

A photograph of a cacao tree trunk with several cacao pods. The pods are in various stages of ripeness, ranging from bright red to dark brown. The background is a dense, green forest. The text "FRUTAS BRASILEIRAS COM INDICAÇÃO GEOGRÁFICA" is overlaid in white, bold, sans-serif font in the lower-left quadrant.

**FRUTAS BRASILEIRAS
COM INDICAÇÃO
GEOGRÁFICA**

Em colaboração com

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA
Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas - SEBRAE

Associação Brasileira dos Produtores Exportadores de Frutas e Derivados – ABRAFRUTAS

Associação dos Produtores de Abacaxi da Região de Novo Remanso - ENCAREM

Associação dos Produtores de Guaraná da Indicação Geográfica de Maués

Associação Norte Noroeste Paranaense dos Fruticultores - ANFRUT

Associação dos Produtores de Cacau do Sul da Bahia – ACSB

Associação dos Produtores de Derivados da Jabuticaba de Sabará - ASPRODEJAS

Cooperativa Agrícola Mista de Tomé-Açu – CAMTA

Cooperativa Agroindustrial de Carlópolis - COAC

Consórcio Produtores Sateré Mawé - CPSM

Associação dos Cacaucultores de Linhares - ACAL

Conselho da União das Associações e Cooperativas dos Produtores de Uvas de Mesa e Mangas do Vale do
Submédio São Francisco - UNIVALE

Comitê Executivo de Fruticultura do RN - COEX

Associação dos Bananicultores da Região de Corupá - ASBANCO

União das Associações e Cooperativas e Produtores de Cajuína do Estado do Piauí - PROCAJUÍNA

Contatos para importar frutas brasileiras para a Itália:

Associação Brasileira dos Exportadores de Frutas e Derivados - ABRAFRUTAS

+55 61 21091635 | abrafrutas.org | abrafrutas@abrafrutas.org

facebook.com/abrafrutasbrasil | twitter.com/abrafrutas | instagram.com/abrafruta

Embaixada do Brasil

Piazza Navona, 14, Roma, 00186

+39 06 683981 | roma.itamaraty.gov.br

Contatos detalhados dos Escritórios Comerciais da Embaixada

Escritório de Promoção Comercial

secom.roma@itamaraty.gov.br

Escritório do Agronegócio

agrobusiness.roma@itamaraty.gov.br

Impresso em Roma, Itália - Julho 2021 (Edição em português - Fevereiro 2022)

Sol, terra fértil, água abundante, técnicas modernas de irrigação, investimento em inovação e o desenvolvimento rural sustentável são alguns dos fatores que tornam o Brasil o terceiro maior produtor de frutas do mundo. Nos últimos anos, a produção vem ganhando cada vez mais terreno no exterior, tendo como principais destinos de exportação os países europeus.

Atualmente, o Brasil tem 30 polos de fruticultura que vão do Rio Grande do Sul ao Rio Grande do Norte e Amazonas. A fruticultura é muito importante para o desenvolvimento sustentável, nos seus pilares ambiental, econômico e social. Ela contribui para convivência harmoniosa com a terra e gera mais de 5 milhões de empregos diretos. Isso representa 16% da força de trabalho agrícola do Brasil.

Sustentabilidade e consciência ambiental em relação à conservação, uso adequado dos recursos naturais e qualidade das frutas são questões-chave para os agricultores. Mais de 60% das terras do Brasil são cobertas por vegetação nativa, com atividades agropecuárias restritas a cerca de 30% da área total. Oito por cento disso é para todas as atividades agrícolas do país e aproximadamente 22% para a pecuária (muito menor do que nos países europeus).

