Organizadores
Huarley Pratte Lemke
Eder José da Costa Sacconi
Andréia de Alcantara Cerizza
Breno Teixeira Santos
Christian Mariani Lucas dos Santos
Maria Raquel Manhani
Vanessa Aparecida Soares

ORIGEM BR

DIAGNÓSTICO E ESTRUTURAÇÃO
Edital SETEC/MEC nº 63/2021 de promoção às Indicações Geográficas

PRESIDENTE DA REPÚBLICA
Luiz Inácio Lula da Silva

MINISTRO DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
Camilo Santana

SECRETÁRIO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA (SETEC)
Marcelo Bregagnoli

DIRETOR DE ARTICULAÇÃO E FORTALECIMENTO DA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL TECNOLÓGICA - DAF
Claudio Alex Jorge da Rocha

COORDENADORA-GERAL DE INCENTIVO À COOPERAÇÃO E À INOVAÇÃO NA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICAS
Marcela Ferreira Paes

REITOR DO INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO (IFES)
Jadir José Pela

REITOR DO INSTITUTO FEDERAL DE SÃO PAULO (IFSP)
Silmário Batista dos Santos

COORDENAÇÃO GERAL DO PROJETO DE INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS
Huarley Pratte Lemke
Eder José da Costa Sacconi

REVISÃO
Cynthia Nunes Milanezi

PROJETO GRÁFICO E DIAGRAMAÇÃO
Isabela Ingrid Santos de Morais

CAPA
Karin Rumiko Kagi

EQUIPE TÉCNICA DO PROJETO DE INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS
EDITAL SETEC/MEC Nº 63/2021

Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica - Setec
Fabio De Medeiros Souza
Pollyana De Carvalho Varrichio
Ronaldo Lima Nascimento De Matos
Deusiane de Souza Chaves

Instituto Federal do Espírito Santo - Ifes
Lodovico Ortlieb Faria
João Paulo do Carmo
Humberto Henrique Ramos Brotto
Huarley Pratte Lemke
Christian Mariani Lucas dos Santos
Júlia Fernandes Sant' Ana
Alessandra Barbosa Adão
Marinalva Lopes Resende Souza
Rubens Gonzaga dos Santos Junior
Klayver Lyrio De Azevedo
Júlia Freires Ramos
Bruna Ferreira dos Santos
Alessandro Vescovi Monteiro
Bruno Folli Borghi
Adalto dos Reis Júnior
George Müller Ambrosino Livio

Instituto Federal de São Paulo - IFSP
Adalton Masalu Ozaki
Eder José da Costa Sacconi
Breno Teixeira Santos
Felipe Ferreira de Lara
Maria Raquel Manhani
Fábio Laner Lenk
Andréia de Alcântara Cerizza
Vanessa Aparecida Soares

Fundação de Apoio ao Desenvolvimento da Ciência e Tecnologia - Facto
Renato Tannure Rotta de Almeida
Daiane Bonizioli Beninca
Marina Costa Fogaça

Ministério da Agricultura e Pecuária - Mapa
Débora Gomide Santiago
Wellington Gomes dos Santos
Amaury de Barros Freitas

Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas - Sebrae
Hulda Oliveira Giesbrecht
Raquel Beatriz Almeida de Minas

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
(Câmara Brasileira do Livro, SP, Brasil)

Origem BR : diagnóstico e estruturação [livro eletrônico] : edital SETEC/MEC nº 63/2021 de promoção às indicações geográficas /organização Huarley Pratte Lemke...[et al.]. --São Paulo : Ed. dos Autores, 2024.
PDF

Vários autores.

Outros organizadores: Eder José da Costa Sacconi, Andréia de Alcantara Cerizza, Breno Teixeira Santos, Christian Mariani Lucas dos Santos, Maria Raquel Manhani, Vanessa Aparecida Soares.

Bibliografia.
ISBN 978-65-01-22771-9

1. Desenvolvimento econômico - Aspectos sociais
2. Desenvolvimento regional 3. Economia - Aspectos sociais
4. Produtos artesanais 5. Território
I. Lemke, Huarley Pratte. II. Sacconi, Eder José da. III. Cerizza, Andréia de Alcantara. IV. Santos, Breno Teixeira. V. Santos, Christian Mariani
Lucas dos. VI. Manhani, Maria Raquel. VII. Soares, Vanessa Aparecida.

24-239423 CDD-338.9

Índices para catálogo sistemático:

1. Desenvolvimento regional : Economia 338.9

Aline Graziele Benitez - Bibliotecária - CRB-1/3129

ISBN 978-65-01-22771-9

www.indicacoesgeograficas.com.br

PREFÁCIO ORIGEM BR

Adalton Masalu Ozaki

É uma grande honra poder escrever o prefácio desta obra, que retrata projetos de valor inestimável, resultantes de uma política pública exitosa no Brasil que foi a criação dos Institutos Federais, ocorrida em 2008 por meio da Lei nº 11.892.

Os Institutos Federais surgiram das Escolas Técnicas Federais, Escolas Agrotécnicas e Centros Federais de Educação e Tecnologia. A Lei que transformou estas instituições centenárias em Institutos Federais trouxe importantes novas atribuições, notadamente a realização de pesquisa aplicada, extensão tecnológica, estímulo ao cooperativismo e ao empreendedorismo, voltando suas ofertas para o desenvolvimento dos arranjos produtivos, culturais e sociais locais, dentre outras características e objetivos. Aliado a estes objetivos, houve uma preocupação com a interiorização de uma educação pública, gratuita e de qualidade, voltada ao desenvolvimento regional.

E onde está a conexão desta importante missão com a Indicação Geográfica (IG)? A primeira vez que tive contato com estes projetos foi em 2016, quando eu estava na Direção do Núcleo de Inovação Tecnológica do Instituto Federal de São Paulo (IFSP), em uma visita técnica ao Instituto Federal do Espírito Santo (IFES). Fui recebido por um dos organizadores deste livro, o prof. Christian Mariani dos Santos que mostrou diversas ações do IFES, sendo que o envolvimento deles com as Indicações Geográficas prontamente me chamou a atenção. Pude perceber imediatamente a conexão desta ação com a missão dos Institutos Federais, pois permite justamente realizar pesquisa aplicada, extensão tecnológica, incentivar o cooperativismo e o empreendedorismo de forma a beneficiar não apenas um produtor, mas todos os produtores de uma região geográfica inteira, ou seja, todo um arranjo produtivo local. Permite também identificar necessidades de qualificação e de mudanças nos currículos e/ou novos cursos, e engajar estudantes em projetos que permitem aplicar de forma prática seus conhecimentos, seja no resgate histórico do desenvolvimento de uma atividade produtiva ou na pesquisa do nexo causal entre os fatores geográficos e as características de um produto ou serviço, seja no fortalecimento dos laços associativistas e na estruturação de uma governança, bem como na definição de processos que poderão auxiliar na gestão da IG. Além da IG propriamente dita, abre-se a porta para inúmeros projetos cooperativos de pesquisa, desenvolvimento e inovação que poderão ser realizados no pós-IG, contribuindo para o desenvolvimento regional.

Em 2018, quando Eder Sacconi, também organizador desta obra, se juntou à Agência de Inovação e Transferências de Tecnologia - Inova IFSP, pudemos juntos desenhar uma ação que envolvia um edital com duas etapas, uma primeira de diagnóstico de potencial para IG e outra para desenvolvimento da IG propriamente dita. Aliado ao edital, o próprio Eder ministrou capacitação sobre o tema para os servidores interessados em participar do edital, de forma que a busca pela parceria com produtores que tivessem potencial para obtenção da IG ocorresse de forma mais qualificada. Esperávamos 4 projetos, e para nossa surpresa, foram recebidas 14 propostas. Posteriormente foi lançado um outro edital que aprovou mais dois projetos, e em 2021 selamos uma parceria com o SEBRAE-SP para realização de mais 12 projetos, totalizando 28 projetos. E pensar que quando iniciamos esta ação em 2018, o Estado de São Paulo possuía apenas 3 IGs.

Posteriormente, o então Diretor Executivo da Inova IFSP, prof. Alexandre Chahad, apresentou diversas ações do IFSP em inovação para o Secretário de Educação Profissional e Tecnológica (SETEC) do MEC, sendo a IG escolhida para ser uma ação a ser escalonada para a Rede Federal. Eu entrei em contato com o prof. Renato Tannure do IFES, então Diretor Presidente da Fundação de Apoio ao Desenvolvimento da Ciência e Tecnologia (FACTO) e ex-Pró-Reitor de Extensão, propondo que pudéssemos participar conjuntamente na coordenação nacional desta ação para a Rede Federal. Por ter assumido a Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação do IFSP, acabei me afastando da condução deste belíssimo projeto. Neste sentido, parabenizo o trabalho de coordenação realizado pelos organizadores deste livro, e cujos resultados concretos são relatados nos capítulos que vêm a seguir.

Os projetos que constam desta obra materializam a importância da cooperação academia-empresa, na qual, mais do que o chamado "transbordamento", fazemos a "co-criação" de valor juntamente com os produtores. E tudo isto só foi possível devido ao apoio da SETEC/MEC e de outras entidades que se uniram em torno desta causa, como o Ministérios da Agricultura e o SEBRAE.

Finalizo aqui convidando todos a se deliciarem, figurativamente, com esta obra que é uma pequena amostra da riqueza de produtos existentes no nosso país bem como se deliciarem, literalmente, provando os produtos com IG destas regiões. Certamente a degustação terá um outro olhar, a partir dos conhecimentos adquiridos neste livro.

SUMÁRIO

1. Jabuticaba e Derivados de Casa Branca, SP 4
2. Indicação de Procedência da Manta de Carneiro do Sertão dos Inhamuns, CE 33
3. Queijo Coalho do Alto Sertão Sergipano 47
4. Lagosta de Icapuí - Potencialidades e Desafios para o Reconhecimento da Indicação Geográfica 63
5. Selas de Couro de Dores dos Campos 85
6. Polvilho da Região do Cará 102
7. Cafés da Região Vulcânica do Planalto de Poços de Caldas 122
8. Vila da Banana - Diagnóstico de Potencial de Marca Coletiva 146
9. Diagnóstico para Criação de um Selo de Indicação Geográfica do Queijo Porungo no Sudoeste do Estado de São Paulo 159
10. A Cultura e a Arte Expressadas por Meio das Loiças de Barro na Chã da Pia - Areia/PB 175
11. Queijo de Manteiga do Seridó 200
12. Carne Caprina e Ovina de São Francisco Pernambucano 225
13. Relato de Experiência e a Promoção de Indicações Geográficas e Marcas Coletivas..... 238

01

JABUTICABA E DERIVADOS DE CASA BRANCA, SP

01

JABUTICABA E DERIVADOS DE CASA BRANCA, SP

Dr. GILSON ROGÉRIO MARCOMINI

Administrador, Doutor em Engenharia Agrícola e Professor de Ensino Básico, Técnico e Tecnológico no Instituto Federal de Educação de São Paulo (IFSP), campus São João da Boa Vista, SP.
E-mail: gilsonmarcomini@ifsp.edu.br

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO OBJETO DA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA NA CIDADE

A jabuticaba é pertencente à família das mirtáceas (Myrciaria cauliflora (Mart.) tendo diversos nomes: jabuticaba, jabuticabeira, jaboticaba, jabuticabeira-preta, etc., sendo uma planta tipicamente brasileira (ROSA et al., 2022), associada à Mata Atlântica (SUGUINO et al., 2012). É uma planta que ocorre em Minas Gerais, Mato Grosso do Sul e São Paulo, indo até o Rio Grande do Sul, sobretudo em função da mata pluvial atlântica e suas submatas de altitude (SUGUINO et al., 2012).

A jabuticabeira possui folhas que permanecem na planta ao longo do ano todo, alcançando 10 a 15 m de altura. Possui porte piramidal, sendo muito ramificada, com copa alongada e densa. As flores são brancas e permanecem aderidas ao tronco. Os frutos são formados por bagas globosas, com cerca de 3 cm de diâmetro, sendo fixos ao caule e apresentando entre 1 a 4 sementes. É uma planta subtropical de origem, adaptada ao clima tropical, que se desenvolve bem em solos férteis, profundos e com bom suprimento de água o ano todo, especialmente nos períodos de floração e frutificação (SUGUINO et al., 2012). A fruta é muito apreciada pelo sabor doce da polpa (NEVES et al., 2020), mas é um fruto altamente perecível, devido à alta quantidade de açúcar e água, com baixa vida de prateleira para consumo in natura (MARTINS et al., 2021; ROSA et al., 2022) e com curto período de pós-colheita, devido a intensa perda de água, deterioração e fermentação da polpa, observadas dois a três dias após a colheita (BARROS et al., 2019; OLIVEIRA; SILVA; FILHO, 2020). Em razão disso, a fruta é muito utilizada em produtos derivados (sucos, geleias e outros) evitando o desperdício (GADIOLI TARONE et al., 2021; ROSA et al., 2022). O consumo da jabuticaba é apreciado devido à riqueza de nutrientes e compostos bioativos, vitais na prevenção de doenças crônicas e benéficos à saúde humana (DE OLIVEIRA, SCHMID et al., 2020; ROSA et al., 2022).

A jabuticaba da variedade Sabará é a mais cultivada no Brasil, proporcionando frutos considerados como "bacilo globoso", apresentando entre 20 a 30 mm de diâmetro, com polpa macia, esbranquiçada e sabor pouco ácido (MAGALHÃES et al., 1996). É pertencente à família Myrtaceae, muito encontrada no Brasil, especialmente na região Sudeste, tendo forma arredondada, globulosa, com a casca na cor preta e polpa branca, caracterizada com sabor agridoce (LIMA et al., 2011).

A jabuticaba (Myrciaria sp.), conforme observa-se na figura 1, é um fruto produzido em todo o território nacional e sua árvore é nativa da Mata Atlântica brasileira. As variedades Paulista e Sabará são as mais encontradas nos pomares (CITADIN; DANNER; SASSO, 2010). Seu fruto é redondo, varia entre as cores roxo-escuro e negro, de polpa clara e doce, que madurece ao longo do tronco da jabuticabeira (EMBRAPA, 2015). O fruto é colhido em duas safras curtas, que ocorrem nos meses de julho a novembro e safrinha de janeiro a abril. É uma fruta altamente perecível que, em apenas dois dias de seu amadurecimento, já se iniciam processos de alterações em seu sabor e aspecto, com perdas intensas de água da casca, processos de deterioração e fermentação da polpa (EMBRAPA, 2015; LIMA et al., 2008).

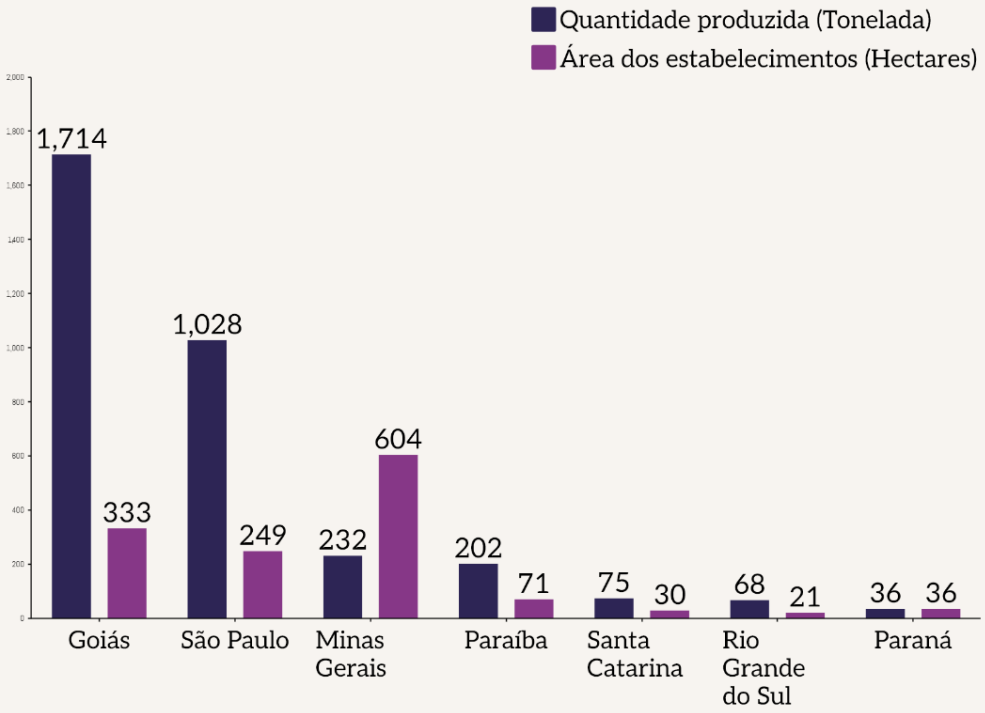
Figura 1: Jabuticabeira e jabuticabas

Fonte: Arquivo pessoal do autor (2022)

A jabuticabeira apresenta elevada produtividade em solos ricos em nitrogênio, com elevada fertilidade natural e em excesso de matéria orgânica. Entretanto, quando a planta está deficiente, o nitrogênio é um elemento que influencia diretamente o seu crescimento, deixando as folhas mais velhas com aspecto amarelado. Em excesso, elas ficam em um tom de verde-escuro, tornando-se, assim, suscetível às doenças e ataque de insetos ou déficits hídricos (RONQUIM, 2020; SCHÄFER, 2016). Schäfer (2016) avaliou a relação entre o tipo de solo de cultivo da jabuticabeira com a composição química das cascas e sementes do fruto, concluindo que a composição química do solo tem influência direta na composição química da casca da jabuticaba e que, apesar de influenciar menos a composição das sementes, as cascas e as sementes possuem a mesma composição.

Segundo o IBGE (2017), existem 169.460 estabelecimentos rurais que produzem jabuticaba, com um total de 104 milhões de pés colhidos da fruta no Brasil. As propriedades rurais que possuem mais de 50 plantas da fruta são apenas 580 estabelecimentos no país, ocupando uma área de 1.522 hectares e com produção total de 3.499 toneladas de jabuticaba (IBGE, 2017). Diversos estados produzem jabuticaba no Brasil, com destaque para Goiás, São Paulo, Minas Gerais, Paraíba, Santa Catarina, Rio Grande do Sul e Paraná, como é exposto pelo Gráfico 1:

Gráfico 1: Quantidade produzida e área total dos estabelecimentos que produzem jabuticaba nos estados brasileiros



Fonte: Elaborado pelo autor, baseado em IBGE (2017)

Percebe-se que a maior produção nacional está no estado de Goiás, com cultivo de 333 hectares e produção de 1.714 toneladas de jabuticaba no ano de 2017, enquanto São Paulo ocupa uma área de 249 hectares com jabuticabeiras e produziu 1.028 toneladas. Minas Gerais cultiva 604 hectares com produção de 232 toneladas. Paraíba tem o cultivo de jabuticaba em uma área total de 71 hectares com produção de 202 toneladas, enquanto os demais estados produzem menos que 100 toneladas da fruta (IBGE, 2017). Ao verificar-se as características produtivas de jabuticaba nas principais cidades produtoras do Brasil, apresentadas pela Tabela 1, tem-se que o maior volume de produção e área cultivada ocorrem em Hidrolândia (GO).

Tabela 1: Área e produção de jabuticaba nas principais cidades produtoras do Brasil

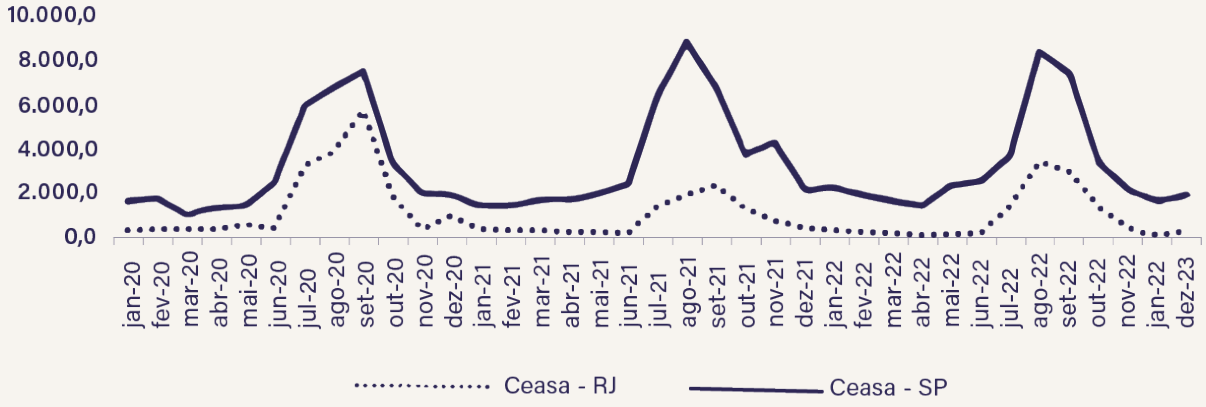
	Área dos estabelecimentos (Hectares)	Quantidade produzida (Toneladas)
Hidrolândia (GO)	288	1672
Casa Branca (SP)	122	613
Aguaí (SP)	29	20
Guararema (SP)	22	189
Xanxerê (SC)	17	41
Lagoa Seca (PB)	10	82
Alagoa Nova (PB)	8	44
Mococa (SP)	7	64

Fonte: Elaborado pelo autor, baseado em IBGE (2017)

A cidade goiana de Hidrolândia possui uma área cultivada de 288 hectares e produção total de 1.672 toneladas da fruta, representando 97,5% da produção de jabuticaba do estado de Goiás. A cidade de Casa Branca é o segundo maior produtor nacional de jabuticaba, com área cultivada de 122 hectares e produção total de 613 toneladas de fruta, representando 60% da produção do estado de São Paulo (IBGE, 2017).

A comercialização da fruta é feita principalmente nas Centrais de Abastecimento (Ceasas) do país, para as quais os produtores destinam as suas safras. Os gráficos 2 e 3 expõem as quantidades comercializadas e os preços pagos pela fruta pela jabuticaba produzida em Casa Branca, no período mensal de janeiro de 2020 a janeiro de 2023.

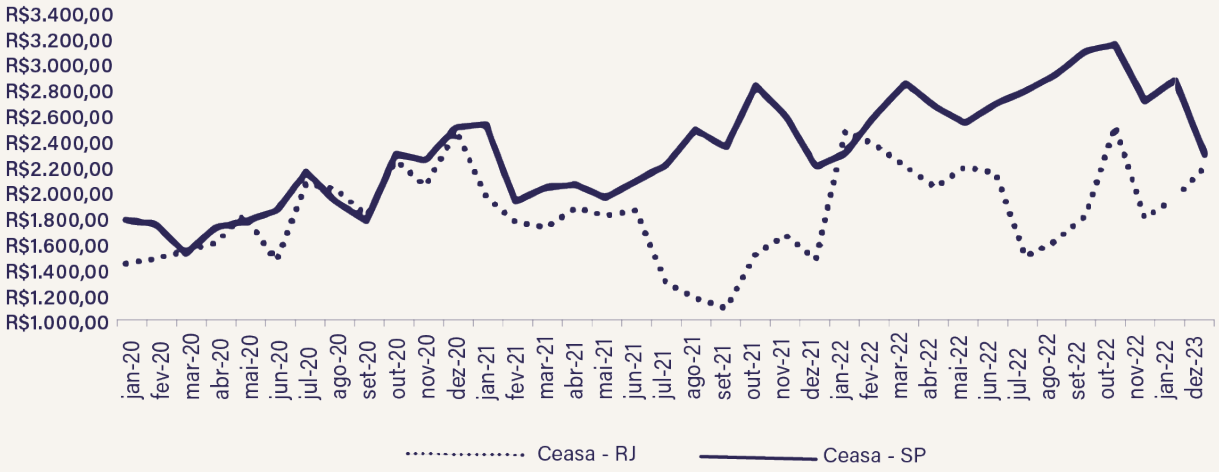
Gráfico 2: Quantidade comercializada nas Ceasas de SP e RJ pelos estabelecimentos que produzem jabuticaba em Casa Branca, SP



Fonte: Elaborado pelo autor, baseado em CONAB (2023)

Vê-se que a maior concentração produtiva de jabuticaba em Casa Branca ocorre exatamente nos meses de maior volume de colheita (agosto a outubro), quando são comercializados volumes em torno de 8 a 9 mil toneladas. Nos demais meses, também ocorre fornecimento da fruta para a Ceasa, porém em menor volume, derivado de colheitas pontuais de alguns produtores que conseguem ter mais de uma colheita ao longo do ano. Também se percebe a importância das Ceasas de São Paulo e Rio de Janeiro, responsáveis pela comercialização de 82% da produção de jabuticaba de Casa Branca, sendo que a Ceasa de São Paulo concentra 60% desse volume. Outro aspecto importante é exposto pelo Gráfico 4, que apresenta os preços pago pela jabuticaba de Casa Branca nas Ceasas de São Paulo e Rio de Janeiro.

Gráfico 3: Preço pago nos Ceasas de SP e RJ pelos estabelecimentos que produzem jabuticaba em Casa Branca, SP (R$ por tonelada)



Fonte: Elaborado pelo autor, baseado em CONAB (2023)

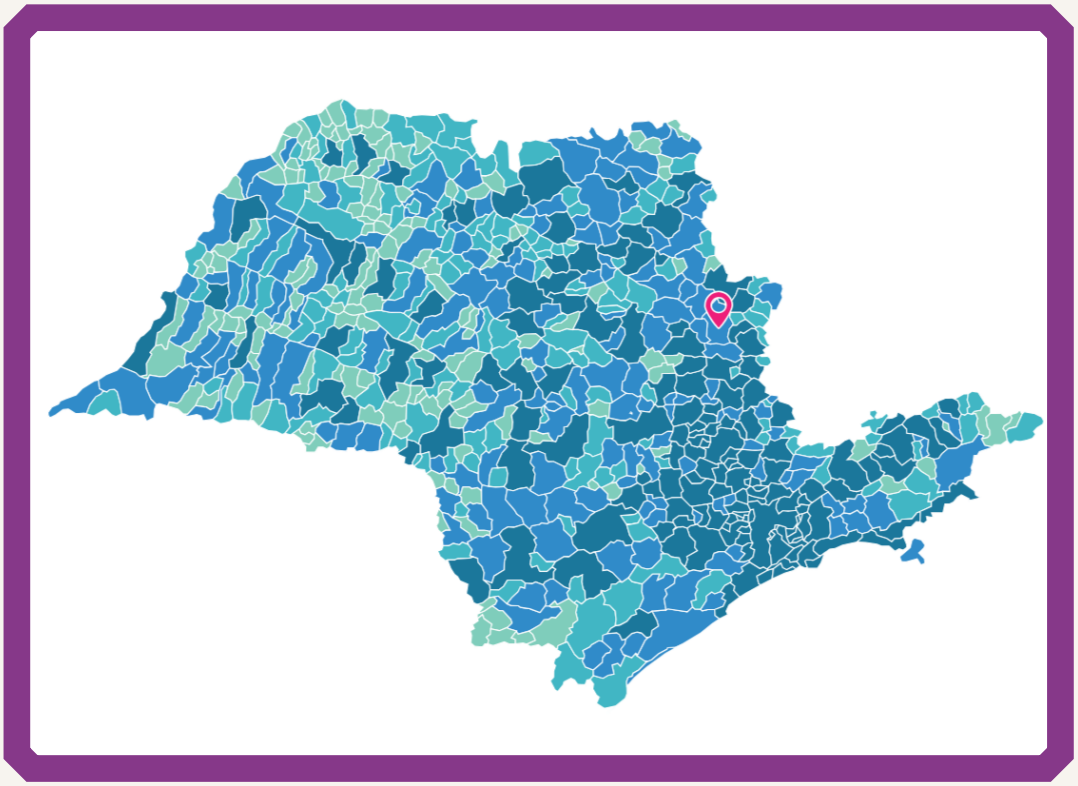
É possível visualizar que, na Ceasa de São Paulo, os preços tiveram crescimento a partir de fevereiro de 2020 (quando era pago R$ 1.574,00 por tonelada da fruta), com algumas oscilações ao longo do período, atingindo em outubro de 2022 o maior valor (R$ 3.326,00 por tonelada), com uma queda nos meses seguintes. Já na Ceasa de Rio de Janeiro, os preços atingiram o valor de R$ 2.600,00 por tonelada, em dezembro de 2020, com posteriores quedas, alcançando o menor valor em setembro de 2021 (R$ 1.098,00 por tonelada). Em janeiro de 2022, os valores retornaram ao patamar de R$ 2.602,00 por tonelada, reduzindo-se novamente para o menor valor em junho de 2022 (R$ 1.540,00 por tonelada).

O TERRITÓRIO OBJETO DA PROPOSTA DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

A proposta busca a Indicação Geográfica para o município de Casa Branca, que está localizado a 230 km da capital de São Paulo. Apresenta área de 864,225 km^2, pertencente à região de influência "Arranjo Populacional de São João da Boa Vista, SP, Centro Sub-regional A (3A)", à região intermediária (Mesorregião) de Campinas e à Microrregião de São João da Boa Vista, SP (IBGE cidades, 2021). Localiza-se a uma latitude 21° 46′ 26″ Sul e a uma longitude 47° 05′ 11″ Oeste, estando a uma altitude de 684 metros.

O município é composto pela cidade-sede e os distritos de Lagoa Branca e Venda Branca (Wikipedia, 2023). Casa Branca é a capital estadual da Jabuticaba e sua localização está apresentada pela figura 2.

Figura 2: Localização geográfica da cidade de Casa Branca no Estado de São Paulo



Fonte: IBGE cidades, (2021)

A cidade de Casa Branca possuía 28.307 habitantes em 2010, sendo estimado que haja 30.655 habitantes em 2021. Na classificação brasileira das cidades mais populosas, Casa Branca ocupa o 1.127º lugar entre 5.570 cidades brasileiras. Se considerar essa posição no Estado de São Paulo e na região administrativa de São João da Boa Vista, a cidade ocupa as posições 200º (entre 645 cidades do estado) e 6º (entre 9 cidades dessa região), respectivamente. Essa quantidade de habitantes corresponde à densidade demográfica de 32,76 habitantes por km^2 (IBGE, 2017).

Em 2019, o salário médio mensal era de 2,2 salários-mínimos e a proporção de pessoas ocupadas em relação à população total era de 20,1%. Esse resultado coloca a cidade nas posições 1.176, de 5.570 no país; e 307, de 645 no estado de São Paulo. Ao analisar-se os domicílios com rendimentos mensais de até meio salário-mínimo por pessoa, Casa Branca tinha 35,5% da população nessas condições em 2010, gerando a posição 3.462, de 5.570 das cidades do Brasil e 123, de 645 das cidades do estado (IBGE, 2017).

A taxa de escolarização (entre 6 e 14 anos) é de 96,7% (posição 3.751, de 5.570 das cidades do Brasil e 537, de 645 das cidades do estado. O Ideb de 2019 na cidade é 6,1, evidenciando a posição 2.071, de 5.570 das cidades do Brasil e 526, de 645 das cidades do estado de São Paulo (IBGE, 2017). O PIB per capita da cidade é de R$ 27.488,44 em 2018, enquanto o Índice de Desenvolvimento Humano Municipal (IDHM), em 2010 é 0,730 (IBGE, 2017). Abaixo, é apresentada imagem do mascote da cidade de Casa Branca, SP, o Jabuzinho.

Figura 3: Mascote da cidade de Casa Branca, "Jabuzinho"

Fonte: https://web.facebook.com/festivalgastronomicodajabuticaba/

A área geográfica de produção de jabuticaba, em Casa Branca, compreende o território do município, que possui as características geomorfológicas semelhantes e que propiciam a produção da fruta com sabor, doçura e padrão característicos dessa região. Para a Denominação de Origem de Casa Branca para o produto jabuticaba, é necessária a realização de estudos técnicos científicos mais aprofundados para comprovar que a qualidade e as características peculiares da jabuticaba dessa região são devidas exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, compreendendo os fatores naturais e os fatores humanos.

Em julho de 2013, por meio da Lei n° 15.903, sancionada pelo governador do estado de São Paulo, Casa Branca recebeu o título de "Capital Estadual da Jabuticaba", sendo a única cidade do Estado de São Paulo a receber turistas para visitação no pomar. A colheita ocorre entre os meses de setembro e novembro, e estima-se a geração de 500 empregos diretos, além dos comerciantes. A administração pública salienta que todas as ações culturais e turísticas que o município organiza gira em torno da jabuticaba, a fim de promover a cidade capital da fruta no estado de São Paulo, gerando turismo, fomentando o comércio e fortalecendo a economia da cidade.

Alguns artigos científicos, derivados de pesquisas realizadas com a produção de jabuticaba na cidade de Casa Branca, SP.

