos)

Número (Number / Número): IG200703 | Nome Geográfico (Geographic Name / NOME Geográfico): Alta Mogiana / Alta Mogiana | UF (State / UF): São Paulo / São Paulo | Requerente (Petitioner / Requerente): Associação dos Produtores de Cafés Especiais da Alta Mogiana / Associação dos Produtores de Cafés Especiais da Alta Mogiana | Produto (Product / Produto): Café / Coffee / Café | Data do Registro (Date of Registration / Fecha del Registro): 17/09/2013 / 09/17/2013 | Delimitação (Limits / Delimitación): A região delimitada de Alta Mogiana engloba os municípios de: Altinópolis; Batatais; Burtizal; Cajuru; Cristais Paulista; Franca; Itirapina; Jiriquara; Nuporanga; Pedregulho; Restinga; Ribeirão Corrente; Santo Antônio da Alegria e São José da Bela Vista. / La región delimitada de Alta Mogiana abarca los municipios de: Altinópolis; Batatais; Burtizal; Cajuru; Cristais Paulista; Franca; Itirapina; Jiriquara; Nuporanga; Pedregulho; Restinga; Ribeirão Corrente; Santo Antônio da Alegria, and São José da Bela Vista. / La región delimitada de Alta Mogiana abarca los municipios de: Altinópolis; Batatais; Burtizal; Cajuru; Cristais Paulista; Franca; Itirapina; Jiriquara; Nuporanga; Pedregulho; Restinga; Ribeirão Corrente; Santo Antônio da Alegria y São José da Bela Vista.

TERRITÓRIO

Alta Mogiana está localizada ao norte do estado de São Paulo. Um planalto com serras suaves, com altitudes de 900 a 1000 metros. É uma região tradicional no plantio de café, que apresenta temperaturas médias mensais de 21°C no verão, e 17°C no inverno, com precipitação anual em torno de 1.623 mm sendo caracterizada como estação chuvosa o período de outubro a abril.

As características climáticas descritas são propícias para o amadurecimento lento e uniforme do grão. A colheita seletiva é feita no pico do amadurecimento do grão, de forma a obter um número maior do grão do café. A secagem ao sol em camadas finas, controlada por mão de obra qualificada, é contemplada em modernos secadores mecânicos, com preciso controle de temperatura.

TERRITORY

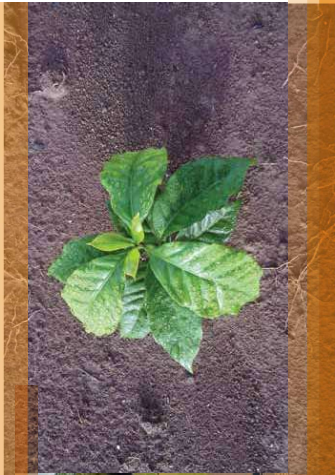
Alta Mogiana is located to the north of state of São Paulo. It is a plateau area with low mountains and altitudes ranging from 2,992 to 3,280 ft. It is a traditional region for coffee cultures, with monthly average temperatures of 21°C in the summer and 17°C in the winter, and annual rain of 1,623 mm. The months of October to April form the raining season.

These climate characteristics are optimal for slow and uniform bean maturing. The selective harvest happens during the bean maturing peak so that a higher number of coffee beans is obtained. Coffee beans that used to be dried under the sun in thin layers which were controlled by qualified professionals, are now dried in state-of-the-art mechanical dryers with precise temperature control.

TERRITÓRIO

Alta Mogiana se encuentra al norte del estado de São Paulo. Un altiplano con sierras leves, con altitudes de 900 a 1000 metros. Es una región tradicional en la plantación de café, que presenta temperaturas promedio mensuales de 21°C en el verano, y 17°C en el invierno, con precipitación anual alrededor de 1,623 mm siendo caracterizada como estación de lluvia el período de octubre a abril.

Las características climáticas descritas son propicias para la lenta y uniforme madurez del grano. La cosecha selectiva es realizada en el pico de la madurez del grano, de forma a obtener un número mayor del grano del café. El secado al sol en camadas finas, controlada por mano de obra calificada, es contemplada en modernos secadores mecánicos, con preciso control de temperatura.



PRODUTO

A região da Alta Mogiana produz café da espécie arábica e de grãos mais finos, conhecidos como “café de bebida mole”. Dentre as variedades mais cultivadas encontramos o catuaí, mundo novo, bourbon e obatã.

O café tem como principal característica um corpo cremoso e aveludado. Possui um aroma marcante, frutado com suaves notas de chocolate e nozes, de acidez média e equilibrada. Assim que degustado, tem a magnitude de prolongado retrogosto com uma doçura de caramelo com notas de chocolate amargo. Trata-se de um café encorpado, talhado para o preparo de um excelente espresso!

PRODUCT

Alta Mogiana region produces arabica coffee and thinner coffee beans known as “soft beverage coffee”. The most produced varieties include catuaí, novo mundo, bourbon, and obatã.

The coffee has a creamy and velvet body as its main characteristic. It has a marked and fruity aroma with notes of chocolate and nuts, and medium and balanced acidity. On the mouth, it has a prolonged taste with caramel sweetness and notes of bitter chocolate. It is a full-bodied coffee, prepared for an excellent espresso!

PRODUCTO

La región de Alta Mogiana produce café de la especie arábica y de granos más finos, conocidos como “café de bebida leve”. De entre las variedades más cultivadas, encontramos el catuaí, mundo nuevo, bourbon y obatã.

El café posee como principal característica un cuerpo cremoso y aterciopelado. Posee un aroma distintivo, con leves notas de chocolate y nueces, de acidez media y equilibrada. Así que degustado, posee la magnitud de prolongado retrogusto con una dulzura de caramelo con notas de chocolate amargo. Se trata de un café consistente, talado para el preparo de un excelente espresso!

BENEFÍCIOS

A Associação dos Produtores de Cafés Especiais da Alta Mogiana tem como objetivo o reconhecimento da região, a congregação de pessoas e empresas atuantes no mercado de cafés especiais, incluindo a produção, beneficiamento, comercialização, industrialização, e distribuição. Ela orienta, organiza, fomenta e regula a cafeicultura da região, desempenhando um importante papel institucional para a propagação do café especial da região Alta Mogiana, tanto no mercado interno como no externo.

BENEFITS

Alta Mogiana Special Coffee Producers Association wants the region to be recognized, and people and companies working in the special coffee market to be united, including for production, processing, trading, industrialization and distribution. This Association provides instructions, organizes, foment, and regulates coffee production in the region, with an important institutional role in Alta Mogiana special coffee promotion, both in Brazil and abroad.

BENEFICIOS

La Asociación de los Productores de Cafés Especiales de Alta Mogiana tiene como objetivo el reconocimiento de la región, la congregación de personas y empresas actuantes en el mercado de cafés especiales. Incluso la producción, beneficiación, comercialización, industrialización y distribución. Ella orienta, organiza, fomenta y regula la cultura del café de la región, desempeñando un importante papel institucional para la propagación del café especial de la región Alta Mogiana, tanto en el mercado interno como en el externo.

ALTOS MONTES

Vinhos e espumantes | Wines and sparkling wines | Vinos y espumosos

Altos Montes é a referência da vitivinicultura.

A região, que abrange as cidades de Flores da Cunha e Nova Pádua, é constituída por uma área contínua, com altitudes entre 550 e 885 metros, na Serra Gaúcha, justifica o topônimo que dá nome a região.

As condições topoclimáticas de Altos Montes são elementos de marcada influência na determinação das características e da tipicidade dos seus vinhos e espumantes.

Altos Montes is the reference of viticulture of the area encompassing the cities of Flores da Cunha and Nova Pádua. The region consists of a continuous area, with altitudes between 550 and 885 meters in the Serra Gaúcha, justifying the toponym, which gives name to the region. The topographic and climatic conditions of Altos Montes are elements of marked influence in determining the characteristics and the typically of its wines and sparkling wines.

Altos Montes es la referencia de la vitivinicultura. La región, que abarca las ciudades de Flores da Cunha y Nova Pádua, es constituída por una área continuada con altitudes entre 550 y 885 metros, en la Sierra Gaúcha, justifica el topónimo que nombra la región.

Las condiciones climáticas de topo de Altos Montes son elementos de grande influencia en la determinación de las características y la tipicidad de sus vinos y espumosos.



ENTIDADE REPRESENTATIVA (Representative Entity / Entidad Representativa)

ASSOCIAÇÃO DE PRODUTORES DOS VINHOS DOS ALTOS MONTES – APROMONTES
ASSOCIATION OF WINE PRODUCERS OF ALTOS MONTES
ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE LOS VINOS DE ALTOS MONTES

Endereço: Rua Helder Curra, 2231, Sala 2 | Cidade: Flores da Cunha/RS | CEP: 95.270-000
Telefone: +55 54 3232-3628 | Site: www.apromontes.com.br | Email: apromontes@apromontes.com.br





HISTÓRIA E TRADIÇÃO

A videira teve o papel de destaque na criação da identidade da região, colonizada por imigrantes italianos, ao final do século XIX. A implementação de vinhedos e as diversas vinícolas fundadas, ainda nas décadas de 1920 e 1930, estruturaram a disseminação de muitas das variedades dos vinhos finos de Altos Montes.

A viticultura da região manteve o caráter familiar, sendo desenvolvida em pequenas propriedades. Com a evolução da produção local de vinhos finos de qualidade, várias vinícolas foram sendo criadas, ao longo das décadas.

Do início até os dias atuais, o processo de ocupação e uso do solo transformou a natureza, deixando marcas na paisagem, entre as quais se destacam as vinícolas familiares e vinhedos cultivados. A identidade territorial e cultural de Altos Montes está expressa em seus vinhos finos.

HISTORY AND TRADITION

The vine had a leading role in establishing the identity of the region, settled by Italian immigrants in the late 19th Century. The implementation of vineyards and the various wineries founded, still in the 1920s and 1930s, shaped the dissemination of many varieties of fine wines from Altos Montes.

The viticulture of the region maintained the family character, being developed on small farms. With the development of the local production of quality fine wines, many wineries have been created over the decades.

From the beginning until the present days, the process of occupation and land use has transformed the nature, leaving marks on the landscape, among which stand out the family wineries and cultivated vineyards. The territorial and cultural identity of Altos Montes is expressed in its fine wines.

HISTORIA Y TRADICIÓN

La vid tuvo el papel de destaque en la creación de la identidad de la región, colonizada por inmigrantes italianos, al final del siglo XIX. La implementación de viñedos y las diversas vinícolas fundadas, aún en las décadas de 1920 y 1930, estructuraron la disseminación de muchas de las variedades de los vinos finos de Altos Montes.

La viticultura de la región mantuvo el carácter familiar, siendo desarrollada en pequeñas propiedades. Con la evolución de la producción local de vinos finos de calidad, varias vinícolas fueron siendo creadas, a lo largo de las décadas.

Inicialmente, hasta los días actuales, el proceso de ocupación y uso del suelo transformó la naturaleza, dejando marcas en el paisaje, entre las cuales se destacan las vinícolas familiares y viñedos cultivados. La identidad territorial y cultural de Altos Montes se expresa en sus vinos finos.

DADOS TÉCNICOS (Technical Data / Dados Técnicos)

Número (Number / Número): **BR420212000002-0** | Nome Geográfico (Geographic Name / Nome Geográfico): **Altos Montes** / Altos Montes | UF (State / UF): **Rio Grande do Sul** / Rio Grande do Sul | Requerente (Applicant/ Requerente): **Associação de Produtores dos Vinhos dos Altos Montes** / Association of wine producers of Altos Montes / Associação de Produtores de los Vinos de Altos Montes | Produto (Products / Produtos): **Vinhos e espumantes** / Wines and sparkling wines / Vinos y espumosos | Data do Registro (Date of Register / Fecha del Registro): **11/12/2012** / 12/11/2012 | Delimitação (Limits / Delimitación): **A Indicação de Procedência Altos Montes é a área continua localizada nos municípios de Flores da Cunha e Nova Pádua, totalizando 173,84km².** / The Indication of Source Altos Montes is a continuous area located in the cities of Flores da Cunha and Nova Pádua, totaling 173.84 km². / La Indicación de Procedencia Altos montes es la área continuada que se encuentra en los municipios de Flores da Cunha y Nova Pádua, totalizando 173.84km².

TERRITÓRIO

Localizada a nordeste do estado do Rio Grande do Sul, Altos Montes é formada pelas cidades de Flores da Cunha e Nova Pádua. Trata-se de uma região com elevada qualidade de vida.

A região de Altos Montes possui um relevo de planalto, recortado por vales encaixados nas grandes linhas de falhas e fraturas das rochas vulcânicas, pertencentes à formação da Serra Gaúcha. A paisagem inclui topos de parâmares, encostas e fundos de vales, com declividades e exposições variadas.

Localizada nas altitudes mais elevadas da Serra Gaúcha, possui clima vitícola IH, conhecido por ser temperado quente, incluindo áreas de clima temperado nas áreas de maior altitude, e índices noturnos de noites temperadas, única Indicação Geográfica na Serra Gaúcha a apresentar esse clima.

O meio rural é diverso em elementos paisagísticos de um relevo recortado com encostas íngremes e vales profundos, cobertos por florestas de araucária. Os vinhedos e fruteiras formam um mosaico multicolorido.

TERRITORY

Located northeast of the state of Rio Grande do Sul, Altos Montes encompasses the cities of Flores da Cunha and Nova Pádua. It is a region with a high quality of life.

The region of Altos Montes is an upland region, intersected by valleys that fit in the big fault lines and fractures of volcanic rocks belonging to the Serra Gaúcha formation. The landscape includes tops of terraces, hillsides and valleys, with slopes and varied exposures.

Located in the highest elevations of the Serra Gaúcha, it has an IH viticultural climate (warm temperate, including temperate in the areas of higher altitude and nighttime rates of temperate nights), only Geographical Indication in Serra Gaúcha that shows this climate.

The countryside is diverse in landscape elements of a jagged land with steep slopes and deep valleys, covered by Araucaria forests. The vineyards and fruit trees form a multicolored mosaic.

TERRITORIO

Se encontra a nordeste do estado do Rio Grande do Sul, Altos Montes, sendo formada por les cidades de Flores da Cunha e Nova Pádua. Se trata de uma região con elevada calidad de vida.

La región de Altos Montes posee un relevo de altiplano, recortado por vales encaixados en las grandes líneas de fallas y fracturas de las rocas volcánicas, que pertenece a la formación de la Serra Gaúcha. El paisaje incluye todos los riltalles, encuestas y fondos de vales con declives y exposiciones variadas.

Se encuentra en las altitudes más elevadas de la Serra Gaúcha, posee clima vitícola IH, conocido por ser temperado caliente, incluso áreas de clima temperado en las áreas de mayor altitude, e índices noturnos de noches temperadas, única Indicación Geográfica en la Serra Gaúcha a presentar este clima.

El medio rural es diverso en elementos de paisajes de un relevo recortado con encuestas escarpadas y vales profundos, cubiertos por forestas de araucaria. Los viñedos y pomares forman un mosaico multicolor.



PRODUTO

O fato de a região de Altos Montes estar situada no extremo nordeste da Serra Gaúcha, em áreas de maior altitude, determina alguns aspectos originais na composição das uvas.

O potencial enológico é caracterizado pelo topoclíma. A altitude é combinada com os demais fatores topográficos que caracterizam o relevo, assim como a meteorologia, determinados pelas massas de ar.

As temperaturas mais amenas em interação com os solos e variedades cultivadas resultam em um período de maturação das uvas mais longo, com colheitas mais tardias em relação à média das demais regiões vizinhas. Essas condições propiciam uvas de excelente acidez, elevada pigmentação e médios teores de açúcar.

BENEFÍCIOS

Os vinhos e espumantes produzidos apresentam diversidade de tipos, com qualidades que refletem as características do meio geográfico, incluindo o saber-fazer local.

A recente evolução da vitivinicultura da região de Altos Montes, por meio da organização coletiva, incluindo a tecnologia em vinhedo e vinícolas, resultou em um grande aprimoramento na qualidade dos vinhos e espumantes.

O roteiro enoturístico da região, além de apresentar uma estrutura para atendimento em visita e degustação de vinhos, vem preservar a identidade cultural, que mantém a originalidade resgatada da colonização italiana. As premiações nacionais e internacionais comprovam a reputação e qualidade de Altos Montes!

PRODUCT

The fact that the area of Altos Montes is located in the northeast of Serra Gaúcha, in areas of higher altitude, provides some unique aspects in the composition of the grapes.

The enological potential is characterized by the topological climate. The altitude is combined with other topographic factors that characterize the land, as determined by the weather air masses.

The milder temperatures in interaction with the soils and cultivated variety result in a longer period of maturation of the grapes, with harvests more delayed compared to the average of other neighboring regions. These conditions provide grapes of excellent acidity, high pigmentation and average sugar contents.

PRODUCTO

El hecho de la región de Altos Montes se encuentre en el extremo nordeste de la Sierra Gaúcha, en áreas de mayor altitude, determina algunos aspectos originales en la composición de las uvas.

El potencial enológico es caracterizado por el clima de topo. La altitude es combinada con los demás factores topográficos que caracterizan el relevo, así como la meteorología, determinados por las masas de aire.

Las temperaturas más amenas en interacción con los suelos y variedades cultivadas resultan en un periodo de maduración de las uvas más largo, con cosechas más tardías respecto al promedio de las demás regiones vecinas. Estas condiciones propician uvas de excelente acidez, elevada pigmentación y tenores de azúcar medios.

BENEFITS

Wines and sparkling wines produced feature diversity of types, with qualities that reflect the characteristics of the geographical environment, including the local know-how.

The recent evolution of the vinegrowing region of Altos Montes, through collective organization, including the technology in the vineyard and winery, has resulted in a great improvement in the quality of wines and sparkling wines.

The wine tourist route of the region, besides presenting a structure for visits in tour and wine tasting, comes to preserve the cultural identity, which maintains the originality rescued from the Italian colonization. National and international awards confirm the reputation and quality of Altos Montes!

BENEFICIOS

Los vinos y espumantes producidos presentan diversidad de tipos, con calidades que reflejan las características del medio geográfico, incluso el saber hacer local.

La reciente evolución de la vitivinicultura de la región de Altos Montes, a través de la organización colectiva, incluso la tecnología en viñedo y vinícolas, resultó en un grande perfeccionamiento en la calidad de los vinos y espumantes.

El itinerario de turismo enológico de la región, además de presentar una estructura para atención en visita y degustación de vinos, visa preservar la identidad cultural, que mantiene la originalidad rescatada de la colonización italiana. ¡Las premisiones nacionales e internacionales comprueban la reputación y calidad de Altos Montes!

CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM

Mármore | Marble | Mármar

Cachoeiro de Itapemirim é conhecida nacional e mundialmente pelo seu parque industrial de beneficiamento de rochas ornamentais. O mármore conferiu destaque à cidade, principalmente na economia local, avançando o construtivismo cultural, arquitetônico e até turístico. O mármore capixaba conta com mais de 50 anos de prestígio.

Cachoeiro de Itapemirim is nationally and internationally known for its industrial ornamental rock processing park. Marble has put the city on the spotlight, especially the local economy, leveraging cultural, architectural and tourism constructivism. The marble produced in the state of Espírito Santo has more than 50 years of prestige.

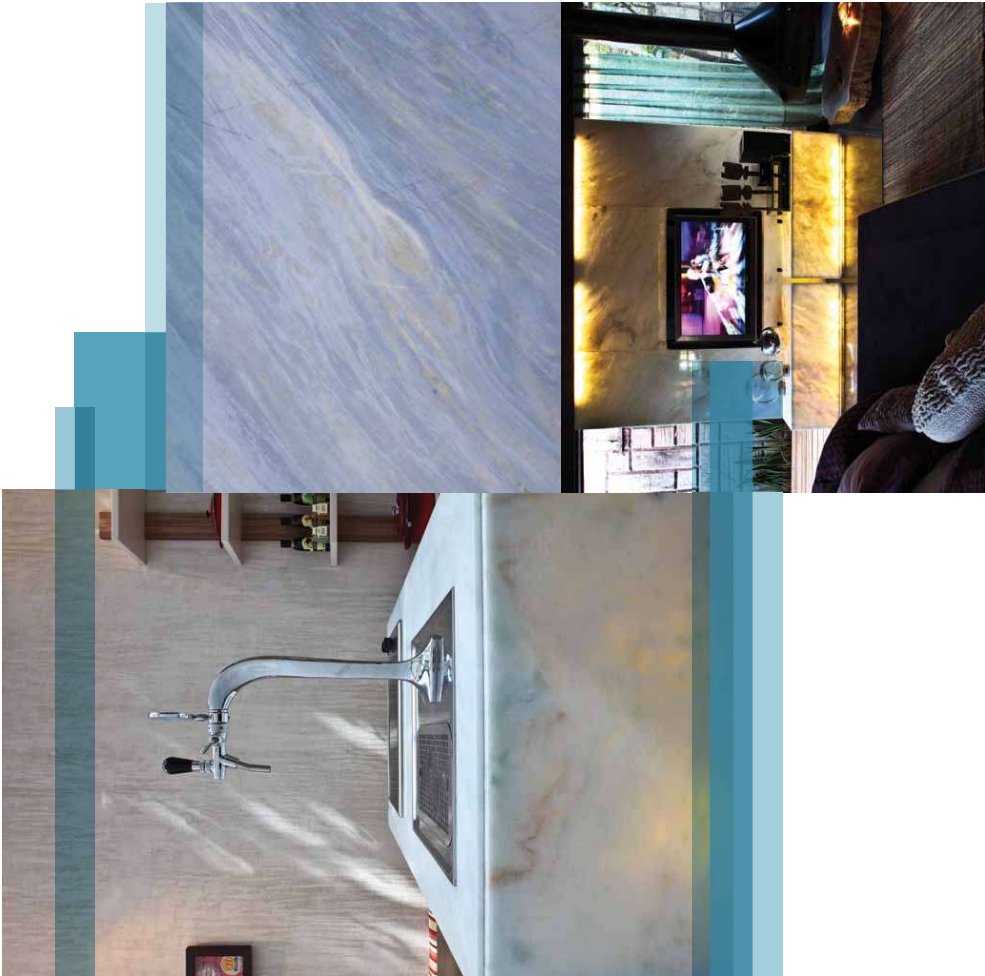
Cachoeiro de Itapemirim es conocida nacional y mundialmente por su parque industrial de beneficiación de rocas ornamentales. El mármol confirió destaque a la ciudad, principalmente en la economía local, apalancando el constructivismo cultural, arquitectónico y hasta mismo turístico. El mármol capixaba cuenta con más de 50 años de prestigio.



ENTIDADE REPRESENTATIVA (Representative Entity / Entidad Representativa)

CENTRO TECNOLÓGICO DO MÁRMORE E GRANITO - CETEMAG
MARBLE AND GRANITE TECHNOLOGY CENTER - CETEMAG
CENTRO TECNOLÓGICO DEL MÁRMOL Y GRANITO - CETEMAG

Endereço: Rod. Cachoeiro x Muqui, 720 | Cidade: Cachoeiro de Itapemirim/ES | CEP: 28.300-970
Telefone: +55 28 3521-3131 | Site: www.cetemag.org.br | E-mail: www.cetemag.org.br



HISTÓRIA E TRADIÇÃO

Os primeiros colonos portugueses, que chegaram à região, em busca do ouro, aproximadamente em 1570, encontraram um território dominado pelos temidos índios Puris, que disputavam a área com os Botocudos. Passado quatro séculos, nasce a Vila de Itapemirim, e com isso, o crescimento de fazendas provenientes de grandes latifundiários estendendo-se por toda a região.

O caminho da mineração do calcário surgiu, no entanto, por volta de 1874, quando chegaram os primeiros colonos italianos. Logo, o intercâmbio entre as culturas, com o começo do beneficiamento do mármore, originou na primeira marmoraria, no ano de 1930. A bagagem cultural desses povos tornou-se parte do crescimento da mineração.

O início da extração do mármore não foi fácil, foi necessário pioneirismo e criatividade para efetuar o corte dos blocos na pedreira. Hoje, o parque tecnológico de rochas ornamentais de Cachoeiro de Itapemirim utiliza sistemas de produção com alto conteúdo tecnológico.

O setor mineral é a fonte principal da economia do município, que começa na extração de blocos e segue com serrarias, beneficiamento, talhas-blocos, cal, moagem de calcário, insumos, máquinas e tudo mais que for necessário para atender o setor da mineração.

HISTORY AND TRADITION

The first Portuguese settlers that reached the location searching for gold in 1570 found a land controlled by Puris, a brave indigenous people who fought with Botocudos over the land. After four centuries, Vila de Itapemirim was created and farms were all over the region.

However, limestone mining started around 1874 when the first Italian settlers arrived in the location. Soon after that, based on cultural interchanges, marble processing gave origin to the first marble cutting plant in 1930. The cultural knowledge of these people became part the mining development.

Marble extraction was not easy at first. It was necessary pioneering and creativity to cut the marble blocks in the quarry. Nowadays, Cachoeiro de Itapemirim technological ornamental rock park uses highly technological production systems.

Mining is the major source of economy in the town. The activities range from marble extraction to cutting facilities, processing plants, block cutters, lime, limestone milling, supplies, machinery and everything else necessary for the mining sector.

HISTORIA Y TRADICIÓN

Los primeros colonos portugueses, que llegaron a la región, en búsqueda de oro, aproximadamente en 1570, encontraron un territorio dominado por los temidos indios Puris, que disputaban la área con los Botocudos. Pasado cuatro siglos, nace la Vila de Itapemirim y, con eso, el crecimiento de haciendas provenientes de grandes latifundistas se extendiendo por toda la región.

El camino de la minería del calcáreo sur- fue fácil, fue necesario pionerismo y creatividad para efectuar el corte de los bloques en la cantera. Hoy día, el parque tecnológico de rocas ornamentales de Cachoeiro de Itapemirim utiliza sistemas de producción con alto contenido tecnológico.

El sector mineral es la fuente principal de la economía del municipio, que empieza con la extracción de bloques y sigue con serrerías, beneficiación, talles-bloques, cal, molienda de calcáreo, insumos, máquinas y todo más que sea necesario para atender al sector de la minería.

DADOS TÉCNICOS (Technical Data / Datos Técnicos)

Número / Number / Número: IG201007 | Nome Geográfico / Geographic Name / Nombre Geográfico: Cachoeiro de Itapemirim / Cachoeiro de Itapemirim / Cachoeiro de Itapemirim
UF (State / UF): Espírito Santo / Espírito Santo / Requeiente (Petitioner / Requeiente): Centro Tecnológico do Mármore e Granito / Marble and Granite Technology Center / Centro Tecnológico del Mármol y Granito / Producto (Product / Producto): Mármore / Marble / Mármol | Data do Registro (Date of Registration / Fecha del Registro): 29/05/2012 / 29/05/2012 / Delimitação (Limits / Delimitación): A delimitação da área corresponde aos limites políticos dos municípios de Cachoeiro de Itapemirim e Vargem, somando uma área de 1.291,529 Km². / The area includes the borders of Cachoeiro de Itapemirim and Vargem towns, in addition to an area of 1,291,529 km². / La delimitación de la área correspondiente a los límites políticos de los municipios de Cachoeiro de Itapemirim y Vargem, sumando una área de 1,291,529 Km².

TERRITÓRIO

As formações rochosas fazem parte do visual estético e engrandecedor do Espírito Santo. Os contornos da serra começam e se entrelaçam desde os limites do Rio de Janeiro até a Bahia. Em Cachoeiro de Itapemirim, particularmente, a paisagem muda e encanta. O mármore branco faz contraste natural com outras colorações de pedra, como o granito.

Pode-se afirmar que fica no Brasil a maior reserva de mármore e granito do mundo. Trata-se de uma camada de proporções gigantescas, de uma riqueza, ainda impossível de ser equacionada em sua dimensão.

TERRITORY

Rock formations are part of the visual beauty of the state of Espírito Santo. Mountains are seen from the borders of Rio de Janeiro to Bahia. In Cachoeiro de Itapemirim, the landscape changes and is breath-taking. White marble is a natural contrast to other rock colors, like granite.

Brazil has the world's largest marble and granite reserve. It is a gigantic and rich layer, and it is still not possible to measure its size.

TERRITORIO

Las formaciones rocosas son parte del visual estético y magnífico del Espírito Santo. Los contornos de la sierra empiezan y se mezclan desde los límites de Rio de Janeiro hasta Bahia. En Cachoeiro de Itapemirim, particularmente, el paisaje cambia y encanta. El mármol blanco contrasta naturalmente con otros colores de piedra, como el granito.

Se puede afirmar que está en Brasil la mayor reserva de mármol y granito del mundo. Se trata de una camada de proporciones gigantes, de una riqueza, aún imposible de ser medida en su dimensión.

PRODUTO

Em estado de pureza, o mármore é de cor branca, podendo apresentar uma ampla faixa de cores. De Vargem Alta a Cachoeiro de Itapemirim, os mármorees afloram continuamente, numa camada espessa e densa, constituindo um maciço de cerca de 20 x 8 km.

O interesse dos mercados pela beleza do mármore branco alvo, caramelo e chocolate caracteriza o seu grande valor mineral. O mármore é uma rocha metamórfica, ou seja, formada pela transformação de uma rocha precexistente, como o calcário. Essa transformação é o resultado de uma mudança no meio geológico, no qual a estabilidade da rocha pode ser mantida somente por uma modificação correspondente à sua forma. No caso do mármore ocorre o metamorfismo termal, onde há predominâncias de temperaturas elevadas e onde são mais acentuados os fenômenos de recristalização.

PRODUCT

In its purity state, marble is white and may have a wide range of colors. It is possible to find marble from Vargem Alta to Cachoeiro de Itapemirim, in a thick and dense layer, and in a 20 x 8 km solid block.

The high demand for the beautiful white, caramal and chocolate marble characterizes its great mineral value. Marble is a metamorphic rock. It was formed by the transformation of a pre-existing rock, like limestone. This transformation is the result of a change in geology, in which rock stability may be kept only by a modification which is correspondent to its shape.

In the case of the marble, it was a thermal metamorphism with prevalence of high temperatures with more recrystallization phenomena.

PRODUCTO

En estado de pureza, el mármol es de color blanco, pudiendo presentar una amplia faixa de colores. De Vargem Alta a Cachoeiro de Itapemirim los mármoles abundan continuamente, en una camada espesa y densa, constituyendo un macizo de alrededor de 20 x 8 km.

El interés de los mercados por la belleza del mármol blanco albo, caramelo y chocolate caracteriza su grande valor mineral. El mármol es una roca metamórfica, es decir, formada por la transformación de una roca pre-existente, como el calcáreo. Esa transformación es el resultado de un cambio en el medio geológico, en el cual la estabilidad de la roca puede ser mantenida solamente por una alteración correspondiente a su forma. En el caso del mármol ocurre el metamorfismo termal, donde hay predominancia de temperaturas elevadas y donde son más acentuados los fenómenos de recristalización.

BENEFÍCIOS

A evolução dos setores de exploração e beneficiamento de mármorees e granitos, a sua produção e comercialização nacional e internacional transformaram Cachoeiro de Itapemirim no centro mais importante do país, sendo considerada a maior vitrine de negócios do setor de rochas ornamentais. A Feira Internacional do Mármore e Granito acontece desde os anos 1980.

BENEFITS

The evolution of marble and granite exploration and processing, and national and international production have transformed Cachoeiro de Itapemirim into the country's most important center, being considered the greatest business window for the ornamental rock sector. The International Marble and Granite Fair is held every year since the 1980's.

BENEFICIOS

La evolución de los sectores de exploración y beneficiación de mármoles y granitos, su producción y comercial nacional e internacional transformaron Cachoeiro de Itapemirim en el centro más importante del país, siendo considerada la mayor vitrina de negocios del sector de rocas ornamentales. La Feria Internacional del Mármol/Granito ocurre desde los años 1980.



CANASTRA

Queijo | Cheese | Queso

A Serra da Canastra forma uma das mais belas paisagens de Minas. De longe se avista a imensa formação rochosa, com mais de 50 km de extensão, que se assemelha a um grande baú, dando o nome à região. O paladar inconfundível do Canastra, conquistado gota a gota, depende dos pingos, água que escorre do queijo ressecado com sal grosso e é misturada ao leite da produção seguinte. Essa combinação é que dá textura, aroma e sabor ao tradicional queijo.

Serra da Canastra forms one of the most beautiful landscapes of Minas Gerais. From afar, one can see the huge rock formation, with over 50 km of extent, which resembles a large chest, giving the name of the region. The unmistakable flavor of Canastra, won drop by drop, depends on the water that drips of the dried cheese with coarse salt and mixed with milk of the following production. This combination is what gives texture, scent and flavor to the traditional cheese.

La Sierra de la Canastra forma uno de los más bellos paisajes de Minas. De muy lejos se puede avistar la inmensa formación rocosa, con más de 50 km de extensión, que se parece con un baúl, nombrando la región. El paladar inconfundible de Canastra, conquistado poco a poco, depende de las gotas, agua que escurre del queso ressequido con sal grueso y es mezclado a la leche de la producción siguiente. Esa combinación es que imprime la textura, aroma y sabor al tradicional queso.



Canastra

ENTIDADE REPRESENTATIVA (Representative Entity / Entidad Representativa)

ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE QUEIJO CANASTRA – APROCAN

ASSOCIATION OF PRODUCERS OF CHEESE CANASTRA

ASOCIACIÓN DE LOS PRODUCTORES DE QUESO CANASTRA – APROCAN

Endereço: Av. Padre Munio de Almeida, 215 | Cidade: São Roque/MG | CEP: 37.928-000
Telefone: +55 37 8529-0076 | Email: aprocan_queijocanastra@yahoo.com.br



HISTÓRIA E TRADIÇÃO

O início da colonização da Serra da Canastra se deu no século XIX, por famílias vindas de São João Del Rei, Barbacena e do Sul de Minas, à procura de diamantes e outras pedras preciosas. Os povoados foram surgindo em torno das capelas, sendo este fato bem caracterizado na formação das cidades de São Roque e Bambuí.

A agricultura era de subsistência, aproveitando as terras férteis situadas na cabeceira do Rio São Francisco. Essas famílias trouxeram o conhecimento da produção do queijo artesanal feito de leite cru, encontrando as condições propícias para a perpetuação desta arte.

O queijo era feito no período de abundância leiteira e guardado para ser consumido no período da seca. Foi nesse período de armazenamento que se descobriu a qualidade do queijo Canastra.

HISTORY AND TRADITION

The beginning of colonization of Serra da Canastra occurred in the 19th century by families from São João Del Rei, Barbacena and south Minas, looking for diamonds and other gemstones. The villages were springing up around the chapels, which is well characterized in the formation of the cities of São Roque and Bambuí.

Agriculture was of subsistence, taking advantage of the fertile land located in the headwaters of the São Francisco River. These families brought the knowledge of the production of artisanal cheese made from raw milk, finding the right conditions for the perpetuation of this art.

The cheese was made in the period of abundant milk and stored for consumption during the dry season. It was in this period of storage that it was discovered the quality of the cheese Canastra.

HISTORIA Y TRADICIÓN

El inicio de la colonización de la Sierra de la Canastra ocurrió en el siglo XIX, con familias que vinieron de São João Del Rei, Barbacena y del Sur de Minas, buscando diamantes y otras piedras preciosas. Los pueblos fueron surgiendo alrededor de las capillas, siendo este hecho bien caracterizado en la formación de las ciudades de São Roque y Bambuí.

La agricultura era de subsistencia, aprovechando las tierras fértiles ubicadas en la cabecera el Río São Francisco. Esas familias trajeron el conocimiento de la producción del queso artesanal hecho de leche cruda, encontrando las condiciones propicias para la perpetuación de esta arte.

El queso era confeccionado en el período de abundancia y guardado para ser consumido en el período de sequía. Fue en este período de almacenamiento que se descubrió la calidad del queso Canastra.

DADOS TÉCNICOS (Technical Data / Datos Técnicos)

Número (Number / Número): IG201002 | Nome Geográfico (Geographic Name / Nombre Geográfico): Canastra / Canastra | UF (State / UF): Minas Gerais / Minas Gerais / Minas Gerais | Requerente (Petitioner / Requerente): Associação dos Produtores de Queijo Canastra / Association of Producers of Cheese Canastra / Asociación de los Productores de Queso Canastra | Produto (Product / Producto): Queijo / Cheese / Queso | Data do Registro (Date of Registration / Fecha del Registro): 13/03/2012 / 13/03/2012 | Delimitação (Limits / Delimitación): Compreende os municípios de Plumbi, Vargem Bonita, São Roque de Minas, Medeiros, Bambuí, Tapira e Delmiópolis, com uma área total de 7.452 Km². / Comprises the cities of Plumbi, Vargem Bonita, São Roque de Minas, Medeiros, Bambuí, Tapira and Delmiópolis, with a total area of 7,452 km². / Comprende los municipios de Plumbi, Vargem Bonita, São Roque de Minas, Medeiros, Bambuí, Tapira y Delmiópolis, con una área total de 7.452 Km².

TERRITÓRIO

Esta região, ao redor do Parque Nacional da Serra da Canastra, localiza-se ao sudoeste do estado de Minas Gerais. O rio São Francisco, um dos rios mais importantes do Brasil, tem sua nascente no topo da serra.

O clima é classificado como tropical de altitude, típico do cerrado, com temperatura média anual em torno de 22,2 °C e com chuvas distribuídas entre os meses de outubro a março. Tem o inverno seco e o verão úmido. A altitude varia de 637 a 1.485 m, tendo um relevo com cerca de 25% de área plana, 40 % de área ondulada e 35 % de área montanhosa.

As condições físico-ambientais encontradas na região são favoráveis à produção de queijo, devido a um ambiente propício ao desenvolvimento de bactérias típicas que dão o sabor característico do queijo da Canastra.

TERRITORY

This region, around the Serra da Canastra National Park, is located southwest of the state of Minas Gerais. The São Francisco River, one of the major rivers of Brazil, has its spring at the top of the mountain.

The climate is classified as tropical of altitude, typical of the cerrado, with annual average temperature around 22.2°C [71.9°F] and distributed rains between the months of October and March. It has a dry winter and humid summer. The altitude ranges 637-1485 m, with a land of about 25% of flat area, 40% of undulating area and 35% of mountainous area.

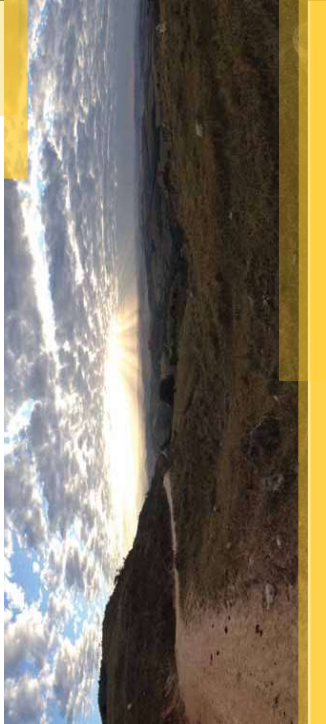
The physical and environmental conditions found in the region are favorable for cheese production, due to a favorable environment for the development of typical bacteria that provide the characteristic flavor of the cheese Canastra.

TERRITORIO

Esta região, alrededor del Parque Nacional de la Serra da Canastra, se encuentra al suroeste del estado de Minas Gerais. El río São Francisco, uno de los ríos más importantes de Brasil, posee su manantial en el topo de la sierra.

El clima es clasificado como tropical de altitud, típico del cerrado, con temperatura promedio anual alrededor de 22.2°C y con lluvias distribuidas entre los meses de octubre a marzo. Posee el invierno seco y el verano húmedo. La altitud varía de 637 a 1.485 m, teniendo un relieve alrededor del 25% de área plana, el 40% de área ondulada y el 35% de área montañosa.

Las condiciones físico-ambientales encontradas en la región son favorables a la producción de queso, debido a un ambiente propicio al desarrollo de bacterias típicas que imprimen el sabor característico del queso de Canastra.



PRODUTO

O meio geográfico e a tradição se unem para a produção de um queijo artesanal feito de leite cru. O queijo da Canastra tem sabor característico e paladar inconfundível.

O formato do Queijo Canastra é cilíndrico, ligeiramente abaulado nas laterais, com 15 a 17 cm de diâmetros e 4 a 6 cm de altura. A casca lisa e amarelada, com tonalidade mais forte em suas bordas, tende a escurecer com a maturação, apresentando mofo branco ou verde. O odor da casca é suave com toques que lembram cheiro da gordura do leite. A massa amarelada é homogênea e sua textura possui poucas e pequenas olhaduras mecânicas ou de fermentação, bem distribuídas; com um ligeiro odor de manteiga ou da gordura do leite. O sabor é suave, levemente picante, ligeiramente ácido e agradável.

BENEFÍCIOS

A produção do queijo é de expressiva importância para a região, tanto economicamente, uma vez que constitui a única fonte de renda para vários agricultores, quanto culturalmente, já que o reconhecimento do queijo artesanal Canastra é aquele de uma cultura passada de geração a geração.

O reflexo deste reconhecimento foi a publicação da Instrução Normativa nº 30/2013 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, que regulamentou e autorizou a venda dos queijos artesanais tradicionalmente elaborados a partir de leite cru para todo o Brasil.

PRODUCT

The geographical environment and tradition come together to produce an artisan cheese made from raw milk. The cheese Canastra has a characteristic flavor and unmistakable taste.

The format of the cheese Canastra is cylindrical, slightly curved on the sides, with 15 to 17 cm in diameter and 4 to 6 cm of height. The yellowish smooth bark, with stronger tint on its edges, tends to darken with maturation, presenting white or green mold. The odor of the bark is smooth with touches that remind the smell of milk fat. The yellowish mass is homogeneous and its texture has a few and small mechanical or fermentation holes, well distributed, with a slight smell of butter or milk fat. The flavor is soft, slightly spicy, slightly sour and pleasant.

BENEFITS

The recognition of the artisan cheese Canastra is the recognition of a culture passed from generation to generation.

Economically, the cheese Canastra has a significant meaning, being the main, and sometimes only, source of income, especially for small farmers.

The reflection of this recognition was the publication of Normative Instruction no. 30/2013 of the Ministry of Agriculture, Livestock and Supply, which regulated and authorized the sale of artisanal cheeses traditionally made from raw milk throughout Brazil.

PRODUCTO

El medio geográfico y la tradición se unen para la producción de un queso artesanal confeccionado de leche cruda. El queso de Canastra posee sabor característico y paladar inconfundible.

El formato del Queso Canastra es cilíndrico, ligeramente arqueado en las laterales, con 15 a 17 cm de diámetro y 4 a 6 cm de altura. La cascara lisa amarillenta, con tonalidad más fuerte en sus bordes, tiende a oscurecer con la madurez, presentando mofo blanco o verde. El olor de la cascara es leve con toques que recuerdan olor de la grasa de la leche. La masa amarillenta es homogénea y su textura posee pocas y pequeñas oladuras mecánicas o de fermentación, así distribuidas, con un ligero olor de mantequilla o de la grasa de la leche. El sabor es leve, levemente picante, ligeramente ácido y agradable.

BENEFICIOS

La producción del queso es de expresiva importancia para la región, tanto económicamente, una vez que constituye la única fuente de renta para varios agricultores, cuanto culturalmente, una vez que el reconocimiento del queso artesanal Canastra es aquel de una cultura pasada de generación en generación.

El reflejo de este reconocimiento fue la publicación de la Instrucción Normativa nº 30/2013, del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Abastecimiento, que reguló y autorizó la venta de los quesos artesanales tradicionalmente elaborados a partir de leche cruda para todo Brasil.

CARIRI PARAIBANO

Renda renascença | Renaissance lace | *Encaje renascimento*

A renda renascença era considerada artigo de luxo, havendo suntuoso destaque dessas peças nos trajes masculinos, ao contrário dos dias atuais, onde sua aplicação prevalece nas roupas femininas. É no Cariri Paraibano, no nordeste brasileiro, onde as rendeiras transformam a cultura local e o fazer artesanal numa potencialidade econômica, confeccionando as tradicionais e famosas renda renascença.

The renaissance lace was considered a luxury item, with sumptuous highlight for these pieces in male attire, unlike today when its application prevails in women's clothing. And in Cariri Paraibano, northeastern Brazil, where the lace makers have transformed the local culture and the craft making into an economic potentiality, fashioning traditional and famous renaissance lace.

El encaje renacimiento era considerado artículo de lujo, habiendo suntuoso destaque de esas piezas en los trajes masculinos, al contrario de los días actuales, donde su aplicación prevalece en las ropas femeninas. Y es en el Cariri Paraibano, en el noreste brasileño, donde las bordadoras transforman la cultura local y la realización artesanal en una potencialidad económica, confeccionando los tradicionales y famosos encajes renacimiento.



ENTIDADE REPRESENTATIVA (Representative Entity / Entidad Representativa)

CONSELHO DAS ASSOCIAÇÕES, COOPERATIVAS, EMPRESAS E ENTIDADES VINCULADAS A RENDA
RENAISSANCE DO CARIRI PARAIBANO – CONARENDA

BOARD OF THE ASSOCIATIONS, UNIONS, COMPANIES AND ENTITIES RELATED TO THE RENAISSANCE
LACE IN CARIRI PARAIBANO

CONSEJO DE LAS ASOCIACIONES, COOPERATIVAS, EMPRESAS Y ENTIDADES VINCULADAS AL ENCAJE
RENAJIMIENTO DEL CARIRI PARAIBANO

Endereço: Rua Projelada, 12 | Cidade: Monteiro/PB | CEP: 58.500-000 | Telefone: +55 83 9961-4132



HISTÓRIA E TRADIÇÃO

A renda renasença surgiu entre os séculos XV e XVI. O seu modo de fazer foi consagrado como símbolo artesanal italiano, na ilha de Burano, em Veneza.

Henrique II, rei da França, usou excessivamente a renda na composição de frase um colarinho rígido e plissado, para ocultar uma cicatriz no pescoço. O uso dessa renda pela realza tornou-se moda, sendo amplamente usada na época, chegando à burguesia no século XVII.

Foi no século XIX, com a ocupação do Convento Santa Teresa, por religiosas francesas, que a renda renasença chega ao nordeste do Brasil. Essas freiras ficaram famosas por serem as únicas a confeccionar um excelente bordado.

O saber fazer desse artesanato foi por séculos um segredo. No entanto, na década de 1930, esse conhecimento chegou às mulheres mais humildes. Era chegado o momento da renda renasença se espalhar pela região, transformando-se em grande patrimônio cultural nacional.

HISTORY AND TRADITION

The renaissance lace arose between the 15th and 16th centuries. Its way to do was consecrated as Italian handmade symbol, on the island of Burano, Venice.

Henry II, King of France, excessively used the lace in the fraise composition, a rigid and pleated collar, to hide a scar on his neck. Its use by royalty became fashionable, widely used at the time, reaching the bourgeoisie in the 17th century.

It was in the 19th century with the occupation of the Santa Teresa Convent, by French nuns, that the renaissance lace arrived in northeastern Brazil. The nuns became famous for being the only ones crocheting an excellent embroidery.

For centuries, the know-how of this craft was a secret. However, in the 1930s, this craft fell to the lowliest women. The time had come for the renaissance lace to spread to the four corners of the region, becoming a great national cultural heritage.

HISTORIA Y TRADICIÓN

El encaje renacimiento surgió entre los siglos XVI y XVII. Su modo de realizar fue consagrado como símbolo artesanal italiano, en la isla de Burano, en Venecia.

Henrique II, rey de Francia, utilizó, excesivamente, el encaje en la composición de frase, un cuello rígido y plisado, para ocultar una cicatriz en el cuello. El uso de ese encaje por la realeza se hizo moda, siendo ampliamente usado en la época, llegando a burguesía en el siglo XVII.

Fue en el siglo XIX, con la ocupación del Convento Santa Teresa, por religiosas francesas, que el encaje renacimiento llegó al nordeste de Brasil. Essas monjas se hicieron famosas porque eran las únicas que confeccionaban un excelente bordado.

El saber hacer de esta artesanía fue por siglos un secreto. Con todo, en la década de 1930, ese conocimiento llegó a las mujeres más humildes. Era llegado el momento del encaje renacimiento esparcirse por la región, se transformando en grande patrimonio cultural nacional.

DADOS TÉCNICOS (Technical Data / Dados Técnicos)

Número (Number / Número): BR402012000005-5 | Nome Geográfico (Geographic Name / Cariri Parabano / Cariri Parabano | UF (State / UF): Paraíba / Paraíba | Requerente (Petitioner / Requerente): Conselho das Associações, Cooperativas, Empresas e Entidades vinculadas à Renda Renasença do Cariri Parabano – CONAREDA / Board of the Associations, Unions, Companies and Entities related to the Renaissance Lace in Cariri Parabano / Conselho das Associações, Cooperativas, Empresas e Entidades vinculadas à Renda Renasença do Cariri Parabano | Produto (Product / Produto): Renda renasença / Renaissance lace / Encaje renacimiento | Data do Registro (Date of Registration / Fecha del Registro): 24/09/2013 / 09/24/2013 | Delimitação (Limits / Delimitación): Mista – A delimitação da área da indicação de Procedência para a produção da Renda Renasença da região conhecida como “Cariri Parabano” corresponde aos limites políticos dos municípios de Monteiro, Camalaú, São João do Tigre, São Sebastião do Umbuzeiro, Zabelê, Prata, Sumé e Congo. / Mixed - The delimitation of the area of indication of Source for the production of Renaissance Lace, region known as the “Cariri Parabano” corresponds to the political boundaries of the cities of Monteiro, Camalaú, São João do Tigre, São Sebastião do Umbuzeiro, Zabelê, Prata, Sumé and Congo. / Mista – La delimitación de la zona de la Indicación de Procedencia para la producción del Encaje Renacimiento de la región conocida como “Cariri Parabano” corresponde a los límites políticos de los municipios de Monteiro, Camalaú, São João do Tigre, São Sebastião do Umbuzeiro, Zabelê, Prata, Sumé y Congo.

TERRITÓRIO

O Cariri Paraibano é uma região localizada na franja ocidental do Planalto da Borborema, na Paraíba. Esse conjunto de terras elevadas, com altitudes que variam de 400 a 700m, influencia diretamente nas características fisiográficas da região.

O clima semiárido, com uma estação quente e seca no inverno e outra quente e com chuvas no verão, de forte insolação, e a temperatura elevada fazem do Cariri uma das áreas mais secas do país. Os solos são pouco desenvolvidos, rasos e pedregosos. Os rios que cortam ou nascem no Cariri são temporários.

O meio geográfico não foi favorável para o plantio, mas foi fértil o suficiente para o entrançamento da renda renascentista.

TERRITORY

The Cariri Paraibano is a region located on the western fringe of the Plateau of Borborema, Paraíba. This set of highlands, with altitudes ranging from 400 to 700m, directly influences the physiographic characteristics of the region.

Semi-arid climate, with a hot and dry season in the winter and another hot and rainy season in summer, strong sunlight and high temperature, make Cariri one of the driest areas of the country. Soils are poorly developed, shallow and rocky. The rivers flowing through are either born in Cariri or temporary.

The geographical environment was not favorable for planting, but it was fertile enough for rooting the renaissance lace.

TERRITORIO

El Cariri Paraibano es una región que se encuentra en la faja occidental del Altiplano de Borborema, en Paraíba. Ese conjunto de tierras elevadas, con altitudes que varían de 400 a 700m, influye directamente en las características fisiográficas de la región.

El clima semiárido, con una estación caliente y seca en el invierno y otra caliente y con lluvias en el verano, de fuerte insolação y temperatura elevada, hacen del Cariri una de las áreas más secas del país. Los suelos son poco desarrollados, rasos y con muchas piedras. Los ríos que cortan o hacen en el Cariri son temporales.

El medio geográfico no fue favorable para la plantación, pero fue fértil suficiente para la creación de raíces del encaje renacentista.



PRODUTO

O fazer artesanal da renda renascentista tem atributos próprios das rendadeiras, tais como delicadeza, paciência e destreza com as mãos.

A renda renascentista é confeccionada com agulha, linha e lacê de algodão. O lacê tem para as rendadeiras do Cariri Paraibano um significado muito forte porque serve para identificar a renda local. Além do lacê, outras linhas e papéis se acrescentam à renda.

São mais de 100 tipos de pontos de renda, todos devidamente catalogados. Os tipos de rendas produzidos na região se diferenciam das demais localidades, pois já estão inseridos e absorvidos pela cultura local.

BENEFÍCIOS

A produção de renda renascentista foi responsável pela inserção das mulheres da região no mercado de trabalho. A atividade artesanal da renda renascentista representa, frequentemente, a única fonte de receita para um expressivo número de famílias.

A partir do ano 2000, esta atividade se tornou um importante suporte econômico para a região, constituindo-se, também, como uma atração para o crescimento do turismo.

Nas oficinas instaladas, mulheres recebem orientações baseadas nas memórias de ofícios das rendadeiras da região. Através dos seus trabalhos, os traços da cultura nordestina, seus costumes, crenças e tradições, são preservados, na renda renascentista do Cariri Paraibano.

PRODUCT

The craft of making renaissance lace has unique attributes of the lace makers, such as gentleness, patience and dexterity with the hands.

The renaissance lace is stitched with needle, thread and cotton lace. The cotton lace has for lace makers of Cariri Paraibano a very strong significance because it serves to identify the local lace. Besides the cotton lace, other lines and roles are added to the lace.

There are over 100 types of lace sewing stitches, all duly cataloged. The types of lace produced in the region differ from other locations, because they are already inserted in and absorbed by the local culture.

PRODUCTO

El hacer artesanal del encaje renacentista posee atributos propios de las bordadoras, tales como delicadeza, paciencia y destreza con las manos.

El encaje renacentista es confeccionado con aguja, línea y lacé de algodón. El lacé trae para las bordadoras del Cariri Paraibano un significado muy fuerte porque sirve para identificar el encaje local. Además del lacé, otras líneas y papeles son añadidos al encaje.

Son más de 100 tipos de puntos de encaje, todos debidamente catalogados. Los tipos de encajes producidos en la región se diferencian de las demás localidades, porque ya están insertados y absorbidos por la cultura local.

BENEFITS

The production of renaissance lace was responsible for the inclusion of women in the working world. The artisanal activity of renaissance lace often represents the only source of income for a significant number of families.

From 2000, this activity has become an important economic support for the region, also establishing itself as an attraction for tourism growth.

In the workshops installed, women receive guidance based on memories of regional lace makers of the craft. Through its work, the traces of the northeastern culture, customs, beliefs and traditions are preserved in the renaissance lace of the Cariri Paraibano.

BENEFICIOS

La producción de encaje renacentista fue responsable por la inserción de las mujeres de la región en el mercado de trabajo. La actividad artesanal del encaje renacentista representa, muchas veces, la única fuente de ingreso para un expresivo número de familias.

A partir del año 2000, esta actividad se hizo un importante soporte económico para la región, se constituyendo, también, como una atracción para el crecimiento del turismo.

En los talleres instalados, mujeres reciben orientaciones con base en las memorias de oficios de las bordadoras de la región. A través de sus trabajos, los trazos de la cultura nordestina, sus costumbres, creencias y tradiciones son preservadas, en el encaje renacentista del Cariri Paraibano.

DIVINA PASTORA

Renda de agulha em lacê | Irish Lace | Encaje de agulha em lacê

A cidade de Divina Pastora, localizada no estado de Sergipe, tem como destaques a arquitetura de sua igreja matriz, construída no início do século XIX, a devoção a Nossa Senhora Divina Pastora e o seu artesanato de renda. O saber tradicional das rendas feitas à mão, resgatado pelas rendeiras, com base em tradições seculares da Europa, tornou a localidade conhecida como "terra da renda irlandesa".

The city of Divina Pastora, located in the state of Sergipe, has as highlights the architecture of its matrix church, built in the early 19th century, in devotion to Nossa Senhora Divina Pastora, and its craft lace. The traditional know-how of the handmade lace, redressed by the lace makers, based on secular traditions of Europe, made the city known as "the land of Irish lace."

La ciudad de Divina Pastora, que se encuentra en el estado de Sergipe, tiene como destacados la arquitectura de su iglesia matriz, construida en el inicio del siglo XIX, la devoción a Nuestra Señora Divina Pastora y su artesanía de encaje. El saber tradicional de los encajes realizados con las manos, rescatado por las bordadoras, con base en tradiciones seculares de Europa, hizo la localidad conocida como "tierra del encaje irlandés".



ENTIDADE REPRESENTATIVA (Representative Entity / Entidad Representativa)

ASSOCIAÇÃO PARA O DESENVOLVIMENTO DE RENDA IRLANDESA DE DIVINA PASTORA - ASDEREN
ASSOCIATION FOR THE DEVELOPMENT OF IRISH LACE IN DIVINA PASTORA
ASOCIACIÓN PARA EL DESARROLLO DE ENCAJE IRLANDES DE DIVINA PASTORA - ASDEREN

Endereço: Praça Getúlio Vargas, 125 | Cidade: Divina Pastora/SE | CEP: 49.650-000
Telefone: +55 79 3271-1306 | Email: asderen.gp@hotmail.com



HISTÓRIA E TRADIÇÃO

A renda irlandesa, por influência da renda italiana ou veneziana, ganhou contorno próprio, com o estímulo da produção deste tipo de artesanato nos conventos irlandeses, na tentativa para evitar o desaparecimento da renda com o surgimento da revolução industrial, a partir de 1872.

Descrita em livro do século XIX, é introduzida em Divina Pastora, por volta do início do século XX, por Ana Rolenberg, integrante da alta aristocracia. Os Rolenbergs constituíam uma família de senhores de engenho, com destaque na vida política e muitas fazendas espalhadas por todo o vale.

Abolida a escravidão, os homens e mulheres livres ainda viviam à sombra dos antigos senhores, que cederam terra para o plantio. É nesse ambiente que a renda irlandesa é introduzida na cidade, envolvendo senhoras da aristocracia local e pessoas humildes relacionadas a elas. Assim, a técnica foi difundida entre todas as mulheres da cidade, ganhando uma feição própria.

HISTORY AND TRADITION

The Irish lace, influenced by Italian or Venetian lace, gained its own contour, in an attempt to avoid lace disappearance with the emergence of the industrial revolution, since 1872, with the encouragement of this type of craft in Irish convents.

Described in a book of the 19th century, it is introduced in Divina Pastora in the early 20th century by Ana Rolenberg, a member of the aristocracy. The Rolenbergs were a family of farm owners, especially in politics and many farms scattered throughout the valley.

After slavery was abolished, free men and women still lived in the shadow of their old masters, who gave them land for planting. It is in this environment that the Irish lace is introduced in the city, involving women of the local aristocracy and humble people related to them. Thus, the technique was widespread among all women in the city, gaining its own shape.

HISTORIA Y TRADICIÓN

El encaje irlandés, por su influencia del encaje italiano o veneciano, ganó contorno propio, con el estímulo de la producción de este tipo de artesanía en los conventos irlandeses, en la tentativa para evitar el desaparecimiento del encaje con el surgimiento de la revolución industrial, a partir de 1872.

Descrito en libro del siglo XIX, es introducido en Divina Pastora alrededor del inicio del siglo XX, por Ana Rolenberg, integrante de la alta aristocracia. Los Rolenbergs constituyen una familia de señores de ingenio, con destaque en la vida política y muchas haciendas esparcidas por todo el valle.

Abolida la esclavitud, los hombres y mujeres libres aún vivían a la sombra de los antiguos señores, que cedieron tierra para la plantación. Es en este ambiente que el encaje irlandés es introducido en la ciudad, involucrando señoras de la aristocracia local y personas humildes relacionadas a ellas. Así, la técnica fue difundida entre todas las mujeres de la ciudad, alcanzando un trazado propio.