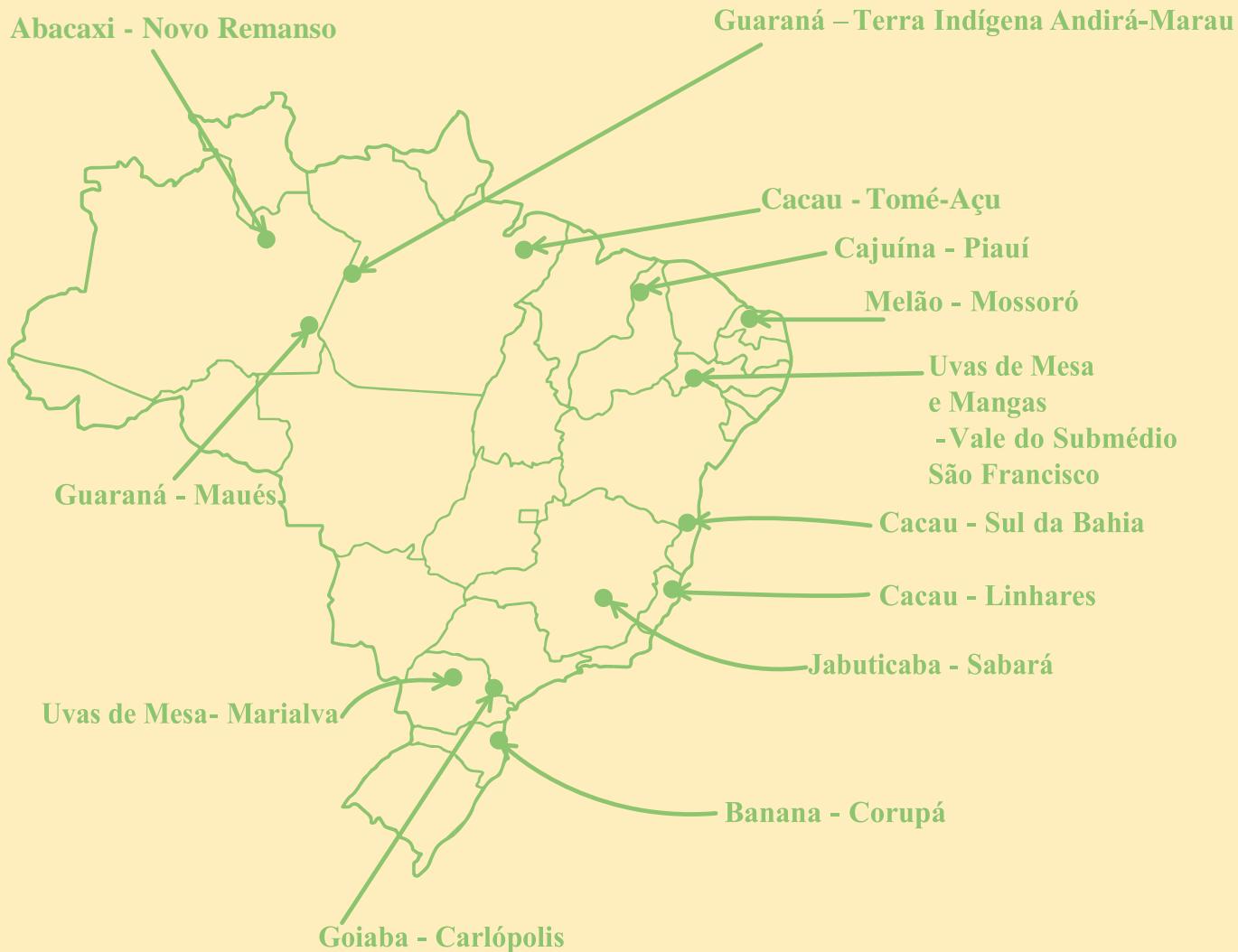
Este catálogo dará a você uma visão sobre a diversidade territorial, ambiental e cultural que está por trás de cada uma das frutas brasileiras que receberam a designação de Indicação Geográfica.