INFLUÊNCIA DE EMBALAGENS EM JABUTICABAS 'SABARÁ'[1]

BRUNINI, Maria Amalia[2]
COELHO, Cristina Vieira[3]

RESUMO: Jabuticabas maduras, provenientes de pomar comercial da região de Casa Branca-SP, foram acondicionadas em bandejas de polietileno tereftalato, revestidas externamente com filmes plásticos de PVC esticável e autoaderente com espessura de 12mm, 16mm e 20mm. Jabuticabas acondicionadas em bandejas de polietileno tereftalato e não revestidas com filme plástico de PVC serviram como tratamento controle. As bandejas contendo as jabuticabas, revestidas ou não com filme plástico, foram armazenadas, respectivamente, a 7±1ºC com 95% a 98% de UR, a 12±1ºC com 62% a 80% de UR e em condições de ambiente (21ºC a 26,5ºC com 44% a 63% de UR). A qualidade das jabuticabas foi determinada através dos parâmetros: perda de massa fresca, respiração, aparência externa e desenvolvimento de podridões. Considerando-se os resultados obtidos, pode-se concluir que os frutos acondicionados em bandejas de polietileno tereftalato, revestidas externamente com filmes plásticos de espessura 20mm foram os que apresentaram a menor perda de massa fresca e manutenção da aparência ao final do período de armazenamento; o uso de filmes plásticos associados à temperatura de 7±1ºC pode prolongar a vida útil das jabuticabas em 5 dias em relação à vida útil das jabuticabas armazenadas a 12±1ºC e à temperatura ambiente (21ºC a 26,5ºC com 44% a 63% de UR).

PALAVRAS-CHAVE: Jabuticaba. Vida útil. Perda de massa fresca. Armazenamento. Temperatura.

Fonte: https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=4030848 Acesso em 17 fev. 2023

Landscape Architecture and Regional Planning
2018; 3(1): 1-9
http://www.sciencepublishinggroup.com/j/larp
doi: 10.11648/j.larp.20180301.11

SciencePG
Science Publishing Group

Planting of Jaboticaba Trees for Landscape Repair of Degraded Area

Marcia Regina Risso Gobato[1], Ricardo Gobato[2], Alireza Heidari[3]

[1]Seedling Growth Laboratory, Green Land Landscaping and Gardening, Bela Vista do Paraiso, Parana, Brazil
[2]Laboratory of Biophysics and Molecular Modeling, State Secretariat for Education of Parana, Bela Vista do Paraiso, Parana, Brazil
[3]BioSpectroscopy Core Research Laboratory, Faculty of Chemistry, California South University (CSU), California, USA

Email address:
mrrgobato@gardener.com (M. R. R. Gobato)

To cite this article:
Marcia Regina Risso Gobato, Ricardo Gobato, Alireza Heidari. Planting of Jaboticaba Trees for Landscape Repair of Degraded Area. *Landscape Architecture and Regional Planning*. Vol. 3, No. 1, 2018, pp. 1-9. doi: 10.11648/j.larp.20180301.11

Received: September 22, 2017; **Accepted**: November 11, 2017; **Published**: January 18, 2018

Abstract: The Jaboticaba, (*Myrciaria cauliflora*, Berg), known as black pearl fruit and grape of the trees in China. Native to South America, mainly in south-central Brazil, Paraguay and Argentina. Also grown in South Florida (U.S.), Caribbean, Venezuela, Peru and China (Mainland). The fruit stands out in the popular preference due to the sweetness of the fruits which makes the consumption *in natura* viable. Chosen as a suggestion of recovery and revitalization of the landscape of small urban area degraded by human intervention. From tasty fruits like tropical grapes, their flowers sprout on the trunk and on the main branches, and sometimes on the new branches. It presents small white flowers, of small pollen and yellow that emits a delicious fragrance. Once formed, the Jaboticaba will leave the central bed with lush environment presents good shading, delicious fruits to be enjoyed for human consumption and local wildlife, such as wild birds and hares.

Keywords: *Eugenia cauliflora*, Garden, Guapuru, Jaboticaba, Jia Bao Fuit, Landscape, *Myrciaria cauliflora*, Ybapuru

Fonte: https://www.researchgate.net/profile/RicardoGobato/publication/322594328_Planting_of_Jaboticaba_Trees_for_Landscape_Repair_of_Degraded_Area/links/5a61dcefa6fdccb61c504844/Planting-of-Jaboticaba-Trees-for-Landscape-Repair-of-Degraded-Area.pdf Acesso em 17 fev. 2023

As principais ações turísticas e culturais na cidade são:

1. Festival da Florada: com eventos culturais, apresentação de artistas locais e divulgação de espaços para visitação;
2. Jabuticaba Rodeo Festival;
3. Festival Gastronômico da Jabuticaba.

Figura 4: Arte de divulgação do Festival Gastronômico da Jabuticaba

Fonte: Arquivo pessoal do autor (2023)

Conforme a Secretaria de Agricultura de Casa Branca, o município possui 45 produtores de jabuticaba e 100 produtores de derivados em 2021. A Tabela 2 apresenta informações sobre os estabelecimentos produtores de jabuticaba em Casa Branca, apresentados pela Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo, pelo Projeto LUPA (Levantamento das Unidades de Produção Agropecuária do Estado de São Paulo).

Tabela 2: Estabelecimentos e quantidade de pés colhidos no Brasil

Cultivo da Jabuticaba em Casa Branca, São Paulo.					
Ano	N.DE UPAs	Área mínima (ha)	Área média (ha)	Área máxima (ha)	Área Total (ha)
2008	33	0,1	3,3	10,0	109,1
2017	47	0,1	2,9	19,2	135,8
2017	47	0,1	2,9	19,2	135,8

Fonte: Elaborado pelo autor, baseado em Secretaria de Agricultura e Abastecimento, CDRS/IEA, Projeto LUPA (2017).

Percebe-se que houve aumento na quantidade de estabelecimentos produtores de jabuticaba na cidade, visto que em 2008 eram 33 e em 2017, passou para 47 unidades produtivas. A área total cultivada com jabuticaba na cidade, no ano de 2008, era de 109,1 hectares; em 2017, essa área passou para 135,8 hectares (LUPA, 2017).

Durante o processo de execução do projeto de Indicação Geográfica da Jabuticaba e Derivados de Casa Branca, ao longo do ano de 2022, foram feitos estudos, visitas aos produtores de frutas e derivados, reuniões com outras organizações, como a Prefeitura Municipal de Casa Branca, Sindicato de Produtores Rurais, Sebrae e Associação Comercial de Casa Branca. Por meio dessas ações, a coordenação do projeto identificou 21 produtores de jabuticaba e 25 produtores de seus derivados.

Considerando as pesquisas e as informações disponíveis, a área geográfica de produção do potencial IG Casa Branca para o produto jabuticaba compreende o território do município de Casa Branca, que possui as características geomorfológicas semelhantes, que propiciariam a produção de jabuticaba com sabor, doçura e padrão característicos dessa região. A Indicação Geográfica da jabuticaba e seus derivados de Casa Branca tem por finalidade reconhecer a notoriedade, a reputação, a qualidade e as características típicas dos produtos e da sua produção. O reconhecimento da Indicação Geográfica posiciona Casa Branca no mercado de especialidades, caracterizando a jabuticaba e seus derivados como especial, sendo diferenciado pela sua origem como produto único.

HISTÓRIA E TRADIÇÃO DA CIDADE OBJETO DA PROPOSTA DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

Casa Branca tem muita história com a produção de jabuticabas, pois se localiza em região de Mata Atlântica, região de origem da fruta. São produzidos desde mudas até o cultivo e beneficiamento dos frutos, por cerca de 45 produtores rurais. Além disso, também são produzidos e comercializados vários derivados da fruta, como licores, geleias, fermentados, doces e outros, produzidos artesanalmente e com destaque na região.

A cidade apresenta inúmeras propriedades que cultivam a fruta há décadas, bem como a produção de mudas, desde o início do século XX. Por essa longa história, foi instituída a festa anual da jabuticaba, cuja primeira edição data do final da década de 1920, quando algumas mulheres preparam pratos tendo a fruta como ingrediente principal (Figura 5).

Figura 5: Foto da entrada da cidade de Casa Branca, SP

Fonte: https://casabranca.sp.gov.br/turismo/

Existem estudos que mostram que as jabuticabas da região de Casa Branca são mais adocicadas, em virtude do meio ambiente natural no qual a mesma é produzida (fatores edafoclimáticos). O estudo de Oliveira et al. (2003), comparou as frutas da região de Casa Branca/SP com outras regiões e evidenciou que as jabuticabas dessa região têm características diretamente relacionadas ao meio ambiente natural em que é produzido, destacando maior doçura, qualidade visual e tempo de conservação dos frutos em relação às demais regiões analisadas.

Por essas características, além da fruta in natura, a cidade produz diversos derivados da jabuticaba, como licores, geleia, vinho, cachaça, doces artesanais da casca de jabuticaba e cosméticos de jabuticaba. Além desses produtos derivados da fruta, a cidade também produz as tradicionais mudas de jabuticaba, referência na cidade há mais de 50 anos, comercializadas em vários formatos, desde mudas em saquinhos plásticos, com menos de 1 metro de altura, até as mudas com 12 anos, em fase de produção.

Figura 6: Produtos derivados de jabuticaba produzidos em Casa Branca, SP

Fonte: Arquivo pessoal do autor (2022)

Figura 7: Reportagem de jornal de 1951 abordando sobre o 1º Festival Gastronômico da Jabuticaba de Casa Branca, SP.

A 1ª Festa da Jabuticaba em Casa Branca

A jabuticaba difundiu Casa Branca e é apreciada por todo brasileiro. Em São Paulo, CEASA na época da safra de Casa Branca, comercializa grandes quantidades da fruta e é preciso que se saiba que o distrito de Lagoa Branca possui milhares de jabuticabeiras em franca profusão. Cogitou-se até exportar essa fruta para a França, o que não foi conseguido.

Coube ao Prefeito Municipal, Silvestre Francisco Puglia, criar o Dia dessa fruta e em 1951 aconteceu a "1ª Festa da Jabuticaba", que até hoje muitos alegam não ter sido superada. A cidade recebeu enorme contingente de forasteiro e a Festa foi realizada no mercadão, um prédio enorme com um pátio extenso para acomodar viaturas, carroças e pertences de produtores que ali compareciam em grande número, que verdade seja dita, foi de alta irresponsabilidade da administração que demoliu esse mercadão para dar lugar ao Centro de Saúde, que poderia ser construído em outro local. Foi considerado um crime essa destruição, porque estaria em condições satisfatórias de continuar servindo a nossa população.

Participaram dessa Festa da Jabuticaba artistas de São Paulo e também internacionais além de conjuntos musicais de São Paulo. Foi o acontecimento máximo do ano. O Prefeito Puglia não deixou de proporcionar diversão aos internos do Cocais, que também tiveram a oportunidade de conhecer os mais célebres artistas e entre eles, a rumbeira Argentina, que dançou seminua em Casa Branca e no Cocais.

Visitas importantes para a grande festa, inclusive Adhemar de Barros, Governador do Estado, e Lucas Nogueira Garcez, seu sucessor e que já era na oportunidade, candidato a Governador do Estado sendo eleito com estrondosa votação.

Inesquecível essa festa. O Prefeito Puglia mandou confeccionar mais de mil cestinhas, encheu de jabuticabas e distribuiu gratuitamente à enorme plateia. E veja o que ele fabricou em sua indústria em Itobi: um queijo de 1,20m de comprimento com mais de 100 quilos e ofereceu ao futuro Governador do Estado, Lucas Nogueira Garcez. Não deixou de servir também nas mesas armadas no recinto do mercado, os queijos diversos ao público.

Festas como essa devem constar sempre do calendário da cidade. Ficou gravada na história de Casa Branca e dificilmente será repe-

Pronta para industrialização.

Licores

Jabuticaba Branca.

Da esquerda para a direita Prefeito Municipal Silvestre Puglia, Mario Beni, Secretario da Fazenda e o Governador Lucas N. Garcez.

Banquete no mercado municipal, hoje Centro de Saúde.

Exposição dos frutos da terra em destaque cestos de Jabuticaba.

Rainha da Jabuticaba, Adaglira Benetti.

Fonte: Acervo do Museu de Casa Branca.

Figura 8: Foto do 1º Festival Gastronômico da Jabuticaba de Casa Branca, SP, em 1951.

Fonte: Acervo do Museu de Casa Branca.

Figura 9: Brasão de Armas e Bandeira da cidade de Casa Branca, SP, detalhando a presença da Jabuticaba.

BRASÃO DE ARMAS

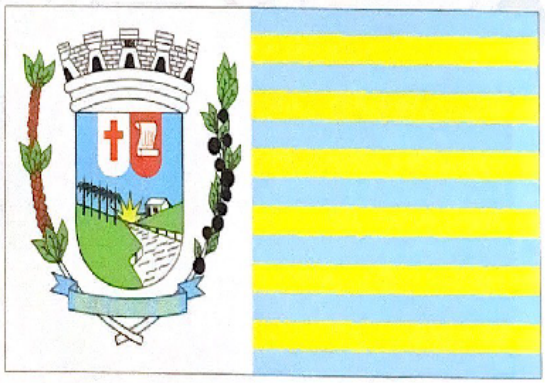
Significado de seus símbolos:

- **Escudo clássico Flamengo – Ibérico:** *representa a origem lusitana de nossa gente*
- **Campo azul (blau):** *a excelência do clima da região;*
- **Escudete à destra (direita) de prata (branco):** *a cor simbólica da fé (prata) e a cruz de Cristo evocativo da religiosidade de seu povo (gólis).*
- **Escudete à sinistra (esquerda) vermelho (gólis):** *cor que representa a intrepidez e a audácia (vermelho) com um pergaminho de prata (branco) com os dizeres em vermelho LUX, simbolismo do saber.*
- **Terrado verde (sinopla):** *representa os campos das cercanias da cidade;*
- **Faixa de prata (branco):** *lembra o Espraiado, à margem do qual ergue-se a cidade, representada pelo rancho de prata à sinistra;*
- **Palmeiras:** *conhecidas por palmeiras do imperador, plantadas por ocasião de uma visita de D. Pedro II a Casa Branca (1877);*
- **Sombreado negro (sable) às margens do Espraiado:** *representam as voçorocas;*
- **Sol dourado:** *representa o clima tropical e seco da região;*
- **Listel azul com a frase, "POR SÃO PAULO, PELO BRASIL":** em letras de ouro (amarelo) *representa os anseios do povo pelo engrandecimento da Pátria;*
- **A data 1814, em números negros, e sobre as ameias da porta principal da coroa mural:** *evocativo à data comemorativa da fundação do arraial, que deu origem à cidade;*
- **Os ramos frutificados de cafeeiro (à direita) e de jabuticabeira (à esquerda):** *indicam a passada e a presente riqueza agrícola do município.*

O Brasão de Armas tem 7 módulos de altura.

Brasão

Bandeira



BANDEIRA DE CASA BRANCA

A Bandeira do município é de formato retangular partida: o primeiro de branco, à direita, com o brasão de armas. O segundo, à esquerda, em 13 listras, sendo 7 azuis e 6 amarelas, rememorando as 13 listras da Bandeira Paulista em cujo território se encontra a cidade de Casa Branca. Tem as proporções da Bandeira Nacional, ou seja, 14 módulos de altura por 20 módulos de comprimento. O Brasão de Armas tem 7 módulos de altura, ocupando a primeira partida da bandeira, e as listras são proporcionalmente divididas em 13 pela altura da bandeira, ocupando a segunda partida.

(Módulo é o segmento retilíneo arbitrário consoante ao tamanho da bandeira.)

Fonte: Acervo do Museu de Casa Branca.

As evidências históricas, de notoriedade e técnico científicas apontam um forte potencial para reconhecimento do nome geográfico Casa Branca para o produto jabuticaba e seus derivados como Indicação Geográfica. Evidenciou-se a viabilidade do reconhecimento de Indicação Geográfica, na modalidade Denominação de Origem (DO), para a Jabuticaba produzida em Casa Branca, no estado de São Paulo, através do "Diagnóstico de Indicação Geográfica da Jabuticaba de Casa Branca: avaliação do potencial de IG para a jabuticaba de Casa Branca", elaborado pelo Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae).

A principal função desta IG será a de agregar valor ao produto jabuticaba, tanto na forma in natura quantos para os produtos derivados (licores, geleia, cachaça, doces artesanais da casca de jabuticaba e cosméticos de jabuticaba), além de proteger a região produtora, possuindo um papel fundamental na proteção histórica e cultural local.

AÇÕES DESENVOLVIDAS NO PROJETO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA EM 2022.

A ideia de obtenção de Indicação Geográfica partiu da Prefeitura Municipal de Casa Branca, SP, que entende a tradição da cidade na produção da fruta e seus derivados, como também nas formas de comercialização existentes, na qual diversos microempresários desenvolvem atividades econômicas e comerciais baseados na cadeia produtiva da jabuticaba. Além disso, a produção de jabuticaba favorece o emprego e a renda na cidade, em função das atividades desenvolvidas nas propriedades rurais, com foco na época da colheita. A produção de derivados também coopera com a geração de emprego e renda na cidade, principalmente pela produção e comercialização. A jabuticaba também favorece o turismo na cidade, pois são desenvolvidos diversos eventos com o intuito de fomentar essa atividade. Sendo assim, a Prefeitura Municipal de Casa Branca decidiu investir no desenvolvimento econômico da cadeia produtiva da jabuticaba. A obtenção da Indicação Geográfica irá colaborar para maior divulgação da produção na cidade, aumento da quantidade de visitantes na cidade, estimulando o consumo dos produtos, etc., além de expor o reconhecimento dessa produção na cidade, facilitando a comercialização em todo o Brasil, como também possibilitando exportações, o que aumentaria a rentabilidade da produção agrícola e de toda a cadeia.

Dessa maneira, em 2019, a Prefeitura acionou o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae), unidade regional de São João da Boa Vista, visando a iniciar o processo de obtenção da Indicação Geográfica. O Sebrae desenvolveu o diagnóstico dessa possibilidade para a produção de jabuticaba na cidade, o que corroborou para a intenção de alcance da Indicação Geográfica por Denominação de Origem.

Em março de 2021, através da Secretaria de Desenvolvimento Econômico do Estado de São Paulo, o município foi reconhecido como Arranjo Produtivo Local (2° Edital de Chamamento Público objetivando o processo de reconhecimento de Arranjos Produtivos Locais (APLs), considerando o disposto no Decreto Estadual n.º 54.654 de 07 de agosto de 2009, justamente pelo impacto significativo da jabuticaba e seus derivados no município, o que coopera fortemente para geração de emprego, renda e desenvolvimento da cadeia produtiva, incluindo festivais, feiras, artesanato, turismo rural e outros.

A Prefeitura também incentivou e colaborou para a formação da Associação dos Produtores de Jabuticaba de Casa Branca, a qual se formalizou em 2022. Por fim, a

Prefeitura Municipal de Casa Branca e o Sebrae, unidade regional de São João da Boa Vista, procuraram o Instituto Federal de Educação de São Paulo (IFSP), campus São João da Boa Vista, solicitando uma parceria na obtenção da Indicação Geográfica, pela qual houve a participação no Edital Setec/MEC nº 63/2021, sendo o projeto aprovado e executado ao longo de 2022. Como os processos necessários para o protocolo de submissão do pedido de Indicação Geográfica junto ao INPI não foram totalmente desenvolvidos, tem-se novamente a participação do referido projeto no edital de 2022 (Edital Setec/MEC/Ifes nº 03/2022).

Até 2022, as ações em prol do reconhecimento de Indicação Geográfica da jabuticaba e derivados de Casa Branca era desenvolvido pela Prefeitura Municipal de Casa Branca, em virtude de que os produtores de jabuticaba e derivados estavam em processo de formalização da Associação de Produtores. Foi criada uma comissão organizadora da associação de produtores, formada por seus representantes, a qual deliberou algumas ações para a perfeita formalização dela.

Com o desenvolvimento do Projeto de Indicação Geográfica da Jabuticaba e Derivados de Casa Branca, aprovado pelo Edital nº 63/2021 e desenvolvido ao longo de 2022, a Associação dos Produtores de Jabuticaba e Derivados de Casa Branca (APJD) foi criada e formalizada, por meio da elaboração do estatuto social da organização (escrito em 10 de setembro de 2021, mas registrado em cartório somente em 06 de abril de 2022, com o auxílio do citado projeto coordenado pelo servidor do IFSP). O referido documento determina que a APJD tenha três instituições: assembleia geral, diretoria e conselho fiscal. Assim, durante o ano de 2022, a equipe do Instituto Federal de Educação de São Paulo, campus São João da Boa Vista, que desenvolveu o projeto de Indicação Geográfica, com os produtores de jabuticaba e derivados, conseguiu organizar o cadastramento dos produtores junto à APJD, realizando a eleição e a posse da diretoria e do conselho fiscal.

Por intermédio do Edital 63/2021 (Chamada Pública/ Edital para Seleção de Projeto de Promoção às Indicações Geográficas), pelo qual foi submetido o projeto Jabuticaba e Derivados de Casa Branca, no Eixo II, o qual desenvolveu as atividades abaixo durante o ano de 2022:

Atividade 1: Realização de estudos visando comprovar a influência do meio geográfico sobre o produto:

Justificativa: Com o "Diagnóstico de Indicação Geográfica da Jabuticaba de Casa Branca: avaliação do potencial de IG para a jabuticaba de Casa Branca", elaborado pelo serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae), o qual recomendou a busca pela Indicação Geográfica Denominação de Origem, torna-se essencial a comprovação técnica de que a cidade apresenta características técnicas naturais que corroboram para esse fato, como, por exemplo, as condições de solo, clima, temperatura, disponibilidade de água e nutrientes, irradiação solar, além de analisar como os processos produtivos são desenvolvidos no cultivo da jabuticaba. Também se torna necessária a realização de análises químicas, físicas, biológicas, etc., tanto nas frutas produzidas, quanto em relação ao solo, folhas e outros materiais relevantes para a produção de jabuticaba na cidade, com amostras retiradas nas várias propriedades rurais do município, para analisar-se as suas particularidades, visando a comprovação dos aspectos que possibilitam a obtenção da Indicação Geográfica Denominação de Origem.

Metodologia: Para a realização de tais estudos, foi necessário visitação às propriedades produtoras de jabuticaba na cidade, para a realização de entrevistas com os produtores, visando ao entendimento das atividades relacionadas aos processos produtivos, como também para a coleta de materiais (solo, folhas e frutos) para análises laboratoriais. Também foram realizadas visitações nas propriedades para acompanhar os processos produtivos (tratos culturais) e, principalmente, para verificar as etapas de florada, colheita e processos pós-colheita. As amostras foram enviadas para laboratórios do campus do Instituto Federal de São Paulo em Matão, que possui estrutura adequada para a realização de análises pertinentes ao estudo.

Assim, no dia 01 de abril de 2022 foi realizada a primeira coleta de materiais para a primeira rodada de análises, efetuada na propriedade Fazenda Boa Esperança do senhor Valdir Fagan, em Lagoa Branca, distrito do município de Casa Branca. Na propriedade foi observada uma área utilizada para recepcionar visitantes, os produtos produzidos por eles, o galpão no qual as frutas são selecionadas após a colheita e os pomares.

Foram feitas coletas em 3 talhões; o talhão 1 é um pomar que possui entre 100 e 120 anos, enquanto o talhão 2 é um pomar de aproximadamente 50–60 anos, e o talhão 3 é um pomar de 20 a 25 anos. Nesses talhões foram coletadas amostras de solo e folhas, sendo que as amostras de solo foram retiradas com auxílio de um trado tipo holandês, sendo feitos 09 furos em cada talhão em três profundidades diferentes em cada furo, sendo o primeiro furo na profundidade de 0-20 cm; o segundo furo na profundidade de 20-40 cm e o terceiro furo na profundidade de 40-60 cm. O material coletado em cada furo e em cada profundidade foi armazenado em caixas de isopor poroso com tampa, identificado o número do talhão e a respectiva profundidade na qual o material foi coletado.

Do mesmo modo ocorreu a coleta de folhas, sendo que no mesmo ponto em que foi coletado o solo, fez-se a coleta das folhas, através da retirada de galhos nas extremidades das plantas, em todo a área da sua copa. Depois disso, foram retiradas as folhas dos ramos e acondicionadas em sacos plásticos. Também se fez a identificação nas embalagens de qual ponto e talhão se coletaram essas folhas.

Para a coleta de água, foi retirado um determinado volume de água de um açude existente na propriedade, o qual é utilizado para a irrigação das plantas. Com auxílio de um bambu de cerca de 6 metros de comprimento, amarrou-se um balde em sua extremidade e fez-se três retiradas de água do açude, homogeneizando-se a amostra e retirando desse volume total cerca de dois litros, que seguiu para o laboratório.

Por fim, para a coleta de frutas (jabuticabas) não foi possível obter a fruta in natura, pelo fato de ser época de entressafra. Porém, o produtor possui uma câmara de resfriamento, na qual armazena o excedente da safra e nos cedeu cerca de 02 quilogramas de frutas congeladas, que seguiu na embalagem original para o laboratório.

Além dessas amostras nas propriedades de Casa Branca, também foram coletadas amostras de solo, folhas, frutas e água em propriedades das cidades vizinhas à Casa Branca, como São Sebastião da Grama, Divinolândia, Mococa, Caconde, Santo Antônio do Jardim, Santa Cruz das Palmeiras, Itobi e Espirito Santo do Pinhal.

Todas as amostras coletadas foram armazenadas em gelo para transporte, até serem devidamente acondicionadas em freezer a −3° C no laboratório do IFSP - Campus Matão.

Figura 10: Registros das ações do projeto em 2022 no tocante à atividade 1 – coleta de solo para análises.

Fonte: arquivo pessoal do autor (2022)

Figura 11: Registros das ações do projeto em 2022 no tocante à atividade 1 – coleta de folhas de jabuticabeiras, água usada na irrigação dos pomares e frutas para análises.

Fonte: Arquivo pessoal do autor (2022)

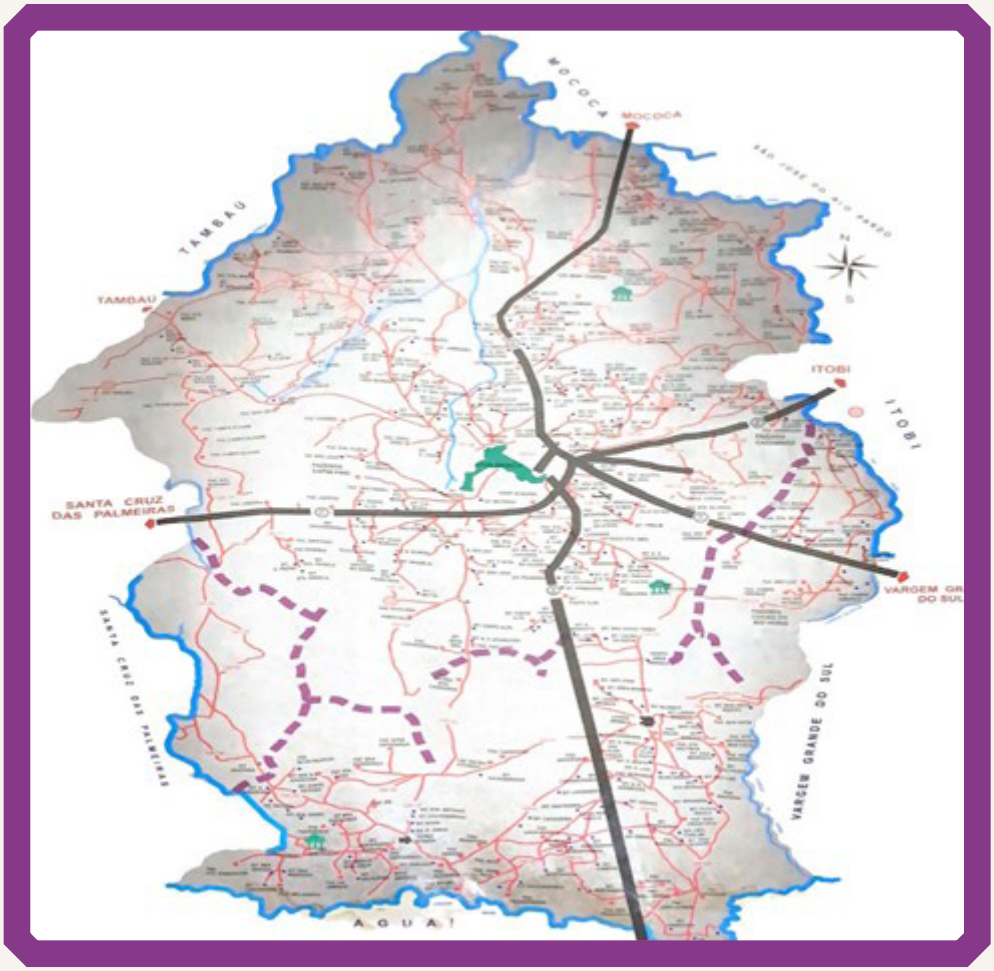
No mês de fevereiro de 2023 buscou-se auxílio na interpretação dos resultados das análises, a fim de se obter considerações sobre a potencial Denominação de Origem desejada pela APJD Casa Branca, fato que ainda não é conhecido. Pelos resultados que foram apresentados nesse relatório, tudo indica que o meio natural não exerce influências sobre a produção de jabuticaba quando comparado com outras cidades da região. Esse fato, se realmente comprovado, faz com que se direcione as ações para a obtenção de Indicação Geográfica do tipo IP.

Atividade 2: Delimitação e caracterização da área geográfica para IG

Justificativa: Torna-se necessário que a área geográfica que é o objeto da elaboração da Indicação Geográfica seja delimitada e caracterizada, com vistas a determinar os limites que a proteção cedida pela IG esteja claramente demarcada nos processos e, posteriormente, nos produtos que serão comercializados. Dessa maneira, a cidade de Casa Branca requer essa identificação e deve ser exposta à delimitação das fronteiras da cidade, na qual o perímetro do município será o objeto da indicação geográfica. Além disso, é preciso caracterizar esse perímetro e as propriedades rurais que desenvolvem a produção e o cultivo da jabuticaba na cidade, que estão inseridos no processo de reconhecimento da Indicação Geográfica.

Metodologia: Foi feito levantamento junto à Prefeitura Municipal de Casa Branca para a obtenção de documentos necessários para expor a delimitação da área geográfica objeto da IG pleiteada. Além disso, também foi contactada a Associação dos Produtores de Jabuticaba e Derivados de Casa Branca para a coleta de informações relacionadas às características de cada estabelecimento produtor de jabuticaba, como área, quantidade de plantas, quantidade produzida anualmente, destino da produção, etc. Também será feita a coleta de informações relacionadas aos produtores de derivados da jabuticaba. Com esses dados, será possível elaborar um documento onde conste as características de todos os produtores envolvidos no processo de Indicação Geográfica, caracterizando a cidade toda. Assim, a Secretaria de Desenvolvimento Econômico de Casa Branca providenciou os mapas geográficos oficiais dos limites da cidade de Casa Branca.

Figura 12: Mapa político do município de Casa Branca, SP.



Fonte: Acervo da prefeitura municipal de Casa Branca.

Atividade 3: Identificação e qualificação dos produtores inseridos na área delimitada.

Justificativa: A Indicação Geográfica pretendida reconhecerá a produção de jabuticabas na cidade de Casa Branca e, para tal, é necessária a identificação dos produtores que atuam nessa região e a sua adequada qualificação em atendimento aos requisitos da Indicação Geográfica. Assim, o projeto delimitará a área de produção de jabuticabas na cidade, identificar e caracterizar os produtores da fruta e derivados, além de oferecer os treinamentos necessários para que todos os produtores tenham adequado atendimentos aos padrões que o reconhecimento pela Indicação Geográfica requer.

Metodologia: A identificação dos produtores foi feita por meio de levantamento feito junto à Associação de Produtores de Jabuticaba e Derivados de Casa Branca, como também junto à Prefeitura Municipal de Casa Branca, Sindicato Rural e Sebrae, com o intuito de documentar e caracterizar todos os produtores da cidade que serão atendidos pela IG. Além disso, foram elaborados e disponibilizados treinamentos e qualificações para todos esses produtores, na forma de cursos, palestras, aulas, etc., com vistas ao pleno atendimento aos requisitos da Indicação Geográfica. Durante o processo de execução do projeto de Indicação Geográfica da Jabuticaba e Derivados de Casa Branca, ao longo do ano de 2022, foram feitos estudos, visitas aos produtores de frutas e derivados, reuniões com outras organizações, como Prefeitura Municipal, Sindicato

de Produtores Rurais, Sebrae e Associação Comercial de Casa Branca. Através dessas ações, a coordenação do projeto identificou 21 produtores de jabuticaba e 25 produtores de derivados de jabuticaba que estão atuantes na cidade e que participam ou desejam participar da APJD, como também do contexto geral de reconhecimento da cidade como Indicação Geográfica do produto e seus derivados.