DADOS TÉCNICOS (Technical Data / Datos Técnicos)

Número (Number / Número): IG201107 | Nome Geográfico (Geographic Name / Nombre Geográfico): Divina Pastora / Divina Pastora | UF (State / UF): Sergipe / Sergipe | Requerente (Petitioner / Requerente): Associação para o Desenvolvimento de Renda Irlandesa de Divina Pastora / Association for the Development of Irish Lace in Divina Pastora / Asociación para el Desarrollo del Encaje Irlandés de Divina Pastora | Produto (Product / Producto): Renda de agulha em laço / Irish lace / Encaje de aguja en lazo | Data do Registro (Date of Registration / Fecha del Registro): 26/12/2012 | Delimitação (Limits / Delimitación): A área delimitada fica compreendida no município de Divina Pastora. / The delimited area is within the city of Divina Pastora. / La área delimitada se encuentra comprendida en el municipio de Divina Pastora.

TERRITÓRIO

A igreja Matriz, construída com traços barrocos, apresenta belíssimo teto de forro de madeira de cedro, com efeito ilusionista, do final do século XVIII, mostrando a Virgem Maria com o menino Jesus, cercados por carneirinhos. As paredes são em tons de azul e rosa, e no altar principal, oriundo da Espanha, a imagem da Divina Pastora.

A renda irlandesa ganhou, no ano de 2000, o título de Patrimônio Cultural do Brasil, conferido pelo IPHAN, sendo o modo de fazer incluído no Livro de Registro dos Saberes. O município de Divina Pastora foi considerado como a terra da renda irlandesa, porque no local se encontram os elementos que culminaram com a apropriação do ofício.

TERRITORY

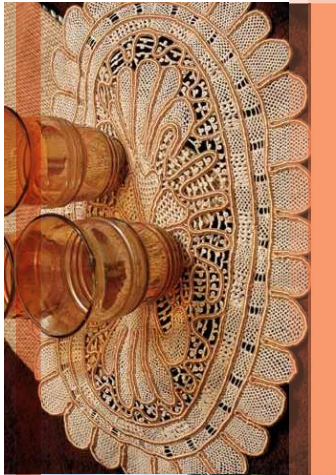
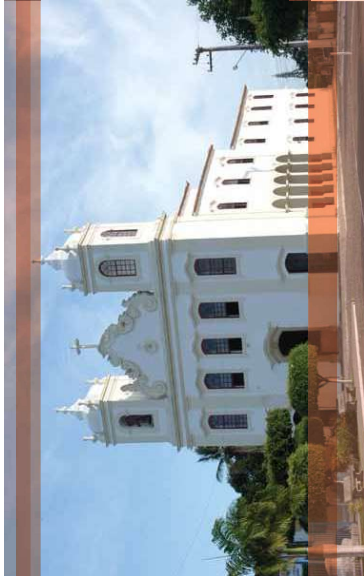
The matrix Church, built with baroque traces, presents gorgeous ceiling lining of cedar wood, with illusionism effect, of the late 18th century, showing the Virgin Mary with baby Jesus, surrounded by sheep. The walls are in shades of blue and pink, and in the main altar, originally from Spain, there is the image of the Divina Pastora.

The Irish lace earned, in 2000, the title of Cultural Heritage of Brazil conferred by IPHAN, and the way to do it, included in the Registration Book of Knowledge. The city of Divina Pastora was considered as the land of the Irish lace because there are the elements that led to the appropriation of the craft.

TERRITÓRIO

La iglesia Matriz, construida con trazos barrocos, presenta bello techo de forro de madera de cedro, con efecto ilusionista, del final del siglo XVIII, mostrando la Virgen Maria con el niño Jesus, cercados por carneritos. Las paredes traen tonos de azul y rosa, y en el altar principal, proveniente de España, la imagen de la Divina Pastora.

El encaje irlandés ganó, en el año de 2000, el título de Patrimonio Cultural de Brasil, conferido por IPHAN, siendo el modo de realizar, incluso en el Libro de Registro de los Saberes. El municipio de Divina Pastora fue considerado como la tierra del encaje irlandés, porque en el local se encuentran los elementos que culminan con la apropiación del oficio.



PRODUTO

A renda irlandesa confeccionada pelas rendeiras de Divina Pastora é classificada como do tipo "renda de agulha". É uma renda singular, de grande beleza, ressaltada pela textura e brilho. Os desenhos com relevos que se combinam de modo especial geram uma renda original e sofisticada.

Apresenta características específicas, pelo uso do tipo cordão sedoso achatado, conhecido como lacê, através de pontos adaptados ou criados pelas artesãs. São listados diversos pontos, os quais são nomeados com formas análogas a animais e vegetais, como exemplo o pé-de-galinha, a aranhinha e o abacaxi.

A agulha é o instrumento básico usado pelas hábeis mãos das rendeiras que reinventaram a técnica, transformando cordões e fios de linha na famosa e tradicional renda irlandesa.

PRODUCT

The Irish lace made by the lace makers of Divina Pastora is classified as type "needle-lace". It is a singular lace, of great beauty, emphasized by the texture and shine. The drawings with reliefs that combine in a special way create an original and sophisticated income.

It presents specific characteristics, by the use of the flattened silken cord type, known as lacê, through stitches adapted or created by artisans. Several stitches are listed, which are named with forms similar of animals and vegetables, for example the chicken foot, pheaspple and little spider.

The needle is the basic tool used by the skilled hands of lace makers, who have reinvented the technique, the use and the meaning of this know-how, making cords and wires of lines of the famous and traditional Irish lace.

PRODUCTO

La renta irlandesa confeccionada por las bordadoras de Divina Pastora es clasificada como del tipo "encaje de aguja". Es un encaje singular, de grande belleza, destacado por la textura y brillo. Los diseños con relevos que se combinan de modo especial generan un encaje original y sofisticado.

Presente características específicas, por el uso del tipo de cordón sedoso achatado, conocido como lacê, a través de puntos adaptados o creados por las artesanas. Son listados diversos puntos, los cuales reciben nombres con formas análogas a animales y vegetales, como ejemplo el pie-de-pollo, la pequeña araña y el arañón.

La aguja es el instrumento básico usado por las hábiles manos de las bordadoras que reinventaron la técnica, transformando cordones e hilos de línea en el famoso y tradicional encaje irlandés.

BENEFÍCIOS

O ofício, relacionado ao universo feminino, caracterizado como longa continuidade histórica, surgiu como uma alternativa de trabalho. Hoje, a confecção de renda irlandesa constitui a principal atividade de mais de uma centena de artesãs, além de ser uma referência cultural. O artesanato em renda irlandesa é responsável pela ascensão social de muitas mulheres que abandonaram o trabalho na roça para custearem os estudos a partir de sua produção e venda. Atualmente, 80 % da produção é comercializada para outros estados, principalmente Rio de Janeiro e São Paulo.

BENEFITS

The craft, related to the feminine universe, characterized as long historical continuity, emerged as an alternative work. Today the making of Irish lace is the job of more than a hundred female artisans, besides being a cultural references. The craft of Irish lace is responsible for the social ascent of many women who left the work in farms to fund their studies from its production and sale. Currently, 80% of production is sold to other states, especially Rio de Janeiro and São Paulo.

BENEFICIOS

El oficio, relacionado al universo femenino, caracterizado como larga continuidad histórica, surgió como una alternativa de trabajo. Hoy día, la confección de encaje irlandés constituye la principal actividad de más de una centena de artesanas, además de ser una referencia cultural. La artesanía en encaje irlandés es responsable por la ascensión social de muchas mujeres que abandonaron el trabajo en el campo para abastecieron el estudio a partir de su producción y venta. Actualmente, el 80% de la producción es comercializada para otros estados, principalmente Rio de Janeiro y São Paulo.

FRANCA

Calçados | Footwear | Calçados

Franca também é conhecida como a Capital dos Calçados. Seus produtos ocupam os espaços mais sofisticados do mundo, atendendo a todos os padrões de consumo, cada vez mais segmentados. Em uma atividade no qual predomina o trabalho essencialmente manufatureiro, e por vezes, artesanal, o saber fazer é ponto crucial na produção e sucesso dos calçados.

Franca, the Capital of Footwear! Its products occupy the most sophisticated spaces of the world, meeting all standards of consumption, increasingly segmented within the plural market. In an activity in which predominates mainly the manufacturing work, and sometimes craft, the know-how is crucial in the production and success of footwear.

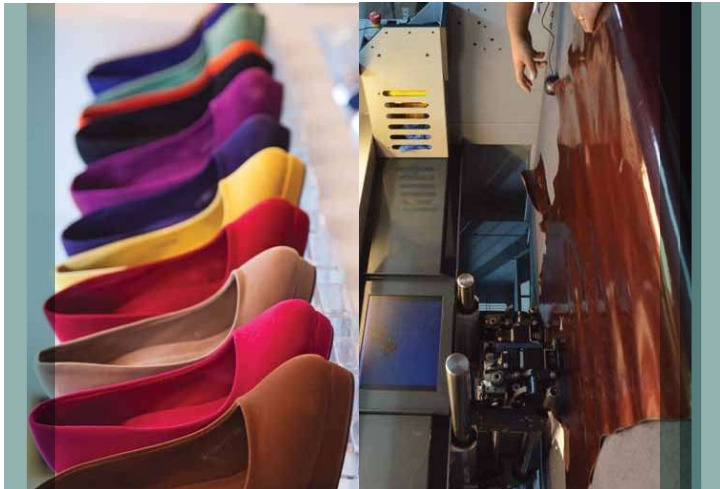
Franca también es conocida como la Capital de los Calçados. Sus productos ocupan los espacios más sofisticados del mundo, atendiendo a todos los estándares de consumo, cada vez más segmentados. En una actividad en la cual predomina el trabajo esencialmente de manufactura y, por veces, artesanal, el saber hacer es punto importante en la producción y éxito de los calçados.



ENTIDADE REPRESENTATIVA (Representative Entity / Entidad Representativa)

SINDICATO DAS INDÚSTRIAS DE CALÇADOS DE FRANCA - SINDIFRANCA
UNION OF FOOTWEAR INDUSTRIES OF FRANCA
SINDICATO DE LAS INDUSTRIAS DE CALZADOS DE FRANCA

Endereço: Rua Padre Anchieta, 1946 | Cidade: Franca/SP | CEP: 14.400-740
Telefone: +55 16 3712-9400 | Site: www.sindifranca.org.br | Email: sindifranca@sindifranca.org.br



HISTÓRIA E TRADIÇÃO

A Vila de Franca do Imperador foi um dos principais entrepostos da chamada Estrada dos Goiaeses, rota do comércio que ligava a capital da província de São Paulo aos sertões do Mato Grosso do Sul e Goiás. Para atender as necessidades dos tropeiros e mercadores que transitavam por este caminho, artesões locais produziam arreios, sapatos de atafado, sandálias, bainhas para facas e outros artigos de couro.

Foi o Curtume Progresso, remodelado e modernizado, em 1917, que estabeleceu um marco, ao disponibilizar para a indústria local matéria-prima apropriada para a manufatura de sapatos mais refinados.

Na década de 1940, com a chegada da maquinaria, as empresas calçadistas, pouco a pouco, comercializavam seus produtos para todo o país, vindo a consagrar-se como o mais importante polo de fabricação do Brasil.

Na década de 1980, devido a mudanças políticas econômicas brasileiras, somada a globalização, Franca passou por uma reestruturação. Grandes empresas encerraram suas atividades, e vários operários se tornaram pequenos empresários.

Franca reinventou-se, como grande polo de fabricação, mantendo o mesmo entusiasmo e tradição na produção de calçados.

HISTORY AND TRADITION

The Vila de Franca do Imperador one of the main warehouses of the so-called Estrada dos Goiaeses, the trade route that connected the capital of the province of São Paulo to the hinterlands of Mato Grosso do Sul and Goiás. To meet the needs of merchants and drovers traveling that route, local artisans produced harnesses, raw leather boots, sandals, sheaths for knives and other leather goods.

It was Curtume Progresso, modernized and refurbished in 1917, which has set a benchmark, by providing the local industry with suitable raw material for the manufacture of the finest shoes.

In the 1940s, with the arrival of machinery, the footwear companies, little by little, marketed their products across the country, coming to consecrate themselves as the most important manufacturing hub of Brazil.

In the 1980s, due to Brazilian economic policy changes, coupled with globalization, Franca underwent restructuring. Large companies were shut down, transforming workers in small businesspersons.

Franca reinvented itself as a major manufacturing hub, keeping the same enthusiasm and tradition in footwear production.

HISTORIA Y TRADICIÓN

La Vila de Franca del Imperador fue uno de los principales entrepostos de la llamada Carretera de los Goiaeses, ruta del comercio que conectaba la capital de la provincia de São Paulo a los sertones de Mato Grosso do Sul y Goiás. Para atender a las necesidades de los arrieros y mercaderes que transitaban por este camino, artesanos locales producían arreos, zapatos de cuero de animal, sandalias, vainas para cuchillos y otros artículos de cuero.

Fue el Curtido Progresso, remodelado y modernizado, en 1917, que estableció un marco, al hacer disponible a la industria local materia prima adecuada para la manufactura de zapatos más refinados.

En la década de 1940, con la llegada de la maquinaria, las empresas de calzados, poco a poco, comercializaban sus productos para todo el país, se consagrando como el más importante polo de fabricación de Brasil.

En la década de 1980 debido a cambios políticos económicos brasileños, sumados a globalización, Franca pasó por una reestructuración. Grandes empresas terminaron sus actividades, y varios operarios se tornaron pequeños empresarios.

Franca se reinventó como grande polo de fabricación, manteniendo el mismo entusiasmo y tradición en la producción de calzados.

DADOS TÉCNICOS (Technical Data / Dados Técnicos)

Número (Number / Número): IQ201012 | Nome Geográfico (Geographic Name / Nombre Geográfico): Franca / Franca | UF (State / UF): São Paulo / São Paulo | Requerente (Applicant / Requerente): Sindicato das Indústrias de Calçados de Franca / Sindicato de las Industrias de Calzados de Franca | Produto (Product / Produto): Calçados / Footwear / Calzados | Data do Registro (Date of Registration / Fecha del Registro): 07/02/2012 / 02/07/2012 | Delimitação (Limits / Delimitación): A delimitação corresponde aos limites do município de Franca, no interior do estado de São Paulo. / The delimitation corresponds to the limits of the city of Franca, located in the state of São Paulo. / La delimitación corresponde a los límites del municipio de Franca, en el interior del estado de São Paulo.

TERRITÓRIO

O município de Franca, localizado no interior do estado de São Paulo, é o principal polo fabricante de calçados masculinos do país.

Possui todos os elos da cadeia produtiva, tais como curtumes, fabricantes de máquinas para calçados, solados, colas adesivas, formas, palmilhas, fitas para corte, adornos e acessórios de metal, entre os mais importantes. Destaca-se a presença de mais de 1000 empresas de grande, médio e pequeno porte.

Há uma preocupação constante com o bem-estar dos trabalhadores e o meio ambiente. Os centros de ensino e pesquisa no setor calçadista, incluindo centros de design e formação profissional, são considerados os mais modernos que existem, sendo referência nacional e internacional.

TERRITORY

The municipality of Franca, located in the state of São Paulo, is the main manufacturer hub of men's shoes in the country.

It has all the links in the production chain, such as tanneries, manufacturers of machinery for footwear, soles, adhesive glues, molds, insoles, knives for cutting, ornaments and metal accessories, among the most important. The presence of more than 1000 large, medium and small companies stands out.

There is a constant concern for the welfare of workers and the environment. The teaching and research centers in the footwear industry, including design centers and vocational training, are considered the most modern, and are national and international references.

TERRITORIO

El municipio de Franca, que se encuentra en el interior del estado de São Paulo, es el principal polo fabricante de calzados masculinos del país.

Posee todas las conexiones de la cadena productiva, tales como curtidos, fabricantes de máquinas para calzados, suelas, pegamentos adhesivos, moldes, plantillas, cuchillos para corte, adornos y accesorios de metal, entre los más importantes. Se destaca la presencia de más de 1000 empresas de grande, medio y pequeño portes.

Hay una preocupación constante con el bienestar de los trabajadores y el medio ambiente. Los centros de enseñanza e investigación en el sector de calzados, incluso centros de design y formación profesional, son considerados los más modernos que existen, siendo referencia nacional e internacional.



PRODUTO

A reestruturação de Franca, ao intensificar a difusão do trabalho domiciliar, contribuiu para disseminar o saber-fazer de fabricação de calçados por amplas camadas da população; ao facilitar o acesso de modelos, designs e materiais num ambiente produtivo no qual as condições de estabelecimento por conta própria são favoráveis.

Franca produz calçados masculinos e femininos para adultos e crianças.

Os calçados são fabricados em couro, material sintético; tênis de distintos materiais, e possuem diversas finalidades, como: uso diário, estação, caminhada, práticas de esportes, uso caseiro, entre outros. Todos os produtos destinados à Indicação de Procedência passam por ensaios para a verificação da qualidade.

PRODUCT

The restructuring of Franca, to improve dissemination of household work, contributed to disseminate the know-how of making shoes by broad layers of the population; upon facilitating the access of models, designs and materials in a production environment in which the conditions of establishment on their own are favorable.

Franca produces men and women's shoes for adults and children. The shoes are made of leather, synthetic material, sneakers of different materials. Shoes for everyday use, season, hiking, sports, practices, home use, among others. All products intended for the Indication of Source undergo tests to prove their quality.

PRODUCTO

La reestructuración de Franca, al intensificar la difusión del trabajo domiciliar, contribuyó para diseminar el saber hacer de fabricación de calzados por amplias camadas de la población; al facilitar el acceso de modelos, designs y materiales en un ambiente produtivo en el cual las condiciones de establecimiento por cuenta propia son favorables.

Franca produce calzados masculinos y femeninos para adultos y niños. Los calzados son fabricados en cuero, material sintético; zapatilla deportiva de diversos materiales, y poseen diversas finalidades, como: uso diario, estación, caminata, prácticas de deportes, uso casero, entre otros. Todos los productos destinados a la Indicación de Procedencia pasan por ensayos para la verificación de calidad.

BENEFÍCIOS

Os produtores de calçados de Franca, através da sua representação SINDIFRANCA estabelecem o intuito de colaborar com os poderes públicos e demais associações, visando a solidariedade da classe e os interesses nacionais.

A substituição das grandes empresas por pequenos empresários aumentou o número de fabricantes. A preservação secular de um ofício e a motivação de ex-trabalhadores a repetirem o êxito das primeiras indústrias na vocação de Franca em fazer calçados.

BENEFITS

Producers from Franca, through their representation establish the purpose of cooperating with public authorities and other associations, aiming at solidarity of class and national interests.

The replacement of large companies by micro and small entrepreneurs generated a multitude of manufacturers. The preservation of a centuries-old craft and the motivation of former workers to repeat the success of the first industries result in the calling of Franca of making shoes.

BENEFICIOS

Los productores de calzados de Franca, a través de su representación, establecen el intuito de colaborar con los poderes públicos y demás asociaciones, visando a la solidaridad de la clase y los intereses nacionales.

El remplazo de las grandes empresas por pequeños empresarios aumentó el número de fabricantes. La preservación secular de un oficio y la motivación de ex-trabajadores que repiten el éxito de las primeras industrias resultan en la vocación de Franca en confeccionar calzados.

GOIABEIRAS

Panelas de barro | Clay Pots | Cazuêla de barro

A cidade de Vitória é uma das capitais mais antigas do Brasil, com registro ainda dos anos 1550. Um bairro da cidade conhecido como “Goiabeiras” se popularizou pela produção de panelas de barro, num hábito que é uma herança cultural de indígenas e afrodescendentes, residentes ali há mais de 300 anos.

Aliada inseparável da gastronomia local, nas panelas de barro de Goiabeiras são feitas as famosas “moquecas” capixabas, reconhecidas como uma especialidade da gastronomia nacional.

The city of Vitória is one of the oldest capitals of Brazil, with records dating from the 1550's. A neighborhood of the city known as “Goiabeiras” was popularized by the manufacture of clay pots, a habit that is a cultural heritage of indigenous and Afro-descendants, residents there for over 300 years.

Allied inseparable from the local gastronomy, it is in the clay pots of Goiabeiras are made the famous “moquecas capixabas”, recognized as a specialty of the national gastronomy.

La ciudad de Vitória es una de las capitales más antiguas de Brasil, con registro todavía de los años 1550. Un barrio de la ciudad conocido como “Goiabeiras” se hizo popular por la producción de cazuelas de barro, en un hábito que es una herencia cultural de indígenas y afrodescendientes, vecinos allí desde hace más de 300 años.

Aliada inseparable de la gastronomía local, en las cazuelas de barro de Goiabeiras donde son cocinadas las famosas “moquecas” capixabas, reconocidas como una especialidad de la gastronomía nacional.



ENTIDADE REPRESENTATIVA (Representative Entity / Entidad Representativa)

ASSOCIAÇÃO DAS PANELEIRAS DE GOIABEIRAS
ASSOCIATION OF POTTERS OF GOIABEIRAS
ASOCIACIÓN DE LAS OLLERAS DE GOIABEIRAS

Endereço: Rua das Panelas, 55 | Bairro: Estação | Cidade: Vitória/ES | CEP: 29.075-105
Telefone: +55 27 3327-1366 / +55 27 9899-1055 | Email: beneficiopanelas@hotmail.com



HISTÓRIA E TRADIÇÃO

Em Goiabeiras, o ofício das panelleiras é tradicional. As artesãs produzem panelas de barro utilitárias e sua confecção está ligada à gastronomia e é indissociável na apresentação das moquecas de peixe e de outros frutos do mar, como também da torta capixaba, iguaria consumida também de forma tradicional na Semana Santa. Esses elementos fazem parte dos valores que se constituem na sua identidade cultural.

A torta, as moquecas e as panelas de barro ganharam o mundo e constam na literatura gastronômica, uma das “mais brasileiras das cozinhas”, por reunirem e mesclarem elementos das culturas indígena, portuguesa e africana. A fabricação das panelas de barro é uma atividade tradicionalmente feminina, uma vez que constitui um saber repassado de mãe para filha por gerações sucessivas, no âmbito familiar e comunitário.

HISTORY AND TRADITION

In Goiabeiras, the craft of the potters is traditional. The artisans manufacture utility clay pots and its production is connected to gastronomy and is inseparable in the presentation of moquecas of fish and other seafood, as well as the capixaba pie, dish consumed traditionally on Holy Week. These elements are part of the values that constitute the cultural identity.

Pie, moquecas and clay pots won the world and configure, in gastronomic literature, one of the “most Brazilian cuisines”, for meeting and melting elements of indigenous, Portuguese and African cultures. The production of clay pots is a traditionally female activity, since it is a knowledge passed on from mother to daughter, generation after generation, at the family and community context.

HISTORIA Y TRADICIÓN

En Goiabeiras, el oficio de las olleras es tradicional. Las artesanas producen caceríes de barro utilitarias y su confección está conectada a la gastronomía y es indisoluble en la presentación de las moquecas de pescado y de otros frutos del mar, como también de la torta capixaba, manjar consumido también de forma tradicional en la Semana Santa. Estos elementos son parte de los valores que se constituyen en su identidad cultural.

La torta, las moquecas y las cazuelas de barro conquistaron el mundo y configuran, en la literatura gastronómica, una de las “cocinas más brasileñas”, porque reúnen y mezclan elementos de las culturas indígena, portuguesa y africana. La fabricación de las cazuelas de barro es una actividad tradicionalmente femenina, una vez que constituye un saber repassado de madre para hija por generaciones sucesivas, en el ámbito familiar y comunitario.

DADOS TÉCNICOS (Technical Data / Datos Técnicos)

Número (Number / Número): IC201003 | Nome Geográfico (Geographic Name / Nombre Geográfico): Goiabeiras / Goiabeiras | UF (State / UF): Espírito Santo / Espírito Santo | Requerente (Petitioner / Requerente): Associação das Panelleiras de Goiabeiras / Associação de Olleras de Goiabeiras | Produto (Product / Produto): Panelas de barro / Clay Pots / Cazuelas de barro | Data do Registro (Date of Registration / Fecha del Registro): 04/10/2011 / 10/04/2011 | Delimitação (Limits / Delimitación): A área delimitada para a Indicação Geográfica, identificada como Goiabeiras, situa-se na parte continental da cidade de Vitória. / The area delimited for Geographic Indication, identified as Goiabeiras, is situated in the continental part of the city of Vitória. / La área delimitada para la Indicación Geográfica, identificada como Goiabeiras, se encuentra en la parte continental de la ciudad de Vitória.

TERRITÓRIO

A fabricação artesanal de panelas de barro é o ofício das paneladeiras de Goiabeiras, bairro de Vitória, capital do Espírito Santo. A técnica cerâmica utilizada é de origem indígena, caracterizada por modelagem manual, queima a céu aberto e aplicação de tintura de tanino.

O conhecimento técnico e habilidade das artesãs, que são as guardiãs desse saber, é resultado da tradição passada por várias gerações desde o período pré-colonial. A matéria-prima para a confecção das panelas de barro, a argila, é extraída de uma jazida localizada no Vale do Mulembá, em Goiabeiras, e é feita pelos chamados de “tiradores de barro”, que a misturam com sedimentos que são encontrados na superfície, dando a “liga” necessária para a produção das panelas.

TERRITORY

Artisanal manufacture of clay pots is the craft of the potters of Goiabeiras neighborhood of Vitória, capital of Espírito Santo. The ceramic technique used is of indigenous origin, characterized by manual modeling, open burning and application of tannin staining.

Technical knowledge and skills of the artisans, who are the guardians of this knowledge, is the result of the tradition passed through generations since the pre-colonial period. The raw material for the manufacture of the clay pots, clay, is extracted from a deposit located in the Vale do Mulembá, in Goiabeiras, and is made by the so-called “drawers of clay”, that mix it with sediments that are found on the surface, giving the “alloy” needed to produce the pots.

TERRITORIO

La fabricación artesanal de cazuelas de barro es el oficio de las olleras de Goiabeiras, barrio de Vitória, capital del Espírito Santo. La técnica cerámica utilizada es de origen indígena, caracterizada por modelado manual, quema a cielo abierto y aplicación de tintura de tanino.

El conocimiento técnico y habilidad de las artesanas, que son las guardianas de ese saber, es resultado de la tradición pasada por varias generaciones desde el período pre-colonial. La materia prima para la confección de las cazuelas de barro, la arcilla, es extraída de una vacía ubicada en el Vale do Mulembá, en Goiabeiras, y es realizada por los llamados “tirladores de barro”, que la mezclan con sedimentos que son encontrados en la superficie, dando la “liga” necesaria para la producción de las cazuelas.



PRODUTO

O processo de produção das panelas de Goiabeiras conserva todas as características essenciais que a identificam com a mesma prática dos grupos indígenas das Américas, antes da chegada de europeus e africanos.

Os produtos autorizados para a Indicação de Procedência Goiabeiras são compostos pelas panelas dos tipos: moquequeira ou frigideira, a panela de arroz ou pião, o caldeirão, a assadeira onde é assada e servida a típica torta capiaba, e as panelas de caldo, com bastante demanda entre os restaurantes. Foram estes tipos de panelas que deram a notoriedade nacional às panelas de Goiabeiras.

PRODUCT

The production process of the pots of Goiabeiras keeps all the essential features that identify it with the same practice of the indigenous groups of the Americas, before the arrival of Europeans and Africans.

The products authorized for the Indication of Source Goiabeiras comprise the pairs of types: moquequeira or skillet, the pot of rice or pião, the cauldron, the sheet pans where the typical capiaba pie is roasted and served, and the pots of broth, with plenty demand among restaurants. It was these types of pans that gave the national notoriety to pans of Goiabeiras.

PRODUCTO

El proceso de producción de las cazuelas de Goiabeiras conserva todas las características esenciales que las identifican con la misma práctica de los grupos indígenas de las Américas, antes de la llegada de europeos y africanos.

Los productos autorizados para la Indicación de Procedencia Goiabeiras son formados por las cazuelas de los tipos: moquequeira o sartén, la cazuela de arroz o piño (pachero), el caldero, el Asador donde es asada y servida la típica torta capiaba, y las cazuelas de caldo, con bastante demanda entre los restaurantes. Fueron estos tipos de cazuelas que prestaron la notoriedad nacional a las cazuelas de Goiabeiras.

BENEFÍCIOS

Um dos principais benefícios que a Indicação de Procedência trouxe às paneladeiras de Goiabeiras é a garantia de origem e legitimidade para estas tradicionais panelas, que, por terem alcançado fama em todo território nacional, eram muito copiadas e falsificadas. O registro do nome no Instituto Nacional da Propriedade Industrial - INPI protege o nome Goiabeiras, evitando que ele seja utilizado de forma indevida.

A agregação de valor ao produto também traz em si história e tradição, principalmente por este modo de fazer o artesanato mais que centenário, que se pode sentir em cada uso das panelas de Goiabeiras.

BENEFITS

One of the main benefits that the Indication of Source brought to the potters of Goiabeiras is the guarantee of origin and legitimacy to these traditional pots, which, for having achieved fame throughout the country, were much copied and falsified. The name registration before the National Institute of Industrial Property - INPI protects the name Goiabeiras, preventing it from being used improperly.

Adding value to the product itself also brings history and tradition, especially for this more-than-centenary way of making the craft, that one can feel in each use of the pots of Goiabeiras.

BENEFICIOS

Uno de los principales beneficios que la Indicación de Procedencia ha traído a las cazueleras de Goiabeiras es la garantía de origen / legitimidad para estas cazuelas tradicionales que, al tener alcanzado fama en todo territorio nacional, eran mucho copiadas y falsificadas. El registro del nombre en el Instituto Nacional de Propiedad Industrial - INPI protege el nombre Goiabeiras, evitando que sea utilizado de forma indebida.

La agregación de valor al producto también trae en sí historia y tradición, principalmente por este modo de realizar la artesanía más que centenaria, que se puede sentir en cada uso de las cazuelas de Goiabeiras.

LINHARES

Cacau em amêndoas | Cocoa beans | Cacao en almendras

A cidade de Linhares, no norte capixaba, é a terra do petróleo, do gás natural e do supercauceiro. Investimentos na tecnologia, na valorização do conhecimento científico e na mão de obra qualificada fizeram da região uma referência no cultivo do cacau.

The city of Linhares, in the north of Espírito Santo, is the land of oil, natural gas and super cocoa tree. Investments in technology, enhancement of scientific knowledge and skilled labor have made the region a reference in cultivation. Linhares is the future of Brazilian cocoa.

La ciudad de Linhares, al norte capixaba, es la tierra del petróleo, del gas natural y del súper cacahero. Inversiones en tecnología, valoración del conocimiento científico y en mano de obra calificada transformaron la región en referencia en el cultivo del cacao.



ENTIDADE REPRESENTATIVA (Representative Entity / Entidad Representativa)

ASSOCIAÇÃO DOS CACAUICULTORES DE LINHARES – ACal
ASSOCIATION OF CACAO PRODUCERS OF LINHARES
ASOCIACIÓN DE LOS PRODUCTORES DE CACAO DE LINHARES

Endereço: Rua da Conceição, 567 | Cidade: Linhares/ES | CEP: 29.900-320 | Telefone: 29.900-320



HISTÓRIA E TRADIÇÃO

Pequenas roças de cacau já eram inventariadas nos primeiros anos do século XX. O Governo do Dr. Bernardino Moreira, nos anos de 1916 a 1920, iniciou a propaganda das terras para a cultura do cacaueteiro.

No ano de 1921 foi inaugurada a Estação Experimental de Cacau, na fazenda Goytacazes. A ideia era criar uma fazenda modelo, destinada ao cultivo do cacau, que serviria como escola para os agricultores.

A promulgação da Lei n. 1711, em 1929, com as concessões gratuitas para ocupação de glebas às margens do Rio Doce destinadas ao plantio do cacau, foi essencial para a consolidação da produção. Consequentemente, a cultura evoluiu rapidamente, estabelecendo-se como âncora financeira da região. Desde então, foram desenvolvidas diversas ações, por meio de políticas públicas, para o desenvolvimento do cultivo do cacau.

O termo de compromisso firmado entre a ACAL, a Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira, o Instituto Capixaba de Pesquisa e a Prefeitura atende os produtores com a finalidade de viabilizar a cultura do cacau e a preservação da famosa “Floresta do Rio Doce”.

HISTORY AND TRADITION

Small cocoa plantations were already inventoried in the early years of the 20th century. The Government of Dr. Bernardino Moreira, in the years 1916 to 1920, began advertising land for the cultivation of cocoa tree.

In 1921 the Experimental Station of Cocoa was inaugurated in the farm Goytacazes. The idea was to create a model farm, for the cultivation of cocoa, which would serve as a school for farmers.

The enactment of Law no. 1711 in 1929, with free concessions for occupation of plots in the margins of Rio Doce for planting cocoa, was essential for the consolidation of production. Consequently, the culture evolved rapidly, establishing itself as the region's financial anchor.

Since then, several initiatives were developed through public policies for the development of cocoa cultivation.

The agreement signed between the ACAL, the Executive Committee of the Plan of Cocoa Farming, the Research Institute of Espírito Santo and the City service the producers for the purpose of enabling the cocoa cultivation and the preservation of the famous “Floresta do Rio Doce”.

HISTORIA Y TRADICIÓN

Pequeños campos de cacao ya eran avisados en los primeros años del siglo XX. El Gobierno de Dr. Bernardino Moreira, en los años de 1916 a 1920, inició la propaganda de las tierras para la cultura del cacaoero.

En el año de 1921 fue abierta la Estación Experimental de Cacao, en la hacienda Goytacazes. La idea era crear una hacienda modelo, destinada al cultivo del cacao, que serviría como escuela para los agricultores.

La promulgación de la Ley nº 1711, en 1929, con las concesiones gratuitas para ocupación de terrenos a las márgenes del río Doce destinados a la plantación del cacao, fue esencial para la consolidación de la producción. En consecuencia, la cultura evolucionó rápidamente, se estableciendo como âncora financiera de la región. Desde esta época, fueron desarrolladas diversas acciones a través de políticas públicas para el desarrollo del cultivo del cacao.

El término de compromiso celebrado entre ACAL, la Comisión Ejecutiva del Plan de la Lavoura Cacaueira, el Instituto Capixaba de Investigación y la Alcaldía atienden a los productores con la finalidad de viabilizar la cultura del cacao y la preservación de la famosa “Floresta del Río Doce”.

DADOS TÉCNICOS (Technical Data / Dados Técnicos)

Número (Number / Número): IG 2009/09 | Nome Geográfico (Geographic Name / Nombre Geográfico): Linhares / Linhares | UF (State / UF): Espírito Santo / Espírito Santo | Requerente (Petitioner / Requerente): Associação dos Cacaicultores de Linhares / Association of Cocoa Producers of Linhares / Associação de los Productores de Cacao de Linhares | Produto (Product / Producto): Cacau em amêndoas / Cocoa beans / Cacao en almendras | Data do Registro (Date of Registration / Fecha del Registro): 31/07/2012 / 07/31/2012 | Delimitação (Limits / Delimitación): A delimitação está compreendida no território do município de Linhares, com uma área total de 760.638 Km². / The delimitation is in the city of Linhares, with a total area of 760.638 km². / La delimitación está comprendida en el territorio del municipio de Linhares, con una área total de 760.638 km².

TERRITÓRIO

Linhares é a principal cidade do norte do Espírito Santo. O rio Doce, um dos maiores do Sudeste, tem sua foz no município, que também preservava um dos maiores resquícios da Mata Atlântica do Brasil.

As árvores centenárias abrigam a plantação de pés de cacau, com entre vinte a trinta frutos pendendo do tronco. Cinco ingredientes são seguidos à risca na plantação: água abundante, bom adubo, acompanhamento do crescimento, controle da luminosidade e aprimoramento genético do cacau.

TERRITORY

Linhares is the main city in the north of the Espírito Santo. The Rio Doce, one of the largest in the Southeast, has its estuary in the city, which also preserves one of the largest remnants of Atlantic Forest of Brazil.

The centenary trees shelter the planting of cocoa, with twenty to thirty fruits hanging down to the trunk. Five ingredients are strictly followed in planting: abundant water, good fertilizer, growth monitoring, control of brightness and genetic improvement of cocoa.

TERRITÓRIO

Linhares es la principal ciudad del norte de Espírito Santo. El río Doce, uno de los mayores del Sureste, posee su desembocadura en el municipio, que también preserva uno de los mayores vestigios de Mata Atlántica de Brasil.

Los árboles centenarios abrigan la plantación de árboles de cacao, con veinte a treinta frutos pendientes al tronco. Cinco ingredientes son seguidos fielmente en la plantación: agua abundante, buen fertilizante, seguimiento del crecimiento, control de la luminosidad y perfeccionamiento genético del cacao.



PRODUTO

O processo de beneficiamento do cacau em amêndoas engloba diversas fases, da colheita ao armazenamento. O objetivo é oferecer amêndoas secas, livre de impurezas, com boa apresentação externa e de qualidade superior.

Na colheita, os talos do cacau são cortados de cima para baixo, aproveitando somente os frutos maduros, com quantidade ideal de açúcares. Os frutos são lavados e após sua quebra, as amêndoas são levadas para o cocho de fermentação.

Durante a fermentação, que leva de 5 a 7 dias, começa a formação dos sabores e aromas típicos do chocolate. Após os processos de secagem e armazenamento, profissionais com capacidade técnica fazem a seleção e classificação, garantindo o melhor do cacau de amêndoa.

Por meio de pesquisas genéticas, produzem-se híbridos de altíssima qualidade e mais adequados às condições locais. Resistentes a epidemias, produzem mais rápidos e em maior quantidade, dão frutos com sementes maiores e são mais nutritivos. A amêndoa do cacau de Linhares produz o chocolate fino, o luxo do luxo.

BENEFÍCIOS

A obtenção do registro da Indicação de Procedência de Linhares permitiu uma produção dentro de um padrão pré-estabelecido, resultando em um cacau de qualidade, premiado no Salão Internacional de Chocolate em Paris.

A região de Linhares possui cerca de 20.000 hectares cultivados, em aproximadamente 600 propriedades, gerando 5.000 empregos no campo. A produção de cacau permitiu, ainda, a preservação dos remanescentes da Mata Atlântica, tendo assim grande relevância ambiental.

BENEFITS

The implementation of the Indication of Source Linhares allowed a production within a pre-established pattern, resulting in a better quality cocoa, awarded at the International Chocolate Salon in Paris.

The region of Linhares has about 20,000 hectares cultivated in approximately 600 properties, creating 5,000 jobs in the field. Cocoa production also allowed the preservation of the Atlantic Forest remnants, having great environmental relevance.

PRODUCT

The beneficiation process of the cocoa beans comprises several phases, from harvest to storage. The goal is to provide dry almonds, free of impurities, with good external presentation and superior quality.

At harvest, the cocoa stalks are cut from the top down, using only the ripe fruit with optimum amount of sugars. The fruits are washed and after the break, the almonds are taken to the fermentation trough.

During fermentation, which takes 5 to 7 days, begins the formation of the flavors and scents typical of chocolate. After the drying and storage, professionals with expertise make the selection and classification, ensuring the best cocoa almond!

Through genetic research, it was produced hybrids of the highest quality and best suited to local conditions. Epidemic resistant, they are produced faster and in larger amounts, also the fruits seeds are bigger and more nutritious. Linhares' Cocoa beans produces fine chocolate, the luxury of luxury.

PRODUCTO

El proceso de beneficiación del cacao en almendras abarca diversas etapas, de la cosecha al almacenamiento. El objetivo es ofrecer almendras secas, libre de impurezas, con buena presentación externa y de calidad superior.

En la cosecha, los tallos del cacao son cortados desde arriba hacia abajo, aprovechando solamente los frutos maduros, con cantidad ideal de azúcares. Los frutos son lavados y después de su quebra, las almendras son llevadas para la caja de fermentación.

Durante la fermentación, que lleva de 5 a 7 días, empieza la formación de los sabores y aromas típicos del chocolate. Después, los procesos de secado y almacenamiento, profesionales con capacidad técnica realizan la selección y clasificación, asegurando el mejor del cacao de almendra.

A través de investigaciones genéticas, se produjeron híbridos de altísima calidad y más adecuados a las condiciones locales. Resistentes a epidemias, producen más rápidos y en mayor cantidad, presentan frutos con semillas mayores y son más nutritivos. La almendra del cacao de Linhares produce el chocolate fino, el lujo del lujo.

BENEFICIOS

La obtención del registro de Indicación de Procedencia de Linhares permitió una producción dentro de un estándar preestablecido, resultando en un cacao de calidad, premiado en el Salón Internacional de Chocolate en París.

La región de Linhares posee alrededor de 20.000 hectáreas cultivadas, en aproximadamente 600 propiedades, generando 5.000 empleos en el campo. La producción de cacao permitió, aún, la preservación de los remanentes de la Mata Atlántica, poseyendo grande relevancia ambiental.

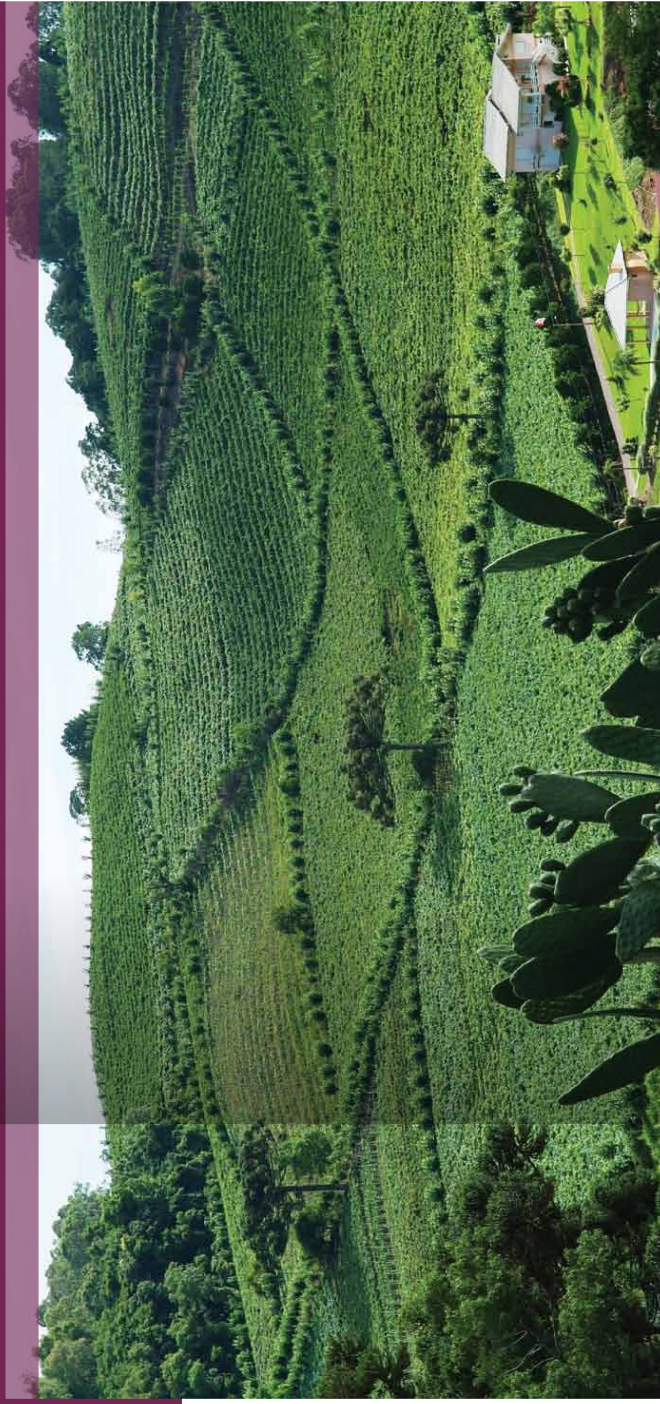
MONTE BELO

Vinhos | Wines | Vinos

Os viticultores da região de Monte Belo contribuíram de forma decisiva para a expansão da produção de vinhos localizada em diversos municípios da Serra Gaúcha. Atualmente, Monte Belo possui a maior produção de uvas per capita do Brasil, para o orgulho da cidade!

Winegrowers of Monte Belo contributed decisively to the expansion of wine production located in various districts of Serra Gaúcha. Currently, Monte Belo has the highest per capita production of grapes from Brazil, for the pride of the city!

Los viticultores de la región de Monte Belo contribuyeron de forma decisiva para la expansión de la producción de vinos ubicadas en diversos municipios de la Serra Gaúcha. Actualmente, Monte Belo posee la mayor producción de uvas per capita de Brasil, para el orgullo de la ciudad!



ENTIDADE REPRESENTATIVA (Representative Entity / Entidad Representativa)

ASSOCIAÇÃO DOS VITIVINICULADORES DE MONTE BELO DO SUL – APROBELO
ASSOCIATION OF WINEMAKERS OF MONTE BELO DO SUL
ASOCIACIÓN DE LOS VITIVINICULADORES DE MONTE BELO DO SUL

Endereço: Estrada da Vindima, s/nº | Cidade: Monte Belo do Sul/RS | CEP: 95.718-000
Telefone: +55 54 2105-6015 | Site: www.aprobelo.com.br | E-mail: roquefae@futuraenet.com.br





HISTÓRIA E TRADIÇÃO

A história da região de Monte Belo está plenamente vinculada ao projeto de colonização italiana constituída pelo governo imperial, na segunda metade do século XIX, por meio do processo de ocupação com base na pequena propriedade, no trabalho familiar e na produção de subsistência.

O trabalho nas propriedades foi transformando a paisagem e a produção, que começou para consumo próprio. Os excedentes eram comercializados na cidade de Bento Gonçalves e, ainda, em centros urbanos maiores, como Porto Alegre.

No início do século XX, o eminente enólogo Celeste Globatt já anunciava ao mundo, através do jornal "Il Corriere d'Italia", a viticultura das Linhas Graciena e Leopoldina, na região de Monte Belo.

Desde os primórdios, os vinhos finos da Indicação de Procedência de Monte Belo são produzidos em pequenas vinícolas familiares. Os volumes são pequenos, mas sua qualidade e origem já alcançaram reconhecimento.

HISTORY AND TRADITION

The history of Monte Belo is fully linked to the Italian colonization project constituted by the imperial government in the second half of the 19th century through the process of occupation based on smallholding, family work and subsistence production.

The work on the properties was transforming the landscape and the production, which began for own consumption. The surpluses were sold in the city of Bento Gonçalves and also in larger urban centers, such as Porto Alegre.

In the early 20th century, the eminent oenologist Celeste Globatt already announced to the world, through the journal "Il Corriere d'Italia", the viticulture of Linhas Graciena and Leopoldina, in the region of Monte Belo.

Since the early days, the fine wines of the Indication of Source of Monte Belo are produced on small family wineries. The volumes are small, but their quality and origin have achieved recognition.

HISTORIA Y TRADICIÓN

La historia de la región de Monte Belo está totalmente vinculada al proyecto de colonización italiana constituida por el gobierno imperial, en la segunda mitad del siglo XIX, a través del proceso de ocupación con base en la pequeña propiedad, en el trabajo familiar y en la producción de subsistencia.

El trabajo en las propiedades fue transformando el paisaje y la producción, que empezó para consumo propio. Los excedentes eran comercializados en la ciudad de Bento Gonçalves y, aún, en centros urbanos mayores como Porto Alegre.

El inicio del siglo XX, el importante enólogo Celeste Globatt ya anunciaba al mundo, a través del Periódico "Il Corriere d'Italia", la viticultura de las Linhas Graciena y Leopoldina, en la región de Monte Belo.

Desde el inicio, los vinos finos de la Indicación de Procedencia de Monte Belo son producidos en pequeñas vinícolas familiares. Los volúmenes son pequeños, pero su calidad y origen ya alcanzaron reconocimiento.

DADOS TÉCNICOS (Technical Data / Dados Técnicos)

Número (Number / Número): BR402012000006-3 | Nome Geográfico (Geographic Name / Nome Geográfico): Monte Belo / Monte Belo | UF (State / UF): Rio Grande do Sul / Rio Grande do Sul | Requerente (Petitioner / Requerente): Associação dos Viticultores de Monte Belo do Sul / Association of Winemakers of Monte Belo do Sul / Asociación de los Viticultores de Monte Belo do Sul | Produto (Product / Produto): Vinhos / Wines / Vinos | Data do Registro (Date of Registration / Fecha del Registro): 01/10/2013 / 10/01/2013 / 01/10/2013 | Delimitação (Limits / Delimitación): A região delimitada de "Monte Belo" é uma área contínua localizada nos municípios de Monte Belo, Bento Gonçalves e Santa Tereza, totalizando 56,09 km² / The delimited region of "Monte Belo" is a continuous area located in the municipalities of Monte Belo, Bento Gonçalves and Santa Tereza, totaling 56.09 km² / La región delimitada de "Monte Belo" es una área continua ubicada en los municipios de Monte Belo, Bento Gonçalves y Santa Tereza, totalizando 56,09 km².

TERRITÓRIO

A região de Monte Belo está localizada no nordeste do Rio Grande do Sul, compreendida pelas cidades de Monte Belo, Bento Gonçalves e Santa Tereza.

Em Bento Gonçalves, a vista para os meandros do Vale do Rio das Antas revela paisagens tão marcantes quanto o colorido dos vinhedos e plátanos no outono. Em Monte Belo do Sul, as torres da Igreja de São Francisco de Assis podem ser vistas a dezenas de quilômetros. Em Santa Tereza, a torre da Igreja junto com os casarões coloniais foram tombados pelo Instituto do Patrimônio Histórico Artístico e Nacional.

A estrutura fundiária mantém o caráter de pequena propriedade familiar. Na região há um total de 600 propriedades vitícolas, com 9,96 hectares de área média por propriedade, cultivando, aproximadamente, 332 hectares de vinhedos.

TERRITORY

The region of Monte Belo is located in northeastern Rio Grande do Sul, comprised by the cities of Monte Belo, Bento Gonçalves and Santa Tereza.

In Bento Gonçalves, the view of the intrincacies of Vale do Rio das Antas circumvent the region, landscapes as striking as the colorful vineyards and plantains in autumn. In Monte Belo do Sul, the towers of the Church of St. Francisco de Assis can be seen from miles away. In Santa Tereza, the tower of the Church along with colonial mansions were listed by the Institute of National and Artistic-Historical Heritage.

The agrarian structure maintains the character of small family farms. In the region there are a total of 600 wine estates, with 9.96 hectares of average area per property, farming, on average, 332 hectares of vineyards.

TERRITÓRIO

La región de Monte Belo se encuentra al nordeste de Rio Grande do Sul, formada por las ciudades de Monte Belo, Bento Gonçalves y Santa Tereza.

En Bento Gonçalves, la vista para las sinuosidades del Vale del Rio das Antas, contornan la región, paisajes tan sobresalientes cuanto el colorido de los videdos y plátanos en el otoño. En Monte Belo do Sul, las torres de la Iglesia de São Francisco de Assis pueden ser vistas a decenas de kilómetros. En Santa Tereza, la torre de la Iglesia, juntamente con los casarones coloniales, fue conservada por el Instituto del Patrimonio Histórico Artístico y Nacional.

La estructura agraria mantiene el carácter de pequeña propiedad familiar. En la región hay un total de 600 propiedades vitícolas, con 9,96 hectáreas de área promedio por propiedad, cultivando cerca de 3,32 hectáreas de viñedos.

PRODUTO

A região de Monte Belo possui clima vitícola relativamente homogêneo, distinguindo-se das demais indicações geográficas da Serra Gaúcha, por ser a região de maior potencial térmico, o que resulta no comportamento vitícola de maior precocidade quanto à maturação de uvas, bem como maior potencial de açúcares, com implicação no perfil enológico dos vinhos obtidos com uvas da região.

Os vinhos finos são provenientes exclusivamente de cultivares Vitis vinifera L. elaborados mediante processo tecnológico adequado, que assegura a otimização das características químicas e sensoriais.

As características originais dos vinhos finos brancos, tintos e espumantes de Monte Belo são reflexos das condições climáticas. Temperado porém úmido, sendo úmido o ano todo, incluindo o verão, período no qual as uvas amadurecem e são colhidas.

PRODUCT

The region of Belo Monte has relatively homogeneous viticultural climate, differentiating itself from other geographical indications of Serra Gaúcha, being the area of greatest heat potential, which results in higher early viticultural behavior regarding the maturation of grapes, as well as greater potential of sugars, with implications in the enological profile of wines made from grapes of the region.

The fine wines are exclusively derived from crops of Vitis vinifera L., prepared by appropriate technological process that ensures the optimization of the chemical and sensory characteristics.

The original characteristics of fine white wines, red wines and sparkling wines of Monte Belo are reflections of climatic conditions. Tempered super humid, being wet all year, including summer, in which the grapes ripen and are harvested.

PRODUCTO

La región de Monte Belo posee clima vitícola relativamente homogéneo, se diferenciando de las demás indicaciones geográficas de la Sierra Gaúcha, por ser la región de mayor potencial térmico, resultando en el comportamiento vitícola de mayor precocidad en cuanto a la madurez de uvas, así como mayor potencial de azúcares, con implicación en el perfil enológico de los vinos obtenidos con uvas de la región.

Los vinos finos son provenientes, exclusivamente, de cultivos Vitis vinifera L., elaborados mediante proceso tecnológico adecuado, que asegura la optimización de las características químicas y sensoriales.

Las características originales de los vinos finos blancos, tintos y espumosos de Monte Belo son reflejo de las condiciones climáticas. Temperado húmedo, siendo húmedo todo el año, incluso el verano, período en el cual las uvas maduran y son cosechadas.

BENEFÍCIOS

A importância da vitivinicultura na atual economia do município de Monte Belo do Sul é evidenciada no valor da produção, onde a relação uva/total do setor agrícola é de mais de 90%, acrescido o fato de que o setor agrícola representa mais de 40 % do PIB municipal.

As recentes transformações na vitivinicultura resultantes da Indicação de Procedência de Monte Belo, incluindo a modernização de algumas vinícolas, a instalação de novas vinícolas e a qualidade do vinho produzido permitiram agregar o enoturismo como atividade secundária que tem ampliado o reconhecimento desta região vitivinícola, com potencial para ampliar de forma crescente o mercado para seus vinhos.

BENEFITS

The importance of wine production in the current economy of the city of Monte Belo do Sul is evidenced in the amount of production, where the relationship grape / total of the agricultural sector is over 90%, plus the fact that the agricultural sector accounts for over 40% the municipal GDP.

Recent changes in the wine industry of the Indication of Source of Monte Belo, including the upgrading of some wineries, the installation of new wineries and the quality of wine, allow adding wine tourism as a secondary activity, which has expanded the recognition of this wine region, with increasingly potential to enlarge the market for their wines.

BENEFICIOS

La importancia de la vitivinicultura en la economía actual del municipio de Monte Belo do Sul se evidencia en el valor de la producción, donde la relación uva/total del sector agrícola es de más del 90%, además el hecho de que el sector agrícola representa más del 40% del PIB municipal.

Las recientes transformaciones en la vitivinicultura resultantes de la Indicación de Procedencia de Monte Belo, incluso la modernización de algunas vinícolas, la instalación de nuevas vinícolas y la calidad del vino producido, permitió agregar el turismo enológico como actividad secundaria, que sigue ampliando el reconocimiento de esta región vitivinícola, con potencial para ampliar de forma creciente el mercado para sus vinos.



MOSSORÓ

Melão | Melon | Melón

A produção de melão de Mossoró representa, em certas épocas do ano, mais de 80% do mercado. A competitividade e as exigências internacionais transformaram a agricultura praticada pelos produtores da região, que apresenta um alto grau de profissionalismo, voltado para um produto de qualidade e apresentação visual atraente: o melão de Mossoró!

The production of melon of Mossoró is, at certain times of the year, over 80% of the market. The competitiveness and international demands transformed the agriculture practiced by companies in the region, in a high degree of professionalism agriculture, aiming a product of great quality and visual presentation: melon of Mossoró!

La producción de melón de Mossoró representa, en determinadas épocas del año, más del 80% del mercado. La competitividad y las exigencias internacionales transformaron la agricultura practicada por los productores de la región, en un alto nivel de profesionalismo, orientado para un producto de calidad y presentación visual: el melón de Mossoró!



ENTIDADE REPRESENTATIVA (Representative Entity / Entidad Representativa)

COMITÉ EXECUTIVO DE FRUTICULTURA DO RIO GRANDE DO NORTE
EXECUTIVE COMMITTEE OF HORTICULTURE OF RIO GRANDE DO NORTE
COMITÉ EJECUTIVO DE FRUTICULTURA DO RIO GRANDE DO NORTE

Endereço: Rodovia BR 110 – KM 47, UFRSA | Cidade: Mossoró/RN | CEP: 59.625-900
Telefone: +55 84 3312-6939 | Email: coe@mikrocenter.com.br / lauracoe@mikrocenter.com.br



HISTÓRIA E TRADIÇÃO

As referências literárias indicam que a difusão do melão se deu da Ásia para Europa pela região do mar Mediterrâneo. O seu consumo já era popular na Itália, por volta do século III, alcançando a Espanha durante o século V. No entanto, a entrada do melão na França se deu somente por volta do século XV.

O melão foi trazido pelos escravos para o Brasil, por volta do século XVI. Porém, foi com os imigrantes europeus, no século XIX, que ocorreu a expansão da cultura nas regiões Sul e Sudeste.

Foram nos estados de Rio Grande do Sul e São Paulo, na década de 1960, que o cultivo do melão alcançou escala comercial. Mas, por motivos de melhor adaptação ao meio físico e às condições climáticas, no início dos anos 1980, a produção transferiu-se para a região Nordeste do Brasil.

O melão estabeleceu-se no semiárido nordestino ao longo da década de 1990. Nas últimas décadas, o Brasil deixou de ser importador para ser exportador de melão de alta qualidade.

HISTORY AND TRADITION

The literary references indicate that the diffusion of the melon occurred from Asia to Europe by the Mediterranean Sea region. Its consumption was already popular in Italy, around the 3rd century, reaching Spain during the 5th century. However, the entry of the melon in France took place only around the 15th century.

The melon was brought to Brazil by slaves, around the 16th century. However, it was with European immigrants in the 19th century, that the expansion of cultivation in South and Southeast Regions occurred.

It was in the states of Rio Grande do Sul and São Paulo, in the 1960s, that the melon cultivation reached commercial scale. But, for reasons of better adaptation of the physical environment and climatic conditions, in the early 1980s, the production moved to the northeast region of Brazil.

The melon has established itself in the semi-arid northeast region over the 1990s. In recent decades Brazil ceased to be an importer to be an exporter of high quality melons.

HISTORIA Y TRADICIÓN

Las referencias literarias indican que la difusión del melón ocurrió de Asia para Europa por la región del mar Mediterráneo. Su consumo ya era popular en Italia, alrededor del siglo III, alcanzando España durante el siglo V. Con todo, la entrada del melón en Francia ocurrió solamente alrededor del siglo XV.

El melón fue traído por los esclavos para Brasil, alrededor del siglo XVI. Pero, fue con los inmigrantes europeos, en el siglo XIX, que hubo la expansión de la cultura en las regiones del Sur y Suroeste.

Fueron en los estados de Rio Grande do Sul y São Paulo, en la década de 1960, que el cultivo del melón alcanzó escala comercial. Pero, por razones de mejor adaptación al medio físico y condiciones climáticas, en el inicio de los años 1980, la producción fue transferida para la región Nordeste de Brasil.