Além das 13 Indicações Geográficas especificadas neste catálogo, há também informações sobre algumas frutas brasileiras que guardam potencial para Indicação Geográfica, tais como: Denominação de Origem São Joaquim para a maçã¹, no estado de Santa Catarina; o morango da região Norte Pioneiro, no estado de Paraná; a banana, o mamão, manga e o limão “Tahiti” da região do Jaíba, no estado de Minas Gerais; e a laranja da região de Tanguá, no estado do Rio de Janeiro.

Convidamos você a descobrir a diversidade e tipicidades das frutas do Brasil. Boa leitura!

¹A Região de São Joaquim foi registrada em 03 de agosto de 2021 como Denominação de Origem, e, portanto, não houve tempo hábil para sua inclusão neste catálogo.

FRUTAS DO BRASIL COM INDICAÇÃO GEOGRÁFICA



ABACAXI

Novo Remanso - Indicação de Procedência (IP) desde 2020

Novo Remanso, área localizada no estado do Amazonas, tem cultivado abacaxis há mais de 50 anos. É conhecido por ter o abacaxi mais doce do planeta graças ao seu alto teor de açúcar e baixa acidez. A agricultura familiar é bastante presente, tanto em plantações tradicionais como semimecanizadas. Isto a tornou a principal fonte de subsistência na área. A maioria dos abacaxis cultivados no Amazonas são da variedade Turiaçu, embora outras variedades da mesma espécie não estejam excluídas da Indicação Geográfica.

O aumento da produção de abacaxi em Novo Remanso é atribuível ao reconhecimento do produto pelos consumidores, os principais aspectos diferenciados são a cor amarela da parte comestível do fruto, os totais de sólidos solúveis (°Brix) de 16,6 e a acidez titulável (ácido cítrico) de 0,35. Todos estes fatores são exclusivos desta região.

A designação da Indicação Geográfica proporciona estabilidade econômica e ambiental para os produtores locais. Além disso, ela promove a viabilidade de mercados e garante uma melhor qualidade de vida para as populações rurais que se beneficiam com a designação.



Photo: ENCAREM



Photo: ENCAREM



Photo: ENCAREM



Photoby CooperRioNovo

BANANA

Corupá – Denominação de Origem (DO) desde 2018

A região de Corupá, no estado de Santa Catarina, é historicamente conhecida pela qualidade de sua produção de banana. Inúmeras famílias de agricultores se beneficiam da produção neste ambiente único, não apenas em termos de clima e terreno, mas também no saber-fazer e tradições contidas na cultura local.

Bananas cultivadas na região, que incluem todas as variedades do subgrupo “Cavendish”, são caracterizadas por um sabor doce mais pronunciado. Este é um dos principais aspectos dos atributos sensoriais que os consumidores reconhecem. Essa qualidade é resultado das características geológicas e climáticas encontradas na área geográfica dessa IG.

A banana produzida em Corupá apresenta menor acidez e maior relação açúcar-ácido. Variações ao longo dos meses mostram que as frutas sofrem grandes interferências ambientais, principalmente devido às baixas temperaturas e a insolação durante o inverno e o início da primavera. As bananas produzidas na região de Corupá apresentam teores mais elevados de potássio, cálcio e manganês.



Photoby LeonardoSouza Vieira

CACAU

O cacau é uma fruta que, como outros excelentes agroalimentos (café), marca a história do Brasil. Seu cultivo começou no sul da Bahia no fim do século 18, e o país se tornou o segundo maior produtor mundial nos anos 1980. Este cenário mudou dramaticamente devido à doença conhecida como “Vassoura de bruxa”, que dizimou as plantações de cacau na região. Nas décadas recentes, a produção retomou o crescimento, um reflexo direto da adoção de inovação e tecnologias sustentáveis.

Linhares – Indicação de Procedência (IP) de 2012

O cacau produzido em Linhares, que se localiza no estado do Espírito Santo, foi o primeiro no Brasil a receber a designação de Indicação Geográfica em 2012. Investimentos em tecnologia, sustentabilidade, conhecimento científico e mão de obra qualificada tem feito da região uma referência em cultivo da fruta.

