

## Regional

EXCLUSIVIDADES DO ESTADO

# Produtos que só são feitos em terras capixabas

O socol, o inhame e a carne de sol estão na fila para receberem selo que atesta as suas condições especiais de produção

## VENDA NOVA DO IMIGRANTE

O Espírito Santo fabrica produtos exclusivos com origem geográfica e tradição protegidas. Além do cacau, mármore e da panela de barro, já patenteados, socol, carne de sol e inhame estão na fila pelo mesmo reconhecimento.

A exemplo de outros produtos brasileiros consagrados, os capixabas pleiteiam o selo de Indicação Geográfica (IG). O registro atesta as condições especiais da fabricação de produtos, garantindo aos consumidores qualidade na procedência, além de valorizar a cultura local e fomentar atividades turísticas.

É o caso do socol de Venda Nova do Imigrante, na região serrana. O embutido feito com carne de porco é autêntico porque reúne sabor e história preservados pelos descendentes dos italianos.

O mapeamento da área produtora de socol começou em 2010 com consultoria do Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae-ES). No ano passado, o pedido de IG foi protocolado no Instituto Nacional de Propriedade Industrial (Inpi).

A previsão do órgão é conceder o selo até o fim deste ano. “Nada impede outras partes do Brasil produzirem embutidos de aspecto



JANDIR GRATIERI em plantação de inhame de Alfredo Chaves: produto tem baixo teor de açúcar e é 95% orgânico

semelhante e carnes diferentes, mas o nome ‘socol’ vai prevalecer somente para os seguidores da tradição em Venda Nova”, ressalta Anselmo Buss, coordenador do Fórum Origem Capixaba.

Além do socol, o consultor atua na certificação da carne de sol do extremo Norte capixaba, com destaque para Montanha, e do inhame da região de Urânia, em Alfredo Chaves, região serrana: 30% mais produtivo, o tubérculo é cultivado por 600 famílias da localidade.

Segundo Buss, oito proprieda-

des aguardam a certificação para agregar valor à produção do inhame raro, fruto do cruzamento entre o inhame chinês e outro tipo não identificado do local.

“O mercado internacional valoriza produtos com identificação de procedência”

Jandir Gratieri, presidente da Apisbes

Recentemente, o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) lançou o Mapa das Indicações Geográficas do Brasil, em uma parceria com o Inpi. O mapa inclui o cacau da região de Linhares, o mármore de Cachoeiro de Itapemirim, no Sul do Estado, e a panela de barro produzida pelas panelarias de Goiabeiras, em Vitória.

Com as novas patentes, o território capixaba passará a ter seis produtos autênticos no seletor grupo formado atualmente por 39 indicações nacionais.

## Projeto para padronizar inhame vendido ao exterior

Devido ao ineditismo do inhame da região de Urânia, a Indicação Geográfica (IG) foi a forma encontrada para tornar reconhecido o patrimônio mais importante da agricultura de Alfredo Chaves.

A partir de certificação, a meta da Associação dos Produtores de Inhame de São Bento (Apisbes) é padronizar o produto para o comércio exterior com a criação de um galpão de beneficiamento na localidade de São Bento de Urânia.

De acordo com o presidente da Apisbes, Jandir Gratieri, o inhame poderá ser processado e vendido não somente em conserva, mas embalado e com rastreabilidade.

“O mercado internacional valoriza produtos com identificação de procedência e boas práticas agrícolas que garantem a segurança alimentar”, destaca Gratieri.

O inhame de São Bento tem coloração mais rosada, baixo teor de açúcar e é 95% orgânico, o que agrega valor para a exportação.

Além da variedade rara, outros oito tipos de inhame estão sendo pesquisados e testados para melhoramento genético em Urânia. As lavouras são monitoradas pela Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa).

A entidade dá apoio à realização do 1º Seminário Nacional Técnico-Científico de Avaliação Agronômica e Caracterização Morfológica para o Inhame, em São Francisco de Urânia, nos dias 22, 23 e 24 de julho. O evento contará com 11 palestras e aguarda a participação de 300 pessoas.

A realização é da Apisbes, com apoio ainda das prefeituras de Alfredo Chaves, Vargem Alta, Venda Nova do Imigrante, Castelo, Domingos Martins e Marechal Floriano, além da Secretaria de Estado da Agricultura (Seag) e do Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae-ES).

## Fiscalização da produção de socol

Uma das exigências para a conquista da Indicação Geográfica (IG) para o socol de Venda Nova foi a criação, em 2013, da Associação dos Produtores (Assocol), presidida pelo produtor Ednes José Lorenção.