El melón se estableció en el semiárido nordestino a lo largo de la década de 1990. En las últimas décadas, Brasil dejó de ser importador para ser exportador de melón de alta calidad.

DADOS TÉCNICOS (Technical Data / Dados Técnicos)

Número (Number / Número): IG2011.08 | Nome Geográfico (Geographic Name / Nombre Geográfico): Mossoró / Mossoró | UF (State / UF): Rio Grande do Norte / Rio Grande do Norte | Rio Grande do Norte / Requerente (Petitioner / Requerente): Comitê Executivo de Fruticultura do Rio Grande do Norte / Executive Committee of Horticulture of Rio Grande do Norte / Comitê Executivo de Fruticultura do Rio Grande do Norte | Produto (Product / Producto): Melão / Melón | Data do Registro / Data of Registration / Fecha del Registro: 17/09/2013 / 09/17/2013 / 17/09/2013 | Delimitação (Limits / Delimitación): Mistá - A área geográfica que delimita abrange os municípios de Afonso Bezerra, Alto do Rodrigues, Areia Branca, Aqu, Baraúna, Carnaubais, Grossos, Ipanaguçu, Mossoró, Porto do Mangue, Serra do Mel, Tibau e Upanema, todos do estado do Rio Grande do Norte. / Mixed - The geographic area of delimitation encompasses the cities of Afonso Bezerra, Alto do Rodrigues, Areia Branca, Aqu, Baraúna, Carnaubais, Grossos, Ipanaguçu, Mossoró, Porto do Mangue, Serra do Mel, Tibau, and Upanema, all in the state of Rio Grande do Norte. / Mistá - La área geográfica que delimita abarca los municipios de Afonso Bezerra, Alto do Rodrigues, Areia Branca, Aqu, Baraúna, Carnaubais, Grossos, Ipanaguçu, Mossoró, Porto do Mangue, Serra do Mel, Tibau y Upanema, todos del estado de Rio Grande do Norte.

TERRITÓRIO

A região de Mossoró, de clima tropical semiárido, é propícia para a produção do melão de grande valor no mercado nacional e no exterior. Os melões cultivados na região encontram excelentes condições climáticas, possuindo ótima aparência, harmonia e sabor.

As características gerais do solo e da irrigação, combinados com os índices de insolação, temperatura, velocidade do vento e precipitação apresentam uma perfeita combinação para produção de um melão de melhor qualidade.

Em algumas áreas, de solo mais arenoso, os produtores têm a possibilidade de plantio durante todo o ano, sobretudo porque esses solos não armazenam água, o que diminui a umidade na superfície do solo, garantindo as suas excelentes propriedades e características.

TERRITORY

The region of Mossoró, of semi-arid tropical climate, is favorable for the production of melon of great value in the domestic market and abroad. The melons grown in the region find excellent climatic conditions, having great look, harmony and taste.

The general characteristics of soil and irrigation combined with the rates of insolation, temperature, wind speed and rainfall feature a perfect combination for producing a better quality melon.

In some areas of sandy soil, producers have the option of planting throughout the year, especially because these soils do not hold water, which reduces the moisture in the soil surface, ensuring its excellent properties and characteristics.

TERRITÓRIO

La región de Mossoró, de clima tropical semiárido, es propicia para la producción del melón de grande valor en el mercado nacional y en el exterior. Los melones cultivados en la región encuentran excelentes condiciones climáticas, poseyendo óptima apariencia, armonía y sabor.

Las características generales del suelo y del riego, combinados con los índices de insólación, temperatura, velocidad del viento y precipitación presentan una perfecta combinación para producción de un melón de mejor calidad.

En algunas áreas, de suelo más arenoso, los productores tienen la posibilidad de plantación durante todo el año, sobre todo porque esos suelos no almacenan agua, el que disminuye la humedad en la superficie del suelo, asegurando sus excelentes propiedades y características.

PRODUTO

O melão produzido nessa região tornou-se conhecido no Brasil e no mundo como melão de Mossoró.

O melão (cucumis mello), embora confundido como fruta, é uma hortaliça muito apreciada. Excelente fonte de vitamina A, C e muitos minerais, como o potássio e suas fibras dietéticas, é altamente nutritivo e refrescante.

O melão de Mossoró é ótimo para ser degustado in natura ou em sucos. Suas características nutricionais fazem dele excelente recomposição energético. Uma curiosidade são suas sementes comestíveis, deliciosas quando tostadas e salgadas. Em termos de frescor, o melão da Região de Mossoró é de reconhecida reputação!

BENEFÍCIOS

O melão tem uma grande importância para o comércio do Brasil. Representa o terceiro maior produto, considerado fruta fresca, em valor de exportação. No mercado internacional, o melão brasileiro goza de alta aceitação, devido à sua qualidade.

Atualmente, a produção do melão gera 24 mil empregos diretos e outros 60 mil empregos indiretos, apenas na região de Mossoró. Este setor demanda mão de obra intensiva e qualificada, mantendo o homem no campo, evitando o êxodo rural.

A agricultura na Região do Mossoró permite uma vida digna às famílias, em pequenas propriedades ou nos grandes projetos.

PRODUTO

El melón producido en esta región se hizo conocido en Brasil y el mundo como melón de Mossoró.

El melón (cucumis mello), aunque confundido como fruta, es una hortaliza muy apreciada. Excelente fuente de vitamina A, C y muchos minerales, como el potasio y sus fibras dietéticas, es altamente nutritivo y refrescante.

El melón de Mossoró es óptimo para ser degustado in natura o en jugos. Sus características nutricionales hacen del mismo excelente repositorio energético. Una curiosidad son sus semillas comestibles, deliciosas cuando tostadas y saladas. En términos de frescor, el melón de la Región de Mossoró es de reputación reconocida.

BENEFÍCIOS

El melón tiene una grande importancia para el comercio de Brasil. Representa el tercero mayor producto, considerado fruta fresca, en valor de exportación. En el mercado internacional, el melón brasileño goza de alta aceptación, debido a su calidad.

Actualmente, la producción del melón genera 24 mil empleos directos y otros 60 mil empleos indirectos, solamente en la región de Mossoró. Este sector demanda mano de obra intensiva y calificada, manteniendo el hombre en el campo, evitando el éxodo rural.

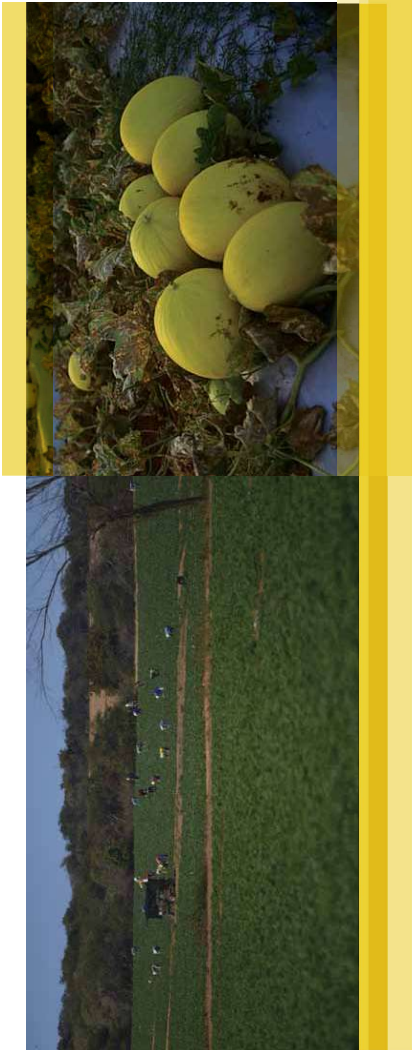
La agricultura en la Región de Mossoró permite una vida digna a las familias, en pequeñas propiedades o en los grandes proyectos.

BENEFITS

The melon has a great importance for Brazil's trade. It represents the third largest product, considered fresh fruit in export value. In the international market, Brazilian melons have high acceptance due to its quality.

Currently, melon production generates 24,000 direct jobs and other 60,000 indirect jobs, only in the region of Mossoró. This sector requires intensive labor and qualified manpower, keeping people in the field, avoiding the rural exodus.

Farming in the Mossoró region allows a dignified life to families on small farms or in large projects.



NORTE PIONEIRO DO PARANÁ

Café verde em grão e industrializado torrado em grão e ou moído | Green coffee beans and roasted industrialized beans and or grounded beans | Café verde en grano e industrializado tostado en grano y o molido

A formação social, econômica e cultural da região Norte Pioneiro do Paraná está intimamente ligada à expansão cafeeira. Localizada numa área propícia à cafeicultura, apresenta condições edafoclimáticas ideais para a produção de cafés finos, cuja bebida se destaca com atributos como doçura, corpo acentuado, agradável acidez cítrica, aroma que oscila entre chocolate, caramelo, floral cítrico e frutado, além de marcante sabor residual.

Social, economic and cultural formation of the Norte Pioneiro do Paraná region is closely linked to the coffee expansion. Located in an area favorable to coffee growing, it presents edaphoclimatic conditions ideal for producing fine coffees, of which the beverage is distinguished with attributes like sweetness, accentuated body, pleasant citric acidity, the flavor oscillating between chocolate, caramel, citric floral and fully character, besides the remarkable residual flavor.

La formación social, económica y cultural del Norte Pioneiro do Paraná está estrechamente vinculada a la expansión de la producción del café. Situado en una región propicia al cultivo del café, presenta condiciones edafoclimáticas ideales para la producción de cafés finos, cuya bebida se destaca por atributos como dulzura, cuerpo fuerte, agradable acidez cítrica, aroma variando desde chocolate, caramelo, floral cítrico y afrutado, además del notable sabor residual.



ENTIDADE REPRESENTATIVA (Representative Entity / Entidad Representativa)

ASSOCIAÇÃO DOS CAFÉS ESPECIAIS DO NORTE PIONEIRO DO PARANÁ – ACENPP
ASSOCIATION OF SPECIALTY COFFEES OF THE NORTE PIONEIRO DO PARANÁ
ASOCIACIÓN DE LOS CAFÉS ESPECIALES DEL NORTE PIONEIRO DE PARANÁ

Endereço: Rua Vicente Machado, 186 | Cidade: Abatiá/PR | CEP: 86.460-000
Telefone: +55 43 3556-1840 | Site: www.acenpp.com.br | E-mail: cocenpp@coacenpp.com.br





HISTÓRIA E TRADIÇÃO

O Norte Pioneiro do Paraná foi o portal de entrada para a colonização de toda a região norte paranaense. Quando os cafeicultores iniciaram a subida do curso do rio Paraba, identificaram o planalto de São Paulo como ideal para suas plantações, local onde começa a convergência do cultivo para as terras roxas do oeste paulista. Consequentemente, São Paulo passou a ser o principal produtor de café do Brasil, e o principal fornecedor para o mercado externo.

No entanto, implementada a cobrança de impostos por novos pés de café, para conter o avanço da cafeicultura, os fazendeiros do sudeste de São Paulo se sentiram motivados a fazer novas plantações, e escolheram as terras roxas do Paraná.

O cultivo itinerante do café determinou a vinda de diversos tipos de imigrantes, gerou construções de ferrovias e estabeleceu as relações econômicas da região. Mais de 200 cidades surgiram na metade do século XX, tais como Jacarezinho, Cornélio Procopio, Londrina e Maringá. Tradicionais famílias vivem na região, com mais de 100 anos de rica história ligada ao café.

HISTORY AND TRADITION

The Norte Pioneiro do Paraná was the gateway to the colonization of the entire northern region of Paraná. When farmers began to travel up the course of the river Paraba, they identified the plateau of São Paulo as ideal for their plantations, where the convergence of the crop begins to purple land in west of São Paulo. Consequently, São Paulo has become the leading producer of coffee in Brazil, and the main supplier to the foreign market.

However, due to the collection of taxes implemented for new coffee trees to contain the spread of coffee, farmers southeast of São Paulo, became motivated to make new plantations in the purple land of Paraná.

The shifting cultivation of coffee determined the coming of various types of immigrants, generated constructions of railways and established economic relations in the region. More than 200 cities have emerged in the mid-20th century, such as Jacarezinho, Cornélio Procopio, Londrina, and Maringá. Traditional families live in the region, with over 100 years of rich history linked to coffee.

HISTORIA Y TRADICIÓN

El Norte Pioneiro de Paraná fue la portada de entrada para la colonización de toda la región del norte de Paraná. Cuando los productores de café iniciaron la subida del curso del río Paraba, identificaron el altiplano de São Paulo como ideal para sus plantaciones, local donde empieza la convergencia del cultivo para las tierras coloradas del oeste paulista. En consecuencia, São Paulo pasó a ser el principal productor de café de Brasil, y el principal suministrador para el mercado externo.

Con todo, implementado el cobro de impuestos por nuevos árboles de café, para contener el avance de la cultura del café, los hacendados a sureste de São Paulo se sintieron motivados a realizar nuevas plantaciones, y eligieron las tierras coloradas de Paraná.

El cultivo itinerante del café determinó la vinda de diversos tipos de inmigrantes, generó construcciones de ferrovías y estableció las relaciones económicas de la región. Más de 200 ciudades surgieron en la mitad del siglo XX, tales como Jacarezinho, Cornélio Procopio, Londrina y Maringá. Familias tradicionales viven en la región, con más de 100 años de rica historia conectada al café.

DADOS TÉCNICOS (Technical Data / Datos Técnicos)

Número (Number / Número): IG2009003 | Nome Geográfico (Geographic Name / Nombre Geográfico): Norte Pioneiro do Paraná / Norte Pioneiro do Paraná | UF (State / UF): Paraná / Paraná | Requerente (Petitioner / Requerente): Associação dos Cafés Especiais do Norte Pioneiro do Paraná / Association of Specialty Coffees of the Norte Pioneiro do Paraná | Associação de los Cafés Especiales del Norte Pioneiro de Paraná | Produto (Product / Producto): Café verde em grão e industrializado torrado em grão e ou molido / Green coffee beans and roasted industrialized beans and or grounded beans / Café verde en grano e industrializado tostado en grano y/o molido | Data do Registro (Date of Registration / Fecha del Registro): 29/05/2012 / 29/05/2012 | Delimitação (Limits / Delimitación): A delimitação de área geográfica refere-se aos 45 (quarenta e cinco) municípios das regiões administrativas do estado do Paraná, representadas pelas Associações de Prefeituras Municipais, a AMUNORPI e a AMUNOP. The delimitation of the geographical area refers to 45 (forty five) cities of the administrative regions of the state of Paraná, represented by the Association of Municipalities, and the AMUNORPI and AMUNOP. / La delimitación de la área geográfica se refiere a los 45 (cuarenta y cinco) municipios de las regiones administrativas del estado de Paraná, representadas por las Asociaciones de Alcaldías Municipales, AMUNORPI y AMUNOP.

TERRITÓRIO

A região do Norte Pioneiro do Paraná está localizada numa área com alta latitude, 23° S, e alta altitude, acima dos 500 m, numa área de transição climática, com temperatura média anual de 19 a 22° C. Estas características interferem na formação e maturação dos frutos, alterando as características intrínsecas do grão, possibilitando obtenção dos mais variados tipos de café, com potencial para os cafés especiais.

Soma-se, ainda, as propriedades bem estruturadas, solos férteis, topografia favorável, produtores capacitados, disponibilidade de técnicos e laboratórios qualificados, órgãos de pesquisa e extensão, corretores, cafeiras e cerca de 30 indústrias torrefadoras.

TERRITORY

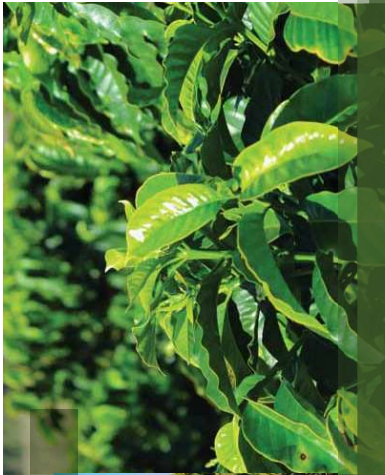
The region of Norte Pioneiro do Paraná is located in an area with high latitude, 23°S, and high altitude, above 500 m, in an area of climatic transition, with an average annual temperature of 19-22°C. Such characteristics influence fruit formation and maturation, altering the intrinsic characteristics of the grain, allowing the attainment of various types of coffee, with the potential for specialty coffees.

In addition, there are well-structured properties, fertile soils, favorable topography, skilled producers, availability of qualified technicians and laboratories, search and extension agencies, brokers, coffee industries, and about 30 coffee roasters industries.

TERRITORIO

La Región del Norte Pioneiro de Paraná se encuentra en una área con alta latitud, 23° S, y alta altitud, por encima de los 500 m, en una área de transición climática, con temperatura promedio anual de 19°C a 22°C. Estas características interfiere en la formación y madurez de los frutos, modificando las características intrínsecas del grano, posibilitando obtención de los más variados tipos de café, con potencial para los cafés especiales.

Se añade, aún, las propiedades bien estructuradas, suelos fértiles, topografía favorable, productores capacitados, disponibilidad de técnicos y laboratorios calificados, órganos de investigación y extensión, correctores, productores de café y alrededor de 30 industrias de torrefacción.



PRODUTOS

O café em grão verde na região do Norte do Paraná é obtido das diversas variedades da espécie *Coffea arabica*, sendo caracterizado como café especial e superior.

Os cafeicultores apressam cuidado extremo em todas as fases da produção: no manejo da lavoura, passando pela colheita e processamento, nas formas “cereja natural” ou “cereja descascada”, livre de grãos estranhos ou prejudiciais ao padrão desejado, até o armazenamento.

As características da qualidade da bebida proporcionada pelos cafés produzidos na região são objeto de provas constantes de avaliação através de análises sensoriais em laboratórios credenciados.

O resultado é um café equilibrado, de excelente caracterização, com aroma, sabor, acidez, corpo e doçura, perfeito para atender as necessidades do mercado mais exigente, comprovado pelas premiações de concursos nacionais e internacionais.

PRODUCTS

The green coffee beans in the region of Norte do Paraná is obtained from several varieties of *Coffea arabica* species, being characterized as special and superior coffees.

Farmers have extreme care at all stages of production: in crop management, through harvesting and processing, in the forms “natural cherry” or “peeled cherry”, free from foreign grains or grains harmful to the desired pattern, until the grain storage.

The characteristics of the drink quality provided by the coffee produced in the region are subject to constant review via sensory analysis in accredited laboratories.

The result is a balanced coffee, of excellent characterization, with scent, flavor, acidity, body and sweetness, perfect to meet the needs of the most demanding market, evidenced by awards from national and international competitions.

PRODUCTOS

El café en grano verde en la Región del Norte de Paraná es obtenido de las diversas variedades de la especie *Coffea arabica*, siendo caracterizados como cafés especiales y superiores.

Los productores de café presentan cuidado extremo en todas las etapas de la producción: en la manipulación de la lavoura, pasando por la cosecha y procesamiento, en las formas “cereja natural” o “cereja descascada”, libre de granos extraños o perjudiciales al estándar deseado, hasta el almacenamiento.

Las características de la calidad de la bebida proporcionada por los cafés producidos en la región son objeto de testes constantes de evaluación a través de análisis sensoriales en laboratorios acreditados.

El resultado es un café equilibrado, de excelente caracterización, con aroma, sabor, acidez, cuerpo y dulzura, perfecto para atender a las necesidades del mercado más exigente, comprobado por las premiaciones de competencias nacionales e internacionales.

BENEFÍCIOS

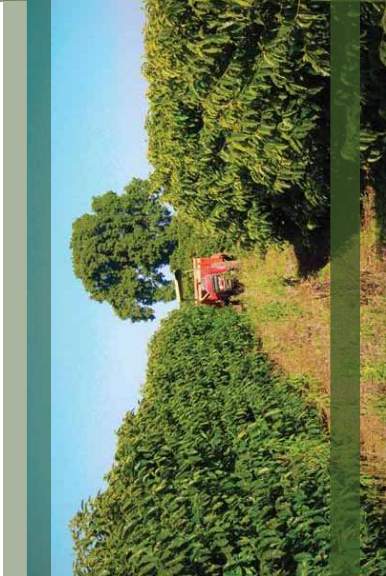
O Resgate do nome da região como tradicional área na produção de cafés de qualidade, o aumento de renda e a organização dos produtores rurais numa entidade que os representem, as melhores condições de produção e comercialização são conquistas obtidas com o registro de Indicação de Procedência do Norte Pioneiro do Paraná.

BENEFITS

The rescuing of the name of the region as traditional area in the production of excellent quality coffees, the increased income and the organization of farmers into an entity that represents them, the best production conditions and the marketing are achievements now obtained with the recognition of the indication of Norte Pioneiro do Paraná.

BENEFICIOS

El Rescate del nombre de la región como tradicional área en la producción de cafés de calidad, el aumento de renta y la organización de los productores rurales en una entidad que los represente, las mejores condiciones de producción y comercialización son logros alcanzados con la obtención del registro de Indicación de Procedencia del Norte Pioneiro de Paraná.



PAMPA GAÚCHO DA CAMPANHA MERIDIONAL

Carne bovina e seus derivados | Beef and meat products | Carne bovina y sus derivados

A carne do Pampa Gaúcho da Campanha Meridional é uma especialidade produzida numa das mais belas regiões do Brasil. As pastagens naturais recortadas pelas matas ciliares são uma das maiores diversidades florísticas do mundo. O forte do pampa é o equilíbrio: caracteriza-se por uma paisagem bucólica belíssima, preservada por bovinos e equinos que, há quase quatro séculos, representam a atividade agropastoril mais antiga do continente sulamericano.

The meat of the Pampa Gaúcho da Campanha Meridional is a specialty produced in one of the most beautiful regions of Brazil. The natural pastures cropped by riparian forests are one of the major floristic diversities of the world. The strenght of Pampa is the balance: it is characterized by beautiful bucolic scenery, preserved by cattle and horses which, for nearly four centuries, represent the oldest agro-pastoral activity of the South American continent.

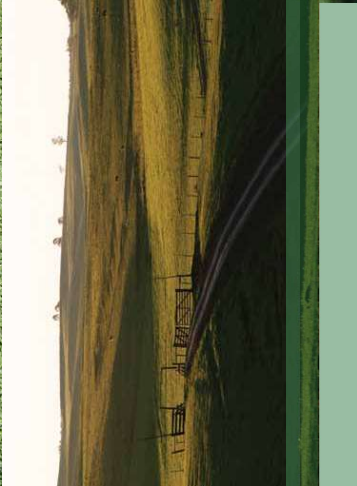
La carne del Pampa Gaúcho de la Campana Meridional es una especialidad producida en una de las más bellas regiones de Brasil. Los pastos naturales recortados por los bosques ciliares son una de las mayores diversidades de flora del mundo. El punto fuerte del pampa es el equilibrio: se caracteriza por un paisaje bucólico bellísimo, preservado por bovinos y equinos que, desde hace cuatro siglos, representan la actividad agro-pastoril más antigua del continente sudamericano.



ENTIDADE REPRESENTATIVA (Representative Entity / Entidad Representativa)

ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE CARNE DO PAMPA GAÚCHO DA CAMPANHA MERIDIONAL - APROPAMPA
ASSOCIATION OF BEEF PRODUCERS OF PAMPA GAÚCHO DA CAMPANHA MERIDIONAL
ASOCIACIÓN DE LOS PRODUCTORES DE CARNE DEL PAMPA GAÚCHO DE LA CAMPANA MERIDIONAL

Endereço: Av. Portugal, 495 | Cidade: Bagé/RS | CEP: 96.400-000 | Telefone: +55 53 3242-8888
Site: www.carnepampagaucha.com.br | Email: contato@carnepampagaucha.com.br



HISTÓRIA E TRADIÇÃO

O Pampa Gaúcho da Campanha Meridional tem, na pecuária, uma tradição que iniciou com a colonização do Brasil, quando os campos naturais ofereceram o suporte para o desenvolvimento da atividade. Foram os campos naturais do Rio Grande do Sul que permitiram o ingresso das primeiras cabeças de bovinos na região, por meio do Padre Jesuíta Cristóvão de Mendoza que, em 1634, conduziu, desde uma estância de um fazendeiro português em Corrientes, na Argentina, uma tropa de mais de 1.500 cabeças. A partir daí, o povo da região passou a viver de atividades comerciais com o couro e a carne bovina.

O ambiente favorável multiplicou os rebanhos, e as manadas xucras estimularam o nascimento do gaúcho que, a cavalo e sem fronteiras, aprendeu a obedecer aos limites estabelecidos pela natureza e pelo tempo. O Pampa Gaúcho da Campanha Meridional é a terra do churrasco, onde a carne não necessita temperos, tem sabor inigualável e é natural, produzida por um boi que pasta livre nas coxilhas e bebe água nos arroios.

HISTORY AND TRADITION

Pampa Gaúcho da Campanha Meridional has, in livestock, a tradition that started with the colonization of Brazil, where natural fields offered support for the development of the activity. Were the natural fields of Rio Grande do Sul that allowed the entry of the first cattle in the region, through the Jesuit Father Cristóvão de Mendoza who in 1634 led, from a resort of a Portuguese farmer in Corrientes, Argentina, a troop of over 1,500 heads. Thereafter the people of the region began to live of commercial activities with leather and beef.

The favorable environment has multiplied the herds, and xucra flocks stimulated the birth of Gaúcho that, on horseback and borderless, learned to obey the limits set by nature and time. The Pampa Gaúcho da Campanha Meridional is the land of barbecue, where the meat does not need seasoning, has unique flavor and is natural, produced by an ox grazing free on the grassy hills and drinking water in the streams.

HISTORIA Y TRADICIÓN

El Pampa Gaúcho de la Campanha Meridional tiene, en la ganadería, una tradición que inició con la colonización de Brasil, cuando los campos naturales ofrecieron el soporte para el desarrollo de la actividad. Fueron los campos naturales de Rio Grande do Sul que permitieron el ingreso de las primeras cabezas de ganado en la región, a través del Padre Jesuita Cristóvão de Mendoza que, en 1634, condujo, desde una estancia de un hacendado portugués en Corrientes, en Argentina, un grupo de más de 1.500 cabezas. A partir de entonces, el pueblo de la región pasó a vivir de actividades comerciales con el cuero y la carne bovina.

El ambiente favorable multiplicó los rebanos, y las manadas xucras estimularon el nacimiento del gaúcho que, a caballo y sin fronteras, aprendió a obedecer a los límites establecidos por la naturaleza y por el tiempo. El Pampa Gaúcho de la Campanha Meridional es la tierra de la parrillada, donde la carne no necesita temperos, posee sabor sin igual y es natural, producida por un buey que pasta libre en las cuchillas y bebe agua en los arroyos

DADOS TÉCNICOS (Technical Data / Dados Técnicos)

Número (Number / Número): IG200501 | Nome Geográfico (Geographic Name / Nombre Geográfico): Pampa Gaúcho da Campanha Meridional / Pampa Gaúcho da Campanha Meridional (Petitioner / Requerente): Associação dos produtores de carne do Pampa Gaúcho da Campanha Meridional / Association of Beef Producers of Pampa Gaúcho da Campanha Meridional / Asociación de los productores de carne del Pampa Gaúcho de la Campanha Meridional | Produto (Product / Producto): Carne bovina e seus derivados / Beef and meat products / Carne bovina y sus derivados | Data do Registro (Date of Registration / Fecha del Registro): 12/12/2006 / 12/12/2006 | Delimitação (Limits / Delimitación): A área geográfica compreende os municípios de Herval, Pinheiro Machado, Pedras Altas, Candiota, Hulha Negra, Bagé, Aceguá, Dom Pedrito, Santana do Livramento, Lavras do Sul e São Gabriel. / La area geográfica comprende los municipios de Herval, Pinheiro Machado, Pedras Altas, Candiota, Hulha Negra, Bagé, Aceguá, Dom Pedrito, Santana do Livramento, Lavras do Sul y São Gabriel.

TERRITÓRIO

O Pampa Gaúcho da Campanha Meridional tem clima temperado, com temperaturas médias de 18°C, e é formado basicamente por um relevo plano, levemente ondulado, onde se situam os campos de produção pecuária, e por várzeas que se caracterizam por áreas baixas e úmidas. A área da Indicação de Procedência possui 1.293.479,04 hectares, totalmente inseridos no Bioma Pampa.

O Pampa Gaúcho da Campanha Meridional encontra-se dentro da área de maior proporção de campos naturais preservados do Brasil.

TERRITORY

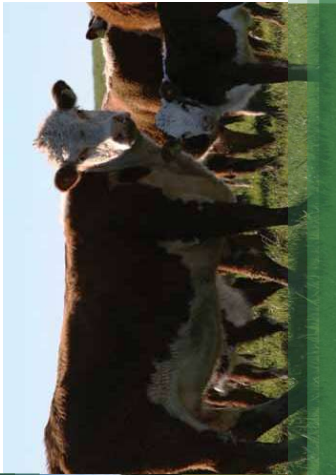
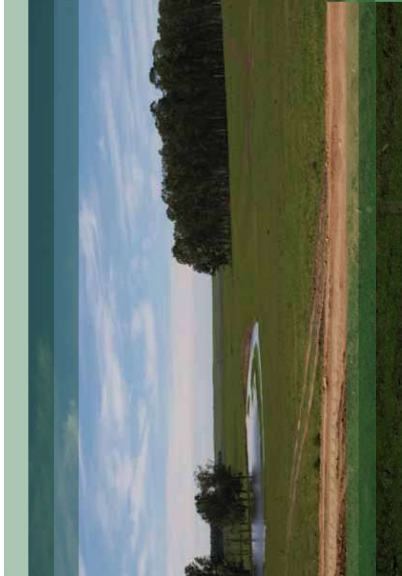
The Pampa Gaúcho da Campanha Meridional has temperate climate with average temperatures of 18°C, and is basically formed by a plane, undulating relief, where the fields of farming are situated, and floodplains that are characterized by low and wetlands. The area of Indication of Source has 1,293,479.04 hectares, fully inserted in Pampa Biome.

The Pampa Gaúcho da Campanha Meridional lies within the area of greatest proportion of preserved natural fields of Brazil.

TERRITÓRIO

El Pampa Gaúcho de la Campana Meridional posee clima temperado, con temperaturas promedio de 18°C, y es formado básicamente por un relieve llano, levemente ondulado, donde se encuentran los campos de producción ganadera, y por terrenos inundables que se caracterizan por áreas bajas y húmedas. La área de la Indicación de Procedencia posee 1.293.479,04 hectáreas, totalmente insertados en el Bioma Pampa.

El Pampa Gaúcho de la Campana Meridional se encuentra dentro de la área de mayor proporción de campos naturales preservados de Brasil.



PRODUTOS

A carne do Pampa Gaúcho da Campanha Meridional obedece um programa de avaliação da conformidade que analisa o processo de produção e o produto final, controlado pelo Conselho Regulador da Associação dos Produtores de Carne do Pampa Gaúcho da Campanha Meridional – APROPAMPA.

É a única carne brasileira com Indicação de Procedência, produzida exclusivamente a partir das raças Angus e Hereford, com alimentação exclusiva de pastagens nativas, nativas melhoradas ou cultivadas de inverno, num regime de criação extensivo, no qual os animais são rastreados desde o nascimento.

PRODUCTS

The meat of Pampa Gaúcho da Campanha Meridional obeys a program of conformity assessment that analyzes the production process and the final product, controlled by the Regulatory Board of the Association of Beef Producers of Pampa Gaúcho da Campanha Meridional – APROPAMPA.

It is the only Brazilian beef with Indication of Source, produced exclusively from Angus and Hereford breeds, with exclusive food of native pastures, native improved pastures or winter grown pasture, under an extensive system of creation, in which animals are tracked since birth.

PRODUCTOS

La carne del Pampa Gaúcho de la Campana Meridional obedece a un programa de evaluación de la conformidad que analiza el proceso de producción y el producto final, controlado por el Consejo Regulador de la Asociación de los Productores de Carne del Pampa Gaúcho de la Campana Meridional – APROPAMPA.

Es la única carne brasileña con Indicación de Procedencia, producida exclusivamente a partir de las razas Angus y Hereford, con alimentación exclusiva de pastos nativos, nativos mejorados o cultivados de invierno, en un régimen de creación extensivo, en el cual los animales son rastreados desde su nacimiento.

BENEFÍCIOS

Como principal benefício alcançado pela Indicação de Procedência do Pampa Gaúcho da Campanha Meridional, cita-se a organização dos produtores em prol da valorização do ambiente e da agregação de valor da carne. A carne vendida com o selo da Indicação Geográfica atingiu um preço 30% superior às outras carnes no varejo.

BENEFITS

As the main benefit achieved by the Indication of Source of Pampa Gaúcho da Campanha Meridional, it is mentioned the organization of producers towards the enhancement of the environment and the aggregation of value of the meat. Meat sold under the seal of the Geographical Indication reached a price 30% higher compared to other meats at retail.

BENEFICIOS

Como principal beneficio alcanzado por la Indicación de Procedencia del Pampa Gaúcho de la Campana Meridional, se cita la organización de los productores orientados para la valoración del ambiente y de la agregación de valor de la carne. La carne vendida con el sello de la Indicación Geográfica alcanzó un precio 30% superior a las otras carnes en el mercado minorista.

PARAÍBA

Têxteis em algodão colorido | Colored cotton textiles | *Têxteis em algodão colorido*

O algodoeiro é considerado a mais tradicional das culturas do semiárido, existindo na região crescentes estoques de conhecimentos e tecnologias desenvolvidas para o seu cultivo, como é o caso dos têxteis e do algodão naturalmente colorido da Paraíba.

The cotton is considered the most traditional crop of the semi-arid, existing in the region growing inventory of knowledge and technologies developed for its cultivation, such as textiles and naturally colored cotton in Paraíba.

El algodónero es considerado la más tradicional de las culturas del semiárido, ocurriendo en la región crecientes estoques de conocimientos y tecnologías desarrolladas para su cultivo, como es el caso de los textiles y del algodón naturalmente colorido de Paraíba.



ENTIDADE REPRESENTATIVA (Representative Entity / Entidad Representativa)

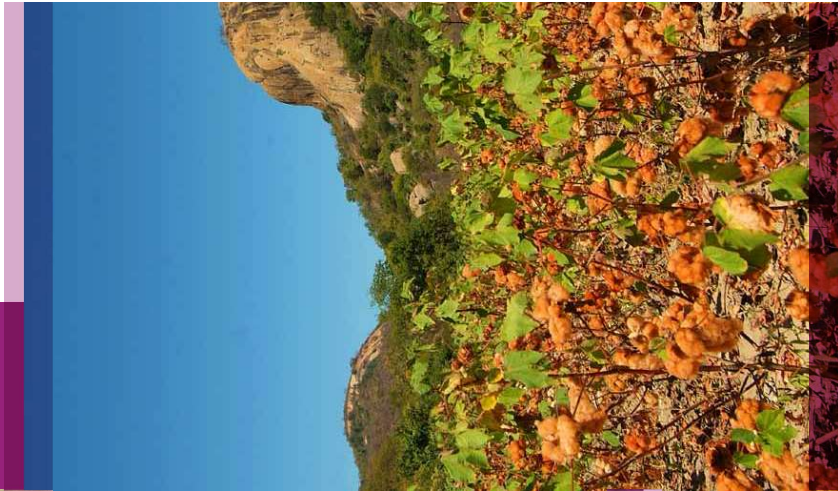
COOPERATIVA DE PRODUÇÃO TÊXTEL DE AFINS DO ALGODÃO - COOPNATURAL

COOPERATIVE OF TEXTILE PRODUCTION AND COTTON RELATED PRODUCTS

COOPERATIVA DE PRODUCCIÓN TÊXTEL DE AFINES DEL ALGODÓN - COOPNATURAL

Endereço: Rua Major Bahino, 78 | Cidade: Campina Grande/PB | CEP: 58.407-342 | Telefone: +55 83 3337-7077

Site: www.algodao.com.br | Email: atencao@natural.com.br



HISTÓRIA E TRADIÇÃO

O desenvolvimento da Paraíba está diretamente ligado à produção de algodão, fibra oriunda da malvaceae *Gossypium hirsutum* spp. Na década de 1920, a cidade de Campina Grande ficou conhecida como a “Liverpool” brasileira, o segundo pólo de comércio de algodão do planeta.

Na década de 1960, o Nordeste vivia e respirava o algodão, que chegou a ser chamado de “ouro branco”, pela riqueza que gerava. Contudo, na década de 1980, a produção de algodão na Paraíba teve uma queda significativa, motivada pela praga do bicudo, onde o plantio foi praticamente dizimado.

Ainda nos anos de 1980, com a implementação do programa de melhoramento genético, foi originada a primeira variedade de algodão de fibra colorida no Nordeste, que se chama BRS 200, de cor marrom claro. Na década seguinte, houve intensificação destes estudos, e novas cores e melhores fibras foram produzidas. Logo, a Paraíba retoma o plantio com um grande diferencial, o algodão naturalmente colorido.

A fundação do consórcio Natural Fashion e da Cooperativa de Produção Têxtil Afins do Algodão da Paraíba, no início do século XXI, teve papel relevante no fortalecimento das empresas têxteis e na comercialização para o País e para o exterior.

HISTORY AND TRADITION

The growth and development of Paraíba, is directly linked to the production of cotton, fiber produced by the *Althaea Gossypium hirsutum* spp. In the 1920s, the city of Campina Grande was known as the Brazilian “Liverpool”, the second pole of the cotton trade in the planet.

In the 1960s, the northeastern region lived and breathed cotton, which was even called “white gold”, because of the wealth it generated. However, in the 1980s, the production of cotton in Paraíba had a significant decrease, caused by the pest weevil, where planting was virtually wiped out.

Still in the 1980s, with the implementation of the breeding program, the first variety of colored cotton fiber was originated in the northeast, which is called BRS 200, light brown. In the following decade, there was intensification of these studies, and new colors and better fibers were produced. So, Paraíba starts planting again with a big differential, the naturally colored cotton.

The foundation of the consortium Natural Fashion and the Cooperative of Textile Production and Related Cotton Products of Paraíba, in the beginning of this century, had an important role in strengthening the textile business and the marketing to the country and abroad.

HISTORIA Y TRADICIÓN

El crecimiento y el desarrollo de Paraíba están directamente conectados a la producción de algodón, fibra producida por la malvacea *Gossypium Hirsutum* spp. En la década de 1920, la ciudad de Campina Grande fue conocida como la “Liverpool” brasileña, el segundo polo de comercio de algodón del planeta.

En la década de 1960, el nordeste vivía y respiraba el algodón, que llegó a ser llamado de “oro blanco”, por la riqueza que generaba. Con todo, en la década de 1980, la producción de algodón en Paraíba sufrió una caída significativa, motivada por la plaga del gorgojo, donde la plantación fue prácticamente destruida.

Aún en los años de 1980, con la implementación del programa de mejora genética, se originó la primera variedad de algodón de fibra colorida en el nordeste, que se llama BRS 200, de color marrón claro. En la década siguiente, hubo intensificación de estos estudios, y nuevos colores y mejores fibras fueron producidos. Así, Paraíba retoma la plantación con un grande diferencial, el algodón naturalmente colorido.

La fundación del consorcio Natural Fashion y de la Cooperativa de Producción Têxtil Afins del Algodón de Paraíba, en el inicio de este siglo, tuvieron un papel importante en el fortalecimiento de las empresas textiles y en la comercialización para el país y el exterior.

DADOS TÉCNICOS (Technical Data / Dados Técnicos)

Número (Number / Número): 16200904 | Nome Geográfico (Geographic Name / Nome Geográfico): Paraíba / Paraíba | UF (State / UF): Paraíba / Paraíba | Requerente (Petitioner / Requerente): Cooperativa de produção têxtil de afins do algodão / Cooperative of textile production and cotton related products / Cooperativa de Produção Têxtil de Afins del Algodón / Product (Product / Produto): Têxteis em algodão colorido / Colored cotton textiles / Têxteis em algodão colorido | Data do Registro (Date of Registration / Fecha del Registro): 16/10/2012 / 16/10/2012 / Delimitação Limits / Delimitación: O estado da Paraíba localiza-se na posição mais oriental do território brasileiro, limitando-se ao norte com o Rio Grande do Norte, ao sul com Pernambuco, ao leste com o Oceano Atlântico e a oeste com o Ceará. / The state of Paraíba is located at the far eastern of the Brazilian territory, limited to the north by the state of Rio Grande do Norte, to the east by Pernambuco to the south, to the west by the state of Ceará, and to the west by the state of Ceará. / El estado de Paraíba se encuentra en la posición más oriental del territorio brasileño, se limitando al norte con Rio Grande do Norte, al sur con Pernambuco, a este con el Océano Atlántico y a oeste con Ceará.

TERRITÓRIO

A Paraíba está localizada na posição mais oriental do território brasileiro. O clima úmido no litoral, com chuvas abundantes, torna-se semiárido depois da Serra da Borborema, na direção do interior, com estiagens prolongadas.

O planalto da Borborema é o mais marcante do relevo do Nordeste. Na Paraíba, ele tem um papel fundamental no conjunto do relevo, rede hidrográfica e nos climas. As serras e chapadas atingem altitudes variam de 300 a 800 metros de altitude.

O algodão é uma das principais culturas, devido à sua capacidade de tolerar a seca e produzir, com pouca água, uma das melhores fibras do mundo.

TERRITORY

Paraíba is located at the far eastern of the Brazilian territory. The humid climate on the coast, with abundant rainfall, becomes semi-arid after Serra Borborema towards the interior, with prolonged droughts.

The plateau Borborema is the most striking feature from the northeast land. In Paraíba it has a key role for the whole land, hydrographic network and climates. The mountains and plateaus reach altitudes that range from 300 to 800 meters high.

Cotton is an important crop due to its ability to tolerate drought and produce, with little water, one of the finest fibers in the world.

TERRITÓRIO

Paraíba se encontra em a posição mais oriental del territorio brasileiro. El clima húmedo en el litoral, con lluvias abundantes, se hace semiárido, después de la Sierra de Borborema, en la dirección hacia el interior, con sequías prolongadas.

El altiplano de Borborema es el más significativo del relieve del nordeste. En Paraíba, él tiene un papel fundamental en el conjunto del relevo, red hidrográfica y en los climas. Las serras y chapadas alcanzan altitudes que varían de 300 a 800 metros de altitud.

El algodón es una de las principales culturas, debido a su capacidad de tolerar la sequía y producir, con poco agua, una de las mejores fibras del mundo.

PRODUTO

O algodão naturalmente colorido foi inicialmente desenvolvido pelos incas e astecas há 4.500 anos. Na maioria das espécies primitivas, o algodão possui fibras coloridas, principalmente na tonalidade marrom.

Esses algodões coloridos, por longos períodos, foram descartados pela indústria mundial, por serem considerados como contaminação indesejável dos algodões brancos. Estes tipos coloridos, no entanto, foram preservados pelos povos nativos em vários países.

No Brasil, foram coletadas plantas de algodoeiros asselejados, nas tonalidades creme e marrom, em misturas com algodoeiros brancos. Esses algodões coloridos tinham uso apenas artesanal ou ornamental.

A partir de 1989, desenvolveu-se o trabalho de melhoramento genético, com o objetivo de elevar a resistência das fibras, a finura, o comprimento e a uniformidade, bem como estabilizar a coloração das fibras nas tonalidades creme e marrom e elevar a sua produtividade no campo.

PRODUCT

The naturally colored cotton was originally developed by the Incas and Aztecs 4,500 years ago. In most primitive species, cotton has colored fibers, mainly in brown tint.

Such colored cottons, for long periods, were discarded by the global industry, as they are considered as undesirable contamination of white cottons. These colored types, however, were preserved by native peoples in various countries.

In Brazil, wild cotton plants were collected, in cream and brown tones, blended with white cotton. These colored cottons had only craft or ornamental use.

In 1989 the genetic improvement work was developed, with the goal of raising the fiber strength, fineness, length and uniformity as well as stabilize the staining of fibers in cream and brown tones and raise their productivity in field.

PRODUCTO

El algodón naturalmente colorido fue inicialmente desarrollado por los incas y aztecas desde hace 4.500 años. En la mayoría de las especies primitivas, el algodón posee fibras coloridas, principalmente en la tonalidad marrón.

Esos algodones coloridos, por largos períodos, fueron descartados por la industria mundial, porque eran considerados como contaminación indeseable de los algodones blancos. Esos tipos coloridos, con todo, fueron preservados por los pueblos nativos en varios países.

En Brasil, fueron colectadas plantas de algodones más salvajes, en las tonalidades crema y marrón, en mezclas con algodones blancos. Esos algodones coloridos tenían uso solamente en artesanía o para ornamentos.

A partir de 1989, se desarrolló el trabajo de mejora genética, con el objetivo de elevar la resistencia de las fibras, la finura, la longitud y la uniformidad, así como estabilizar la coloración de las fibras en las tonalidades crema y marrón y elevar su productividad en el campo.

BENEFÍCIOS

BENEFITS

The cultivation of cotton is highly significant for the family agriculture in Brazil's northeast region, providing an improved quality of life. The clothing produced by small weavers is already mostly exported to Europe.

There are lots of traditional cotton producers who were encouraged by the policy of revitalizing the production of textile products of naturally colored cotton in Paraíba.

BENEFÍCIOS

La cultura del algodón es altamente significativa para la agricultura familiar nordestina, proporcionando una mejora en la calidad de vida. Las confecciones producidas por pequeños tejedores ya son, en su grande mayoría, exportadas para Europa.

Hay grande cantidad de productores tradicionales de algodón que fueron estimulados por la política de revitalización de la producción de los productos textiles del algodón naturalmente colorido de Paraíba.



PARATY

Aguardentes, tipo cachaça e aguardente composta azulada | Spirits, such as cachaça and bluish composed spirit | *Aguardentes, tipo cachaça y aguardente compuesta azulada*

A cachaça de Paraty é produzida desde o século XVII, e sua história se confunde com a história do Brasil Colônia e do Brasil Império.

No século XVIII, já era exportada para a Europa, como aperitivo, e também utilizada como moeda forte para a compra de escravos. Paraty guarda reminiscências da história do Brasil e de uma das maiores especialidades nacionais.

Cachaça of Paraty is produced since the 17th century, and its history is intertwined with the history of Colonial Brazil and Imperial Brazil. In the 18th century it was exported to Europe, as an aperitif, and also used as hard currency to buy slaves. Paraty keeps reminiscences of the history of Brazil and one of the largest national specialties.

La cachaça de Paraty es producida desde el siglo XVII, y su historia se confunde con la historia del Brasil Colonia y del Brasil Imperio. En el siglo XVIII, ya era exportada para Europa, como aperitivo, y también utilizada como moneda fuerte para la compra de esclavos. Paraty guarda reminiscencias de la historia de Brasil y de una de las mayores especialidades nacionales.



ENTIDADE REPRESENTATIVA (Representative Entity / Entidad Representativa)

ASSOCIAÇÃO DE PRODUTORES E AMIGOS DA CACHAÇA ARTESANAL DE PARATY

ASSOCIATION OF FRIENDS AND PRODUCERS OF ARTISANAL CACHAÇA OF PARATY

ASOCIACIÓN DE LOS PRODUCTORES Y AMIGOS DE LA CACHAÇA DE PARATY

Endereço: Rua José Vieira Farias, S/N | Cidade: Paraty/RJ | CEP: 23.970-000 | Telefone: +55 24 3371-0016

Site: www.apacap.com.br | E-mail: apacap@apacap.com.br / Contato: contato@apacap.com.br



HISTÓRIA E TRADIÇÃO

A história da cachaça e a de Paraty se confundem de tal maneira que é praticamente impossível falar de uma sem se referir à outra. A partir do início do século XVIII, com a prospecção do ouro em Minas Gerais, Paraty dispunha do único caminho de ligação do Rio de Janeiro às minas e se transformou num dos mais importantes portos do Brasil Colônia. Em 1805, Paraty já produzia aproximadamente 1.200 litros de cachaça. Em 1808, a vinda da família real para o Brasil impulsionou o comércio entre Paraty e o Rio de Janeiro. Em 1820, havia em Paraty 12 engenhos de açúcar e mais de 150 alambiques, com uma população aproximada de 16 mil habitantes.

Após a abertura da estrada de ferro D. Pedro II, em 1870, e com a promulgação da Lei Áurea, em 1888, a produção de açúcar e cachaça em Paraty entrou em declínio. Dos mais de 150 engenhos existentes no século XIX, apenas três permaneceram ativos ao final do século XX. O século de abandono fez com que ficasse preservada toda a Vila de Paraty, como se o tempo ali tivesse parado. Um presente aos turistas e à história do Brasil.

HISTORY AND TRADITION

The history of cachaça and Paraty are mixed in such a way that it is practically impossible to talk about one without mentioning the other. From the early 18th century, with the exploration of gold in Minas Gerais, Paraty had the only road connecting Rio de Janeiro to the mines and became one of the most important ports in Colonial Brazil. In 1805, Paraty already produced about 1,200 liters of cachaça. In 1808, the arrival of the royal family to Brazil boosted the market between Paraty and Rio de Janeiro. In 1820, Paraty had 12 sugar mills and over 150 stills, with a population of approximately 16,000 inhabitants.

After the opening of the railroad D. Pedro II in 1870, and with the enactment of the Golden Law, in 1888, the production of sugar and cachaça in Paraty declined. Of the over 150 mills existing in the 19th century, only three remained active at the end of the 20th century. The century of abandonment caused the entire Vila de Paraty to be preserved, as if time had stopped here. A gift to tourists and the history of Brazil.

HISTORIA Y TRADICIÓN

La historia de la cachaça y la de Paraty se confunden de tal forma que es prácticamente imposible hablar de una sin referirse a la otra. A partir del inicio del siglo XVIII, con la prospección del oro en Minas Gerais, Paraty disponía del único camino de conexión de Río de Janeiro a las minas y se transformó en uno de los más importantes puertos del Brasil Colonial. En 1805, Paraty ya producía, aproximadamente, 1.200 litros de cachaça. En 1808, la llegada de la familia real en Brasil impulsó el comercio entre Paraty y Río de Janeiro. En 1820, había en Paraty, 12 ingenios de azúcar y más de 150 alambiques, con una población aproximada de 16 mil habitantes.

Tras la apertura de la ferrocarril D. Pedro II, en 1870, y con la promulgación de la Ley Áurea, en 1888, la producción de azúcar y cachaça en Paraty decayó. De los más de 150 ingenios existentes en el siglo XIX, solamente tres permanecieron activos al final del siglo XX. El siglo de abandono hizo con que se quedase preservada toda la Vila de Paraty, como si el tiempo allí tuviera parado. Un presente a los turistas y a la historia de Brasil.

DADOS TÉCNICOS (Technical Data / Datos Técnicos)

Número (Number / Número): IC200602 | Nome Geográfico (Geographic Name / Nombre Geográfico): Paraty / Paraty | UF (State / UF): Rio de Janeiro / Rio de Janeiro | Requerente (Petitioner / Requerente): Associação de Produtores e Amigos da Cachaça Artesanal de Paraty / Association of Friends and Producers of Artisanal Cachaça of Paraty / Associação de los Productores y Amigos de la Cachaça de Paraty | Produto (Product / Producto): Aquardientes, tipo cachaça e aguardente composta azulada / Spirits, such as cachaça and bluish composed spirit / Aquardientes, tipo cachaça y aguardente compuesta azulada | Data do Registro (Date of Registration / Fecha del Registro): 10/07/2007 / 07/10/2007 | Delimitação (Limits / Delimitación): A delimitação está compreendida no município de Paraty, com uma área total de 700 Km². / The delimitation is comprised in the municipality of Paraty, with a total area of 700 Km². / La delimitación está comprendida en el municipio de Paraty, con una área total de 700 Km².

TERRITÓRIO

O clima e o solo de Paraty são considerados ideais para a plantação de cana-de-açúcar. Sua geografia acidentada e seus numerosos rios facilitaram a construção de rodas d'água, indispensáveis para a moagem, em grande escala, da cana-de-açúcar. Esses elementos transformaram Paraty no maior centro produtor da bebida durante os períodos colonial e imperial. A Baía de Paraty constitui unidade geográfica e cultural singular. A área delimitada da Indicação de Procedência possui coordenadas extremas, limitando-se por serras ao norte, oeste e leste, e pelo Oceano Atlântico ao sul. A riqueza ambiental é tamanha que na área há um Parque Nacional, uma Reserva Ecológica e uma Área de Proteção Ambiental. A área total da Indicação de Procedência da cachaça de Paraty é de aproximadamente 90 mil hectares.

TERRITORY

The climate and soil of Paraty are considered optimal for growing sugar cane. Its rugged geography and its numerous rivers facilitated the building of water wheels, indispensable for large-scale grinding of sugar cane. These elements turned Paraty into the largest producing center of the beverage during the colonial and imperial periods. The Bay of Paraty is a unique geographical and cultural unity. The delimited area of Indication of Source has extreme coordinates, being limited by heights to the north, west and east, and the Atlantic Ocean to the south. Environmental wealth is such that in the area there is a National Park, an Ecological Reserve and an Area of Environmental Protection. The total area of the Indication of Source of cachacha of Paraty is about 90,000 hectares.

TERRITORIO

El clima y el suelo de Paraty son considerados ideales para la plantación de caña-de-açúcar. Su geografía accidentada y sus numerosos ríos facilitaron la construcción de ruedas de agua, indispensables para la molienda, en grande escala, de la caña-de-açúcar. Estos elementos transformaron Paraty en el mayor centro productor de la bebida durante los períodos colonial e imperial. La Bahía de Paraty constituye unidad geográfica y cultural singular. La área delimitada de la Indicación de Procedencia posee coordenadas extremas, se limitando por sierras al norte, oeste y este, y por el Océano Atlántico al sur. La riqueza ambiental es tanta que en la área hay un Parque Nacional, una Reserva Ecológica y una Área de Protección Ambiental. La área total de la Indicación de Procedencia de la cachaça de Paraty es de aproximadamente 90 mil hectáreas.

PRODUTOS

A cachaça de Paraty obedece a uma normativa técnica rígida, com produção artesanal, familiar, limites máximos de produção estabelecidos e uma tradição secular, controlados pelo Conselho Regulador da Associação dos Amigos e Produtores da Cachaça de Paraty (APACAP).

Toda a cana-de-açúcar é produzida em áreas agrícolas, respeitando os requisitos ambientais e sociais. Os produtos da Indicação de Procedência são a cachaça, a cachaça envelhecida, a cachaça Premium e a aguardente da cana composta azulada.

PRODUCTS

The cachacha of Paraty obeys a strict technical standard, with artisanal, familiar production, maximum limits of production established, and a secular tradition, controlled by the Regulatory Board of the Association of Friends and Producers of Cachacha of Paraty (APACAP).

All sugar cane is produced in agricultural areas, respecting the environmental and social requirements. The products of Indication of Source are cachacha, aged cachacha, Premium cachacha and bluish composed cane spirit.

PRODUCTOS

La cachaça de Paraty obedece a una normativa técnica rígida, con producción artesanal, familiar, límites máximos de producción establecidos y una tradición secular, controlados por el Consejo Regulador de la Asociación de los Amigos y Productores de la Cachaça de Paraty (APACAP).

Toda la caña-de-açúcar es producida en áreas agrícolas, respetando los requisitos ambientales y sociales. Los productos de la Indicación de Procedencia son la cachaça, la cachaça envejecida, la cachaça Premium y el aguardiente de caña composta azulada.

BENEFÍCIOS

A Indicação Geográfica Paraty para cachaça foi um projeto de resgate a uma das mais tradicionais produções do País. A produção de cachaça em Paraty entrou em declínio, quase desaparecendo. Um grupo de produtores locais, motivados pela história da cachaça em Paraty, iniciou um processo de resgate da produção, fundando também a Associação dos Produtores e Amigos da Cachaça de Paraty. Atualmente, os produtores vendem praticamente toda a sua produção aos turistas que visitam Paraty, e trabalham num processo de proteção ao nome Paraty contra o uso indevido por produtores de fora da área delimitada.

BENEFITS

The Geographical Indication Paraty for cachacha was a rescue project to one of the most traditional productions of the country. The production of cachacha in Paraty declined, almost disappearing. A group of local producers, motivated by the history of cachacha in Paraty, started a rescue process of production, also founding the Association of Friends and Producers of Cachacha of Paraty. Currently, producers sell nearly all their production to tourists visiting Paraty, and work in process of protection of the name Paraty against the misuse by producers outside the delimited area.

BENEFICIOS

La Indicación Geográfica Paraty para cachaça fue un proyecto de rescate a una de las más tradicionales producciones del País. La producción de cachaça en Paraty declinó, casi desapareciendo. Un grupo de productores locales, motivados por la historia de la cachaça en Paraty, inició un proceso de rescate de la producción, fundando, también, la Asociación de los Productores y Amigos de la Cachaça de Paraty. Actualmente, los productores venden prácticamente toda su producción a los turistas que visitan Paraty, y trabajan en un proceso de protección al nombre Paraty contra el uso indebido por productores que no se encuentran en la área delimitada.



PEDRO II

Opalos preciosos de Pedro II e joias artesanais de opalos de Pedro II | Pedro II precious opals and Pedro II handcrafted opal jewelry | *Opalos preciosos de Pedro II y joyas artesanales de ópalos de Pedro II azulada*

O nome opala é de origem sânscrita, na qual “upala” significa pedra preciosa. As opalas são conhecidas pela sua grande variedade de cores na mesma pedra. A formação das opalas preciosas se deve a fenômenos geofísicos específicos, necessitando de milhões de anos para a sua formação.

The word “opal” was originated from Sanskrit, in which “upala” means precious stone. Opals are known for the great variety of colors in the same stone. The formation of precious opals occurred due to specific geophysical phenomena millions of years ago.

El nombre ópalo es de origen sánscrito, en la cual “upala” significa piedra preciosa. Los ópalos son conocidos por su grande variedad de colores en la misma piedra. La formación de los ópalos preciosos se debe a fenómenos geofísicos específicos, en la orden de millones de años para su formación.



ENTIDADE REPRESENTATIVA (Representative Entity / Entidad Representativa)

CONSELHO DA UNIÃO DAS ASSOCIAÇÕES E COOPERATIVAS DE CARIMPEIROS, PRODUTORES, LAPIDÁRIOS E JOALHEIROS DE GEMAS DE OPALAS E DE LÓAS ARTESANAS DE OPALAS DE PEDRO II
UNION OF THE ASSOCIATIONS AND COOPERATIVES OF FRECQUIS STONE FIELD WORKERS, PRODUCERS, POLISHING EXPERTS, AND JEWELLERS WORKING WITH OPAL GEMS AND PEDRO II HANDCRAFTED OPAL JEWELRY
CONSEJO DE LA UNION DE LAS ASOCIACIONES Y COOPERATIVAS DE BUSCADORES DE METALES PRECIOSOS, LAPIDARIOS Y JOYEROS DE GEMAS DE OPALOS Y DE JOYAS ARTESANALES DE OPALOS DE PEDRO II

Endereço: Av. Coronel Córdaro, 672 | Cidade: Pedro II/PI | CEP: 64255-000 | Telefone: (86) 3271-1559



HISTÓRIA E TRADIÇÃO

A descoberta das opalas está associada a casos fortuitos. As três versões existentes remetem ao final da década de 1930. A primeira é a história de um agricultor, que estava preparando a roça e, ao arrancar o pé de macaxeira, encontrou com a pedra brilhante. A segunda refere-se a um caçador que colocou a mão na toca de um tatu-peba e lá encontrou uma gema. A terceira fala de um morador da cidade usava roupas enfeitadas com botões de opala.

O certo é que a identificação das rochas como opala deu abertura ao surgimento das primeiras áreas de garimpo e mineração. Em meados da década de 1960, a empresa de Minérios Brasil começou a explorar a área chamada Boi Morto, que se tornou a principal jazida da região. Paralelamente, desenvolveram-se outros garimpos.