Figura 13: Reunião com os Produtores de Jabuticaba e Derivados de Casa Branca, SP.

Fonte: Arquivo pessoal do autor (2022)

Figura 14: Palestra com os Produtores de Jabuticaba e Derivados de Casa Branca, SP, para explanação do projeto de Indicação Geográfica.

Fonte: Arquivo pessoal do autor (2022)

Assim sendo, no dia 02 de setembro de 2022, foi lavrada a ata de posse dos membros da Diretoria, os quais são:

- Presidente: Homero Carlos de Souza Neto - produtor de derivados de jabuticaba;
- Vice-presidente: Agnaldo Inácio – produtor de derivados de Jabuticaba;
- Diretora Administrativa: Priscilla de Oliveira Fagan – produtora de jabuticaba e derivados de jabuticaba;
- Diretor Financeiro: Clóvis Pina Barão - produtor de derivados de jabuticaba;
- Diretor Técnico: Adhemar Gomes da Silva Neto - produtor de mudas de jabuticaba e de derivados de jabuticaba;
- Diretor Comercial e de Marketing: Antonio Fernando Borzani dos Santos– produtor de jabuticaba e derivados de jabuticaba

Os membros do Conselho Fiscal são:

- José Carlos Rezende Nogueira (Zé Diaulas) - produtor de mudas de jabuticaba
- Eloana Maringolo do Prado: produtora de derivados de jabuticaba;
- Selma de Souza Zanchetta: produtora de derivados de jabuticaba;

Figura 15: Participação dos Produtores Associados de Jabuticaba e Derivados de Casa Branca, SP, em evento na cidade.

Fonte: Arquivo pessoal do autor (2022)

Outro detalhe importante nesse contexto da formalização da citada associação é que ela estava sem o Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ) em situação "ativa". O pedido cadastral foi feito em 08 de abril de 2022, mas o documento somente

foi emitido em 01 de dezembro de 2022. A obtenção do CNPJ e a adequada regularização da APJD também foi objeto de auxílio da equipe do Instituto Federal de Educação de São Paulo, campus São João da Boa Vista, que desenvolveu o projeto de Indicação Geográfica, com os produtores de jabuticaba e derivados. Por fim, após ter a situação cadastral regularizada, foi criado o logotipo da APJD, como é exposto pela Figura 16:

Figura 16: Logotipo da Associação dos Produtores de Jabuticaba e Derivados de Casa Branca

Fonte: APJD Casa Branca, SP

BENEFÍCIOS

As evidências históricas, de notoriedade e técnico científicas apontam um forte potencial para reconhecimento do nome geográfico Casa Branca para o produto jabuticaba e seus derivados como Indicação Geográfica. Evidenciou-se a viabilidade do reconhecimento de Indicação Geográfica, na modalidade Denominação de Origem (DO), para a jabuticaba produzida em Casa Branca, no estado de São Paulo, através do "Diagnóstico de Indicação Geográfica da Jabuticaba de Casa Branca: avaliação do potencial de IG para a jabuticaba de Casa Branca", elaborado pelo Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae).

A Indicação Geográfica da Jabuticaba e seus derivados de Casa Branca tem por finalidade reconhecer a notoriedade, reputação, qualidade e características típicas dos produtos e da sua produção. O reconhecimento da Indicação Geográfica posiciona Casa Branca no mercado de especialidades, caracterizando a jabuticaba e seus derivados como especial, sendo diferenciados pela sua origem como produto único. A principal função dessa IG será a de agregar valor ao produto jabuticaba, tanto na forma in natura, quanto para os produtos derivados (licores de jabuticaba, geleia de jabuticaba, cachaça de jabuticaba, doces artesanais da casca de jabuticaba e cosméticos de jabuticaba), além de proteger a região produtora, possuindo um papel fundamental na proteção histórica e cultural local.

A IG e todo seu estudo e certificação envolvidos tornam-se um meio de coordenação e estruturação de uma determinada região, reunindo produtores, empresas, entidades e instituições de pesquisa, além de toda comunidade. A principal consequência desse processo é a possibilidade de comércio e turismo na cidade de Casa Branca, trazendo consumidores e turistas nacionais e internacionais, em busca de um produto tradicional e diferenciado. A Denominação de Origem de Casa Branca para o produto jabuticaba e seus derivados reconhecerá a reputação, qualidade e características desses produtos, bem como comunicará ao mundo que a região se especializou e tem capacidade de produzir produtos diferenciados, de excelência e com garantia de origem. Para tal, várias ações no APL serão necessárias visando a melhorar os processos de gestão dos produtores rurais, bem como dos produtores de derivados, principalmente mediante treinamentos e ações de consultorias, visando a condições de aumentar a produção, comercializar de forma mais abrangente e profissional, expandir as ações de turismo rural vinculadas à produção da fruta e poder exportar os produtos derivados, agregando valor e proporcionando maior rentabilidade aos produtores da fruta e dos derivados.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O projeto Indicação Geográfica para a Jabuticaba e Derivados de Casa Branca iniciou-se no mês de março de 2022, apresentando um cenário no qual havia uma Associação de Produtores em fase final de formalização, com total apoio do governo municipal para tal desenvolvimento e execução. No entanto, ao longo do trabalho percebeu-se que o cenário era de pouca participação dos produtores de frutas e derivados, até mesmo pelo desconhecimento do processo. A referida organização foi formada por poucos membros, que elaboraram o estatuto social e a eleição da diretoria, mas sem os critérios adequados para isso, visto que ainda não existe a assembleia geral, formada pelos produtores da cidade. Poucos produtores participaram das reuniões e ainda falta motivação local para que eles tenham o papel relevante exigido pela Indicação Geográfica. Detectada essa situação, as ações ocorridas no segundo semestre do ano contemplaram essa formalização dos produtores na devida associação, o que ocorreu no final do ano de 2022, com o recebimento do cartão CNPJ, registro em assembleia geral da eleição da diretoria e posse, com ata, além de correções no estatuto social. Também buscou-se dar início às discussões sobre os aspectos regulamentares exigidos para ocorrer o reconhecimento, principalmente no tocante ao caderno de especificações.

Outra dificuldade foi em relação à realização das análises necessárias para a comprovação de aspectos naturais da cidade como um diferencial para a Indicação Geográfica Denominação de Origem, pois os laboratórios do IFSP/campus Matão ficaram fechados durante a pandemia, o que gerou desgaste e falta de manutenção adequada aos equipamentos. Somente no momento de se realizar a primeira rodada de análises que se percebeu a grande necessidade de manutenção, calibração e ajustes nos equipamentos, o que atrasou o processo em mais de 90 dias. A disponibilização dos resultados foi feita apenas em dezembro de 2022, sem a devida interpretação técnica agronômica, o que prejudicou o processo de confirmação de que o meio natural exerce influência sobre a produção da jabuticaba, mas concluiu-se que não existem aspectos técnicos que comprovem a influência significativa do meio natural sobre a produção da jabuticaba em Casa Branca, não evidenciando nenhum aspecto de diferenciação que possa justificar a busca pela Indicação Geográfica por Denominação de Origem.

Diante disso, o processo de submissão ao INPI não ocorreu, evidenciando a necessidade de mais tempo para que tudo esteja adequado para esse pedido de reconhecimento da produção de jabuticabas em Casa Branca, SP, por conseguinte, na forma de Indicação Geográfica Indicação de Procedência (IP).

Assim, foi submetido novamente o projeto de Indicação Geográfica para a Jabuticaba e Derivados de Casa Branca para o edital lançado para o ano de 2023, sendo aprovado em primeiro lugar na classificação geral do Eixo II. Assim, o projeto continua a desenvolver as ações necessárias para a submissão ao INPI dessa modalidade até agosto de 2024.

O importante e motivador é que a Associação dos Produtores de Jabuticaba e Derivados de Casa Branca está formalizada, atuante e preparada para as ações presentes e futuras, visando à obtenção do selo de indicação geográfica para a jabuticaba e derivados de Casa Branca, SP.

REFERÊNCIAS

BARROS, H. D. F. Q. et al. Influence of different types of acids and pH in the recovery of bioactive compounds in Jabuticaba peel (Plinia cauliflora). Food Research International, v. 124, p. 16–26, out. 2019.

CITADIN, I.; DANNER, M.A.; SASSO, S.A.Z. Jabuticabeiras. Revista Brasileira de Fruticultura [online]. 2010, v. 32, n. 2 [Acessado 9 julho 2022]. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/S0100-29452010000200001>. Acesso em: 15 mar. 22.

CONAB (Companhia Nacional de Abastecimento) (2023). Banco de Dados Prohort. Disponível em http://dw.ceasa.gov.br/ Acesso em 21 fev. 2023

DE OLIVEIRA SCHMIDT, H. et al. New insights sinto the phenolic compounds and antioxidant capacity of feijoa and cherry fruits cultivated in Brazil. Food Research International, v. 136, p. 109564, out. 2020.

EMBRAPA. Valor nutricional da jabuticaba. Colombo: Embrapa Florestas, 2015. Folder. Disponível em: https://www.embrapa.br/busca-de-publicacoes/-/publicacao/1027136/valor-nutricional-da-jabuticaba. Acesso em: 09 fev. 22.

GADIOLI TARONE, A. et al. High-intensity ultrasound-assisted recovery of anthocyanins from jabuticaba by-products using green solvents: Effects of ultrasound intensity and solvent composition on the extraction of phenolic compounds. Food Research International, v. 140, p. 110048, fev. 2021.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE)-Cidades: Conheça as cidades e estados do Brasil. Casa Branca, SP. 2021. Disponível em: https://cidades.ibge.gov.br/brasil/sp/casa-branca/panorama Acesso em 20 fev. 2023

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). Censo Agropecuário 2017–Tabela 6956. Disponível em: https://sidra.ibge.gov.br/tabela/6956 Acesso em 20 fev. 2023

LEI n.º 15.093, DE 22 DE JULHO DE 2013. (Projeto de lei n.º 282/12, do Deputado Rodrigo Moraes-PSC). Declara o Município de Casa Branca "Capital Estadual da

Jabuticaba". Disponível em: https://www.al.sp.gov.br/repositorio/legislacao/lei/2013/lei-15093-22.07.2013.html Acesso em 29 jan. 2022

LEVANTAMENTO DAS UNIDADES DE PRODUÇÃO AGROPECUÁRIA DO ESTADO DE SÃO PAULO (LUPA). 2016/2017. Disponível em: https://www.cdrs.sp.gov.br/projetolupa/index.php Acesso em 18 fev. 2023

LIMA, A. D. J. B., CORRÊA, A. D., DANTAS-BARROS, A. M., NELSON, D. L., & AMORIM, A. C. L. (2011). Sugars, organic acids, minerals and lipids in jabuticaba. Revista Brasileira de Fruticultura, 33(2), 540-550.

LIMA, A.J.B., CORRÊA, A.D., ALVES, A.P.C., ABREU, A.M.P., DANTAS-BARROS, A.M. Caracterização química dos frutos de jabuticaba (Myrciaria cauliflora Berg.) e de suas frações. Arch. Lat. Am. Nutr. 58, 416, 2008. Disponível em: <http://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0004-06222008000400015&lng=es&nrm=iso. Acesso em: 10 mar. 22.

MAGALHÃES, M.M.; BARROS, R.S.; FINGER, F.L. Changes in structural carbohydrates in developing fruit of Myrciaria jabuticaba. Scientia Horticulturae, v. 66, n. 66, p. 17-22, 1996. Disponível em: https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/0304423896009119 Acesso em 30 jan. 2023

MARTINS, A. B. N. et al. Chemical, Microbiological and Sensory Stability of Steam Extracted Jaboticaba (Myrciaria jaboticaba) Juice. Foods, v. 10, n. 4, p. 732, 30 mar. 2021.

NEVES, N. DE A. et al. Estudo das características da produção, comercialização e qualidade de produtos derivados de jabuticaba no município de Sabará-Minas Gerais, Brasil. ELO-Diálogos em Extensão, v. 9, 2020.

OLIVEIRA, A. L. D., BRUNINI, M. A., SALANDINI, C. A. R., & BAZZO, F. R. (2003). Caracterização tecnológica de jabuticabas "Sabará" provenientes de diferentes regiões de cultivo. Revista brasileira de fruticultura, v.25, p.397-400, Disponível em: https://www.scielo.br/j/rbf/a/mDfdnHLxb4yW6XH85gb4XSP/?lang=pt# Acesso em 28 out. 2021

OLIVEIRA, G. P.; SILVA, S. R. DA; FILHO, J. A. S. Curva de maturação da jabuticaba 'Sabará. Research, Society and Development, v. 9, n. 7, p. 1–13, 2020.

RONQUIM, CARLOS CESAR. Conceitos de fertilidade do solo e manejo adequado para as regiões tropicais / Carlos Cesar Ronquim. - 2.ed.-Campinas: Embrapa Territorial, 2020. 34 p.: il. ; (Boletim de Pesquisa e Desenvolvimento / Embrapa Territorial. Disponível em: https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/infoteca/bitstream/doc/1128267/1/5840.pdf. Acesso em: 28 jun. 2022.

ROSA, R. G. DA et al. Sustainable production of bioactive compounds from jabuticaba (Myrciaria cauliflora): A bibliometric analysis of scientific research over the last 21 years. Sustainable Chemistry and Pharmacy, v. 27, 2022.

SCHÄFER, ANNA RAPHAELA. Avaliação da composição química dos solos e da composição centesimal das cascas e sementes de jabuticaba (Myrciaria cauliflora) da região de Nova Fátima–GO. /Anápolis: IFG, 2016. 44 p. Disponível em: https://www.ifg.edu.br/attachments/article/1704/TCC%20-%20Anna%20Raphaela%20Sch%C3%A4fer.pdf. Acesso em: 19 fev. 22.

SUGUINO, E. et al. A CULTURA DA JABUTICABEIRA. Pesquisa e Tecnologia--APTA, SP, v. 9, n. 1, 2012.

WIKIPEDIA, A ENCICLOPÉDIA LIVRE: Casa Branca (São Paulo). 2023. Disponível em: https://pt.wikipedia.org/wiki/Casa_Branca_(S%C3%A3o_Paulo) Acesso em 28 jan. 2023

02

INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA DA MANTA DE CARNEIRO DO SERTÃO DOS INHAMUNS, CE

02

INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA DA MANTA DE CARNEIRO DO SERTÃO DOS INHAMUNS, CE

Ma. ELPÍDA ANDREIA DE QUEIROZ NIKOKAVOURAS
Bióloga, mestre em Desenvolvimento e Meio Ambiente, professora do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará - IFCE - Tauá/CE.
E-mail: andreia.queiroz@ifce.edu.br

Me. HENRIQUE MARTINS TELES
Tecnólogo em Hotelaria, mestre em Desenvolvimento e Meio Ambiente.
E-mail: henriquemteles85@gmail.com

Dra. KELVIA JACOMÉ DE CASTRO
Zootecnista, doutora em Zootecnia (Nutrição Animal), professora do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará - IFCE - Tauá/CE.
E-mail: kelvia.jacome@ifce.edu.br

JOSEANE VERAS DE ALMEIDA
Técnica em Agropecuária pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará - IFCE - Tauá/CE.
E-mail: joseane.veras.almeida09@aluno.ifce.edu.br

Dra. LISIANE DORNELES DE LIMA
Zootecnista, doutora em Zootecnia (Produção Animal), pesquisadora da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária – EMBRAPA – Sobral/CE.
E-mail: lisiane.lima@embrapa.br

LÍVIA GONÇALVES PAULO
Técnica em Agropecuária pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará - IFCE - Tauá/CE
E-mail: livia.goncalves.paulo09@aluno.ifce.edu.br

INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA DA MANTA DE CARNEIRO DO SERTÃO DOS INHAMUNS, CEARÁ

HISTÓRIA E TRADIÇÃO

A manta de carneiro surgiu no semiárido nordestino pela necessidade de conservação da carne. A manta era feita no período chuvoso, quando os animais estavam mais gordos, para a alimentação da família durante o período de estiagem. Relata-se também, que a manta de carneiro era levada nas longas viagens realizadas pelos fazendeiros, seja para alimentação própria, seja para comércio. Na reportagem "O Produto 'Manta de Carneiro' da região dos Inhamuns, Tauá-Ceará", Francisco Selmo Fernandes Alves descreve esse relato:

> No passado os fazendeiros do semiárido nordestino produziam a "Manta" do ovino ou caprino no inverno, quando os animais estavam gordos, para a manutenção da família durante o verão. Em Tauá, além deste aspecto, havia a questão do comércio entre os fazendeiros locais e comerciantes da região do Cariri Cearense. Conta-se que os fazendeiros se deslocavam em viagem por semanas com o produto "Manta de Carneiro" para a região sul do Ceará com objetivo de realizar negócios e trocas de mercadorias, de forma em geral. Neste período da viagem utilizavam o produto "Manta de Carneiro" salgado e conservado para se alimentarem (Alves, 2008).

Essa tradição foi sendo repassada de pais para filhos e, apesar de haver outros meios para conservação da carne (refrigeração, congelamento, conservantes, melhoramento genético etc.), essa prática perdura até os dias atuais, tendo agora como objetivo principal, o comércio. De acordo com Alves (2008), a produção de manta é um processo relativamente complexo e poucas pessoas têm o domínio da técnica para fazê-la.

No vídeo "Manta de Carneiro dos Inhamuns: tradição e importância", produzido pela Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa), foram realizadas entrevistas com diversas pessoas importantes no cenário da produção e comercialização da manta de carneiro do território dos Inhamuns, que deram seus depoimentos sobre o surgimento e a tradição da manta de carneiro na região.

O primeiro depoimento foi do Secretário Municipal de Agricultura e Recursos Hídricos de Tauá, Francisco Augusto de Souza Júnior, que relatou sobre o surgimento da manta de carneiro:

> A manta de carneiro [...] foi a forma que, no passado, se conseguiu para armazenar a carne desses animais para as grandes viagens ou, até mesmo, para comer ao longo das semanas, uma vez que no passado não existiam geladeiras e formas de conservar essa carne, então a manta foi criada com essa finalidade de conservar a carne, diminuindo seu volume com a retirada da maioria dos ossos da carcaça, mantendo apenas os ossos da costela (EMBRAPA, 2023).

O segundo depoimento foi do senhor Francisco Elias, um dos manteiros mais conhecidos e tradicionais da região, e proprietário da Pousada Flamboyant, onde há um restaurante em que vende preparações gastronômicas utilizando como matéria-prima a manta de carneiro por ele produzida. Em seu depoimento, Elias relata a tradição de criação de ovinos e caprinos em sua família, e que as mantas eram produzidas e dadas

para os vaqueiros se alimentarem durante o percurso de Tauá para o Piauí, onde iam cuidar dos rebanhos de sua família:

> Meu pai tinha um criatório de gado no Piauí. Como ele era um grande produtor de carneiro na região a gente chegou a produzir muito carneiro [..] às vezes a gente observava, a gente fazia aquele trabalho, fazia 20 mantas para mandar com os vaqueiros e o pessoal ir pro Piauí para cuidar desses animais que tava lá no criatório do gado (EMBRAPA, 2023).

O senhor Valério Loiola de Sena, produtor e associado da Cooperativa de Desenvolvimento da Economia Familiar (Coodef) fala sobre a tradição de criação de ovinos e caprinos em sua família:

> Essa criação de ovino e de caprino isso é tradição de família, isso vem das minhas tataravós, são coisas que a gente para falar disso às vezes a gente chega até ficar emocionado né, a gente sempre, a nossa família sempre foi muito criador de ovino, de caprino e de bovino (EMBRAPA, 2023).

A senhora Rosália, proprietária de um dos restaurantes mais tradicionais de Tauá, O Corinthiano, faz um relato de como a produção de manta de carneiro foi passando de geração em geração na sua família:

> Eu nasci vendo meu pai mexer com ovelha, foi crescendo a gente foi mexendo, trabalhando junto né, e eu via como meu pai fazia, cada dia foi aumentando e quando eu me casei já foi mexer ainda com a manta do carneiro ainda, que já vem de meu pai, passou para meu esposo, meu esposo agora passou para o meu filho, né, só tem que agradecer, né, cada dia tá melhorando (EMBRAPA, 2023).

Em relação ao domínio da produção de manta de carneiro, diversos autores descrevem que são poucas as pessoas que têm o domínio dessa tecnologia artesanal e o conhecimento desse processo de confecção, que não foram adquiridos através de cursos ou treinamentos formais, mas sim pela transferência de conhecimento de pai para filho ou processo similar. A "Manta de carneiro dos Inhamuns" não se trata apenas de um corte ou método de salga, mas, sim, um produto típico, tradicionalmente processado (Alves, 2008; Farias e Mendes, 2009; Alves e Holanda Júnior, 2008).

TERRITÓRIO

O Sertão dos Inhamuns

> O branco invasor chegando ao centro sudoeste da Capitania do Ceará encontrou suas terras habitadas por hordas selvagens, sob o domínio da valente nação dos Jucás, abrigada às margens do riacho deste nome, que deságua no Jaguaribe, perto da Serra dos Boqueirões, atualmente Serra de Arneirós [...] Por habitarem região tão rica, os Jucás nunca tiveram problemas de deslocamentos em busca de alimentos, como sucedia com os Tabajaras e outras tribos que desciam para o litoral em procura de frutos e peixes para suprirem suas necessidades orgânicas. Ainda hoje se observa que, ao contrário do que ocorre em outras zonas dos Inhamuns (*inho, inha* – sertão e *um* – alto), não se formam levas de retirantes, durante as secas. Mesmo na época em que faltam as chuvas, o sertanejo dessa região tira o sustento do seu chiqueiro de criação. A grande massa campesina dos Inhamuns deve ao bode (*Capra hircus*), a sua radicação à terra. (Freitas, 1970).

O trecho acima foi retirado do artigo "Os primitivos donos da terra dos Inhamuns", de Gomes de Freitas, publicado na Revista do Instituto do Ceará, em 1970. Nesse artigo, o autor descreve sobre os povos que habitavam o sertão dos Inhamuns, às margens do rio Jaguaribe, antes da chegada do "branco invasor", à tribo indígena Jucás. Gomes de Freitas também retrata que essa região era rica e que, mesmo durante a seca, o sertanejo retirava "seu sustento do seu chiqueiro de criação". Isso já demonstra a vocação da região para a criação de animais, que, no texto, foi exemplificado com a criação do bode da espécie *Capra hircus*.

Inhamuns é uma palavra de origem indígena, com muitos significados. Para Gomes de Freitas, significava sertão alto (*inha* – sertão; *um* – alto). Outra tradução para Inhamuns é que a palavra deriva de *Anhamum*, que, em tupi, significa irmão do gênio mau da floresta (*mu* – irmão; *anhan* – gênio mau da floresta). Já José de Alencar dizia que Inhamuns também poderia ser "irmão do diabo". Ressalta-se que *Anhamun* foi o principal cacique da tribo dos Jucás, que foi retratado em um capítulo do romance "O Sertanejo", de José de Alencar.

De acordo com os historiadores, a colonização do Ceará iniciou no século XVII, pelo litoral. Entretanto, o povoamento iniciou pelo Cariri e pelo sertão dos Inhamuns, conforme relata o memorialista Pedro Rocha Jucá, na reportagem População Preserva Raízes, publicada no jornal Diário do Nordeste, em 04 de dezembro de 2011[1]:

> O povoamento do Ceará começou pelo Cariri, em municípios mais próximos da Capitania de Pernambuco (a mais importante daquela época) e pelo sertão dos Inhamuns, **onde a pecuária encontrou ótimas condições para se expandir**, desde as cabeceiras dos rios Trici e **Carrapateiras**, formadores do Rio Jaguaribe, até depois dos rios do Jucá e Umbuzeiro, também seus afluentes (grifo nosso).

As partes destacadas no relato acima mencionam que a pecuária se expandiu nas margens dos rios Trici e Carrapateiras, ambos afluentes do rio Jaguaribe. Ressalta-se que o "carneiro de Carrapateiras" é relatado como um dos melhores da região dos Inhamuns.

Historiadores relatam que, por volta de 1710, os irmãos e coronéis Francisco Alves Feitosa e Lourenço Alves Feitosa chegaram ao sertão dos Inhamuns, onde estruturaram a maior comunidade rural da Capitania do Ceará, com uma área de aproximadamente 30 mil quilômetros quadrados, denominado "Clã dos Inhamuns". Devido ao sucesso na atividade de pecuária, essa região chegou a ser o segundo polo econômico da Capitania do Ceará, ficando atrás apenas do polo de agricultura do fértil Cariri. As condições favoráveis e "predestinação" da região dos Inhamuns para a pecuária foi descrita na Revista do Instituto do Ceará, de 1907:

> O terreno de Inhamuns é mais seco e pedregoso, composto de pequenas serras e alquebradas, e que, contudo, não deixa de produzir abundantes pastagens, sendo os seus gados os mais propícios para fazerem longas viagens, por isto transportado quase sempre para a Capitania da Bahia.

Entende-se como pecuária a criação de animais para a produção de alimentos ou matéria-prima. Por sua vez, gado é o conjunto de animais que se destina à alimentação ou a serviços agrícolas, podendo ser de diferentes tipos, tais como gado bovino, gado

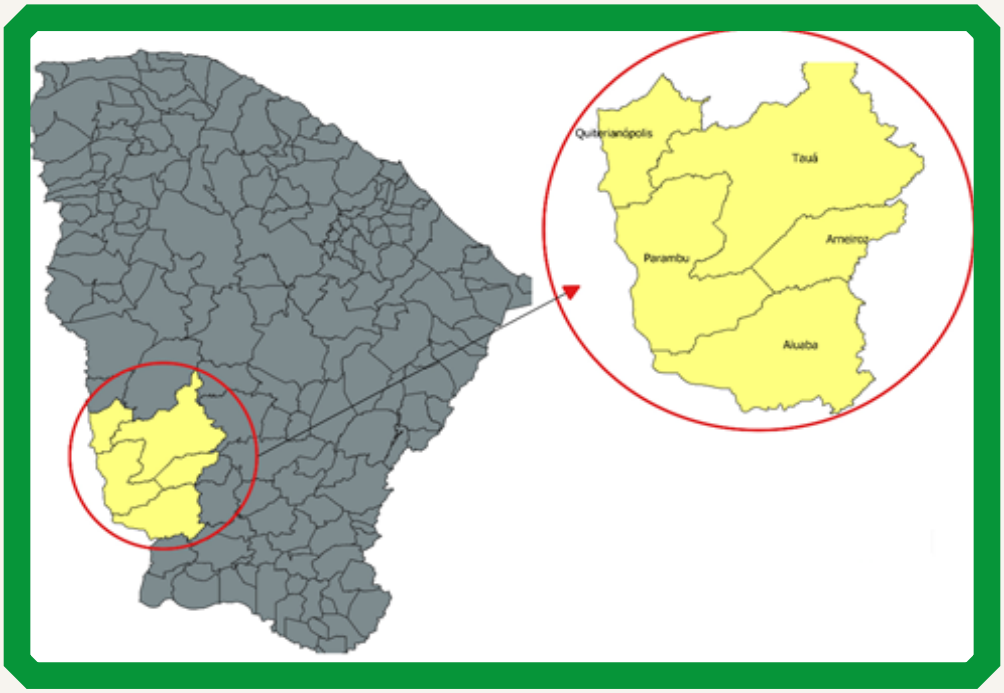
1 Disponível em: https://diariodonordeste.verdesmares.com.br/regiao/populacao-preserva-raizes-1.776539

ovino, gado caprino, gado cavalar, entre outros. Isto posto, a atividade de pecuária e gado citadas ao longo do texto podem se referir à "famosa" criação de carneiro da região dos Inhamuns.

A região de planejamento

O Sertão dos Inhamuns (SI) localiza-se no sudoeste do estado do Ceará e abrange os municípios de Aiuaba, Arneiroz, Parambu, Quiterianópolis e Tauá. Essa região de planejamento foi definida pela Lei Complementar Estadual nº 154, de 20 de outubro de 2015. Na figura 1, pode-se observar o mapa com a localização da região do Sertão dos Inhamuns no estado do Ceará, bem como os municípios que a integram.

Figura 1: Mapa do Ceará com destaque para o Sertão dos Inhamuns.



Fonte: IFCE *campus* Tauá

Entre os municípios da região, Tauá é o que apresenta a maior extensão territorial, o maior número de habitantes e o maior Produto Interno Bruto (PIB). Em relação ao Índice de Desenvolvimento Humano (IDH) dos municípios do território, o índice varia entre 0,633 e 0,569 (médio e baixo). Tauá e Aiuaba são os que apresentam maior e menor IDH, respectivamente (IBGE, 2022).

Aspectos ambientais e econômicos

O Sertão dos Inhamuns está inserido completamente no bioma Caatinga, os principais tipos vegetacionais são a floresta caducifólia espinhosa e caatinga arbustiva aberta. O clima da região é o tropical quente semiárido, com temperatura média de 26 a 28 °C e pluviosidade que varia de 400 a 600 mm anuais, sendo o período chuvoso entre os meses de fevereiro e abril. O relevo da região é caracterizado pelas depressões

sertanejas e maciços residuais. Os solos da região são rasos e com baixa capacidade de reter água e nutrientes (CEARÁ, 2019).

Apesar dessas fragilidades, conforme citado ao longo do texto e em Albuquerque e Lima (2019), a região dos Inhamuns apresenta condições ambientais e históricas favoráveis para a criação de ovinos e caprinos, bem como para o desenvolvimento de políticas públicas de valorização desses produtos, que são oriundos principalmente de produção familiar. A região é a maior produtora de ovinos e caprinos do estado do Ceará. Estima-se que o território tenha 331.961 cabeças de ovinos e 188.004 cabeças de caprinos, sendo Tauá o município com maior rebanho, 152.536 cabeças de ovinos e 77.745 cabeças de caprinos (IBGE, 2022).

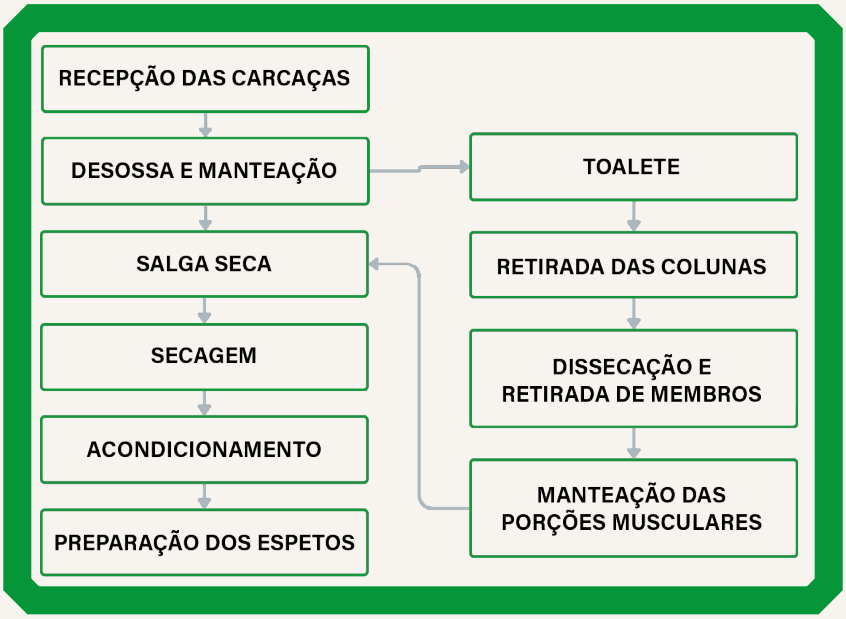
A agropecuária é a segunda atividade que mais contribui para o Produto Interno Bruto (PIB) do território (IPECE, 2017). Possivelmente, os números relacionados a esse tipo de atividade estão subdimensionados, pois muitos produtores estão inseridos no mercado informal e não há como dimensionar a real contribuição dessa atividade para o PIB da região. Ressalta-se que o município de Tauá é o maior produtor de ovinos do estado e o 12º no país, por isso, é conhecido como a capital do carneiro.

PRODUTO

A manta de carneiro dos Inhamuns é um produto processado a partir da desossa da carcaça inteira do animal, salga (através de uma mistura de sal e pimenta do reino) e secagem/desidratação por um tempo de 2 a 3 horas ao sol e à sombra.

