



## FICHA TÉCNICA DE REGISTRO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

### 1. INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

País de origem:

Brasil

Nome da Indicação Geográfica:

Cruzeiro do Sul

Espécie:      (X) IP      ( ) DO

Número do registro no Brasil:

BR402015000002-9

Data de concessão do registro:

22/08/2017

Data da última alteração de registro deferida:

19/08/2025

Publicação do deferimento da última alteração de registro:

[https://revistas.inpi.gov.br/pdf/Indicacoes\\_Geograficas2850.pdf](https://revistas.inpi.gov.br/pdf/Indicacoes_Geograficas2850.pdf)

Caderno de Especificações Técnicas:

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

Representação figurativa/gráfica:      (X) Não se aplica



### 2. REQUERENTE DO REGISTRO

Nome ou razão social:

Central das Cooperativas dos produtores Familiares do Vale do Juruá –  
CENTRAL JURUÁ

<b>CPF / CNPJ:</b>	13.891.025/0001-74		
<b>Endereço:</b>	Rua Rego Barros, nº 37, Centro		
<b>Cidade/UF:</b>	Cruzeiro do Sul/AC	<b>CEP:</b>	69980-000
<b>Telefone:</b>	+55 68 3322-2423	<b>Fax:</b>	-
<b>E-mail:</b>	centralcooperfarinha@gmail.com		

### 3. PROCURADOR ( ) Não se aplica

<b>Nome do Procurador</b>	Glaciele Leardine Moreira
---------------------------	---------------------------

### 4. ÁREA GEOGRÁFICA

#### Delimitação da área geográfica:

A área geográfica delimitada para a indicação de procedência "Cruzeiro do Sul" é coincidente com a área da regional Juruá, estando localizada na região oeste do Estado do Acre, abrangendo os municípios de Mâncio Lima, Rodrigues Alves, Cruzeiro do Sul, Porto Walter e Marechal Thaumaturgo.

### 5. DESCRIÇÃO DO PRODUTO/SERVIÇO

**Natureza:**    ☒ **Produto**                      ☐ **Serviço**

<b>Nome:</b>	Farinha de mandioca
--------------	---------------------

#### Especificações e características:

A farinha de mandioca produzida em CRUZEIRO DO SUL utiliza mandioca cultivada na região e beneficiada de maneira artesanal nas casas de farinha, de acordo com o saber-fazer local. É processada artesanalmente em pequenas casas de farinha utilizando matéria-prima e mão de obra, provenientes da agricultura familiar. Nessas agroindústrias, na maioria das vezes concentradas no local de produção da matéria-prima, cada produtor segue um processo próprio de fabricação da farinha. No que diz respeito às matérias-primas para produção de farinha, qualquer cultivar de mandioca pode ser utilizado, sendo as mais comuns a mulatinha, curimêm (roxa, preta ou branca), caboquinha, chico anjo, mansa e brava, rasgadinha/amarelinha, santa maria, branquinha, ligeirinha, fortaleza, milagrosa, dentre outras. A farinha produzida em CRUZEIRO DO SUL possui um sabor diferenciado, levemente adocicado, uma textura granulada e é produzida a partir de uma técnica tradicional que envolve descascamento, lavagem, trituração, prensagem, peneiração, escaldamento, tostagem, resfriamento e embalagem. O CET orienta que, preferencialmente, não se deve produzir farinha com

a cultivar local “amarelinha/rasgadinha”, dando-se prioridade para as cultivares locais branquinha, caboquinha, mansa e brava, cumaru, curimên, chico anjo e mulatinha.

#### **Relação com área geográfica:**

A mandioca é originária da região amazônica, sendo cultivada na América Tropical há mais de 5000 anos. Já a produção de farinha foi introduzida na região por famílias de imigrantes nordestinos, no início do século XX. Tem-se registro da criação da Associação Agrícola do Juruá, que reuniu produtores rurais, como os que produziam farinha de mandioca em Cruzeiro do Sul.

A migração para o Acre foi marcada por pessoas que atuaram como seringueiros, aproveitando do ciclo da borracha. Com a queda do preço da borracha e visando preservar as terras, foram desenvolvidas e consolidadas outras culturas na região, como a da farinha de mandioca.

O cultivo da mandioca e a produção de farinha se destacam na região anteriormente compreendida pelo município de Cruzeiro do Sul e que atualmente comporta o território da cidadania do Vale do Juruá, composto pelos municípios de Cruzeiro do Sul, Mâncio Lima, Rodrigues Alves, Marechal Thaumaturgo e Porto Walter.

Nessa região, a produção de farinha compreende uma tradição sem, contudo, mostrar muitos avanços tecnológicos. Embora toda farinha crocante produzida na região seja chamada de cruzeiro do sul, o nome refere-se ao antigo município de Cruzeiro do Sul, onde, no início do século XX, produzia-se grande quantidade da farinha considerada a melhor entre os demais locais produtores. Ao longo dos anos a tradição foi passada de pais para filhos e os produtores de farinha passaram a adotar o nome “CRUZEIRO DO SUL”, referindo-se à farinha de boa qualidade, crocante, de granulometria uniforme, bem torrada e de sabor inconfundível.

A farinha produzida apresenta características especiais, em função de fatores como solo, clima, vegetação e saber-fazer. Além da característica cultural, a farinha também possui especificidades químicas e físicas como a quantidade de amido, a crocância e a granulometria. Suas características singulares lhe conferiram notoriedade e reputação frente aos consumidores e, há décadas, vem mantendo a reputação de farinha de qualidade.

## **6. ESTRUTURA DE CONTROLE**

#### **Controle feito por:**

Conselho regulador

#### **Observações:**

Os membros do Conselho Regulador serão constituídos pelos associados da CENTRAL JURUÁ que representam as partes do segmento do produto como cooperativas, associações e empresas do setor privado, e também será composta 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.