Na década de 1980, houve um início de esvaziamento da região, devido à dificuldade de encontrar pedras de qualidade. Acredita-se que este fato ocorreu por causa da redução das reservas naturais. No entanto, estudos mais recentes estimaram uma reserva geológica de 1.200 toneladas de opalas brutas em Pedro II.

HISTORY AND TRADITION

Opals were discovered by chance. The three existing versions date back to the end of the thirties. The first version tells the story of a farmer that was preparing the land and when he removed a tree from its place he found a shiny stone. The second version tells the story of a hunter who placed his hand inside an armadillo burrow and found a gem. The third one is about a city dweller that used to wear clothes ornamented with opal buttons.

The true thing is that once the rock was identified as an opal, the first precious stone fields were opened and mining activities started. In the sixties, Minérios Brasil company started exploring Boi Morto area, which then became the main quarry in the region. Simultaneously, other precious stone fields were created.

In the eighties, many people left the area because it was difficult to find quality stones. This is believed to have occurred due to a reduction in the number of natural reserves. However, more recent studies estimated a geological reserve of 1,200 tons of rough opals in Pedro II.

HISTORIA Y TRADICIÓN

La descubierta de los ópalo está asociada a casos fortuitos. Las tres versiones existentes remiten al final de la década de 1930. La primera es la historia de un agricultor, que preparaba el campo y, cuando arrancó un árbol de yuca, encontró la piedra brillante. La segunda se refiere a un cazador que colocó la mano en la madriguera de un guajacate y ahí encontró una gema. La tercera habla de un habitante de la ciudad que utilizaba ropas que tenían botones de ópalo.

El cierto es que la identificación de las rocas como ópalo llevó a la apertura del surgimiento de las primeras áreas de yacimiento de metales y minera. En la mitad de la década de 1960, la empresa de Minério Brasil empezó a explorar la área llamada Boi Morto, que se tornó la principal yacida de la región. Paralelamente, se desarrollaron otros yacimientos de metales.

En la década de 1980, hubo un inicio de vaciamiento de la región, debido a la dificultad de encontrar piedras de calidad. Se cree que este hecho ocurrió por causa de la reducción de las reservas naturales. Con todo, estudios más recientes estimaron una reserva geológica de 1,200 toneladas de ópalo bruto en Pedro II.

DADOS TÉCNICOS (Technical Data / Datos Técnicos)

Número (Number / Número): IG201014 | Nome Geográfico (Geographic Name / Nombre Geográfico): Pedro II / Pedro II | UF (State / UF): Piauí / Piauí | Requerente (Petitioner / Requerente): Conselho de União das Associações e Cooperativas de Garimpeiros, Produtores, Lapidários e Joalheiros de Gemas e de Jóias Artesanais de Opalas de Pedro II / Union of the Associations and Cooperatives of Precious Stone Field Workers, Producers, Polishing Experts, and Jewelers Working with Opal Gems and Pedro II Handcrafted Opal Jewelry / Consejo de la Unión de las Asociaciones y Cooperativas de Minas Preciosas, Lapidarios y Joyeros de Gemas de Opalos y de Jóias Artesanales de Opalos de Pedro II | Produto (Product / Producto): Opalas preciosas de Pedro II e jóias artesanais de opalas de Pedro II / Precious opals and Pedro II handcrafted opal jewelry / Opalos preciosos de Pedro II y joyas artesanales de opalos de Pedro II | Data do Registro (Date of Registration / Fecha del Registro): 03/04/2012 / 04/03/2012 / 03/04/2012 | Delimitação (Limits / Delimitación): A área compreende o município de Pedro II. / The area includes the town of Pedro II. / El área comprende el municipio de Pedro II.

TERRITÓRIO

A cidade de Pedro II, localizada ao norte do Piauí, foi fundada e emancipada por portugueses, em 1854. A área onde ocorre o garimpo está assentada sobre serras, cujas altitudes chegam a atingir até 850 m. O clima durante o ano todo é frio seco, com temperatura média de 18°C a 28°C.

As condições necessárias para a formação da opala na natureza são extremamente raras. As ocorrências situam-se, geralmente, em terrenos áridos, a profundidades rasas abaixo da superfície, variando de 15 a 40 m. Depende essencialmente do fenômeno comum de evaporação das águas subterrâneas contendo soluções silicosas nas cavidades das rochas. Acredita-se que as opalas levaram aproximadamente 60 milhões de anos para se formar.

TERRITORY

The town of Pedro II is located in the North of the state of Piauí, and was founded and developed by Portuguese people in 1854. The area where the stone fields are located is 2,788 ft above sea level. The weather is cold and dry the whole year, and the average temperature is 18°C to 28°C.

The conditions necessary for opals to be formed in the wild are extremely rare. They can generally be found in dry locations, not so deep below the surface, ranging from 49 to 131 ft. They essentially depend on the evaporation of groundwater containing sandy solutions in the cavities of the rock. Opals are believed to have taken approximately 60 million years to form.

TERRITÓRIO

La ciudad de Pedro II, ubicada al norte de Piauí, fue fundada y emancipada por portugueses, en 1854. La área donde ocurrieron el yacimiento de metales está asentada sobre sierras, cuyas altitudes llegan a alcanzar hasta 860 m. El clima durante el año todo es frío y seco, con temperatura promedio de 18°C a 28°C.

Las condiciones necesarias para la formación del ópalo en la naturaleza son extremadamente raras. Las ocurrencias se encuentran, generalmente, en terrenos áridos, a las profundidades rasas por debajo de la superficie, variando de 15 a 40 m. Depende esencialmente, del fenómeno común de evaporación de las aguas subterráneas conteniendo soluciones con sílice en las cavidades de las rocas. Se acredita que los ópalos llevaron aproximadamente 60 millones de años para formarse.

PRODUTOS

As opalas preciosas de Pedro II são opalas naturais, e apresentam um jogo de cores característico produzido pela difração da luz branca através de uma estrutura ordenada de micros esferas de sílica. As opalas não sofrem modificações do estado natural que se encontram, exceto para serem cortadas e polidas. As opalas preciosas são do tipo: pura, boulder e matriz. A tonalidade corpórea da opala preciosa varia de tons claros a escuros, de translúcidas a opacas.

As joias artesanais de opala, por sua vez, permitem a combinação das opalas preciosas com outros materiais, tais como ouro, prata e tucum. Os artesões desenvolvem designs próprios, criando uma identidade artística e valorização das suas joias, em forma de colares, pingentes, brincos, anéis.

PRODUCTS

Pedro II precious opals are natural opals and have a characteristic color feature produced by the diffraction of white light through silica micro pellets. The natural state of opals never changes, except if the opal is cut or polished. Types of precious opals include: pure, boulder and matrix. Precious opal color changes from light to dark tones, and from translucent to opaque.

Handcrafted opal jewelry blends precious opals with other materials, such as gold, silver and tucum. Craftsmen create their own designs and have a unique artistic identity, adding value to their jewelry, which includes necklaces, pendants, earrings, rings, etc.

PRODUCTOS

Los ópalos preciosos de Pedro II son ópalos naturales, y presentan un juego de colores característico producido por la difracción de la luz blanca a través de una estructura ordenada de micro esferas de óxido de sílice. Los ópalos no sufren alteraciones del estado natural que se encuentran, excepto para que sean cortados y pulidos. Los ópalos preciosos son del tipo: puro, boulder y matriz. La tonalidad corpórea del ópalo precioso varía de tonos claros a oscuros, de translúcidos a opacos.

Las joyas artesanales de ópalo, a su vez, permiten la combinación de los ópalos preciosos con otros materiales, tales como oro, plata y tucum. Los artesanos desarrollan diseños propios, creando una identidad artística y valoración de sus joyas, en forma de collares, pendientes, brillos, anillos.

BENEFÍCIOS

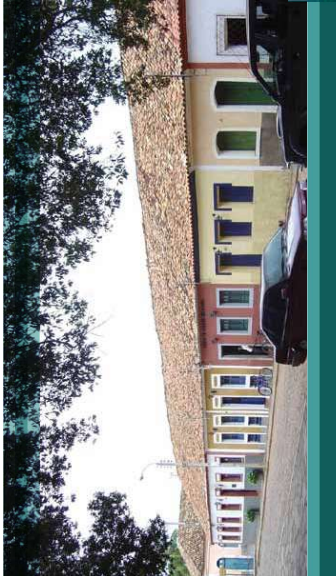
A opala é conhecida como pedra da boa fortuna. Por sua vez, a cidade de Pedro II é responsável por praticamente 100% da produção de joias artesanais de opalas do Piauí, constituindo a principal atividade econômica da cidade. As joalherias possuem estruturas próprias de lapidação e de fundição, com investimento em maquinário e mão de obra qualificada. O Festival de Inverno de Pedro II é um dos maiores eventos do estado, exibindo as opalas preciosas e as joias artesanais de Pedro II.

BENEFITS

Opal is known as a good fortune stone. The town of Pedro II is responsible for virtually 100% of the handcrafted opal jewelry production in the state of Piauí, being the major economic activity in the location. Jewelry stores have their own polishing and melting infrastructure, and they invest in machinery and qualified labor. Pedro II Winter Festival is one of the most important events in the state, and displays Pedro II precious opals and handcrafted jewelry.

BENEFICIOS

El ópalo es conocido como piedra de buena fortuna. A su vez, la ciudad de Pedro II es responsable por prácticamente el 100% de la producción de joyas artesanales de ópalos del Piauí, constituyendo la principal actividad económica de la ciudad. Las joyerías poseen estructuras propias de lapidación y de fundición, con inversión en maquinaria y mano de obra calificada. El Festival de Inverno de Pedro II es uno de los mayores eventos del estado, exhibiendo los ópalos preciosos y las joyas artesanales de Pedro II.



PELOTAS

Doces finos tradicionais e de confeitaria | Traditional fine and confectionery candies | Golosinas finas tradicionales y de confitería

Os doces de Pelotas surgem da estreita ligação cultural entre Portugal e o Brasil, onde os imigrantes europeus trouxeram receitas de doces finos de confeitaria e de frutas, que aqui se “aculturaram”. Os doces de Pelotas passaram a ser parte da economia e tradição local, e que hoje fazem parte da identidade da cidade e das heranças de sua população.

The candies of Pelotas arise from the close cultural ties between Portugal and Brazil, where European immigrants brought receipts of fine confectionery and fruit candies that were “acculturated” in the country. The candies of Pelotas became part of the economy and local tradition, and now are part of the city’s identity and heritage of its people.

Las golosinas de Pelotas surgen de la estrecha conexión entre Portugal y Brasil, donde los inmigrantes europeos trajeron recetas de golosinas finas de confitería y de frutas, que aquí se “aculturaron”. Las golosinas de Pelotas pasaron a ser parte de la economía y tradición local, y que hoy día son parte de la identidad de la ciudad de las herencias de su población.



ENTIDADE REPRESENTATIVA (Representative Entity / Entidad Representativa)

ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE DOCES DE PELOTAS
ASSOCIATION OF CANDY PRODUCERS OF PELOTAS
ASOCIACIÓN DE LOS PRODUCTORES DE GOLOSINAS DE PELOTAS

Endereço: Praça Sete de Julho, 173, Mercado Público de Pelotas – Banca 42
Cidade: Pelotas/RS | CEP: 96.015-300 | Telefone: +55 53 3027-3307
Site: www.docespelotas.org.br | Email: atendimento@docespelotas.org.br



HISTÓRIA E TRADIÇÃO

A cidade de Pelotas teve sua economia baseada no charque, sendo grande fornecedora deste produto para todo o País e também o exportando para a Europa. Esta intensa interação com os europeus fez com que muitos hábitos daquele continente fossem introduzidos na população local, como por exemplo, por volta de 1860, iniciou a produção dos tradicionais doces de confeitaria, originários de Portugal. Já a produção dos doces de frutas é uma tradição e conhecimento trazidos pelos imigrantes alemães, que foram fixados na zona rural de Pelotas. Os doces finos de confeitaria e os doces de frutas de Pelotas fazem parte da tradição local, sendo reconhecidos nacionalmente com uma especialidade gastronômica.

HISTORY AND TRADITION

The city of Pelotas had its economy based on beef jerky, being a major supplier of this product to the entire country and also exporting to Europe. This intense interaction with Europeans made many habits of that continent to be introduced into the local population, for example, around 1860, it was started the production of traditional confectionery candies, originated from Portugal. The production of fruit candies is a tradition and knowledge brought by German immigrants who were set in the rural area of Pelotas. The fine confectionery and fruit candies of Pelotas are part of local tradition and are nationally recognized as a gastronomic speciality.

HISTORIA Y TRADICIÓN

La ciudad de Pelotas tuvo su economía basada en el charqui, siendo grande suministradora de este producto para todo el País y, aún, exportándolo para Europa. Esta intensa interacción con los europeos hizo con que muchos hábitos de aquel continente fueran introducidos en la población local, como por ejemplo, alrededor de 1860, se inició la producción de las tradicionales golosinas de confeitaria, originarias de Portugal. Ya la producción de las golosinas de frutas es una tradición y conocimiento trado por los inmigrantes alemanes, que fueron establecidos en la zona rural de Pelotas. Las golosinas finas de confeitaria y las golosinas de frutas de Pelotas son parte de la tradición local, siendo reconocidos nacionalmente como una especialidad gastronómica.

DADOS TÉCNICOS (Technical Data / Datos Técnicos)

Número (Number / Número): IG200901 | Nome Geográfico (Geographic Name / Nombre Geográfico): Pelotas / Pelotas | UF (State / UF): Rio Grande do Sul / Rio Grande do Sul | Requerente (Petitioner / Requerente): Associação dos Produtores de Doces de Pelotas / Association of Candy Producers of Pelotas / Associação de los Productores de Golosinas de Pelotas | Produto (Product / Producto): Doces finos tradicionais e de confeitaria / Traditional fine and confectionery candies / Golosinas finas tradicionales y de confeitaria | Data do Registro (Date of Registration / Fecha del Registro): 30/08/2011 / 08/30/2011 / 30/08/2011 | Delimitação (Limits / Delimitación): Incluem os limites políticos dos municípios de Arroio do Padre, Capão do Leão, Morro Redondo, Pelotas, São Lourenço do Sul e Turuçu, no Rio Grande do Sul / Include the political limits of the municipalities of Arroio do Padre, Capão do Leão, Morro Redondo, Pelotas, São Lourenço do Sul and Turuçu, in Rio Grande do Sul / Incluyen los límites políticos de los municipios de Arroio do Padre, Capão do Leão, Morro Redondo, Pelotas, São Lourenço do Sul / Turuçu, en Rio Grande do Sul.

TERRITÓRIO

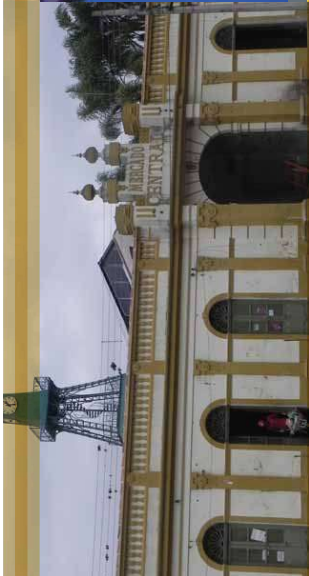
Localizado na região sul do Rio Grande do Sul, Pelotas é um município muito antigo, com um acervo arquitetônico belíssimo, onde casarões e sobrados de estilo portugueses remontam a rica época do ciclo do charque, onde os doces tradicionais de confeitaria eram servidos nos banquetes oferecidos pelos barões do charque. Com clima subtropical úmido ou temperado, a cidade possui uma hidrografia bem diversa e abundante, conferindo uma elevada umidade relativa do ar o ano todo. Sua temperatura média é de 17,5 °C, sendo que em seu período mais quente (janeiro) essa média sobe para 23°C. Esse clima possibilitou a maior produção de pêssegos para a indústria de conservas do País.

TERRITORY

Located in southern Rio Grande do Sul, Pelotas is a very old city, with a wonderful architectural heritage, where mansions and Portuguese-style houses dating back to the time of rich beef jerky cycle, where traditional candies were served at banquets offered by the barons of beef jerky. With humid or temperate subtropical climate, the city has a very diverse and abundant hydrography, giving a high relative humidity throughout the year. Its average temperature is 17.5°C, and in its hottest period (January) this average rises to 23°C. This climate allowed the highest production of peaches for canning industry in the country.

TERRITORIO

Ubicada en la región sur de Río Grande do Sul, Pelotas es un municipio muy antiguo, con un acervo arquitectónico bello, donde casarones y sobrados de estilo portugués remontan la rica época del ciclo del charqui, donde las golosinas tradicionales de confitería eran servidas en los banquetes ofrecidos por los barones del charqui. Con clima subtropical húmedo o templado, la ciudad posee una hidrografía muy diversa y abundante, confiriendo una elevada humedad relativa del aire todo el año. Su temperatura promedio es de 17,5°C, siendo que en su período más caliente (enero) esa media sube para 23°C. Ese clima permitió la mayor producción de melocotones para industria de conservas del País.



PRODUTOS

Nenhum doce tradicional de confeitaria de Pelotas utiliza leite condensado.

A base das receitas destes produtos, vindas de Portugal, foi mantida, com base de ovos e açúcar. As transformações ocorridas no decorrer do tempo agregaram ainda mais qualidade e valor aos produtos. Seus doces não são requintados e o método de preparo e os cuidados herdados desde a produção na Europa fazem com que esses produtos sejam considerados joias a serem apreciadas pelos mais apurados paladares. Na Indicação de Pro- cedência de Pelotas está autorizada a produção dos seguintes doces: Bem casado, Quindim, Ninho, Camafêu, Olho-de-sogra, Pastel de Santa Clara, Papo de Anjo, Fátias de Brega, Trouxas de Ovos, Queijadinha, Boinha de Coco, Beijinho de Coco, Amanteigado, doces cristalizados de frutas.

PRODUCTS

No traditional confectionery candy of Pelotas uses condensed milk. The base of the receipt of these products, coming from Portugal, was maintained on the basis of eggs and sugar. Changes occurred over time added even more quality and value to the products. Its candies are not refined and the method of preparation and care inherited from the production in Europe cause these products to be considered jewelry to be enjoyed by the most refined palates. In the Indication of Source of Pelotas, it is authorized the production of the following candies: Bem-casado, Quindim, Ninho, Camafêu, Olho-de-sogra, Pastel de Santa Clara, Papo de anjo, Fátias de Brega, Trouxas de ovos, Queijadinha, Boinha de coco, Beijinho de coco, Amanteigado, crystallized fruit candies.

PRODUCTOS

Ninguna golosina tradicional de confitería de Pelotas utiliza leche condensada. La base de las recetas de estos productos, que vinieron de Portugal, fue mantenida, con base de huevos y azúcar. Las transformaciones ocurridas durante el tiempo agregaron aún más calidad y valor a los productos. Sus golosinas no son requintadas y el método de preparación y los cuidados heredados desde la producción en Europa hacen con que esos productos sean considerados joyas que deben ser apreciadas por los más apurados paladares. En la Indicación de Procedencia de Pelotas son autorizadas la producción de las golosinas a continuación: Bem-casado, Quindim, Ninho, Camafêu, Olho-de-sogra, Pastel de santa Clara, Papo de anjo, Fátias de Brega, Trouxas de ovos, Queijadinha, Boinha de coco, Beijinho de coco, Amanteigado, golosinas cristalizadas de frutas.

BENEFÍCIOS

O combate ao uso indevido do nome Pelotas para a produção de doces foi um dos principais benefícios que a Indicação Geográfica gerou para as cidades de Pelotas, pois este é, sem dúvida, um dos nomes de territórios vinculados a um produto mais usurpados no País. Também se busca a agregação de valor em um produto tradicional e artesanal, vinculado à gastronomia nacional. O fortalecimento do turismo na região foi alcançado, principalmente durante a Feira Nacional do Doce – Fenadoce, que acontece desde 1986, na qual são atraídos milhares de turistas dos mais variados lugares. Toda essa produção surge como uma forma de fortalecer pequenos produtores locais e valorizar a herança cultural dos antigos doces caseiros. O consumidor também ganha, com um produto cada vez mais qualificado e com garantia de origem.

BENEFITS

The fight against misuse of the name Pelotas for production of candies was one of the main benefits that the Geographical Indication generated for confectioners of Pelotas, as this is undoubtedly one of the names of territories linked to one of the most usurped products over the country. It also seeks to add value in a traditional handcrafted product, linked to the national gastronomy. The strengthening of tourism in the region was reached, especially during the Feira Nacional do Doce – Fenadoce, held since 1986, to which are attracted thousands of tourists from many different places. All this production emerges as a way to strengthen local producers and enhance the cultural heritage of the ancient homemade candies. The consumer also wins, with an increasingly qualified product and warranty of origin.

BENEFICIOS

El combate al uso indebido del nombre Pelotas para la producción de golosinas fue uno de los principales beneficios que la Indicación Geográfica generó para las confiterías de Pelotas, porque este es, sin duda, uno de los nombres de territorios vinculados a un producto más usurpados en el País. También se busca la agregación de valor en un producto tradicional y artesanal, vinculado a la gastronomía nacional. El fortalecimiento del turismo en la región fue alcanzado, principalmente, durante la Feria Nacional de la Golosina – Fenadoce, que ocurre desde 1986, en la cual son atraídos miles de turistas de las más variadas lugares. Toda esa producción surge como una forma de fortalecer pequeños productores locales y valorar la herencia cultural de las antiguas golosinas caseras. El consumidor también gana, con un producto cada vez más calificado y con garantía de origen.

PINTO BANDEIRA

Vinhos tinto, branco e espumantes | Red, white and sparkling wines | *Vinos tinto, blanco y espumosos*

Os vinhos finos e espumantes de Pinto Bandeira são o resultado de um saber-fazer muito antigo, com origem na Itália, e incorporado à cultura gaúcha desde os anos 1880. Pinto Bandeira possui identidade territorial e cultural muito forte, presente na expressão de sua gente, no cultivo de suas frutas, na arquitetura tradicional das colônias italianas e, principalmente, no compartilhamento e degustação dos seus vinhos e espumantes.

Fine and sparkling wines of Pinto Bandeira are the result of a very old "know-how", originating in Italy, and incorporated to the culture of Rio Grande do Sul since the 1880's. Pinto Bandeira has a very strong territorial and cultural identity, present in the expression of its people, in growing of their fruits, in the traditional architecture of the Italian colonies, and especially in sharing and tasting of their wines and sparkling wines.

Los vinos finos y espumosos de Pinto Bandeira son el resultado de un "saber hacer" muy antiguo, con origen en Italia, e incorporados a la cultura gauchesca desde los años 1880. Pinto Bandeira posee identidad territorial y cultural muy fuerte, presente en la expresión de su gente, en el cultivo de sus frutas, en la arquitectura tradicional de las colonias italianas y, principalmente, en el compartimiento y degustación de sus vinos y espumosos.



ENTIDADE REPRESENTATIVA (Representative Entity / Entidad Representativa)

ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE VINHOS FINOS DE PINTO BANDEIRA - ASPROVINHO
ASSOCIATION OF PRODUCERS OF FINE WINES OF PINTO BANDEIRA
ASOCIACIÓN DE LOS PRODUCTORES DE VINOS FINOS DE PINTO BANDEIRA

Endereço: Rua Sete de Setembro, 675 | Cidade: Bento Gonçalves/RS | CEP: 96.015-300

Telefone: +55 54 3468 0184 / +55 54 9916 2051

Site: www.asprovinho.com.br | Email: aprovinho@asprovinho.com.br



HISTÓRIA E TRADIÇÃO

Os primeiros imigrantes italianos chegaram em Pinto Bandeira em 1876. Com base na sua tradição agrícola, logo iniciaram os plantios para sua subsistência, entre os quais, a videira aparece como elemento fundamental de sua identidade cultural. Em 1880, já havia produção de vinhos, elaborados artesanalmente nos porões das casas. A vitivinicultura expandiu-se ao longo dos anos, e ensejou, na década de 1930, a criação de cooperativas. Foi instalada então uma filial da Cia. Vinícola Riograndense, que muito contribui para a disseminação de variedades de uvas para vinhos finos. Desde então, é uma particularidade de Pinto Bandeira a existência de vinícolas no meio rural, que industrializam grande parte da produção de uvas e aportam tecnologias para melhorar a vitivinicultura.

HISTORY AND TRADITION

The first Italian immigrants arrived in Pinto Bandeira in 1876. Based on their agricultural tradition, immediately started the plantings for their livelihoods, among which, the vine appears as a key element of their cultural identity. In 1880, there was already production of wines, made by hand in the basements of houses. The wine industry has expanded over the years, and encouraged in the 1930's the creation of cooperatives. It was then installed a subsidiary of Cia. Vinícola Riograndense, which greatly contributed to the spread of varieties of grapes for fine wines. Since then, it is a peculiarity of Pinto Bandeira the existence of wineries in rural areas, which largely industrialize the production of grapes and provide technologies to improve viticulture.

HISTORIA Y TRADICIÓN

Los primeros inmigrantes italianos llegaron a Pinto Bandeira en 1876. Con base en su tradición agrícola, rápidamente iniciaron las plantaciones para su subsistencia, entre las cuales la vid aparece como elemento fundamental de su identidad cultural. En 1880, ya había producción de vinos, elaborados artesanalmente en los sótanos de las casas. La vitivinicultura se expandió a lo largo de los años, llevando, en la década de treinta, a la creación de cooperativas. Fue instalada, entonces, una filial de la Cia. Vinícola Riograndense, que contribuyó muchísimo para la disseminación de variedades de uvas para vinos finos. Desde este período, es una particularidad de Pinto Bandeira la existencia de vinícolas en el medio rural, que industrializan grande parte de la producción de uvas y aportan tecnologías para mejorar la vitivinicultura.

DADOS TÉCNICOS (Technical Data / Datos Técnicos)

Número (Number / Número): IG200803 | Nome Geográfico (Geographic Name / Nombre Geográfico): Pinto Bandeira / Pinto Bandeira | UF (State / UF): Rio Grande do Sul / Rio Grande do Sul / Requerente (Petitioner / Requeriente): Associação dos Produtores de Vinhos Finos de Pinto Bandeira / Association of Producers of Fine Wines of Pinto Bandeira / Associação de los Productores de Vinos Finos de Pinto Bandeira | Produto (Product / Producto): Vinhos: tinto, brancos e espumantes / Wines: red, white and sparkling wines / Vinos: tinto, blancos y espumosos | Data do Registro (Date of Registration / Fecha del Registro): 13/07/2010 / 07/13/2010 / 13/07/2010 | Delimitação (Limits / Delimitación): A área geográfica delimitada totaliza 7.960,66 HA, compreendida nos municípios de Bento Gonçalves e Farroupilha. / The delimited geographical area totalizes 7.960.66 HA, comprised in the municipalities of Bento Gonçalves and Farroupilha. / La área geográfica delimitada totaliza 7.960,66 HA, comprendida en los municipios de Bento Gonçalves y Farroupilha.

TERRITÓRIO

A paisagem do território de Pinto Bandeira é múltipla: uma exuberante natureza, montanhas, matas nativas, as araucárias, culturas temporárias e as diversas espécies de frutíferas que convivem em harmonia com a vitivinicultura.

Pinto Bandeira produz vinhos finos e espumantes de qualidade, em encostas fortemente onduladas e íngremes, que formam vales fechados onde se descortinam as matas nativas de coloração intensamente verde.

Descendentes de imigrantes italianos que ainda conservam a tradição passada de pais para filhos, os moradores de Pinto Bandeira têm, na produção de vinhos e espumantes, muito mais que uma atividade econômica, mas também uma forma de manter a memória dos antepassados, das dificuldades da imigração e da evolução da produção local ao longo dos anos.

TERRITORY

The landscape of Pinto Bandeira territory is multiple: an exuberant nature, mountains, native forests, the pines, seasonal crops and several fruit species that live in harmony with the wine industry.

Pinto Bandeira produces fine wines and quality sparkling wines in heavily undulating and steep slopes, which form closed valleys where native forests are revealed in intensely green color.

Descendants of Italian immigrants who still retain the tradition passed down from parents to children, residents of Pinto Bandeira have the production of wines and sparkling wines as much more than an economic activity, but also a way to keep the memory of their ancestors, the difficulties of immigration and the evolution of local production over the years.

TERRITÓRIO

El paisaje del territorio de Pinto Bandeira es múltiple: una naturaleza exuberante, montañas, matas nativas, las araucarias, cultivos temporales y las diversas especies de frutíferas que conviven en armonía con la vitivinicultura.

Pinto Bandeira produce vinos finos y espumosos de calidad, en encuestas fuertemente onduladas y escarpadas, que forman vales cerrados donde ocurren las matas nativas de coloración intensamente verde.

Descendientes de inmigrantes italianos que todavía conservan la tradición pasada de padres para hijos, los moradores de Pinto Bandeira poseen en la producción vinos y espumosos mucho más que una actividad económica, sino que una forma de mantener la memoria de los antepasados, de las dificultades de la inmigración y de la evolución de la producción local a lo largo de los años.



PRODUTOS

É autorizada a produção de vinhos finos tintos secos e brancos secos, e vinhos espumantes finos e vinhos moscatel espumante, controlados pelo Conselho Regulador da Indicação de Procedência. Para a produção do vinho, está autorizado o cultivo de oito cultivares de Vitisvinífera L. tintas e doze de brancas. Para a produção do vinho espumante fino, só é permitido o uso do método tradicional de produção.

Os vinhos da Indicação de Procedência são elaborados com, no mínimo, 85% de uvas produzidas na área delimitada, vinhedos com controle de produtividade, elaboração, engarrafamento e envelhecimento dentro da área delimitada, com rigorosos padrões de qualidade química e sensorial dos vinhos.

PRODUCTS

It is authorized the production of fine dry reds and dry white wines, and fine sparkling wines and sparkling muscatel wines, controlled by the Regulatory Board of Indication of Source. For the production of wine, are allowed growing of eight cultivars of red and twelve of white Vitisvinifera L. for the production of fine sparkling wine. It is only allowed using the traditional method of production.

The wines of Indication of Source are made with at least 85% of grapes grown in the delimited area, with vineyards productivity control, formulation, bottling and aging within the delimited area, with strict standards of chemical and sensory quality of wines.

PRODUCTOS

Se autoriza la producción de vinos finos tintos secos y blancos secos, y vinos espumosos finos y vinos moscatel espumoso, controlados por el Consejo Regulador de la Indicación de Procedencia. Para la producción del vino, son autorizados el cultivo de ocho cultivares de Vitisvinífera L. tintas y doce de blancas. Para la producción del vino espumoso fino, es permitido solamente la utilización del método tradicional de producción.

Los vinos de la Indicación de Procedencia son elaborados con, por lo menos, el 85% de uvas producidas en la área delimitada, vinhedos con control de productividad, elaboración, envaso y envejecimiento dentro de la área delimitada, con riguroso estándar de calidad química y sensoriales de los vinos.

BENEFÍCIOS

Como principais benefícios alcançados pela Indicação de Procedência de Pinto Bandeira, pode-se citar o fortalecimento da entidade representativa dos produtores, a padronização da produção através das normas de produção e da qualificação dos diferentes elos da cadeia produtiva. Com a Indicação de Procedência, Pinto Bandeira passa a fortalecer sua identidade territorial em todos os seus aspectos e o consumidor a identificar a qualidade dos vinhos finos e espumantes produzidos neste território.

Há também o fortalecimento turístico, que impacta de forma significativa esta região do sul do Brasil, onde em alguns empreendimentos está cunhada a frase: "Minha vida é um litro aberto!".

BENEFITS

As the main results achieved by the Indication of Source of Pinto Bandeira, one can cite the strengthening of representative entity of producers, the standardization of production through the production standards and qualifications of the various links in the production chain. With the Indication of Source Pinto Bandeira shall strengthen its territorial identity in all its aspects and the consumer shall identify the quality of fine wines and sparkling wines produced in this territory.

There is also the strengthening of tourism, which impacts significantly this region of southern Brazil, where in some enterprises is coined the phrase: "My life is a fine litero abierto!".

BENEFICIOS

Como principales beneficios alcanzados por la Indicación de Procedencia de Pinto Bandeira, se puede citar el fortalecimiento de la entidad representativa de los productores, la estandarización de la producción a través de las normas de producción y de la calificación de los diferentes eslabones de la cadena productiva. Con la Indicación de Procedencia, Pinto Bandeira pasa a fortalecer su identidad territorial en todos sus aspectos y el consumidor a identificar la calidad de los vinos finos y espumosos producidos en este territorio.

Hay, también, el fortalecimiento turístico, que impacta de forma significativa esta región del sur de Brasil, donde en algunos emprendimientos se puede encontrar la frase: "Mi vida es un litro abierto!"

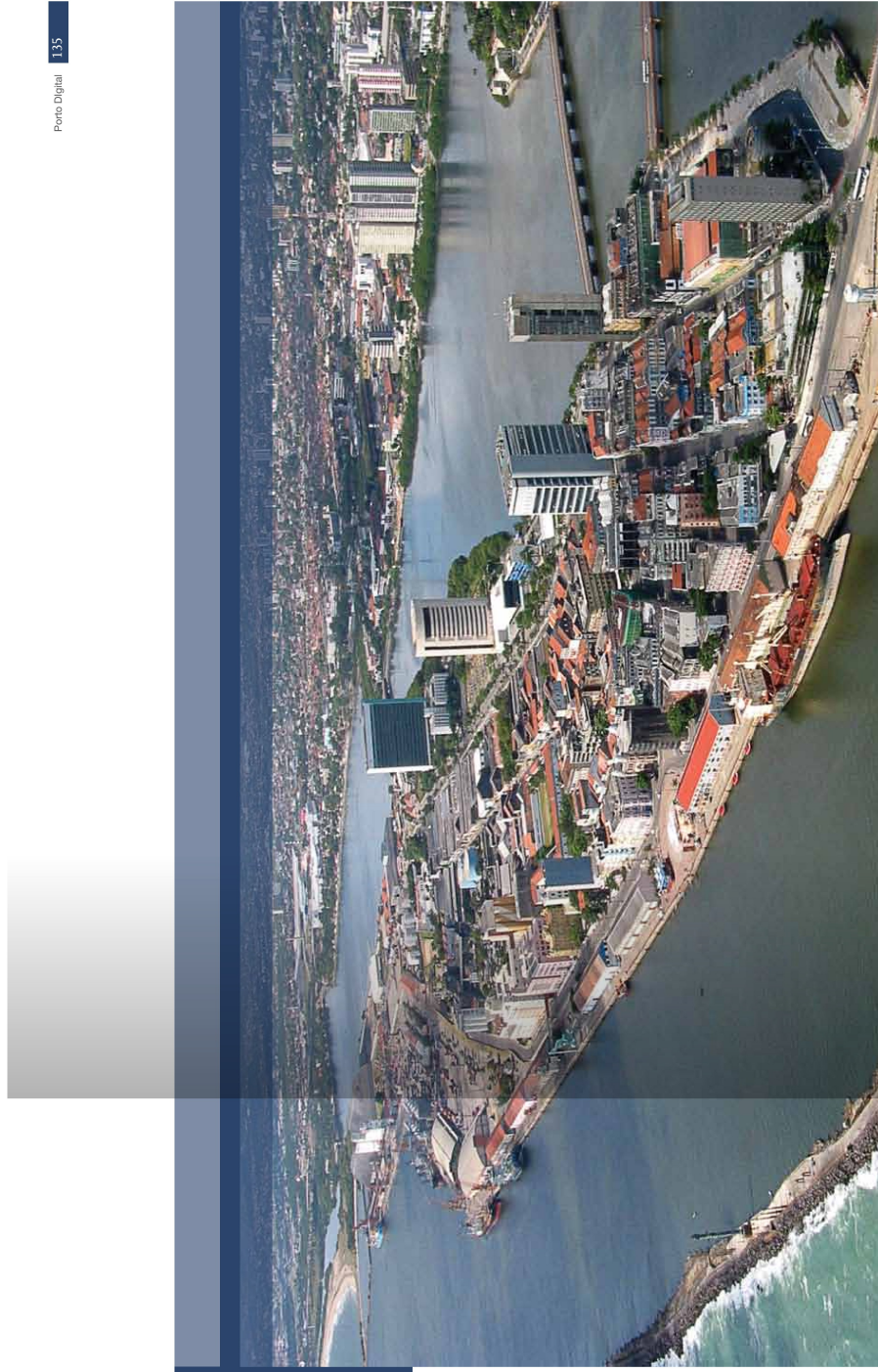
PORTO DIGITAL

Serviços de Tecnologia da Informação – TI | Information Technology Services – IT | Servicios de Tecnología de la Información – IT

O Porto Digital é o local da inovação dos serviços de Tecnologia da Informação – TI. Re-ferência internacional, o reconhecimento das empresas atende cinco áreas de excelência: capital humano, tecnologia e processo, inovação, cliente e mercado, e sociedade e ambiente. São diferenciadores estratégicos quando o assunto é qualidade.

Porto Digital is the place for Information Technology services innovation – TI. It is an international reference and focuses on five areas of excellence: human capital, technology and process, innovation, customer and market, and society and the environment. It is a strategic distinguisher when it comes to quality.

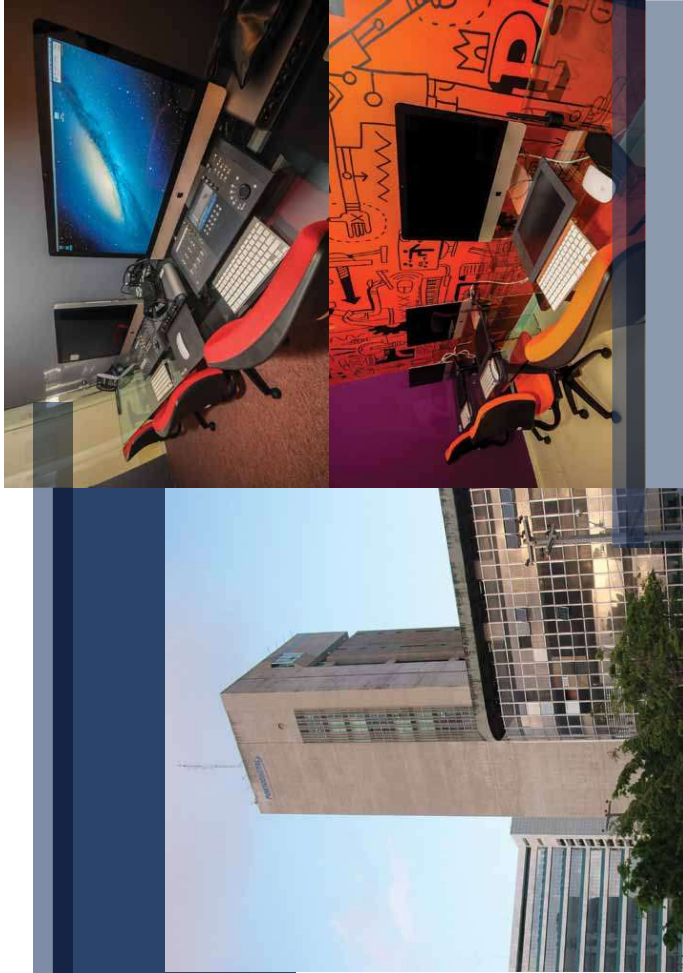
El Puerto Digital es el local de la innovación de los servicios de la Tecnología de la Información – TI. Referencia internacional, el reconocimiento de las empresas atiende a cinco áreas de excelencia: capital humano, tecnología y proceso, innovación, cliente y mercado, y sociedad y ambiente. Son los diferenciadores estratégicos, cuando el tema es calidad.



ENTIDADE REPRESENTATIVA (Representative Entity / Entidad Representativa)

PORTO DIGITAL
PORTO DIGITAL
PUERTO DIGITAL

Endereço: Rua do Apolo, 181 | Cidade: Recife/PE | CEP: 50.030-220 | Telefone: +55 81 3419-8001
Site: www.portodigital.org | Email: portodigital@portodigital.org



HISTÓRIA E TRADIÇÃO

A invasão holandesa, no ano de 1630, trouxe para Recife, arquitetos, engenheiros, astrônomos, médicos e artistas. Nessa época, Recife foi berço do primeiro observatório astronômico e da primeira Sinagoga das Américas. A cidade, desde então, despontou como um ambiente favorável ao desenvolvimento cultural e tecnológico, tornando-se uma das mais modernas e importantes para o País.

O Porto Digital, em Recife, como ambiente de inovação e tecnologia, se consolidou nas últimas décadas. Reúne um dos principais núcleos econômicos, políticos e acadêmicos, com a participação de instituições, empresas, universidades e governo. É uma região que se insinua no cenário mundial por seu capital humano e empreendedorismo.

Dos engenhos de açúcar para uma economia baseada em serviços da Tecnologia da Informação e Comunicação e Economia Criativa, isso é o Porto Digital.

HISTORY AND TRADITION

The Dutch invasion in 1630 brought architects, engineers, astronomers, physicians and artists to Recife. At that time, Recife had the first astronomical observatory and the first Synagogue of the Americas. Since then, the city has been a favorable place for cultural and technological development, having become one of the most modern and important cities in Brazil.

Porto Digital in Recife has consolidated itself as a place for innovation and technology in the last decades. It gathers one of the major economic, political and academic nuclei, with the participation of institutions, companies, universities and the government. This region is internationally appreciated for its human capital and entrepreneurship.

From sugar processing plants to Information Technology. Communication, and Creative Economy services: this is Porto Digital.

HISTORIA Y TRADICIÓN

La invasión holandesa, en el año de 1630, ha traído a Recife arquitectos, ingenieros, astrónomos, médicos y artistas. En este período, Recife fue la cuna del primero observatorio astronómico y de la primera Sinagoga de las Américas. La ciudad, desde aquella época, apareció con un ambiente favorable al desarrollo cultural y tecnológico, se haciendo una de las más modernas e importantes para el país.

El Puerto Digital, en Recife, como ambiente de innovación y tecnología, se consolidó en las últimas décadas. Reúne uno de los principales núcleos económicos, políticos y académicos, con la participación de instituciones, empresas, universidades y gobierno. Es una región que se coloca en el escenario mundial por su capital humano y espíritu empresarial.

De los ingenios de azúcar para una economía con base en servicios de Tecnología de la Información y Comunicación y Economía Creativa, tal es el Puerto Digital.

DADOS TÉCNICOS (Technical Data / Datos Técnicos)

Número (Number / Número): IG201103 | Nome Geográfico (Geographic Name / Nombre Geográfico): Porto Digital / Porto Digital | País (State / UF): Pernambuco / Pernambuco | Requerente (Patitioner / Requerente): Porto Digital / Porto Digital | Serviço (Service/ Serviço): Serviços de Tecnologia da Informação - TI / Information Technology Services - IT / Servicios de Tecnología de la Información - TI | Data do Registro (Date of Registration / Fecha de Registro): 11/12/2012 / 11/12/2012 | Delimitação (Limits / Delimitación): Zona Especial do Patrimônio Histórico Cultural, do Bairro do Recife Antigo, na cidade de Recife, / Historical Heritage Special Zone, Old Recife District, City of Recife, / Zona Especial de Patrimonio Histórico Cultural, del Barrio de Recife Antigo, en la ciudad de Recife.

TERRITÓRIO

A cidade de Recife, fundada no ano de 1537, é um patrimônio histórico e arquitetônico de valor internacional. A arquitetura da cidade possui grande diversidade de estilos, onde se fundem o colonial, o eclético, o industrial e o moderno. A área tombada pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional conta com 236 edifícios, 51 considerados imóveis de destaque.

O Porto Digital está situado no bairro de Santo Amaro e no sítio histórico do bairro do Recife. A revitalização urbana permitiu a combinação do desenvolvimento tecnológico e preservação da arquitetura e cultura.

O bairro possui infraestrutura para a instalação de empresas de TI. Em 100 hectares, são 8 Km de fibra ótica e 26Km de dutos, dispo-

TERRITORY

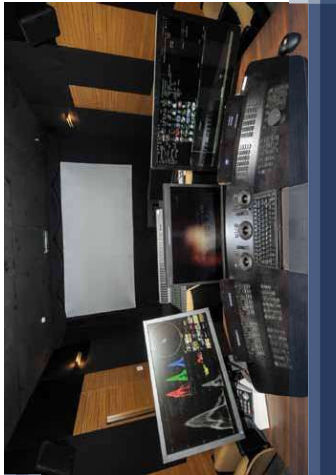
The city of Recife was founded in 1537, and is a historical and architectural heritage with international value. The city architecture has many different styles, including colonial, eclectic, industrial and modern styles. The area listed by IPHAN (Brazilian Historical and Artistic Heritage Institute) as historical heritage has 236 buildings, 51 of them considered to be on the spotlight.

Porto Digital is located in Santo Amaro district and in Recife historical site. Urban revitalization allowed technological development to be blended with architectural preservation and culture. The district has infrastructure to welcome IT companies. In 100 hectares, there are 8 km of optical fiber and 26 km of ducts, with excellent structure for telecommu-

TERRITORIO

La ciudad de Recife, fundada en el año de 1537, es un patrimonio histórico y arquitectónico de valor internacional. La arquitectura de la ciudad posee grande diversidad de estilos, donde se mezclan el colonial, el eclético, el industrial y el moderno. La área conservada por Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional cuenta con 236 edificios, 51 considerados inmuebles de

destaque. El Puerto Digital se encuentra en el barrio de Santo Amaro y en el sítio histórico del barrio de Recife. La revitalización urbana permitió la combinación del desarrollo tecnológico y preservación de la arquitectura y cultura. El barrio posee infraestructura para la instalación de empresas de TI. En 100 hectáreas, son 8 km de fibra óptica y 26Km de ductos, disponiendo de excelente estructura de servicios de telecomunicaciones.



SERVIÇO

As empresas reconhecidas com a Indicação de Procedência do Porto Digital são inovadoras por sua natureza, prestando uma oferta eficiente de bens e serviços de qualidade internacional. Além disso, são comprovadamente empresas cidadãs, que perseguem objetivos de equidade, por meio de projetos de natureza social e atenta às questões contemporâneas de sustentabilidade do meio ambiente.

As empresas do parque tecnológico atuam na prestação de serviço de Tecnologia da Informação e Comunicação através do desenvolvimento, manutenção e suporte de sistemas tais como: inteligência artificial, redes neurais, segurança da informação, gestão empresarial, softwares sob demanda, páginas eletrônicas e mídias digitais, comércio eletrônico, jogos e entretenimento, consultoria em tecnologia e outros.

SERVICE

Companies acknowledged with Porto Digital Indication of Source have innovation in their blood and offer efficient goods and services with international quality. Additionally, they are undoubtedly socially responsible companies with equality goals. They promote social projects and address modern sustainability matters as well.

Companies based in the technological park render information technology and communication services by developing, maintaining and supporting systems such as: artificial intelligence, neural networks, informal security, business management, on-demand software, websites and digital media, e-trade, games and entertainment, technology consulting and others.

SERVICIO

Las empresas reconocidas con la Indicación de Procedencia del Puerto Digital son innovadoras por su naturaleza, trayendo una oferta eficiente de bienes y servicios de calidad internacional. Además, son comprobadamente empresas ciudadanas, que persiguen objetivos de equidad, a través de proyectos de naturaleza social y atenta a las cuestiones contemporáneas de sostenibilidad del medio ambiente.

Las empresas del parque tecnológico actúan en la prestación de servicio de tecnología de la información y comunicación a través del desarrollo, mantenimiento y soporte de sistemas tales como: inteligencia artificial, redes neurales, seguridad de la información, gestión empresarial, softwares bajo demanda, páginas electrónicas y medios digitales, comercio electrónico, juegos y entretenimiento, consultoría en tecnología y otros.

BENEFÍCIOS

O Porto Digital já atraiu para a região mais de 200 empresas e quatro multinacionais, abrigando quatro centros de tecnologia, criando mais de 6.500 postos de trabalho. Em 2010, as empresas faturaram 1 bilhão. O Centro de Informática da Universidade Federal de Pernambuco possui a maior produtividade científica na formação de mestre e doutores em todo o Brasil. A região puxa o crescimento do PIB a taxas superiores à média do país, com previsão de dobrar na próxima década. O Núcleo de Gestão do Porto Digital ainda realiza a inclusão social da comunidade, desenvolvendo projetos e capacitando os jovens.

BENEFITS

Porto Digital has attracted more than 200 companies and 4 multinational companies, and shelters four technology centers, creating more than 6,500 jobs. In 2010, the revenue of the companies was 1 billion. The Federal University Informatics Center has the highest scientific productivity and grants the largest number of Master's Degrees and Doctorate Degrees in Brazil. The region contributes to increasing Brazil's GDP above the average of the other states, and is estimated to double in the next decade. Porto Digital Management Nucleus also promotes social inclusion projects with the community and offers qualification programs for young people.

BENEFICIOS

El Puerto Digital ya atrajo a la región más de 200 empresas y cuatro multinacionales, abrigando cuatro centros de tecnología, creando más de 6.500 puestos de trabajo. En 2010, las empresas facturaron 1 mil millón. El Centro de Informática de la Universidad Federal posee la mayor productividad científica y formación de másters y doctores en todo Brasil. La región lleva al crecimiento del PIB a tasas superiores al promedio del país, con previsión de doblar en la próxima década. El Núcleo de Gestión del Puerto Digital realiza aún la inclusión social de la comunidad, desarrollando proyectos y suministrando la capacitación de los jóvenes.

REGIÃO DA SERRA DA MANTIQUEIRA DE MINAS GERAIS

Café | Coffee | Café

A Serra da Mantiqueira é uma região montanhosa, com clima gélido, e reconhecida como produtora de cafés finos. Nela, a cultura da produção do café existe há mais de 100 anos, e esta tradição pode ser sentida em cada estrada, cidade ou mesmo nos moradores desta belíssima região brasileira.

Serra da Mantiqueira is a mountainous region with cold climate, and recognized as a producer of fine coffees. In it, the culture of coffee production has existed for over 100 years and this tradition can be felt in every road, city or even the residents of this beautiful Brazilian region.

La Sierra de la Mantiqueira es una región montañosa, con clima gélido, y reconocida como productora de cafés finos. En ella, la cultura de la producción del café existe desde hace más de 100 años, y esta tradición puede ser sentida en cada carretera, ciudad o mismo en los moradores de esta bellísima región brasileña.



ENTIDADE REPRESENTATIVA (Representative Entity / Entidad Representativa)

ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE CAFÉ DA MANTIQUEIRA - APROCAM

ASSOCIATION OF PRODUCERS OF COFFEE OF MANTIQUEIRA

ASOCIACIÓN DE LOS PRODUCTORES DE CAFÉ DE LA MANTIQUEIRA

Endereço: Rua Ana Umbelina, 122 | Cidade: Carmo de Minas/MG | CEP: 37.472-000

Telefone: +55 35 3334-170 / +55 35 9702 5893 | Site: www.mantiqueirademinas.com.br

Email: info@mantiqueirademinas.org



HISTÓRIA E TRADIÇÃO

A cultura do café da Serra da Mantiqueira iniciou-se entre 1848 e 1850. Acreditava-se que os terrenos dessa área não prestavam para a cultura do café, devido ao rigor das geadas que assolavam esta região.

Desta forma, as lavouras começaram a ser plantadas em altitudes entre 900 a 1400 metros. A expansão da cafeicultura na Serra da Mantiqueira se deu entre 1913 e 1925.

A partir de 1996, iniciou-se um processo gradativo de aprimoramento da tecnologia cafeeira regional, com a busca de novos cultivares e instalação de infraestrutura para melhoria da qualidade do café, como colheita altamente seletiva usando as características de maturação dos cultivares precoces, médios e tardios; uso de lavadores, separadores e descascamento do café cereja. O parque cafeeiro encontrava-se em fase de expansão com substituição de cultivares e adequação de novas variedades.

A Serra da Mantiqueira é conhecida pelo seu especial clima de montanhas, rica em estâncias hidrominerais, cujas águas são famosas pelas suas qualidades terapêuticas. Essas combinações, muito particulares, contribuem para estabelecer uma cafeicultura, ao mesmo tempo tradicional e moderna, que se diferencia pela qualidade dos grãos e consistência na produção e fornecimento.

HISTORY AND TRADITION

Coffee culture of Serra da Mantiqueira started between 1848 and 1850. It is believed that the land of this area did not afford for the coffee culture, due to the severity of frost that plagued this region.

Thus, crops began to be planted at altitudes between 900-1400 meters. The expansion of coffee growing in Serra da Mantiqueira occurred between 1913 and 1925.

From 1996, it was started a gradual process of improvement of regional coffee technology, with the search for new cultivars and installation of infrastructure for improving coffee quality, such as highly selective harvesting using the characteristics of early, middle and late maturing cultivars; use of washers, spacers and stripping the coffee cherry. The coffee crop was in a phase of expansion with replacement of cultivars and suitability of new varieties.

Serra da Mantiqueira is known for its special atmosphere of mountains, rich in water resorts, which waters are famous for its therapeutic qualities. These very particular combinations contribute to establishing a coffee growing, both traditional and modern, which is distinguished by grain quality and consistency in production and supply.

HISTORIA Y TRADICIÓN

La cultura del café de la Sierra de la Mantiqueira se inició entre 1848 y 1850. Se creía que los terrenos de esta área no eran buenos para la cultura del café, debido al rigor de las heladas que castigaban esta región.

De esta forma, las labranzas empezaron a ser plantadas en altitudes entre 900 a 1400 metros. La expansión de la cultura del café en la Sierra de la Mantiqueira ocurrió entre 1913 y 1925.

A partir de 1996, se inició un proceso gradual de perfeccionamiento de la tecnología del café regional, con la búsqueda de nuevos cultivares e instalación de infraestructura para mejora de la calidad del café, como cosecha altamente selectiva utilizando las características de madurez de los cultivares precoces, medios y tardíos; uso de lavadores, separadores y pelado del café cereza. El parque de café estaba en fase de expansión con sustitución de cultivares y adecuación de nuevas variedades.

La Sierra de la Mantiqueira es conocida por su clima especial de montañas, rica en estancias hidrominerales, cuyas aguas son famosas por sus calidades terapéuticas. Estas combinaciones, mucho particulares, contribuyen para establecer una cultura del café, al mismo tiempo tradicional y moderna, que se diferencia por la calidad de los granos y consistencia en la producción y suministro.

DADOS TÉCNICOS (Technical Data / Datos Técnicos)

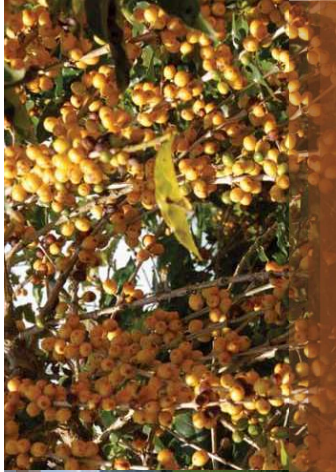
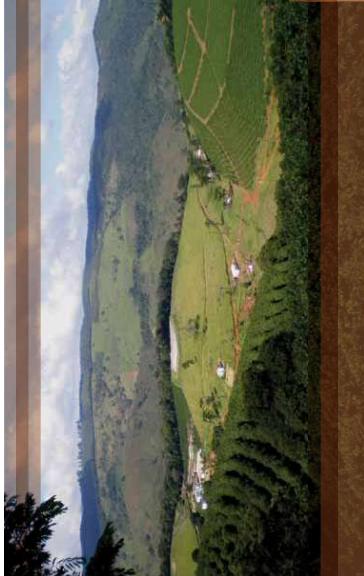
Número (Number / Número): IG200704 | Nome Geográfico (Geographic Name / Nombre Geográfico): Região da Serra da Mantiqueira de Minas Gerais | Serra da Mantiqueira Region of Minas Gerais / Región de la Sierra de la Mantiqueira de Minas Gerais | UF (State / Uf): Minas Gerais | Produto (Product / Producto): Associação dos Produtores de Café da Mantiqueira / Association of Producers of Coffee of Mantiqueira | Posseil latitude e longitude delimitada pelos municípios de Heliodora, Baependi, Dom Vicoso e Campanha. / It has latitude and longitude delimited by the municipalities of Heliodora, Baependi, Dom Vicoso and Campanha. / Posseil latitude e longitude delimitada por los municipios de Heliodora, Baependi, Dom Vicoso y Campanha.

TERRITÓRIO

A Serra da Mantiqueira é uma cadeia montanhosa que engloba 22 municípios, tem 50 mil hectares de cafezais e produz 1.250.000 sacas de café por ano. A região montanhosa faz com que colheitas mecanizadas sejam inviáveis. As lavouras estão instaladas em altitude que variam de 1.100 a 1.500 metros. A localidade engloba os estados de São Paulo, Rio de Janeiro e Minas Gerais, mas somente este Estado possui a produção de café. A região montanhosa faz com que colheitas mecanizadas sejam inviáveis. As lavouras estão instaladas em altitude que variam de 1.100 a 1.500 metros. A localidade engloba os estados de São Paulo, Rio de Janeiro e Minas Gerais, mas somente este Estado possui a produção de café. A região montanhosa faz com que colheitas mecanizadas sejam inviáveis. As lavouras estão instaladas em altitude que variam de 1.100 a 1.500 metros. A localidade engloba os estados de São Paulo, Rio de Janeiro e Minas Gerais, mas somente este Estado possui a produção de café.

TERRITORY
Serra da Mantiqueira is a mountain range that encompasses 22 municipalities, has 50,000 hectares of coffee plantations and produces 1,250,000 bags of coffee per year. The mountainous region makes unfeasible a mechanized harvest. The fields are located at altitude ranging from 1,100-1,500 meters. The location encompasses the states of São Paulo, Rio de Janeiro and Minas Gerais, but only this latter state has the most characteristic coffee production. Because of the altitude, winter in Serra da Mantiqueira has lower temperatures, with the occurrence of early morning fog and frequent frosts. It is common thermometers registering temperatures reaching close to 0°C or less. In the higher peaks of the mountain, the cold can be more intense and temperatures can be negative. The highest cities pass 1,600m in height of sea level, but there are peaks that reach almost 2,800m.

TERRITORIO
La Sierra de la Mantiqueira es una cadena de montañas que abarca 22 municipios; posee 50 mil hectáreas de cafetales y produce 1.250.000 sacos de café por año. La región de montaña hace con que la cosecha mecanizada sea inviable. Las labranzas están instaladas en altitud que varían de 1.100 a 1.500 metros. La localidad abarca los estados de São Paulo, Rio de Janeiro y Minas Gerais, pero solamente este Estado posee la producción de café más característica. En virtud de la altitud, el invierno en la Sierra de la Mantiqueira posee temperaturas bajas, con ocurrencia de niebla al inicio de la mañana y heladas frecuentes. Es común que los termómetros registren temperaturas que se acercan de 0°C o menos. En los picos más elevados de la sierra, el frío puede ser más intenso y las temperaturas pueden ser negativas. Las ciudades más elevadas pasan de los 1.600m de altura al nivel del mar, pero existen picos que llegan a casi 2.800m.



PRODUTO

Os cafés produzidos na Serra da Mantiqueira vêm obtendo crescente reconhecimento pelo mercado internacional de qualidade e consistência. Estudos técnicos da região mostram que a microrregião possui condições edafoclimáticas diferenciadas e propícias para a produção de cafés de nível superior. Além disso, desde 2002, os produtores da região conquistam resultados positivos em diversos concursos renomados de cafés, garantindo um produto diferenciado.