De acordo com Albuquerque e Lima (2019), o processo produtivo da manta, segue o seguinte protocolo: o animal é abatido, retira-se o couro, as vísceras, as patas e, em seguida, é escalado — termo sertanejo usado para ilustrar a formação do corte do animal que termina com a aparência de uma manta ou lençol. Na figura 2, pode-se observar um fluxograma com o passo a passo para a feitura da manta de carneiro.

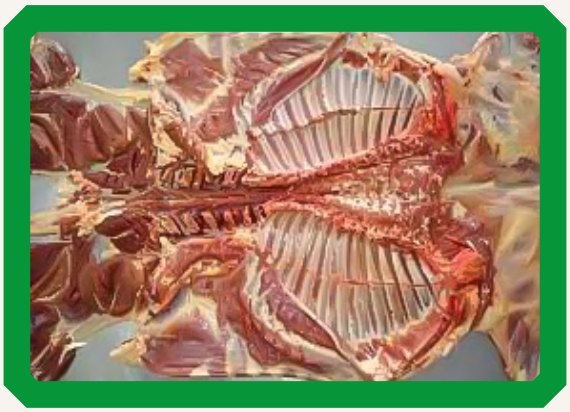
Figura 2: Fluxograma da feitura da manta de carneiro



Fonte: Costa, *et al*. (2010)

Há dois processos para produzir a manta. No primeiro, a carcaça é retalhada, retirando-se a coluna vertebral e deixando os ossos grandes, ficando as duas bandas juntas/parte. Essa forma é conhecida como "manta tradicional". No segundo, retira-se os ossos grandes e a coluna vertebral, permanecendo apenas os ossos da costela. Posteriormente, a carcaça é separada em duas bandas/partes. Esse processo dá origem ao que é conhecido como manta desossada, comercializada em banda/parte. Esse segundo processo agrega cerca de 50% no valor do produto (ALVES, 2008; FARIAS e MENDES, 2009). A figura 3 traz uma manta tradicional, com a duas partes/unidades (primeiro processo); já a figura 4 apresenta uma banda de uma manta desossada (segundo processo).

Figura 3: Foto da manta de carneiro tradicional.



Fonte: Acervo da equipe

Figura 4: Foto da banda de uma manta desossada

Fonte: Acervo da equipe

A manta é produzida através de animais originários das distintas localidades do município do Sertão dos Inhamuns. Em Tauá, a preferência dos manteiros e dos consumidores está nos animais provenientes do distrito de Carrapateira, em função da maior ocorrência da faveleira (*Cnidoscolus phyllacanthus*) na vegetação das propriedades dessa localidade. Acredita-se que a folha e a semente dessa euforbiácea podem conferir sabor singular na carne dos ovinos dessa região específica. (ALBUQUERQUE e LIMA, 2019).

AÇÕES

Em 2022, o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará (IFCE) *campus* Tauá, junto à Embrapa Caprinos e Ovinos, e a entidade parceira Associação dos Criadores de Ovinos e Caprinos dos Inhamuns (Ascoci), foi contemplado com o Edital nº 63/2021, da Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica do Ministério da Educação – SETEC/MEC. Esse edital teve o objetivo de "apoiar o desenvolvimento de projetos destinados ao registro e ao desenvolvimento de Indicações Geográficas, baseando-se em atividades de pesquisa, extensão e estímulo ao empreendedorismo e à inovação, para a estruturação da IG".

Por meio do Projeto de Extensão desenvolvido pelo IFCE/*campus* Tauá, "Estruturação da Indicação Geográfica da Manta de Carneiro dos Inhamuns", ao longo de doze meses foram desenvolvidas diversas atividades, com a finalidade de estruturar o registro da IG, do tipo Indicação de Procedência (IP) da "Manta de Carneiro do Sertão dos Inhamuns" junto ao Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI). A ênfase do projeto foi na organização dos produtores, na elaboração do dossiê de notoriedade e do caderno de especificações. Em seguida, serão descritas as atividades desenvolvidas ao longo desse período e seu respectivo registro fotográfico, em ordem cronológica.

Durante o primeiro trimestre de execução do projeto, de março a maio de 2022, começamos com reuniões junto aos membros mais ativos da Ascoci. O objetivo foi apresentar o projeto e elaborar conjuntamente o planejamento das ações. Durante esse período, também foram realizadas reuniões com os secretários de agricultura dos municípios do Sertão dos Inhamuns, com o objetivo de apresentar o projeto e solicitar apoio para mobilizar os produtores em seus respectivos municípios. Posteriormente, a equipe e os membros da diretoria da Ascoci visitaram os municípios da região para apresentar o projeto e destacar a importância da Indicação Geográfica (IG) e da associação, com o intuito de disseminar informações acerca do projeto visando a aumentar o número de filiados e mobilizar os produtores.

As figuras 5 e 6 trazem os registros fotográficos desses encontros e reuniões. A figura 5, registra a primeira reunião de apresentação do projeto e planejamento em conjunto com os membros mais ativos na Ascoci; e a figura 6, a reunião com os secretários dos municípios do Sertão dos Inhamuns.

Figura 5: Registro fotográfico da primeira reunião de apresentação do projeto e planejamento em conjunto com os membros mais ativos na Ascoci.

Fonte: Acervo da equipe

Figura 6: Registro fotográfico da reunião com os secretários de agricultura dos municípios do Sertão dos Inhamuns.

Fonte: Acervo da equipe

No primeiro trimestre, além das atividades já mencionadas, ocorreu um evento de lançamento oficial do projeto, um marco importante para seu desenvolvimento. Esse evento teve três objetivos principais: 1. Apresentar o projeto a um público mais amplo, composto principalmente por produtores de carneiros da região; 2. Sensibilizar os produtores sobre a importância da obtenção da Indicação Geográfica (IG) para a valorização e proteção da Manta de Carneiro dos Inhamuns; e 3. Ampliar o número de parceiros e colaboradores engajados na execução do projeto, visando a uma abordagem mais abrangente e colaborativa para alcançar os objetivos propostos.

Considerando a importância do Programa de Desenvolvimento Territorial do Banco do Nordeste (Prodeter) para a região dos Inhamuns, decidimos realizar o lançamento do nosso projeto durante o evento de lançamento do Prodeter, que ocorreu no dia 11/05/2022, no município de Tauá. Como esse evento atraiu um grande número de produtores, vimos nele uma oportunidade estratégica para apresentar o Projeto de Estruturação da Indicação Geográfica da Manta de Carneiro dos Inhamuns. A figura 7 traz um registro fotográfico

Figura 7: Registro fotográfico da abertura do evento, com o discurso da prefeita do município de Tauá/CE.

Fonte: Acervo da equipe

No início do segundo trimestre, de junho a agosto de 2022, foram elaborados questionários para aplicação junto aos produtores, comerciantes e consumidores. É importante destacar que esses questionários não continham perguntas que permitissem a identificação dos respondentes, portanto, não foi necessário submetê-los ao Comitê de Ética do IFCE. Nesse período, ocorreu o "I Fórum da Rota do Cordeiro do Sertão dos Inhamuns", organizado pelo IFCE campus Tauá, que incluiu palestras e oficinas práticas sobre a manta de carneiro, além de uma oficina de beneficiamento de carne de carneiro. A figura 8 traz o registro fotográfico da oficina de produção de manta de carneiro.

Figura 8: Registro fotográfico da oficina de produção de manta de carneiro.

Fonte: Acervo da equipe

No terceiro trimestre, de setembro a novembro de 2022, inicialmente, avançamos na elaboração do dossiê de notoriedade, documento essencial para o reconhecimento e valorização da Manta de Carneiro dos Inhamuns. No final desse período, ocorreu um evento de grande importância para a cadeia produtiva de carneiros da região: a "16ª Feira de Negócios de Ovinos e Caprinos dos Inhamuns", também conhecida como "FestBerro". Esse evento contou com exposição de ovinos caprinos, desfile de animais de raça, concurso leiteiro bovino e caprino, além de oficinas, palestras, apresentações artístico-culturais e um festival de gastronomia com produtos cárneos de origem ovina e caprina, conhecido como "Carneroide". Vale destacar que, durante esse evento, a Embrapa Ovinos e Caprinos lançou o vídeo "Manta de Carneiro do Sertão dos Inhamuns: Importância e tradição", contribuindo para a divulgação e valorização do produto, disponível no link: https://www.youtube.com/watch?v=CrmF8_caD54&t=316s.

No quarto semestre, de dezembro de 2022 a fevereiro de 2023, a equipe focou na elaboração do caderno de especificações técnicas, fundamental para garantir a qualidade e autenticidade do produto. É importante ressaltar que os dados coletados por meio dos questionários subsidiaram a elaboração do caderno, garantindo que as especificações técnicas atendessem às necessidades e características identificadas junto aos produtores, comerciantes e consumidores da região.

Com o primeiro esboço do caderno de especificação em mãos, foram realizadas uma série de reuniões estratégicas e colaborativas para sua apresentação e minuciosa discussão com os produtores. O caderno de especificações técnicas foi amplamente debatido com os produtores, uma vez que são eles os principais beneficiários da IG. Suas contribuições desempenharam um papel fundamental na elaboração do documento, assegurando que atendesse às necessidades e particularidades da comunidade produtora de carneiros dos Inhamuns. Após as discussões e finalização do Caderno de Especificações de forma coletiva, ocorreu a assembleia da Ascoci, na qual o caderno foi submetido à aprovação, além da deliberação para a constituição do conselho regulamentador da Indicação Geográfica (IG) da região. As figuras 9 e 10 trazem o registro fotográfico da primeira reunião de discussão do caderno e da assembleia de aprovação do caderno, respectivamente.

Figura 9: Reunião para a discussão do Caderno de Especificações

Fonte: Acervo da equipe

Figura 10: Registro fotográfico ao final da Assembleia da ASCOCI para apreciação e aprovação do Caderno de Especificações

Fonte: Acervo da equipe

Ao final do quarto trimestre, elaboramos o regimento interno desse conselho, estabelecendo as diretrizes e procedimentos que irão nortear suas atividades regulamentadoras.

O projeto de estruturação da Indicação Geográfica da Manta de Carneiro dos Inhamuns foi desenvolvido de maneira coletiva e colaborativa, contando com a participação ativa e engajada de diversos atores da comunidade local. Ao longo do processo, avançamos significativamente na organização dos produtores, estabelecendo canais de comunicação eficazes e promovendo a união em torno do objetivo comum de valorizar e proteger esse produto tão emblemático da região. Além disso, dedicamos esforços consideráveis na elaboração dos documentos necessários para a formalização da Indicação Geográfica, incluindo o dossiê de notoriedade, o caderno de especificações técnicas e o regimento interno do conselho regulamentador. No entanto, a conclusão formal do processo aguarda apenas a realização da nova eleição da associação, momento em que daremos entrada no pedido de IG junto ao INPI.

BENEFÍCIOS

O projeto de estruturação da Indicação Geográfica (IG) da Manta de Carneiro dos Inhamuns representa uma iniciativa de grande importância para a região. Além de valorizar um produto tradicional e emblemático da cultura local, o projeto traz uma série de benefícios significativos para a comunidade. A obtenção do registro de IG, além de garantir a autenticidade e a qualidade da manta de carneiro produzida na região, fortalece a economia local, promovendo o desenvolvimento socioeconômico das comunidades envolvidas. A valorização do produto no mercado, a abertura de novas oportunidades comerciais e o estímulo ao turismo são alguns dos benefícios econômicos que esse projeto pode proporcionar.

Além disso, ao envolver ativamente os produtores, comerciantes e consumidores locais, o projeto promove a união e o fortalecimento da cadeia produtiva, contribuindo

para a preservação das tradições e dos conhecimentos culturais associados à produção da manta de carneiro. Em suma, o projeto de estruturação da IG da Manta de Carneiro dos Inhamuns não só promove a valorização de um produto típico da região, mas também impulsiona o progresso e o bem-estar da comunidade local como um todo.

REFERÊNCIAS

ALBUQUERQUE, F.H.M.A; LIMA, L.D. Exemplos empresariais e associativos de marcas de qualidade em ovinos no Nordeste do Brasil. In: **Marcas de calidad de carne en Iberoamerica**. Portugal: Instituto Politécnico de Bragança, 2019. Acesso em: 5 set. 2022. Disponível em: https://www.cyted.org/es/biblioteca/marcas-de-calidad-de-carne-en-iberoamerica-caribe-sudamerica-y-peninsula-iberica

ALVES, F. S. F. O produto "Manta de Carneiro" da Região dos Inhamuns. In: Farmpoint Ovinos e Caprinos, 10 dez, Ceará, 2008. Acesso em: 5 de set. 2022. Disponível em: https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/infoteca/bitstream/doc/533901/1/MidiaOProdutoMantadeCarneiro.pdf

ALVES, F. S. F.; HOLANDA JÚNIOR, E. V. Produção Integrada de Ovinos para Carne na Região dos Inhamuns, município de Tauá/Ceará. In: **V Congresso Nordestino de Produção Animal.** Aracaju, 2008. Acesso em: 5 set. 2022. Disponível em: https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/36551/1/AAC-Producao-integrada.pdf

CEARÁ. **Plano das Coletas Seletivas – Região Sertão dos Inhamuns**. Secretaria de Meio Ambiente – SEMA. Fortaleza, 2019. Disponível em: https://www.sema.ce.gov.br/wp-content/uploads/sites/36/2020/05/SERT%C3%83O-DOS-INHAMUNS.pdf.

COSTA, R. G.; MADRUGA, M. S.; MEDEIROS, G. R.; VOLTOLINI, T. V.; DUARTE, T. F.; PEDROSA, N. D. A. **Manta de Petrolina: uma alternativa para agregar valor às carnes caprina e ovina.** Petrolina: MCT/INSA, 2010. Acesso em: 6 set. 2023. Disponível em: https://conbiand.site/wp-content/uploads/2021/03/mantacaprina.pdf

FARIAS, J. L. S.; MENDES, M. E. P. Estratégia de transferência de tecnologia como forma de apropriação do conhecimento: o caso Coomanta. In: **Documento Online 90.** Sobral: Embrapa Caprinos e Ovinos, 2009. Acesso em: 3 set. 2022. Disponível em: https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/CNPC-2010/23062/1/doc90.pdf

FREITAS, Gomes de. Os primitivos donos da terra dos Inhamuns. In: **Revista do Instituto do Ceará**. Ceará, 1970. Acesso em: 2 set. 2022. Disponível em: https://www.institutodoceara.org.br/revista/Rev-apresentacao/RevPorAno/1970/1970-PrimitivosDonosTerraInhamuns.pdf

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Censo Brasileiro de 2022**. Rio de Janeiro: IBGE, 2012. Disponível em: https://censo2022.ibge.gov.br/

IPECE. Instituto de Pesquisa e Estratégia Econômica do Ceará. **Caderno Regional Sertão dos Inhamuns**. Ceará: IPECE, 2017. Disponível em: https://www.seplag.ce.gov.br/wp-content/uploads/sites/14/2019/11/Caderno-Sert%C3%A 3o-dos-Inhamuns.pdf

03

QUEIJO COALHO DO ALTO SERTÃO SERGIPANO

03

QUEIJO COALHO DO ALTO SERTÃO SERGIPANO

Dra. SUELI JOSÉ PEREIRA CORRÊA
Doutora em Ciência da Propriedade Intelectual. Atua como Técnica em Alimentos e Laticínios na Universidade Federal de Sergipe (UFS) *Campus* Sertão – Nossa Senhora da Glória/SE
E-mail: sueli.correa@academico.ufs.br

ELLEN EDUARDA PAIXÃO ALVES
Aluna do curso Tecnologia em Laticínios - IFS *Campus* Glória – Nossa Senhora da Glória/SE
E-mail: ellenpaixao2000@gmail.com

LIARYDCIA SANTOS DE SANTANA
Aluna do curso Tecnologia em Laticínios - IFS *Campus* Glória – Nossa Senhora da Glória/SE
E-mail: liarydcia123@gmail.com

LAÍS SOUZA
Aluna do curso Técnico em Alimentos - IFS *Campus* Glória – Nossa Senhora da Glória/SE
E-mail: laisoza2@gmail.com

Dra. LÍLIA CALHEIROS DE OLIVEIRA BARRETTO
Doutora em Tecnologia de Processos Químicos e Bioquímicos. Atua como docente na Universidade Federal de Sergipe (UFS) – *Campus* Sertão – Nossa Senhora da Glória/SE
E-mail: liliacalheiros@academico.ufs.br.

Dr. ANTONIO MARTINS DE OLIVEIRA JÚNIOR
Doutor em Engenharia Química – Atua como docente na Universidade Federal de Sergipe (UFS) *Campus* São Cristovão – São Cristovão/SE
E-mail: amartins.junior@academico.ufs.br.

Dr. JOÃO BATISTA BARBOSA
Doutor em Produção Vegetal/Tecnologia em Alimentos. Atua como docente no Instituto Federal de Sergipe (IFS) *Campus* Glória – Nossa Senhora da Glória/SE
E-mail: joaobatista.barbosa@ifs.edu.br.

QUEIJO COALHO DO ALTO SERTÃO SERGIPANO

HISTÓRIA E TRADIÇÃO

Em 1590, o território de Sergipe foi conquistado por Cristóvão de Barros, que dividiu essas terras em sesmarias. Por quase dois séculos e meio, Sergipe permaneceu como uma capitania subordinada e responsável por abastecer a Bahia com sua produção agrícola e pecuária. Recebia dela as famílias dominantes, as obrigações, as autoridades e os produtos de seu comércio (IBGE, 2024).

No dia 8 de julho de 1820, Dom João VI, Rei do Brasil e de Portugal, promulgou a Carta Régia, que elevou Sergipe ao status de Capitania Independente. A separação de Sergipe da Bahia foi marcada por intensas disputas políticas e foi contestada pelos líderes baianos e proprietários de engenhos. A então capitania de Sergipe Del-Rey foi elevada à categoria de província quatro anos depois, e, finalmente, a estado após a Proclamação da República em 1889 (ALESE, 2022).

Desde o período da ocupação do território do Alto Sertão de Sergipe, no século XVI, a pecuária despontou como a principal atividade que garantia aos sertanejos os recursos alimentares que se tornaram tradicionais em suas dietas: o leite, o queijo coalho e a carne bovina. A produção de leite foi se intensificando cada vez mais nessa região, tornando-se a principal atividade do gado local e a fonte de renda mais significativa para a agricultura familiar nos municípios dessa localidade (BERTONI e MENEZES, 2016).

Na década de 1970, os produtores perceberam que havia uma demanda por produtos derivados do leite por outras localidades e iniciaram a produção de queijos artesanais para serem comercializados nos centros urbanos. A identidade do queijo produzido na região se fortaleceu e validou o conhecimento dos produtores locais, que foi sendo transmitido de geração em geração até os dias atuais (BERTONI e MENEZES, 2016).

O queijo de coalho produzido no Alto Sertão Sergipano é identificado como um queijo artesanal tradicional sergipano, de acordo com a Lei Estadual nº 8.523 de 29 de abril de 2019, que dispõe sobre as normas de produção e a comercialização dos queijos artesanais (tradicional e inovação), no Estado de Sergipe. Esse queijo é considerado um dos símbolos da identidade sergipana, fazendo parte dos hábitos alimentares da população local e o seu consumo faz parte da culinária regional (SERGIPE, 2019).

Nota-se que os costumes alimentares de uma área são um reflexo de sua história, geografia, clima, estrutura social e crenças religiosas. A escolha por determinados alimentos varia de uma cultura para outra e, embora muitos acreditem que seja uma questão pessoal, é, na verdade, um processo complexo que leva em conta fatores como identidade individual, gênero, idade, nacionalidade, religião, nível educacional, renda, classe social e origem. O paladar é moldado culturalmente e requer um longo período de aprendizado para se adaptar às estruturas sociais, incluindo a formação do gosto e dos hábitos alimentares. Dessa forma, os alimentos comuns

se tornam os mais apreciados e valorizados, especialmente os pratos típicos da região onde cresceu, demonstrando um conservadorismo no âmbito alimentar (FRANCO, 2010).

O queijo coalho produzido no alto Sertão também foi identificado como queijo artesanal pelo Movimento Slow Food do Brasil, que, por meio do Grupo de Trabalho Slow Food Queijos Artesanais, mapeou a existência de 48 variedades de queijos artesanais espalhados por 15 estados brasileiros (SLOW FOOD, 2023).

TERRITÓRIO

Sergipe é o menor estado brasileiro, com extensão territorial de 21.918,443 km², sendo composto por 75 municípios e 2.210.004 pessoas. Seu Índice de Desenvolvimento Humano (IDH), em 2021, foi de 0,702 (IBGE, 2024).

Para o planejamento territorial com vistas ao desenvolvimento do estado, duas classificações são comumente utilizadas para sua divisão em regiões. A primeira delas é baseada nas mesorregiões definidas pelo IBGE, que agrupam municípios de uma determinada área geográfica, com base em suas semelhanças espaciais e socioeconômicas, sendo divididas em três mesorregiões: a Mesorregião do Sertão Sergipano, a Mesorregião do Agreste Sergipano e a Mesorregião do Leste Sergipano (MUÑOZ; PINTO; NASCIMENTO, 2017).

A segunda divisão foi instituída em 2007 pelo Governo do estado de Sergipe, sendo 8 unidades espaciais de planejamento que visam a nivelar as diferentes regiões a partir da articulação local, sendo: Agreste Central; Alto Sertão; Baixo São Francisco; Centro Sul; Grande Aracaju; leste; Médio Sertão; e Sul, de acordo com figura 1 (MUÑOZ; PINTO; NASCIMENTO, 2017).

No contexto econômico, o Produto Interno Bruto (PIB) de Sergipe chegou a R$ 51,86 bilhões em 2021, gerando um PIB per capita de R$ 22.177,00. O setor de serviços foi o que mais contribuiu para o PIB do estado, respondendo por 71,7% do total, seguido pela indústria, com 22,3%, e agropecuária, com 6%. (SERGIPE, 2023).

Muñoz; Pinto; Nascimento (2017) apontaram a discrepância na distribuição regional relativa aos valores do PIB *per capita* no estado, observando valores elevados para a Grande Aracaju e outras poucas cidades, enquanto outras regiões do interior do estado possuem índices comparados às regiões de menor atividade econômica do país.

Mesmo tendo uma contribuição pequena na composição do PIB estadual, a agropecuária representa um setor muito importante para a inclusão produtiva da população de baixa renda nas cidades do interior, por exemplo nos municípios da região

do Alto Sertão de Sergipe que possuem a vocação agropecuária (MUÑOZ; PINTO; NASCIMENTO (2017).

Figura 1: Mapa da divisão dos territórios de planejamento do estado de Sergipe – 2016

Fonte: Muñoz; Pinto; Nascimento (2017)

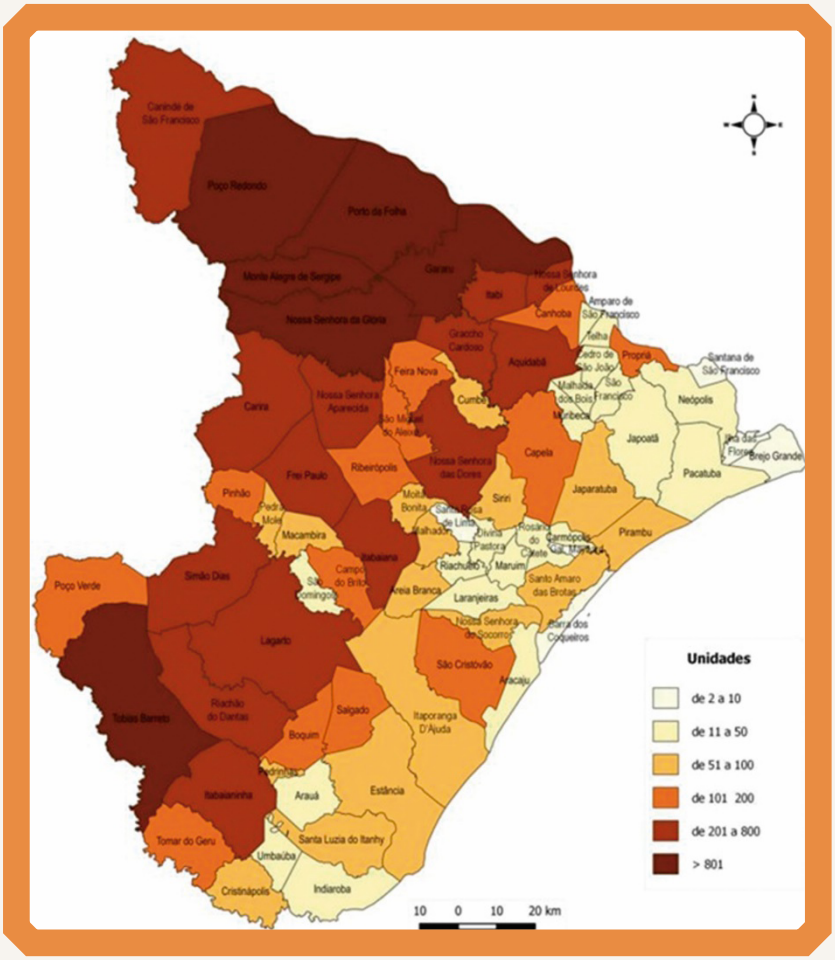
A região do Alto Sertão representa pouco mais de 20% da extensão terrestre do estado, com 4.911,62 km² e uma população total de 146.479 habitantes. Situa-se ao noroeste do estado de Sergipe, sendo formado por sete municípios: Canindé de São Francisco, Gararu, Monte Alegre, Nossa Senhora da Glória, Nossa Senhora de Lourdes, Poço Redondo e Porto da Folha. A média do IDH dessa região é de 0,5665, ficando abaixo do registrado para o estado (IBGE, 2024).

O setor de serviços também é predominante nessa região, no entanto, como já colocado anteriormente, a atividade agropecuária possui um importante papel, especialmente a bovinocultura, apicultura, ovinocaprinocultura e as culturas de subsistências, apesar dos empregos decorrentes desta atividade serem, na sua maioria, informais. (CAMARGOS et al., 2021).

De acordo com o Censo Agropecuário 2017, o número de estabelecimentos agropecuários que produziram leite de vaca foi de 17.627 unidades, distribuídas por todos os municípios sergipanos e 64% concentrados em dez municípios, sendo seis destes, localizados no Alto Sertão Sergipano (figura 2).

É importante ressaltar que, em relação aos estabelecimentos, a produção de leite em Sergipe é atividade da agricultura familiar, desenvolvida com pequenos rebanhos (de até 50 cabeças de vacas ordenhadas), cujo leite produzido é, principalmente, destinado à venda (Sergipe, 2023).

Figura 2: Número de estabelecimentos produtores de leite em Sergipe - 2017



Fonte: SERGIPE (2023)

A região do Alto Sertão concentra o maior rebanho bovino, e foi responsável por 76% da produção de leite de todo o estado, no ano de 2021, que foi na ordem de 435,5 milhões de litros de leite. O município de Nossa Senhora da Glória produziu 66,7 milhões de litros de leite; Poço Redondo, 65,2 milhões; Porto da Folha, 51,2 milhões; Canindé de São Francisco, 32,3 milhões; Monte Alegre de Sergipe, 30,8 milhões; e Gararu, 30,7 milhões (IBGE, 2023).

O cenário apresentado é resultado de iniciativas de políticas públicas que intensificaram as atividades pecuaristas a partir de meados do século XX. Nessa época, ainda existiam bovinos criados soltos e com produtividade limitada. A base alimentar do sertanejo sergipano, nessa ocasião, já tinha o leite e seus derivados como valores enraizados na sua história. Esse hábito alimentar acompanhou os movimentos migratórios do sertanejo, promovendo demanda por esses produtos no mercado urbano. O fomento à pecuária, nessa região, permitiu aos agricultores familiares resgatar suas referências culturais, utilizando a matéria-prima para elaboração de produtos, com vistas ao abastecimento do mercado consumidor intraestadual e interestadual. Assim, a partir da década de 1970, os estabelecimentos rurais começam a direcionar sua produção de queijo coalho para o mercado como uma estratégia de geração de renda (MENEZES, 2009).

Nesse contexto, o queijo coalho do Alto Sertão começa a se tornar conhecido em todo o estado de Sergipe e em alguns estados vizinhos, como Bahia, Alagoas e Paraíba, reconhecido como um queijo de qualidade para os consumidores desse produto. Alguns laticínios de grande porte da região também produzem o queijo coalho, mas um grande volume ainda é produzido por pequenos estabelecimentos rurais e comercializados em mercados e feiras livres (MENEZES, 2009).

O Plano de Desenvolvimento Regional (PDR) de Sergipe apontou que uma estratégia para a redução das desigualdades regionais e de valorização do potencial de desenvolvimento do estado deve ter, como um de seus eixos centrais de políticas públicas, o desenvolvimento rural sustentável com foco nas potencialidades do território, integrado às demais estratégias de desenvolvimento do estado. Dessa forma, o PDR identificou a região do Alto Sertão como destaque na cadeia produtiva da pecuária de leite do estado, sendo grande parte da produção direcionada à produção de queijo coalho, compreendendo a necessidade do estabelecimento de padrões de qualificação, suporte à adequação dos estabelecimentos produtores e aumento da produtividade da região (MUÑOZ; PINTO; NASCIMENTO, (2017).

PRODUTO

O queijo de coalho produzido no Alto Sertão (Figura 3) é caracterizado como um queijo artesanal tradicional, fresco e úmido, elaborado com leite de vaca cru, sem corantes e conservantes. Seu formato retangular possui uma massa sólida de consistência firme, textura macia e levemente elástica, sabor salgado suave e sua cor é branca ou branca amarelada (SERGIPE, 2019).

Essas características estão em conformidade com as definições para o queijo coalho, estabelecidas no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ), aprovado através da Instrução Normativa nº 30, de 26 de junho de 2001, do MAPA.

Figura 3: Queijo coalho produzido no Alto Sertão Sergipano

Fonte: Maria Joseane da Costa

O processo produtivo descrito pelos produtores passa pela ordenha (rebanho próprio) ou recepção do leite (leite comprado), filtragem, adição de coalho, adição de sal, coagulação, corte da coalhada, salga e enformagem. Essa tradição no método de produção é repassada de geração em geração e um fator importante destacado está na prensagem da massa do queijo que ocorre de forma mais leve que em outros produtos similares, deixando uma característica marcante de diferenciação no sabor desse produto. Destaca-se a identidade do queijo de cada produtor, já que é produzido artesanalmente.

O hábito alimentar do consumo desse produto já faz parte da gastronomia local, podendo ser consumido cru ou derretido ou, ainda, acompanhado de vários outros alimentos da região, como a carne seca, a farinha de milho e o melaço de cana. Também é utilizado como ingrediente na produção de outros pratos típicos da região (MUCHNIK et al., 2005).

Em relação à produção de queijo, em todo estado de Sergipe foram contabilizados 429 produtores e 275 deste total estão instalados nos municípios do Alto Sertão (IBGE, 2017).

O Censo Agropecuário do IBGE de 2017 apurou uma produção anual de 3.199 toneladas de queijo no estado de Sergipe, representando um percentual de 1,44% da produção nacional, ocupando a 18ª posição no ranking dos estados produtores de queijo do Brasil (IBGE, 2017).

Nesse contexto, em 2019, com o apoio do Sebrae, alguns produtores da região se organizaram para a criação da Associação Sertaneja dos Queijeiros (ASQ), que ficou instituída através de Estatuto Social, situada no município de Nossa Senhora da Glória/SE, com um total de 20 produtores de queijo associados.

Logo após a criação da ASQ, suas atividades ficaram suspensas, em função da pandemia da COVID 19, sendo retomadas em abril de 2022, especialmente pela participação da associação no Projeto de Promoção as Indicações Geográficas – Edital SETEC/MEC nº 63/2021.

AÇÕES

Para participação no projeto foi estabelecida a parceria entre Instituto Federal de Sergipe (IFS) e a Universidade Federal de Sergipe (UFS). Os membros da equipe estão descritos no quadro 1. De acordo com metodologia e as diretrizes propostas pela coordenação geral do projeto (Edital nº 63/2021), o período de realização foi entre março e agosto de 2022 e os registros das atividades executadas foram distribuídos em quatro relatórios: a) Apresentação do projeto aos atores locais; b) Definição do possível substituto processual requerente da IG e coleta de informações dos produtores; c) Caracterização da notoriedade do produto/território; e d) Relatório final – resultados categorizados em identificação do produto, qualificação, remuneração, reprodução e políticas públicas.