A qualidade do cacau de Linhares foi reconhecida com o prêmio para os melhores do Brasil no 1º Concurso Nacional de Cacau de Qualidade, por sua categoria varietal, no qual aroma e sabor foram os fatores decisivos. Em 2017, o cacau foi premiado como um dos 18 melhores do mundo, sendo o único do Brasil a ganhar esse título internacional no Salão do Chocolate em Paris.



Sul da Bahia – Indicação de Procedência (IP) de 2018

A região sul da Bahia é abençoada com a beleza da Mata Atlântica. Para preservar esta vegetação, um modelo de produção orgânico, conhecido como “cabruca”, foi implementado, onde as plantas de cacau crescem na sombra das árvores da floresta. As variedades necessárias para a produção de cacau na área demarcada do Sul da Bahia (IP) devem ser da espécie *Theobroma cacao L.*

Em 2011, o cacau do Sul da Bahia ganhou um prêmio no Salão do Chocolate em Paris, na categoria “Cacau de Excelência, Fruta Seca – América do Sul”. Novamente na França,



em 2015 foi realizada uma competição para escolher as melhores amêndoas de cacau do mundo, 80% das amostras brasileiras concorrentes eram oriundas da região Sul da Bahia. O cacau do Sul da Bahia tem uma presença na consciência global do Brasil, tais como através da literatura e obras de Jorge Amado



Tomé-Açu – Indicação de Procedência (IP) de 2019

A característica diferencial do cacau de Tomé-Açu, cultivado principalmente por brasileiros descendentes de japoneses, é o processo de cultivo do produto. Ele simula a floresta nativa de modo que os frutos podem crescer de forma sustentável. Sob este modelo, o cacau é plantado junto com outras árvores, palmas, fruticulturas, assim como em seu bioma original, a Floresta Amazônica.

Uma parte significativa do sucesso do cultivo do cacau na área é devido ao trabalho científico iniciado anos atrás. Por mais de 50 anos, pesquisadores tem feito expedições para a Amazônia em busca dos cacauzeiros mais produtivos. O resultado pode ser observado em um centro de pesquisa localizado na região metropolitana de Belém. Onde se encontra uma coleção de árvores que os cientistas estudam o material genético necessário para a produção das amêndoas de cacau de melhor qualidade.

As amêndoas de cacau cultivadas em Tomé-Açu foram premiadas no “Prêmio Internacional de Excelência de Qualidade” no Salão do Chocolate em Paris em 2010. Isso contribuiu para a inclusão da região no mercado mundial de chocolates finos e especiais.



PhotobyCAMTA
cacau do Tomé-Açu



PhotobyCAMTA
cacau do Tomé-Açu



CAJUÍNA

Piauí - Indicação de Procedência (IP) desde 2014

Cajuína é uma bebida não alcoólica típica do Nordeste do Brasil, feita do suco puro do caju (*Anacardium occidentale*). A diferença do suco simples e concentrado de caju é dada pelos processos de clarificação (remoção do tanino e resíduos) e etapas de tratamento térmico (cozimento).

É uma bebida que mata a sede, sem adição de açúcar ou conservantes. É resultado do saber-fazer tradicional que tem sido preservado e mantido as qualidades nutricionais e sensoriais originais. A cajuína possui as seguintes qualidades físicas e sensoriais: cor amarela média (resultante da caramelização do açúcar natural do suco da fruta), brilho e consistência líquida, aroma e sabor característicos do caju, consistência leve, sabor médio de caju com leve acidez adstringência, doçura média, suave e não pungente, e uma forte sensação de frieza na boca. Para se apreciar plenamente essas qualidades, a cajuína deve ser saboreada a uma temperatura entre 7 e 10°C, dentro de um período máximo de um ano após sua fabricação.

Piauí é o segundo maior estado produtor de caju no Brasil e possui dois tipos de clima: tropical quente e úmido e semiárido quente. Os agricultores do Piauí utilizam um sistema de plantio sem irrigação, que é comum em todos os municípios do estado. O cultivo da castanha de caju é uma das atividades econômicas e sociais mais importantes, que geram empregos e renda. Isso é especialmente presente durante a estação seca, pois a maioria dos plantios é realizado por pequenos e médios agricultores.