PRODUCTS
The coffee produced in Serra da Mantiqueira has been achieving growing recognition by the international market for quality and consistency. Technical studies in the region show that the micro-region has different soil and climate conditions and that are conducive to the production of top-level coffee. Moreover, since 2002, producers of the region win positive results in many coffee renowned contests, ensuring a differentiated product.

PRODUCTO
Los cafés producidos en la Sierra de la Mantiqueira siguen obteniendo un reconocimiento creciente por el mercado internacional de calidad y consistencia. Estudios técnicos de la región indican que la microrregión posee condiciones edafoclimáticas diferenciadas y propicias para la producción de cafés de nivel superior. Asimismo, desde 2002, los productores de la región conquistaron resultados positivos en diversas competencias reconocidas de cafés, asegurando un producto diferenciado.

BENEFÍCIOS

Toda essa produção cafeeira da região gera 150 mil empregos diretos e indiretos. A Serra da Mantiqueira conta ainda com cerca de 8 mil produtores de café, de modo que todas as fazendas que produzem o café também possuem a garantia de que são certificadas, atestando a boa gestão de todas as propriedades. Após a obtenção do registro de Indicação de Procedência, houve a valorização do produto.

BENEFITS
All that coffee production in the region generates 150,000 direct and indirect jobs. Serra da Mantiqueira still has about 8,000 coffee producers, so that all farms that produce coffee also have the assurance that they are certified, attesting to the good management of all properties. After approval of Indication of Source, there was the valuation of the product.

BENEFICIOS
Toda esa producción de café de la región genera 150 mil empleos directos e indirectos. La Sierra de la Mantiqueira cuenta, aún, con alrededor de 8 mil productores de café, de forma que todas las haciendas que producen el café también poseen la seguridad de que son certificadas, atestando la buena gestión de todas las propiedades. Tras el sello de Indicación de Procedencia, hubo la valorización del producto.

REGIÃO DE SALINAS

Aguardente de cana tipo cachaça | Cane spirit, *cachaça* type | Aguardiente de caña tipo cachaza

A produção artesanal de cachaça conferiu à região de Salinas uma importância ímpar, como expressão de suas potencialidades no contexto econômico, social e cultural. A cachaça artesanal de Salinas, genuína bebida nacional, é cada vez mais cobiçada pela sua qualidade e tradição.

The artisanal cachaza production gave the Salinas region an unique importance as an expression of its potential in the economic, social and cultural context. The Salinas cachaza, genuine national drink, is increasingly coveted for its quality and tradition.

La producción artesanal de cachaza confirió a la región de Salinas una importancia única, como expresión de sus potencialidades en el contexto económico, social y cultural. La cachaza artesanal de Salinas, bebida nacional original, es cada vez más buscada por su calidad y tradición.



ENTIDADE REPRESENTATIVA (Representative Entity / Entidad Representativa)

ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE CACHAÇA DE SALINAS – APACS

ASSOCIATION OF CACHAÇA PRODUCERS OF SALINAS

ASOCIACIÓN DE LOS PRODUCTORES DE CACHAZA DE SALINAS

Endereço: Av. João Pires Sobrinho, 341 | Cidade: Salinas/MG | CEP: 39.560-000

Telefone: +55 38 3841-9351 | Site: www.apaca.com.br | E-mail: apaca@apaca.com.br



HISTÓRIA E TRADIÇÃO

A produção de cachaça artesanal iniciou-se no final do século XIX, seguindo os rastros da atividade pecuária, por ocasião do povoamento da região. Os escravos, que lidavam com o gado, tinham experiência em produzir a bebida.

Foi Balduino Afonso dos Santos, que em 1876, fugindo da seca da Bahia, se instalou as margens do rio Serra Ginete, trazendo para a região as primeiras mudas de cana-de-açúcar caiana. No início do século XX, já havia alguma produção em escala comercial no município, visto a qualidade da cachaça produzida.

Na década de 1930, o fazendeiro João da Costa trouxe a variedade de cana lava. Esta se adaptou muito bem ao clima e solo, se espalhando rapidamente. As boas perspectivas para a fabricação tiveram início a partir da década de 1940, pelo fazendeiro Anísio Santiago, primeiro produtor a identificar e a legalizar a produção de cachaça artesanal.

A experiência positiva proporcionou o surgimento de novos produtores, iniciando uma atividade que mudou todo o panorama econômico da região: a produção da cachaça. A Região de Salinas vem se consagrando como maior pólo de produção da cachaça artesanal do Brasil.

HISTORY AND TRADITION

The production of *cachaça* began in the late 19th century, following the tracks of the cattle industry, during the settlement of the region. The slaves, who managed the cattle, had experience in producing the drink.

It was Balduino Afonso dos Santos, in 1876, fleeing from the drought in Bahia, settled in the riverbanks of Serra Ginete River, bringing to the region the first seedlings of Caiana cane sugar. In the early 20th century, there was already some commercial production in the city, given the quality of *cachaça* produced.

In the 1930s, the farmer João da Costa has brought the variety of java cane. It adapted well to the climate and soil, spreading rapidly. Good prospects for manufacturing started from the 1940s through the farmer Anísio Santiago, first producer to legalize and identify the production of *cachaça*.

The positive experience provided the emergence of new producers, initiating an activity that changed the entire economic landscape of the region; the production of *cachaça*. Over the decades, the region of Salinas has been gaining ground as a major center for the production of *cachaça* in Brazil.

HISTORIA Y TRADICIÓN

La producción de *cachaça artesanal* se inició al final del siglo XIX, siguiendo los caminos de la actividad ganadera, por causa de la población de la región. Los esclavos, que lidaban con el ganado, tenían experiencia en producir la bebida.

Fue Balduino Afonso dos Santos que, en 1876, escapando de la sequía de Bahía, se instaló a las márgenes del río Serra Ginete, trayendo para la región los primeros plantones de caña-de-açúcar caiana. El inicio del siglo XX, ya había alguna producción en escala comercial en el municipio, por causa de la calidad de la *cachaça* producida.

En la década de 1930, el hacendado João da Costa ha traido la variedad de cada java. Esta se adaptó muy bien al clima y suelo, se esparciendo rápidamente. Las buenas perspectivas para la fabricación tuvieron inicio a partir de la década de 1940, por el hacendado Anísio Santiago, primero productor a legalizar e identificar la producción de *cachaça artesanal*.

La experiencia positiva proporcionó el surgimiento de nuevos productores: iniciando una actividad que cambió todo el panorama económico de la región: la producción de la *cachaça*. A lo largo de las décadas, la Región de Salinas sigue se consagrando como el mayor polo de producción de *cachaça artesanal* de Brasil.

DADOS TÉCNICOS (Technical Data / Dados Técnicos)

Número (Number / Número): IG2009098 | Nome Geográfico (Geographic Name / Nombre Geográfico): Região de Salinas / Salinas Region / Região de Salinas | UF (State / UF): Minas Gerais / Minas Gerais / Minas Gerais | Requerente (Petitioner / Requerente): Associação dos Produtores de Cachaça de Salinas / Associação de Cachaça Producers of Salinas / Asociación de los Productores de Cachaça de Salinas | Produto (Product / Producto): Aguardente de cana tipo cachaça / Cane spirit, *cachaça* type / Aguardiente de caña tipo cachaça | Data do Registro (Date of Registration / Fecha del Registro): 16/10/2012 / 10/16/2012 / 16/10/2012 | Delimitação (Limits / Delimitación): A área geográfica delimitada para produção possui uma área total de 2541,99 km², abrangendo a totalidade dos municípios de Salinas e Novorizonte e parte dos municípios de Tauboeiras, Rubelita, Santa Cruz de Salinas e Fruta de Leite, todos situados ao norte do estado de Minas Gerais. / The delimited production area has a total geographical area of 2541,99 km², covering the whole cities of Salinas and Novorizonte and part of the cities of Tauboeiras, Rubelita, Santa Cruz de Salinas, and Fruta de Leite, all located north of the state of Minas Gerais. / La área geográfica delimitada para producción posee una área total de 2541,99 km², abarcando la totalidad de los municipios de Salinas y Novorizonte y parte de los municipios de Tauboeiras, Rubelita, Santa Cruz de Salinas y Fruta de Leite, todos ubicados al norte del estado de Minas Gerais.

TERRITÓRIO

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

A principal característica da sua produção é a uniformidade do solo e o clima semiárido. A região apresenta baixo índice pluviométrico, com média anual de 700 mm. As chuvas vão de novembro a março, época ideal para o plantio da cana-de-açúcar.

O uso de variedades de cana-de-açúcar apropriadas, o fermento orgânico natural, a higiene dos alambiques e a tradição dos produtores são fatores que fazem a diferença no processo da produção da cachaça artesanal.

TERRITORY

The Salinas Region, located north of Minas Gerais, is the main reference in the production of cachaça. It is the largest producer in the state, both in volume and in number of brands marketed.

The main feature of the production is the uniformity of the soil and semi-arid climate. The region has low rainfall index, with an annual average of 700 mm. The rains occur from November to March, ideal season for planting sugar cane.

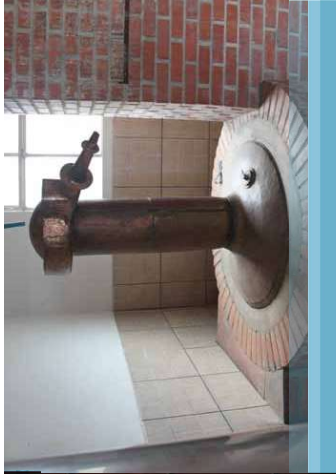
The use of varieties of appropriate sugar canes, natural organic yeast, hygiene and tradition of the producers are factors that make a difference in the production of craft cachaça.

TERRITORIO

La Región de Salinas, ubicada al norte de Minas Gerais, es la principal referencia en la producción de cachaça artesanal. Es la mayor productora del estado, tanto en volumen, cuando en número de marcas comercializadas.

La principal característica de su producción es la uniformidad del suelo y el clima semiárido. La región presenta bajo índice pluviométrico, con media anual de 700 mm. Las lluvias ocurren de noviembre a marzo, época ideal para la plantación de la caña-de-açúcar.

La utilización de variedades de caña-de-açúcar adecuadas, la levadura orgánica natural, la higiene de los alambiques y la tradición de los productores son factores que hacen la diferencia en el proceso de producción de cachaça artesanal.



PRODUTO

A cachaça artesanal da Região de Salinas é obtida da destilação do mosto fermentado da cana-de-açúcar, produzida exclusivamente em alambiques e condensadores de cobre. É um produto tipicamente artesanal.

Embora haja outras espécies de cana na região, a Java, desde a década de 1930, é a principal variedade usada na produção. Apesar da implementação de novas tecnologias, em benefício da estrutura de produção, o método ainda é passado de geração a geração. Pode-se afirmar que as marcas das cachaças da Região de Salinas são as mais famosas do Brasil.

PRODUCT

The craft cachaça of the Region of Salinas is obtained from the distillation of fermented mash of sugar cane, produced exclusively in copper stills and condensers. It is a typical handmade product.

Although there are other species of sugarcane in the region, Java, since the 1930s, is the main variety used in the production. Despite the implementation of new technologies for the benefit of the structure of production, the method is still passed from generation to generation. It can be said that the brands of cachaça in the Region of Salinas are the most famous of Brazil.

PRODUCTO

La cachaça artesanal de la Región de Salinas es obtenida de la destilación del mosto fermentado de la caña-de-açúcar, producida exclusivamente en alambiques y condensadores de cobre. Es un producto típicamente artesanal.

Aunque haya otras especies de caña en la región, la Java, desde la década de 1930, es la principal variedad usada en la producción. A pesar de la implementación de nuevas tecnologías en beneficio de la estructura de la producción, el método es, aún, pasado de generación en generación. Se puede afirmar que las marcas de las cachaças de la Región de Salinas son las más famosas de Brasil.

BENEFÍCIOS

O curso superior da cachaça, implementado pelo Ministério da Educação, no ano de 2004, e a inauguração do Museu da Cachaça, em 2012, ambos na cidade de Salinas, são reflexos da importância econômica, histórica e cultural da Região de Salinas.

BENEFITS

The Higher Education Course of Cachaça, implemented by the Ministry of Education in 2004, and the inauguration of the Museum of Cachaça, in 2012, both in the city of Salinas, are reflections of economic, historical and cultural importance of the Region of Salinas.

The fame and notoriety, consecrated by the recognition, added market value to the cachaça of Salinas. The indication of Source is essential for the implementation of control stamps to combat counterfeiting and a way to for the consumers to identify the true cachaça of the Salinas Region.

BENEFICIOS

El curso Superior de la Cachaça, implementado por el Ministerio de Educación, el año de 2004, y la apertura del Museo de la Cachaça, en 2012, ambos en la ciudad de Salinas, son reflejos de la importancia económica, histórica y cultural de la Región de Salinas.

La fama y notoriedad, consagrada por el reconocimiento, agregaron valor de mercado a la cachaça de Salinas. La indicación de procedencia es factor esencial para la implementación de sellos de control en el combate a las falsificaciones y el medio del consumidor identificar la verdadera cachaça de la Región de Salinas.

REGIÃO DO CERRADO MINEIRO

Café | Coffee | Café

O café da Região do Cerrado Mineiro é resultado da combinação das condições climáticas exclusivas do Cerrado Mineiro com a qualidade do café ali produzido, resultado das floradas intensas e únicas, maturação uniforme e colheita concentrada. O autêntico café do Cerrado Mineiro traz em si aromas intensos que variam de caramelo a nozes, com acidez delicadamente cítrica e sabor achocolatado de longa duração.

The coffee of the Cerrado Mineiro Region is the result of the combination of the unique climatic conditions of the Cerrado Mineiro with the quality of coffee produced there, the result of intense and unique blooms, uniform maturity and concentrated harvest. The authentic coffee of Cerrado Mineiro brings with it intense flavors ranging from caramel to nuts, with delicately citrus acidity and long lasting chocolaty flavor.

El café de la Región del Cerrado Mineiro es resultado de la combinación de las condiciones exclusivas del Cerrado Mineiro con la calidad del café allí producido, resultando de las floradas intensas y únicas, madurez uniforme y cosecha concentrada. El auténtico café del Cerrado Mineiro trae, en sí, aromas intensos que varían de caramelo a nueces, con acidez delicadamente cítrica y sabor achocolatado de larga duración.

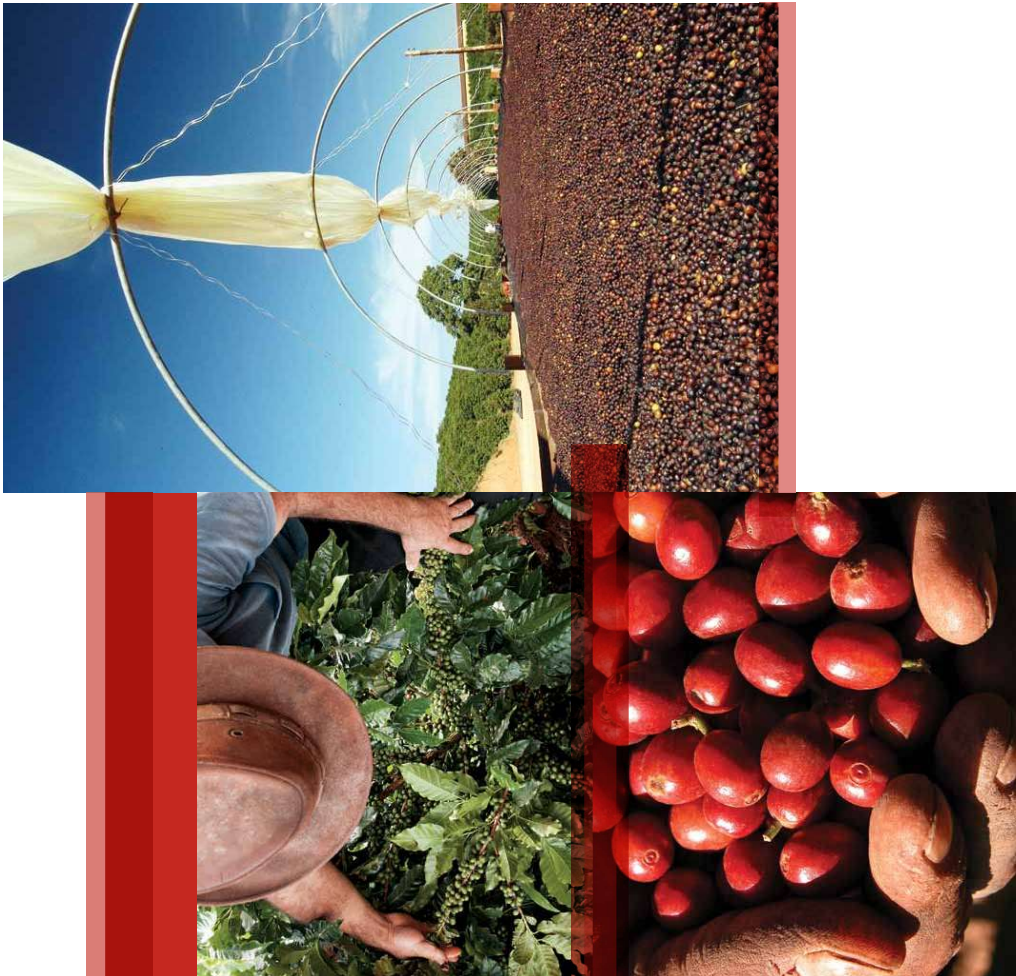


Região do Cerrado Mineiro

ENTIDADE REPRESENTATIVA (Representative Entity / Entidad Representativa)

FEDERAÇÃO DOS CAPECULTORES DO CERRADO
FEDERATION OF COFFEE GROWERS OF CERRADO
FEDERACIÓN DE LOS CAFICULTORES DEL CERRADO

Endereço: Rua Rio Branco, 231 | Cidade: Patrocinio/MG | CEP: 38.740-000 | Telefone: +55 34 3831-2096
Site: www.cerradomineiro.org | Email: comunicacao@cerradomineiro.org



HISTÓRIA E TRADIÇÃO

A história do café da Região do Cerrado Mineiro remonta a uma época em que os produtores de tradicionais regiões cafeeiras procuravam locais fora da área de incidência de geadas. Encontraram o Cerrado Mineiro, com uma topografia plana, o que facilitou a mecanização das lavouras. Nos municípios de Araguari e Patrocínio, no Triângulo Mineiro, foram realizados os primeiros plantios de café na região.

A partir daí, os produtores se organizaram, no princípio, em associações. Depois, criaram as Cooperativas do Café do Cerrado, e, finalmente, o CACER – Conselho das Associações dos Cafeicultores do Cerrado, num sistema inovador de gestão de interesses coletivos.

HISTORY AND TRADITION

The history of coffee of the Cerrado Mineiro Region dates back to a time when producers sought local traditional coffee regions outside the incidence of frost. They found the Cerrado Mineiro, with a flat topography, which facilitated the mechanization of farms. In the municipalities of Araguari and Patrocínio, in Triângulo Mineiro, the first coffee plantations were conducted in the region.

Since then, producers organized themselves, in principle, in associations. Then created the Coffee Cooperative of Cerrado, and finally the CACER – Board of Associations of Coffee Growers of Cerrado, in an innovative management system for collective interests.

HISTORIA Y TRADICIÓN

La historia del café de la Región del Cerrado Mineiro asciende a una época en que los productores de tradicionales regiones de café buscaban locales fuera de la área de incidencia de heladas. Encontraron el Cerrado Mineiro, con una topografía llana, lo que facilitó la mecanización de las lavouras. En los municipios de Araguari y Patrocínio, en el Triángulo Mineiro, fueron realizadas las primeras plantaciones de café en la región.

A partir de entonces, los productores se organizaron, en principio, en asociaciones. Después, crearon las Cooperativas de Café del Cerrado y, finalmente, el CACER – Consejo de las Asociaciones de los Cafeicultores del Cerrado, en un sistema innovador de gestión de intereses colectivos.

DADOS TÉCNICOS (Technical Data / Datos técnicos)

Número | Number / Número: IG990001 | Nome Geográfico | Geographic Name / Nombre Geográfico: Região do Cerrado Mineiro / Cerrado Mineiro Region / Región del Cerrado Mineiro | UF | State / UF: Minas Gerais / Minas Gerais | Requerente | Petitioner / Requeriente: Federação dos Cafeicultores do Cerrado / Federation of Cerrado Coffee Producers / Federación de los Cafeicultores del Cerrado | Produto | Product / Producto: Café | Data do Registro | Date of Registration / Fecha del Registro: 14/04/2005 / 04/14/2005 / 14/04/2005 | Delimitação | Limits / Delimitación: A área geográfica abrange as regiões de Triângulo Mineiro, Alto Paranaíba e parte do Alto São Francisco e do Noroeste. / The geographical area covers the regions of Triângulo Mineiro, Alto Paranaíba and part of Alto São Francisco and Noroeste. / La área geográfica abarca las regiones del Triángulo Mineiro, Alto Paranaíba y parte del Alto São Francisco y del Noroeste.

TERRITÓRIO

O café é uma bebida que pode se expressar diferentemente em função do local de seu plantio. Solo, clima, variedades e método de cultivo criam a identidade da bebida. A Região do Cerrado Mineiro tem condições de solo e clima próprios, que conferem ao café da região características únicas: uma perfeita definição das estações climáticas, com verão quente e úmido, inverno ameno e seco, temperaturas médias de 18 a 23°C, altitude de produção entre 800 e 1.250 metros, índice pluviométrico de 1.600 mm anual e ocorrência nula de geadas.

A região delimitada possui 55 municípios, 4.500 propriedades rurais e 3.500 produtores, com implantação de 155 mil hectares de café aptos a produzirem o café da Região do Cerrado Mineiro.

TERRITORY

Coffee is a beverage that can express itself differently depending on the place of its planting. Soil, climate, varieties and cultivation method create the identity of the beverage. The Cerrado Mineiro Region has suitable soil and climate conditions, giving the coffee of the region unique features: a perfect definition of the seasons, with hot and humid summer, mild and dry winter, average temperatures 18-23°C, production altitude between 800-1,250 meters, annual rainfall of 1,600 mm and zero frosts.

The delimited region has 55 municipalities, 4,500 farms, and 3,500 producers, with implantation of 155,000 hectares of coffee able to produce the coffee of the Cerrado Mineiro Region.

TERRITORIO

El café es una bebida que puede expresarse diferentemente en función del local de su plantación. Suelo, clima, variedades y método de cultivo crean la identidad de la bebida. La Región del Cerrado Mineiro posee condiciones de suelo y clima propios, que confieren al café de la región características únicas: una perfecta definición de las estaciones climáticas, con verano caliente y húmedo, invierno ameno y seco, temperaturas promedio del 18 a 23°C, altitud de producción entre 800 y 1.250 metros, índice pluviométrico de 1.600 mm anual y ocurrencia nula de heladas.

La región delimitada posee 55 municipios, 4.500 propiedades rurales y 3.500 productores, con implantación de 155 mil hectáreas de café aptos para producción del café de la Región del Cerrado Mineiro.

PRODUTO

O café da Região do Cerrado Mineiro obedece a um programa de avaliação da conformidade que se desdobra em dois processos distintos: a certificação da propriedade produtora de café da Região do Cerrado Mineiro, que avalia as boas práticas agrícolas, responsabilidade social, respeito ao meio ambiente e rastreabilidade, alinhada às certificações internacionais GLOBALGAP, UTZ KAPEH e RAIN FOREST ALLIANCE; e a avaliação da origem e qualidade do café, segundo a metodologia da sociedade norteamericana de cafés finos.

PRODUCTS

The coffee of the Cerrado Mineiro Region follows a program of conformity assessment which unfolds in two distinct processes: the certification of coffee producing farm of the Cerrado Mineiro Region, which evaluates the good agricultural practices, social responsibility, respect for the environment and traceability, aligned to international certifications GLOBALGAP, UTZ KAPEH and RAIN FOREST ALLIANCE; and assessment of the origin and quality of coffee according to the methodology of the North American Society of Fine Coffees.

PRODUCTO

El café de la Región del Cerrado Mineiro obedece a un programa de evaluación de la conformidad que se divide en dos procesos diferentes: la certificación de la propiedad productora de café de la Región del Cerrado Mineiro, que evalúa las buenas prácticas agrícolas, responsabilidad social, respeto al medio ambiente y trazabilidad, alineada a las certificaciones internacionales GLOBALGAP, UTZ KAPEH y RAIN FOREST ALLIANCE; y la evaluación del origen y calidad del café según la metodología de la sociedad estadounidense de cafés finos.

BENEFÍCIOS

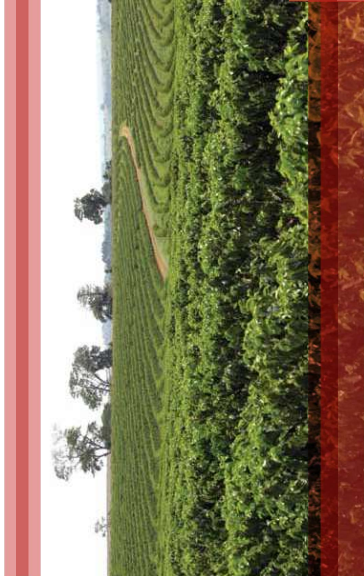
A governança praticada pelos produtores da região é o diferencial competitivo desta Indicação Geográfica. Organizado em seis associações, oito cooperativas e na Fundação do Café do Cerrado, esse sistema trabalha para a geração de valor ao café e, consequentemente, à toda a cadeia produtiva. O programa de certificação do café do Cerrado garante segurança aos compradores e agrega valor ao produto. A proteção do nome Região do Cerrado Mineiro no cenário internacional deve ser destacada como o grande benefício da Indicação Geográfica aos produtores de café da região delimitada.

BENEFITS

The organization of the Cerrado coffee system, through the Federation of Coffee Growers of Cerrado is the competitive advantage of this geographical indication. Organized into six associations, eight cooperatives and in the Coffee of Cerrado Foundation, this system works to generate value to coffee and, consequently, the entire production chain. The certification program ensures safety to buyers of coffee of Cerrado and adds value to the product. Protecting the name of the Cerrado Mineiro Region on the international scenario should be highlighted as the major benefit of the Geographical Indication to coffee farmers in the delimited region.

BENEFICIOS

La organización del sistema del café del Cerrado, a través de la Federación de los Cultivadores del Cerrado, es el diferencial competitivo de esta Indicación Geográfica. Organizado en seis asociaciones, ocho cooperativas y en la Fundación del Café del Cerrado, ese sistema trabaja para la generación de valor al café y, consecuentemente, a toda la cadena productiva. El programa de certificación del café del Cerrado asegura seguridad a los compradores y agrega valor al producto. La protección del nombre Región del Cerrado Mineiro en el escenario internacional debe ser destacada como el grande beneficio de la Indicación Geográfica a los productores de café de la región delimitada.



REGIÃO DO JALAPÃO DO ESTADO DO TOCANTINS

Artisanato em Capim Dourado | Golden Grass Crafts | Artesanía en Broza Dorada

É possível encontrar no leste do estado do Tocantins um produto natural de beleza inigualável: o Capim Dourado do Jalapão. As cores vivas amarelas dão um toque especial aos cerrados da região. Esta matéria-prima incentivou os moradores locais, no decorrer dos anos, a produzirem peças de costura e trançados. A produção de artigos a partir do Capim Dourado do Jalapão é uma herança das comunidades quilombolas que perdura há anos nesta região.

It can be found in the east of the state of Tocantins a natural product of unparalleled beauty: the Golden Grass of Jalapão. The vivid yellow colors give a special touch to the cerrado of the region. This raw material encouraged the locals, over the years, to produce pieces of stitching and braided. The production of articles from Golden Grass of Jalapão is a legacy of Quilombola communities that linger for years in this region.

Es posible encontrar al este del Estado de Tocantins un producto natural de belleza sin igual: la Broza Dorada del Jalapão. Los colores vivos amarillos conceden un toque especial a los cerrados de la región. Esta materia-prima incentivó los moradores locales durante dos años a que produjeran piezas de costura y tranzados. La producción de artículos a partir de la Broza Dorada del Jalapão es una herencia de las comunidades palenques que siguen desde hace años en esta región.



ENTIDADE REPRESENTATIVA (Representative Entity / Entidad Representativa)

ASSOCIAÇÃO DOS ARTESÃOS EM CAPIM DOURADO DA REGIÃO DO JALAPÃO DO ESTADO DE TOCANTINS
ASSOCIATION OF GOLDEN GRASS ARTISANS OF JALAPÃO REGION OF THE STATE OF TOCANTINS
ASOCIACIÓN DE LOS ARTESANOS EN BROZA DORADA DE LA REGIÓN DE JALAPÃO DEL ESTADO DE TOCANTINS

Endereço: Quadra 403 Sul, Alameda, 19, Lote 12 | Cidade: Palmas/TO | CEP: 77.000-000
Telefone: +55 63 3216 3484 / +55 63 8412-8733 | Email: arejcampindourado@yahoo.com





HISTÓRIA E TRADIÇÃO

No Jalapão, a partir de 1930, técnicas artesanais de manuseio do capim dourado foram aprendidas por povos da região, sendo que a partir dos anos 1990 (principalmente no fim da década) é que a produção das peças do artesanato do capim dourado se popularizaram Brasil afora. Atualmente, sua produção é reconhecida em todo o País, o que vem a estimular a produção e valorizar os produtores locais. Comunidades quilombolas do Jalapão são as responsáveis pela produção deste renomado artesanato, que ganha notoriedade no Brasil e no mundo por ser um produto coletado da natureza, por meio de técnicas que garantem a sustentabilidade ambiental e pela produção das peças de forma manual.

HISTORY AND TRADITION

In Jalapão, from 1930, artisanal techniques of handling the golden grass were learned by people of the region, and from the 1990s (especially in the late) is that the production of the pieces of golden grass craft became popular throughout Brazil. Currently, its production is recognized throughout the country, which stimulates the production and adding value to local producers. Quilombola communities of Jalapão are responsible for the production of this renowned craft, which win renown in Brazil and the world for being a product collected from the nature, by means of techniques for environmental sustainability and manually production of the pieces.

HISTORIA Y TRADICIÓN

En Jalapão, a partir de 1930, técnicas artesanais de manipulação de la broza dorada fueron aprendidas por pueblos de la región, siendo que a partir de los años 1990 (principalmente al final de la década) es que la producción de las piezas de artesanía con broza dorada se hizo popular por todo Brasil. Actualmente, su producción es reconocida en todo el País, el que estimula la producción y valora los productores locales. Comunidades palenques de Jalapão son las responsables por la producción de esta reconocida artesanía, que gana notoriedad en Brasil y en el mundo por ser un producto coleccionado de la naturaleza, a través de técnicas de sostenibilidad ambiental y de la producción de las piezas de forma manual.

DADOS TÉCNICOS (Technical Data / Datos Técnicos)

Número (Number / Número): IG200902 | Nome Geográfico (Geographic Name / Nombre Geográfico): Região do Jalapão do Estado do Tocantins / Jalapão Region of the State of Tocantins / Región de Jalapão del Estado de Tocantins | UF (State / UF): Tocantins / Tocantins | Requerente (Pettitioner / Requerente): Associação dos Artesãos em Capim Dourado da Região do Jalapão do Estado do Tocantins / Association of Golden Grass Artisans of Jalapão Region of the State of Tocantins / Asociación de los Artesanos en Broza Dorada de la Región de Jalapão del Estado de Tocantins | Produto (Product / Producto): Artesanato em Capim Dourado / Broza Dorada Handcraft / Artesanía en Broza Dorada | Data do Registro (Date of Registration / Fecha del Registro): 30/08/2011 / 30/08/2011 | Delimitação (Limits / Delimitación): A região do Jalapão do Estado do Tocantins abrange os municípios de Mateiros, São Félix do Tocantins, Ponte Alta do Tocantins, Novo acordo, Santa Tereza do Tocantins, Lagoa do Tocantins, Lizarda e Rio Sono, / Jalapão Region of the State of Tocantins covers the municipalities of Mateiros, São Félix do Tocantins, Ponte Alta do Tocantins, Novo acordo, Santa Tereza do Tocantins, Lagoa do Tocantins, Lizarda and Rio Sono. / La región del Jalapão del Estado de Tocantins abarca los municipios de Mateiros, São Félix do Tocantins, Ponte Alta do Tocantins, Novo acordo, Santa Tereza do Tocantins, Lagoa do Tocantins, Lizarda y Rio Sono.

TERRITÓRIO

O Jalapão é uma região árida com temperatura média de 30°C, cortada por intensa teia de rios, riachos e ribeirões. A época de chuvas na região se restringe de dezembro a março. Na região, há dunas de areias douradas com até 30 metros de altura. A retirada do capim dourado é feita nos campos úmidos, uma espécie de vegetação rasteira sem árvores ou arbustos. O capim é uma planta sempre-viva, com tempo de vida de 5 a 10 anos. Entre abril e maio, as hastes começam a crescer, enquanto a colheita é feita pela segunda quinzena de setembro, quando o capim está bem maduro.

TERRITORY

Jalapão is an arid region with an average temperature of 30oC, cut by vast web of rivers, creeks and streams. The rainy season in the region is restricted from December to March. There are golden sand dunes up to 30 meters in height. The withdrawal of golden grass is made in the humid fields, a sort of undergrowth without trees or shrubs. The grass is an evergreen plant with lifetime of 5-10 years. Between April and May, the stems begin to grow, while harvesting is done by the second half of September, when the grass is pretty mature.

TERRITORIO

El Jalapão es una región árida con temperatura promedio de 30°C, cortada por inmensa red de ríos, riachuelos y arroyos. La época de lluvias en la región se restringe de diciembre a marzo. Allí existen dunas de arenas doradas con hasta 30 metros de altura. La retirada de la broza dorada es realizada en los campos húmedos, una especie de vegetación baja sin árboles o arbustos. La broza es una planta siempre-viva, con tiempo de vida de 5 a 10 años. Entre abril y mayo las hastes empiezan a crecer, aunque la cosecha es realizada en la segunda quincena de septiembre, cuando la broza está bien madura.



PRODUTO

A costura do capim é um processo que exige muito cuidado, pois a peça de capim pode quebrar e inutilizar todo aquele filete. Os materiais utilizados para a confecção do artesanato são extremamente simples: capim, a “seda” do buriti (cordão originário de uma plania local) e uma agulha. Os artesãos da região definem dois tipos de capim: o “dourado”, com hastes mais grossas para peças grandes; e o “douradinho”, com filetes mais flexíveis para peças pequenas.

PRODUCT

The seam of the grass is a process that requires great care, because the piece of grass can break and render useless all that thread. The materials used for making crafts are extremely simple: grass, the “silk” of Buriti (cord originating from a local plant) and a needle. The artisans of the region define two types of grass: the “dourado”, with thicker stems for large pieces; and the “douradinho”, with more flexible fillets for small pieces.

PRODUCTO

La costura de la broza es un proceso que exige mucho cuidado, porque la pieza de broza puede quebrar e inutilizar todo aquel filete. Los materiales utilizados para la confección de la artesanía son extremamente simples: broza, la “seda” del buriti (cordón originario de una plania local) y una aguja. Los artesanos de la región definen dos tipos de broza: el “muy dorado”, con hastes más gruesas para piezas más grandes; y el “poco dorado”, con filetes más flexibles para piezas pequeñas.

BENEFÍCIOS

A maioria destes artesanos trabalha em casa, e estes trabalhos manuais surgem como uma forma de incentivar o trabalho e possibilitar maiores oportunidades de renda para os moradores da região. Estes produtores também foram aprimorando suas técnicas no decorrer dos anos, com o apoio de várias entidades, em cursos de produção e design. Uma herança cultural cada vez mais preparada e uma população com mais recursos para crescer. A Indicação de Procedência além de garantir o uso do nome do Jalapão às comunidades locais deverá qualificar a produção, agregar valor e incentivar ainda mais o turismo aliado ao artesanato na região do Jalapão.

BENEFITS

Most of these artisans work at home, and these crafts arise as a way to encourage this type of work and enable greater income opportunities for the locals. These producers have also improved their techniques over the years, with support from various entities, in courses of design and production. An increasingly prepared cultural heritage and a population with more resources to grow. The Indication of Source, besides ensuring the use of the name of Jalapão to local communities, shall qualify the production, add value and further encourage tourism allied to crafts in Jalapão region.

BENEFICIOS

La mayoría de estos artesanos trabaja en casa, y estos trabajos manuales surgen como una forma de incentivar este tipo de trabajo y posibilitar mayores oportunidades de renta para los moradores de la región. Estos productores también fueron perfeccionando sus técnicas durante los años, con apoyo de varias entidades, en cursos de producción y design. Una herencia cultural cada vez más preparada y una población con más recursos para crecer. La Indicación de Procedencia, además de asegurar el uso del nombre de Jalapão a las comunidades locales, deberá calificar la producción, agregar valor e incentivar aún más el turismo aliado a la artesanía en la región de Jalapão.

SÃO JOÃO DEL REI

Peças artesanais em estanho | Handcrafted tin pieces | Piezas artesanales en estaño

A cidade de São João del Rei é marcada pela religiosidade, mantendo viva toda a tradição das procissões, do culto e do soar dos sinos.

As peças artesanais em estanho carregam um sentido de natureza simbólica, referente à identidade cultural são-joanense.

The town of São João Del Rei is characterized by religiosity and keeps the religious procession, the prayer and the church bell traditions alive. The handcrafted tin pieces have a symbolic meaning, which is related to the cultural identity of São João Del Rei.

La ciudad de São João del Rei es marcada por la religiosidad, manteniendo viva la tradición de las procesiones, del culto y del sonar de los sinos. Las piezas artesanales en estaño traen un sentido de naturaleza simbólica, referente a la identidad cultural de São João.



ENTIDADE REPRESENTATIVA (Representative Entity / Entidad Representativa)

ASSOCIAÇÃO DOS ARTESÃOS DE PEÇAS EM ESTANHO DE SÃO JOÃO DEL REI

SÃO JOÃO DEL REI TIN PIECES PRODUCERS ASSOCIATIONS

ASOCIACIÓN DE LOS ARTESANOS DE PIEZAS DE ESTANHO DE SÃO JOÃO DEL REI

Endereço: Rua Maria Tereza, 20 | Cidade: São João del Rei/MG | CEP: 36.307-312
Telefone: +55 32 3371-7977 | Email: unipestanho@arbo.com.br



HISTÓRIA E TRADIÇÃO

O estanho já era produzido em São João del Rei e Tiradentes desde o século XVIII. O uso de estanho na confecção de utensílios domésticos e litúrgicos foi muito difundido nessa região no período colonial. Porém, com o advento dos utensílios de alumínio e outros materiais, o estanho foi substituído, sendo o seu uso mais restrito à liga do bronze.

Somente a partir da década de 1960, com a insistência de um antiquário inglês, John Leonel Walter Somers, que a fabricação de peças de estanho se consolidou. Ele aprendeu a fabricar as peças e ensinou o ofício a outras pessoas. Logo, fábricas de produtos de estanho proliferaram pela cidade mineira.

As produções, no entanto, remontam às mesmas características coloniais do século XVIII, mantendo uma continuidade com o passado. As peças artesanais fabricadas em estanho na cidade de São João del Rei representam a tradição local, e a identidade histórico-cultural da região.

HISTORY AND TRADITION

Tin was already produced in São João del Rei and Tiradentes since the 18th century. The use of tin to manufacture domestic utensils and liturgical objects had a wide-spread popularization in this region in the colonial period. But when utensils made of aluminum and other materials became popular, tin was replaced and its use was more restricted to bronze alloy.

Only after the sixties and due to the perseverance of an English antiquarian, John Leonel Walter Somers, that the production of tin pieces was disseminated. He learned how to manufacture them and taught his skills to other people. In a short time, tin-product factories were all over the town.

Additionally, the products had the same colonial characteristics of the 18th century and were linked to the past. Handcrafted pieces made of tin in São João del Rei represent the local tradition and the historical and cultural identity of the place.

HISTORIA Y TRADICIÓN

El estanho ya era producido en São João del Rei y Tiradentes desde el siglo XVIII. El uso de estanho en la confección de utensilios domésticos y litúrgicos fue muy difundido en esta región en el período colonial. Pero, con la llegada de los utensilios de aluminio y otros materiales, el estanho fue remplazado, siendo su uso más restricto a la liga del bronce.

Solamente a partir de la década de 1960, con la insistencia de un antiquario inglés, John Leonel Walter Somers, que la fabricación de piezas de estanho se consolidó. Él aprendió a fabricar las piezas y enseñó el oficio a otras personas. Luego, fábricas de productos de estanho se espacieron por la ciudad minera.

Las producciones, con todo, se remiten a las mismas características coloniales del siglo XVIII, manteniendo una continuidad con el pasado. Las piezas artesanales fabricadas en estanho, en la ciudad de São João del Rei representan la tradición local, y la identidad histórico-cultural.

DADOS TÉCNICOS (Technical Data / Datos Técnicos)

Número (Number / Número): IG201010 | Nome Geográfico (Geographic Name / Nombre Geográfico): São João del Rei / São João del Rei | UF (State / UF): Minas Gerais / Minas Gerais | Requerente (Petitioner / Requerente): Associação dos Artesãos de Peças em Estanho de São João del Rei / São João del Rei Tin Pieces Producers Association / Asociación de los Artesanos de Piezas en Estanho de São João del Rei | Produto (Product / Producto): Peças artesanais em estanho / Handcrafted tin pieces / Piezas artesanales en estanho | Data do Registro (Date of Registration / Fecha del Registro): 07/02/2012 / 07/02/2012 | Delimitação (Limits / Delimitación): A área delimitada coincide com a área do Município de São João del Rei. / The area is the area of the town of São João del Rei. / La área delimitada coincide con la área del Município de São João del Rei.

TERRITÓRIO

Escolhida como Capital Brasileira da Cultura, em 2007, São João del Rei é uma das principais cidades históricas de Minas Gerais, com um vasto patrimônio histórico e cultural. Está posicionada com destaque no Circuito dos Inconfidentes e na Estrada Real.

O conjunto arquitetônico e urbanístico da cidade foi tombado pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, em 1983. As ladeiras, capelas, igrejas, casarões, os casarões coloniais, as pontes e os Passos da Paixão são magníficas edificações do barroco a composições do gosto rococó, guardando a riqueza do ciclo do ouro.

TERRITORY

Chosen as the Brazilian Capital of Culture in 2007, São João del Rei is one of the major historical cities in the state of Minas Gerais, with broad historical and cultural heritage. It has a privileged position in the Circuit of Inconfidentes and in the Royal Roadway.

The architectural and urban ensemble of the town were listed by IPHAN (Brazilian Historical and Artistic Institute) in 1983. Sleep streets, chapels, churches, houses, colonial houses, bridges, and Passos da Paixão are magnificent Baroque buildings, with specific compositions that preserve the richness of the gold era.

TERRITÓRIO

Elegida como Capital Brasileira da Cultura, em 2007, São João del Rei é uma das principais cidades históricas de Minas Gerais, com um amplo patrimônio histórico e cultural. Se encontra com destaque no Circuito de los Inconfidentes y en la Estrada Real.

El Conjunto arquitectónico y urbanístico de la ciudad fue conservado por IPHAN, el 1983. Las cuestas, capillas, iglesias, casas, los caserones coloniales, los puentes y los Pasos de la Pasión son magníficas edificaciones del barroco a composiciones del gusto rococó, guardando la riqueza del ciclo del oro.



PRODUTOS

O estanho é um metal beneficiado a partir da cassiterita, muito macio, o que impede de ser utilizado puro. Por isso, é feita uma liga denominada como “pewter”, que contém de 90 a 98% de estanho, sendo o restante composto por 1 a 8 % de antimônio e 0,25 a 3% de cobre.

O artesanato em estanho de São João del Rei tem características barrocas, peças sacras e os utensílios domésticos possuem design colonial. O estanho de design colonial é um produto que reforça a identidade cultural de São João del Rei. Nas peças sacras, são mantidas as formas arredondadas da religiosidade são-joanense. Estes aspectos agregam valor ao produto na medida em que o estanho traz a representação da cidade em si.

PRODUCTS

Tin is a very soft metal processed from cassiterite and cannot be used in its pure form. For this reason, a pewter alloy is produced containing 90 to 98% of tin, the remainder consists of 1 to 8% of antimony and 0,25 to 3% of copper.

Tin pieces handicrafted in São João del Rei have Baroque characteristics. Religious representations and domestic utensils have a colonial design. Products made of tin with a colonial design reinforce São João del Rei cultural identity. Religious representations have rounded shapes which are a particularity of São João del Rei. These aspects add value to the product because tin is a representation of the town.

PRODUCTO

El estanho es un metal beneficiado a partir de la casiterita, muy leve, el que impide de ser utilizado puro. Por eso, se efectúa una liga denominada “pewter”, que contiene del 90 al 98% de estanho, siendo el remanente compuesto por 1 al 8% de antimónio y el 0,25 al 3% de cobre.

La artesanía en estanho de São João del Rei posee características barrocas, piezas sacras y los utensílios domésticos poseen design colonial. El estanho de design colonial es un producto que refuerza la identidad cultural de São João del Rei. En las piezas sacras, son mantenidas las formas redondeadas de la religiosidad de São João. Estos aspectos agregan valor al producto en la medida que el estanho trae la representación de la ciudad en sí.

BENEFÍCIOS

O fortalecimento do grupo de artesãos, o aumento da competitividade e atratividade do produto, o produtor como agente formador de uma identidade coletiva e a construção de um acervo para a comunidade, tudo isso consolida a tradição no favorecimento do desenvolvimento regional.

A cidade possui 10 fábricas, com uma produção de 5 mil peças/mês. O faturamento médio das empresas é na ordem de R\$ 150 mil por mês, gerando pelo menos 80 empregos diretos, além do montante de R\$ 15 mil mensais de impostos para o município.

As peças em estanho são uma expressão de um patrimônio imaterial relacionado ao saber-fazer artesanal, com as características identitárias e culturais próprias da cidade de São João del Rei.

BENEFITS

The promotion of a craftsmen group, increased competitiveness, increased product attractiveness, producers acting as creators of a collective identity, and the creation of a cultural collection for the community, foster local development.

The town has 10 factories and 5 thousand pieces are produced per month. Companies have an average revenue of BRL 150 thousand per month, creating at least 80 direct jobs, and BRL 15 thousand in taxes for the town.

Tin pieces are an expression of the immaterial heritage and are linked to the craftwork of the population, with cultural and historical characteristics that are unique to São João del Rei.

BENEFICIOS

El fortalecimiento del grupo de artesanos, el aumento de la competitividad y atracción del producto, el productor como agente formador de una identidad colectiva y una construcción de un acervo para la comunidad, todo eso consolida la tradición en el favorecimiento del desarrollo regional.

La ciudad posee 10 fábricas, con una producción de 5 mil piezas/mes. La facturación promedio de las empresas está en la orden de R\$ 150 mil por mes, generando, por lo menos, 80 empleos directos, además del monto de R\$ 15 mil mensuales de impuestos para el municipio.

Las piezas en estanho son una expresión de un patrimonio imaterial relacionado al saber hacer artesanal, con las características de identidad y culturales propias de la ciudad de São João del Rei.

SÃO TIAGO

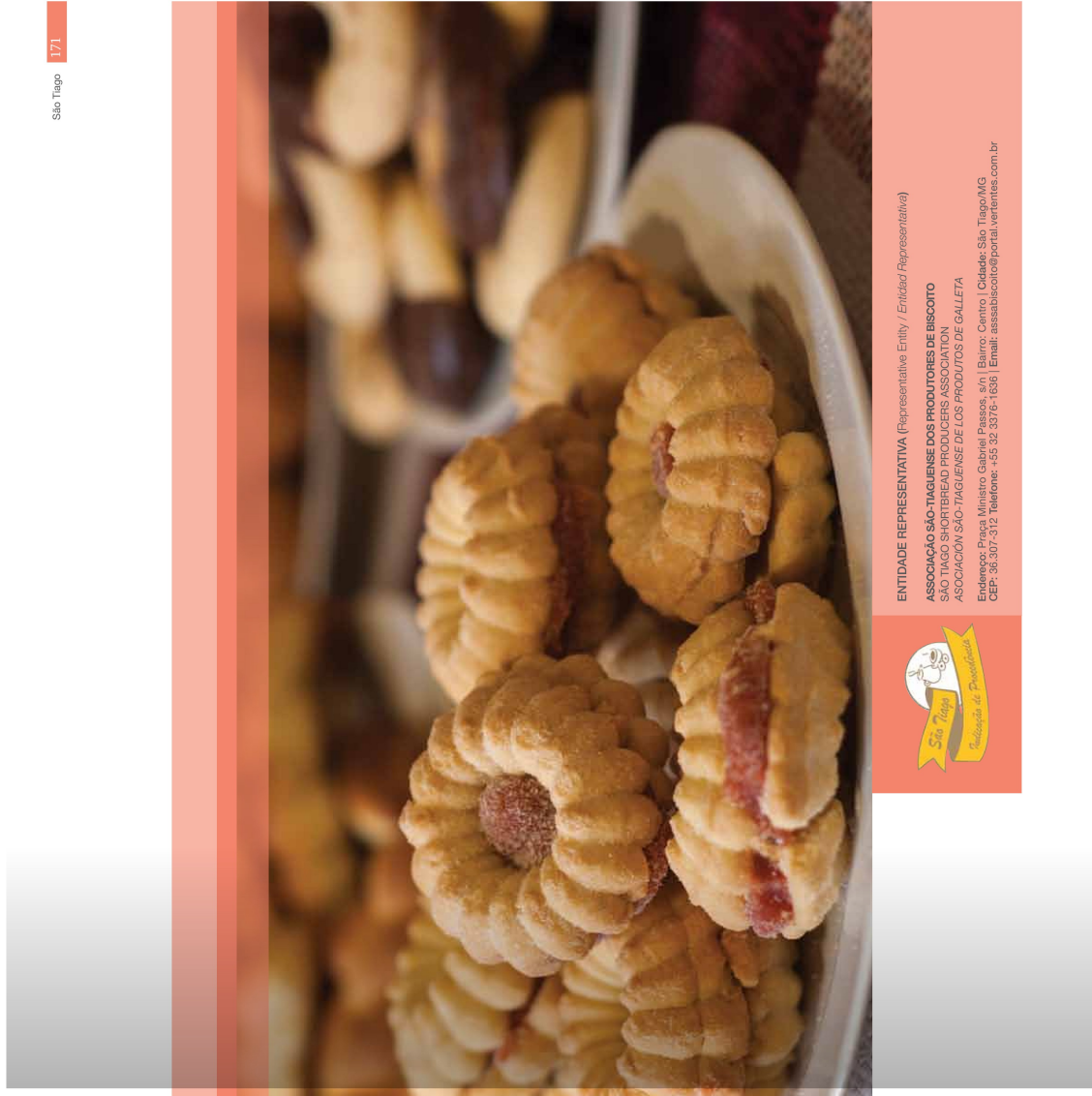
Biscoitos | Shortbread | Galletas

Desde o século XIX, há o reconhecimento do valor cultural do biscoito em São Tiago. Fazer biscoitos em São Tiago é recordar gerações, é fazer o que sempre se fez, é voltar ao passado.

Da simples atividade de se fazer o biscoito, se estabeleceu uma tradição local. A confecção do biscoito artesanal deu continuidade a essa herança deixada à cidade.

The cultural value of São Tiago shortbread has been appreciated since the 19th century. Making shortbread in São Tiago is representing past generations, is doing what has always been done, is travelling to the past. From the simple shortbread baking activity, a local tradition has been created. The production of homemade shortbread kept the tradition alive in the town.

Desde el siglo XIX, existe el reconocimiento del valor cultural de la galleta en São Tiago. Confeccionar galletas en São Tiago es recordar generaciones, es hacer lo que siempre se ha hecho, es volver al pasado. De la simple actividad de confeccionarse galleta, se estableció una tradición en el local. La confección de la galleta artesanal suministró fuerza a esa herencia dejada a la ciudad.



ENTIDADE REPRESENTATIVA (Representative Entity / Entidad Representativa)

ASSOCIAÇÃO SÃO-TIAGUENSE DOS PRODUTORES DE BISCOITO
SÃO TIAGO SHORTBREAD PRODUCERS ASSOCIATION
ASOCIACIÓN SÃO-TIAGUENSE DE LOS PRODUCTOS DE GALLETA

Endereço: Praça Ministro Gabriel Passos, s/n | Bairro: Centro | Cidade: São Tiago/MG
CEP: 36.307-912 Telefone: +55 32 3378-1635 | Email: assaobiscoitosportal.verentes.com.br





HISTÓRIA E TRADIÇÃO

A origem do biscoito aparece em conjunto com a povoação de São Tiago. Conta-se que a cidade foi povoada, em 1708, quando bandeirantes espanhóis seguiam as margens dos Rios da Morte e dos Peixes.

A construção do arraial por estrangeiros deixou marcas europeias. Aqui se destaca, de uma maneira muito especial, os legados referentes às receitas, que ainda hoje são encontradas. São Tiago era ponto de parada, localizada em uma das comarcas mais promissoras de Minas Gerais.

Os tropeiros, aqueles que conduziam as bestas de cargas com mantimentos para serem comercializados nas cidades, eram recepcionados especialmente com esses biscoitos quando vinham, e levavam considerável quantidade quando se iam.

Na década de 1990, a fabricação de biscoito em São Tiago ultrapassa as cozinhas, com a abertura de diversas padarias. A realidade começa a ser transformada. Aos poucos, o biscoito feito à mão, ainda de modo artesanal, alcança as cidades vizinhas. Hoje, São Tiago é reconhecida como a cidade do biscoito.

HISTORY AND TRADITION

The origin of this local shortbread dates back to the origin of São Tiago population. The town was said to be populated in 1708 when Spanish explorers followed alongside the banks of Monte and Peixes Rivers.

The village was built by foreigners who left European marks on it. The town has a special legacy, including recipes that can still be found today. São Tiago was a gathering point, located in one of the most promising counties of the state of Minas Gerais.

Cattle drivers who drove cattle transporting goods to be traded in the town were welcomed with shortbreads and took a large amount with them when they left. In the nineties, São Tiago shortbread production opens beyond people's kitchens and many different bakeries are opened.

The reality starts being transformed. Little by little, the homename shortbread reaches neighboring towns. Today, São Tiago is known as the town of shortbread.

HISTORIA Y TRADICIÓN

La origen de la galleta aparece en conjunto con el pueblo de São Tiago. Se dice que la ciudad fue poblada en 1708, cuando pioneros españoles seguían las márgenes de los Ríos de la Morte y de los Peixes.

La construcción del pueblo por extranjeros ha dejado marcas europeas. Aquí, se destaca, de forma muy especial, los legados referentes a las recetas, que hoy día aún son encontradas. São Tiago era punto de parada, ubicada en una de las comarcas más promisoras de Minas Gerais.

Los anteños, aquellos que conducían los animales de carga con víveres, para comercialización en las ciudades, eran recibidos especialmente con esas galletas, cuando venían, y llevaban en considerable cantidad, cuando se iban.

En la década de 1990, la fabricación de galleta en São Tiago sobrepasa las cocinas, con la apertura de diversas padinerías. La realidad empieza a transformarse. Poco a poco, la galleta hecha manualmente, aún de forma artesanal, alcanza las ciudades vecinas. Hoy día, São Tiago es reconocido como la ciudad de la galleta.

DADOS TÉCNICOS (Technical Data / Datos Técnicos)

Número (Number / Número): 201104 | Nome Geográfico (Geographic Name / Nombre Geográfico): São Tiago / São Tiago | UF (State / UF): Minas Gerais / Minas Gerais | Requerente (Pettitioner / Requerente): Associação São-Tiaguense dos produtores de biscoito / São Tiago Shortbread Producers Association / Associação São-Tiaguense dos produtores de galleta | Produto (Product / Produto): Biscoitos / Shortbread / Galletas | Data do Registro (Date of Registration / Fecha del Registro): 05/02/2013 | 05/02/2013 | Delimitação (Limits / Delimitación): A área delimitada coincide exatamente com a área do município de São Tiago. / The area is the area of the town of São Tiago. / La área delimitada coincide exactamente con la área del municipio de São Tiago.

TERRITÓRIO

Localizada no interior de Minas Gerais, São Tiago é a terra dos biscoitos.

A festa do “Café com Biscoito” criada pela própria população, que perdura por anos e anos, é a concretização desta tradição.

No mês de setembro, ocorre o tradicional evento na Praça da Matriz.

Com a presença dos artesões, das famílias, dos grandes fabricantes de biscoitos, toda a cidade se concentra nessa comemoração, apresentando amigos e parentes com os deliciosos biscoitos artesanais de São Tiago.

Os visitantes degustam biscoitos juntamente com o café, saboreando o melhor da cidade.

Com a instituição da Parada do Café-com-Biscoito, retomando as paradas dos tropeiros, São Tiago alcança objetivos culturais e econômicos, resgatando as suas tradições, fortalecendo seus valores locais e atraindo um numero expressivo de turistas e visitantes.

TERRITORY

São Tiago is located in the countryside of the state of Minas Gerais and is known as the town of shortbread. The “Coffee and Shortbread” event was created by town dwellers and has been happening for years. It is how they keep the tradition alive.

The event is held in September, in Praça da Matriz. The entire town is focused on this event that gathers craftsmen, families, and large shortbread producers. The delicious shortbreads are offered as gifts to friends and relatives in São Tiago. Visitors try this delicacy with a cup of coffee, getting the best of the town.

With the promotion of the “Coffee and Shortbread” event as a way to represent the cattle drivers who were welcomed with shortbreads in the past, São Tiago achieves cultural and economic goals, and preserves its tradition, thus increasing its local value and attracting a great number of tourists and visitors.

TERRITORIO

Ubicada en el interior de Minas Gerais, São Tiago es la tierra de las galletas. La fiesta del “Café con Galleta”, creada por la propia población, que sigue por años y años, es la concretización de esta tradición.

El mes de septiembre, ocurre el tradicional evento en la Plaza de la Matriz. Con la presencia de los artesanos, de las familias, de los grandes fabricantes de galletas, toda la ciudad se concentra en esa conmemoración, regalando amigos y parientes con las deliciosas galletas artesanales de São Tiago. Los visitantes degustan galletas juntamente con el café, saboreando el mejor de la ciudad.

Con la institución de la Parada del Café-com-Galleta, retomando las paradas de los arrieros, São Tiago alcanza objetivos culturales y económicos, rescatando sus tradiciones, fortaleciendo sus valores locales y atrayendo un número expresivo de turistas y visitantes.

PRODUTO

A receita é simples: os biscoitos são obtidos através do amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha, amidos, féculas fermentadas ou não, e outras substâncias alimentícias. Mas, o ingrediente secreto, está no seio de cada família são-tiaguense, a sua forma tradicional de fazer biscoitos artesanais, que é passada de geração a geração. São encontrados mais de 20 tipos de biscoitos artesanais nas padarias de São Tiago.

PRODUCT

The recipe is simple: shortbread is a result of the timely handling and baking of the dough, which is made of different types of flour, starch, fermented and non-fermented fecula, and other food ingredients. The secret ingredient belongs to each São Tiago family. And each one has their own way of making shortbreads, which is passed from one generation to another. There are more than 20 types of homemade shortbread in São Tiago bakeries.

BENEFÍCIOS

Atualmente São Tiago tem quase 40 fábricas que produzem uma grande variedade de biscoitos, doces e salgados. A economia da cidade hoje está totalmente baseada nas fábricas e padarias, direta ou indiretamente, com a venda dos produtos. O setor terciário é o grande sustento, colaborando com 51%. Segundo os moradores da cidade, “só não trabalha quem quer”, devido ao crescimento e numerosa venda dos populares biscoitos de São Tiago. O pico da produção ocorre entre julho e agosto, e atinge cerca de 15 mil toneladas.