Quadro 1: Membros da equipe do projeto

Coordenador	Docente do Instituto Federal de Sergipe – Campus Glória
Bolsistas	2 alunas do curso de Tecnologia em Laticínios – IFS - Campus Glória 1 aluna do curso Técnico em Alimentos – IFS - Campus Glória
Voluntários	01 docente da Universidade Federal de Sergipe – Campus São Cristóvão 01 docente da Universidade Federal de Sergipe – Campus Sertão 01 técnica em Alimentos e Laticínios da Universidade Federal de Sergipe – Campus Sertão (aluna de doutorado do Programa de Pós-Graduação em Ciência da Propriedade Intelectual da Universidade Federal de Sergipe)
Organização social	Associação Sertaneja dos Queijeiros

Fonte: Elaborado pelos autores

As atividades relativas ao presente projeto, com a presença dos produtores, iniciaram com uma reunião no dia 14 de março de 2022, com o propósito de apresentar o trabalho de diagnóstico a ser desenvolvido na região e sensibilizar os produtores quanto à importância e aos benefícios que podem ser conseguidos com o registro da indicação geográfica. O convite para a reunião foi enviado, via *whatsapp*, para os produtores de queijo da região e disponibilizado no *Instagram* do Instituto Federal de Sergipe. A reunião foi realizada no auditório do Sebrae, na sede regional de Nossa Senhora da Glória/SE. Para a apresentação do projeto, utilizou-se projetor de slides. Participaram dessa reunião 4 produtores de queijo, o Secretário Municipal de Agricultura de Nossa Senhora da Glória e mais 2 técnicos dessa Secretaria. O tema foi novidade para todos os participantes.

No dia 23 de março de 2022, o projeto foi apresentado para técnicos da Empresa de Desenvolvimento Agropecuário do Estado de Sergipe (EMDAGRO), em sua própria sede, localizada no município de Aracaju/SE. Foi possível observar que a temática da IG ainda não está presente nas ações dessa instituição, mas despertou o interesse dos técnicos pela sua capacidade de contribuir para o desenvolvimento regional do Alto Sertão. Cabe ressaltar que a EMDAGRO realizou, no final de 2021, uma visita técnica com um pequeno grupo de produtores de queijo de Sergipe para conhecer a região dos produtores de queijo da Canastra. Essa visita técnica foi guiada por técnicos agropecuários da EMATER/MG.

Em conversas posteriores com técnico da EMDAGRO, sobre o cenário atual das queijarias do Alto Sertão, relativas à questão da regularização da inspeção sanitária, foi possível verificar que 52 queijarias estão com o processo de regularização em andamento na EMDAGRO, conforme apresentado na tabela 1. Assim, foi realizado o levantamento dessas queijarias artesanais (nomes e contatos telefônicos) para termos um grupo focal de trabalho, para além das 20 queijarias que já faziam parte da Associação Sertaneja dos Queijeiros. Esse grupo recebeu convite para participar de todas as ações realizadas.

Tabela 1: Grupo focal para ações do projeto

Município	Número de produtores
Nossa Senhora da Glória	17
Monte Alegre de Sergipe	2
Graccho Cardoso	6
Aquidabã	2
Canindé de São Francisco	3
Gararu	5
Itabi	2
Nossa Senhora das Dores	1
Porto da Folha	13
Canhoba	1
Total	**52**

Fonte: Elaborado pelos autores

No dia 28 de abril de 2022 foi realizada a assembleia extraordinária da Associação Sertaneja dos Queijeiros, no município de Nossa Senhora da Glória, em sala cedida pela Secretaria de Agricultura do Município e, mais uma vez, foram passadas as informações sobre o Projeto de Diagnóstico de Potencial de IG para o Queijo Coalho. Foi cedido o tempo de 10 minutos para uma breve apresentação dos membros do projeto, seguida da explanação sobre o projeto (figura 4).

Figura 4: Apresentação do projeto durante a Assembleia da ASQ

Fonte: Liarydcia Santos de Santana

Nessa mesma ocasião, foi iniciada a coleta (Figura 5) dos dados para o cadastro completo dos produtores associados (conforme Formulário Modelo II Declaração de Estabelecimento na Área Delimitada - alínea f, inciso V, do art. 7º da IN n.º 95, de 28 de dezembro de 2018, do INPI).

Figura 5: Coleta de dados para cadastro dos produtores associados da ASQ.

Fonte: Liarydcia Santos de Santana

É importante colocar a dificuldade encontrada para conseguir o cadastro dos produtores, durante essas reuniões, em função da realização no horário noturno (único que os próprios produtores disponibilizam para os encontros), com tempo bastante reduzido para a discussão da própria pauta da reunião. Além disso, alguns produtores são de outros municípios e, por isso, ficam bastante ansiosos com o horário e encerramento da reunião.

No mês de maio foram realizadas reuniões com a presidente da Associação Sertaneja dos Queijeiros. Foi relatado sobre a eleição para a nova diretoria da associação e a dificuldade para organizar a gestão da associação. Houve a tentativa da Secretaria Municipal de Agricultura de Nossa Senhora da Glória em manter a associação sob os seus cuidados, mas foi recusada pelos associados. A presidente da ASQ solicitou ajuda para organizar a Assembleia Geral Ordinária, na qual constavam como pontos de pauta: a) Eleição da Diretoria Executiva e do Conselho Fiscal; b) Admissão de novos associados. Com intuito de contribuir com a ASQ, a equipe do projeto elaborou o convite para sua Assembleia e a Ficha de Filiação para a admissão dos novos associados.

No dia da Assembleia, além dos associados, estavam presentes o Secretário Municipal de Agricultura de Nossa Senhora da Glória e dois representantes técnicos do Sebrae que já possuem atividades com os produtores de leite/queijo na região. As alunas bolsistas do projeto ficaram encarregadas de preencher as fichas dos novos associados e posterior digitação dos dados em planilha, juntando com os dados dos produtores que já faziam parte da associação.

Na ocasião, novamente foi apresentado o Projeto de Diagnóstico de Potencial de IG do Queijo Coalho para todos presentes, mas de forma breve, devido ao curto tempo concedido para essa atividade. O contato com o Sebrae foi importante e teve desdobramentos para o agendamento de reunião com outros técnicos na unidade de Aracaju, com o representante do INPI, com intuito de somar esforços para o andamento do projeto. Essas atividades realizadas proporcionaram uma maior aproximação com os associados, facilitando o acesso aos produtores, obtenção de dados e das demandas do grupo, que já foram mencionadas no encontro.

Entre os meses de junho e julho de 2022, foi realizado o levantamento da notoriedade do queijo coalho do Alto Sertão por meio de publicações diversas (notícias, projetos, legislações, pesquisas, etc.), conforme solicitado pelo presente projeto. As buscas foram realizadas na plataforma *Google*, entre os meses de junho e julho de 2022. Foram encontradas 20 publicações entre os anos de 2005 e 2021, que são documentos comprobatórios da notoriedade do queijo coalho do Alto Sertão.

Em 13 de junho de 2022, foi realizada reunião no Sebrae – Unidade Aracaju, com a participação da técnica do Sebrae e o Diretor de Patentes do INPI - Sergipe, para uma breve apresentação do presente projeto e busca de parcerias. Foi repassado sobre a organização atual da Associação Sertaneja dos Queijeiros com objetivo de estreitar os laços iniciais para, posteriormente, discutir sobre um possível plano de trabalho para fomentar as ações voltadas para a Indicação Geográfica (IG) do queijo coalho do Alto Sertão.

Ainda no mês de junho, em 28 de junho de 2022, após solicitação da equipe do projeto, realizou-se reunião virtual, pelo *Google Meet*, com o Coordenadoria de Indicação Geográfica de Produtos Agropecuários – CIG/MAPA e a Divisão de Desenvolvimento Rural DDR/SFA-SE-MAPA, com intuito de apresentar o projeto.

No dia 04 de julho de 2022, aconteceu a assembleia com os produtores associados, na sede do Sebrae Regional do Município de Nossa Senhora da Glória, e na pauta foi inserida a apresentação do presente projeto (Figura 6). Dois técnicos do Sebrae participaram da reunião com o propósito de discutir sobre a temática da IG e também sobre os trabalhos de consultorias do Sebrae para regularização da inspeção sanitária das fábricas dos associados. Também foi discutido sobre o acesso aos recursos financeiros junto aos bancos (especialmente BNB) para as construções ou reformas necessárias para a regularização. Os produtores colocaram suas dificuldades em acessar os créditos por não conseguirem oferecer garantias aos bancos, pois a maioria não possui a escritura definitiva de suas propriedades, muitas obtidas por intermédio de assentamentos.

Figura 6: Convite para Assembleia da Associação Sertaneja de Queijeiros

Fonte: Elaborado pelos autores.

Durante a participação nas reuniões e assembleias, foi possível observar e também discutir pontos sobre a produção, comercialização, sustentabilidade e as políticas públicas existentes para a cadeia produtiva do queijo na região.

Ao identificar o queijo coalho, foi possível evidenciar que, além da tradição e volume de produção, existe uma importância histórica, cultural e socioeconômica para o território. A qualificação do produto apresentou um queijo artesanal com peculiaridades, produzido com técnicas tradicionais, leite de vaca da região e efetiva notoriedade.

Foi verificada a ocorrência de uma comercialização interestadual, realizada individualmente pelo produtor, podendo ser de forma direta ou com a presença de intermediários, sem a existência de uma gestão conjunta dos produtores.

A sustentabilidade da produção do queijo é preservada pelos produtores, instituições de ensino, de inspeção e de apoio aos produtores. O grande desafio ainda está na questão regularização da inspeção sanitária para grande parte dos produtores.

Foi observado, também, que existem políticas públicas de fortalecimento da cadeia produtiva do queijo, por meio do apoio para regularização, programas de ampliação de assistência técnica e linhas de crédito rural. O acesso ao crédito, contudo, muitas vezes é inviabilizado pela falta de comprovação das garantias requeridas pelos bancos, comprometendo a regularização sanitária das estruturas das queijarias que necessitam de investimentos.

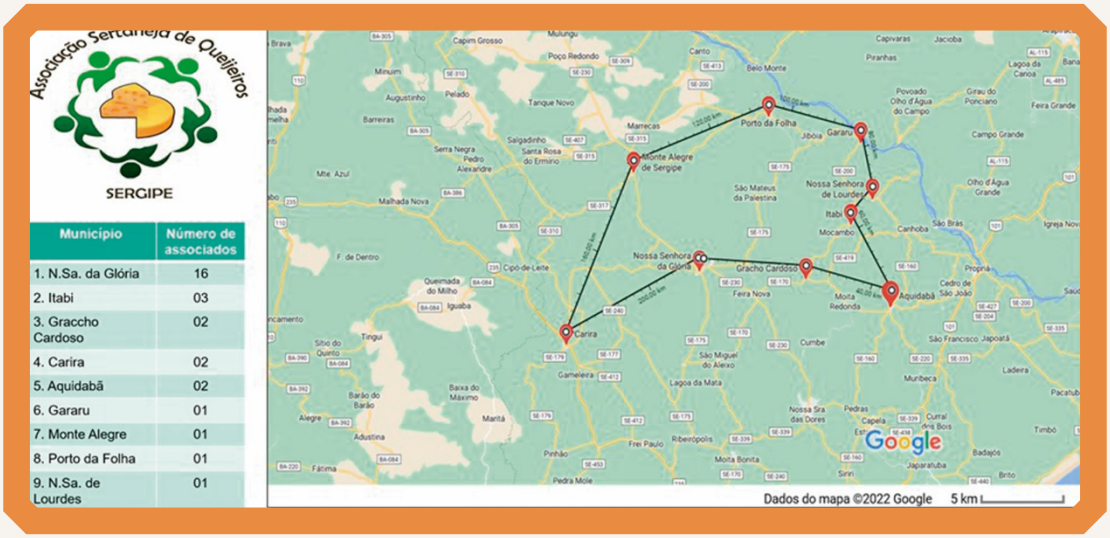
BENEFÍCIOS

As ações realizadas nesse projeto permitiram um diagnóstico da potencialidade de IG para o queijo coalho do Alto Sertão, evidenciado pela sua história, sua tradição, seu volume de produção, sua notoriedade e sua organização, o que permite um registro na modalidade Indicação de Procedência.

A divulgação do projeto nas diversas reuniões com os produtores permitiu um incremento no número de associados na ASQ, passando de 20 para 29 produtores, distribuídos nos municípios do Alto Sertão e municípios vizinhos, conforme apresentado na figura 7.

O conhecimento sobre a temática da IG foi importante para o reconhecimento da própria comunidade (produtores de queijo) sobre o patrimônio que foi construído ao longo do tempo, com a produção do queijo coalho na região.

Figura 7: Distribuição dos produtores da Associação Sertaneja de Queijeiros em 2022



Município	Número de associados
1. N.Sa. da Glória	16
2. Itabi	03
3. Graccho Cardoso	02
4. Carira	02
5. Aquidabã	02
6. Gararu	01
7. Monte Alegre	01
8. Porto da Folha	01
9. N.Sa. de Lourdes	01

Fonte: Elaborado pelos autores

A apresentação do projeto para diferentes instituições buscou fomentar uma articulação entre as diferentes instituições da região para que possam inserir nas suas agendas a temática da IG, contribuindo com os produtores locais, especialmente para a regularização da inspeção sanitária desses produtores, melhor organização coletiva, aumento na qualidade do produto, por exemplo das boas práticas de fabricação e, também, melhoria da apresentação e das embalagens do produto.

A participação das alunas no projeto permitiu uma maior aproximação com os produtores locais e a obtenção de novos conhecimentos sobre a IG do queijo coalho como ferramenta para contribuir com o desenvolvimento do território.

A participação de membros voluntários da Universidade Federal de Sergipe também foi de grande importância como parceiros do Instituto Federal de Sergipe, especialmente para estreitar os laços e fortalecer o ensino, a pesquisa e a extensão na região do Alto Sertão.

O resultado do projeto foi apresentado como estudo de caso, no IX *Workshop* Catarinense de Indicação Geográfica, realizado no município de Lages/SC, entre os dias 13 e 15 de setembro de 2023. Também foi parte integrante da tese de doutorado da aluna do Programa de Pós-Graduação em Ciência da Propriedade Intelectual da Universidade Federal de Sergipe, defendida no mês de fevereiro de 2024.

Por fim, todas as ações desenvolvidas e registradas foram importantes para contribuir com uma futura implementação da IG do queijo coalho do Alto Sertão e, consequentemente, com o desenvolvimento da região e de toda a comunidade local.

REFERÊNCIAS

ALESE. Assembleia Legislativa do Estado de Sergipe. **Alese destaca os 202 anos da Emancipação Política de Sergipe.** 2022. Disponível em: https://al.se.leg.br/alese-destaca-os-202-anos-da-emancipacao-politica-de-sergipe/. Acesso em 03 fev.2024.

BERTONI, Luci Mara; MENEZES, Sônia de Souza Mendonça. O trabalho invisível no sertão e o saber-fazer das mulheres na produção de queijo. **Revista HISTEDBR On-line**, v. 16, n. 70, p. 103-118, 2016.

CAMARGOS, L. R.; GOIS, R. M.; NÓBREGA, W. (2021). **Anuário Socioeconômico de Sergipe** 2021. Departamento de Economia - Universidade Federal de Sergipe. http://www.cafecomdados.com/wp-content/uploads/2021/09/Anuário-2021.pdf

FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia**. São Paulo: Editora SENAC, 2010.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Censo Agropecuário 2017**. Disponível em: https://sidra.ibge.gov.br/tabela/6960. Acesso em 12 fev. 2023.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Cidades e Estados**. Disponível em: https://cidades.ibge.gov.br . Acesso em 03 fev.2024.

MAPA. Ministério da Agricultura do Abastecimento. **Instrução Normativa no 30, de 26 de junho de 2001. Aprova Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Queijo de Coalho.** 2001.

MENEZES, Sônia de Souza Mendonça. **A força dos laços de proximidade na tradição e inovação no/do território sergipano das fabriquetas de queijo**. Tese (Doutorado em Geografia) - Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão, 2009.

MUCHNIK, J.; BIÉNABE, E.; CERDAN, C. Food identity/food quality: insights from the “coalho” cheese in the Northeast of Brazil. **Anthropology of Food**, 4, 0–14. 2005. https://doi.org/10.4000/aof.110

MUÑOZ, Alejandro Muñoz; PINTO, Fábio de Almeida; NASCIMENTO, Carolina Gomes. **Plano de desenvolvimento regional do estado de Sergipe**. Editora IABS, Brasília-DF, Brasil - 2017.

SERGIPE. **Lei no. 8.523 de 29 de Abril de 2019**. Dispõe normas sobre a produção e a comercialização dos queijos artesanais (tradicional e inovação) no Estado de Sergipe, e dá providências correlatas.

SERGIPE. Secretaria Especial de Planejamento, Orçamento e Inovação. 2023. Disponível em: https://observatorio.se.gov.br/pib-de-sergipe-cresceu-43-superando-a-fase-mais-aguda-da-pandemia/ . Acesso em 05 fev.2024.

SERGIPE. Observatório de Sergipe. **Economia Sergipana do Século XXI: produção de lácteos.** 2023. Disponível em: https://docs.observatorio.se.gov.br/wl/?id=mzR5awYI2iziPNNW1PM47ECvl2jyBSQs. Acesso em 10 mar. 2024.

SLOW FOOD. Slow Food Brasil. **Queijos artesanais no Brasil. Regiões Tradicionais.** Disponível em: https://slowfoodbrasil.org.br/temas-campanhas/queijo-artesanal-de-leite-cru/. Acesso em 05 fev. 2023.

LAGOSTA DE ICAPUÍ - POTENCIALIDADES E DESAFIOS PARA O RECONHECIMENTO DA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

04

LAGOSTA DE ICAPUÍ - POTENCIALIDADES E DESAFIOS PARA O RECONHECIMENTO DA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

Ma. ÁFIA SUELY SANTOS DA SILVA DE ALMEIDA
Mestre em Ciência e Tecnologia de Alimentos. Docente do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará – *Campus* Aracati – Ceará.
E-mail: afiasuely@ifce.edu.br.

Dr. ANTÔNIO JEOVAH DE ANDRADE MEIRELES
Doutor em Geografia. Docente Departamento de Geografia da Universidade Federal do Ceará (UFC) e dos Programas de Pós-Graduação em Geografia (PPGeo/UFC/CAPES 6) e em Desenvolvimento e Meio Ambiente (PRODEMA/UFC/CAPES 5).
E-mail: meireles@ufc.br

Ma. ELSINE CARNEIRO FALCÃO
Mestre em Desenvolvimento e Meio Ambiente. Docente do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará – *Campus* Aracati – Ceará.
E-mail: elsine.falcao@ifce.edu.br.

Ma. MARCIA MARIA BEZERRA DE SOUSA
Mestre em Gestão de Negócios Turísticos. Docente da Universidade Federal do Rio Grande do Norte-UFRN-Doutorado.
E-mail: marciamariasouza34@gmail.com.

BRUNA FERREIRA DO NASCIMENTO
Especialista em Sustentabilidade e Políticas Públicas. Docente do Centro Vocacional Tecnológico – CVT - Fortim – CE.
E-mail: bruna.brttv@gmail.com

FRANCISCO HAULIVAN FERREIRA SILVA
Graduando em Licenciatura em Geografia pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará - *Campus* Quixadá - Ceará.
E-mail: haulivan.ifce@gmail.com.

KAROLINE RUFINO FERREIRA
Graduanda em Hotelaria pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará - *Campus* Aracati - Ceará.
E-mail: karoline.rufino05@aluno.ifce.edu.br.

LAGOSTA DE ICAPUÍ - POTENCIALIDADES E DESAFIOS PARA O RECONHECIMENTO DA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

HISTÓRIA E TRADIÇÃO

A narrativa da pesca no litoral cearense do Brasil se mostra como uma ferramenta analítica crucial para entender a evolução da atividade desde tempos antigos até o presente, como um resultado tanto da prática artesanal quanto da sua industrialização. Os primeiros vestígios da pesca no Brasil e em seu litoral remontam aos tempos dos indígenas, mesmo antes da chegada dos desbravadores europeus às terras brasileiras. A prática da pesca, o uso de artefatos e a captura de crustáceos já faziam parte da vida cotidiana desses povos, integrando-se à sua cadeia alimentar (DIEGUES, 1999).

Em um contexto temporal específico, direcionamo-nos para a cidade de Icapuí, no Ceará, onde a lagosta figura como o principal produto da pesca. Antes da instituição da pesca industrial desse recurso, as famílias dependiam da captura da lagosta tanto como meio de subsistência (MUNIZ, 2005), quanto para práticas de escambo (SILVA, 2004; RODRIGUES, 2013).

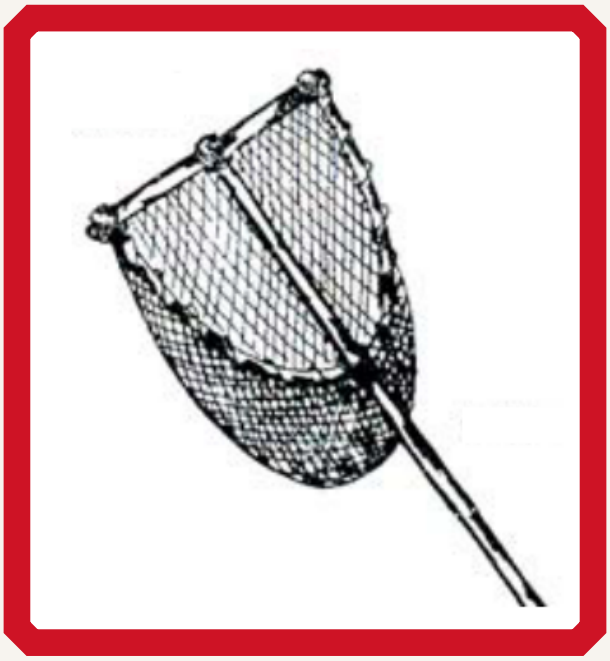
Além da pesca de subsistência, influenciada pela cultura indígena, muitas outras atividades pesqueiras de cunho cultural se desenvolveram no litoral cearense. Destacam-se, entre elas, as práticas dos jangadeiros e dos caiçaras, cujos modos de vida pesqueiros se consolidaram ao longo do tempo (DIEGUES, 1999).

Foi somente em 1957 que a pesca da lagosta para fins comerciais teve seu início nesta localidade. Nessa época, Icapuí era um distrito do município de Aracati e a praia de Barreiras, em Icapuí, já era citada como um lugar de bons pescadores de peixes, onde também se utilizavam a linha e o anzol como instrumento para a captura da lagosta (BEZERRA, 2000).

Tal fato se relaciona com a chegada de Davis Morgan ao litoral leste do estado do Ceará, poucos anos antes. No início da década de 1950, Morgan, aposentado da Marinha americana, modificou a lógica da pesca da lagosta, impulsionado pela demanda e interesse dos estrangeiros pelo produto, o que teve um impacto significativo na vida de milhares de trabalhadores nas décadas seguintes (FONTENELE, 2005; MUNIZ, 2005).

Na história, relata-se um instrumento típico da pesca artesanal que também era utilizado para a captura da lagosta, o jererê (Figura 1), que é uma armadilha de pesca muito utilizada em todo litoral nordestino com a finalidade de capturar o peixe-voador (Dactilopterus volitans). O instrumento, que também era utilizado para a pesca da lagosta, é um pequeno artefato de madeira, semelhante a uma raquete de tênis, composta por uma rede triangular que mede, aproximadamente, 40 centímetros (MORAES, 2005 apud CASCUDO, 1957).

Figura 1: Jererê.



Fonte: Moraes, 2005 apud Cascudo (1957).

Foi utilizando-se desse instrumento de pesca, o *jererê*, que o americano incentivou a captura da lagosta, inicialmente nas localidades de Caponga (Cascavel-CE), Morro Branco (Beberibe-CE), expandindo suas atividades rapidamente para outros municípios vizinhos, sobretudo Aracati, que, na época, incluía Icapuí, como distrito (MUNIZ, 2005).

Na década de 1950, os recursos para captura, armazenamento e conservação não eram tão avançados. Por isso, Morgan abastecia as praias dedicadas à pesca da lagosta com gelo, recolhendo o produto num prazo máximo de dois dias (MUNIZ, op cit.). *Como não havia energia elétrica nas praias do interior do Ceará, o gelo era mantido em caixas de madeira, já que o isopor ainda não era conhecido, sendo coberto com serragem para prolongar sua resistência ao descongelamento* [1].

Porém, a atividade pesqueira sobre a exploração da lagosta conduzida por um estrangeiro resultou em conflitos denunciados pelos principais jornais da época, "O Povo" e "O democrata", pois, segundo a Conferência de Genebra sobre Direitos do Mar (1958), a exploração dos recursos naturais em nossa plataforma continental deveria ser realizada exclusivamente por cidadãos nacionais e, apenas mediante concessão explícita para fins de pesquisa, a estrangeiros (MUNIZ, 2005; RODRIGUES, 2013). Morgan, não tinha essa autorização.

Nesse contexto, uma atividade que, inicialmente, visava a subsistência das famílias passa a ter um caráter comercial, alterando a relação do pescador com a lagosta, iniciando-se a pesca comercial e a exploração desse recurso, bem como a busca por instrumentos de pesca mais eficientes, dada a abundância do pescado no litoral.

Foi assim que a embarcação "*Albatroz*" chegou ao distrito de Fortim, determinado por Morgan, no final da década de 1960, para os seus primeiros testes. Os mergulhadores

1 Relatos da entrevista de Antônio Madureira, morador da Redonda (Icapuí-CE) da pesquisa "O Ouro do Mar" de Muniz (2005).

trouxeram a notícia de abundância de lagosta, que se aglomeravam uma em cima da outra, formando camadas sobre camadas, e que entre as praias de Morro Branco (Beberibe-CE) e Ponta Grossa (Icapuí-CE), as lagostas se distribuíam em sete camadas (BEZERRA, 2000), conforme vemos no trecho a seguir:

> As pescarias eram diárias de ir-e-vir[2] e capturavam em média 6 a 7 mil lagostas. A maior produção foi de 13 mil lagostas em um único dia, na chamada "correição" (termo popular empregado pelos pescadores que significava a migração anual das lagostas que se deslocavam em grupo paralelamente à costa). Nesta época, a produção era contada por número de indivíduos, pois as lagostas eram muito grandes (BEZERRA, 2000, p. 15).

Já na década de 1960, cerca de duas dezenas de empresas se dedicavam exclusivamente a esse tipo de pesca e a lagosta figurava como importante item de exportação do Ceará (MUNIZ, 2005). A década seguinte foi marcada pela crescente exploração do produto, visando-se apenas ao lucro econômico da atividade, sem preocupações de medidas protetivas ao esgotamento do produto, como vemos no trecho a seguir:

> A década de 70 representou o período de auge para o setor industrial. Nesse momento, o setor se beneficiou da maior produtividade dos estoques, impulsionado pelos incentivos governamentais que atendiam a todas as etapas da cadeia produtiva – desde a captura até a exportação (RODRIGUES, 2013, p. 31).

Estima-se que durante a década de 70 foram construídas cerca de 70 embarcações a motor em todo o litoral de Icapuí. Nas décadas de 80 e 90, o ritmo de construção permaneceu constante, embora a produção por embarcação tenha diminuído acentuadamente a cada ano. De acordo com informações das colônias de pescadores, 1995 foi o ano em que a frota de barcos motorizados alcançou seu máximo em Icapuí (COSTA, 2003).

Porém, Costa (op. cit.) enfatiza que o aumento da escala e a intensidade da exploração no período compreendido entre o final da década de 1980 e o início da década de 1990, contribuíram negativamente para o cenário da pesca e o declínio dos estoques lagosteiros no Nordeste. Com a evolução da atividade, conflitos também foram gerados pelo surgimento de instrumentos de pesca para a captura da lagosta os quais agridem o meio ambiente, como: a pesca com compressor (associado ou não a marambaia) e caçoeira (rede de arrasto). A pesca com a utilização do manzuá/cangalha, é a única permitida por lei, pois as demais armadilhas foram proibidas devido ao seu poder predatório (MUNIZ, 2005; RODRIGUES, 2013; BARBOSA, 2022).

Diante desse cenário, a busca por medidas de proteção ambiental para a pesca e exploração da lagosta iniciou o seu percurso com ações governamentais voltadas para o defeso da lagosta, como a instituída pela portaria nº 137/94 de 12 de dezembro de 1994, do Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis (Ibama). Também houve o direcionamento de exploração de outros recursos, como a coleta de mariscos e crustáceos, com destaque para ostras, búzios, sururu, caranguejos, sendo esse setor composto, em sua maioria, por mulheres marisqueiras (Secretaria de Desenvolvimento e Meio Ambiente [SEDEMA], 2021).

2 Tipo de pescaria onde a embarcação tem sua saída e chegada no mesmo dia (RODRIGUES, 2013).

Mesmo diante dos conflitos e da alta exploração, ao longo da história, o estado do Ceará se destacou como o principal produtor nacional de lagosta, especialmente o litoral leste, que abrange o município de Icapuí. A tradição lagosteira do município de Icapuí é comprovada por meio das estatísticas pesqueiras que destacam o lugar como o maior produtor do litoral leste do estado do Ceará. O relatório da cadeia produtiva de pesca e aquicultura do município de Icapuí (Sedema, 2019), expressa um crescimento da produção lagosteira entre os anos de 2017 e 2019, atingindo um patamar de produção em 2019 de 599.314,50 kg de lagosta. Em 2021, a produção alcançou a marca de 953.300 Kg de lagosta, gerando divisas para o município na ordem de R$157,59 mil (SEDEMA, 2021).

Em 2021, Icapuí possuía uma frota pesqueira composta, em sua maioria, por embarcações artesanais, lanchas e botes a motor, jangadas e paquetes a motor e a vela, contando com uma frota de mais de 1.500 embarcações, dessas, 324 eram licenciadas. O quantitativo de pescadores era de 5.000, destes 3.111 são registrados e 816 marisqueiras cadastradas. Desse total, apenas 1.620 fazem seguro defeso (Sedema, op cit).

Em termos de organização da categoria, a classe pesqueira dispõe das seguintes entidades representativas: Colônia de Pescadores Z17, Sindicato dos Pescadores e Pescadoras Artesanais, Marisqueiras, Trabalhadores e Trabalhadoras da Pesca Artesanal do Município de Icapuí/Ceará (SINDPAMI), Associação das Marisqueiras – Algamar e Associação dos Pescadores Curraleiros – Apeci.

Essa evolução histórica da pesca no litoral cearense reflete não apenas mudanças econômicas, mas também transformações sociais, culturais e ambientais ao longo dos séculos. A interação entre diferentes grupos étnicos e culturais contribuiu para a diversificação e a adaptação das práticas pesqueiras nessa região, deixando um legado complexo e multifacetado que ainda ressoa no presente (DIEGUES, 1999).

TERRITÓRIO

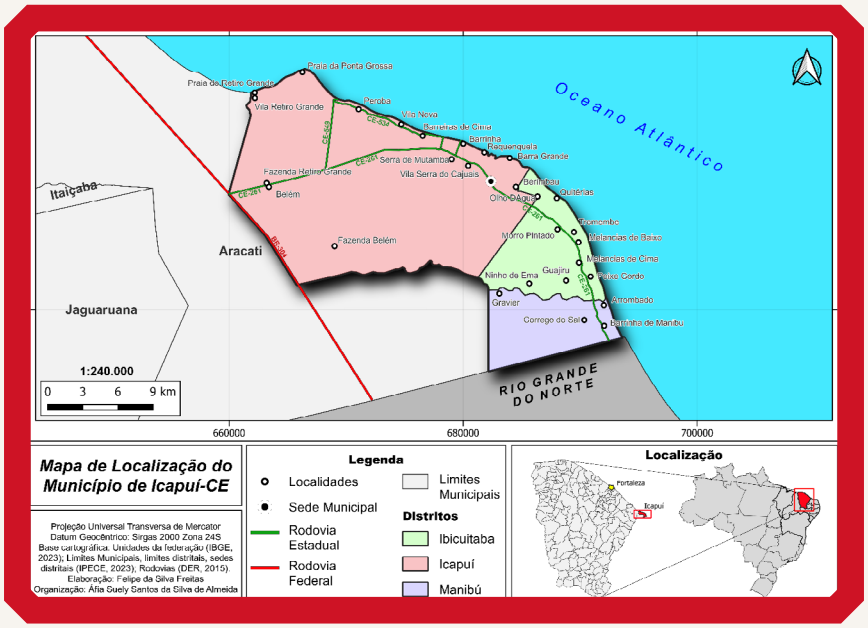
Icapuí, no Ceará, anteriormente era conhecido como Vila "Caiçara", cujo significado é "cerca de galhos para proteção das tribos indígenas". Em 30 de dezembro de 1943, passou a ser chamada de Icapuí, palavra originária de "*Igarapuí*", que significa "coisa ligeira" (IBGE, s.d.).

