



FICHA TÉCNICA DE REGISTRO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

1. INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

País de origem:

Brasil

Nome da Indicação Geográfica:

Bailique

Espécie: (X) IP () DO

Número do registro no Brasil:

BR402023000008-4

Data de concessão do registro:

08/04/2025

Publicação da concessão do registro:

https://revistas.inpi.gov.br/pdf/Indicacoes_Geograficas2831.pdf

Caderno de Especificações Técnicas:

<https://www.gov.br/inpi/pt-br/servicos/indicacoes-geograficas/arquivos/cadernos-de-especificacoes-tecnicas/Bailique.pdf>

Representação figurativa/gráfica: () Não se aplica



REQUERENTE DO REGISTRO

Nome ou razão social:

Associação das Comunidades Tradicionais do Bailique - ACTB

CPF / CNPJ:

22.533.036/0001-73

Endereço:

Passarela Rio Marinheiro, 661, Vila Progresso

Cidade/UF:	Macapá/AP	CEP:	68913-000
Telefone:	-	Fax:	-
E-mail:	lary@vivasolucoesbr.com		

2. PROCURADOR (X) Não se aplica

Nome do Procurador

4. ÁREA GEOGRÁFICA**Delimitação da área geográfica:**

Arquipélago do Bailique, composto por 08 (oito) ilhas no leste do Amapá, localizado aproximadamente a 180km de Macapá por via fluvial pelo Rio Amazonas.

5. DESCRIÇÃO DO PRODUTO/SERVIÇO

Natureza: (X) Produto () Serviço

Nome: Açaí

Especificações e características:

O açaí do Bailique possui coloração roxa intensa, além de um sabor levemente adocicado. O fruto se destaca por seu aroma marcante e sua consistência de média a grossa (12% e 14%, respectivamente, de sólido). O açaí é composto apenas da polpa da fruta, sendo inteiramente puro, sem adição de açúcares, xaropes, corantes, aromas ou conservantes. É, também, produzido por meio do processo de extrativismo e manejado em palmeiras características das várzeas e margens dos rios amazônicos. O açaí do Bailique é nativo da região e cultivado da forma natural, sem o uso de agrotóxicos, máquinas e fertilizantes. É apenas manejado pelos produtores e possui certificado FSC (*Forest Stewardship Council*, organização não governamental internacional que atesta que os produtos florestais são oriundos de florestas bem geridas), o que garante que todas as etapas do processo sejam feitas com respeito a legislação do país, direitos dos trabalhadores e com todo o cuidado com o meio ambiente. Além do certificado FSC, o açaí do Bailique também ostenta o selo vegano SVB, da Sociedade Vegetariana Brasileira. Esse certificado garante que o produto não contenha, em sua composição, nada de origem animal, bem como que o processo de extração e de produção seja livre de qualquer tipo de exploração animal.

Relação com área geográfica:

A região do Bailique é composta de oito ilhas fluviais e área costeira próxima à foz do rio Amazonas, no leste do Amapá. O ambiente natural é marcado por uma rede de rios, igarapé e furos que desaguam no canal norte do rio Amazonas, formando extensas áreas de florestas de várzea,

manguezais e campos inundados. São cerca de 51 comunidades ribeirinhas que se organizam em torno de sua religiosidade e de atividades produtivas como a coleta do fruto de açaí.

O fruto pequeno cuja polpa faz um suco delicioso e nutritivo é o atrativo principal da região, base da alimentação local e fundamental para a garantia da segurança alimentar do Bailique. De acordo com pesquisa participativa feita pela Embrapa, entre 50% e 60% da economia do Bailique vem do açaí, além de ser fonte de alimentação o ano todo.

A notoriedade do arquipélago na produção de açaí o fez ser incluído no Polo Tucuju, da Rota do Açaí, uma das Rotas de Integração Nacional (RIN) do Governo Federal, redes de arranjos produtivos locais associadas a cadeias produtivas estratégicas capazes de promover a inclusão produtiva e o desenvolvimento sustentável das regiões brasileiras.

6. ESTRUTURA DE CONTROLE

Controle feito por:

Conselho Regulador

Observações:

Composto por, pelo menos, 05 (cinco) membros, sendo estes 51% produtores de açaí, eleitos em Assembleia Geral, e os demais membros de instituições parceiras, formalmente convidados pela ACTB a fazerem parte do Conselho Regulador.