BENEFITS

Nowadays São Tiago has near 40 factories producing a great variety of shortbread, candies and pastry. The economy of the town is totally dependant on factories and bakeries, and directly or indirectly on product sales. The tertiary sector is the largest responsible, contributing with 51%. According to town dwellers, “you are unemployed only if you want to” because of the growth and great sales of São Tiago famous shortbread. The production peak is between July and August, and reaches 15 thousand tons.

PRODUCTO

La receta es simple: las galletas son obtenidas a través del amasado y cocimiento conveniente de masa preparada con harinas, almidones, féculas fermentadas o no, y otras substancias alimentarias. Pero, el ingrediente secreto está en el seno de cada familia de São Tiago, su forma tradicional de confeccionar galletas artesanales, que es pasada de generación en generación. Se encuentran más de 20 tipos de galletas artesanales en las panaderías de São Tiago.

BENEFICIOS

Actualmente, São Tiago posee casi 40 fábricas que producen una grande variedad de galletas, dulces y tapas. La economía de la ciudad, hoy día, está totalmente basada en las fábricas y panaderías, directa o indirectamente, en la venta de los productos. El sector terciario es el grande sustento, colaborador con el 51%. De conformidad con los moradores de la ciudad, “solamente no trabaja aquel que no desea”, debido al crecimiento y numerosa venta de las populares galletas de São Tiago. El pico de la producción ocurre entre julio y agosto, y alcanza alrededor de 15 mil toneladas.



SERRO

Queijo | Cheese | Queso

O município do Serro está ligado à história do Brasil Colônia, sendo o seu centro urbano um significativo conjunto arquitetônico deste período, que por sua excepcionalidade mereceu o primeiro tombamento de caráter nacional no Brasil. Nesta região montanhosa, tradicional produtora de ouro e diamantes, e que faz parte da Estrada Real, se produz uma especialidade mineira: o famoso queijo do Serro.

The city of Serro is connected to the history of Colonial Brazil, and its urban center is a significant architectural ensemble of that time, which by its exceptionality deserved the first national historic building status in Brazil. In this mountain region, traditional producer of gold and diamonds, and part of the Estrada Real, a specialty of Minas Gerais is produced: the famous cheese of Serro.

El municipio de Serro está conectado a la historia de Brasil Colonia, siendo su centro urbano un significativo conjunto arquitectónico de este período que, por su excepcionalidad mereció el primero patrimonio histórico de carácter nacional en Brasil. En esta región de montañas, tradicional productora de oro y diamantes, y que es parte de la Estrada Real, se produce una especialidad minera: el famoso queso del Serro.



ENTIDADE REPRESENTATIVA (Representative Entity / Entidad Representativa)

ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES ARTESANAIS DO QUEIJO DO SERRO - APOS

ASSOCIATION OF CRAFT PRODUCERS OF CHEESE OF SERRO

ASOCIACIÓN DE LOS PRODUCTORES ARTESANALES DE QUESO DEL SERRO

Endereço: Rua Dona Maria Amélia, 93 | Cidade: Serro/MG
CEP: 35.150-000 Telefone: +55 35 3541.1281 | Email: apos.serro@yahoo.com.br





HISTÓRIA E TRADIÇÃO

A região do Serrito teve a tradição da produção do queijo introduzida pelos colonizadores portugueses, oriundos da região da Serra da Estrela, há mais de dois séculos, quando se formaram as primeiras fazendas de gado na região para dar suporte à promissora exploração do ouro e diamante.

Com a decadência do ciclo do ouro, o município do Serrito intensificou sua atividade agropecuária e no momento de expansão o queijo foi o produto que garantiu divisas para a região, por sua qualidade e volume de vendas. A partir de então, o queijo do Serrito consagrou-se como símbolo de representação de identidade cultural pelo peculiar sabor e modo de produção.

Na região do Serrito, o queijo é mais que um bom produto, é uma herança que passa de pai para filho. Produzir um bom queijo do Serrito faz parte da tradição e consiste em motivo de orgulho regional.

HISTORY AND TRADITION

Serrito region had the tradition of cheese production introduced by Portuguese colonists, native of the region of Serra da Estrela, more than two centuries ago, when the first cattle farm formed in the region to support the promising exploration of gold and diamonds.

With the decay of the gold cycle, the city of Serrito intensified its mixed farming activity and at the moment of expansion, the cheese was the product that guaranteed currency for the region, for its quality and volume of sales. Since then, the cheese of Serrito was established as symbol of cultural identity representation for its particular flavor and way of production.

In Serrito region, the cheese is more than a good product, it is a heritage that passes from father to son. To produce a good cheese of Serrito is part of the tradition and is a reason for regional pride.

HISTORIA Y TRADICIÓN

La región del Serrito tuvo la tradición de la producción del queso introducida por los colonizadores portugueses, provenientes de la región de la Serra da Estrela, desde hace más de dos siglos, cuando se formaron las primeras haciendas de ganado en la región para ofrecer soporte a la promissora explotación del oro y diamante.

Con la decadencia del ciclo del oro, el municipio de Serrito intensificó su actividad agropecuaria y, en el momento de expansión, el queso fue el producto que aseguró divisas para la región, por su calidad y volumen de ventas. A partir de entonces, el queso del Serrito se consagró como símbolo de representación de identidad cultural por el peculiar sabor y modo de producción.

En la región del Serrito, el queso es más que un producto, es una herencia que pasa de padre a hijo. Producir un buen queso del Serrito es parte de la tradición y consiste en razón de orgullo regional.

DADOS TÉCNICOS (Technical Data / Dados Técnicos)

Número (Number / Número): IG201001 | Nome Geográfico (Geographic Name / Nome Geográfico): Serrito / Serrito | UF (State / UF): Minas Gerais / Minas Gerais | Produto (Product / Produto): Queijo / Cheese | Associação dos Produtores Artesanais do Queijo do Serrito / Association of Craft Producers of Cheese of Serrito / Associação dos Produtores Artesanais do Queijo do Serrito | Data of Registration / Fecha del Registro: 13/12/2011 / 12/12/2011 / 13/12/2011 | Delimitação (Limits / Delimitación): Compreende os municípios de Alvorada de Minas, Conceição do Mato Dentro, Dom Joaquim, Matelândia, Paulistas, Rio Vermelho, Sabinoópolis, Santo Antônio do Itambé, Serra Azul de Minas e Serrito. / Encompasses the cities of Alvorada de Minas, Conceição do Mato Dentro, Dom Joaquim, Matelândia, Paulistas, Rio Vermelho, Sabinoópolis, Santo Antônio do Itambé, Serra Azul de Minas and Serrito. / Comprende los municipios de Alvorada de Minas, Conceição do Mato Dentro, Dom Joaquim, Matelândia, Paulistas, Rio Vermelho, Sabinoópolis, Santo Antônio do Itambé, Serra Azul de Minas y Serrito.

TERRITÓRIO

Situada no centro-nordeste de Minas Gerais, na região central da Serra do Espinhaço, a região produtora do queijo do Serró é formada pelos municípios de Alvorada de Minas, Conceição do Mato Dentro, Dom Joaquim, Materlândia, Paulistas, Rio Vermelho, Sabinoópolis, Santo Antonio do Itambé, Serra Azul de Minas e Serró.

O clima é tropical de altitude, com chuvas bem distribuídas entre os meses de setembro a março. A altitude varia entre 600 a 1.200 m, sendo que 67% da área delimitada é montanhosa.

A altitude, as condições geomorfológicas e edáficas, e as características microclimáticas locais propiciaram o aparecimento de pastagens naturais típicas dos campos de altitude, dieta base das vacas leiteiras da região.

TERRITORY

Located in the central-northeast of Minas Gerais, in the central region of Serra do Espinhaço, the region producer of the cheese of Serró is formed by the cities of Alvorada de Minas, Conceição do Mato Dentro, Dom Joaquim, Materlândia, Paulistas, Rio Vermelho, Sabinoópolis, Santo Antonio do Itambé, Serra Azul de Minas and Serró.

The weather is altitude tropical, with well distributed rains between the months of September to March. The altitude varies between 600 to 1,200 m, and 67% of its delimited area is of mountains.

The altitude, the geomorphological and soil conditions, and the local microclimate characteristics provide the emergence of natural pasture typical of altitude fields, basic diet of dairy cow of the region.

TERRITORIO

Ubicada en el centro-noreste de Minas Gerais, en la región central de la Serra do Espinhaço, la región productora del queso del Serró es formada por los municipios de Alvorada de Minas, Conceição do Mato Dentro, Dom Joaquim, Materlândia, Paulistas, Rio Vermelho, Sabinoópolis, Santo Antonio do Itambé, Serra Azul de Minas y Serró.

El clima es tropical de altitud, con lluvias bien distribuidas entre los meses de septiembre a marzo. La altitud varía entre 600 a 1.200 m, siendo que el 67% de la área delimitada es de montaña.

La altitud, las condiciones geomorfológicas y edáficas, y las características microclimáticas locales propician el surgimiento de pastos naturales típicos de los campos de altitud, dieta base de las vacas que producen leche de la región.

PRODUTO

De cor branca amarelada, cilíndrico, com peso entre 700 a 1000 grammas, o queijo do Serró é um produto especial, com características únicas. É o resultado de um processo artesanal de produção, a partir do leite cru e integral de vaca, produzido numa região onde um conjunto de fatores de solo, relevo, clima e vegetação contribuem diretamente no grupo de bactérias que proporcionam o sabor especial ao queijo.

A região do Serró possui atualmente 98 produtores cadastrados pelo Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA), no Programa Queijo Minas Artesanal.

PRODUCT

Of white-yellowish color, cylindrical, weighing between 700 to 1000 grams, the cheese of Serró is a special product, with unique characteristics. It is the result of a handmade process of production, from raw and whole cow milk, produced in a region where a number of factors of soil, topography, weather and vegetation directly contribute in the bacteria group that provide the special 'flavor' to the cheese.

The Serró region currently has 98 producers registered by the Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA), in the Programa Queijo Minas Artesanal (Handmade Minas Cheese Program).

PRODUCTO

De color blanco amarillento, cilíndrico, con peso entre 700 a 1000 gramos, el queso del Serró es un producto especial, con características únicas. Es el resultado de un proceso de artesanía de producción, a partir de la leche cruda e integral de vaca, producido en una región donde un conjunto de factores de suelo, relevo, clima y vegetación contribuyen directamente en el grupo de bacterias que proporcionan el sabor especial al queso.

La región del Serró posee, actualmente, 98 productores registrados por el Instituto Mineiro de Agropecuaria (IMA), en el Programa Queso Minas Artesanal.

BENEFÍCIOS

BENEFITS

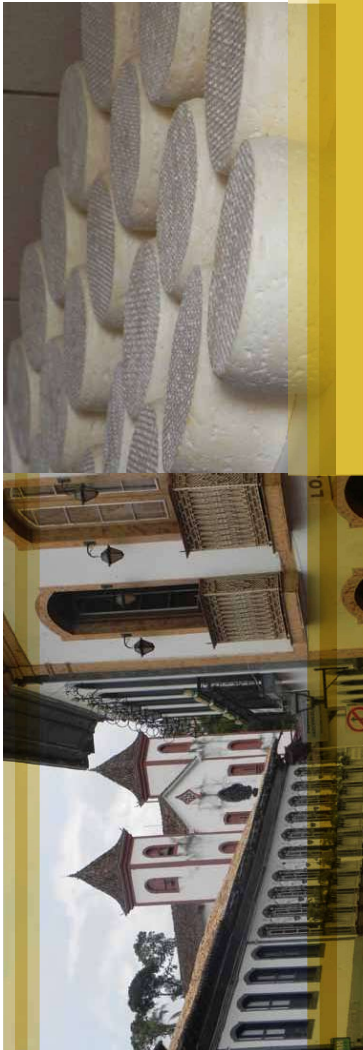
The recognition of the cheese of Serró as Indication of Source, in addition to guarantee the recognition of the origin of this specialty, shall add value to the cheese, besides potentiating regional rural and urban tourism.

The assurance of the "know-how" by the local producers is an important part of the benefits generated, and will guarantee the perpetuation of this regional and national gastronomic tradition.

BENEFÍCIOS

El reconocimiento del queso del Serró como Indicación de Procedencia, además de asegurar el reconocimiento del origen de esta especialidad, deberá agregar valor al queso, además de potencializar el turismo regional y rural.

La garantía de este "saber hacer" por los productores locales es parte importante de los beneficios generados, y garantizará la perpetuación de esta tradición gastronómica nacional.



VALE DO SINOS

Couro acabado | Finished leather | Couro acabado

A produção de couro acabado no Vale do Sinos é fruto de uma rica história e do encontro entre duas culturas, a gaúcha, baseada na pecuária, e a dos imigrantes alemães, sustentada pelo cultivo em pequenas propriedades e pelo artesanato. O Vale do Sinos é a mais antiga região de curtumes, sendo a primeira Indicação Geográfica de um produto industrial no Brasil, e de couro acabado no mundo.

The production of finished leather in Vale do Sinos is the result of a rich history and the encounter of two cultures: of the Rio Grande do Sul, based in livestock farming, and of the German immigrants, supported by the cultivation of small properties and handicraft. Vale do Sinos is the most ancient region of tannery, being the first Geographic Indication of an industrial product in Brazil, and of finished leather in the world.

La producción de cuero acabado en el Vale do Sinos es fruto de una rica historia y del encuentro entre dos culturas, la gauchesca, con base en la ganadería, y la de los inmigrantes alemanes, sostenida por el cultivo en pequeñas propiedades y por la artesanía. El Vale do Sinos es la más antigua región de curtidos, siendo la primera Indicación Geográfica de un producto industrial en Brasil, y de cuero acabado en el mundo.



ENTIDADE REPRESENTATIVA (Representative Entity / Entidad Representativa)

ASSOCIAÇÃO DAS INDÚSTRIAS DE CORTUMES DO RIO GRANDE DO SUL - ACSUL
ASSOCIATION OF LEATHER INDUSTRIES OF RIO GRANDE DO SUL
ASOCIACIÓN DE LAS INDUSTRIAS DE CURTIDOS DE RIO GRANDE DO SUL

Endereço: Rua Lucas de Oliveira, 49/801 | Cidade: Novo Hamburgo/RS | CEP: 93510-110
Telefone: +55 51 3279 9101 | Email: www.acsul.com.br | Site: www.acsul.com.br



HISTÓRIA E TRADIÇÃO

Na história da indústria brasileira, o segmento de curtumes se apresenta como um caso de extrema especificidade. O segmento surgiu em função da combinação de uma série de fatores que não se repetiram em nenhum outro lugar ou época no Brasil: o encontro de mão de obra especializada livre, referente aos imigrantes alemães chegados ao Brasil, com a demanda de mercado.

Analisando a composição profissional dos grupos de imigrantes, entre os que chegaram até 1830, 60% eram artífices, sendo que destes, o ramo dos tecidos (alfaiates e tecelões) foi o mais fortemente representado, seguido de perto pelo ramo de couros (sapateiros, curtidores, seiros). Os artesãos alemães que tinham a sabedoria de trabalhar o couro foram os grandes responsáveis pelo início da atividade coureira na região, tendo o conhecimento como grande diferencial, o que transformou a região em referência internacional na produção de couro acabado.

O crescimento do número de curtumes foi ocasionado por condições muito específicas, propiciadas pelas guerras do século XIX, que permitiram a formação de uma região geográfica caracterizada pela produção de couro. Essa especificidade foi reforçada, no século XX, pela entrada da indústria calçadista no segmento de exportação – o que levou a indústria dos curtumes, seu principal fornecedor de insumos, a passar por um processo de aperfeiçoamento.

HISTORY AND TRADITION

In the history of the Brazilian industry, the tannery sector is presented as a case of extreme specificity. The sector emerged thanks to the combination of a series of factors that were not repeated in any other place or time in Brazil: The encounter of free specialized manpower, regarding to the German immigrants that arrived in Brazil, with the market demand.

Analyzing the professional composition of the immigrant groups, between the ones who arrived until 1830, 60% were craftsmen, and from those, the fabric branch (tailors and weavers) was the most strongly represented, closely followed by the leather branch (shoemakers, tanners, saddlers). German craftsmen who had the knowledge to work the leather were the great responsible for the beginning of the leather activity in the region, knowledge being the great differential, which transformed the region in an international reference in the production of finished leather.

The growth in the number of tanneries was caused by very specific conditions, provided by the wars of the 19th century, which allowed the formation of a geographic region characterized by leather production. This specificity was reinforced, in the 20th century, by the entrance of the footwear industry in the export sector – which led to the tannery industry, its main supplier of inputs, to undergo an improvement process.

HISTORIA Y TRADICIÓN

En la historia de la industria brasileña, el segmento de curtidos se presenta como un caso de extrema especificidad. El segmento surgió en función de la combinación de una serie de factores que no se repitieron en ningún otro lugar o época en Brasil: el encuentro de mano-de-obra especializada libre, referente a los inmigrantes alemanes que llegaron a Brasil, con la demanda de mercado.

Analizando la composición profesional de los grupos de inmigrantes, entre los que llegaron hasta 1830, el 60% eran artífices, siendo que de éstos, el ramo de los tejidos (sastres y tejedores) fue el más fuertemente representado, seguido muy de cerca por el ramo de cueros (zapateros, curtidores, silleros). Los artesanos alemanes que tenían la sabiduría de trabajar el cuero fueron los grandes responsables por el inicio de la actividad del cuero en la región, teniendo el conocimiento como grande diferencial, lo que transformó la región en referencia internacional en la producción de cuero acabado.

El crecimiento del número de curtidos fue ocasionado por condiciones muy específicas, propiciadas por las guerras del siglo XIX, que permitieron la formación de una región geográfica caracterizada por la producción de cuero. Esa especificidad fue reforzada, en el siglo XX, por la entrada de la industria de calzados en el segmento de exportación – lo que llevó a la industria de los curtidos, su principal suministrador de insumos, a pasar por un proceso de perfeccionamiento.

DADOS TÉCNICOS (Technical Data / Datos Técnicos)

Número (Number / Número): IG200702 | Nome Geográfico (Geographic Name / Nombre Geográfico): Vale do Sinos / Vale dos Sinos | UF (State / UF): Rio Grande do Sul / Rio Grande do Sul / Rio Grande do Sul | Requerente (Petitioner / Requerente): Associação das Indústrias de Curtumes do Rio Grande do Sul / Association of Leather Industries of Rio Grande do Sul / Asociación de las Industrias de Curtidos de Rio Grande do Sul | Produto (Product / Product): Couro acabado / Finished leather / Couro acabado | Data do Registro (Date of Registration / Fecha del Registro): 19/05/2009 / 05/19/2009 / 19/05/2009 | Delimitação (Limits / Delimitación): A zona de produção compreende os municípios delimitados pelos Conselhos Regionais de Desenvolvimento do Vale do Sinos, Paranhana/Encosta da Serra and Vale do Cai. / La zona de producción comprende los municipios delimitados por los Consejos Regionales de Desarrollo del Vale dos Sinos, Paranhana/Encosta da Serra y Vale do Cai.

TERRITÓRIO

O território Vale do Sinos compreende o que era originalmente o município de São Leopoldo, berço da colonização alemã no Rio Grande do Sul, em 1824, e que ao longo dos anos foi desmembrado em diversos municípios, o que ocorreu em função da expansão das indústrias produtoras de couro.

Hoje, o território abrange 44 municípios e tornou-se uma referência na formação de mão de obra altamente especializada, resultado da implantação das escolas técnicas, centros de pesquisa e da inteligência setorial ali gerada.

TERRITORY

Vale do Sinos territory comprises what was originally the municipality of São Leopoldo, cradle of German colonization in Rio Grande do Sul, in 1824, and over the years, it was separated into several municipalities, what occurred due to the expansion of leather producing industries.

Today, the territory comprises 44 municipalities and became a reference in qualification of highly specialized manpower, a result from the establishment of technical schools, research centers and the sectorial intelligence there generated.

TERRITÓRIO

El territorio del Vale do Sinos engloba lo que fue originalmente el municipio de São Leopoldo, cuna de la colonización alemana en Rio Grande do Sul, en 1824. Con el paso de los años, se ha dividido en diversos municipios, debido a la expansión de las industrias productoras de cuero.

Hoy, el territorio abarca 44 municipios y se ha convertido en una referencia en la formación de mano de obra altamente cualificada, como resultado de la implementación de escuelas técnicas y centros de pesquisa, y de la inteligencia sectorial generada en la región.



PRODUTO

O couro acabado, que recebe o registro da Indicação de Procedência do Vale do Sinos, é fruto de uma produção industrial altamente controlada, que obedece a normas rígidas de produção. Essas normas abrangem desde o recebimento e controle da matéria-prima até a qualidade do produto final, passando pelos mais rígidos controles socioambientais. O couro acabado atende a diversas finalidades, como a fabricação de calçados, acessórios, vestuário, estofamento, dentre outros, e é caracterizado por tipos de couro produzidos e acabamento aplicado sobre o mesmo.

PRODUCT

Finished leather, which receives the seal of Indication of Source of Vale do Sinos, is result of a highly controlled industrial production, which follows the strict production rules. Such rules extend from receipt and control of raw material until quality of final product, undergoing the most strict socioambiental controls. Finished leather serves various purposes, such as manufacturing of shoes, accessories, clothing, stuffing, amongst others, and it is characterized by types of leather produced and finish applied on them.

PRODUCTO

El cuero acabado, que recibe el registro de la Indicación de Procedencia del Vale do Sinos, es fruto de una producción industrial altamente controlada, que obedece a normas rígidas de producción. Essas normas abarcan desde el recepción y control de la materia-prima hasta la calidad del producto final, pasando por los más rígidos controles socio-ambientales. El cuero acabado atende a diversas finalidades, como a la fabricación de calzados, accesorios, vestuario, acorchado, de entre otros, y es caracterizado por tipos de cuero producidos y remate aplicado sobre el mismo.

BENEFÍCIOS

O grande benefício buscado pelas indústrias participantes do projeto de Indicação de Procedência do couro acabado do Vale do Sinos é diferenciar o couro acabado, através de um selo de origem que garante qualidade na produção e no produto final, buscando lhe agregar valor.

BENEFITS

The great benefit sought by industries that participate in the project of Indication of Source of the finished leather of Vale do Sinos is to differentiate the finished leather, through an origin seal that guarantees quality in the production and in the final product, seeking to add value to them.

BENEFICIOS

El grande beneficio buscado por las industrias participantes del proyecto de Indicación de Procedencia del cuero acabado del Vale dos Sinos es diferenciar el cuero acabado, a través de un sello de origen que asegure calidad en la producción y en el producto final, buscando agregar valor.

La implementación del reglamento de uso con referencias en normas técnicas nacionales e internacionales posibilita a las industrias la optimización del proceso, bringing more control and generating quality and production gains, in addition, it aims to protect and value the name Vale dos Sinos in the national and international market.

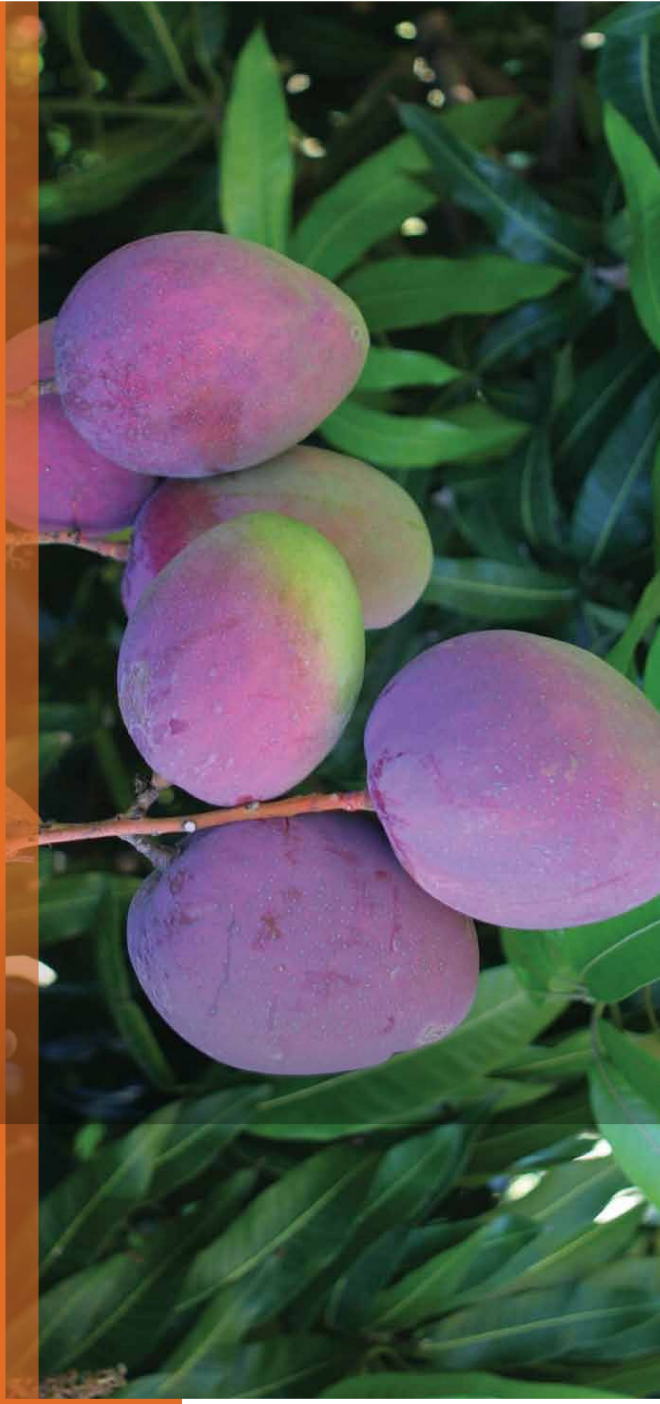
VALE DO SUBMÉDIO SÃO FRANCISCO

Uvas de mesa e manga | Table grapes and mangos | Uvas de mesa y mango

A elevada qualidade de uvas de mesa e mangas do Vale do Submédio São Francisco se deve às características únicas de seu terroir. Os fatores do meio geográfico combinados com o manejo e alta tecnologia asseguram níveis de produtividade e qualidades únicas às frutas desta região. A coloração intensa e o sabor das uvas e mangas é o destaque que conta como preferência dos consumidores nacionais e internacionais.

The high quality of table grapes and mangos of the Vale do Submédio São Francisco is due to the unique characteristics of its terroir. The geographic factors combined with handling and high technology assure productivity levels and qualities that are unique to the fruits of this region. The intense color and flavor of grapes and mangos are the highlight that counts as preference of national and international consumers.

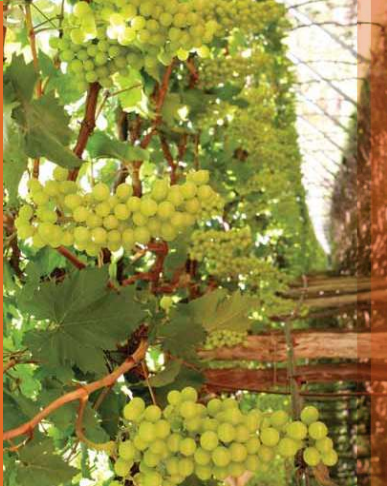
La elevada calidad de uvas de mesa y mangos del Vale del Submédio São Francisco se debe a sus características únicas de su terroir. Los factores del medio geográfico combinados con la manipulación y alta tecnología aseguran niveles de productividad y calidades únicas a las frutas de esta región. El colorido intenso y el sabor de las uvas y mangos es el destaque que cuenta como preferencia de los consumidores nacionales e internacionales.



ENTIDADE REPRESENTATIVA (Representative Entity / Entidad Representativa)

CONSELHO DA UNIÃO DAS ASS. E COOP. DOS PRODUTORES DE UVAS DE MESA E MANGAS DO VALE DO SUBMÉDIO SÃO FRANCISCO – UNIVALE
CONSELHO DA UNIÃO DAS ASS. E COOP. DOS PRODUTORES DE UVAS DE MESA E MANGAS DO VALE DO SUBMÉDIO SÃO FRANCISCO – UNIVALE
CONSEJO DE LA UNIÓN DE LAS AS. Y COOP. DE LOS PRODUCTORES DE UVAS DE MESA Y MANGOS DEL VALE DEL SUBMÉDIO SÃO FRANCISCO

Endereço: Rodovia BR 205, km 14, sem número, Sítio 2 | Cidade: Petrolina/PE | CEP: 55.302-970
Telefone: +55 07 3653-6000 | Email: univale@univaleport.com.br



HISTÓRIA E TRADIÇÃO

Desde que nasce no estado de Minas Gerais até chegar ao Oceano Atlântico, o rio São Francisco, também conhecido como Velho Chico, percorre 3,160 quilômetros de terras castigadas por secas periódicas, trajetória longa e sinuosa que corta seis estados brasileiros.

A partir da visão de lideranças locais e apoio dos governos, foram construídas estruturas que desviam parte da vazante do rio para a irrigação de milhares de hectares de frutas do Vale do Submédio São Francisco.

Graças a essa iniciativa, a região se tornou um polo produtor de frutas reconhecido mundialmente.

Há décadas, tem-se ciência da importância do Velho Chico para a mais castigada das regiões brasileiras, tanto que a Constituição de 1946 determinou a criação de um órgão federal para promover o desenvolvimento do Vale do São Francisco. Em 1948, foi criada a então Comissão do Vale do São Francisco (CDVS). Anos mais tarde, a CVSF foi transformada em Superintendência do Vale do São Francisco e, mais recentemente, em Companhia de Desenvolvimento do Vale do São Francisco (CODEVASF).

HISTORY AND TRADITION

From its spring in the state of Minas Gerais until it reaches the Atlantic Ocean, São Francisco river, also known as Velho Chico, runs 3,160 kilometers of land punished by periodic droughts, a long and sinuous trajectory that crosses six Brazilian states.

From the vision of local leaderships and governments' support, structures that deviate part of the ebb of the river to irrigation of thousands of hectares of fruits of the Vale do Submédio São Francisco were constructed. Thanks to that initiative, the region has become a fruit producer pole recognized worldwide.

For decades the importance of Velho Chico to the most punished Brazilian region is known, so much so that the 1946 Constitution determined the creation of a federal organ to promote development of the Vale do São Francisco. In 1948, the Commission of the Vale do São Francisco (CDVS) was created. Years later, the CVSF was transformed in Superintendence of the Vale do São Francisco and, more recently, in Company for the Development of Vale do São Francisco (CODEVASF).

HISTORIA Y TRADICIÓN

Desde que nace en el estado de Minas Gerais hasta llegar al Océano Atlántico, el río São Francisco, también conocido como Velho Chico, recorre 3.160 kilómetros de tierras castigadas por sequías periódicas, trayectoria larga y sinuosa que corta seis estados brasileños.

A partir de la visión de liderazgos locales y apoyo de los gobiernos, fueron construidas estructuras que desvían parte de la manguante del río al riego de miles de hectáreas de frutas del Vale del Submédio São Francisco. Gracias a esa iniciativa, la región se hizo un polo productor de frutas reconocido mundialmente.

Desde hace décadas, se conoce la importancia del Velho Chico para la más castigada de las regiones brasileñas, tanto que la Constitución de 1946 determinó la creación de un órgano federal para promocionar el desarrollo del Vale do São Francisco. En 1948, fue creada la prometeda Comisión del Vale do São Francisco (CDVS). Años después, la CVSF fue transformada en Superintendencia del Vale do São Francisco y, más recientemente, en Empresa de Desarrollo del Vale do São Francisco (CODEVASF).

DADOS TÉCNICOS (Technical Data / Datos Técnicos)

Número (Number / Número): IG200701 | Nome Geográfico (Geographic Name / Nombre Geográfico): Vale do Submédio São Francisco / Vale del Submédio São Francisco | UF (State / UF): Brasil Nordeste | Requerente (Petitioner / Requiriente): Conselho da União das Ass. e Coop. dos Produtores de Uvas de Mesa e Mangas do Vale do Submédio São Francisco | Produto (Product / Produto): Uvas de Mesa e Manga / Table Grapes and Mangos / Uvas de Mesa y Mango | Data do Registro (Date of Registration / Fecha de Registro): 07/07/2009 / 07/07/2009 | Delimitação (Limits / Delimitación): O vale do Submédio São Francisco localiza-se na região sertaneja no oeste do estado de Pernambuco e norte do estado da Bahia, com uma área de 125.755 km², abrangendo municípios dos dois estados. / The Vale do Submédio São Francisco is located in the hinterland region, western of the state of Pernambuco and northern of the state of Bahia, with an area of 125.755 km², comprising cities of both states. / El vale del Submédio São Francisco se encuentra en la región agreste a oeste del estado de Pernambuco y norte del estado de Bahia, con una área de 125.755 km², abarcando municipios de los dos estados.

TERRITÓRIO

O Vale do Submédio São Francisco está localizado na região sertaneja no semiárido do Nordeste do Brasil, a oeste do estado de Pernambuco e norte do estado da Bahia. A temperatura média da região gira em torno de 26°C, com uma umidade relativa média de 50% e precipitação anual média de 450 mm. A insolação anual de 3 mil horas, correspondentes a 300 dias de sol, é um diferencial para a produção de frutas.

As águas do rio São Francisco irrigam uma área de 110 mil hectares. O controle de irrigação permite que a região colha 2,5 safras por ano com alta produtividade. O polo de fruticultura da região do Vale do Submédio São Francisco responde por um terço das exportações de frutas brasileiras.

TERRITORY

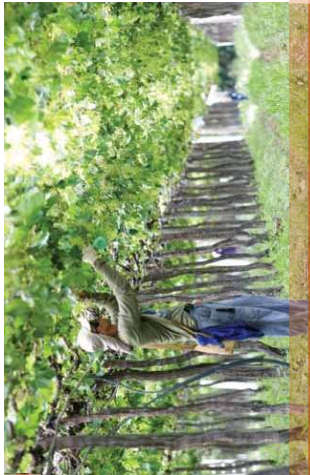
The Vale do Submédio São Francisco is located in the hinterland region in the semiarid of northeastern Brazil, western of the state of Pernambuco and northern of the state of Bahia. The average temperature is around 26°C, with a mean relative humidity of 50% and mean annual precipitation of 450 mm. The annual sunshine of 3000 hours, corresponding to 300 days of sunshine, is an advantage for the production of fruit.

The waters of São Francisco River irrigate an area of 110 thousand hectares. Irrigation control allows the region to harvest 2.5 crops per year with high productivity. The hub of horticulture in the Vale do Submédio São Francisco region accounts for a third of exports of Brazilian fruits.

TERRITORIO

El Vale del Submédio São Francisco se encuentra en la región agreste en el semiárido del Nordeste de Brasil, a oeste del estado de Pernambuco y norte del estado de Bahía. La temperatura promedio de la región está alrededor de 26°C, con una humedad relativa promedio del 50% y precipitación anual promedio de 450 mm. La insolución anual de 3 mil horas, correspondientes a 300 días de sol, es un diferencial para la producción de frutas.

Las aguas del río São Francisco riegan una área de 110 mil hectáreas. El control de riego permite que la región coseche 2,5 cosechas por año con alta productividad. El polo de fruticultura de la región del Vale del Submédio São Francisco responde por un tercio de las exportaciones de frutas brasileñas.



PRODUTOS

A região destaca-se por desenvolver o cultivo mais tecnificado de uvas de mesa e mangas do Brasil, assegurando a qualidade das frutas, além da aplicação de procedimentos técnicos coerentes com o respeito ao ambiente, à saúde e à segurança dos trabalhadores e à saúde do consumidor. Para receberem o registro da Indicação de Procedência, as frutas devem ser produzidas em propriedades certificadas GLOBALGAP, TESCO, Produção Integrada de Frutas (PI) ou outra certificação que siga os princípios das boas práticas agrícolas. A região responde por aproximadamente 95% da exportação brasileira dessas frutas.

PRODUCTS

The region is notable for developing the most intensive production cultivation of table grapes and mangos of Brazil, ensuring quality of the fruits, besides the application of consistent technical procedures with respect to environment, health and safety of workers and health of consumers. To receive the seal of Indication of Source, the fruit must be produced in GLOBALGAP, TESCO, Integrated Fruit Production (PI) certified farms or other certification that follows the principles of good agricultural practices. The region answers for approximately 95% of Brazilian exports of these fruits.

PRODUCTOS

La región se destaca por desarrollar el cultivo más completo en tecnología de uvas de mesa y mangos de Brasil, asegurando calidad a las frutas, además de la aplicación de procedimientos técnicos coherentes respetando el medio ambiente, la salud y la seguridad de los trabajadores y la salud del consumidor. Para que reciban el sello de Indicación de Procedencia, las frutas deben ser producidas en propiedades certificadas GLOBALGAP, TESCO, Producción Integrada de Frutas (PI) u otra certificación que siga los principios de las buenas prácticas agrícolas. La región responde por aproximadamente el 95% de la exportación brasileña de esas frutas.

BENEFÍCIOS

A proteção do nome do Vale do Submédio São Francisco, que tem sido usurpado por outros produtores de frutas de fora dessa região, visa a garantia ao consumidor da origem do produto. A UNIVALLE também garante a qualidade das frutas, de acordo com padrões definidos pelos compradores e certificações internacionais.

BENEFITS

Protection of the name Vale do Submédio São Francisco, which has been usurped by other fruit producers from outside the region, aims to guarantee to consumers of the product origin. UNIVALLE also assures the quality through fruit standards defined by buyers and international certifications.

BENEFICIOS

La protección del nombre del Vale del Submédio São Francisco, que tiene sido expoliado por otros productores de frutas de fuera de esa región, tiene como objetivo la garantía al consumidor del origen del producto. La UNIVALLE también asegura la calidad a través de los estándares de las frutas definidos por los compradores y certificaciones internacionales.

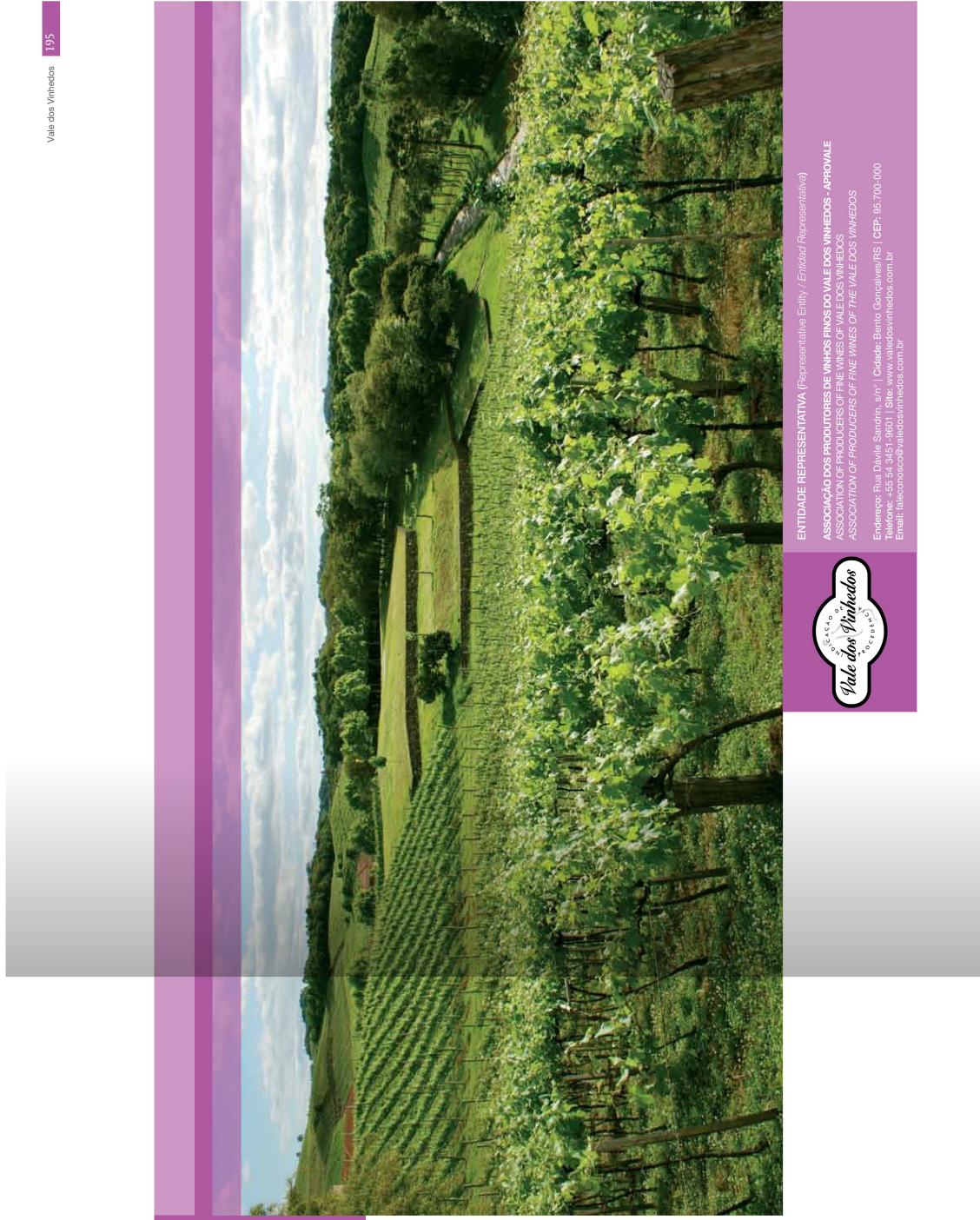
VALE DOS VINHEDOS

Vinhos: tinto, branco e espumante | Wines: red, white and sparkling wine | Vinhos: tinto, branco y espumoso

Os vinhos finos e espumantes do Vale dos Vinhedos trazem 130 anos de história da imigração italiana no Brasil. A bagagem histórica e cultural desta região proporciona um ambiente raro e rico, onde o homem de origem italiana, religioso por tradição, produz um produto que, há mais de um século, abastece a mesa de sua família e de apreciadores de vinho de todo Brasil e também do mundo.

The fine and sparkling wines of Vale dos Vinhedos bring 130 years of history of the Italian immigration in Brazil. The historical and cultural background of this region provides a rare and rich environment, where the man of Italian origin, traditionally religious, produces a product that, for over a century, supplies the table of his family and wine connoisseurs from all over Brazil and also in the world.

Los vinos finos y espumosos del Vale dos Vinhedos poseen 130 años de historia de la inmigración italiana en Brasil. El bagaje histórico y cultural de esta región proporciona un ambiente raro y rico, donde el hombre de origen italiano, religioso por tradición, produce un producto que, desde hace más de un siglo, abastece la mesa de su familia y de apreciadores de vino de todo Brasil y también del mundo.

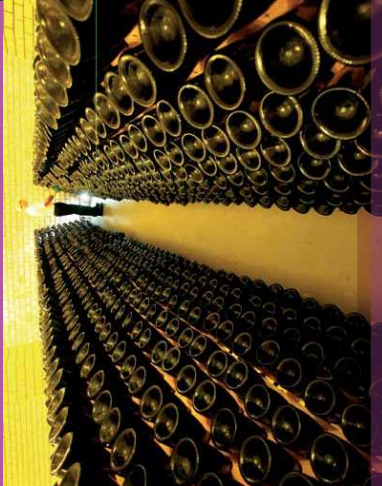


ENTIDADE REPRESENTATIVA (Representative Entity / Entidad Representativa)

ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE VINHOS FINOS DO VALE DOS VINHEDOS - APROVALE
ASSOCIATION OF PRODUCERS OF FINE WINES OF VALE DOS VINHEDOS
ASSOCIATION OF PRODUCERS OF FINE WINES OF THE VALE DOS VINHEDOS

Endereço: Rua Davile Sandrin, s/nº | Cidade Bento Gonçalves/RS | CEP: 95.700-000
Telefone: +55 54 3451-9801 | Site: www.valedosvinhedos.com.br
Email: faleconosco@valadosvinhedos.com.br





HISTÓRIA E TRADIÇÃO

O Vale dos Vinhedos, colonizado em meados de 1875 por imigrantes italianos, vindos em sua maioria das regiões de Trento e Vêneto, reúne diversas características que o distingue dos demais. O legado histórico e cultural deixado por esses imigrantes está enraizado nas pessoas, nos costumes e, até mesmo, na paisagem do Vale dos Vinhedos. A construção de capelas, a devoção aos santos, o dialeto vênето e, principalmente, o cultivo da videira e a produção do vinho são marcas da imigração.

HISTORY AND TRADITION

Vale dos Vinhedos, colonized in mid-1875 by Italian immigrants, coming mostly from the Veneto and Trento regions, gathers several characteristics that distinguish it from others. The historical and cultural legacy left by these immigrants is rooted in the people, habits and even the landscape of the Vale dos Vinhedos. The construction of chapels, the devotion to the saints, the Venetian dialect, and especially the vine cultivation and wine production are trademarks of immigration.

HISTORIA Y TRADICIÓN

El Vale dos Vinhedos, colonizado alrededor de los años de 1875 por inmigrantes italianos, que vinieron, en su mayoría, de las regiones de Trento y Vêneto, reúne diversas características que lo diferencian de los demás. El legado histórico y cultural que esos inmigrantes dejaron vive como raíces en las personas, en las costumbres y, hasta mismo, en el paisaje del Vale dos Vinhedos. La construcción de capillas, la devoción a los santos, el dialecto vênето y, principalmente, el cultivo de la vid y la producción del vino son marcas de la inmigración.

DADOS TÉCNICOS (Technical Data / Dados Técnicos)

Número (Number / Número): IG200002 | Nome Geográfico (Geographic Name / Nome Geográfico): Vale dos Vinhedos | Vale dos Vinhedos / Vale dos Vinhedos | UF (State / UF): Rio Grande do Sul / Rio Grande do Sul / Rio Grande do Sul | Requerente (Petitioner / Requerente): Associação dos Produtores de Vinhos Finos do Vale dos Vinhedos / Associação of Producers of Fine Wines of the Vale dos Vinhedos / Asociación de los Productores de Vinos Finos del Vale dos Vinhedos | Produto (Product / Produto): Vinhos: tinto, branco e espumante / Wines: red, white and sparkling wine / Vinhos: tinto, branco / espumoso | Data do Registro (Date of Registration / Fecha del Registro): 19/11/2002 / 11/19/2002 / 19/11/2002 | Delimitação (Limits / Delimitación): A região do Vale dos Vinhedos possui uma área total de 81,23Km², distribuída na sua maior parte no Município de Bento Gonçalves, mas também nos Municípios de Garibaldi e Monte Belo do Sul. / The region of Vale dos Vinhedos has a total area of 81.23 km², distributed in its majority in the city of Bento Gonçalves, but also in the cities of Garibaldi and Monte Belo do Sul. / La región del Vale dos Vinhedos posee una área total de 81,23 km², distribuida en su mayor parte por el Municipio de Bento Gonçalves, pero aún por los Municipios de Garibaldi y Monte Belo do Sul.

TERRITÓRIO

A beleza e o aconchego do Vale dos Vinhedos, assim como seu colorido, perfume e romantismo são claramente sentidos por quem o visita. As estações do ano podem ser claramente percebidas devido à explícita transformação do cenário natural. Na primavera e no verão, os vinhedos formam verdadeiros tapetes verdes. Os vales, cheios de parreiras, carregam uvas de diversas variedades. Com a chegada do outono, o cenário ganha tons mais avermelhados. Já no inverno, os dias de neblina remetem a um clima europeu.

O Vale dos Vinhedos possui uma área total de 8.112,30 hectares. Desta área, 26% é plantada com vinhedos.

TERRITORY

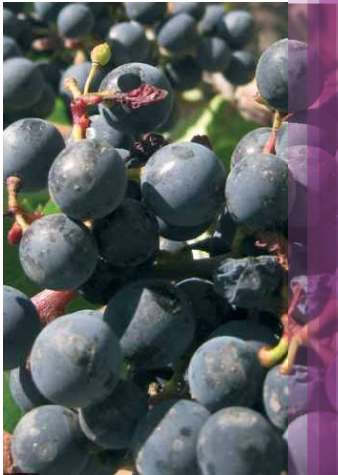
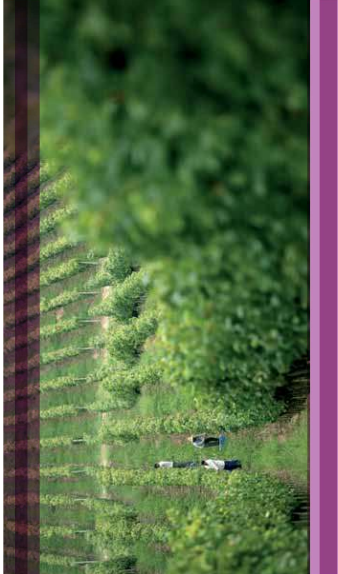
The beauty and warmth of the Vale dos Vinhedos, as well as its colors, scent and romanticism are clearly felt by those who visit it. The seasons can be clearly perceived because of the explicit transformation of the natural setting. In spring and summer, the vineyards form true green carpets. The valleys, full of vineyards, carry several varieties of grapes. With the arrival of autumn, the landscape gets more reddish tones. In the winter, the days of fog refer to an European weather.

Vale dos Vinhedos has a total area of 8,112.30 hectares. Of this area, 26% is planted with vineyards.

TERRITORIO

La belleza y el ambiente acogedor del Vale dos Vinhedos, así como su colorido, perfume y romanticismo son claramente sentidos por quien los visita. Las estaciones del año pueden ser claramente percibidas debido a la explícita transformación del escenario natural. En la primavera y en el verano, los viñedos forman verdaderos tapetes verdes. Los vales, llenos de parreales, cargan uvas de diversas variedades. Con la llegada del otoño, el escenario gana tonos más rojos. Ya en el invierno, los días de neblía remiten a un clima europeo.

El Vale dos Vinhedos posee una área total de 8.112,30 hectáreas. De esta área, el 26% es cultivada con viñedos.



PRODUTOS

É autorizada a produção de vinhos finos, dos tipos tintos, brancos e espumantes, com requisitos definidos de produção, controlados pelo Conselho Regulador da Indicação de Procedência, formado por três técnicos da EMBRAPA, um da APROVALE e um da Associação Brasileira de Enologia.

Para a produção do vinho, é autorizado o cultivo de 12 cultivares de Vitis vinifera L. tintas e 11 de uvas brancas, sendo permitido o rendimento máximo de 150 hectolitros por hectare. Os produtos da Indicação de Procedência são elaborados com, no mínimo, 85% de uvas produzidas na área delimitada.

PRODUCTS

The production of fine wines, red, white and sparkling types, is authorized with defined production requirements, controlled by the Regulatory Council of Indication of Source, formed by three technicians from EMBRAPA, one of APROVALE and the Brazilian Association of Enology.

For the production of wine, the cultivation of 12 varieties of red Vitis vinifera L. and 11 white grapes is authorized, with a maximum yield of 150 hectoliters per hectare being permitted. Products of Indication of Source are elaborated with at least 85% of grapes produced in the delimited area.

PRODUCTOS

Se autoriza la producción de vinos finos, de los tipos tinto, blanco y espumoso, con requisitos definidos de producción, controlados por el Consejo Regulador de la Indicación de Procedencia, formado por tres técnicos de EMBRAPA, uno de APROVALE y uno de la Asociación Brasileña de Enología.

Para la producción del vino, se autoriza el cultivo de 12 cultivares de Vitis vinifera L. tintas y 11 de uvas blancas, siendo permitido el rendimiento máximo de 150 hectolitros por hectárea. Los productos de la Indicación de Procedencia son elaborados con, por lo menos, el 85% de uvas producidas en la área delimitada.

BENEFÍCIOS

Como principais benefícios alcançados pela Indicação de Procedência do Vale dos Vinhedos, pode-se citar a melhoria da gestão do espaço vitícola e a gestão agrovitícola, através do sistema de condução, práticas vitícolas e da qualidade da uva. Com relação ao desenvolvimento territorial, observou-se um aumento do preço das terras, a geração de postos de trabalho e uma melhor gestão territorial. Percebeu-se também uma valorização do vinho pelo mercado. Hoje, a Indicação Geográfica do Vale dos Vinhedos é inclusive reconhecida pela União Europeia.

Aualmente, as vinícolas e demais empreendimentos do Vale dos Vinhedos empregam diretamente mais de 1,2 mil pessoas, sem contar as famílias proprietárias e novos empreendedores ligados ao turismo e ao setor vitícola, que passaram a se instalar no roteiro.

BENEFITS

As the main benefits achieved by the Indication of Source of the Vale dos Vinhedos, the improved management of the vineyard spaces and the vineyard management can be mentioned, through the conduction system, viticultural practices and the grape quality. Regarding territorial development, an increase in land prices, generation of jobs and a better land management, were observed. A valorization of the wine in the market was also perceived. Today, the Geographic Indication of Vale dos Vinhedos is even recognized by the European Union.

Currently, wineries and other enterprises in the Vale dos Vinhedos directly employ more than 1,2 thousand people, not including the owner families and new entrepreneurs linked to tourism and the wine industry, which began to settle in the script.

BENEFICIOS

Como principales beneficios alcanzados por la Indicación de Procedencia del Vale dos Vinhedos, se puede citar la mejora de la gestión del espacio vitícola y la gestión agrovitícola, a través del sistema de conducción, prácticas vitícolas y de la calidad de la uva. Respecto al desarrollo territorial, se observó un aumento del precio de las tierras, la generación de puestos de trabajo y una mejor gestión territorial. Se percibió, aún, una valoración del vino por el mercado. Hoy día, la Indicación Geográfica del Vale dos Vinhedos es, incluso, reconocida por la Unión Europea.

Actualmente, las vinícolas y otros emprendimientos del Vale dos Vinhedos emplean directamente más de 1,2 mil personas, sin contar las familias propietarias y nuevos emprendedores conectados al turismo y al sector vitícola, que pasaron a instalarse en el itinerario.

VALES DA UVA GOETHE

Vinho de Uva Goethe | Goethe Grape Wine | *Vino de Uva Goethe*

A região de Urussanga, hoje conhecida como Vales da Uva Goethe, colonizada por italianos, foi o grande palco para a vitivinicultura brasileira. A tradição vitivinícola faz parte do local e da vida de seus habitantes.

The region of Urussanga, now known as Vales da Uva Goethe, colonized by Italians, was the big stage for the Brazilian viticulture. The wine is part of the local tradition and the life of its inhabitants.

La región de Urussanga, hoy conocida como Vales da Uva Goethe, colonizada por italianos, fue el grande escenario para la viticultura brasileña. La tradición vinícola es parte del local y de la vida de sus habitantes.



**Indicação de
Procedência dos
Vales da Uva
Goethe**

ENTIDADE REPRESENTATIVA (Representative Entity / Entidad Representativa)

ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DA UVA E DO VINHO GOETHE - PROGOETHE

ASSOCIATION OF GOETHE WINE AND GRAPE PRODUCERS

ASOCIACIÓN DE LOS PRODUCTORES DE UVA Y DEL VINO GOETHE - PROGOETHE

Endereço: Rua Dona Lúcia Delino da Rosa, 150 | Cidade: Urussanga/SC | CEP: 88.840-000
Telefone: +55 48 3403-6235 | Site: www.progoethe.com.br | Email: contato@progoethe.com.br



HISTÓRIA E TRADIÇÃO

A história da uva Goethe começou, na região, com a chegada do regente do consulado italiano, Senhor Giuseppe Caruso Mac Donald, no início do século XX. Além da função de acompanhar as colônias de imigrantes, também foi o responsável pela introdução e distribuição desta variedade.

Os títulos conquistados pelos viticultores com os vinhos da uva Goethe deram tanto destaque à região que o Governo de Getúlio Vargas decidiu apoiar a vitivinicultura, instalando, em 1942, a Subestação de Enologia de Urussanga. Na década de 50, o município de Urussanga foi considerado a Capital do Vinho.

A atividade vitivinícola sofreu um declínio na década de 1970, com ascensão de outras atividades industriais. No entanto, a insistência dos produtores e a retomada dos estudos pela antiga Subestação, na década seguinte, mantiveram e perpetuaram a fama da região.

No ano de 2004, o Vales da Uva Goethe recebe o título de Capital Catarinense do Bom vinho, outorgado pela Assembleia Legislativa do Estado de Santa Catarina.

HISTORY AND TRADITION

The history of the Goethe grape began in the region with the arrival of the ruler of the Italian consulate, Mr. Giuseppe Caruso Mac Donald, at the beginning of the 20th century. Besides the task of monitoring the immigrant colonies, he was also responsible for the introduction and distribution of this variety.

The titles won by winemakers with wine of Goethe grape have highlighted the region so much that the government of Getúlio Vargas decided to support the wine industry, installing, in 1942, the Enology Substation Urussanga. In the 1950s, the city of Urussanga was considered the Wine Capital.

The wine industry has suffered a decline in the 1970s, with the rise of other industrial activities. However, the insistence of the producers and the resumption of trials by the former Substation in the following decade, maintained and perpetuated the fame of the region.

In 2004, the Vales da Uva Goethe received the title of Capital of Good wine in Santa Catarina, granted by the Legislature of the State of Santa Catarina.

HISTORIA Y TRADICIÓN

La historia de la uva Goethe empezó, en la región, con la llegada del regente del consulado italiano, Señor Giuseppe Caruso Mac Donald, al inicio del siglo XX. Además de la función de acompañar las colonias de inmigrantes, también fue el responsable por la introducción y distribución de esta variedad.

Los títulos conquistados por los viticultores con los vinos de la uva Goethe destacaron tanto la región que el Gobierno de Getúlio Vargas decidió apoyar la vitivinicultura, instalando, en 1942, la Subestación de Enología de Urussanga. En la década de 50, el municipio de Urussanga fue considerado la Capital del Vino.

La actividad vinícola sufrió una baja en la década de 1970, con ascensión de otras actividades industriales. Con todo, la insistencia de los productores y la retomada de los estudios por la antigua Subestación, en la década siguiente, mantuvieron y perpetuaron la fama de la región.

En el año de 2004, los Vales da Uva Goethe reciben el título de Capital Catarinense del Buen vino, otorgado por la Asamblea Legislativa del Estado de Santa Catarina.

DADOS TÉCNICOS (Technical Data / Datos Técnicos)

Número (Number / Número): IG201009 | Nome Geográfico (Geographic Name / Nombre Geográfico): Vales da Uva Goethe / Vales da Uva Goethe | UF (State / UF): Santa Catarina / Santa Catarina | Requerente (Pettitioner / Requerente): Associação dos Produtores da Uva e do Vinho Goethe / Association of Goethe Wine and Grape Producer / Associação de los Productores de la Uva y del Vino Goethe | Produto (Product / Producto): Vinho de Uva Goethe / Goethe Grape Wine / Vino de Uva Goethe | Data do Registro (Date of Registration / Fecha del Registro): 14/02/2012 / 02/14/2012 | Delimitação (Limits / Delimitación): Microrregião compreendendo os municípios de Urussanga, Pedras Grandes, Cocal do Sul, Morro da Fumaça, Treze de Maio, Orleans, Nova Veneza and Içara. / Microregión comprising the cities of Urussanga, Pedras Grandes, Cocal do Sul, Morro da Fumaça, Treze de Maio, Orleans, Nova Veneza and Içara. / Microrregión comprendiendo los municipios de Urussanga, Pedras Grandes, Cocal do Sul, Morro da Fumaça, Treze de Maio, Orleans, Nova Veneza e Içara.

TERRITÓRIO

A região do Vales da Uva Goethe está situada na porção sul do litoral catarinense, no início das elevações da Serra Geral, coberta pela vegetação nativa da mata atlântica.