Enquanto aguarda o Instituto Nacional de Propriedade Industrial (Inpi) conceder a certificação, a Assocol vai exigir que produtores não filiados integrem o grupo para poder receber o selo da IG.

“Nós nomeamos um conselho regulador para acompanhar, gratuitamente, a produção de socol na área delimitada pelo projeto de indicação, que inclui muitos produtores que não são associados”, disse Lorenção.

O produtor questiona o órgão sobre a abertura para produtores não filiados produzirem o embutido de lombo de porco e estarem protegidos juridicamente.

“Já enfrentamos burocracia para garantir a notoriedade do nosso produto. Atualmente, não vejo ra-

ção para termos criado a associação, uma vez que o Inpi considera que dentro da área limítrofe qualquer produtor rural pode fabricar socol, mesmo não sendo associado”, declarou.

O mapa da IG do socol abrange as localidades de Lavrinhas, Alto Ba-

naneira, Alto Tapera, Tapera, Providência, Santo Antônio da Serra, Bananeiras e sede do município.

Em Alto Tapera, a família Brioschi foi a primeira a comercializar o embutido há mais de 40 anos, devido à forte produção de carne suína na localidade naquela época.



FAMÍLIA LORENÇÃO, de Venda Nova, investe na produção do socol

## Estado tem vocação para criar itens únicos

A diversidade de ambientes e a formação étnica bem diversificada colaboraram para o Estado ter vocação para produtos originais.

A afirmação é de Aymbiré Fonseca, pesquisador da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa) e do Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper).

“A incidência de certos produtos apenas em nosso território acontece em um espaço curto. Além disso, as diferentes etnias trouxeram o seu ‘saber’ para o Espírito Santo”, avaliou Aymbiré.

Segundo o pesquisador, nas últimas décadas, o conhecimento hereditário aplicado com os recursos disponíveis resultou em produtos de qualidade superior. “O ‘saber fazer’ dos seus ambientes naturais foram se aproximando. Os produtos que consumiam aqui se ajustaram aos que produziam nos países de origem”, destacou o estudioso.

O Incaper e a Secretaria de Estado da Agricultura (Seag) participam dos projetos de Indicação Geográfica por meio de um fórum realizado a cada dois meses.

À medida que os produtos vão sendo indicados por suas regiões, é feito um levantamento. Posteriormente, os produtores recorrem ao Ministério da Agricultura ou ao Sebrae-ES, que analisam a viabilidade dos projetos.

Para o patenteamento do produto e criação de marca, é preciso que os candidatos à certificação descrevam o seu sistema de produção e testem novas tecnologias para melhorar a qualidade dos produtos indicados.

“Todo o trabalho de desenvolvimento rural, incluindo a geração de tecnologia, é indispensável. A Indicação Geográfica deve ter essa característica para alcançar reconhecimento”, ressaltou Aymbiré Fonseca.

## Regional

## EXCLUSIVIDADES DO ESTADO

## Selo especial para cacau linharense

## LINHARES

Um projeto iniciado entre os anos de 2007 e 2008 envolvendo produtores rurais, a Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira (Ceplac) e a Associação de Cacaucultores de Linhares (Acal) começa a dar resultados positivos em Linhares, no Norte do Estado.

O Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) divulgou um mapa de Indicação Geográfica, onde reconhece que o Estado tem o cacau como um dos produtos originais, garantindo – através de um selo com códigos de barras que é afixado nas sacas comercializadas – a origem e a qualidade do produto.

Segundo o presidente da Acal, Maurício Buffon, dos seis municípios produtores de cacau no Estado, apenas Linhares tomou a iniciativa de montar um projeto e encaminhar ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial (Inpi), órgão vinculado ao Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior.

“Essa certificação valoriza o produto e incentiva os cacaucultores a investirem em suas lavou-

ras, pois agrega valor na comercialização, aumentando o volume de negócios e renda”, explicou.

“O selo garante que os procedimentos no manejo, colheita e tratos pós-colheita estão dentro de critérios de sustentabilidade, tendo como base a organização da propriedade rural. Isso leva à maior visibilidade e valorização do produto em termos de preço”, acrescentou Buffon.

De acordo com ele, o objetivo é, dentro de quatro anos, levar essa certificação a cerca de 200 propriedades rurais que produzem cacau em Linhares.

“Também estamos desenvolvendo parceria com o Sebrae-ES (Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas) para que haja um trabalho permanente para a manutenção dessa qualidade, obedecendo regras que criam um conjunto de procedimentos que levam o produtor a receber o selo”, anunciou Buffon.