PhotobySETURPiauí



PhotobyProcapina



PhotobySETURPiauí
Delatado/amabba



PhotobySETURPiauí
SerradaCapivara

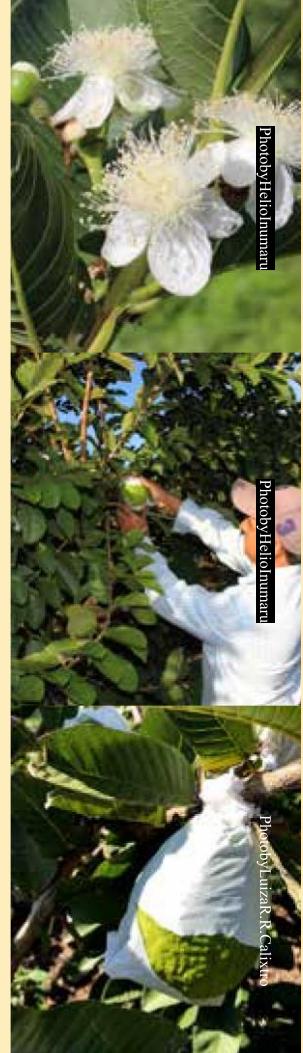
GOIABA

Carlópolis - Indicação de Procedência (IP) desde 2016

Goiaba é uma fruta com alto valor nutricional e propriedades nutricionais. Ela fornece inúmeros benefícios à saúde devido ao seu alto teor de vitaminas C, A e B. Esta fruta contém seis vezes mais vitamina C que uma laranja. O seu nome científico é *Psidium guajava*, e ela tem um sabor doce e coloração interna que pode ser rosa, branca, vermelha, amarela ou laranja.

Em Carlópolis, localizado no norte do Paraná, o microclima criado pelo reservatório Chavantes tem favorecido as plantações e tornado possível o uso extensivo de irrigação. As condições únicas de solo e microclima, combinadas com o saber-fazer do início da colonização japonesa no município, tem difundido a cultura e a qualidade das goiabeiras. A fruta tem uma série de características especiais, como um tamanho maior e sabor mais intenso, juntamente com uma aparência mais atraente e maior tempo de prateleira.

O método usado para o cultivo das goiabas em Carlópolis é também um grande diferencial. Este processo requer ensacamento individual, que ocorre quando a fruta atinge o tamanho de 1,5 cm até a colheita. A técnica tem grandes vantagens, como a proteção da fruta de fungos e infestação por insetos, e reduz a utilização de pesticidas a quase zero. Desde que recebeu a designação como IG, as goiabas de Carlópolis tem ganhado elogios do mundo todo. Os produtores locais têm recebido numerosas encomendas de exportação da Europa, Ásia e países americanos.



GUARANÁ

Guaraná é uma fruta nativa da Amazônia, cujo nome científico é *Paullinia cupana*. Guaraná contém cafeína, proteína, açúcar, amido, tanino, potássio, fósforo, ferro, cálcio, tiamina e vitamina A. O guaraná é usado nas indústrias farmacêuticas e de cosméticos, bem como na produção de bebidas, xaropes e sucos. Na medicina tradicional, é usado como um tônico cardiovascular e para combater a febre, cólicas, enxaquecas e nevralgias.

O Brasil possui duas Indicações Geográficas de guaraná: **Terra Indígena Andirá-Marau** e **Maués**.

Terra Indígena Andirá-Marau – Denominação de Origem (DO) de 2020

A Terra Indígena Andirá-Marau é a primeira Indicação Geográfica de origem garantida de uma comunidade indígena (Povo Sateré-Mawé). Isso foi graças à dois produtos nativos: waraná (guaraná nativo) e pão de guaraná (bastão de guaraná).