As uvas e os vinhos dos Vales da Uva Goethe incorporam as horas de insolação, o calor do dia, os dias de chuva, a duração da neblina e o frio da noite. Todos estes elementos são influenciados pela energia da radiação solar, pelas correntes da Malvinas, pela umidade e sais trazidos do Oceano Atlântico e pelos ventos das encarpas, relevo que possui altitudes de 1800 metros.

O Vales da Uva Goethe apresenta condições climáticas inigualáveis. O mosaico de fatores que constroem o meio geográfico pode ser considerado como um patrimônio da comunidade.

TERRITORY

The Vales da Uva Goethe region is located in the southern portion of the Santa Catarina's coast, beginning of the elevations of Serra Geral, covered by native vegetation of the rainforest.

The grapes and wines of the Vales da Uva Goethe incorporate hours of sunshine, heat of the day, days of rain, duration of the fog and the cold of the night. All these elements are influenced by solar radiation, currents of the Falklands, humidity and salt brought from the Atlantic Ocean, and by the winds of the bluffs, which has raised altitudes of 1800 meters.

The Vales da Uva Goethe feature unparalleled weather conditions. The mosaic of factors that built the geographical environment can be considered as a heritage of the community.

TERRITORIO

La región de los Vales da Uva Goethe se encuentran en la porción sur del litoral catarinense, en el inicio de las elevaciones de la Sierra General, cubierta por la vegetación nativa de la mata atlántica.

Las uvas y los vinos de los Vales da Uva Goethe incorporan las horas de insolação, el calor del día, los días de lluvia, la duración de la neblia y el frío de la noche. Todos esos elementos son influenciados por la energía de la radiación solar, por las corrientes de las Malvinas, por la humedad y sales traídas del Oceano Atlántico y por los vientos de las escarpas, relevo que posee altitudes de 1800 metros.

Los Vales da Uva Goethe presentan condiciones climáticas sin igual. El mosaico de factores que construyen el medio geográfico puede ser considerado como un patrimonio de la comunidad.

PRODUTO

A variedade da uva Goethe no cultivo e na produção de vinho sempre foi destaque na região, tanto pela sua ótima adaptação ao território, quanto pela notoriedade dos vinhos produzidos. Certamente um vinho único, jamais encontrado em outro local.

Os vinhos do Vales da Uva Goethe são elaborados com as variedades Goethe encontradas neste território, a “Goethe Clássica” e a “Goethe primo”, originárias e adaptadas há mais de 100 anos nesta região. Os vinhos são reconhecidos como verdadeiros terroirs devido à sua íntima relação com as condições específicas do clima e dos solos.

PRODUCT

The variety of Goethe grape in cultivation and wine production has always been prominent in the region, both for its great adaptation to the territory and the reputation of the wines produced. Certainly a unique wine, never found elsewhere.

The wines of the Vales da Uva Goethe are elaborated with varieties found in this area, the “Goethe Classic” and “Goethe primo”, original and adapted for over 100 years in this region. The wines are recognized as true terroirs due to their intimate relation to the specific climate and soil conditions.

PRODUCTO

La variedad de la uva Goethe en el cultivo y en la producción de vino siempre fue destaque en la región, tanto por su óptima adaptación al territorio, como por la notoriedad de los vinos producidos. Ciertamente, un vino único, jamás encontrado en otro local.

Los vinos del Vales da Uva Goethe son elaborados con las variedades Goethe encontradas en este territorio, la “Goethe Clásica” y la “Goethe primo”, originarias y adaptadas desde hace más de 100 años en esta región. Los vinos son reconocidos como verdaderos terroirs debido a su íntima relación con las condiciones específicas del clima y de los suelos.

BENEFÍCIOS

A importância do registro da Indicação de Procedência do Vales da Uva Goethe vai além da proteção e certificação da origem dos vinhos. Todos os esforços da associação dos produtores, parceiros e colaboradores possibilitaram o resgate histórico da uva e do vinho Goethe na região e na sua revalorização, fortalecendo a identidade local, os laços culturais, preservando a própria história, de um produto único.

A busca pelo reconhecimento consolidou a organização dos produtores e o estabelecimento do enoturismo. Com um intenso suporte técnico e econômico, o registro da Indicação de Procedência Vales da Uva Goethe garante ao consumidor a qualidade, a tipicidade e a tradição dos vinhos Goethe.

BENEFITS

The importance of the register Indication of Source of Vales da Uva Goethe goes beyond protection and certification of the origin of wines. All efforts of the association of producers, partners and employees enabled the historic rescue of grape and wine Goethe in the region and its upgrading, strengthening local identity, cultural ties, preserving the story itself of a unique product.

The quest for recognition consolidated in the organization of producers and the establishment of wine tourism. With a strong technical and economic support, the registration of the indication of Source of Vales da Uva Goethe guarantees consumers the quality, typically and the tradition of Goethe wines.

BENEFICIOS

La importancia del registro de la Indicación de Procedencia de los Vales da Uva Goethe va más allá de la protección y certificación del origen de los vinos. Todos los esfuerzos de la asociación de los productores, aliados y colaboradores posibilitó el rescate histórico de la uva y del vino Goethe en la región y en su revalorización, fortaleciendo la identidad local, los lazos culturales, preservando la historia de un producto único.

La búsqueda por el reconocimiento consolidó en la organización de los productores y en establecimiento del enoturismo. Con un intenso soporte técnico y económico, el registro de la indicación de procedencia Vales de la Uva Goethe asegura al consumidor la calidad, la tipicidad y la tradición de los vinos Goethe.



DENOMINAÇÕES DE ORIGEM

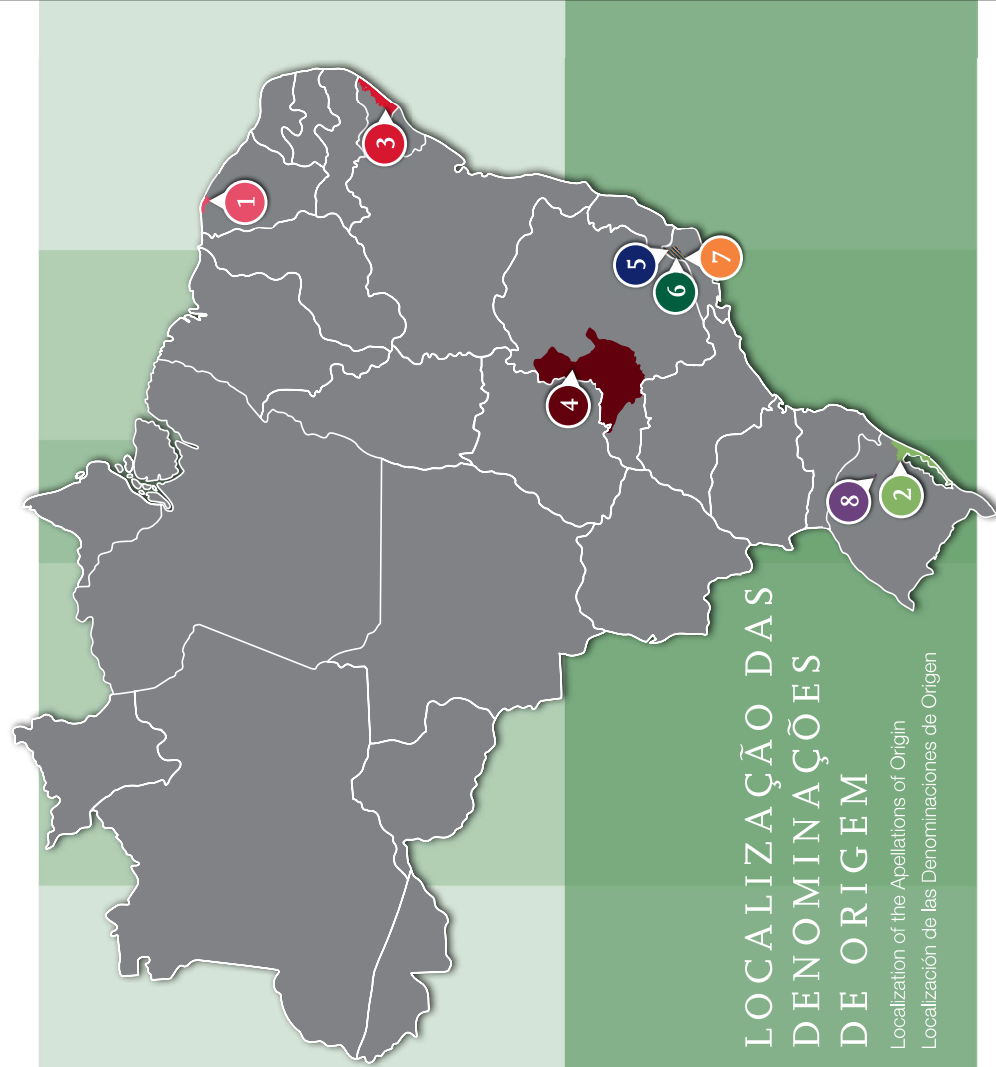
Apellations of Origin | Denominaciones de Origen

DENOMINAÇÕES DE ORIGEM

Apellations of Origin | *Denominaciones de Origen*

Território onde as características do ambiente
imprimem diferencial no produto.

Territory where characteristics of the environment impart unique qualities to a product.
Territorio donde las características del ambiente imprimen diferencial en el producto.



LOCALIZAÇÃO DAS DENOMINAÇÕES DE ORIGEM

Localization of the Apellations of Origin

Localización de las Denominaciones de Origen

1	COSTA NEGRA Camandéus Strimpa Garibas	5	REGIÃO PEDRA CARIJÓ RIO DE JANEIRO Grãoses fitado milonítico de coloração branca e pontos vermelhos White and red-dotted mylonites striped grains Grãos clavados miloníticos de coloração branca y puntos rojos
2	LITORAL NORTE GAÚCHO Arroz Rios Amoz	6	REGIÃO PEDRA CINZA RIO DE JANEIRO Grãoses fitado milonítico de coloração branca e pontos vermelhos White and red-dotted mylonites striped grains Grãos clavados miloníticos de coloração branca y puntos rojos
3	MANGUEZAIS DE ALAGOAS Pipócia vermelha e extrato de pipócia vermelha Red pipócia and red pipócia extract Pipócea rojo y extracto de pipócea rojo	7	REGIÃO PEDRA MADEIRA RIO DE JANEIRO Grãoses fitado milonítico de coloração branca e pontos vermelhos White and red-dotted mylonites striped grains Grãos clavados miloníticos de coloração branca y puntos rojos
4	REGIÃO DO CERRADO MINEIRO Café verde em grão e café industrializado torrado em grão ou moído Green coffee beans and industrialized torrefied green coffee or ingrain Café verde en grano y café industrializado torrado en grano o molido	8	VALE DOS VINHEDOS Vinhos: tinto, branco e espumante Wines: red, white and sparkling wine Vinos: tinto, blanco y espumoso

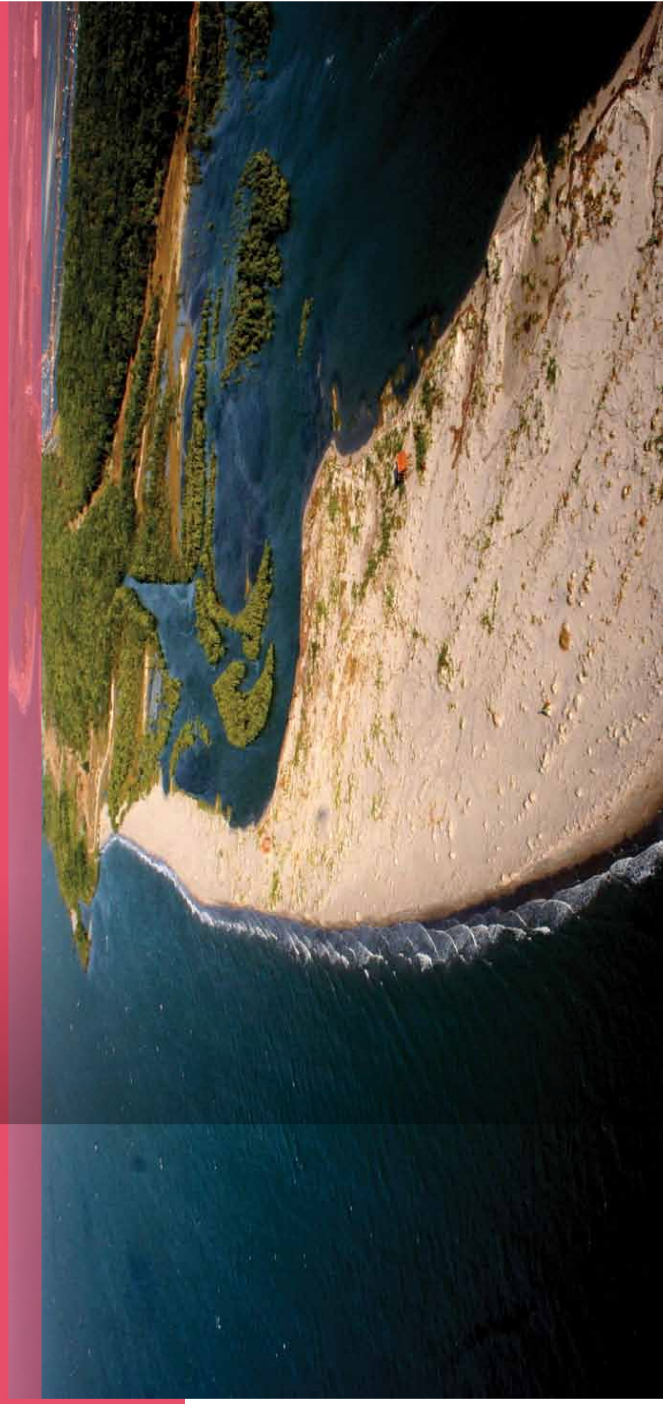
COSTA NEGRA

Camarões | Shrimps | Gambas

A região da Costa Negra cearense é uma das mais belas áreas litorâneas do Brasil. Com paisagens encantadoras e praias paradisíacas, a região ganhou espaço no cenário nacional e internacional pela qualidade dos seus camarões. Um produto de qualidade, produzido de forma ecologicamente correta, com características únicas, consequência direta do meio geográfico. Uma verdadeira especialidade!

Costa Negra region in Ceará is one of the most beautiful coastal areas of Brazil. With enchanting landscapes and paradisiacal beaches, the region gained ground in national and international scenarios for the quality of its shrimps. A quality product, produced in an environmentally friendly manner, with unique characteristics – direct consequence of the geographic environment. A real specialty!

La región de Costa Negra en el Ceará es una de las más bellas áreas del litoral de Brasil. Con paisajes encantadores y playas paradisíacas, la región conquistó espacio en el escenario nacional e internacional por la calidad de sus gambas. Un producto de calidad, producido de forma ecológicamente correcta, con características únicas, consecuencia directa del medio geográfico. ¡Una verdadera especialidad!



ENTIDADE REPRESENTATIVA (Representative Entity / Entidad Representativa)

ASSOCIAÇÃO DOS CAMARICULTORES DA COSTA NEGRA

ASSOCIATION OF SHRIMP RAISERS OF COSTA NEGRA

ASSOCIAÇÃO DE LOS CREADORES DE GAMBA DE COSTA NEGRA

Endereço: Rua José Teunes Ferreira de Andrade, 51/204, Cidade: Acaraú/CE | CEP: 62.500-000

Telefone: +55 88 3661-1427 / +55 88 9444-0765 | Site: facebook.com/acnccarau

Email: acnccarau@gmail.com



HISTÓRIA E TRADIÇÃO

A história da comercialização do camarão da Costa Negra é relativamente recente, iniciou há 30 anos, e advém de uma ação empresarial da Associação dos Carcinicultores da Costa Negra. O resultado foi tão expressivo que hoje a Associação conta com 33 unidades de engorda, um laboratório de produção de pós-larvas e quatro unidades de beneficiamento, onde se produz aproximadamente 8.000 toneladas do crustáceo em uma área de 900 hectares de cultivo. A qualidade do camarão da Costa Negra faz com que este seja vendido no mercado nacional e internacional, atingindo os maiores preços pagos no mercado mundial.

HISTORY AND TRADITION

The history of marketing of shrimp of Costa Negra is relatively recent, started 30 years ago and comes from a corporate action of the Association of Shrimp Farmers of Costa Negra. The result was so expressive that today the Association has 33 units for fattening, one laboratory for post-larvae production, and four processing units which produce about 8,000 tones of the crustacean in an area of 900 hectares of cultivation. The quality of the shrimp of Costa Negra makes it to be sold in the national and international market, reaching the highest prices paid in the world market.

HISTORIA Y TRADICIÓN

La historia de la comercialización de la gamba de Costa Negra es relativamente reciente, con inicio desde hace 30 años, y proviene de una acción empresarial de la Asociación de los Criadores de Camarones de Costa Negra. El resultado fue tan expresivo que hoy la Asociación cuenta con 33 unidades de engorde, un laboratorio de producción de post-larvas y cuatro unidades de beneficiación, donde se produce aproximadamente 8.000 toneladas del crustáceo en una área de 900 hectáreas de cultivo. La calidad de la gamba de Costa Negra hace con que ésta sea vendida en el mercado nacional e internacional, alcanzando los mayores precios pagados en el mercado mundial.

DADOS TÉCNICOS (Technical Data / Datos técnicos)

Número (Number / Número): IG200907 | Nome Geográfico (Geographic Name / Nombre Geográfico): Costa Negra / Costa Negra | UF (State / U.F.): Ceará / Ceará | Requerente (Petitioner / Requerente): Associação dos Carcinicultores da Costa Negra / Association of Shrimp Farmers of Costa Negra / Asociación de los Criadores de Gamba de Costa Negra | Produto (Product / Producto): Camarões / Shrimps / Gambas | Data do Registro (Date of Registration / Fecha del Registro): 16/08/2011 / 16/08/2011 | Delimitação (Limits / Delimitación): Área aproximada de 428,74 km², na região do Baixo Acaraú, englobando o território dos municípios de Acaraú, Cruz e Itarema, no estado do Ceará. / Approximate area of 428.74 km², in Baixo Acaraú region, comprising the territory of the municipalities of Acaraú, Cruz and Itarema, State of Ceará. / Área aproximada de 428,74 km², en la región del Baixo Acaraú, abarcando el territorio de los municipios de Acaraú, Cruz e Itarema, y el estado de Ceará.

TERRITÓRIO

A Costa Negra está situada no litoral oeste do estado do Ceará. O nome da região deriva de um aspecto característico das praias locais, que apresentam grandes extensões de sedimentos cinza escuros. A fisionomia mais típica das praias da Costa Negra é a presença de depósitos sedimentares submersos, que conferem um visual único às praias da região no período de baixa-mar, quando surgem em grandes extensões.

O rio Acaraú, de água escura e rico em nutrientes, ajuda a transformar o solo costeiro na melhor área biológica para a produção do camarão. O camarão da Costa Negra é criado em tanques de produção, com a água do mar.

TERRITORY

Costa Negra is situated in the west coast of the State of Ceará. The name of the region derives from a characteristic aspect of the local beaches which feature large extensions of dark gray sediments. The most typical physiognomy of the beaches of Costa Negra is the presence of submerged sedimentary deposits, which give a unique look to the beaches of the region during low tide, when they occur in large extensions.

Acaraú River, of dark water and rich in nutrients, helps making the coastal soil the best biological area for shrimp production. The shrimp of Costa Negra is raised in production tanks with seawater,

TERRITÓRIO

La Costa Negra se encuentra en el litoral oeste del estado de Ceará. El nombre de la región deriva de un aspecto característico de las playas locales, que presentan grandes extensiones de sedimentos gris oscuros. La fisonomía más típica de las playas de Costa Negra es la presencia de depósitos sedimentares sumergidos, que confieren un visual único a las playas de la región en el período de mar bajo, cuando surgen en grandes extensiones.

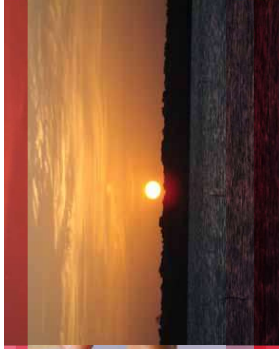
El río Acaraú, de agua oscura y rico en nutrientes, ayuda a transformar el suelo de la costa en la mejor área biológica para la producción de la gamba. La gamba de Costa Negra es criada en tanques de producción, con el agua del mar.

PRODUCTS

The shrimp of Costa Negra is processed in refrigeration units with Federal Inspection System – SIF, suited to the requirements of food safety and organic certifications. The products, authorized by Appellation of Origin are: whole shrimp; headless shrimp; butterfly shrimp; breaded shrimp; shrimp skewers; among other types of processed shrimps.

PRODUCTO

La gamba de Costa Negra es beneficiada en unidades frigoríficas con Sistema de Inspección Federal – SIF, adecuados a las exigencias de la seguridad alimentaria y certificaciones orgánicas. Los productos autorizados bajo la Denominación de Origen son: gamba entera; gamba sin cabeza; gamba tipo butterfly; gamba empanada; gamba en espeto; de entre otros tipos de gambas procesadas.



LIGAÇÃO ENTRE PRODUTO E TERRITÓRIO

O camarão da Costa Negra possui características únicas em função do território da produção. A intrínseca ligação do camarão com a região da Costa Negra começa pela presença dos sedimentos (microorganismos) depositados nesta região, que servem de alimentação natural para a produção do camarão. Estes sedimentos possuem alto teor de cálcio e fibras, fazendo com que o camarão atinja até 11 centímetros, num período de 70 a 120 dias. Por esta alimentação natural, o camarão da Costa Negra possui níveis diferenciados de proteína e uma consistência maior em sua textura.

CONNECTION BETWEEN PRODUCT AND THE TERRITORY

The shrimp of Costa Negra has unique characteristics due to the territory of production. The intrinsic connection between the shrimp with Costa Negra region starts with the presence of sediments (microorganisms) deposited in this region, which serve as natural food for shrimp production. These sediments are rich in calcium and fiber, leading the shrimp to reach up to 11 cm. in the period of 70-120 days. For this natural food, the shrimp of Costa Negra has different levels of proteins and greater consistency in its texture.

CONEXIÓN ENTRE PRODUCTO Y TERRITORIO

La gamba de Costa Negra posee características únicas en función del territorio de producción. La conexión intrínseca de la gamba con la región de Costa Negra empieza por la presencia de los sedimentos (microorganismos) depositados en esta región, que sirven de alimento natural para la producción de la gamba. Estos sedimentos poseen alto teor de calcio y fibras, haciendo con que la gamba alcance hasta 11 centímetros, en el período de 70 a 120 días. Con esta alimentación natural, la gamba de Costa Negra posee niveles diferenciados de proteína y una consistencia mayor en su textura.

PRODUTO

O camarão da Costa Negra é beneficiado em unidades frigoríficas com Sistema de Inspeção Federal - SIF, adequados às exigências de segurança alimentar e certificações orgânicas. Os produtos autorizados pela Denominação de Origem são: camarão inteiro; camarão sem cabeça; camarão tipo butterfly; camarão empanado; camarão em espeto; dentre outros tipos de camarão processados.

PRODUCTO

La gamba de Costa Negra es beneficiada en unidades frigoríficas con Sistema de Inspección Federal – SIF, adecuados a las exigencias de la seguridad alimentaria y certificaciones orgánicas. Los productos autorizados bajo la Denominación de Origen son: gamba entera; gamba sin cabeza; gamba tipo butterfly; gamba empanada; gamba en espeto; de entre otros tipos de gambas procesadas.

BENEFITS

With Appellation of Origin, the shrimp of Costa Negra becomes a national specialty, which adds value to the production, both in national and international market. The qualification of the production chain, which now has basic rules for the different procedures of growing, processing, conservation, packaging, distribution, transport, advertising (marketing), inspection, and traceability of shrimp of Costa Negra, ensures quality and standard in production.

Tourism, focused on gastronomy, leverages regional development. There is also the promotion of social development of the communities inserted in the surroundings of shrimp production sites, and the implementation of actions to ensure the environmental sustainability of the ecosystem of Costa Negra region.

BENEFÍCIOS

Con la Denominación de Origen, la gamba de Costa Negra pasa a ser una especialidad nacional, el que agrega valor a la producción, tanto en el mercado nacional, cuanto internacional. La calificación de la cadena productiva, que pasa a tener normas básicas para los diferentes procedimientos de cultivo, procesamiento, conservación, envasa, distribución, transporte, publicidad (marketing), fiscalización y trazabilidad de la gamba de Costa Negra, asegura calidad y estándar en la producción.

El turismo, orientado a la gastronomía, apalana el desarrollo regional. También hay la promoción del desarrollo social de comunidades insertadas en las cercanías de las unidades productoras de gamba y la implementación de acciones que aseguren la sostenibilidad ambiental del ecosistema de la región de Costa Negra.

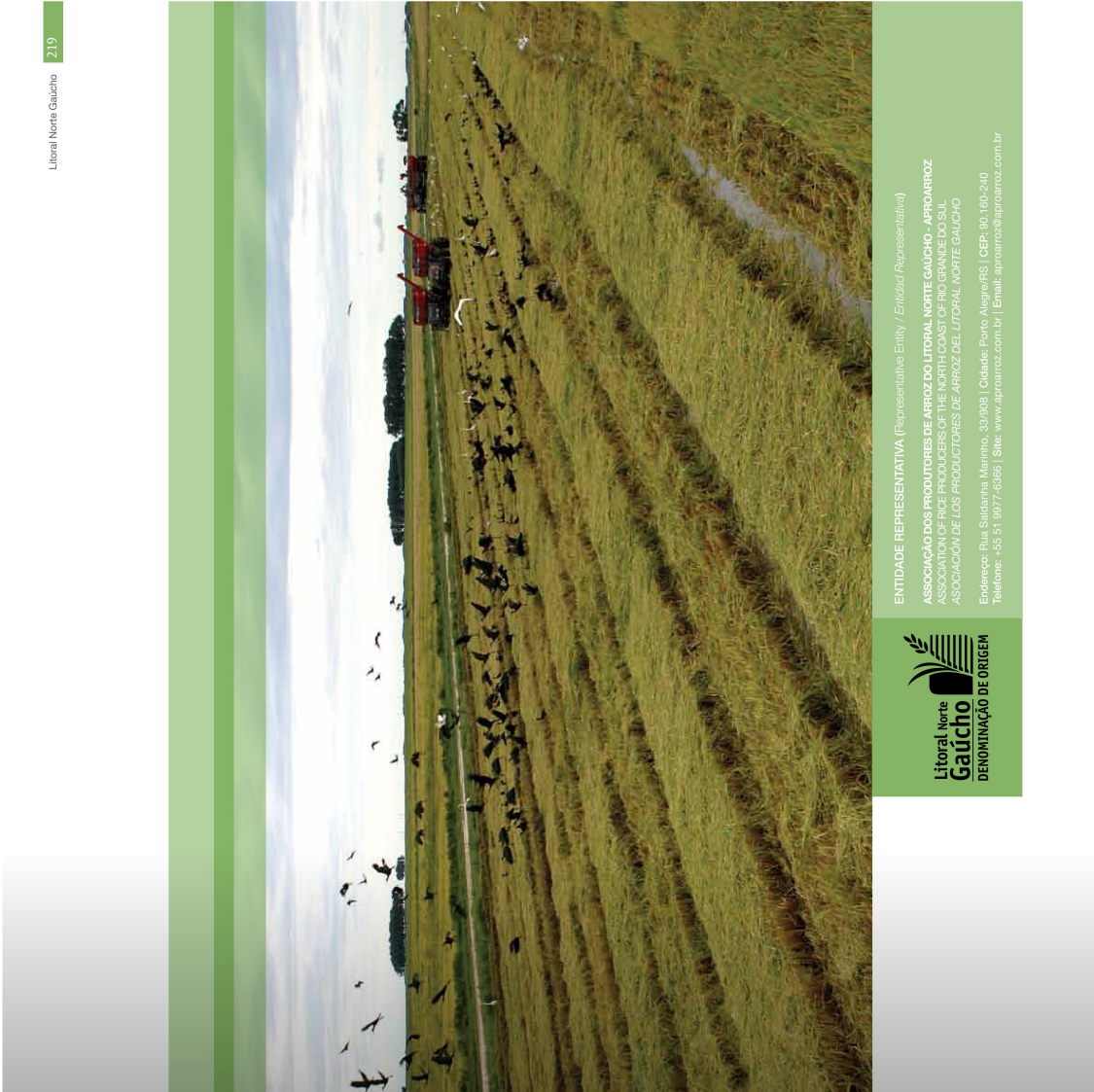
LITORAL NORTE GAÚCHO

Aroz | Rice | Arroz

Um território de beleza única, onde a produção sustentável de arroz e a natureza convivem de forma harmoniosa há mais de 70 anos, resultando num produto de qualidade, com características únicas, fruto da íntima interação do meio com a produção. Assim é o arroz do Litoral Norte Gaúcho, a primeira Denominação de Origem do Brasil!

A territory of unique beauty, where sustainable rice production and nature live in harmony for more than 70 years, resulting in quality product, with unique characteristics: the result of the close interaction of the environment with the production. So is the rice of Litoral Norte Gaúcho, the first Appellation of Origin of Brazil!

Un territorio de belleza única, donde la producción sostenible de arroz y la naturaleza conviven de manera armónica desde hace más de 70 años, resultando en un producto de calidad, con características únicas, fruto de la íntima interacción del medio con la producción. Así es el arroz del Litoral Norte Gaúcho, la primera Denominación de Origen de Brasil!



ENTIDADE REPRESENTATIVA (Representative Entity / Entidad Representativa)

ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE ARROZ DO LITORAL NORTE GAÚCHO - APROARROZ
ASSOCIATION OF RICE PRODUCERS OF THE NORTH COAST OF RIO GRANDE DO SUL
ASOCIACIÓN DE LOS PRODUCTORES DE ARROZ DEL LITORAL NORTE GAÚCHO

Endereço: Rua Saldanha Marinho, 33/903 | Cidade: Porto Alegre/RS | CEP: 91.160-240
Telefone: +55 51 9977-6366 | Site: www.aproarroz.com.br | Email: aproarroz@aproarroz.com.br





HISTÓRIA E TRADIÇÃO

No Litoral Norte Gaúcho, o arroz foi introduzido, em 1936, por italianos e, em 1937, por alemães e produtores da região. A partir desta data, houve uma miscigenação de culturas na lavoura do arroz, que sempre manteve foco comercial, levando o desenvolvimento para a região e tornando-a grande produtora do cereal. A partir da década de 1970, com o uso de novas tecnologias, a lavoura obteve um aumento da produtividade e o arroz do Litoral Norte Gaúcho começou a ser vendido para várias partes do País. Assim, a qualidade deste produto tornou-se reconhecida pelos consumidores brasileiros. Muito demandado pelos compradores, o arroz do Litoral Norte Gaúcho sempre teve preços superiores a de outras regiões produtoras do grão.

HISTORY AND TRADITION

Rice was introduced in the Litoral Norte Gaúcho in 1936 by Italians and in 1937 by Germans and producers of the region. Since then, there was a mixing of crops in rice farming, which has always maintained commercial focus, leading development for the region and making it a major producer of the cereal. From the 1970's, with the use of new technologies, the crop had an increase in productivity and the rice of the North Coast of Rio Grande do Sul started to be sold to several parts of Brazil. Thus, the quality of this product became recognized by Brazilian consumers. Very demanded by buyers, the rice of the Litoral Norte Gaúcho has always had higher prices compared to other producing regions of the grain.

HISTORIA Y TRADICIÓN

En el Litoral Norte Gaúcho, el arroz fue introducido en 1936 por italianos y, en 1937, por alemanes y productores de la región. A partir de esta fecha, hubo una mezcla de culturas en la labranza del arroz, que siempre mantuvo orientación comercial, llevando el desarrollo hacia la región y haciéndola grande productora del cereal. A partir de la década de 1970, con el uso de nuevas tecnologías, la labranza obtuvo un aumento de la productividad y el arroz del Litoral Norte Gaúcho empezó a ser vendido para varias partes del país. Así, la calidad de este producto se hizo reconocida por los consumidores brasileños. Mucho demandado por los compradores, el arroz del Litoral Norte Gaúcho siempre tuvo precios superiores a de otras regiones productoras del grano.

DADOS TÉCNICOS (Technical Data / Dados Técnicos)

Número (Number / Número): IG200801 | Nome Geográfico (Geographic Name / Nome Geográfico): Litoral Norte Gaúcho / Litoral Norte Gaúcho | UF (State / UF): Rio Grande do Sul / Rio Grande do Sul / Rio Grande do Sul | Requerente (Pettitioner / Requerente): Associação dos Produtores de Arroz do Litoral Norte Gaúcho / Association of Rice Producers of the North Coast of Rio Grande do Sul / Associação de los Productores de Arroz del Litoral Norte Gaúcho | Produto (Product / Produto): Arroz / Rice / Arroz | Data do Registro (Date of Registration / Fecha del Registro): 24/08/2010 / 08/24/2010 / 24/08/2010 | Delimitação (Limits / Delimitación): A região é composta pelos seguintes municípios: Balneário Pinhal, Capivari do Sul, Cidreira, Palmares do Sul, Mostardas, São José do Norte, Tavares e Tramandaí e parte dos municípios de Imbé, Osório, Santo Antonio da Patrulha e Viamão, com aproximadamente 300 quilômetros de extensão. / The region is comprised by the following municipalities: Balneário Pinhal, Capivari do Sul, Cidreira, Palmares do Sul, Mostardas, São José do Norte, Tavares and Tramandaí and part of the municipalities of Imbé, Osório, Santo Antonio da Patrulha and Viamão, with about 300 km in extension. / La región es formada por los municipios a continuación: Balneário Pinhal, Capivari do Sul, Cidreira, Palmares do Sul, Mostardas, São José do Norte, Tavares y Tramandaí y parte de los municipios de Imbé, Osório, Santo Antonio da Patrulha y Viamão, con aproximadamente 300 kilómetros de extensión.

TERRITÓRIO

O território de produção do arroz do Litoral Norte Gaúcho é formado por uma península arenosa com aproximadamente 300 km de extensão, paralela à costa litorânea, entre duas grandes massas de água, a Lagoa dos Patos e o Oceano Atlântico. Esse complexo de ecossistemas costeiros inclui também outras lagoas de água doce e lagoas de água salgada, praias, dunas, banhados, vegetação de restinga e uma área marinha, compondo um ambiente diverso e riquíssimo do ponto de vista ambiental, considerada uma das paisagens mais belas do Brasil.

TERRITORY

The territory of rice production in the Litoral Norte Gaúcho is formed by a sandy peninsula with about 300 km in extension, parallel to the coastline, between two large bodies of water, Lagoa dos Patos and the Atlantic Ocean. This complex of coastal ecosystems also includes other freshwater lakes and seawater lagoons, beaches, dunes, puddles, restinga vegetation and a marine area, forming a diverse and rich environment from the environmental point of view, considered one of the most beautiful landscapes of Brazil.

TERRITÓRIO

El territorio de producción del arroz del Litoral Norte Gaúcho es formado por una península arenosa con aproximadamente, 300 km de extensión, paralela a la costa del litoral, entre dos grandes masas de agua, la Lagoa dos Patos y el Océano Atlántico. Ese complejo de ecosistemas costeros incluye, aún, otras lagunas de agua dulce y lagunas de agua salada, playas, dunas, esteros, vegetación de restinga y una área marítima, que compone un ambiente diverso y riquísimo de punto de vista ambiental, considerada uno de los paisajes más bellos de Brasil.

PRODUTO

O arroz é produzido em harmonia com o meio ambiente. O regulamento de uso foi construído para que a produção esteja alinhada com as mais modernas práticas da sustentabilidade ambiental, social e econômica, prevendo que haja licenciamento ambiental e racionalização do uso da água nas lavouras, controle do uso de defensivos agrícolas, produção com sementes certificadas, além de registros e controles em todas as etapas da produção, possibilitando a rastreabilidade da lavoura ao prato do consumidor. Tanto o processo de produção, quanto o produto final são controlados através do Conselho Regulador. O resultado é um arroz branco de qualidade, com alto rendimento de panela e sabor diferenciado.

PRODUCTS

The rice is produced in harmony with the environment. The Regulation of use was built so that production is aligned with the latest practices of environmental, social and economic sustainability, providing that there is environmental licensing and rationalization of water use in crops, control of use of agrochemicals, production with certified seeds, as well as records and controls at all stages of production, enabling traceability from the crop to consumer's table. Both the production process and the final product are controlled by the Regulatory Board. The result is quality white rice with high pan yield and distinctive flavor.

PRODUCTO

El arroz es producido en armonía con el medio ambiente. El reglamento de uso fue construido para que la producción esté alineada con las más modernas prácticas de sostenibilidad ambiental, social y económica, previendo que haya licenciamento ambiental y racionalización del uso del agua en las lavouras, producción con semillas certificadas, control de uso de pesticidas agrícolas, además de registros y controles en todas las fases de la producción, posibilitando la trazabilidad de la labranza al plato del consumidor. Tanto el proceso de producción, cuanto el producto final, son controlados a través del Consejo Regulador. El resultado es un arroz blanco de calidad, con alto rendimiento de olla y sabor diferenciado.

LIGAÇÃO ENTRE PRODUTO E TERRITÓRIO

O arroz do Litoral Norte Gaúcho se diferencia pelo seu alto rendimento de grãos inteiros, translucidez e vitricidade. A região do Litoral Norte Gaúcho possui elevada estabilidade das temperaturas diárias, apresentando uma menor amplitude. Isto ocorre em função da alta umidade relativa do ar e das grandes massas de água que envolvem a região. O regime de ventos da região determina sua paisagem e vegetação. Estes ventos representam um importante elemento que contribui para a dissipação do calor, sobretudo na época da formação do grão de arroz. Assim, o regime de ventos, associado à estabilidade térmica da região, resultam em condições geográficas ideais e únicas para a produção de qualidade, influenciando diretamente nas características do produto.

CONNECTION BETWEEN PRODUCT AND THE TERRITORY

The rice of Litoral Norte Gaúcho differs for its high yield, of whole grains, translucence and vitricity. The North Coast of Rio Grande do Sul region has high stability of daily temperatures, showing lower amplitude. This occurs due to the high relative humidity and large bodies of water surrounding the region. The wind regime of the region determines its landscape and vegetation. These winds are an important element that contributes to the dissipation of heat, especially at the period of formation of the rice grain. Thus, the wind regime associated with the thermal stability of the region, result in optimal and unique geographic conditions for the production of quality, directly influencing the characteristics of the product.

CONEXIÓN ENTRE Y TERRITORIO

El arroz del Litoral Norte Gaúcho se diferencia por su alto rendimiento de granos enteros, translucidez y vitricidad con vitricidad. La región del Litoral Norte Gaúcho posee elevada estabilidad de las temperaturas diarias, presentando una menor amplitud. Tal ocurre en función de la alta humedad relativa del aire y de las grandes masas de agua que involucran la región. El régimen de vientos de la región determina su paisaje y vegetación. Estos vientos representan un importante elemento que contribuye para la disipación del calor, sobre todo en la época de la formación del grano de arroz. Así, el régimen de vientos asociado a la estabilidad térmica de la región, resultan en condiciones geográficas ideales y únicas para la producción de calidad, influenciando directamente en las características del producto.

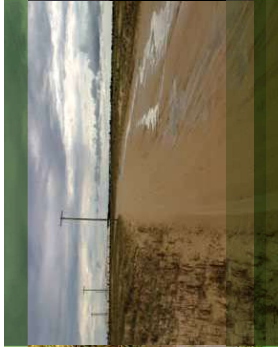
BENEFÍCIOS

BENEFITS

With Appellation of Origin, the rice of Litoral Norte Gaúcho is recognised as a specialty which adds value to the production. The qualification of the rice production chain is also reached since now it has a production protocol in the different stages of production process.

Com a Denominação de Origem, o arroz do Litoral Norte Gaúcho é reconhecido como uma especialidade, o que agrega valor à produção. A qualificação da cadeia produtiva do arroz também é atingida, uma vez que passa a ter um protocolo de produção nas distintas etapas do processo produtivo.

Con la Denominación de Origen, el arroz del litoral norte gaúcho es reconocido como una especialidad, el que agrega valor a la producción. La calificación de la cadena productiva del arroz es alcanzada, ya que pasa a tener un protocolo de producción en las diferentes fases del proceso de producción.



MANGUEZAIS DE ALAGOAS

Própolis vermelha e extrato de própolis vermelha | Red propolis and red propolis extract | *Propóleos rojo y extracto de propóleos rojo*

Nos Manguezais de Alagoas, há alta incidência da planta *Dalbergia ecastophyllum*, que produz substância resinosa de coloração avermelhada, retirada do seu caule pelas patas das abelhas africanizadas e levada para a colmeia. É esta a matéria-prima para a produção da própolis vermelha, que vem se destacando pelas suas propriedades terapêuticas.

There is a high incidence of *Dalbergia ecastophyllum* plant in Manguezais de Alagoas. This plant produces a red resin, and Africanized bees collect and take it to their hive. They use this resin to produce red propolis, a substance that has become popular due to its therapeutic properties.

En Manguezais de Alagoas, hay una alta incidencia de la planta *Dalbergia ecastophyllum* que produce sustancia de resina de color rojo, retirada de su tallo por las patas de las abejas africanizadas y conducida a la colmena. Esta es la materia prima para la producción del propóleos rojo, que sigue destacándose por sus propiedades terapéuticas.



ENTIDADE REPRESENTATIVA (Representative Entity / Entidad Representativa)

UNIÃO DOS PRODUTORES DE PROPÓLEOS VERMELHO DO ESTADO DE ALAGOAS

ALAGOAS RED PROPOLIS PRODUCERS ASSOCIATION

UNIÓN DE LOS PRODUCTORES DE PROPÓLEOS ROJO DEL ESTADO DE ALAGOAS

Endereço: Av. Alípio Barbosa da Silva, 165 | Cidade: Maceió/AL | CEP: 58.010-810
Telefone: +55 31 3917-4369 | Site: www.unipropolis.com.br | Email: marco-calheiros@ui.com.br



HISTÓRIA E TRADIÇÃO

Desde a década de 90, as propriedades químicas da própolis vermelha dos Manguezais de Alagoas começaram a ganhar destaque nas bancadas científicas do Brasil.

A União dos Produtores de Propolis Vermelha do Estado de Alagoas foi constituída recentemente, no ano de 2010, para a proteção e gestão deste importante patrimônio, a Denominação de Origem.

HISTORY AND TRADITION

The chemical properties Manguezais de Alagoas red propolis called the attention of Brazilian scientists in the nineties.

But only just recently, in 2010, Alagoas Red Propolis Producers Association was formed to protect and manage this important product asset, the Appellation of Origin.

HISTORIA Y TRADICIÓN

Desde la década de 90, las propiedades químicas del propóleo rojo de los Manguezais de Alagoas empezaron a generar destaque en las bancadas científicas de Brasil.

La Unión de los Productores de Propóleos Rojo del Estado de Alagoas fue constituida recientemente, en el año de 2010, para la protección y gestión de este importante patrimonio, la Denominación de Origen.

DADOS TÉCNICOS (Technical Data / Datos técnicos)

Número (Number / Número): IG201101 | Nome Geográfico (Geographic Name / Nombre Geográfico): Manguezais de Alagoas / Manguezais de Alagoas [UF (State / UF): Alagoas / Alagoas | Requerente (Petitioner / Requerente): União dos Produtores de Propolis Vermelha do Estado de Alagoas / Alagoas Red Propolis Producers Association / União dos Produtores de Propóleos Rojo del Estado de Alagoas | Produto (Product / Producto): Propolis vermelha e extrato de propolis vermelha / Red propolis and red propolis extract / Propóleos rojo y extracto de propóleos rojo] | Data do Registro (Date of Registration / Fecha del Registro): 17/07/2012 / 07/17/2012 | Delimitação (Limits / Delimitación): A área geográfica localiza-se nos municípios do litoral e complexo estuário-lagunar, no estado de Alagoas. / The geographical area includes seaside towns and estuary-lake complex towns in the state of Alagoas. / La área geográfica se encuentra en los municipios del litoral y complejo estuario-lagunar, en el estado de Alagoas.

TERRITÓRIO

Os Manguezais de Alagoas localizam-se na região litorânea e lagunar do estado de Alagoas. Banhados pelo Oceano Atlântico, os manguezais possuem um clima tropical úmido, sem grandes oscilações térmicas ao longo do ano, com períodos chuvosos no outono e inverno, e secos na primavera e verão. Possuem um tipo de vegetação arbóreo-arbustiva que se desenvolve nos solos lamosos dos rios tropicais e subtropicais, numa zona de transição entre os habitats de água doce e salgada.

Dentre as atividades sustentáveis pela população das zonas costeiras e ribeirinhas está a apicultura. A criação de abelhas favorece o equilíbrio biológico dos ecossistemas, através da polinização, minimizando o impacto ambiental.

PRODUTO

A cor avermelhada deu o nome à própolis oriunda dos Manguezais de Alagoas. É gerada a partir de substâncias resinosas, gomosas e balsâmicas, colhidas por abelhas da espécie *Apis mellifera*, de brotos, flores e exsudados predominantes da planta *Dalbergia ecastophyllum* – popularmente chamada de Rabo de Bugio, transformada na colmeia pela ação salivar das abelhas, além de cera e pólen. A própolis vermelha in natura apresenta coloração avermelhada, sabor balsâmico, aroma anis-doçicado, é rígida em temperatura abaixo dos 20°C, e consistente maleável entre 20 a 40°C.

As propriedades únicas da própolis vermelha trazem diversos benefícios para a saúde, como prevenção de doenças cardiovasculares, osteoporese, combate ao colesterol. Também é indicada para dermatites, ferimentos, inflamações e infeções. Além disso, é utilizada para fabricação de pasta de dente, solução de bochecho, balas, entre outros.

TERRITORY

Manguezais de Alagoas are located at the seaside and salt water lake areas in the state of Alagoas. Mangrove swamps are bathed by the Atlantic Ocean and are located in a humid, tropical climate area, with no temperature swings over the year. The raining periods are during autumn and winter, and dry periods are during spring and summer. They are composed of trees and bushes that grow in the mud soil of tropical and subtropical rivers, in a zone of transition between fresh and salt water.

Beekeeping biologically balances different ecosystems through pollination, thus minimizing the environmental impact.

TERRITORIO

Los Manguezais de Alagoas se encuentran en la región del litoral y lacustre del estado de Alagoas. Banados por el Océano Atlántico, los manglares poseen un clima tropical húmedo, sin grandes oscilaciones térmicas a lo largo del año, e períodos de mucha lluvia en el otoño e invierno, y secos en la primavera y verano. Poseen un tipo de vegetación arbóreo-arbustiva que se desarrolla en los suelos de lama de los ríos tropicales y subtropicales, en una zona de transición entre los hábitats de agua dulce y salada.

De entre las actividades sostenibles por la población de las zonas costeras y ribeirñas está la apicultura. La creación de abejas favorece el equilibrio biológico de los ecosistemas, a través de la polinización, disminuyendo el impacto ambiental.

PRODUCTS

The red color gave origin to the name of Manguezais de Alagoas propolis. This propolis is made of resin, gum, and balsamic substances collected by *Apis mellifera* bees from sprouts, flowers, and exudates predominantly from the plant *Dalbergia ecastophyllum* – popularly called Rabo de Bugio – and transformed into a hive by the bee saliva. In addition to wax and pollen, The fresh red propolis has a red color, balsamic flavor, sweet anised aroma. It is hard at temperatures under 20°C, and consistent and malleable at 20 to 40°C.

The unique properties of red propolis offer numerous benefits to people's health, including prevention of cardiovascular diseases, osteoporosis, and cholesterol. It is also used to treat dermatitis, wounds, inflammation, and infections. Besides, it is used to make tooth paste, mouthwash, candies, among others.

PRODUCTOS

El color rojo emprestó el nombre al propóleos proveniente de los Manguezais de Alagoas. Es generado a partir de substancias de resina, viscosas y balsámicas, cosechadas por abejas de la especie *Apis mellifera*, de brotes, flores y exudados predominantemente de la planta *Dalbergia ecastophyllum* – popularmente conocida como Rabo de Bugio, transformada en la colmeia por la acción salivar de las abejas, además de cera y polen. El propóleos rojo in natura presenta coloración roja, sabor balsámico, aroma anis-sucarado, es rígido en temperatura abajo de los 20°C, y consistente maleable entre 20 a 40°C.

Las propiedades únicas del propóleos rojo traen diversos beneficios a la salud, como prevención de enfermedades cardiovasculares, osteoporosis, combate al colesterol. También es indicada para dermatitis, herimientos, inflamaciones e infecciones. Además, es utilizado para fabricación de creme dental, solución de enjuagues, golosinas, y otros.

LIGAÇÃO ENTRE PRODUTO E TERRITÓRIO

Estudos realizados revelaram que a própolis oriunda de colmeias desta região pertenciam a um novo grupo de própolis, com características químicas e farmacológicas únicas.

As propriedades biológicas da própolis estão diretamente ligadas à sua composição química. A própolis vermelha se diferencia pelo seu alto teor de compostos fenólicos, especificamente isoflavonóides, as quais nunca foram encontrados em nenhuma outra própolis. A própolis vermelha foi classificada como um novo tipo, em função de sua origem vegetal, a leguminosa *Dalbergia ecastophyllum*, planta nativa e característica das áreas de mangue do litoral alagoano.

BENEFÍCIOS

O acompanhamento técnico para o aumento da produção, as ações trabalhadas coletivamente e o uso de ferramentas gerenciais trazem para a própolis vermelha possibilidades de ampliar o seu comércio. A região dos Manguezais de Alagoas representa um ecossistema fundamental para a estabilidade da geomorfologia costeira, a conservação da biodiversidade e a manutenção de amplos recursos pesqueiros. Trata-se de um patrimônio ambiental, cultural, econômico e social de alta relevância.

CONNECTION BETWEEN PRODUCT AND THE TERRITORY

Studies say that the propolis originated from hives in this region belongs to a new group of propolis, and unique chemical and pharmacological characteristics.

Propolis biological properties are directly linked to its chemical composition. Red propolis is different due to the high content of phenolic compounds, specifically isoflavonoids, which have never been found in any other propolis. Red propolis has been classified as a new type of propolis due to its vegetal origin, the legume plant *Dalbergia ecastophyllum*, which is native to Alagoas mangrove swamps.

CONEXIÓN ENTRE PRODUCTO Y TERRITORIO

Estudios realizados revelaron que el propóleos proveniente de colmenas de esta región pertenece a un nuevo grupo de propóleos, con características químicas y farmacológicas únicas.

Las propiedades biológicas del propóleos están directamente conectadas a su composición química. El propóleos rojo es considerado diferente por su alto teor de compuestos fenólicos, especialmente isoflavonoides, los cuales nunca fueron encontrados en cualquier otro propóleos. El propóleos rojo fue clasificado como un nuevo tipo, en función de su origen vegetal, la leguminosa *Dalbergia ecastophyllum*, planta nativa y característica de las áreas de manglares del litoral de Alagoas.

BENEFICIOS

El seguimiento técnico para el aumento de la producción, las acciones trabajadas colectivamente y el uso de herramientas gerenciales tratan para el propóleos rojo posibilidades de ampliar su comercio. La región de los Manguezais de Alagoas representa un ecosistema fundamental para la estabilidad de la geomorfología costera, la conservación de la biodiversidad y el mantenimiento de amplios recursos pesqueros. Se trata de un patrimonio ambiental, cultural, económico y social de alta relevancia.

BENEFITS

Red propolis has real chances of gaining more market share due to technical guidance offered for increased productivity purposes, collaborative actions, and managerial tools. Manguezais de Alagoas region has an ecosystem that is fundamental for coastal geomorphology stability, biodiversity preservation, and maintenance of good fishing resources. It is a highly relevant environmental, cultural, economic, and social asset.



REGIÃO DO CERRADO MINEIRO

Café verde em grão e café industrializado torrado em grão ou moído | Green coffee beans and industrialized roasted ground coffee or in grains | Café verde en grano y café industrializado tostado en grano o molido

A perfeita definição das estações climáticas, com verão quente e úmido e inverno ameno e seco, é uma característica na região. A Região do Cerrado Mineiro é uma referência de “atitude” para o novo mundo do café, em termos de região, produtores e produtos.

Well-defined seasons, with hot and humid summers, and mild and dry winters, is one of the characteristics in the region. The Cerrado Mineiro Region is an “attitude” reference for the new world of coffee in terms of location, producers, and products.

La definición perfecta de las estaciones climáticas, con verano caliente y húmedo e invierno ameno y seco, es una característica de la región. La Región del Cerrado Mineiro es una referencia de “actitud” para el nuevo mundo del café, en términos de región, productores y productos.



ENTIDADE REPRESENTATIVA (Representative Entity / Entidad Representativa)

FEDERAÇÃO DOS CAPECULTORES DO CERRADO
FEDERATION OF COFFEE GROWERS OF CERRADO
FEDERACIÓN DE LOS CAFICULTORES DEL CERRADO

Endereço: Rua Rio Branco, 231 | Cidade: Patrocínio/MG | CEP: 38.740-000 | Telefone: +55 34 3831-2096
Site: www.cerradomineiro.org | Email: comunicacao@cerradomineiro.org





HISTÓRIA E TRADIÇÃO

A Região do Cerrado Mineiro é pioneira nas Indicações Geográficas brasileiras. Foi a primeira região cafeeira reconhecida como Indicação de Proce-

dência, no ano de 2005; e como Denominação de Origem, no ano de 2013. A procura pelo reconhecimento de um “Café de Alitude” segue tendências mundiais. O mercado em crescimento e em transformação é influenciado diretamente por novos consumidores mais exigentes e conscientes.

A Região do Cerrado Mineiro, por meio de novas maneiras de agir, produzir e fazer negócios, responde a essa demanda com o seu café diferenciado, com qualidade e rastreabilidade.

HISTORY AND TRADITION

The Cerrado Mineiro Region was the first of the Brazilian Geographical Indications. It was the first coffee producing region to have an Indication of Source in 2005, and Application of Origin in 2013.

The pursuit of appreciation for an “Altitude Coffee” follows world trends. The growing and changing market is directly influenced by new consumers, who are more demanding and aware.

The Cerrado Region of the state of Minas Gerais satisfies this demand because it has found new ways to operate, produce and do business, thus offering a distinguished quality coffee, which can be traced.

HISTORIA Y TRADICIÓN

La Región del Cerrado Mineiro es pionera en las Indicaciones Geográficas brasileñas. Fue la primera región de cultivo de café reconocida como Indicación de Procedencia, en el año de 2005; y como Denominación de Origen, en el año de 2013.

La búsqueda por el reconocimiento de un “Café de Altitud” sigue tendencias mundiales. El mercado en crecimiento y en transformación es influenciado directamente por nuevos consumidores más exigentes y conscientes.

La Región del Cerrado Mineiro, a través de nuevas formas de actuar, producir y realizar negocios, responde a esa demanda con su café diferenciado, con calidad y trazabilidad.

DADOS TÉCNICOS (Technical Data / Datos Técnicos)

Número (Number / Número): IG201011 | Nome Geográfico (Geographic Name / Nombre Geográfico): Região do Cerrado Mineiro / Cerrado Mineiro Region / Región del Cerrado Mineiro | UF (State / UF): Minas Gerais | Minas Gerais | Requeimante (Petitioner / Requeiriente): Federação dos Cafeicultores do Cerrado / Federation of Cerrado Coffee Producers / Federación de los Cafeicultores del Cerrado | Produto (Product / Producto): Café verde em grão e café industrializado torrado em grão ou moído / Green coffee beans and industrialized roasted ground coffee or in grains, / Café verde en grano y café industrializado tostado en grano o molido | Data do Registro (Date of Registration / Fecha del Registro): 31/12/2013 / 12/31/2013 / 31/12/2013 | Delimitação (Limits / Delimitación): A região delimitada “Região do Cerrado Mineiro” é a área definida pela Portaria 165/95, de 27 de abril de 1995 do IMA, abrangendo as regiões do Triângulo Mineiro, Alto Paranaíba e parte do Alto São Francisco e do Noroeste de Minas. / The “Cerrado Region of the state of Minas Gerais” is a delimited region pursuant to Ordinance 165/95, dated April 27th, 1995, issued by IMA (Brazilian Environmental Institute), and includes Triângulo Mineiro, Alto Paranaíba, part of Alto São Francisco and part of the Northwest of Minas. / La región delimitada “Región del Cerrado Mineiro” es la área delimitada por la Portaria 165/95, del 27 de abril de 1995 de IMA, abarcando las regiones del Triángulo Mineiro, Alto Paranaíba y parte del Alto São Francisco y el Noroeste de Minas.

TERRITÓRIO

A Região do Cerrado Mineiro está localizada no noroeste do estado de Minas Gerais. Todas as cidades que compõem a região demarcada estão em altitudes superiores a 800 m, fator determinante para a produção de grãos que resultam numa bebida de qualidade.

O café é cultivado em uma região que se encontra na faixa ideal de aplicação térmica para o café arábica (coffea arabica), permitindo frutificação uniforme e alta produtividade.

O plantio dos cafeeiros na região requer técnicas avançadas de cultivo, manejo e fertilização do solo. O plantio das mudas é a operação mais importante na formação da lavoura, sendo feitas com mudas de meio ano, com seis a oito meses de idade, com três a cinco pares de folhas, e cujo plantio pode ser efetuado em qualquer época do ano, mas preferencialmente no início do período chuvoso.

PRODUTO

O café verde em grão, da espécie coffea arabica, deve apresentar classificação mínima tipo 6, com máximo de 86 defeitos, cor verde ou esverdeada, não sendo admitidos grãos preto, verde e ardido.

O café torrado ou moído tem a sua origem comprovada. A bebida deve obter nota mínima de 75, ser caracterizada por ter aroma intenso com notas variando entre o caramelo e nozes; acidez delicada, predominante cítrica; corpo de mediano a encorpado; sabor adocicado, achocolatado intenso; e, finalização de longa duração.

TERRITORY

The Cerrado Mineiro Region is located in the Northwest of the state of Minas Gerais. All towns in the delimited region are more than 2,624 ft above sea level, a determining factor for grain production that will result in a quality beverage.

Coffee is produced in a region with optimal climate conditions for arabica coffee (coffea arabica), thus allowing for uniform fruiting and high productivity.

Coffee growing in the region requires advanced planting, management, and soil fertilization techniques. Planting seedlings is the most important operation in the crop. Seedlings are sowed six months before being planted, are six to eight months old, and have three to five pairs of leaves. They can be planted at any time of the year, but preferably in the beginning of the raining season.

PRODUCTS

Green coffee beans, coffea arabica species, must have at least a type 6 classification, with maximum of 86 defects, green or greenish color and black, unripe or over-ripe beans are not allowed.

The roasted or ground coffee has its origin duly supported. The beverage must be graded at least 75, characterized by intense aroma with notes ranging from caramel to nuts; mild acidity, predominantly citric; medium to strong body; sweet flavor, intense chocolaty, and long duration finish.

TERRITORIO

La Región del Cerrado Mineiro se encuentra en el noroeste del estado de Minas Gerais. Todas las ciudades que componen la región demarcada están en altitudes superiores a 800 m, factor determinante para la producción de granos que resultan en una bebida de calidad.

El café es cultivado en una región que se encuentra en la faixa ideal de aptitud térmica para el café arábica (coffea arabica), permitiendo fructificación uniforme y altas productividades.

La plantación de los cafeeiros en la región necesita técnicas avanzadas de cultivo, manipulación y fertilización del suelo. La plantación de las plántulas es la operación más importante en la formación de la labranza, siendo realizadas con plántulas de medio año, con seis a ocho meses de edad, con tres a cinco pares de hojas, y cuya plantación puede ser realizada en cualquier época del año, pero de preferencia el inicio del período de lluvia.

