



FICHA TÉCNICA DE REGISTRO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

1. INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

País de origem:

Brasil

Nome da Indicação Geográfica:

Espírito Santo

Espécie: IP DO

Número do registro no Brasil:

BR402021000006-2

Data de concessão do registro:

08/11/2022

Publicação da concessão do registro:

http://revistas.inpi.gov.br/pdf/Indicacoes_Geograficas2705.pdf

Caderno de Especificações Técnicas:

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

Representação figurativa/gráfica: Não se aplica



2. REQUERENTE DO REGISTRO

Nome ou razão social:

Associação dos Pipericultores do Espírito Santo – APES

CPF / CNPJ:

27.559.830/0001-00

Endereço:

Rua Pernambuco, 370, Bairro Boa Vista

Cidade/UF:

São Mateus/ES

CEP:

29931-230

Telefone: Fax:

E-mail:

3. PROCURADOR Não se aplica

Nome do Procurador

4. ÁREA GEOGRÁFICA

Delimitação da área geográfica:

A área geográfica delimitada para a produção da Indicação de Procedência ESPÍRITO SANTO para a pimenta-do-reino compreende o território do norte do estado do Espírito Santo. Neste território estão definidos os seguintes municípios: Água Doce do Norte, Águia Branca, Alto Rio Novo, Aracruz, Baixo Guandu, Barra de São Francisco, Boa Esperança, Colatina, Conceição da Barra, Ecoporanga, Governador Lindenberg, Jaguaré, Linhares, Mantenópolis, Marilândia, Montanha, Mucurici, Nova Venécia, Pancas, Pedro Canário, Pinheiros, Ponto Belo, Rio Bananal, São Domingos do Norte, São Gabriel da Palha, São Mateus, Sooretama, Vila Pavão e Vila Valério.

5. DESCRIÇÃO DO PRODUTO/SERVIÇO

Natureza: Produto Serviço

Nome:

Especificações e características:

A pimenta-do-reino é um fruto da trepadeira (*Piper Nigrum L.*), pertencente à família *Piperaceae*, originária da Costa do Malabar, trecho do litoral no sudoeste do subcontinente indiano, também conhecida como pimenta-da-Índia, sendo a mais comum e mais importante das especiarias, usada em larga escala como condimento e também em indústrias de carnes e conservas.
A pimenta-do-reino preta possui uma fragrância intensa, frutada, com tonalidades amadeiradas e cítricas. A pimenta branca é menos aromática, podendo apresentar tonalidades de musgo.

Relação com área geográfica:

De acordo com a documentação apresentada, a pimenta-do-reino passou a ser plantada no Espírito Santo em 1970, com mudas trazidas do norte do país. Ao longo dos anos, a área de cultivo do produto cresceu e, atualmente, o estado está entre os maiores produtores brasileiros de pimenta-do-reino, com áreas predominantes de cultivo em sua região norte. Trata-se de uma cultura típica de clima quente e úmido, que se desenvolve bem em altitudes de até 500m, temperaturas entre 23°C e 38°C e umidade relativa entre 70% e 88%.

A planta se adaptou bem ao território brasileiro e, especialmente, às áreas pouco chuvosas do Espírito Santo, que possuem as condições favoráveis de clima e solo que auxiliam na expansão e consolidação do cultivo da pimenta-do-reino no estado.

A pipericultura no Espírito Santo é uma atividade tipicamente familiar e de grande importância para a renda dos produtores. O cultivo da pimenta-do-reino no estado se consolidou como uma opção agrícola e alcançou espaço no mercado internacional, tornando-se um produto de destaque no agronegócio do estado.

A pimenta-do-reino do Espírito Santo se consolidou como uma opção de diversificação agrícola e alcançou espaço no mercado internacional se tornando um produto de destaque na geração de divisas do agronegócio capixaba. A área de pimenta-do-reino cultivada no Estado tem aumentado nos últimos anos devido ao aumento de preços do produto, consequentemente, aumentando a produtividade no Estado.

O Estado do Espírito Santo é o segundo produtor e exportador nacional, com 6,7 mil toneladas de pimenta-do-reino produzidas anualmente. São Mateus, município da região Norte do estado, tem a maior produção do Brasil e exporta o produto para diversos países.

6. ESTRUTURA DE CONTROLE

Controle feito por:

Conselho regulador

Observações:

Conselho regulador composto por: associados da APES que representam as partes do segmento do produto como cooperativas, associações e empresas do setor privado, e também por membros que representam as instituições de pesquisa e ou ensino, também nomeados pelas respectivas instituições conselheiras, seus respectivos suplentes e ou substitutos, preservando sempre a lisura em sua composição, de modo a criar sustentabilidade e credibilidade de suas ações operacionais.