O cultivo do guaraná nativo é realizado manualmente pelos agricultores, que desidratam e defumam os grãos de guaraná. Isso resulta num bastão de guaraná com características únicas, como cor, aroma, sabor e textura. O método praticado pelo povo Sateré-Mawé garante a conservação e a adaptação genética do guaraná em seu ambiente natural. A Terra Indígena Andirá-Marau é o único banco genético *in situ* de guaraná no mundo. Para preservar esse status, não é permitida a reprodução de espécimes de guaraná por clonagem na área delimitada da IG. Os fatores naturais que exercem um papel nesta Denominação de Origem incluem solos antropizados, alta umidade ambiental e abelhas nativas da região.



Maués – Indicação de Procedência (IP) de 2018

Guaraná de Maués é um produtos da biodiversidade brasileira e parte de uma tradição iniciada pelas comunidades indígenas e mantida até hoje por agricultores familiares. A região já foi responsável por quase toda a produção de guaraná no Brasil, e atualmente se destaca por sua qualidade e origem.

Conhecida como a “Terra do Guaraná”, Maués é o município amazônico que possui condições edafoclimática ideais para o cultivo da planta. O guaraná cultivado na região tem alta concentração de cafeína, entre 3 e 5%. Isso faz com que a bebida seja considerada pelas comunidades indígenas como o “elixir da vida”. Atualmente, o principal subproduto do guaraná é o refrigerante, mas o fruto é processado também para a fabricação de xaropes, cométicos e produtos farmacêutico.



Photo by Ass. CPISM



Photo by Ass. Guaraná de Maués



JABUTICABA

Sabará - Indicao de Procedência (IP) desde 2018

Jabuticaba (*Plinia cauliflora*)  uma fruta brasileira que  baixa em calorias e carboidratos, mas rica em nutrientes como a vitamina C, vitamina E, magnésio, fósforo e zinco. Ela tem a caraterística incomum de germinar os frutos no caule da árvore e não nas flores. Pode ser consumida fresca ou em produtos como geleias, vinagre e licores.

A produo de jabuticaba acompanha as estaoes chuvosas do ano, o que as torna indisponíveis no mercado durante todos os meses. Uma maneira inteligente de fazer pleno uso da colheita, já que os frutos maduros se estragam rapidamente,  a produo de vários derivados de jabuticaba.

O município de Sabará, em Minas Gerais,  reconhecido nacionalmente pela produo de jabuticaba e seus derivados. Os produtos contemplados nessa Indicao Geográfica são licor de jabuticaba, geleia de jabuticaba, molho de jabuticaba, jabuticaba cristalizada e compota de jabuticaba. Em termos de tecnologia utilizada na fabricao desses produtos, Sabará tem uma grande vantagem competitiva, pois os processos de produo são específicos e transmitidos de gerao em gerao na cidade.



PhotobyASPRODELIAS



PhotobyASPRODELIAS



PhotobyRegina Torres

UVAS DE MESA

Marialva - Indicação de Procedência (IP) desde 2017

A característica distintiva das uvas produzidas em Marialva, no estado do Paraná, é resultado direto do solo roxo rico em nutrientes e do clima da região. Esses elementos combinados favorecem a obtenção de altos padrões Brix. O solo da região é dividido em: solo roxo estruturado (60%) sendo o tipo principal; latossolo roxo (20%), latossolo vermelho escuro (10%) e com incrustações (10%). O solo tem uma fecundidade natural muito alta, o que favorece o cultivo de culturas perenes e anuais, e permite que o cultivo de frutas floresça. Somente uvas de mesa de alta qualidade (*Vitis vinifera L.*) são aceitas, sendo autorizadas as seguintes cultivares para IG Marialva: Italia; Rubino; Benitaka; BRS Nubia; e BRS Vitória.

