

EPROMUNDO - INCUBADORA/EMPREENDEDORISMO - RESUMO
SIMPLES

**RESULTADOS DO DIAGNÓSTICO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA E
CRIAÇÃO DA ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE SALAME
ARTESANAL DO VALE DO RIO DO PEIXE**

**RESULTS OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION DIAGNOSIS AND
CREATION OF THE ASSOCIATION OF ARTISANAL SALAMI PRODUCERS
OF VALE DO RIO DO PEIXE, BRAZIL**

Ana Laura Silva Dos Santos (ana26122004@gmail.com)

Camilly Vitória De Oliveira (oliveira.camilly1922@gmail.com)

Bianca Aparecida Martins Gemelli (biancagemelli445@gmail.com)

Vinicius Xavier Bernardi (vinixavier256@gmail.com)

Eduardo Butzen (eduardo.butzen@ifc.edu.br)

Roberto Carlos Rodrigues (roberto.rodrigues@ifc.edu.br)

Silmei De Sant'Ana Petiz (silmei.petiz@ifc.edu.br)

Illyushin Zaak Saraiva (illyushin.saraiva@ifc.edu.br)

O meio geográfico, as características da produção agrícola e da pecuária e a tradição cultural dos imigrantes europeus do Vale do Rio do Peixe, em Santa Catarina, se unem para a produção de salames e embutidos de excelência

obtidos a partir da carne suína. Este trabalho, com métodos mistos e fonte de dados documental, além do recurso a entrevistas orais com produtores artesanais da região do entorno de Luzerna-SC, apresenta resultados de um projeto de empreendedorismo social voltado a diagnosticar o potencial de Indicação Geográfica para o produto típico ‘Salame do Vale do Rio do Peixe’, com sabor sui generis de fácil identificação que o tornam inconfundível. O projeto teve duração de 6 meses, com início em 02/03/2022 e final em 01/09/2022, dentro dos quais foram realizadas do 1º ao 4º mês a sensibilização e o associativismo dos produtores; nos meses 2 a 6 a pesquisa sobre a história e o levantamento das características do produto, e no 6º mês a conclusão do projeto, com elaboração do relatório final que servirá de base para o Pedido de Registro de Propriedade Intelectual junto ao INPI, Instituto Nacional da Propriedade Industrial. Quanto à pesquisa histórica, verificou-se, conforme apontado pela literatura, que a produção de salame na região é tradição entre descendentes de imigrantes há mais de um século e servia, inicialmente, para consumo das famílias, sendo o salame artesanal ou “colonial” talvez o mais apreciado dos embutidos. Ao longo dos anos, o salame manteve seu espaço, abriu mercados, sobreviveu à chegada das agroindústrias e ainda hoje detém significativa parcela de preferência dos consumidores, graças às práticas de sanidade animal e às normas de higiene incorporadas ao método de fabricação. Apesar de haver muitos tipos de salames produzidos de forma industrializada nas últimas décadas, o que vem introduzindo frequentes inovações no preparo, a preservação das fórmulas caseiras, típicas da região, continua por serem muito procuradas pelos consumidores desse produto típico das colônias do Sul do Brasil, sendo até mais apreciados que muitos embutidos industrializados que, em geral são cheios de aditivos, conservantes e outras substâncias nem sempre saudáveis. Também foi delimitado o território de abrangência da Indicação Geográfica que se pretende solicitar ao INPI, sendo os municípios de Ipira, Piratuba, Ouro, Capinzal, Campos Novos, Erval Velho, Lacerdópolis, Joaçaba, Herval d'Oeste, Luzerna, Ibicaré, Ibiam, Tangará, Pinheiro Preto, Iomerê, Videira, Água Doce, Treze Tílias, Arroio Trinta, Salto Veloso, Rio das Antas, Macieira, Fraiburgo e Caçador, todos no Estado de Santa Catarina. Como resultados principais do Projeto, ocorreram (1) a fundação da Associação dos Produtores de Salame e Embutidos Artesanais do Vale do Rio do Peixe, no dia 16/07/2022, com presença de autoridades

municipais e do Campus Luzerna, e (2) a conclusão final do estudo de que a alternativa mais viável de Pedido de Indicação Geográfica para o caso seja o registro de Marca Coletiva para o Salame do Vale do Rio do Peixe. Projeto fomentado pelo Edital Conjunto Nº 89/2021 IFC.