Originalmente, Icapuí, fazia parte de Aracati/CE até 1985, quando foi desmembrado do município de origem pela Lei nº 11.003, de 15 de janeiro de 1985.

A cidade de Icapuí abrange uma extensa faixa litorânea com 64 km de extensão, desde a divisa com o município de Aracati até a fronteira com o estado do Rio Grande do Norte, no município de Tibau. Essa vasta extensão litorânea é marcada por uma impressionante beleza cênica, caracterizada por dunas, falésias, recifes, manguezais, coqueirais e um mar tranquilo com ondas suaves, proporcionado pela extensa planície de maré (ICAPUÍ, 2004).

Icapuí encontra-se a uma distância de 206 km de Fortaleza, capital do Ceará, e é composto por três distritos: Icapuí (Sede), Ibicuitaba e Manibu (Figura 2). Está situado no extremo leste do estado do Ceará, entre as latitudes -4°37'40" e -4°51'18"; e longitudes -37°15'30" e -37°33'44" (MEIRELES; SANTOS, 2012).

Figura 2: Localização geográfica de Icapuí.



Fonte: Almeida, Meireles (2024).

O quadro 1 apresenta as localidades pertencentes a cada distrito com registro de 38 núcleos /comunidades.

Quadro 1: Distribuição das localidades por distrito.

Distrito	LOCALIDADES
Icapuí (Sede)	Icapuí (Sede), Berimbau, Praia de Requenguela, Cajuais, Serra de Cajuais, Mutamba, Serra da Mutamba, Praia de Barreiras de Baixo, Barreiras de Cima, Barrinha, Picos, Peroba, Redonda, Vila União, Vila Nova, Ipaumirim (Incra), Belém, Copan, Serra do Mar, Ponta Grossa e Retiro Grande.
Ibicuitaba	Olho D'Água, Olho D'Água da Serra, Vila de Ibicuitaba, Praia de Quitérias, Morro Pintado, Praia de Tremembé, Melancias de Cima, Melancias de Baixo, Praia de Melancias, Peixe Gordo, Praia de Peixe Gordo e Gravier.
Manibu	Manibu, Vila, Barrinha de Manibu, Praia de Manibu, Arisa e Córrego do Sal.

Fonte: Santos (2014).

De acordo com o último censo demográfico, o município conta com 21.433 habitantes (IBGE, 2022). Sua economia é majoritariamente impulsionada pelo setor primário, que se concentra principalmente na pesca da lagosta, na extração de sal, no cultivo de caju e coco, além da extração de petróleo (ICAPUÍ, 2004).

Segundo pesquisa sobre o perfil socioeconômico dos pescadores artesanais em Icapuí, realizada por Cavalcanti Filho *et al*. (2022), os pescadores artesanais do município possuem ensino fundamental incompleto (53,0%) e dependem da pesca como principal fonte de renda (70,7%). A maioria não possui embarcação própria (62,1%), vai ao mar de duas a três vezes por semana (68,2%) e tem entre 21 e 30 anos de experiência na profissão (31,8%). A pesquisa aponta ainda que a lagosta ainda é o principal alvo das pescarias artesanais no município, apesar de existir outras pescas como a de peixes e mariscos.

Icapuí sempre teve posição de destaque no âmbito da Pesca Marítima do Ceará, sendo, por muitos anos, um dos maiores produtores de lagosta do Brasil. Além desse recurso voltado prioritariamente para a exportação, destaca-se também, na produção pesqueira marítima, a captura de diversas espécies de peixes (SEDEMA, 2021).

Pesquisas científicas têm contribuído para identificar e caracterizar as áreas de pesca tradicionalmente utilizadas pelos pescadores artesanais em Icapuí visando a compreender o modo de captura de lagostas, na tentativa de fornecer subsídios para a estruturação e promoção de instrumentos voltados para a melhoria dessa atividade pesqueira na comunidade; relação da atividade pesqueira com o desenvolvimento do turismo; a importância da preservação dos ecossistemas para a preservação da biodiversidade e o fortalecimento de ações que tornem o município de Icapuí uma referência gastronômica e de destino refletidas na realização do Festival da Lagosta, evento que ocorre anualmente e, em 2023, teve a sua 16ª edição realizada (ALMEIDA, 2010; BRAGA, 2015; MEIRELES,2015; LIMA, LIMA e RODRIGUES, 2020).

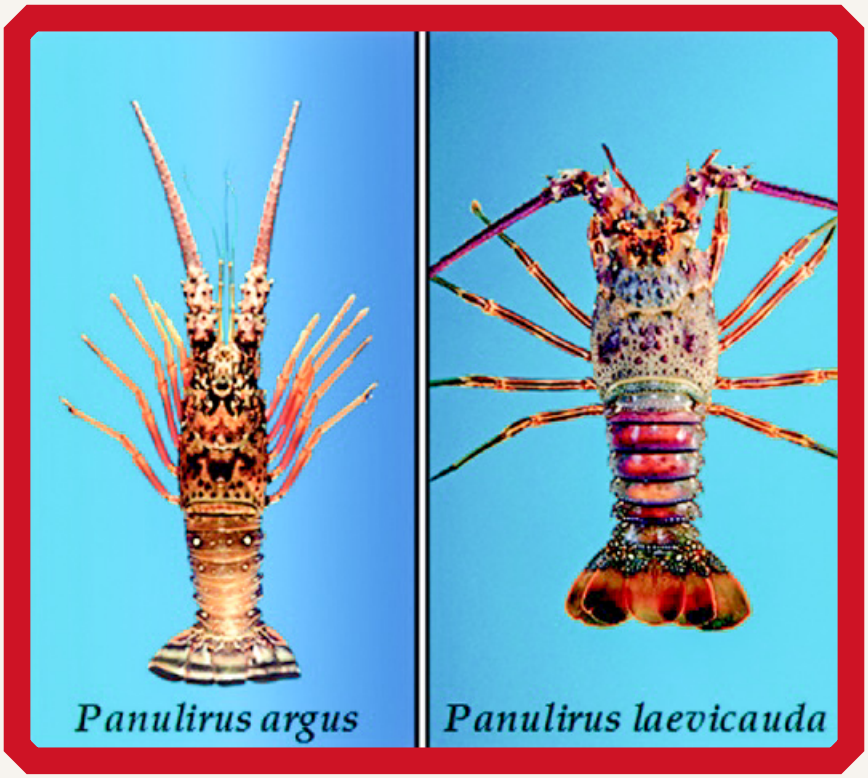
Entre tantos aspectos relevantes relacionados à pesca da lagosta, também está a sua relação com o desenvolvimento do turismo por gerar empregos diretos e indiretos, tendo em vista o grande crescimento desse segmento em todo o estado do Ceará, em especial nas praias da costa leste, onde encontra-se o município de Icapuí.

LAGOSTA DE ICAPUÍ

A importância da pesca da lagosta em Icapuí é evidente dentro do calendário anual, indicando expressivamente o interesse das comunidades litorâneas do município pela atividade. A pesca da lagosta é a atividade pesqueira de maior importância social e econômica e a maior fonte geradora de divisas, estimando-se que perto de 15 mil pessoas dependem, direta ou indiretamente, dessa atividade pesqueira (SEDEMA, 2019).

Estudos comprovam que duas espécies de lagosta são particularmente importantes na costa do estado do Ceará: *Panulirus argus* (lagosta vermelha ou espinhosa) e *Panulirus laevicauda* (lagosta verde, lagosta cabo verde ou samango), conforme figura 3 (BARROSO, 2011; IVO et al., 2012). Especialmente em Icapuí, a ocorrência da lagosta *Panulirus argus* (lagosta vermelha ou espinhosa) é mais evidente.

Figura 3: Espécies de Lagosta



Fonte: Ivo et al. (2012).

A ocorrência da lagosta em Icapuí tem influência das suas águas quentes, salinas e oligotróficas da Corrente Sul Equatorial e, assim, a costa apresenta uma alta diversidade de espécies, mas com baixa biomassa, resultando numa grande atuação de área de pesca.

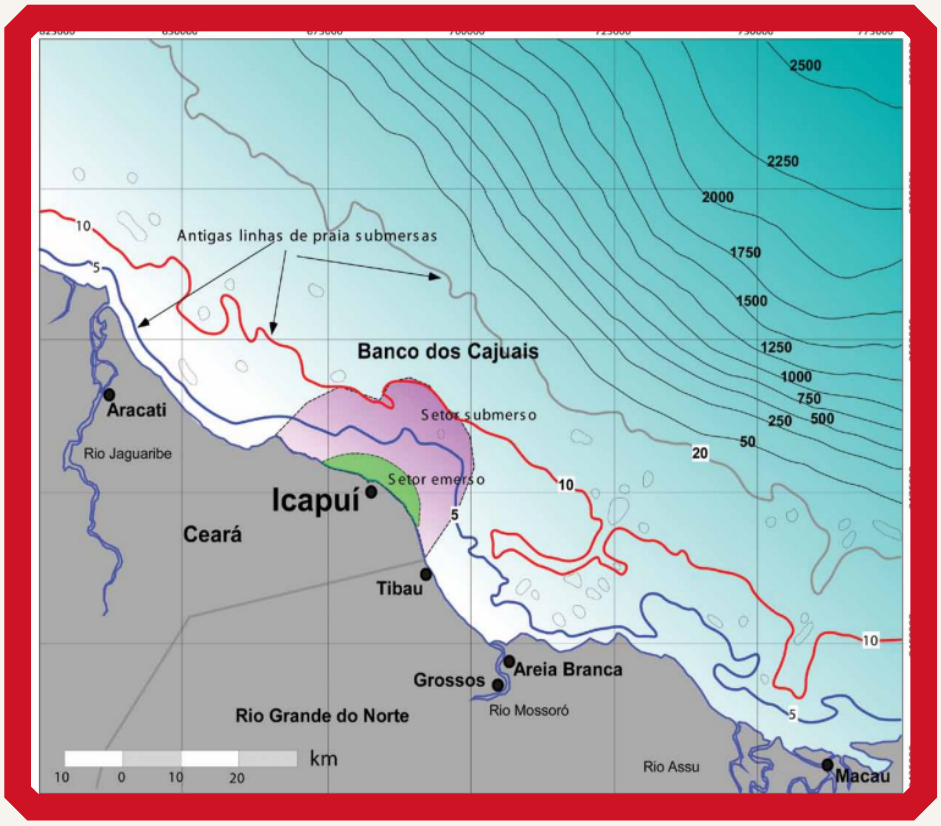
O habitat das lagostas é composto por substrato de algas bentônicas calcárias, algas vermelhas da família *Rhodophyceae*, principalmente do gênero *Lithothamnium* e algas verdes da família *Chlorophyceae* (gêneros: *Halimeda*, *Udotea* e *Penicillus*) (FONTENELES FILHO, 1992).

Outro fator é a predominância da fácies sedimentares de algas calcárias, desde áreas mais próximas à costa na plataforma continental, além de elevada salinidade, fatores condicionantes para a abundância de lagostas (FONTENESLES FILHO; GUIMARÃES, 1999 *apud* ALMEIDA, 2010) nas áreas mais costeiras.

Meireles (2015) destaca que é indiscutível a importância do ecossistema manguezal para toda planície costeira, tendo em vista que, ao fornecer nutrientes e material biológico, ele garante a manutenção da biodiversidade marinha e costeira, condição de extrema necessidade para as comunidades tradicionais.

O ecossistema manguezal, juntamente ao banco de algas (Figura 4) da planície costeira de Icapuí, localizado no Banco dos Cajuais, é uma das maiores planícies costeiras marinhas do Nordeste, localizada entre as Praias de Barreiras e Quitérias. Trata-se de um banco de sedimentos, algas e capim-agulha. O local é caracterizado por ser um berçário da vida marinha muito importante para a economia de Icapuí, onde estão relacionados com as atividades tradicionais de pesca, mariscagem, cultivo de algas e por abrigar as lagostas e os peixes em desenvolvimento (MEIRELES; SANTOS, 2012).

Figura 4: Localização do Banco de Algas e Batimetria da plataforma continental.



Fonte: Meireles; Santos (2012).

Com o intuito de proteger espécies ameaçadas de extinção foi criada a Área de Proteção Ambiental (APA) Berçários da Vida Marinha, no município de Icapuí, com atenção às aves limícolas, que anualmente migram para o Banco dos Cajuais, e ao peixe-boi-marinho, espécie que se reproduz e se alimenta na região. Ao todo, são 13.230 hectares de áreas protegidas com o objetivo de proteger a flora, a fauna e todo o ecossistema da região, o que visa também a atenuar os efeitos das mudanças climáticas. A nova unidade de conservação está situada entre duas outras APAs, a da Praia de Ponta Grossa e a do Manguezal da Barra Grande, o que permite a formação de um corredor ecológico entre elas (SALES, 2022).

Todas essas características ambientais contribuem para promover as condições necessárias à produção lagosteira, representando, assim, sistemas ambientais de primordial importância para a diversidade biológica e de responsabilidade ecológica do setor de estuário no município de Icapuí, no leste do litoral cearense.

AÇÕES DO PROJETO

O início das atividades de campo consistiu em visitas à comunidade de Icapuí (associações, pescadores artesanais e instituições ligadas à atividade pesqueira) objetivando fornecer conhecimento acerca da temática Indicações Geográficas.

As ações de sensibilização em Icapuí iniciaram por meio de reunião com representantes da Colônia de Pescadores e Marisqueiras para dimensionar a quantidade de pescadores vinculados a essa entidade, como mostra a Figura 5.

Figura 5: Visita a Colônia de Pescadores e Marisqueiras de Icapuí.

Fonte: Elaborado pelos autores.

Com base nas informações coletadas em 2022, constatou-se que mais de 2 mil pescadores estavam registrados na Colônia de Pescadores. Na época, a Colônia estava passando por um processo de atualização de cadastros. Devido à vasta extensão territorial e ao grande número de pescadores envolvidos, foram agendadas duas reuniões em locais diferentes da comunidade para apresentar e discutir a proposta, conforme indicado nas Figuras 6 e 7. Isso levou em consideração as limitações dos grupos de pesca, uma vez que muitos deles deveriam retornar à atividade pesqueira a partir do mês de junho.

Figura 6: Sensibilização com a comunidade e lideranças.

Fonte: Elaborado pelos autores.

Figura 7: Sensibilização com pescadores artesanais.

Fonte: Elaborado pelos autores.

Foi notável que o conceito de Indicações Geográficas, suas metodologias e sua abrangência ainda eram desconhecidas entre essas lideranças e pescadores. Nos encontros, que ocorreram entre os meses de março, abril e junho de 2022, houve momentos importantes de escuta na comunidade em relação às suas demandas e ao seu principal produto, a lagosta, que culminaram na elaboração da análise SWOT (Figura 8). A sigla representa o acrônimo na língua inglesa das seguintes palavras: Forças (Strengths), Fraquezas (Weaknesses), Oportunidades (Opportunities) e Ameaças (Threats). Por meio dessa ferramenta é possível avaliar pontos fortes e fraquezas, oportunidades e ameaças relativas a um produto, situação ou setor, entre outras especificidades.

Figura 8: Análise SWOT.

Fonte: Dados obtidos pelos autores a partir das visitas *in loco*

Modelo de Análise SWOT: *Smartsheet* (2023).

Com base nas informações destacadas na análise SWOT, é evidente que o município de Icapuí mantém uma forte ligação com a pesca, sendo a lagosta um componente essencial nesse cenário. O reforço das iniciativas ocorre principalmente através de organizações representativas, e a consideração dos aspectos ambientais é crucial para a sustentabilidade dessa atividade na região. É fundamental implementar ações que mitiguem as fraquezas e ameaças identificadas na análise, visando a impulsionar a pesquisa e o reconhecimento da lagosta como um produto de Indicação Geográfica (IG).

Em visita à Associação de Pesquisa e Preservação de Ecossistemas Aquáticos -Aquasis (Figura 9), buscou-se a compreensão da importância da preservação do ecossistema manguezal e da biodiversidade marinha para a manutenção das atividades de pesca da lagosta a partir das ações de preservação junto aos projetos desenvolvidos pela instituição (peixe-boi e aves migratórias). O Banco dos Cajuais também foi tratado como um ponto específico de preservação, pois serve de alimento para a lagosta e demais animais aquáticos que permeiam a região.

Figura 9: Visita a Aquasis.

Fonte: Elaborado pelos autores.

No encontro com a Secretaria Municipal de Defesa do Meio Ambiente - Icapuí/CE (Sedema), foram apresentados os desafios enfrentados, naquele momento, pela produção da lagosta e suas potencialidades em âmbito de produção local e nacional. A visita proporcionou o entendimento de outros aspectos relacionados às atividades pesqueiras, a exemplo a pesca artesanal, a pesca predatória e os meios que afetam diretamente o funcionamento do ciclo de vida e produção da atividade da pesca da lagosta e das relações com os seus produtores. A escuta proporcionou maior entendimento inclusive sobre os temas: sustentabilidade e insustentabilidade dos dois tipos de pesca.

No final do mês de junho, estivemos presentes na Associação de Pescadores da Praia de Redonda para apresentação formal do projeto na perspectiva da formalização e adesão por parte dos pescadores e sua associação representativa (figura 10).

Figura 10: Visita à Associação de Pescadores da Praia de Redonda.

Fonte: Elaborado pelos autores.

Durante o encontro, foram discutidas as perspectivas atuais do mercado da lagosta no âmbito interno e externo e as referências de qualidade que a pesca local tem desenvolvido para a melhor qualidade do produto. Na roda de conversa, foi possível entender os principais anseios e interesses da lagosta e a sua importância para a subsistência dos pescadores da região. Com isso, ficou mais clara ainda a importância do reconhecimento da lagosta como produto de IG e a potencialidade desse produto para o desenvolvimento da comunidade.

Por meio das observações, fica clara a divisão territorial que surge como resultado do conflito entre a pesca artesanal e a pesca predatória no município de Icapuí. Essa disparidade se manifesta em várias dimensões, desde a escolha de ferramentas de pesca até a atitude do pescador em relação à natureza. Enquanto a pesca predatória busca principalmente o lucro imediato, os pescadores artesanais priorizam a preservação para as futuras gerações e a sustentabilidade tanto social quanto ambiental (DA SILVA et al., 2013; BARBOSA, 2022).

Ademais, a lagosta ainda é o principal item de exportação e fonte de divisas para o município, alcançando valores significativos. Embora os números nos últimos anos sejam otimistas em relação às exportações, observa-se através de informações *in loco*, com base em escutas junto à comunidade, que os esforços para a captura da lagosta anualmente aumentam em relação à manutenção de índices satisfatórios de pesca. Isso se dá devido às inúmeras concorrências impostas por grupos descompromissados com padrões de sustentabilidade no que diz respeito à pesca da lagosta, bem como devido a poucos incentivos governamentais de proteção e suporte à cultura pesqueira. Dessa forma, embora haja incertezas sobre a economia da pesca, em 2021 ela surpreendeu[3] pela quantidade e qualidade dos pescados capturados.

3 Em 2021 pescou-se 953,30 toneladas de Lagosta, gerando divisas de 157,59 milhões de reais, em comparação a 2019 foram pescados em torno de 590 toneladas do pescado, um aumento em torno de 61% (SEDEMA, 2021).

Em relação às observações feitas relativas à delimitação territorial pretendida para que a lagosta seja reconhecida como um produto de Indicação Geográfica (IG), observa-se o potencial tanto para um produto de Indicação de Procedência (IP) como para um produto de Denominação de Origem (DO).

Em relação ao seu potencial para um produto de IP, percebe-se que a notoriedade da lagosta é tão abrangente que chama atenção de outros estados e ganha fama internacional, pois seu reconhecimento de "Terra da Lagosta" capta muitos amantes desse crustáceo, e vários empreendedores chegam na região em busca de comercializar e expandir seus negócios através desse alimento tão rico e importante.

A cidade de Icapuí e sua relação com a pesca da lagosta é evidenciada nas matérias de jornais, como podemos verificar em notícia no dia 07 de novembro de 2020, no site do G1, com a seguinte chamada: "Icapuí, no Ceará, é terra da lagosta e oferece falésias, dunas e piscinas como atrações naturais" (BASSETE, 2020). Também no *site* do Laboratório para estudantes e profissionais de jornalismo, pode ser encontrada a matéria no dia 20 de novembro de 2020, com o seguinte tema: "Conheça Icapuí, no Ceará, famosa por ser a terra da lagosta" (SILVA; MACHADO, 2020). Já o *site* de Guia de turismo e viagem de Salvador, Bahia e Nordeste, https://www.bahia.ws/icapui-e-conhecida-como-a-terra-da-lagosta, traz um vídeo de uma matéria jornalística sobre Icapuí e a pesca da lagosta (GUIA DE TURISMO, s/d).

Em matéria mais recente do jornal "O Povo", no dia 08 de agosto de 2022, Icapuí é citado por sua notoriedade no seguinte trecho: "Conhecido por ser a "Terra da Lagosta", devido à abundância do marisco na região e seu tradicional Festival da Lagosta de Icapuí, tem atraído turistas que buscam experiências diversas, desde praias pouco habitadas, turismo comunitário, contato com a natureza e esportes radicais. Icapuí: saiba como ir, o que fazer, onde comer e se hospedar", mostrando que a notoriedade permanece no decorrer dos anos (O POVO, 2022).

Tamanha fama na pesca de frutos do mar gerou o Festival da Lagosta, realizado anualmente no município, movimentando a economia e o turismo de Icapuí há anos, além de propiciar ao lugar uma identidade territorial através do fortalecimento das ações voltadas para a promoção do evento.

Durante o evento são promovidas sessões de degustação, oficinas gastronômicas, palestras e apresentações musicais. A realização do Festival da Lagosta é uma das ações que visam ao fortalecimento econômico local, a partir do aumento do fluxo de turistas.

Porém, há indícios de que as características geográficas também podem favorecer o reconhecimento da Lagosta como um produto de Denominação de Origem (DO) como mostra o relato a seguir:

> As espécies de lagosta dessa região possuem um leve sabor adocicado, diferenciando-se no preparo dos pratos típicos de lagosta, considerando única a oferta de espeto de lagosta na brasa. Seu preparo é feito com uma pasta artesanal de alho, manteiga e sal, objetivando balancear o adocicado característico da lagosta, trazendo como proposta um tipo de espeto servido na praia ao ar livre. A região também ficou conhecida pela simplicidade do prato de lagosta tradicional, servido em todas as barracas de praia e restaurantes. A lagosta é servida aberta ao meio, com diâmetros iguais entre as partes, podendo

> o consumidor apreciar os diferentes sabores das partes da lagosta. A iguaria é preparada com sal, alho e manteiga, frita em fogo médio com azeite e manteiga de ambos os lados para a permanência do sabor adocicado da lagosta. Esse modo no preparo ajuda a manter o sabor e a qualidade dos pratos servidos.

As características apresentadas acima foram levantadas com dados obtidos em visitas realizadas *in loco* com a comunidade, reforçando a importância de realizar uma pesquisa com os consumidores (turistas) com a finalidade de realizar uma análise sensorial para que essas percepções possam ser chanceladas através de uma amostragem significativa que valorizem as especificidades do produto. Porém, ainda existe a necessidade de levantamentos técnicos e estudos científicos que comprovem a influência do meio para o sabor característico do produto.

Dessa forma, sugere-se estudos mais específicos para favorecer o produto à escolha relativa às características que melhor traduzem o reconhecimento, seja por IP ou DO, pois não há consenso entre especialistas sobre se a lagosta de Icapuí, Ceará, tem sabor diferenciado em comparação com a lagosta de outras regiões. O sabor da lagosta é influenciado por uma série de fatores, incluindo a dieta, a água em que vive, a espécie e o método de preparo. Alguns especialistas acreditam que a água salgada e a riqueza de minerais da região de Icapuí pode dar às lagostas um sabor distinto, enquanto outros argumentam que as diferenças são mínimas e pouco perceptíveis.

Acrescenta-se, ainda, que, em Redonda (Icapuí-CE), há o projeto "Lagosta Certificada de Redonda", cujo objetivo é assegurar a preservação e autenticidade da lagosta através de práticas pesqueiras sustentáveis. Para garantir a qualidade da lagosta, existem requisitos para verificação da origem, cadastro do pescador e da embarcação, bem como dos equipamentos de pesca utilizados pelos pescadores artesanais.

As premissas que garantem a IP estão relacionadas aos requisitos de verificação da procedência da lagosta, verificação de cadastro do pescador e embarcação, além dos apetrechos (instrumentos de pesca) utilizados pelos pescadores artesanais (ICAPUÍ/CE, 2021), fortalecendo ainda mais os aspectos de preservação e qualidade do produto.

BENEFÍCIOS

As ações do projeto das Indicações Geográficas, promovidas pelo edital SETEC/MEC n.º 63/2021 – Promoção a Indicações Geográficas e Marcas Coletivas, trouxe para a comunidade de Icapuí um sentimento de proteção de produto e de preservação da pesca artesanal, tão ameaçada no decorrer dos anos. Percebe-se um potencial na continuidade de desenvolvimento da proposta das IGs para a lagosta de Icapuí/CE, apesar dos desafios, como visualizados na análise SWOT.

A comunidade, por meio de sua principal representação, o Sindicato dos Pescadores e Pescadoras Artesanais, Marisqueiras, Trabalhadores e Trabalhadoras da Pesca Artesanal do Município de Icapuí, bem como, a Secretaria de Turismo (Sectur), foram os principais apoiadores e interessados na continuidade do projeto, reconhece-se a necessidade de ações com vistas:

- ao fortalecimento do associativismo para integração das ações de desenvolvimento da IG;
- à capacitação dos colaboradores de restaurantes, como cozinheiros(as), garçons e garçonetes e auxiliares volantes, no intuito de gerar conhecimento acerca da importância do produto;
- à conscientização dos moradores e da comunidade pesqueira acerca da importância do ecossistema e sua função na ecologia da região, por meio de ações educacionais de incentivo à promoção e valorização do produto;
- à promoção do produto com uso de souvenir, itens personalizados para comercialização e promoção de produtos do território;
- à criação de páginas virtuais (*site*, *instagram*, *youtube*, entre outros), promovendo a narrativa da história da lagosta, o processo de pesca e venda do produto e a valorização da cultura da pesca da lagosta e do pescador, com a finalidade de valorizar o território e os seus atores;
- à elaboração de ações periódicas, como mesa redonda, encontros com a comunidade da pesca e as associações, de forma a conscientizar a pesca sustentável da lagosta, conciliando o uso dos recursos naturais e a conservação da biodiversidade, além de fortalecer o entendimento estabelecidos pelo caderno de especificações;
- à integração dos setores de pesca para a promoção de um ordenamento para a pesca da lagosta, respeitando os períodos de defeso;
- à elaboração de estudos técnicos que busquem a relação de nexo causal para o reconhecimento de DO.

Considerando a abrangência e a relevância que o produto lagosta possui no município de Icapuí, torna-se necessário reforçar a importância de projetos relacionados a esse produto de modo a desenvolver ações relacionadas à preservação na comunidade, da pesca artesanal e da sustentabilidade ambiental. Comprovadamente, pelo exposto e pela magnitude dos estudos relacionados ao potencial do produto, acredita-se ser a "Lagosta de Icapuí", um produto a ser reconhecido como um produto de IG, considerando as suas características ambientais e culturais.

Mesmo existindo a necessidade de levantamentos técnicos e estudos científicos que comprovem a influência do meio para o sabor característico do produto, é notório que o saber-fazer do produto desenvolvido pela culinária local é uma referência identitária que merece o destaque e a valorização desse projeto.

Sugere-se ações de continuidade para que possam ser realizados estudos específicos com dados que comprovem as características que melhor traduzem o reconhecimento para ambas as indicações, seja por IP ou DO, pois ainda não existem estudos de comparação entre os especialistas, considerado aqui as características sensoriais relativas ao sabor diferenciado com lagostas de outros territórios.

Entende-se que, ao reconhecer a lagosta de Icapuí sob esse aspecto, em muito se contribuiria inclusive com a sua valorização e proteção, diante de futuras ações relacionadas às políticas públicas que poderiam favorecer não somente a autenticidade

do produto como também colaborariam com outras questões. A exemplo disso, cita-se um maior incentivo à preservação da pesca tradicional, ações de preservação do ecossistema e o fortalecimento de um turismo gastronômico mais sustentável e mais reconhecido, a partir de novas experiências gastronômicas a serem oferecidas principalmente ao mercado externo que, tradicionalmente, valoriza esse tipo de reconhecimento em produtos que expressam essa categoria de proteção ambiental.

REFERÊNCIAS

ALMEIDA, L. G. de. **Caracterização das áreas de pesca artesanal de lagosta na praia da Redonda, Icapuí – CE**. Dissertação (Dissertação em Ciências Marinhas Tropicais) – UFC. Ceará, 2010.

ALMEIDA. Á. S. S. da S. de. MEIRELES, A. J. de A. **Mapa de Localização de Icapuí, Ceará**. 2024. Dados em fase de pré-publicação.

BARBOSA, A. C. M. **Estudo da pesca artesanal no município de Icapuí - CE e sua relação com a economia ecológica**. 2022. 31 fls. Monografia (Graduação em Economia Ecológica) - Universidade Federal do Ceará, Centro de Ciências Agrárias, Curso de Economia Ecológica, Fortaleza, 2022.

BARROSO, R. M. C. Sugestões para a crise da pesca da lagosta no Ceará: uma abordagem usando a Teoria dos Jogos. **Revista de Política Agrícola**. Ano XX – nº 2 – abr./maio/jun. 2011.

BASSETE, F. **Turismo e viagem**. Globo notícias. 2020. Disponível em: https://g1.globo.com/turismo-e-viagem/descubra-o-brasil/noticia/2020/11/07/icapui-no-ceara-e-terra-da-lagosta-e-oferece-falesias-dunas-e-piscinas-como-atracoes-naturais.ghtml. Acesso em 20 fev. 2023.

BEZERRA, M. A. **Estudo de alternativa de produção sustentável para o setor pesqueiro do município de Icapuí-CE**. 2000. 000 fls. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento e Meio Ambiente) – PRODEMA, Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, 2000.

BRAGA, M. B. **Turismo de base comunitária em regiões litorâneas**: processos e resultados diferenciados. Dissertação (Gestão e Políticas Ambientais) – UFPE. Recife, 2015.

CAVALCANTE FILHO, J. E. F. et al. Análise do perfil socioeconômico dos pescadores artesanais do município de Icapuí-CE. In: C. M. C. de Doria; J. A. Rocha Neto; E. C. E. D. de Freitas (Org.). **Engenharia de Pesca**: aspectos teóricos e práticos. Fortaleza: Editora Científica Digital, 2022. p. 115-125.

COSTA, J. R. **Sustentabilidade ambiental local**: O caso da comunidade pesqueira de Ponta Grossa – Icapuí – Ceará - Brasil. 2003. 86 fl . Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento e Meio Ambiente – PRODEMA) Universidade Federal do Ceará. Fortaleza; Ceará. 2003.

DA SILVA, A. W. P. et al. **As ideologias por trás da escolha das técnicas na pesca da lagosta no município de Ícapuí/CE**. In: Encontro de gestão social do PET. 2013, Mossoró. Anais [...]

DIEGUES, A. C. A Sócio-Antropologia das comunidades de pescadores marítimos no Brasil. **Etnográfica**, v. 3 (2), p. 361-375, 1999.

FONTELES-FILHO, A. A. **Population dynamics of spiny lobster (crustscea: Palinuriedae) in notheast Brazil**. Ciência e Cultura, Campinas, v. 44, n. 2, p. 192-196, 1992.

FONTENELE, R. E. S. **Diagnóstico da cadeia produtiva da lagosta no Estado do Ceará**. Congresso da Sociedade Brasileira de Economia, Administração e Economia

Rural - SOBER, 43. Instituições, eficiência, gestão e contratos no sistema agroindustrial. São Paulo, 2005. Anais - Sociedade Brasileira de Economia e Sociologia Rural. Brasília, SOBER, 2005.

GUIA DE TURISMO. **Guia de turismo e viagem**. s.d. Disponível em: https://www.bahia.ws/icapui-ceara/. Acesso em 20 fev. 2023.

IBGE. **Cidades e Estados**. 2022. Disponível em: https://ibge.gov.br/cidades-e-estados/ce/icapui.html . Acesso: 13 fev. 2023.

IBGE. Cidades. **História Icapuí - CE**. s.d. Disponível em: https://cidades.ibge.gov.br/brasil/ce/icapui/historico. Acesso em 01 mar. 2024.

