

## Indicação geográfica “IP SÃO MATEUS” para pimenta-rosa no Estado do Espírito Santo

Fabiana Gomes Ruas<sup>1</sup>, José Aires Ventura<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper) - Rua Afonso Sarlo 160, Bento Ferreira, 29052-010, Vitória – ES, Brasil  
fabianaruas@incaper.es.gov.br; ventura@incaper.es.gov.br

Palavras-Chave: aroeira, *Schinus terebinthifolia*, procedência, qualidade, INPI.

A aroeira (*Schinus terebinthifolia* Raddi) nativa no Bioma Mata Atlântica e seu fruto, a pimenta-rosa, é um produto brasileiro de exportação que, em virtude dos seus compostos bioativos, como flavonoides e compostos fenólicos, destaca-se para a produção de óleo essencial (OE). A região litorânea do Espírito Santo tem tradição na exploração em cultivo e extrativista da aroeira, devido às condições edafoclimáticas favoráveis à planta. O Estado, é o maior produtor e exportador de pimenta-rosa do país, com iniciativas empreendedoras de exportação e extração de OE que atende uma demanda crescente no mercado internacional e busca novos mercados. A produção no Município de São Mateus ganhou força a partir da década de 80, sendo o maior produtor e também com o maior número de produtores e indústrias exportadoras de pimenta-rosa. A busca por matéria prima e OE de qualidade é uma preocupação constante dos consumidores em geral e, o mercado tem direcionado esforços buscando disponibilizar técnicas/métodos/processos para garantir essa segurança, com qualidade. As novas tendências mundiais e nacionais de consumo de produtos de qualidade têm respaldo na produção e comercialização, com a valorização na origem da produção, nas tecnologias de rastreabilidade e nas entregas customizadas. A Indicação Geográfica (IG) é um instrumento legal que protege e valoriza produtos vinculados a um território específico, assegurando que suas características únicas, como tradição, qualidade e que métodos de produção, estejam diretamente associadas à sua origem de produção. Com o objetivo de proteger e valorizar a pimenta-rosa capixaba e seu óleo essencial, cujas características e reputação são diretamente relacionadas à sua região de origem com rastreabilidade, em 2019, foi solicitada ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI), por intermédio do Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper), da Associação dos Produtores de Aroeira do Espírito Santo (Nativa) e do Instituto de Inovação e Tecnologias Sustentáveis (Inovates), a IG da pimenta-rosa do Espírito Santo, na modalidade de Indicação de Procedência (IP). A Indicação de Procedência (IP 'SÃO MATEUS' para a pimenta-rosa) no estado (BR 402021000007-0), foi emitida pelo INPI em 18 de julho de 2023, que confere maior uniformidade e rastreabilidade ao produto, trouxe potencial econômico para os produtores e indústrias de extração de OE, valorizando seus produtos no mercado ao destacar o território de origem e o conhecimento tradicional associado. Permite que a região produtora, possa utilizar o selo da IG e vender a pimenta-rosa e seu OE, com o preço superior em até 30% ao praticado tradicionalmente no mercado, tendo em vista a qualidade de um produto certificado. Essa chancela representa um grande avanço para agregação de valor da matéria prima usada na extração de OE de qualidade e com rastreabilidade, qualificando o produto ao cumprir todas as exigências de boas práticas nos diferentes elos da cadeia produtiva, reconhecer a procedência, atestar sua reputação, qualidades distintivas ou outros atributos referentes ao local de produção.

Agradecimentos: Sebrae-ES, Inovates, Nativa, Seag, Fapes, CNPq.