PRODUCTO

El café verde en grano, de la especie coffea arabica, debe presentar clasificación mínima tipo 6, con máximo de 86 defectos, color verde o verdoso, no sendo admitidos granos negros, verdes y ardidos.

El café tostado o molido tiene su origen comprobado. La bebida debe obtener nota mínima de 75, caracterizado por tener aroma intenso con notas variando entre el caramelo y nueces; acidez delicada, predominantemente cítrica; cuerpo de mediano a corpulento; sabor azucarado, achocolatado intenso; y, finalización de larga duración.

LIGAÇÃO ENTRE PRODUTO E TERRITÓRIO

Os cafeeiros são cultivados em áreas com altitude variando entre 800 e 1.300 metros, e o resultado é um café com identidade única e de qualidade. O solo possui propriedades químicas específicas, destacando a sua baixa fertilidade natural; acidez elevada, com PH inferior a 5,0; baixa matéria orgânica – valores inferiores a 2% em solos argilosos; baixo teor de fósforo disponível – inferior a 5 ppm; e baixo teor de cálcio, magnésio, potássio e micronutrientes.

A umidade relativa do ar é reduzida quando comparada a tradicionais regiões cafeeiras, permitindo uma baixa acidez e sabor achocolatado. A maior quantidade de insolação favorece o aumento da produção e melhor maturação e colheita.

BENEFÍCIOS

Os cafés produzidos com práticas sustentáveis geram progresso nos 55 municípios, reconhecimento e valor compartilhado para os 4.500 produtores e parceiros. São 5 milhões de sacas de cafés produzidos por meio de um processo único, tendo como base os atributos singulares da Denominação de Origem da Região do Cerrado Mineiro, comprovados e garantidos pela qualidade e certificação de origem.

CONNECTION BETWEEN PRODUCT AND THE TERRITORY

Coffee is grown in areas which are between 2,624 and 4,265 ft, above sea level and as a result, the crop yields unique and quality beans. The soil has specific chemical properties: low natural fertility; high acidity, with pH below 5.0; low organic matter – values below 2% in clay soils; low content of available phosphorus, below 5 ppm; and low content of calcium, magnesium, potassium and micronutrients.

The air relative humidity is lower when compared to traditional coffee producing regions, thus allowing for low acidity and a chocolaty coffee. Higher sun incidence favors increased production and better crop maturing.

BENEFITS

Sustainable coffee production has fostered development in the 55 producing towns, in addition to offering acknowledgement and shared value for the 4,500 producers and partners. Five million bags of coffee are produced through a unique process based on the Appellation of Origin attributes of the Cerrado Region in the state of Minas Gerais, which are assured and supported by qualification and origin certification.

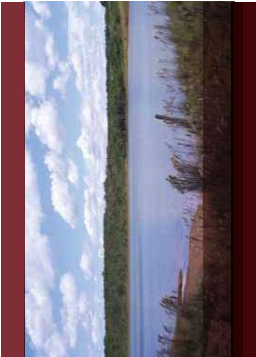
CONEXIÓN ENTRE PRODUCTO Y TERRITORIO

Los cafeeiros son cultivados en áreas con altitud variando entre 800 y 1,300 metros, y el resultado es uno café con identidad única y de calidad. El suelo posee propiedades químicas específicas, destacando su baja fertilidad natural; acidez elevada, con PH inferior a 5,0; baja materia orgánica – valores inferiores al 2% en suelos arcillosos; bajo teor de fósforo disponible – inferior a 5 ppm; y bajo teor de calcio, magnesio, potasio y micronutrientes.

La humedad relativa del aire se reduce, cuando comparada a tradicionales regiones de café, permitiendo una baja acidez y sabor achocolatado. La mayor cantidad de insolación favorece el aumento de la producción y mejor madurez y cosecha.

BENEFICIOS

Los cafés producidos con prácticas sostenibles generan progresos en los 55 municipios, reconocimiento y valor compartido para los 4,500 productores y asociados. Son 5 millones de sacas de cafés producidos a través de un proceso único, teniendo como base los atributos singulares de la Denominación de Origen de la Región del Cerrado Mineiro, comprobados y garantizados por la calidad y certificación de origen.



REGIÃO PEDRA CARIJÓ

RIO DE JANEIRO

Gnaisses fiado milonítico de coloração branca e pontos vermelhos | White and red-dotted mylonitic stripped gneiss | Gneis clavado milonítico de coloração branca y puntos rojos

As rochas do noroeste do estado do Rio de Janeiro são tradicionalmente empregadas nas construções, para a confecção de revestimentos, tanto internos quanto externos. As características físicas da Pedra Carijó são resultantes de uma colisão entre dois paleocontinentes, há mais de 500 milhões de anos.

Stones in the Northwest of the state of Rio de Janeiro are traditionally used in construction, as surface coating, both for indoor and outdoor applications. The physical characteristics of Pedra Carijó are a result of the collision between two paleocontinents over 500 million years ago.

Las rocas del noroeste del estado de Rio de Janeiro son tradicionalmente empleadas en las construcciones, para la confección de revestimientos, tanto internos, como externos. Las características físicas de la Pedra Carijó son resultantes de una colisión entre dos paleocontinentes, hace más de 500 millones de años.



ENTIDADE REPRESENTATIVA (Representative Entity / Entidad Representativa)

SINDICATO DE EXTRAÇÃO E APARELHAMENTO DE GNAISSES NO NOROESTE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - SINDGNAISSSES
GNEISS EXTRACTION AND APPARATUS UNION IN THE NORTHWEST OF THE STATE OF RIO DE JANEIRO - SINDGNAISSSES
SINDICATO DE EXTRACCIÓN Y DESBASTAMIENTO DE GNEIS EN EL NOROESTE DEL ESTADO DE RIO DE JANEIRO

Endereço: Rua das Leites, 69/202-204 | Cidade: Santa Antônia da Pádua RJ | CEP: 28.470-000
Telefone: +55 22 3853-1120 Site: www.sindgnaissas.com | Email: contato@sindgnaissas.com



HISTÓRIA E TRADIÇÃO

Em 1840, Frei Bento de Gênova coordenou a construção da igreja de Santo Antônio de Pádua, na atual praça Pereira Lima. Aos poucos, os moradores passaram a chamar a localidade de Santo Antônio de Pádua, que passou de arraial a vila, e depois a cidade.

Um século depois, a trilha percorrida na mineração deixa raízes no declínio dos últimos ciclos econômicos dos arrozais e da pecuária. No final da década de 1950, a extração de rochas torna-se uma opção em função das diversas dificuldades da agricultura e criação de gado. A febre da pedra abriu pedreiras em fazenda, convertendo currais em serrarias.

A lava da Pedra Carijó ocorre em maciços rochosos, mantendo o mesmo método de extração desde o início da sua exploração. No início da década de 1990, as serrarias que produziam pequenas placas denominadas "lajinhas" conquistam o mercado nacional.

HISTORY AND TRADITION

In 1840, Frei Bento de Gênova coordinated the construction of Santo Antônio de Pádua church, at a place that today is Pereira Lima square. Little by little, dwellers started calling the place Santo Antônio de Pádua, which then became a village and a town.

After one century, mining activities started replacing rice growing and cattle raising activities. At the end of the fifties, rock extraction was a good option due to the difficulties faced in agriculture and cattle raising. The mining boom opened quarries inside farms, transforming cattle stables into stone cutting facilities.

Pedra Carijó is extracted into solid blocks and has the same extraction method since the beginning of its mining works. In the beginning of the nineties, stone cutting facilities producing small slabs called "lajinhas" gained great market share in Brazil.

HISTORIA Y TRADICIÓN

En 1840, Frei Bento de Gênova coordinó la construcción de la iglesia de Santo Antônio de Pádua, en la actual plaza Pereira Lima. Poco después, los habitantes pasaron a llamar la localidad de Santo Antônio de Pádua, que pasó de aldea a villa, y después a ciudad.

Un siglo después, la trilla recorrida en la minería dejó raíces en la decadencia de los últimos ciclos económicos de los arrozales y de la ganadería. Al final de la década de 1950, la extracción de rocas se hace una opción en función de las diversas dificultades de la agricultura y creación de ganado. La fiebre de la piedra abrió canteras en hacienda, convirtiendo corrales en serranías.

La explotación de Pedra Carijó ocurre en macizos rocosos, manteniendo el mismo método de extracción desde el inicio de su explotación. El inicio de la década de 1990, las serranías que producían pequeñas placas denominadas "pequeñas lajitas" conquistaron el mercado nacional.

DADOS TÉCNICOS (Technical Data / Dados Técnicos)

Número (Number / Número): IG201004 | Nome Geográfico (Geographic Name / Nome Geográfico): Região Pedra Carijó Rio de Janeiro / Região Pedra Carijó Rio de Janeiro | UF (State / UF): Rio de Janeiro | Rio de Janeiro | Requerente (Petitioner / Requerente): Sindicato de Extração e Aparelhamento de Gneisses no Noroeste do Estado do Rio de Janeiro / Gneiss Extraction and Apparatus Union in the Northwest of the State of Rio de Janeiro / Sindicato de Extração e Aparelhamento de Gneisses en el Noroeste del Estado de Rio de Janeiro | Produto (Product / Product): Gnaissse fido milonítico de coloração branca e pontos vermelhos de diâmetro inferior a 1 centímetro. Nas pedreiras é feito o deslocamento da rocha em lajes brutas de 50x50x8cm. Nas serrarias estas lajes são beneficiadas produzindo as lajinhas comercializadas. / White and red-dotted mylonitic stripped gneiss, measuring less than 1 centimeter in diameter. The rock is extracted in 50x50x8 cm rough slabs from the quarries. These slabs are processed in stone cutting facilities and "lajinhas" are produced and marketed. / Gneiss clareado milonítico de coloração branca y puntos rojos de diámetro inferior a 1 centímetro. En las canteras se realiza el desplazamiento de la roca en lajas brutas de 50x50x8cm. En las serranías, estas lajas son beneficiadas produciendo las pequeñas lajas comercializadas. | Data do Registro (Date of Registration / Fecha del Registro): 22/05/2012 / 05/22/2012 / 22/05/2012 | Delimitação (Limits / Delimitación): Engloba parte dos municípios de Santo Antônio de Pádua, Miracema, Laje do Muriaé, Itaperuna, Porciúncula, Varre-Sai, Natividade, Cambuí, São José de Uba e Aperibé, com área aproximada de 2.700 km². / The region includes parts of the towns of Santo Antônio de Pádua, Miracema, Laje do Muriaé, Itaperuna, Porciúncula, Varre-Sai, Natividade, Cambuí, São José de Uba and Aperibé, in an area with approximately 2,700 km². / Abarca parte de los municipios de Santo Antônio de Pádua, Miracema, Laje do Muriaé, Itaperuna, Porciúncula, Varre-Sai, Natividade, Cambuí, São José de Uba y Aperibé, con área aproximada de 2.700 km².

TERRITÓRIO

A extração da Pedra Carijó está tradicionalmente vinculada à região noroeste do estado do Rio de Janeiro, sendo desenvolvida em serranias que estão localizadas no entorno da área de ocorrência geológica da referência da rocha. A área de maior extração e beneficiamento está localizada no município de Santo Antonio de Pádua, seguido por Cambuci. São Jose de Ulá e Natividade.

O sucesso da exploração da Pedra Carijó deve-se à facilidade de extração ao longo da foliação milonítica presente na rocha e também da grande extensão dos corpos rochosos, possibilitando o aproveitamento de um alto percentual do volume total desses corpos rochosos.

PRODUTO

Geologicamente, a Pedra Carijó é classificada como um gnaissse, rocha metamórfica, apresentando composição granítica, sendo a mineralogia principal composta por Quartzo, Feldspato, Potássio, Plagioclásio e Granada com escassa Biotita, e entre outros minerais acessórios ocorrem zircão, allamita, apatita e minerais opacos.

O produto denominado Pedra Carijó apresenta três variedades: “olho de pombo”, “pinta rosa” e “granito fino”. Estes produtos são usados para revestimentos de pisos e paredes, tanto em ambientes internos quanto externos.

TERRITORY

Pedra Carijó extraction traditionally occurs in the Northwest region of the state of Rio de Janeiro, and the stone is taken to stone cutting facilities located near the mining areas. The largest extraction and processing area is located in the town of Santo Antonio de Pádua, followed by Cambuci. São José de Ulá and Natividade.

The successful exploration of Pedra Carijó is due to the fact it is easily extracted over the mylonitic foliation found in the rock, and due to the great extensions of rock structures available. It is possible to extract a high percentage of the total volume found in these rock structures.

PRODUCTS

Geologically speaking, Carijó Stone is classified as a gneiss, a metamorphic rock with a granite composition. It is mainly composed by the following minerals: Quartz, Feldspar, Potassium, Plagioclase, and Garnet, with little Biotite and other accessory minerals: Zircon, Allantite, Apatite and opaque minerals.

Pedra Carijó has three varieties: "pigeon's eyes", "pink spots" and "fine granite". These products are used to cover floors and walls, both indoor and outdoor.

TERRITÓRIO

La extracción de la Pedra Carijó está tradicionalmente vinculada a la región noroeste del estado de Rio de Janeiro, siendo desarrollada en serranías que se encuentran en las cercanías de la área de ocurrencia geológica de la referida roca. La área de mayor extracción y beneficiación se encuentra en el municipio de Santo Antonio de Pádua, seguido por Cambuci. São José de Ulá y Natividade.

El éxito de la explotación de la Pedra Carijó se debe a la facilidad de extracción a lo largo de la foliación milonítica presente en la roca y también de la grande extensión de los cuerpos rocosos, posibilitando el aprovechamiento de un alto porcentual del volumen de esos cuerpos rocosos.

PRODUCTO

Geológicamente, la Pedra Carijó se clasifica como *gnais*, roca *metamórfica*, presentando *composición de granito*, siendo la *mineralogía principal* compuesta por *Quartzo*, *Feldspato*, *Potasio*, *Plagioclasio* y *Granada* con escasa *Biotita*, y entre otros *minerales accesorios* ocurren *zircón*, *allanita*, *apatita* y *minerales opacos*.

El producto denominado *Pedra Carijó* presenta tres variedades: “*olho de pombo*”, “*pinta rosa*” y “*granito fino*”. Estos productos son utilizados para revestimientos de pisos, tanto en ambientes internos como externos.

LIGAÇÃO ENTRE PRODUTO E TERRITÓRIO

A singularidade da rocha da qual é extraída a Pedra Carijó está relacionada com eventos geológicos ocorridos há mais de 560 milhões de anos atrás. O desenvolvimento das principais características que a define ocorreram durante a colisão de dois paleocontinentes, o São Francisco e o Arco Magmático do Rio Negro, pertencente à micropalca Serra do Mar, resultando na formação do paleocontinente Gondwana.

BENEFÍCIOS

O reconhecimento da Região Pedra Carijó Rio de Janeiro é a consolidação do desenvolvimento do setor da mineração voltado para as rochas de revestimento, por meio de ações de reconhecimento de novas áreas de exploração, segurança no trabalho, a tecnologia da exploração, o aproveitamento de resíduos e o retorno socioambiental da exploração mineral.

CONNECTION BETWEEN PRODUCT AND THE TERRITORY

The uniqueness of the rock from which Pedra Carijó is extracted is related to geological events occurred more than 560 million years ago. The major characteristics that define the stone were developed during a collision between two paleocontinents, São Francisco and Arco Magmático do Rio Negro, belonging to Serra do Mar microplate, resulting in the formation of Gondwana supercontinent.

CONEXIÓN ENTRE PRODUCTO Y TERRITORIO

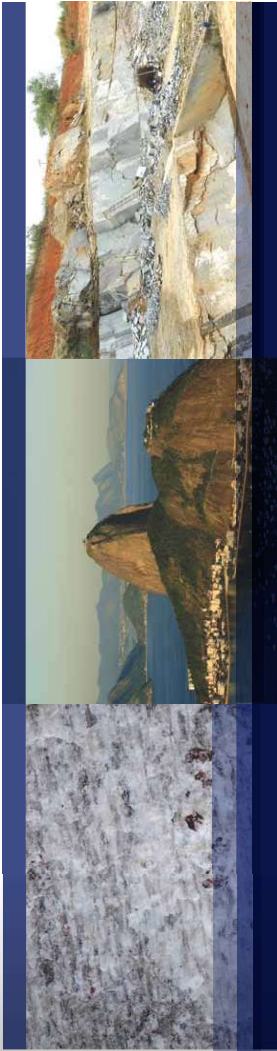
La singularidad de la roca de la cual es extraída la Pedra Carijó está relacionada con eventos geológicos ocurridos hace más de 560 millones de años. El desarrollo de las principales características que la define ocurrieron durante la colisión de dos paleocontinentes, el São Francisco y el Arco Mágmatco de Rio Negro, que pertenece a micro placa Serra al Mar, resultando en la formación del paleocontinente Gondwana.

BENEFITS

The recognition of Pedra Carijó in the state of Rio de Janeiro consolidates the surface coating stone development in the mining sector. This consolidation is a result of new mining areas being identified, work safety, exploration technologies, waste reuse system, and social and environmental return on mining activities.

BENEFÍCIOS

El reconocimiento de la Región de Pedra Carijó Rio de Janeiro es la consolidación del desarrollo del sector de minería orientado para las rocas de revestimiento, a través de acciones de reconocimiento de nuevas áreas de explotación, seguridad en el trabajo, la tecnología de la explotación, el aprovechamiento de residuos y el retorno socio-ambiental de la explotación mineral.



REGIÃO PEDRA CINZA RIO DE JANEIRO

Gnaiss fiado milonítico de coloração branca e pontos vermelhos | White and red-dotted mylonitic striped gneiss | Gneis clavado milonítico de coloração branca y puntos rojos

No noroeste do estado do Rio de Janeiro, a produção da Pedra Cinza é tradicional, iniciando-se na década de 1960, e continuando até os dias de hoje, sem interrupção, e com aumento da produção e de novos usos para esse formidável material.

Pedra Cinza production is a traditional activity in the Northwest of the state of Rio de Janeiro that started in the sixties and has been performed interruptedly until today, but now with increased production and new applications for this great material.

En el noroeste del estado de Rio de Janeiro, la producción de Pedra Cinza es tradicional, se iniciando en la década de 1960, y siguiendo hasta los días de hoy, sin interrupción, y con aumento de la producción y de nuevos usos para ese formidabile material.



ENTIDADE REPRESENTATIVA (Representative Entity / Entidad Representativa)

SINDICATO DE EXTRAÇÃO E APARELHAMENTO DE GNAISSSES NO NOROESTE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO – SINDGNAISSSES
GNEISS EXTRACTION AND APPARATUS UNION IN THE NORTHWEST OF THE STATE OF RIO DE JANEIRO – SINDGNAISSSES
SINDICATO DE EXTRACCIÓN Y DESBASTAMIENTO DE GNEIS EN EL NOROESTE DEL ESTADO DE RIO DE JANEIRO

Endereço: Rua dos Leites, 69/692-2041 | Cidade: Santo Antônio da Pedra/RJ | CEP: 28.470-000
Telefone: +55 22 3853-1120 Site: www.sindgnaisses.com | Email: contato@sindgnaisses.com



HISTÓRIA E TRADIÇÃO

O início da atividade da extração de rochas na Região foi no município de Santo Antônio de Pádua, no final da década de 1950 e início da década de 1960, com a lavra dos milonito-graisses, que receberam, primeiramente, a denominação comercial de pedra Miracema, e, mais recentemente, de Pedra Cinza. Essas rochas, de coloração cinza e textura rugosa, eram comercializadas no formato de placas brutas, sem polimento, sob a denominação de placas de curral.

Na década de 1990, quando surgiram as primeiras serrarias, as placas brutas eram transformadas em pequenas placas denominadas “lajinhas”. Ao lado de outras rochas similares, estes produtos avançaram a atividade mineral numa região hoje considerada Arranjo Produtivo Local de base mineral pelas instituições oficiais.

HISTORY AND TRADITION

Rock extraction activities started in the town of Santo Antônio de Pádua at the end of the fifties and beginning of the sixties with mylonite-graisses extractions, which were first called Miracema stone and, more recently, Pedra Cinza. This gray and grooved rock was traded in rough pieces, no polishing, and were called stable plates.

In the nineties, when the first stone cutting facilities were opened, the rough slabs were transformed into small slabs called “lajinhas”. Together with other similar rocks, this product leveraged the mining activities in a place which is now considered to be a Local Production Arrangement by official institutions.

HISTORIA Y TRADICIÓN

El inicio de la actividad de la extracción de rocas en la Región fue en el municipio de Santo Antônio de Pádua, al final de la década de 1950 e inicio de la década de 1960, con la explotación de los greses miloníticos, que recibieron, primeramente, la denominación comercial de Piedra Miracema, y más recientemente, de Piedra Cinza. Estas rocas, de coloración gris y textura rugosa, eran comercializadas en el formato de placas brutas, sin pulimento, bajo la denominación de placas de curral.

En la década de 1990, cuando surgieron las primeras serrarías, las placas brutas eran transformadas en pequeñas placas denominadas pequeñas lajes. Al lado de otras rocas semejantes, estos productos aceleraron la actividad mineral, en una región hoy de considerada Arrgo Productivo Local de base mineral por las instituciones oficiales.

DADOS TÉCNICOS (Technical Data / Dados Técnicos)

Número (Number / Número): IG201006 | Nome Geográfico (Geographic Name / Nombre Geográfico): Região Pedra Cinza Rio de Janeiro / Região Pedra Cinza Rio de Janeiro | UF (State / UF): Rio de Janeiro / Rio de Janeiro | Requerente (Petitioner / Requiriente): Sindicato de Extração e Aparentamento de Graisses no Noroeste do Estado do Rio de Janeiro / Graisses Extraction and Apparatus Union in the Northwest of the State of Rio de Janeiro / Sindicato de Extração y Aparentamiento de Graisses en el Noroeste del Estado de Rio de Janeiro. | Produto (Product / Producto): Graisse fido milonítico de coloração branca e pontos vermelhos de diâmetro inferior a 1 centímetro. Nas pedreiras é feito o deslocamento da rocha em lajes brutas de 50x50x8cm. Nas serrarias estas lajes são beneficiadas produzindo as lajinhas comercializadas. / While and red-dotted mylonitic stripped greses, measuring less than 1 centimeter in diameter. The rock is extracted in 50x50x8 cm rough slabs from the quarries. These slabs are processed in stone cutting facilities and “lajinhas” are produced and marketed. / Graís clareado milonítico de coloração branca y puntos rojos de diámetro inferior a 1 centímetro. En las canteras se realiza el desplazamiento de la roca en lajes brutas de 50x50x8cm. En las serrarías, estas lajas son beneficiadas produciendo las pequeñas lajas comercializadas. | Data do Registro (Date of Registration / Fecha del Registro): 22/05/2012 / 05/22/2012 / 22/05/2012 | Delimitação (Limits / Delimitación): Engloba parte dos municípios de Santo Antônio de Pádua, Miracema, Laje do Muriaé, Itaperuna, Porciúncula, Varre-Sai, Natividade, Cambuí, São José de Uba e Aperibé, com área aproximada de 2.700 km². / The region includes parts of the towns of Santo Antonio de Pádua, Miracema, Laje do Muriaé, Itaperuna, Porciúncula, Varre-Sai, Natividade, Cambuí, São José de Uba and Aperibé, in an area with approximately 2,700 km². / Abarca parte de los municipios de Santo Antônio de Pádua, Miracema, Laje do Muriaé, Itaperuna, Porciúncula, Varre-Sai, Natividade, Cambuí, São José de Uba y Aperibé, con área aproximada de 2.700 km².

TERRITÓRIO

A área tradicional de exploração da Pedra Cinza ocorre na Serra do Bonifim, no município de Santo Antônio de Pádua, numa faixa formada com aproximadamente 22 km, que se estende por mais 60 km, até o município de Natividade, com uma segunda faixa entre os municípios de Laje do Muriaé e Varre-Sai. A pedra para revestimentos comercializada com o nome Pedra Cinza é extraída de um ou mais corpos rochosos de forma tabular, com espessura máxima de 70 metros e extensão da ordem de dezenas de quilômetros, encaixados em rochas do Complexo Juiz de Fora.

TERRITORY

The traditional Pedra Cinza exploration area is located in Serra do Bonifim, in the town of Santo Antônio de Pádua. In an area with approximately 22 km, which extends for more than 60 km to the town of Natividade. There is a second area between Laje do Muriaé and Varre-Sai. The surface covering stone, traded under the name Gray Stone, is extracted from one or more flat rock structures, which measure not more than 70 meters thick and extend for many kilometers, fitted into Juiz de Fora Complex rocks.

TERRITORIO

La área tradicional de explotación de la Pedra Cinza ocurre en la Serra del Bonifim, en el municipio de Santo Antonio de Pádua, en una faja formada por aproximadamente 22 km, que se extiende por más de 60 km, hasta el municipio de Natividade, con una segunda faja entre los municipios de Laje do Muriaé y Varre-Sai. La piedra para revestimientos comercializada con el nombre Pedra Cinza es extraída de uno o más cuerpos rocosos de forma tabular, con espesura máxima de 70 metros y extensión de la orden de decenas de kilómetros, encajados en rocas del Complejo Juiz de Fora.

PRODUTO

A Pedra Cinza apresenta coloração cinza devido à matriz fina da rocha, formada por biotita e hornblenda. A sua principal característica é a presença da forte foliação milonítica. Esta foliação é o produto de intensa deformação, com recristalização dos minerais e diminuição da granulometria original da rocha, isto é, sem fusão com a rocha. É ao longo da foliação milonítica presente na Pedra Cinza que a rocha é deslocada, produzindo o material que será cortado nas serrarias para a produção das lajes e chapas.

PRODUCT

The Pedra Cinza has a gray color due to the fine matrix of the rock formed by biotite and hornblende. Its major characteristic is the presence of a strong mylonitic foliation. This foliation is the result of an intense deformation followed by mineral recrystallization and decreased original granulometry of the rock, that is, no rock fusion. The rock is extracted from Pedra Cinza mylonitic foliation and cut in stone cutting facilities for the production of slabs and plates.

PRODUCTO

La Pedra Cinza presenta coloración gris debido a la matriz fina de la roca, formada por biotita y hornblenda. Su principal característica es la presencia de la fuerte foliación milonítica. Esta foliación es el producto de intensa deformación, con recristalización de los minerales y disminución de la granulometría original de la roca, es decir, sin fusión con la roca. Es a lo largo de la foliación milonítica presente en la Pedra Cinza que la roca es despegada produciendo el material que será cortado en las serrarías para la producción de las lajas y chapas.

LIGAÇÃO ENTRE PRODUTO E TERRITÓRIO

Durante a colisão de dois paleocontinentes, há 360 milhões de anos atrás, ocorreu o alojamento e cristalização do protólito da Pedra Cinza, na base de uma espessa zona de cisalhamento, no qual rochas como a Pedra Cinza, bem como as rochas encaixantes do Complexo Juiz de Fora e os paragneisses associados à Megassequência Andrelândia foram transformadas em gnaisses miloníticos por meio de processos metamórficos e deformacionais, responsáveis pela geração da mineralogia atual. Esses processos ocorreram a profundidades superiores a 27 km no interior da crosta terrestre, e temperaturas acima de 600° C.

CONNECTION BETWEEN PRODUCT AND THE TERRITORY

Pedra Cinza protolith was lodged and crystallized during the collision of two paleocontinents 360 million years ago. In a thick shearing zone, Pedra Cinza rocks, Juiz de Fora Complex rocks, and Andrelândia megasequence paragneisses were transformed into mylonitic gnaisses through metamorphic and deformation processes that have created the current mineralogy. These processes occurred more than 27 km deep into the Earth's crust at temperatures above 600°C.

CONEXIÓN ENTRE PRODUCTO Y TERRITORIO

Durante la colisión de dos paleocontinentes, hace más de 360 millones de años, ocurrió el alojamiento y cristalización del protólito de la Pedra Cinza, en la base de una espesa área de cizallamiento, en el cual rocas como la Pedra Cinza, así como las rocas que se encajan del Complejo Juiz de Fora y los para gnaisses asociados a la Mega-secuencia Andrelândia, fueron transformadas en gnaisses milonítico a través de procesos metamórficos y de deformación, responsables por la generación de la mineralogía actual. Esos procesos ocurrieron a profundidades superiores a 27 km en el interior de la corteza terrestre, y temperaturas por encima de 600° C.

BENEFÍCIOS

As rochas de revestimento da Pedra Cinza trazem ao setor da mineração o desenvolvimento necessário, aliado à tecnologia para exploração, com a devida preservação do meio ambiente, na medida em que se aproveitam os resíduos. Tudo isso alinhado com benefícios socioeconômicos para a comunidade envolvida.

BENEFITS

Pedra Cinza surface covering rocks have provided the mining sector with the necessary development, in addition to exploration technologies and environmental preservation, including with a waste reuse system in place. These benefits are also aligned with social and economic benefits for the involved community.

BENEFICIOS

Las rocas de revestimiento de la Pedra Cinza traen al sector de minería el desarrollo necesario, aliado a la tecnología para explotación, con la debida preservación al medio ambiente, en la medida en que se aprovechan los residuos. Todo eso alineado con beneficios socioeconómicos para la comunidad involucrada.



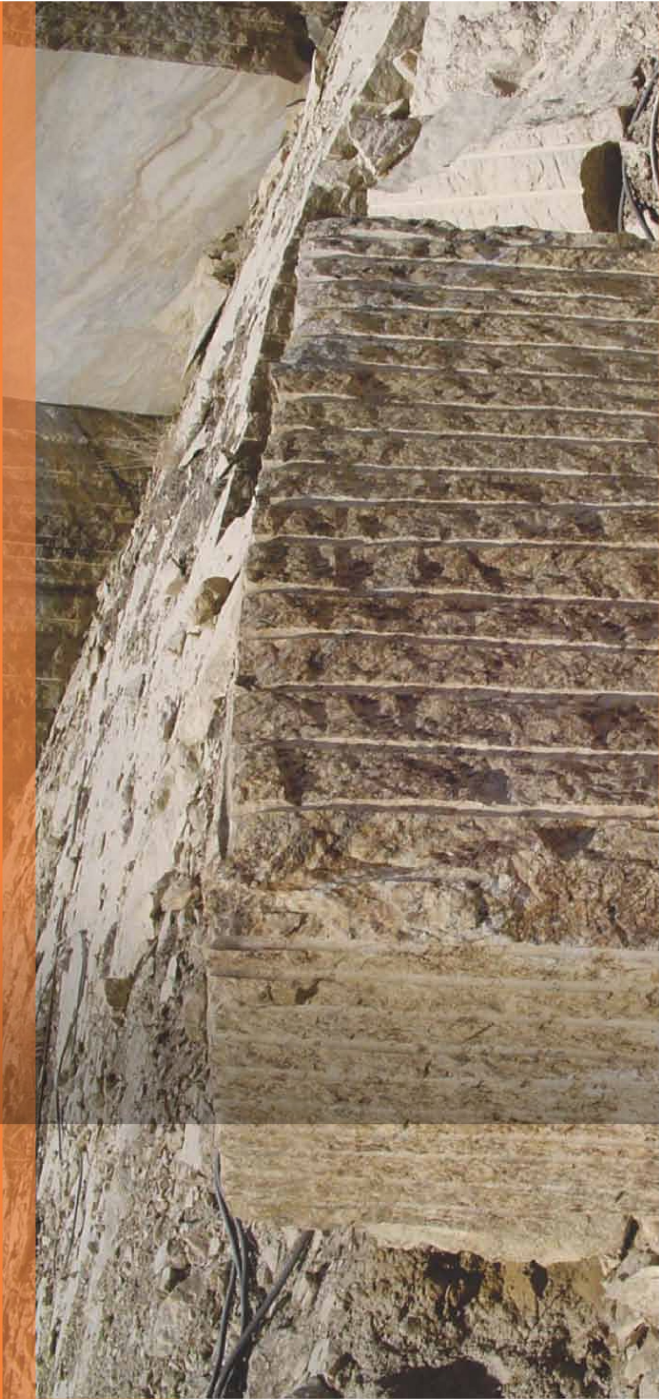
REGIÃO PEDRA MADEIRA RIO DE JANEIRO

Gnaisses foliados miloníticos de coloração branca e pontos vermelhos | White and red-dotted mylonitic striped gneiss | Gneiss clavado milonítico de coloração branca y puntos rojos

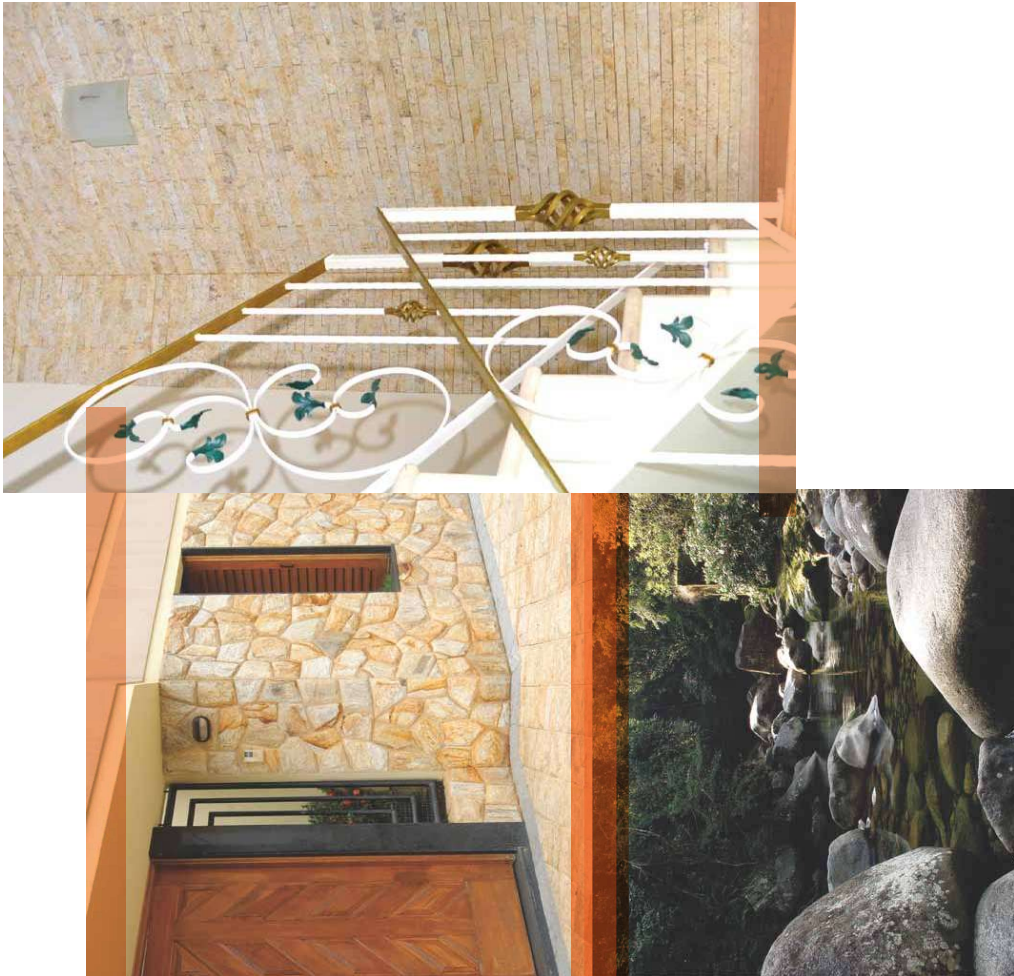
O setor de rochas ornamentais é responsável por grande parcela do desenvolvimento econômico regional. A Pedra Madeira vem ampliando a sua participação no mercado nacional e internacional.

The ornamental rock sector is responsible for great part of the economic development in the region. Pedra Madeira has been gaining more market share in Brazil and abroad.

El sector de rocas ornamentales es responsable por grande parte del desarrollo económico regional. La Pedra Madeira sigue ampliando su participación en el mercado nacional e internacional.



ENTIDADE REPRESENTATIVA (Representative Entity / Entidad Representativa)
SINDICATO DE EXTRAÇÃO E APARELHAMENTO DE GNAISSES NO NOROESTE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - SINDGNAISSES
GNEISS EXTRACTION AND APPARATUS UNION IN THE NORTHWEST OF THE STATE OF RIO DE JANEIRO - SINDGNAISSES
SINDICATO DE EXTRACCIÓN Y DESBASTAMIENTO DE GNEIS EN EL NOROESTE DEL ESTADO DE RIO DE JANEIRO
Endereço: Rua das Lulhas, 690/202-2041 | Cidade: Santa Antonia da Pedra/RJ | CEP: 28.470-000
Telefone: +55 22 3853-1120 Site: www.sindgnaisses.com | Email: contato@sindgnaisses.com



HISTÓRIA E TRADIÇÃO

A produção de rochas no Noroeste do Rio de Janeiro teve seu início na década de 1960, que ensejou a constituição de um Arranjo Produtivo Local, que tem por base tipos litológicos e comerciais de características únicas no país.

No entanto, foi na década de 1990 que teve início a exploração da rocha denominada Pedra Madeira. Essa rocha apresentava coloração branca e amarelada, sendo comercializada também na forma de fragmentos trabalhados a mão, apelidada de almofadada.

A Pedra Madeira, junto com as demais rochas do Noroeste Fluminense, conquistou o mercado nacional, devido às singularidades das pequenas placas, conhecidas como “lajinhas”. Esses produtos alavancaram a atividade mineral da região.

HISTORY AND TRADITION

Rock production in the Northwest of the state of Rio de Janeiro started in the sixties and resulted in a Local Production Arrangement with unique lithological and commercial types in Brazil.

However, Pedra Madeira exploration started only in the nineties. This rock had a white and yellowish color and was also traded in the form of handcrafted fragments, called cushioned fragments.

Pedra Madeira and other rocks of the Northwest of the state of Rio de Janeiro gained the Brazilian market due to the uniqueness of the small plates produced, known as “lajinhas”. This product leveraged the mining activity in the region.

HISTORIA Y TRADICIÓN

La producción de rocas en el Noroeste de Rio de Janeiro tuvo su inicio en la década de 1960, que llevó a la constitución de un Arreglo Productivo Local, que tiene por base tipos litológicos y comerciales de características únicas en el país.

Con todo, fue en la década de 1990 que tuvo inicio la explotación de la roca denominada Pedra Madeira. Esa roca presentaba coloración blanca y amarilla, siendo comercializada, también, en la forma de fragmentos trabajados a mano, recibiendo el apodo de almofadada.

La Pedra Madeira, juntamente con las demás rocas del Noroeste Fluminense, conquistó el mercado nacional, debido a las singularidades de las pequeñas placas, conocidas como “pequeñas lajas”. Estos productos apalancaron la actividad mineral de la región.

DADOS TÉCNICOS (Technical Data / Dados Técnicos)

Número (Number / Número): IG201005 | Nome Geográfico (Geographic Name / Nombre Geográfico): Região Pedra Madeira Rio de Janeiro / Região Pedra Madeira Rio de Janeiro / Requiemo (Requiem / Requiemo) | Produto (Product / Produto): Gnaisses riado mifonito de coloração branca e pontos vermelhos de diâmetro inferior a 1 centímetro. Nas pedreiras é feito o deslocamento da rocha em lajes brutas de 50x50x8cm. The rock is extracted in 50x50x8 cm rough slabs from the quarries. These slabs are processed in stone cutting facilities and “lajinhas” are produced and marketed. / Gneiss riado mifonito de coloração branca e pontos vermelhos de diâmetro inferior a 1 centímetro. En las canteras se realiza el desplazamiento de la roca en lajas brutas de 50x50x8cm. En las serrasías, estas lajas son beneficiadas produciendo las pequeñas lajas comercializadas. | Data do Registro (Date of Registration / Fecha del Registro): 22/05/2012 / 05/22/2012 | Delimitação (Limits / Delimitación): Engloba parte dos municípios de Santo Antonio de Pádua, Miracema, Laje do Muriaé, Itaperuna, Porciúncula, Varre-Sai, Natividade, Cambuci, São José de Uba e Aperibé, com área aproximada de 2.700 km². / The region includes parts of the towns of Santo Antonio de Pádua, Miracema, Laje do Muriaé, Itaperuna, Porciúncula, Varre-Sai, Natividade, Cambuci, São José de Uba and Aperibé, in an area with approximately 2,700 km². / Abarca parte de los municipios de Santo Antonio de Pádua, Miracema, Laje do Muriaé, Itaperuna, Porciúncula, Varre-Sai, Natividade, Cambuci, São José de Uba y Aperibé, con área aproximada de 2.700 km².

TERRITÓRIO

O noroeste do Rio de Janeiro é o principal polo mineral do estado, onde encontramos a famosa Pedra Madeira. A área de maior extração e beneficiamento da Pedra Madeira consiste no município de Santo Antonio de Pádua.

Segundo a distribuição litológica, há uma predominância de rochas ornamentais do tipo granito, incidindo em 256 áreas, com características de cores claras, como branco e amarelo, e de granulação variando desde a fina à grossa.

PRODUTO

A Pedra Madeira apresenta como característica geral colorações claras e lineações marcantes, produto do estratamento de minerais, principalmente o quartzo, no entanto, com quatro variações de cor: branca, rosa, verde e amarela.

A variedade branca é caracterizada pela presença do plagioclásio, a rosa pelo feldspato potássico, a verde pela granulção mais intensa, e a amarela da alteração de minerais ricos em ferro, devido à percolação de água ao longo de microfaturas presentes na rocha.

Os principais produtos beneficiados e comercializados pelas empresas certificadas são as lâminhas (23x11,5x5 cm), placas (47x47x4 cm), chapas (em medidas diversas), blocos (23x11,5x 4 cm) e filetes decorativos (oriundos de corte de outras peças).

TERRITORY

The Northwest of the state of Rio de Janeiro is the major mining area of the state where we can find the famous Pedra Madeira. The largest extraction and processing area is located in the town of Santo Antonio de Pádua.

According to the lithological distribution, granite type ornamental rocks are more abundant, and can be found in 256 areas. They have light color characteristics, like white and yellow, and the granulation ranges from fine to coarse.

PRODUCT

Pedra Madeira major characteristics include light colors and marked lines, a result of mineral stretching, especially quartz. However, the rock has four color variations: white, pink, green, and yellow.

The white variation is characterized by the presence of plagioclase, the pink one by potassium feldspar, the green one by more intense granulation, and the yellow one by changes in minerals with high content of iron due to water percolation through rock microfractures.

The major products processed and traded by certified companies include "lâminhas" (23x11.5x5 cm), plates (47x47x4 cm), tiles (different sizes), blocks (23x11.5x 4 cm) and ornamental rims (originated from the processing of other rocks).

TERRITÓRIO

El noroeste de Rio de Janeiro es el principal polo mineral del estado, donde encontramos la famosa Pedra Madeira. La área de mayor extracción y beneficiación de la Pedra Madeira se encuentra en el municipio de Santo Antonio de Pádua.

De conformidad con la distribución litológica, hay una predominancia de rocas ornamentales del tipo granito, incidendo en 256 áreas, con características de colores claros, como blanco y amarillo, y de granulación variando entre la fina y la gruesa.

PRODUTO

La Pedra Madeira presenta como característica general colores claros y líneas distintivas, producto del estiramiento de minerales, principalmente el cuarzo, con todo, con cuatro variaciones de color: blanca, rosa, verde y amarilla.

La variedad blanca se caracteriza por la presencia del plagioclásio, la rosa por el feldspato potásico, la verde por la granulación más intensa, y la amarilla de la modificación de minerales ricos en hierro, debido a la percolación de agua a lo largo de micro-fracturas presentes en la roca.

Los principales productos beneficiados y comercializados por las empresas certificadas son las lejas pequeñas (23x11.5x5 cm), placas (47x47x4 cm), chapas (en medidas diversas), bloques (23x11.5x 4 cm) y filetes decorativos (provenientes de cortes de otras partes).

LIGAÇÃO ENTRE PRODUTO E TERRITÓRIO

O protólito da Pedra Madeira é uma rocha ígnea, que cristaliza a partir de magma, com composições granítica, apresentando um bandamento com-posicional marcado por bandas brancas, com maior quantidade de plagioclásio em relação a feldspato potássico, e bandas rosadas, com maior quantidade de feldspato potássico em relação a plagioclásio.

Durante o processo metamórfico e deformacional, posterior ao alojamento do corpo rochoso e cristalização da rocha, atinge-se o granulito, com enriquecimento dos plagioclássicos em cálcio e consequente modificação da coloração deste mineral branco para esverdeado. As características da Pedra Madeira são o resultado de eventos geológicos ocorridos há mais de 600 milhões de anos atrás.

BENEFÍCIOS

O reconhecimento da Pedra Madeira permitiu a caracterização e registro das suas peculiaridades, definindo-a em critérios geológicos, visando agregar valor ao produto e diferenciá-la das demais rochas e pedras de revestimento produzidas no país. A Indicação Geográfica da Pedra Madeira é o resultado de estudos técnicos e proteção das rochas do Noroeste Fluminense.

CONNECTION BETWEEN PRODUCT AND THE TERRITORY

Pedra Madeira protolith is an igneous rock, crystallized from magma with granite compositions and white bands, with greater amount of plagioclase in relation to potassium feldspar, and pink bands, with greater amount of potassium feldspar in relation to plagioclase.

During the metamorphic and deformation process, after the rock structure had been lodged and the rock crystallized, the crystallization reached granulite, with plagioclase enrichment in calcium and consequent color modification from white to greenish. Pedra Madeira characteristics are the result of geological events occurred more than 600 million years ago.

BENEFITS

Pedra Madeira recognition allowed for the characterization and identification of its particularities based on geological criteria for the purposes of adding value to the product and distinguishing it from other rocks and surface covering stones produced in Brazil. Pedra Madeira Geographical Indication is the result of technical studies and protection measures aimed at the rocks found in the Northwest of the state of Rio de Janeiro.

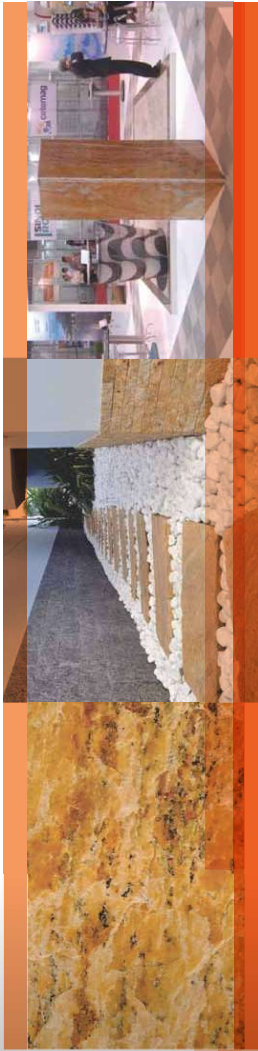
CONEXIÓN ENTRE PRODUCTO Y TERRITORIO

El protolito de la Pedra Madeira es una roca ígnea, que cristaliza a partir de magma, con composiciones graníticas, presentando una leja de composición marcada por lejas blancas, con mayor cantidad de plagioclásio respecto a feldspato potásico, y lejas rosadas, con mayor cantidad de feldspato potásico respecto al plagioclásio.

Durante el proceso metamórfico y de deformación, posterior al alojamiento del cuerpo rocoso y cristalización de la roca, se alcanza el granulito, con enriquecimiento de los plagioclásios en calcio y consiguiente alteración de la coloración de este mineral blanco para verdoso. Las características de la Pedra Madeira son el resultado de eventos geológicos ocurridos desde hace más de 600 millones de años.

BENEFÍCIOS

El reconocimiento de la Pedra Madeira permitió la caracterización y registro de sus características, la definiendo en criterios geológicos, visando agregar valor al producto y a diferenciación de las demás rocas y piedras de revestimiento producidas en el país. La Indicación Geográfica de la Pedra Madeira es el resultado de estudios técnicos e protección de las rocas del Noroeste Fluminense.



VALE DOS VINHEDOS

Vinhos: tinto, branco e espumante | Wines: red, white and sparkling wine | Vinos: tinto, blanco y espumoso

O Vale dos Vinhedos, consagrado hoje como Denominação de Origem, foi a primeira Indicação de Procedência do Brasil. O reconhecimento oficial, a consolidação no mercado, e os benefícios auferidos, fizeram do Vale dos Vinhedos um exemplo, estimulando diversas outras iniciativas de novas Indicações Geográficas.

Vale dos Vinhedos, consecrated today as Appellation of Origin, was the first Indication of Source in Brazil. The official recognition, market consolidation, and the benefits obtained, made Vale dos Vinhedos an example, by stimulating several other initiatives of new Geographical Indications.

El Vale dos Vinhedos, consagrado hoy como Denominación de Origen, fue la primera Indicación de Procedencia de Brasil. El reconocimiento oficial, la consolidación en el mercado, y los beneficios obtenidos, transformaron el Vale dos Vinhedos en un ejemplo, estimulando diversas otras iniciativas de nuevas Indicações Geográficas.



Vale dos Vinhedos

ENTIDADE REPRESENTATIVA (Representative Entity / Entidad Representativa)
ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE VINHOS FINOS DO VALE DOS VINHEDOS - APROVALE
ASSOCIATION OF PRODUCERS OF FINE WINES OF VALE DOS VINHEDOS
ASSOCIATION OF PRODUCERS OF FINE WINES OF THE VALE DOS VINHEDOS
Endereço: Rua Davile Sadrin, s/nº - Estrada do Vinho | Cidade: Bento Gonçalves/RS | CEP: 95.700-000
Telefone: +55 54 3451-9801 | Site: www.valedosvinhedos.com.br
Email: faleconosco@valadosvinhedos.com.br



HISTÓRIA E TRADIÇÃO

A partir da experiência conquistada, a Associação dos Produtores de Vinhos Finos do Vale dos Vinhedos - APROVALE, em 2005, se mobilizou para iniciar o processo de pedido de registro para o depósito de uma Denominação de Origem, no INPI, para os seus vinhos e espumantes finos.

Realizou-se um trabalho minucioso, com a caracterização agrônômica e enológica, a integração de dados de solo, clima e resposta vitivinícola às condições naturais, para a seleção de condições de excelência de produção, em conjunto com a elaboração do regulamento de uso e das normativas de controle, fundamentando um pedido de reconhecimento no ano de 2010.

O Vale dos Vinhedos foi reconhecido, em 2012, como a primeira Denominação de Origem para vinhos do Brasil.

HISTORY AND TRADITION

From the gained experience, the Association of Fine Wine Producers of Vale dos Vinhedos - APROVALE, in 2005, mobilized itself for initiating the process of application of registration for filing of an Appellation of Origin at INPI for its fine wines and sparkling wines.

A thorough job was performed, with the agronomic and oenological characterization, data integration of soil, climate and wine response to natural conditions for the selection of excellent conditions of production, together with the preparation of the Rules of Use and Normative Control, justifying a request for recognition in 2010.

Vale dos Vinhedos was recognized in 2012 as the first Appellation of Origin for wines in Brazil.

HISTORIA Y TRADICIÓN

A partir de la experiencia adquirida, la Asociación de Productores de Vinhos Finos do Vale dos Vinhedos - APROVALE [Asociación de Productores de Vinhos Finos del Valle de los Vinhedos] se ha movilizado en 2005 para iniciar el proceso de solicitud de registro para depósito en INPI de una Denominación de Origen para sus vinos y espumantes finos.

Se realizó un trabajo minucioso, con la caracterización agronómica y enológica, la integración de datos de suelo, clima y respuesta vitivinícola a las condiciones naturales para la selección de condiciones de excelencia de producción, en conjunto con la elaboración del Reglamento de Uso y de las Normativas de Control, fundamentando una solicitud de reconocimiento en el año de 2010.

El Vale dos Vinhedos fue reconocido, en 2012, como la primera Denominación de Origen para vinos de Brasil.

DADOS TÉCNICOS (Technical Data / Dados Técnicos)

Número (Number / Número): IG201008 | Nome Geográfico (Geographic Name / Nombre Geográfico): Vale dos Vinhedos | UF (State / UF): Rio Grande do Sul / Rio Grande do Sul / Rio Grande do Sul | Requerente (petitioner / Requerente): Associação dos Produtores de Vinhos Finos do Vale dos Vinhedos / Association of Producers of Fine Wines of the Vale dos Vinhedos / Associação de los Productores de Vinhos Finos del Valle dos Vinhedos | Produto (Product / Producto): Vinhos: tinto, branco e espumante / Wines: red, white and sparkling wine / Vinhos: tinto, branco y espumoso | Data do Registro (Date of Registration / Fecha del Registro): 25/09/2012 / 09/25/2012 / 25/09/2012 | Delimitação (Limits / Delimitación): A área geográfica delimitada possui uma área total de 72,45 km² e está localizada nos municípios de Bento Gonçalves, Garibaldi e Monte Belo do Sul. / The delimited geographical area has a total area of 72.45 km² and is located in the municipalities of Bento Gonçalves, Garibaldi and Monte Belo do Sul. / La área geográfica delimitada posee una área total de 72.45 km² y se encuentra en los municipios de Bento Gonçalves, Garibaldi y Monte Belo do Sul.

TERRITÓRIO

A área compreendida situa-se na região do Planalto das Araucárias, numa altitude entre 500 a 700 metros, a nordeste do estado do Rio Grande do Sul. O clima corresponde a um dos topoclimas que ocorre na região vitivinícola da Serra Gaúcha. Possui condição térmica intermedária quando comparado com os mesoclimas ocorrentes nesta região.

As temperaturas médias anuais são de 17,2°C, com uma amplitude térmica anual de 10°C. A precipitação pluviométrica distribui-se ao longo do ano, com valores médios mensais de 107 e 185 mm. A insolação é de 2.240 horas/ano, com valores mais elevados no verão, correspondente aos dias mais longos.

TERRITORY

Vale dos Vinhedos has an area of 7,244.67 hectares. From this area, 25.39% is planted with vineyards, dedicated to the production of grapes for elaborating wines. The area comprises lies in Planalto das Araucárias region, at an altitude between 500-700 meters, at the northeast of the State of Rio Grande do Sul. The climate corresponds to one of topoclimes occurring in the wine region of Serra Gaúcha. It has immediate thermal condition compared with mesoclimates occurring in this region. Average annual temperatures are 17.2oC, with an annual temperature range of 10oC. Rainfall is distributed throughout the year, with monthly mean values of 107 and 185 mm. The insolation is 2,240 hours/year, with higher values in summer, corresponding to longer days.

TERRITORIO

Vale dos Vinhedos tiene un área total de 7.244,67 hectáreas. En el 25,39% de esta área son cultivados viñedos destinados a la producción de uvas para elaboración de vinos. La área comprendida se encuentra en la región del Altiplano de las Araucarias, en una altitud entre 500 a 700 metros, a nordeste del estado de Rio Grande do Sul. El clima corresponde a uno de los climas de topo que ocurre en la región vitivinícola de la Serra Gaúcha. Posee condición térmica intermedia, cuando comparado con los mesoclimas que ocurren en esta región. Las temperaturas promedio anuales son de 17,2°C, con una amplitud térmica anual de 10°C. La precipitación pluviométrica se distribuye a lo largo del año, con valores promedio mensuales de 107 y 185 mm. La insulación es de 2.240 horas/año con valores más elevados en el verano, correspondiente a los días más largos.

PRODUTOS

Os vinhos e espumantes finos do Vale dos Vinhedos refletem uma arte em conjunto com a tradição, um saber-fazer, aliada com a tecnologia.

Os vinhos tintos são elaborados com um mínimo de 60% de uvas Merlot, sendo o restante Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Tannat. Os vinhos brancos possuem um mínimo de 60% de uvas Chardonnay, sendo o restante exclusivamente da uva Riesling Itálico. Os vinhos-base para a elaboração do espumante podem ser brancos ou tintos, com um mínimo de 60% de Chardonnay ou Pinot Noir.

PRODUCTS

The fine wines and sparkling wines of Vale dos Vinhedos reflect an art together with tradition, a know-how coupled with technology.

The red wines are made with a minimum of 60% Merlot grapes, and the remainder of Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc and Tannat. The white wines have a minimum of 60% of Chardonnay, and the remainder exclusively from Riesling Itálico grape. The base wine for the preparation of sparkling wine may be white or red, with a minimum of 60% of Chardonnay or Pinot Noir.

LIGAÇÃO ENTRE PRODUTO E TERRITÓRIO

Na vitivinicultura, o solo e suas propriedades, a planta, o sistema de condução e o manejo do vinhedo imprimem personalidade aos produtos finais da videira. O clima do Vale dos Vinhedos, por sua vez, é muito peculiar quando comparado com os demais grupos climáticos encontrados na vitivinicultura mundial, tendo em vista o seu padrão térmico. Tal diagnóstico é um indicador de que as uvas colhidas na área delimitada possuem características próprias na sua composição química, e nas características sensoriais dos vinhos, associadas ao meio geográfico.

Os vinhos do Vale dos Vinhedos possuem um sistema de vinificação diferenciado. Permitem-se apenas quatro variedades de uvas para a elaboração de vinhos finos tintos, estabelecendo, ainda, um percentual mínimo da variedade Merlot (estruturante), que apresenta elevado desempenho quanto a composição química e sensorial.

CONNECTION AND BETWEEN PRODUCT AND ITS TERRITORY

In wine industry, the soil and its properties, the plant, the conduction system and vineyard management print personality to the final products of the vine. The climate of Vale dos Vinhedos, on its turn, is very peculiar when compared with other climate groups found in the global wine industry, considering its thermal pattern. This diagnosis is an indicator that the grapes harvested in the defined area have their own characteristics on their chemical composition, and in sensory characteristics of wine, associated to the geographic environment.

The wines of Vale dos Vinhedos have a differential winemaking system. It is allowed only four varieties of grapes for the preparation of fine red wine, also setting a minimum percentage of the variety Merlot (structuring), which features high performance regarding chemical and sensorial composition.

CONEXIÓN ENTRE PRODUCTO Y TERRITORIO

En la vitivinicultura, el suelo y sus propiedades, la planta, el sistema de conducción y la manipulación del viñedo imprimen personalidad a los productos finales de la vid. El clima del Vale dos Vinhedos, a su vez, es muy peculiar cuando comparado con los demás grupos climáticos encontrados en la vitivinicultura mundial, considerando su estándar térmico. Tal diagnóstico es un indicador de que las uvas cosechadas en la área delimitada poseen características propias en su composición química, y en las características sensoriales de los vinos, asociadas al medio geográfico.

Los vinos del Vale dos Vinhedos poseen un sistema de vinificación diferenciado. Se permite, solamente, cuatro variedades de uvas para la elaboración de vinos finos tintos, estableciendo, aún, un porcentaje mínimo de la variedad Merlot (estructurante), que presenta elevado desempeño en cuanto a la composición química y sensorial.

BENEFÍCIOS

BENEFITS

Vale dos Vinhedos in 2007 was recognized before the European Community, integrating the list of third countries with geographical indications of wines, according to the EC Regulation 1493/1999 of European Union. Fine wines from Vale dos Vinhedos, first Appellation of Origin for wines in Brazil, print the identity and quality for the rest of the world.

BENEFÍCIOS

El Vale dos Vinhedos en el año de 2007, fue reconocido junto a la Comunidad Europea, integrando la lista de terceros países con indicación geográfica de vinos, de conformidad con el Reglamento CE 1.493/1999 de la Unión Europea. Los vinos finos del Vale dos Vinhedos, primera Denominación de Origen de vinos de Brasil, imprimen la identidad y calidad para todo el Mundo.