Não há outra região de produção no mundo que combine as reações fisiológicas da planta, causadas por variáveis climáticas como temperatura e insolação, com tecnologia moderna e investimento em programas de certificação de qualidade. Essas circunstâncias proporcionaram a base fundamental que justificou a iniciativa do seu reconhecimento como IG e a garantia do controle de qualidade dessas frutas. Considerando que o cultivo de videiras é típico das regiões temperadas, é interessante notar que este município é localizado a uma altitude maior, portanto, os invernos são mais amenos, o que favorece a produção de qualidade.



Photo: ANFRUT

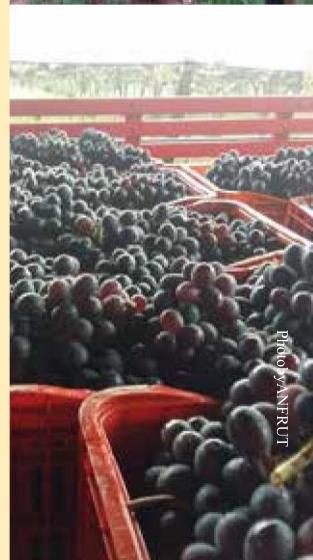


Photo: ANFRUT



Photo: ANFRUT

UVAS DE MESA e MANGAS

Vale do Submédio São Francisco - Indicação de Procedência (IP) desde 2009

A alta qualidade das uvas de mesa e mangas do Vale do Submédio São Francisco é resultado das características únicas de seu *terroir*. A insolação anual é de três mil horas - equivalente a 300 dias de sol por ano - com uma temperatura média de 26° C, umidade relativa de 50% e pluviosidade média anual de 450 mm. As águas do rio São Francisco irrigam uma área de 110 mil hectares. As técnicas de irrigação utilizadas na área permitem 2,5 colheitas por ano com alta produtividade.

A área também se destaca por desenvolver o cultivo mais técnico de uvas de mesa e mangas no Brasil. Isso garante a qualidade das frutas, bem como a implementação de procedimentos técnicos consistentes com o respeito ao meio ambiente, a segurança e saúde dos trabalhadores e dos consumidores.

O Vale do SubMédio São Francisco é responsável por 95% das exportações de uvas e mangas do Brasil. São três as variedades de uvas de mesa sem sementes - Festival Seedless, Crimson Seedless e Princess - e cinco as de uvas de mesa com sementes: Itália, Benitaka, Tinto Globo, Brasil e Itália Melhorado. As variedades de manga incluem Tommy, Atkins, Keitt, Haden e Palmer.





MELÃO

Mossoró - Indicação de Procedência (IP) desde 2013

O melão foi trazido pelos escravos ao Brasil por volta do século XVI. No entanto, com os imigrantes europeus no século XIX ocorreram as expansões da cultura nas regiões sul e sudeste do país. A fruta se estabeleceu na região semiárida do Nordeste durante os anos 90. Nas últimas décadas, o Brasil deixou de ser um importador para ser um exportador de melões de alta qualidade.

A região de Mossoró no Rio Grande do Norte, com seu clima tropical semiárido, é adequada para a produção de melões com alto valor no mercado nacional e internacional. Os melões cultivados na região desfrutam de excelentes condições climáticas, boa aparência, sabor doce e boa durabilidade pós-colheita. Mossoró é reconhecida pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, como área livre da mosca de fruta desde 1990.

A fruticultura tem sido responsável por um forte aumento da tecnologia utilizada dentro da região. Técnicas modernas de irrigação foram implementadas e adaptadas as necessidades da área, e no caso de melões, a irrigação por gotejamento combinada com fertirrigação é utilizada. Esta tecnologia era usada inicialmente apenas em grandes empresas, mas no momento ela também é utilizada pelos médios e pequenos produtores para aumentar a produtividade, reduzir os custos e tornar seus produtos mais competitivos. Atualmente, a produção de melão gera 24.000 empregos diretos e outros 60.000 indiretos somente na região de Mossoró. Este setor requer mão-de-obra intensiva e qualificada, retendo assim as pessoas no campo e evitando um êxodo rural.





Photo by COEX