ICAPUÍ – CE. **Terra da Lagosta**. Disponível em: https://www.icapui.ce.gov.br/arquivos/495/PREFEITURA%20INFORMA_001_2019_0000001.pdf . Acesso em 25 de out. 2021.

ICAPUÍ, Prefeitura Municipal de. **Plano de Intervenção na orla marítima de Icapuí-CE**. Icapuí: PMI, 2004.

IVO, C. T. C. et al. Cadeia produtiva da lagosta nas regiões norte e nordeste do Brasil. Fortaleza: RDS Gráfica e Editora, 2012. 220 p

LIMA, A. E. F.; LIMA, J. C. F; RODRIGUES, N. S. Festival da Lagosta de Icapuí – Ceará: um estudo sobre a sua contribuição para o turismo. **Revista GeoNordeste**, São Cristóvão, Ano XXXI, n. 2, p. 212 -229, Jul./Dez, 2020.

MEIRELES, A. J. A.; SANTOS, A. M. F. **Atlas de Icapuí**. 1. ed. Fortaleza, CE: Editora Fundação Brasil Cidadão, 2012.

MEIRELES, J. **Ecossistemas, funções e serviços ambientais**: o que você precisa fazer para viver em harmonia com a natureza. 1. ed. Fortaleza, CE: Editora Fundação Brasil Cidadão, 2015.

MORAES, S. C. de. **Saberes da pesca**: uma arqueologia da ciência da tradição. 2005. 227 fls. Tese (Doutorado em Educação) - Universidade Federal do Rio Grande do Norte. Centro de Ciências Sociais Aplicadas. Programa de Pós-Graduação em Educação. Natal. 2005

MUNIZ. T de S. **O Ouro do mar**: Do surgimento da Indústria da Pesca no Brasil à condição do pescador artesanal no Brasil (1955-2000). Uma narrativa sócio-histórica Marítima. 2005. 133 fls. Dissertação (Mestrado em História) - Universidade Federal do Ceará - UFC. Fortaleza. Ceará. 2005.

NOTÍCIAS DO BRASIL. **Turismo e viagem**. 2023. Disponível em: https://noticias-do-brasil.com/turismo-e-viagem/2020/11/07/icapui-no-ceara-e-terra-da-lagosta-e-oferece-falesias-dunas-e-piscinas-como-atracoes-naturais.html . Acesso em 20 fev. 2023.

O POVO. **Vida e Arte**. 2022. Disponível em: https://www.opovo.com.br/vidaearte/2022/08/08/icapui-saiba-como-ir-o-que-fazer-onde-comer-e-se-hospedar.html. Acesso em 20 fev. 2023.

RODRIGUES. D. V. **Análise dos conflitos entre pescadores artesanais de lagosta no município de Icapuí, Ceará**. 2013. 113 fls. Dissertação (Mestrado em

Desenvolvimento e Meio Ambiente) - PRODEMA, Universidade Federal do Ceará, Centro de Ciências, Departamento de Geografia, Fortaleza, 2013.

SALES, A**. Nova Unidade de Conservação do CE protege peixe-boi-marinho e aves migratórias**. ECONORDESTE. 2002. Disponível em: https://agenciaeconordeste.com.br/nova-unidade-de-conservacao-do-ce-protege-peixe-boi-marinho-e-aves-migratorias/. Acesso em: 01 mar. 2024.

SANTOS, A. M. F. dos. **Geotecnologia para a gestão pública**: uma aplicação em Icapuí/CE. Ana Maria Ferreira dos Santos. -2014.

SEDEMA. SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO, TRABALHO, AGRICULTURA, MEIO AMBIENTE E PESCA. **Relatório pesca e aquicultura**. 2018. Disponível em: rive.google.com/file/d/1z0zw1rP_a_Su-KgzqrOxrtPJa9DyOQDn/view. Acesso em 29 de set. 2019.

SEDEMA. SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO, TRABALHO, AGRICULTURA, MEIO AMBIENTE E PESCA. **Relatório pesca e aquicultura**. 2021.

SILVA, M. C. S. da. **Organização e autonomia da comunidade de Redonda, Icapuí – CE**. 2004. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento e Meio Ambiente) - Universidade Federal do Ceará, Centro de Ciências, Departamento de Geografia, Fortaleza, 2004.

SILVA, V. S.; MACHADO, A. **Viagens**. Disponível em: Conheça Icapuí, no Ceará, famosa por ser a terra da lagosta - Lab Dicas Jornalismo. Acesso em 20 fev. 2023.

05

SELAS DE COURO DE DORES DOS CAMPOS

05

SELAS DE COURO DE DORES DOS CAMPOS

Dr. CELSO LUIZ DE SOUZA
Doutor em Modelagem Matemática e Computacional, Interdisciplinar; Professor E.B.T.T. no IF Sudeste MG - *Campus* São João del-Rei; São João del-Rei - MG;
E-mail: celso.souza@ifsudestemg.edu.br

Dr. LEANDRO EDUARDO VIEIRA BARROS
Doutor em Administração; Professor E.B.T.T. no IF Sudeste MG - *Campus* São João del-Rei; São João del-Rei - MG;
E-mail: leandro.barros@ifsudestemg.edu.br

Me. EVERTON HENRIQUE JAQUES
Mestre em Propriedade Intelectual Transferência de Tecnologia para a Inovação; Assistente em Administração na Universidade Federal de São João del-Rei - UFSJ.
E-mail: evertonjaques@ufsj.edu.br

SELAS DE COURO DE DORES DOS CAMPOS

INTRODUÇÃO

A Indicação Geográfica (IG), um dos ativos da Propriedade Intelectual (PI), confere reconhecimento a produtos ou serviços com qualidade e características diferenciadas, atribuídas à sua origem geográfica (MAIORKI; DALLABRIDA, 2015). No contexto brasileiro, destacam-se duas modalidades de IG: a Denominação de Origem (DO) e a Indicação de Procedência (IP) (INPI, 2023). Ambas desempenham um papel crucial como instrumentos de proteção à propriedade intelectual e, simultaneamente, como meios de valorização do território.

A legislação brasileira, por meio da Lei Propriedade Industrial - LPI, Lei nº. 9.279 de 1996, em seu art. 177, define a IP como o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território que se tornou conhecido como centro de extração, produção ou fabricação de determinado produto ou prestação de determinado serviço (BRASIL, 1996).

Em Minas Gerais, em particular, apresenta-se uma realidade singular no município de Dores de Campos. Nessa região, um Aglomerado Produtivo Local (APL) está intrinsecamente ligado à atividade coureira, com destaque para a produção artesanal de selas de couro. Essa tradição remonta a relações históricas ao longo dos anos e preserva características centenárias do saber-fazer. Atualmente, Dores de Campos é reconhecida como um centro de referência na produção artesanal de selas de couro, abrigando diferentes núcleos produtivos e sustentando parte significativa de sua economia (JAQUES, 2023).

O projeto, intitulado "Selas de Couro de Dores de Campos", teve como objetivo iniciar o processo de estruturação para implementação da IP relacionada à produção de selas artesanais na região. Esse reconhecimento tem como objetivo não apenas honrar a história e a qualidade do processo produtivo, mas também fortalecer e valorizar a produção local. A fabricação de selas em Dores de Campos, com raízes que remontam a 1835, desempenha um papel fundamental na economia local, gerando emprego e renda para a população do município.

Nesse contexto, surge a indagação sobre a viabilidade de implementar a IG para as selas de couro de Dores de Campos - MG. Explorando as capacidades do território no formato de APL, busca-se compreender até que ponto esse ativo pode contribuir para o desenvolvimento regional e para os produtores de selas.

HISTÓRIA E TRADIÇÃO

A cidade de Dores de Campos, com sua história intrinsecamente ligada à produção artesanal de artigos de couro, preserva uma identidade única e um modo de fazer que se consolidou ao longo dos anos. Essas tradições produtivas foram passadas de uma geração para outra e continuam a influenciar a vida local até os dias de hoje.

O aglomerado produtivo de base artesanal, centrado principalmente nas selarias, tem raízes que remontam ao século XIX. Naquela época, o recém-formado povoado de

Dores de Campos servia como ponto de apoio para tropeiros e viajantes que percorriam a rota entre o Rio de Janeiro e a capital de Minas Gerais, então Ouro Preto. Esse local, estrategicamente situado na rota dos tropeiros, viu nas selas e em outros artigos de couro uma grande oportunidade de renda com os viajantes que necessitavam de artefatos de montaria essenciais para as longas jornadas da época (ALVES, 2010).

Em 1835, os irmãos Antônio da Silva e Manoel Justino da Silva, moradores de Dores de Campos, fundaram a primeira indústria de selas de couro na região. Essa iniciativa surgiu da necessidade de atender os tropeiros e boiadeiros que passavam pela cidade, fornecendo abrigo, alimentação e peças essenciais para a montaria e viagens (ALBERNAZ et al., 2014).

A identidade formada em torno da produção artesanal de selas de couro em Dores de Campos foi moldada por um processo histórico-cultural que permeou a economia da cidade ao longo dos anos. A fabricação dessas selas, realizada de forma artesanal há mais de 150 anos, tornou-se a vocação econômica do município (ABREU, 2002).

A produção de selas de couro continuou a se profissionalizar ao longo das gerações, mantendo-se relevante até os dias atuais. Hoje, Dores de Campos é reconhecida como um centro de referência na fabricação de acessórios e selas para montaria, tendo grande parte da população da cidade envolvida na confecção de artigos de montaria e trabalho em couro.

A singularidade das selas produzidas em Dores de Campos reside na combinação de técnicas tradicionais e materiais de alta qualidade. Esses produtos diferenciam-se das produções de outras regiões do mesmo segmento, graças à experiência acumulada e à paixão dos seleiros locais.

A produção artesanal de selas de couro em Dores de Campos é um testemunho vivo da tradição e do saber-fazer transmitidos de geração em geração. Essa atividade centenária, não apenas se profissionalizou ao longo dos anos, mas também conquistou reconhecimento nacional e internacional.

Em 3 de outubro de 2015, a cidade recebeu uma honra especial: a Lei Municipal n.º 1.267 a proclamou como a Capital da Selaria. Além disso, o ofício de seleiro foi oficialmente reconhecido como patrimônio cultural e imaterial da cidade. Essa tradição secular também conferiu a Dores de Campos o título de Capital Estadual das Selarias, conforme a Lei Estadual nº 22.861 de 2018.

Essa notoriedade não é mera formalidade. A excelência na fabricação das selas de couro é comprovada por meio de diversos registros, incluindo trabalhos científicos e reportagens. A cidade continua a ser um farol para os amantes da montaria, e sua produção artesanal é uma fonte vital para a população da região de Dores de Campos.

Assim, a tradição das selas de couro em Dores de Campos transcende fronteiras, conectando-se a um legado que ultrapassa as divisas do município e do país. Essa herança cultural e econômica é um tesouro que deve ser preservado e valorizado, especialmente em tempos de economia globalizada.

TERRITÓRIO

Dores de Campos é um município situado no Estado de Minas Gerais, Brasil. Encontra-se na região do Campo das Vertentes, aproximadamente a 40 km de São João Del Rei e a 35 km de Barbacena, via BR-265. Segundo a classificação geográfica mais recente do IBGE (2017), Dores de Campos faz parte da Região Geográfica Imediata de Barbacena, na Região Geográfica Intermediária de Barbacena, e está situada a aproximadamente 174 km de Belo Horizonte, capital do estado. O centro urbano está a aproximadamente 11 km da rodovia BR 265, que dá acesso a importantes rodovias, como a BR 040 e a BR 381, que interligam as principais cidades do país: São Paulo, Rio de Janeiro e Belo Horizonte (IBGE, 2022).

O território de Dores de Campos possui uma área total de 124,84 km², sendo 2,28 km² de área com infraestrutura urbana. Conforme dados do IBGE, em 2020, a população residente total em Dores de Campos era estimada de 10.223 habitantes, com uma densidade demográfica de 81,89 hab/km² (IBGE, 2020).

Figura 01: Mapa de ampliado Minas Gerais e localização do município de Dores de Campos

Fonte: https://pt.wikipedia.org/wiki/Dores_de_Campos

O Produto Interno Bruto (PIB) do município atingiu o valor de R$305.563.010,00 sendo 46,14% do total advém da indústria; o PIB per capita de Dores de Campos era de R$29.889,70. Em 2020, o salário médio mensal era de 1,8 salários mínimos e a proporção de pessoas ocupadas em relação à população total era de 30,5% (IBGE, 2022). O Índice de Desenvolvimento Humano (IDH) de Dores de Campos era de 0,686, ocupando a 311ª entre os municípios mineiros (IBGE, 2022).

Segundo o SEBRAE, em 2020, o município de Dores de Campos possuía 1363 empresas, empregando cerca de 3.122 pessoas. A maioria das empresas relacionada ao segmento da indústria, com 590 empresas, 43,28% do total; seguido do setor do comércio, com 404 empresas, 29,64% do total; e do setor de serviços, com 325 empresas, 23,84% do total da transformação e comércio. Em relação à Classificação Nacional de Atividades Econômicas, é C-15 - Fabricação de artefatos de couro não especificados anteriormente, que incluem a produção de selas de couro, são aproximadamente 405 empresas, a maioria do porte de Microempreendedor Individual (MEI) e do porte de Microempresa (ME), totalizando 29,71% do total de empresas no município e empregando cerca de 499 pessoas (IBGE, 2020).

A cidade abriga aproximadamente 100 selarias formalizadas e oito curtumes (locais de processamento de couro cru), segundo a Associação Comercial e Industrial local. No entanto, somente 17 desses empreendimentos estão ligados à referida Associação. A produção dos artefatos de selas de couro de Dores de Campos é uma atividade que gera emprego, renda e trabalho para os moradores da cidade.

Os empreendimentos de artefatos de selas de couro encontram-se em diferentes níveis técnicos, estágios de desenvolvimento, tamanho e organização. A maioria das empresas é do porte de microempreendedor individual, composta apenas pelo produtor/artesão. Também há presença de empresas de pequeno porte e microempresas, que empregam diversos profissionais na confecção de selas, além de possuírem uma estrutura administrativa.

PRODUTO OU SERVIÇO

Concebida em várias etapas, a manufatura seleira de Dores de Campos transcende a simples produção ou ofício, sendo considerada uma verdadeira arte. O processo de fabricação do produto nas unidades de fabricação (selarias) é realizado manualmente, sem auxílio de instrumentos tecnológicos. As tradicionais selarias dos mestres-artesãos transformam o couro curtido em verdadeiros produtos artísticos trabalhados à mão, transformando as selas de couro produzidas no município em produtos com alto padrão e qualidade.

As selarias produzem diferentes tipos de selas, que variam conforme objetivo da montaria e raça de cavalo, apresentando tamanhos, estruturas e espessuras de acordo com cada modelo. Os tipos de selas mais comuns produzidas em Dores de Campos são a sela tipo australiana, modelo mais popular para trabalhos no campo, e a tipo americana, ideal para trabalhos no campo ou modalidades esportivas. Também são produzidos outros modelos de selas, como selas para equitação, hipismo, provas de marcha, baliza, infantis, entre outras (JAQUES, 2023).

As selas de couro de Dores de Campos são constituídas por diversos componentes e acessórios. As matérias-primas são rigorosamente selecionadas para qualidade e durabilidade dos produtos. A principal matéria-prima é a sola (couro curtido em tanino ou cromo). Esses insumos são adquiridos em curtumes da própria cidade de Dores de Campos e de outros estados do Brasil, como Santa Catarina e Bahia. Também são utilizados raspa, camurça, vaqueta, atanado, argolas, fivelas, feltro, espuma, linha, couro cru e outros (JAQUES, 2023).

Os componentes das selas de couro são:

a. Casco: é a parte principal da sela e é composto da armação, produzida em madeira ou fibra de vidro; o porta loro; e as ferragens, constituídas por argolas, fivelas e meias argolas, geralmente feitas de metal;

b. Estribo;

c. Cabeçada;

d. Loro;

e. Pára-lamas;

f. Rédea;

g. Barrigueira;

h. Látego;

i. Contra látego; e

j. Bolsas.

Os principais couros utilizados na fabricação de selas são:

1. **Couro bovino:** Originado de animais do rebanho nacional, é amplamente utilizado na produção de selas em Dores de Campos. Sua durabilidade e resistência fazem dele uma escolha natural desde os primórdios da atividade coureira na cidade.

2. **Couro bufalino:** Proveniente de animais da espécie bufalina, o couro de búfalo é outra opção introduzida posteriormente e segue sendo utilizada na manufatura das selas. Sua textura e características únicas agregam diversidade ao artefato seleiro local.

Em relação às etapas de produção, não se pode falar de um fluxo do processo produtivo de trabalho atual único, por variar conforme as condições e tamanhos das selarias. No entanto, podem ser descritos alguns procedimentos comuns realizados pelas empresas pelos fabricantes de selas.

O processo produtivo da sela de couro de Dores de Campos é realizado artesanalmente e consiste nas seguintes etapas:

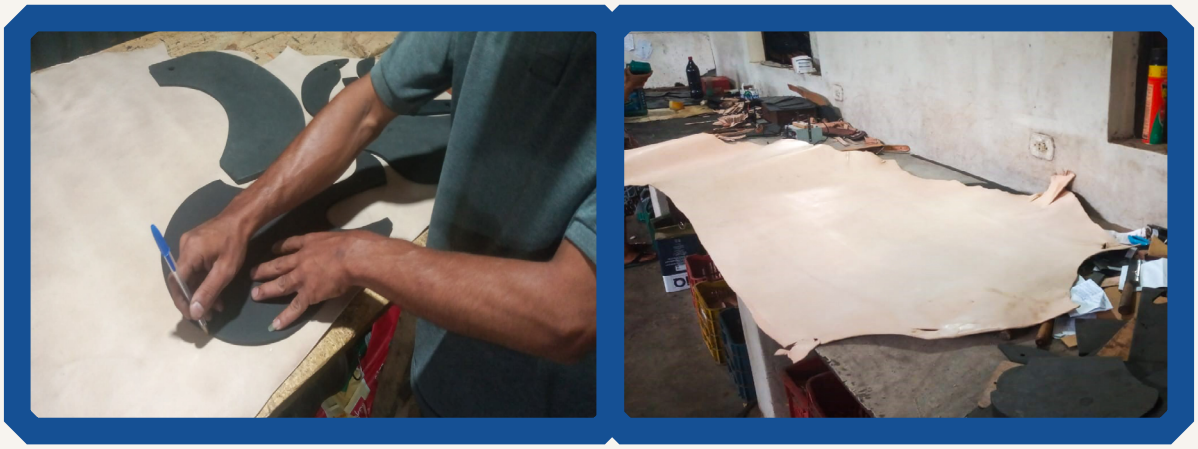
1) Separação do couro: O couro, previamente curtido, passa pela etapa de separação (figura 02), na qual é classificado em diferentes tipos, levando em consideração cada modelo e estrutura das selas a serem confeccionadas.

Figura 02: Couro em estoque

Fonte: Acervo do projeto

2) Marcação e modelagem das peças: Nessa fase, as peças são desenhadas e marcadas nas mantas de couro virgem por meio de moldes de plástico ou de sola para depois serem cortadas de forma manual ou mecânica (figura 03).

Figura 03: Marcação das peças de couro



Fonte: Acervo do projeto

3) Recorte (picação) do couro: O corte ou picação envolve o recorte do couro, que pode ser realizado manualmente, com auxílio de ferramentas de corte e moldes ou mecânico. Por meio de prensas hidráulicas ou balancins, as peças são divididas em diferentes partes conforme o design e as especificações de cada peça de composição e modelo de sela (figura 04).

Figura 04: Corte das peças de couro

Fonte: Acervo do projeto

4) Enervação: A armação, após montada, passa por uma nova etapa, chamada enervação, que consiste no revestimento de toda a estrutura com couro cru molhado, o qual é pregado e costurado firmemente sobre toda superfície da armação (figura 05). Em seguida, o couro passa um período de secagem, que leva em torno de 10 a 12 horas, de forma que o couro, durante a secagem, possa aderir à estrutura, tornando-a mais resistente, evitando rachaduras e quebras. Esse processo também serve para propiciar a distribuição uniforme e anatômica do peso do cavalgante, e da própria sela e seus apetrechos, sobre o dorso, a cernelha e o lombo do animal.

Figura 05: Processo de enervação

Fonte: Acervo do projeto

5) Rebaixo: Embora nem todos os modelos de selas produzidos em Dores de Campo passem por essa etapa da produção, o rebaixo é uma técnica que exige habilidade e precisão do artesão. O rebaixo consiste na realização de desenhos e bordados nas peças por meio de entalhe manual nas peças de couro (figura 06). Essa etapa contribui para a singularidade de cada sela produzida, contribuindo para a estética do produto

Figura 06: Processo de rebaixo

Fonte: Acervo do projeto

Antes do rebaixo, o profissional marca o couro conforme o design desejado. Isso pode incluir padrões decorativos, detalhes específicos ou áreas a serem destacadas. O rebaixo é, geralmente, feito à mão com ferramentas específicas, como facas de entalhe. O artesão segue as marcações para cortar ou entalhar o couro, removendo certas áreas para criar relevos e padrões, podendo inserir detalhes decorativos adicionais, como ilustrações figurativas, texturas ou padrões intrincados, dependendo do estilo da sela e da criatividade do profissional.

6) Pintura: Um dos aspectos distintivos das selas de Dores de Campos é a técnica de pintura individual às peças em couro. Depois de marcadas, cortadas, entalhadas e rebaixadas, elas são pintadas à mão, separadamente. Essa etapa confere mais uma maior personalização e melhor acabamento na peça produzida (figura 07).

Figura 07: Processo de pintura das peças

Fonte: Acervo do projeto

7) Secagem e lustração: Após a coloração e pintura individual das peças, elas são expostas ao ar livre para secagem. Depois dessa fase, as peças seguem para a etapa seguinte, com aplicação de óleos ou ceras para suavizar e proteger o couro, e outros tratamentos de acordo com o estilo desejado (figura 08).

Figura 08: Processo de secagem e lustração das peças

Fonte: Acervo do projeto

8) Costura: Nessa fase do processo produtivo, a sela começa a tomar sua forma final. Após todas as peças terem sido cortadas e preparadas, serão unidas e costuradas de forma manual ou mecânica; e os acessórios, majoritariamente em inox (fivelas, argolas, meia-argolas, outras), serão acrescentados na composição conforme a utilidade e necessidade de cada item (figura 09).

Figura 09: Processo de costura das peças

Fonte: Acervo do projeto

Uma característica marcante da manufatura de selas em Dores de Campos é a costura manual, bastante tradicional nas oficinas locais. Essa prática destaca o compromisso da comunidade local com a preservação da técnica tradicional, que proporciona mais resistência. Seu sistema consiste num trespasse, em que ambas as extremidades da linha são passadas por cada furo, cruzando para frente e para trás, ao longo de todo o comprimento da peça. A técnica é utilizada também em outras atividades e ficou batizada como "costura de sela".

Ao contrário da costura mecânica, em que os fios apenas se interligam e retornam para o mesmo lado da peça, a costura manual oferece segurança adicional. Sua durabilidade é verificada no uso, se um dos pontos se romper, os pontos restantes permanecem retidos, aumentando a resistência geral da peça e, por conseguinte, da sela na totalidade.

9) Montagem: Esse passo envolve a montagem, o revestimento da estrutura principal e a fixação de todos os componentes da sela, obedecendo a uma ordem previamente estabelecida, conforme o modelo produzido (figura 10).

No jargão, fala-se em "vestir a sela", quando, primeiramente, são coladas as partes de estofamento que proporcionam conforto tanto ao animal quanto para o cavalgante. Em seguida, são afixadas as mantas de espuma e estofos de peças almofadadas sobre a armação. Por último, as demais partes como rebaixo, loro, látego, burrena, abas, traseira, revirão, estribos, barrigueiras e outras.

Figura 10: Processo de montagem da sela

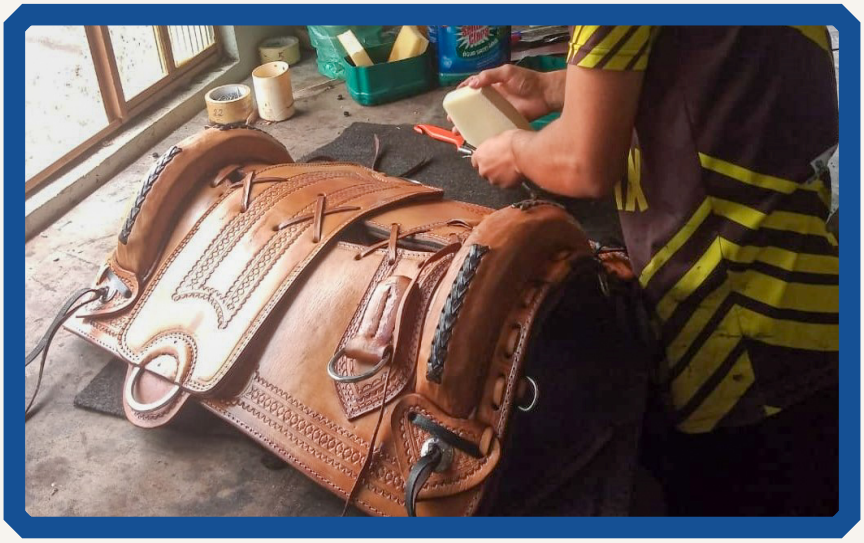
Fonte: Acervo do projeto

O processo de fabricação das Selas de Dores de Campos, mantém uma abordagem predominantemente artesanal, sem se distanciar da modernização industrial. O couro, matéria-prima mais significativa dos insumos necessários à construção dos componentes, é meticulosamente trabalhado, entalhado e costurado pelo profissional seleiro na elaboração da peça final.

10) Acabamento e finalização: A etapa de acabamento é uma fase crucial no processo de fabricação das selas em Dores de Campos, e envolve diversas atividades para garantir a qualidade final da peça. A seguir, estão alguns aspectos da etapa de acabamento.

11) Polimento e lustração: Após a conclusão da montagem da sela, inicia-se o processo de polimento e lustração (figura 11). Nessa etapa, as superfícies de couro são cuidadosamente polidas para remover imperfeições e garantir um acabamento suave e brilhante. O polimento ressalta a qualidade do couro e contribui para a estética final da sela.

Figura 11: Processo de polimento



Fonte: Acervo do projeto

12) Pintura à mão: Algumas selas podem apresentar detalhes pintados à mão, adicionando elementos decorativos e personalizados (figura 12). Essa prática artística destaca a habilidade dos artesãos locais e confere um toque único a cada peça.

Figura 12: Processo de pintura a mão

Fonte: Acervo do projeto

13) Aplicação de acessórios: A colocação de acessórios, como fivelas, argolas e outros elementos decorativos, também ocorre durante a etapa de acabamento. Esses acessórios não apenas têm funções práticas, mas também contribuem para o design global da sela.

14) Inspeção de qualidade: Antes de serem consideradas prontas, todas as selas passam por uma rigorosa inspeção de qualidade. Os artesãos verificam minuciosamente cada detalhe, assegurando que a sela atenda aos padrões de excelência estabelecidos pela tradição local.

15) Embalagem e prontidão para o mercado: Após a conclusão de todas as etapas de acabamento e inspeção, as selas estão prontas para serem embaladas e disponibilizadas no mercado. A embalagem pode incluir medidas para proteger a sela durante o transporte e exibir informações sobre a origem e os cuidados necessários (figura 13).

Figura 13: Embalagem das selas

Fonte: Acervo do projeto

Em resumo, a etapa de acabamento não apenas visa a estética final da sela, mas também desempenha um papel primordial na garantia de durabilidade, qualidade e autenticidade do produto artesanal produzido em Dores de Campos.

São muitos os modelos de selas de montaria disponíveis nesse segmento. Os seleiros de Dores de Campos dominam e produzem com maestria, utilizando técnicas, conhecimentos tradicionais e saber-fazer que vem sendo aprimorado de geração em geração ao longo de mais de dois séculos, suprindo esse nicho desde os tempos coloniais. Desde então, o município e seus seleiros vêm se despontando numa trajetória pela excelência e requinte na elaboração dos artigos de montaria.

Nesse imbricado processo, o produto final: a sela é pensada para ser, acima de tudo, confortável e durável, atendendo às necessidades específicas tanto do animal quanto do cavalgante, além da beleza e da qualidade marcantes. A atividade coureira de Dores de Campos busca equilibrar a capacidade produtiva com a flexibilidade da produção personalizada.

AÇÕES

O projeto do IF Sudeste MG denominado "Couro animal de Dores de Campos e Prados" foi um dos selecionados no Eixo I: diagnóstico sobre o potencial Indicação Geográfica (IGs) do Edital nº 63/2021 SETEC/MEC PARA SELEÇÃO DE PROJETOS DE PROMOÇÃO ÀS INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS.

A unidade de análise da pesquisa foi o APL de produção artesanal de selas de couro na cidade de Dores de Campos, município localizado na Região Campos das Vertentes, no Estado de Minas Gerais. O município tem, na fabricação de artigos de couro, principalmente as selarias, uma das principais atividades econômicas do município e se destaca na participação do PIB local (MINAS GERAIS, 2021).

No primeiro edital, encerrado em setembro de 2022, o projeto teve como objetivo levantar um diagnóstico sobre potencial para IG na região de Dores de Campos e teve duração de 6 meses. Nessa etapa, foram realizadas sensibilizações com os produtores locais de selas de couro e reuniões com os representantes da Associação Comercial Industrial Agropecuária e Serviços de Dores de Campos (Acidec), além da delimitação do território e do levantamento de alguns elementos de notoriedade para a produção de selas.

Durante as atividades realizadas no eixo I, do edital 63/2021 junto aos produtores de sela na cidade de Dores de Campos - MG, foram encontradas algumas dificuldades, como não possuir um associativismo formado na região relacionado aos produtores de sela, evidencia essa situação, com o baixo número de serrarias e seleiros associados à Acidec.

Na etapa de sensibilização do projeto, foram realizadas reuniões com a associação comercial de produtores de selas e também visitas técnicas em algumas selarias. Nas reuniões, em que estiveram presentes cerca 15 participantes, foram apresentados os conceitos de IG, exemplos locais e nacionais, bem como a importância desse instrumento de propriedade coletiva para a região. No entanto, foi constatado que o conhecimento sobre IG era algo novo, principalmente para os produtores de selas. Na ocasião, também foram apresentados os benefícios e desafios para a implementação do projeto, assim como o potencial da região quanto à notoriedade e tradição na produção de selas, requisitos necessários para o pedido formal do registro da IG.

Entretanto, durante a fala dos produtores, foi observada a falta do espírito de coletividade, revelando a primeira dificuldade para a sua implementação. Ademais, em continuidade aos objetivos deste trabalho, foram iniciadas as visitas *in loco* em algumas selarias, tendo como principal foco o conhecimento prévio do processo de produção das selas de couro.

No entanto, observamos que a Associação Comercial, Industrial, Agropecuária e Serviços de Dores de Campos está empenhada em ser representante processual para o registro da IG, sendo possível adequar seus regimentos para atender as necessidades do INPI, além disso, os produtores estão motivados a dar andamento ao processo de registro da IG.

Outro ponto, é o desconhecimento do conceito de IG por parte dos produtores, sendo necessária uma comunicação melhor a respeito do funcionamento da IG e os benefícios que podem ser gerados para os produtores, para a cadeia produtiva de selas de couro e para a comunidade local.

BENEFÍCIOS

O projeto pode difundir a cultura da propriedade industrial no Arranjo Produtivos Locais de produção de selas de Couro de Dores de Campos, por meio da análise da possibilidade de implementação da IGs na região. Como resultado do projeto, foi realizada a delimitação do produto e do território onde é produzido; foram feitos contatos e a apresentação sobre os conceitos e benefícios da IG para a entidade representativa e para os produtores associados, bem como o levantamento histórico e cultural do produto.

Esse processo inicial também teve objetivo fornecer apoio e orientação aos atores locais envolvidos na produção de selas de couro em Dores de Campos/MG acerca da temática IG e seus possíveis benefícios. Para os artesãos que produzem selas, o registro da IG pode trazer diversos benefícios, como a valorização do artesanato local, proteção legal para seus produtos, atração de novos clientes, aumento de renda e aprimoramento na gestão dos negócios. Além disso, a IG pode contribuir para o desenvolvimento sustentável da região, preservação do patrimônio cultural e melhoria das condições de vida da população. Já para os consumidores de selas, a IG garante produtos de melhor qualidade, com características específicas e origem certificada.

