



FICHA TÉCNICA DE REGISTRO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

1. INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

País de origem:

Brasil

Nome da Indicação Geográfica:

Planalto Catarinense

Espécie: () IP (X) DO

Número do registro no Brasil:

BR412024000024-5

Data de concessão do registro:

23/06/2026

Publicação da concessão do registro:

https://revistas.inpi.gov.br/pdf/Indicacoes_Geograficas2894.pdf

Caderno de Especificações Técnicas:

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

Representação figurativa/gráfica: () Não se aplica



**DO PLANALTO
CATARINENSE**

2. REQUERENTE DO REGISTRO

Nome ou razão social:

Cooperativa Regional Agropecuária do Meio-Oeste Catarinense

CPF / CNPJ:

10.172.309/0001-12

Endereço:	Rua Frontana, s/n - Núcleo Triticola		
Cidade/UF:	Frei Rogério/SC	CEP:	89530-000
Telefone:	+ 55 49 3241-7565	Fax:	-
E-mail:	agricolacopar@gmail.com		

3. PROCURADOR Não se aplica

Nome do Procurador

4. ÁREA GEOGRÁFICA

Delimitação da área geográfica:

A área geográfica delimitada soma um total de 3.818 km² e localiza-se entre as coordenadas geográficas de latitudes e longitudes de: 26°36'28,294S, 51°27'837O e 27°31'0,919 S, 50°25'55,883O; está inserida totalmente nos territórios da municipalidade atualmente estabelecida (2024) para os 7 municípios de Caçador, Lebon Régis, Fraiburgo, Monte Carlo, Brunópolis, Curitibaanos e Frei Rogério, que juntos definem o Planalto Catarinense, no estado de Santa Catarina.

5. DESCRIÇÃO DO PRODUTO/SERVIÇO

Natureza: Produto Serviço

Nome:

Especificações e características:

O alho roxo da DO Planalto Catarinense é definido por 7 cultivares do Grupo CHONAN, denominadas como: Caçador, Chonan, Contestado, Ito, Ito HF, Jonas e Quitéria.

As qualidades e características do Alho Roxo do Planalto Catarinense que advêm do meio geográfico podem ser identificadas pelos parâmetros físico-químicos, como:

- 1 - Umidade do Bulbilhos entre 59 > 73% de Umidade;
- 2 - Coloração das túnicas dos bulbilhos avermelhada/arroxeadada definidas pela Luminosidade (L*), variando do preto até o branco na escala de 0 a 100 = 49,5 > 61,8; Medida Croma (C), variando do cinza para a cor cromática pura = 21,1 > 22,7; Ângulo de Hue (h*), indicando a cor: vermelho, alaranjado, amarelo, verde) = 0,69 > 1,05; Conjunto da análise L*C*ho, caracterizado como de coloração = avermelhada/ arroxeadada;
- 3 - Antocianinas que variam de 0,68 a 7,59 mg ECG por 100g de cascas de alho; 4 - Compostos voláteis, equivalente a 310,85 e 3413,17 ug de DADS (diallyldisulfide) por g de alho moído.

Relação com área geográfica:

As cultivares de alho pertencentes ao grupo roxo oriundas do Planalto Catarinense apresentam elevada proximidade genética com materiais cultivados em outras importantes regiões produtoras do Brasil, como o Centro-Oeste e o Sudeste. Apesar dessa similaridade genética, a expressão fenotípica, fisiológica e fitoquímica observada no alho roxo oriundo do Planalto Catarinense revela que nesse produto há qualidades e características distintas daquelas de alhos produzidos em outras regiões, as quais estão claramente associadas ao meio geográfico.

Estudos indicam que essas diferenças decorrem da interação contínua entre fatores climáticos, pedológicos (relacionados ao solo) e humanos característicos do sistema produtivo regional. Como fatores naturais destacam-se o clima subtropical frio de altitude, a elevada amplitude térmica, o fotoperíodo das latitudes meridionais, a ocorrência frequente de geadas, a dinâmica atmosférica regional e os solos subtropicais derivados de basalto presentes na área delimitada.

Além disso, os Nitossolos e Latossolos subtropicais do Planalto Catarinense apresentam características mineralógicas, físico-hídricas e térmicas distintas daquelas observadas nos Latossolos altamente intemperizados predominantes nas regiões Centro-Oeste e Sudeste, produtoras de alho roxo. Essa condição influencia diretamente a dinâmica fisiológica das plantas, favorecendo o desenvolvimento metabólico mais lento, além de ocasionar uma maior estabilidade do ambiente radicular e gerar um maior acúmulo de compostos fenólicos e sulfurados associados à coloração, aroma, pungência e qualidade funcional do alho roxo. Em outras palavras, os bulbos de alho cultivados na região do Planalto Catarinense apresentam uma coloração roxa mais intensa e uma concentração significativamente maior de compostos voláteis, quando comparados com bulbos de amostras da região Centro-Oeste/Sudeste, por exemplo.

No que diz respeito ainda aos fatores naturais presentes no Planalto Catarinense, o meio geográfico atua diretamente sobre os processos relacionados a bulbificação, síntese de antocianinas, metabolismo sulfurado e conservação pós-colheita, influenciando de maneira decisiva a composição fitoquímica e as características sensoriais do produto final.

Paralelamente, o saber-fazer historicamente desenvolvido pelos agricultores locais, envolvendo seleção clonal, escolha de áreas frias, manejo agrícola e práticas tradicionais de cura e armazenamento, integra-se ao ambiente natural na construção das qualidades/características distintas do alho roxo. Nesse sentido, estudos indicaram que o método de cura utilizado no Planalto Catarinense está associado ao aumento da produção e acúmulo de compostos voláteis (como a aliina, que é sintetizada nas folhas e translocada para os bulbos), resultando em um aroma mais intenso para o alho curado. Tal característica pode estar relacionada com a presença das folhas, uma vez que os processos bioquímicos continuam a ocorrer durante a cura do alho.

O Alho Roxo do Planalto Catarinense não decorre da simples presença de uma cultivar específica, mas da expressão fisiológica, fitoquímica e sensorial que essas cultivares adquirem quando submetidas ao sistema pedoambiental subtropical de altitude característico daquela região.

6. ESTRUTURA DE CONTROLE**Controle feito por:**

Conselho Regulador

Observações:

O conselho Regulador, técnico e Científico, representando os interesses da cadeia produtiva e do território, será constituído por:

- a) 2 membros, eleitos pela Assembleia Geral dentre os produtores de alho roxo habilitados à indicação geográfica associados a COPAR;
- b) 2 membros, indicados e aprovados pela Assembleia Geral dentre empresas, produtores, associados ou não associados, efetivamente ou por representação, habilitados à produção destinados à Indicação Geográfica;
- c) 2 membros representantes de instituições técnico-científicas, com conhecimento à produção destinados à Indicação Geográfica, também indicados e eleitos pela Assembleia Geral Ordinária;
- d) 2 membros representante de instituição de desenvolvimento, e/ou Governanças locais, e/ou do setor de produção, e/ou do setor de Turismo e Cultura também indicados e eleito pela Assembleia Geral Ordinária.