

## RECONHECIMENTO MUNDIAL

# Mármore agora é de Cachoeiro

## Produção do município do Sul do Estado ganha status e proteção legal

« O mármore produzido em Cachoeiro de Itapemirim ganhou um raro status que comprova sua referência mundial e ganhou Indicação Geográfica (IG) do Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI).

Com isso, as pedras do Sul do Estado recebem reputação e qualidade conferidas apenas às extraídas e beneficiadas na região capixaba – assim como acontece com o vinho produzido em Champagne, o presunto de Parma e o Vinho do Porto.

Essa foi a segunda IG concedida aos produtos originários do Espírito Santo. Em novembro do ano passado, as panelas de barro fabricadas pelas panelerias de Goiabeiras, na Capital, também conseguiram esse reconhecimento junto à entidade nacional.

A Indicação Geográfica é um recurso do marketing e de identificação da qualidade do produto originário de uma determinada região. Entre os seus efeitos positivos, está agregar uma série de benefícios aos produtores, à região e à economia, gerando reconhecimento internacional, proteção da imagem dos produtos e, ainda, valorizando a área produtora.

O secretário de Desenvolvimento Econômico de Cachoeiro de Itapemirim, Ricardo Coelho, comemora o reconhecimento e acredita que trará uma série de benefícios.

“Com um parque industrial desenvolvido e maduro, o mármore produzido em Cachoeiro atingiu um grau de qualidade e beleza comparável aos melhores encontrados no mundo. O reconhecimento vem coroar o esforço de anos de trabalho e de cumprimento das exigências



Pedras beneficiadas no município receberam Indicação Geográfica do INPI

do mercado internacional”, disse.

Para o INPI, o reconhecimento dos mármore de Cachoeiro de Itapemirim é válido por ser o local conhecido nacionalmente e internacionalmente como centro de extração e beneficiamento da pedra, sen-

do o parque industrial pioneiro no Brasil.

## PADRÕES

A Indicação Geográfica delimita a área de produção, restringindo seu uso aos produtores da região e onde, mantendo os padrões locais, impede que

outras pessoas usem o nome da região com produtos de baixa qualidade. Sem prazo de validade, a busca pela certificação cresce a cada ano. Atualmente, o Brasil conta 19 IGs, enquanto que a Comunidade Europeia possui 4.900 certificações.

DIVULGAÇÃO

## REFERÊNCIAS

### ▼ França

O vinho espumante da região de Champagne; os tintos do Bordeaux; os queijos de Roquefort, Comté, Cantal e Camember; e o Cognac.

### ▼ Portugal

O vinho do Porto e queijo da Serra da Estrela.

### ▼ Itália

O presunto de Parma e os queijos Parmesão e Grana Padano.

### ▼ Espanha

Presunto cru Pata Negra; torrões de Alicante; massa pão de Toledo; azeite de oliva dos Montes de Toledo; cítricos de Valência e o açafrão da Mancha.

### ▼ Brasil

Vinhos do Vale dos Vinhedos (RS); o café da Região do Cerrado Mineiro (MG); a carne bovina e seus derivados do Pampa Gaúcho da Campanha Meridional (RS); as aguardentes de Paraty (RJ); as panelas de barro de Goiabeiras.