A expectativa, segundo ele, é de que, com a divulgação do selo de qualidade, em cinco anos o cacau de Linhares valorize o dobro em termos de venda para o mercado interno e em até três vezes para o mercado externo.

ANTONIO COSME/AT



TRABALHADORES em lavoura de cacau: selo de qualidade e valorização

## OUTROS PRODUTOS



## Abacaxi doce de Marataízes

“É doce, doce, parece que tem mel”. A vinheta, que circula nos caminhões de abacaxi, anuncia o fruto mais famoso de Marataízes, maior produtor do Estado e o 4º em todo o País, com uma média de 50 milhões de unidades por ano.



## Mármore da terra do Rei

Famoso no mundo inteiro, o mármore cachoeirense chama atenção pela sua pureza. Totalmente branco, enfeita fachadas de prédios, jardins e áreas de luxo de vários países. Em Cachoeiro, foi usado na escultura do rei Roberto Carlos.

## Preso por espalhar Aids de propósito

Filipe Duarte Santana, de 24 anos, é acusado de infectar mulheres com o vírus HIV em São Mateus, município no Norte do Estado

## Mariana Spelta

Um homem foi preso em São Mateus, Norte do Estado, acusado de infectar mulheres propositalmente com o vírus HIV, causador da Aids. Filipe Duarte Santana, de 24 anos, foi localizado pela polícia na quinta-feira, mas o caso só foi divulgado ontem.

De acordo com o delegado Demetrius Vilar, plantonista da 18ª Delegacia Regional de São Mateus, as investigações sobre o caso começaram há cerca de quatro meses, quando uma vítima de Filipe o denunciou.

“Na ocasião, ela disse que teve um relacionamento com Filipe e até chegou a morar com o acusado. Depois de um tempo, ela descobriu que portava o vírus e que foi ele quem havia transmitido. Sabemos que Filipe já morou em São Mateus, mas nos últimos meses estava fora do município”, explicou o delegado.

“A vítima que o denunciou citou o nome de outras mulheres que ele pode ter infectado”, destacou ainda. No dia 29 de maio foi expedido um mandado de prisão preventiva contra Filipe. O delegado não soube informar a profissão do acusado.

Na manhã de quinta-feira, a Polícia Militar estava fazendo um patrulhamento de rotina na BR-101, no perímetro urbano da cidade, quando abordou o veículo onde estavam Filipe e mais três pessoas.

Os militares, então, descobriram que existia um mandado de prisão em aberto contra o acusado. Filipe foi levado para a delegacia e, depois, encaminhado para o Centro de Detenção Provisória de São Mateus.



FILIPE SANTANA (destaque) foi levado para delegacia assim que foi preso

Segundo o delegado, Filipe poderá responder ao artigo 130 do Código Penal por “expor alguém, por meio de relações sexuais ou qualquer ato libidinoso, a contágio de moléstia venérea, de que sabe ou deve saber que está contaminado”, podendo pegar até quatro anos de prisão.

“Mas, dependendo do juiz, o

acusado pode responder até por tentativa de homicídio. Nesse caso, a pena varia de seis a 20 anos de prisão”, afirmou Vilar.

O delegado ressaltou ainda que a notícia da prisão do acusado se espalhou no WhatsApp. Ele acrescentou que as investigações sobre o caso irão continuar para descobrir se há outras vítimas de Filipe.

## Aracruz faz agendamento de exames pela internet

## ARACRUZ

Os moradores de Aracruz, no Norte do Estado, que necessitem dos serviços do Sistema Único de Saúde (SUS) já podem realizar, através da internet, o agendamento de exames nas unidades que funcionam no município.

A Secretaria Municipal de Saúde investiu em tecnologia para ampliar e agilizar o acesso dos cidadãos aos serviços de saúde. Desde a última segunda-feira, os usuários podem realizar o agendamento, acessando o portal Saúde e Ci-

HUMBERTO DE MARCHI/DIVULGAÇÃO



ARACRUZ: marcação será pelo site

dadania no próprio site da Prefeitura ([www.aracruz.es.gov.br](http://www.aracruz.es.gov.br)).

O gerente de Tecnologia de Informação (TI) da prefeitura, Paulo Avelar, explicou que, antes, uma pessoa ao marcar uma consulta ou agendar um exame, entrava em uma lista de espera, conforme a complexidade do caso, e o acompanhamento sobre o atendimento era feito via telefone ou pessoalmente, no posto de saúde.

Com a implantação do novo sistema a consulta sobre a data de atendimento será toda informatizada e feita on-line no site.