Conforme observado durante o projeto do Eixo I, os produtores apontaram alguns desafios e perspectivas sobre a produção de selas em comum. Um dos problemas observados está na desunião entre os produtores e a falta de cooperação com entidades representativas. Outra questão levantada é que alguns empreendimentos têm produzido selas com qualidade inferior, com matérias-primas sem critérios de qualidade e utilização de novas técnicas, descaracterizando o modo de fazer artesanal e tradicional, além de provocar a concorrência desleal. Outro ponto, nesse aspecto, é que cada produtor possui interesses diversos no mercado de produção de selas.

Entre as perspectivas, está a busca por mecanismos de controle de qualidade para os produtos produzidos na cidade, definindo os processos produtivos adequados para que se mantenha a base artesanal, como forma de diferenciação estratégica e valorização do produto. Além disso, foi observado que é preciso incrementar a qualificação do pessoal local em gestão, realizar processo de associativismo e cooperativismo para articulações coletivas de projetos e parcerias.

Com objetivo de ampliar a movimentação de um número maior de produtores será necessária uma conexão entre produtores, associações, poder público e entidades para um apoio mais efetivo e maior envolvimento da comunidade local no processo de desenvolvimento da promoção do produto local e na construção do processo de registro da IG. Esse processo é importante para diagnóstico, estruturação e, possivelmente, registro da IG junto ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI).

A valorização dessa tradição centenária e a busca pela IP para as selas de couro de Dores de Campos/MG são passos importantes para fortalecer a economia local e promover o desenvolvimento regional em um cenário globalizado.

REFERÊNCIAS

ABREU, J. C. Estratégia e oportunidades locais: um estudo sobre rede dinâmica em aglomerados de empreendedores de base artesanal. Tese de doutorado, COPPE/ UFRJ. Rio de Janeiro, RJ, Brasil 2002.

ALBERNAZ, C.; et al. (orgs.). Dores de Campos: Selas para trabalho e lazer. Revista Faemg|Senar, Belo Horizonte, n. 5, p. 14-18, 2014. Bimensal.

ALVES, J. C. M. Desenvolvimento de consciência socioambiental em cadeias produtivas de base artesanal: uma proposta metodológica. 2010. 148 f. Dissertação (Mestrado) – Curso de Engenharia de Produção, UFSM, Santa Maria, 2010.

BRASIL. Lei no 9279, de 14 de maio de 1996. Regula Direitos e Obrigações Relativos à Propriedade Industrial. Brasília, DF: Diário Oficial da República Federativa do Brasil, 14 maio 1996. Seção 1, p. 8353. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ ccivil_03/Leis/L92 79.htm. Acesso em: 01 mar. 2024.

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Panorama. 2022. Disponível em: https://cidades.ibge.gov.br/brasil/mg/dores-de-campos/panorama. Acesso em: 2 mar. 2024.

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. População residente estimada. 2020. Disponível em: https://sidra.ibge.gov.br/Tabela/6579#resultado. Acesso em: 2 mar. 2024.

JAQUES, E. H. Análise do potencial para implementação de indicação geográfica para selas de couro de Dores de Campos – MG. Dissertação de mestrado – Programa de Pós-Graduação em Propriedade Intelectual e Transferência de Tecnologia para Inovação. Universidade Federal de São João Del Rei, MG. 2023.

INPI - Instituto Nacional da Propriedade Intelectual. Manual de Indicações Geográficas. 2023. Disponível em: http://manualdeig.inpi.gov.br/projects/manual-de-indicacoes-geogra fi cas/wiki>. Acesso em: 02 mar. 2024.

MAIORKI, G. J.; DALLABRIDA, V. R.. A Indicação Geográfica de produtos: um estudo sobre sua contribuição econômica no desenvolvimento territorial. Interações, Campo Grande, v. 16, n. 1, p 13-25, jan./jun. 2015. Disponível em: https://www.scielo.br/ pdf/inter/v16n1/1518-7012-inter-16-01- 0013.pdf. Acesso em: 02 mar. 2024.

MINAS GERAIS. Fundação João Pinheiro (ed.). Contas Regionais: PIB dos Municípios. 2021. V. 3 N. 9. Disponível em: http://fjp.mg.gov.br/wp-content/up loads/2021/06/19.07_Inf_CCR_PIBMunic_09_20 21.pdf. Acesso em: 10 dez. 2022.

06

POLVILHO DA REGIÃO DO CARÁ

06

POLVILHO DA REGIÃO DO CARÁ

Adm. JOSE ATAIR DA SILVA NETO
Bacharel em Administração, Presidente da COOPERABS, Administrador, Bela Vista de Goiás-GO.
E-mail: joseatairneto@gmail.com

Dr. BRUNO DE ANDRADE MARTINS
Engenheiro de Alimentos, Doutor em Tecnologia de Alimentos, Professor, Hidrolândia-GO.
E-mail: bruno.martins@ifgoiano.edu.br

Dr. JACSON ZUCHI
Engenheiro Agrônomo, Doutor em Fitotecnia, Professor, Hidrolândia-GO.
E-mail: jacson.zuchi@ifgoiano.edu.br

Dr. ROGÉRIO CHAVES DA SILVA
Licenciado e Bacharel em História, Doutor em História, Professor, Hidrolândia-GO.
E-mail: rogerio.chaves@ifgoiano.edu.br

YAGO DANILO GONÇALVES DE LIMA
Graduando em Agronomia, Estudante IF Goiano *Campus* Avançado Hidrolândia, Hidrolândia-GO.
E-mail: yago.goncalves@estudante.ifgoiano.edu.br

PEDRO AUGUSTO DE OLIVEIRA DOMINGUES
Estudante do Curso Técnico em Agropecuária Integrado ao Ensino Médio, IF Goiano *Campus* Avançado Hidrolândia, Hidrolândia-GO, Hidrolândia-GO.
E-mail: pedro.domingues@estudante.ifgoiano.edu.br

A INDICAÇÃO GEOGRÁFICA DO POLVILHO DA REGIÃO DO CARÁ

HISTÓRIA E TRADIÇÃO

O povoamento da região onde se situa o município em questão remonta ao século XIX, quando tropeiros e carreiros, que transportavam mercadorias de Minas Gerais para Goiás, faziam ponto de pouso nas proximidades do córrego Sussuapara, onde, paulatinamente, foi se constituindo o Arraial de Sussuapara. Em 1880, por meio da Lei nº 612, de 30 de março, o então Arraial de Sussuapara foi elevado à categoria de Distrito de Bela Vista, sob a jurisdição do município de Bonfim. Já no final do século XIX, em 05 de junho de 1896, Bela Vista alcançou sua emancipação administrativa por intermédio da Lei Estadual nº 100, quando se desmembrou de Bonfim e se tornou o município de Bela Vista (IBGE, 2017).

Bela Vista de Goiás, ao longo dessa história centenária, sempre demonstrou vocação para as atividades agropecuárias. No passado, destacou-se pela produção do "fumo de rolo", produto que liderou as exportações do município durante décadas. Depois, a pecuária alcançou lugar de relevo nas atividades econômicas desenvolvidas pelo município, sobretudo a pecuária leiteira. Desde os anos 1980, Bela Vista de Goiás se tornou uma das principais bacias leiteiras do estado de Goiás, abrigando importantes laticínios. Não obstante, nos últimos anos, o município também tem se destacado pela produção agrícola, notadamente com o incremento da cultura de milho, soja, arroz e de mandioca.

O município possui área territorial de 1.275,849 km² e população estimada de cerca de 31.004 pessoas (IBGE, 2021), e o Índice de Desenvolvimento Humano Municipal (IDHM) de 0,716, sendo 0,73 a média do Brasil (IBGE, 2010). De acordo com a Produção Agrícola apresentada pelo IBGE (2020), são produzidas 8.315 toneladas de mandioca em 111 estabelecimentos no município de Bela Vista de Goiás (0,05% do Brasil), plantadas numa área de 440 hectares (0,04% do Brasil), apresentando um rendimento médio de 18.898 kg/ha (26% maior que a média do Brasil), e representa um Arranjo Produtivo Local (APL). O APL da mandioca em Bela Vista de Goiás abastece os mercados de Goiás e Brasília.

Em relação ao crescimento da produção de mandioca e de seus derivados em Bela Vista de Goiás, é preciso lançar luz sobre a contribuição da Região do Cará para o desenvolvimento dessa cultura no município e em territórios circunvizinhos. Segundo a tradição oral que circula entre os habitantes da região, a comunidade do Cará (alusão ao córrego de mesmo nome que corta essas terras) surgiu na década de 1950, quando Antônio Batista da Silva (1919-1981) e sua esposa, dona Etelvina Rosa de Jesus (1928-1993), estimularam a produção coletiva de milho, arroz, feijão e abóbora, a partir do trabalho em mutirões. Além da família Batista, outras famílias como a Gomes, Pereira, Paula e Guimarães, também contribuíram para o desenvolvimento da Região do Cará. Ainda nos anos de 1950, Antônio Batista da Silva iniciou o cultivo de mandioca visando à produção de polvilho, produto que viria, posteriormente, a se associar ao nome da região.

A comunidade liderada por Antônio Batista da Silva sempre desenvolveu suas atividades de forma organizada e coletiva, tendo o ideal do trabalho em conjunto e da manutenção das tradições como valor primordial. Além disso, Antônio sempre difundiu os valores do homem do campo e a ideia de que, apenas unidos, podia-se vislumbrar um futuro com menos desigualdades sociais, com dignidade e sustentabilidade para as gerações futuras, evitando assim o êxodo rural (COOPERABS, sítio eletrônico).

Figura 1: Foto da 1ª Fábrica de Polvilho Região do Cará - Casa dos pioneiros Antônio Batista da Silva e dona Etelvina Rosa de Jesus.

Fonte: Acervo do autor

A senhora M.A.S., filha de uma das famílias pioneiras da região, em entrevista à Emater-GO (Agência Goiana de Assistência Técnica, Extensão Rural e Pesquisa Agropecuária de Goiás), narrou as dificuldades daqueles primeiros tempos da comunidade, notadamente em relação à produção de mandioca e de polvilho:

> [...] eu comecei aqui lavando em lata, pouquinho, juntava aquele tanto de lata, lavava na mão, relava na reladeira de mão, fazia muita farinha também relada, capaz que ocê nem conhece, que nois começou assim, aí meus irmão tinha fábrica de porvi né, ai eu ia mexer lá, eles é três irmãos que tinha fábrica lá, eu ia todo dia, de à pe, ia e vortava, trabaiava o dia interim, tudo no alto, tinha vez que eu ia pra roça trabaia com os meninos pra ranca mandioca e trazê de carroça, quando eu achava um deles sozinho. Antes disso menina, no tempo deu solteira, eu já rancava mandioca na roça, nois Morava ali no Nivaldo perto do meia ponte, nois era três muié, e ia cedo ranca mandioca pros meus irmão trazê, e nóis lavava na latinha [...] mexia com muita mandioca ai, mexia em sociedade com meus irmãos né, ai eles cedia fábrica pra mim né, que eu não tinha fábrica, ai cascava tudo na mão com a faca [...] (M.A.S., fragmentos narrativos, 2018).

Com o passar dos anos, a comunidade da Região do Cará foi se sedimentando e ficando conhecida pelo cultivo de mandioca e, sobretudo, pela produção de polvilho que, paulatinamente, passou a ser associado à região, sendo conhecido como o "Polvilho da Região do Cará" ou, simplesmente, "Polvilho do Cará". Ainda na segunda metade do século XX, em que pese o crescimento do plantio de mandioca e da confecção do polvilho, inúmeras eram as dificuldades enfrentadas pelos habitantes da comunidade, conforme relatou, em depoimento à Emater, a senhora E.M.C, já pertencente a uma segunda geração de moradores do Cará:

> [...] quando a gente era criança né, na época as crianças ajudava os pais, estudava de manhã, chegava da escola, tirava uniforme e ia descascar mandioca, e na época a gente descascava na faca, cortava os dedinhos tudo, mas sempre a gente ajudava os pai, eu ajudei meus pai a fazer polvilho até eu casa[r]" (E.M.C, fragmentos narrativos, 2018).

A senhora E.M.C continuou a descrever como era incipiente e árduo não só o trabalho de produção, como também de comercialização do polvilho pela comunidade durante as primeiras décadas. Além disso, destacou a importância do polvilho para a sobrevivência das famílias da Região do Cará:

> [...] a gente descascava mandioca na faca, lavava massa na mão, aí cada um fazia um pouquinho, lá em casa mesmo era eu e meu dois irmão, meu pai e minha mãe, a gente conseguia fazer só cinco quarta de polvilho por dia, cascava, lavava [...] a gente não tinha pra quem vender o polvilho, eu lembro que meu pai colocava as quartas de polvilho na carroça e ia de casa em casa oferecendo, aí vendia e depois voltava de casa em casa pra receber, tinha vez que o papai não recebia e tinha que voltar de novo, então não tinha assim, levava era prejuízo né, mas não tinha outra coisa né pra fazer, então sempre nós vivemos de polvilho [...] Aqui a maioria não tem, não tinha estudo né, então que na época ninguém estudava que os que morava na roça, a gente sempre viveu de polvilho, eu sempre foi de polvilho, desde quando eu nasci, meus pai mexe com polvilho, meus avós mexia, desde quando fundou aqui a região há sessenta anos atrás todo mundo mexe com polvilho. (E.M.C, fragmentos narrativos, 2018).

Embora muitas famílias da comunidade da Região do Cará garantissem seu sustento, principalmente, a partir da produção de polvilho, havia uma grande competição entre esses produtores, o que resultou na desistência de muitos deles em se dedicar à mandiocultura e à fabricação de polvilho na região. Na primeira década do século XXI, porém, os produtores da comunidade do Cará decidiram constituir uma cooperativa para que unissem esforços em torno da produção e da comercialização daqueles produtos que eram essenciais para a sobrevivência de todos eles(as), o polvilho e derivado da mandioca. Sendo assim, em 10 de maio de 2005, foi fundada a Cooperativa Mista dos Pequenos Produtores de Polvilho e Derivados da Mandioca da Região do Cará, a Cooperabs. A sigla adotada pela Cooperativa – Cooperabs – foi uma forma encontrada de homenagear o primeiro produtor que acreditou nas potencialidades comerciais da mandioca e do polvilho produzido na região do Cará. O termo COOPER faz alusão ao cooperativismo e à importância do trabalho coletivo, enquanto a junção das letras ABS se trata de uma deferência ao patrono do polvilho da Região do Cará, o Sr. Antônio Batista da Silva.

A prefeita de Bela Vista de Goiás, Nárcia Kelly Alves da Silva, eleita, pela primeira vez, em 2016 e reeleita para o executivo municipal em 2020, é uma legítima representante da Região do Cará. Filha de produtores de polvilho, cresceu na comunidade no contexto anterior à fundação da cooperativa e assim descreveu aquele período em que muitos

produtores abandonaram o cultivo de mandioca e a fabricação de polvilho pelas inúmeras dificuldades encontradas: "Em Goiás, na década de 90, a crise econômica nacional afetou sobremaneira os pequenos produtores de polvilho da Região do Cará, e a maioria deixou de produzir. Alguns se mudaram para a cidade e as dificuldades financeiras e sociais foram duras" (KELLY, N. O Popular, 2022).

No próprio sítio eletrônico da Cooperativa, está delineado o contexto em que se deu a criação da entidade e a importância de se constituí-la naquela quadra histórica: "Diante da necessidade de resgatar a dignidade financeira dos moradores da Comunidade, acabar com a competição entre os produtores, possibilitar o retorno das famílias ao meio rural e, principalmente, prover o sustento das pessoas, surgiu a ideia de fundar uma cooperativa em que todos pudessem comercializar seus produtos com oportunidades iguais". A Cooperativa enaltece o esforço cooperativo que se alojava no trabalho dos pioneiros da comunidade. Mesmo em um momento em que se espalhavam dificuldades de todas as ordens na produção e comercialização de polvilho, a comunidade do Cará foi forjada a partir do trabalho coletivo e da cooperação entre os produtores da região, valores esses que devem sempre ser lembrados e praticados pelos cooperados "carazeiros" (Cooperabs, sítio eletrônico).

A comunidade tem cerca de 300 moradores, os quais exercem atividade econômica na agricultura familiar para produção e comercialização de polvilho artesanal (Cooperabs). O plantio é feito em área coletiva, porém o processo de produção de polvilho e farinha é feito de forma individualizada, ou seja, cada um tem sua pequena fábrica. Uma reportagem exibida pelo programa Globo Rural, em julho de 2017, e que se dedicava às comemorações do Dia Mundial do Cooperativismo, também, ressaltou como a Cooperabs foi fundamental para melhorar as condições de produção e de vida dos produtores de mandioca e de polvilho da Região do Cará, no estado de Goiás:

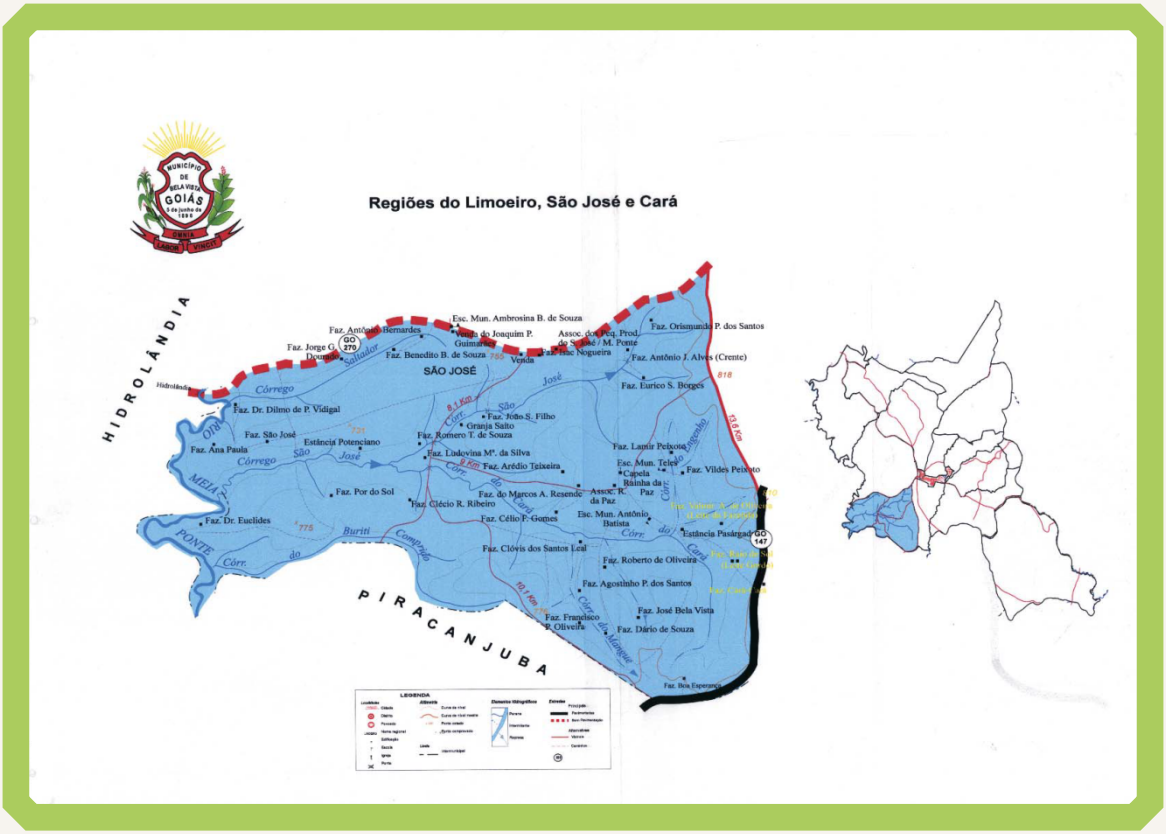
> Hoje, os agricultores do Cará produzem algo em torno de 60 toneladas de polvilho por mês, bem acima das quatro toneladas do início da cooperativa. E o resultado dá para ver do alto, com a brancura do produto forrando os quintais. Só que para fazer tanto polvilho, é preciso garantir a produção da matéria-prima, com área para todo mundo (GLOBO RURAL, 2017).

É inequívoca a importância da fundação da Cooperativa para a sobrevivência e, paulatinamente, para o crescimento econômico dos produtores de polvilho e de derivados de mandioca no território. É possível discernir que a criação da Cooperabs foi um divisor de águas na história da comunidade da Região do Cará, principalmente no que se refere às mudanças estruturais e estratégicas implantadas na produção e na comercialização de mandioca e de seus derivados. A formação da cooperativa trouxe mais segurança e estabilidade financeira aos cooperados, oriunda do processamento da mandioca. Isso era motivo de orgulho ao primogênito do precursor da produção de polvilho na Região do Cará, José Atair da Silva (1941-2007), que deixou o sonho de ser cantor de música sertaneja e dedicou sua vida a repassar aos seus descendentes o ofício de fabricar polvilho, da mesma forma que aprendeu (MANDIOCA, 2005) .

TERRITÓRIO

A Região do Cará está localizada a 51 km de Goiânia, no município de Bela Vista de Goiás. As evidências coletadas e análises realizadas pelo Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae) para o Diagnóstico do Potencial do Polvilho da Região do Cará atestaram o potencial de reconhecimento da Região do Cará, comunidade rural do município de Bela Vista de Goiás, no estado de Goiás, como Indicação Geográfica, na modalidade de Indicação de Procedência, pelo polvilho produzido. Apesar de existirem algumas características no processo (saber fazer) que podem fazer vínculo entre a tipicidade do produto e a região, ainda não existem estudos que possam ser utilizados para justificar um processo de Denominação de Origem.

Figura 2: Mapa da Região do Cará.



Fonte: Prefeitura Municipal de Bela Vista de Goiás.

Nárcia Kelly que, antes de iniciar sua carreira político-partidária, foi presidente da Cooperativa, ressaltou como a concepção do cooperativismo foi importante para a sobrevivência da comunidade e no posterior crescimento na produção dessa cultura agrícola na região:

> Até que, em maio de 2005, todos aqueles produtores da agricultura familiar que eram concorrentes entre si e sofriam dificuldades de empreender sozinhos fundaram a Cooperabs (Cooperativa de Polvilho da Região do Cará), da qual fui a segunda presidente após uma escolha democrática da própria comunidade. Os produtores passaram a ser sócios entre si e, só assim, foi possível superar a crise. Até hoje colhemos os frutos da força e da união (KELLY, O Popular, 2022).

As mulheres da região têm um papel fundamental em toda a organização dos moradores, sendo duas delas (cooperadas) as maiores líderes, a Sra. Suelly Alves da Silva e a Sra. Neuzi Batista da Silva Siqueira as responsáveis por todas as ações e eventos sociais da Região do Cará. Na Cooperabs as esposas dos cooperados participam de todas as reuniões, cursos, palestras e eventos promovidos. Durante uma dessas reuniões, uma esposa de cooperado reivindicou a criação de uma cota de polvilho destinada exclusivamente para as mulheres, tendo em vista que elas sempre ajudaram na produção do polvilho. Dessa forma, foi aprovada pela assembleia da Cooperativa e, desde junho de 2011, foi criada uma cota de polvilho para terem a sua própria renda, sem precisar pedir para o esposo. E a partir de 2023, no dia internacional da mulher, que elas passaram a ser consideradas cooperadas plenas dentro da cooperativa com todos os direitos garantidos.

Figura 3: Produtora da Região do Cará secando o polvilho ao Sol.

Fonte: Acervo do autor

Ao longo de sua história, a Cooperabs tem dado oportunidades de liderança aos jovens da região, como Nárcia Kelly e o atual presidente, que assumiram cargos importantes com apenas 19 e 22 anos, respectivamente. Além deles, outros jovens também ocupam cargos diretivos na cooperativa. A Cooperabs valoriza a mescla de jovens talentosos com alta escolaridade e membros mais experientes da comunidade em sua diretoria, promovendo uma cultura de inovação e aprendizado contínuo. Essa abordagem não apenas fortalece a cooperativa com novas ideias e energia, mas também favorece a sucessão familiar, pois os jovens percebem que, através do estudo e do engajamento, eles também podem aspirar a ocupar cargos de liderança na cooperativa no futuro.

A Cooperabs, nesse sentido, é um *case* de sucesso no que tange a cooperativismo, fortalecimento da agricultura familiar e produtos de referência. Esse formato é também um belo exemplo de Economia Solidária, ou seja, é totalmente voltada para o bem-estar de trabalhadores, como o próprio nome já diz, trata-se de uma economia voltada ao solidário e à preocupação constante com pessoas, que, muitas vezes, são colocadas acima dos lucros e dos ganhos individuais que o modelo capitalista oferece. Atualmente, comercializa o polvilho, a farinha de mandioca, a massa para tapioca, a mandioca ralada para mané pelado e a mandioca congelada. Os produtos são comercializados na Região metropolitana de Goiânia, Brasília e em mais de 35 cidades do interior do estado de Goiás.

PRODUTO

As transformações socioeconômicas e culturais mudaram o retrato do consumo da população. Os consumidores estão mais preocupados com a qualidade e como os produtos que eles consomem são produzidos, interessados na segurança alimentar e na sua proteção, ou seja, estes sentem a necessidade de saber a identidade daquele produto. Nesse contexto, as empresas se veem obrigadas a buscar mecanismos para aumentar sua competitividade, dando características e definindo artifícios específicos de proteção àqueles produtos que apresentam qualidades que concedam ao produto meios de proteção, através de suas características climáticas, biológicas, culturais e sociais.

A tradição da região se une às peculiaridades da produção de um polvilho artesanal, mais granulado, um pouco mais ácido (azedo) que a fécula normal, um pouco menos branco e com características únicas (rendado) para uso na culinária. O processo de produção e de fermentação típico da região, em combinação com os demais fatores humanos, representam um saber fazer tradicional que proporcionam o perfil sensorial característico do polvilho da "Região do Cará". Segundo o produtor: "Ele tem uma fermentação que fica entre o doce e o azedo, o que dá a diferença no produto final". A produção do polvilho é de expressiva importância para a região, tanto economicamente, uma vez que constitui a principal fonte de renda para vários agricultores e trabalhadores há 60 anos, quanto culturalmente, já que o reconhecimento do polvilho artesanal da Região do Cará é aquele de uma cultura passada de geração a geração.

As etapas do processo produtivo são: cultivo de mandioca (em áreas próprias ou arrendadas), pré-processamento (lavar e descascar), processamento na cooperativa (ralar, lavar e processar, de acordo com o saber fazer da região, envasar e rotular), para posterior, comercialização para o cliente.

A produção de polvilho na Região do Cará, aliada aos fatores humanos do saber fazer, é de aproximadamente 720 toneladas por ano. Considerando a variedade de mandioca IAC 12.829 que, segundo o agente da Emater citado por Dassie (2018), foi produzida pelo Instituto Agronômico de Campinas (IAC) e adaptada à Goiás, possui um rendimento médio de 29.000 kg/ha e, em função do teor de amido, um rendimento de 19 a 24 kg de polvilho em 100 kg de mandioca, a região produz, aproximadamente 3.000 toneladas de mandioca (36% de Bela Vista de Goiás). Em média, o polvilho é comercializado a R$4,00/kg, o que sugere um faturamento anual de aproximadamente 2,88 milhões de reais por ano.

Após o período de fermentação, o amido em pedra é peneirado em malha adequada à granulometria desejada para posterior secagem. A secagem do polvilho é feita sobre jiraus forrados com tecido de algodão, ao ar livre com exposição direta ao sol por cerca de 8 horas, sempre virando o polvilho de, aproximadamente, de 2 em 2 horas, até que ele atinja a umidade adequada. Após seco, o polvilho deve ser armazenado em local seco e arejado, que propiciem em seu interior ocorrência de temperaturas entre 20 ºC e 30 °C e valores de umidade relativa próximos de 60%. Os sacos devem ser empilhados sobre estrados com 20 cm de altura, com afastamento das paredes e, no mínimo, 30 cm do teto.

Segundo Garcia et al. (2018), todas as amostras de polvilho artesanal (fécula de mandioca azeda), gentilmente cedidas por produtores da agricultura familiar da região do Cará, na cidade de Bela Vista de Goiás, apresentaram contagens microbianas dentro dos valores estabelecidos pela legislação vigente. Os teores de carboidratos de todas as amostras de fécula de mandioca azeda variaram de 99,64 a 99,75 g 100g-1. Esses resultados indicaram que a fécula de mandioca azeda apresentou alto grau de pureza e que o processo de extração foi eficiente.

AÇÕES

Desde 2016, a Emater-GO, o Ministério da Agricultura e Pecuária (Mapa) e o Sebrae-GO têm sido grandes aliados da Cooperativa Mista dos Pequenos Produtores de Polvilho e Derivados da Mandioca da Região do Cará na busca pelo reconhecimento dessa IG. Isso ajudará a agregar valor aos produtos e impulsionar o desenvolvimento regional. Para isso, eles têm fornecido suporte em questões documentais para solicitar a IG ao Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI).

Conforme o diagnóstico da Avaliação do Potencial de Indicação Geográfica (IG) para o Polvilho do Cará (SEBRAE, 2020, p. 16), a Indicação de Procedência "Região do Cará" para esse produto validará sua reputação, qualidade e características únicas. Isso comunicará ao mundo que a região é especializada e competente na produção de produtos diferenciados e com garantia de origem. As Chamadas Públicas da Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica (Setec) do Ministério da Educação (MEC) possibilitaram a seleção de Projetos de Promoção às Indicações Geográficas. Graças a isso, os Institutos Federais puderam colaborar na Estruturação de Indicações Geográficas.

Edital SETEC/MEC nº 63/2021

Embora a vigência do projeto tenha iniciado em 02 de março de 2022, as atividades relacionadas começaram antes dessa data. Durante a criação e desenvolvimento do projeto da IG Polvilho da Região do Cará, realizamos várias reuniões com parceiros e produtores. O objetivo não era apenas cumprir os requisitos do edital, mas, sobretudo, concentrar-se nas tarefas necessárias para colaborar com os parceiros externos nesse extenso processo de reconhecimento da IG.

Esse processo foi articulado com todos os atores envolvidos na estruturação da IG. Os atores locais (produtores e suas entidades representativas) são os principais responsáveis pela condução do processo. Destes advém a orientação do rumo a ser

seguido nas investigações, pois eles são a memória viva da história, dos saberes locais e da qualidade específica do produto, além de serem os responsáveis pelo processo decisório. Por isso, a participação efetiva dos produtores é a base da condução do trabalho local. Conforme o Mapa (2021), as equipes e profissionais envolvidos possuem o papel de facilitadores.

No projeto selecionado pelo Edital SETEC/MEC nº 63/2021, as ações realizadas foram a Elaboração do Dossiê de Notoriedade e a Organização e consolidação do Caderno de Especificações. As atividades seguiram a legislação brasileira de propriedade industrial (Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996) e orientações do Instituto Nacional da Propriedade Industrial - INPI (Portaria/INPI/PR nº 04, de 12 de janeiro de 2022 e Manual de Indicações Geográficas). O Núcleo de Estudos em Agroecologia do IF Goiano - Campus Avançado Hidrolândia, diante do complexo cenário das práticas de Assistência Técnica e Extensão Rural (Ater), busca diretrizes e procedimentos participativos e ativos. Utiliza métodos como o construtivismo de Piaget, o sócio interacionismo de Vygotsky, a constituição do sujeito de Castoriadis e a educação popular emancipadora de Paulo Freire (BRASIL, 2010). Para acompanhamento e gestão dos projetos, foram adotadas as seguintes etapas: 1. Sensibilização e Mobilização; 2. Planejamento e Capacitação; 3. Execução; 4. Apresentação e Finalização.

De acordo com o Guia de Indicação Geográfica (IG), é essencial demonstrar que o nome geográfico se tornou reconhecido como o centro de extração, produção ou fabricação de um produto ou serviço (BRASIL, 2019, p. 15). Essa prova é estabelecida através de uma análise histórica do produto, do serviço, da localidade ou da região, apoiada por documentos de fontes diferentes que atestam essa fama. O objetivo principal foi conectar produtos, pessoas e territórios. Os produtos possuem características únicas e são reconhecidos pelos consumidores. Os territórios abrigam recursos naturais específicos, conferindo-lhes notoriedade, assim como as pessoas compartilham uma história coletiva de conhecimentos locais. Um resumo foi escrito, narrando a história do produto na região, com referências aos documentos que comprovam sua notoriedade. Esses documentos foram organizados em ordem cronológica, de acordo com a data de registro dos fatos. O Caderno de Especificações Técnicas para o Polvilho da Região do Cará foi desenvolvido pela Cooperativa Mista de Pequenos Produtores de Polvilho e Derivados da Mandioca da mesma região, com suporte das instituições apoiadoras.

Em março de 2022, iniciamos o projeto, mobilizando a comunidade acadêmica, parceiros e produtores. Realizamos uma apresentação (*kick-off*), que atraiu várias partes interessadas, e foi destaque (capa) no Jornal o Popular, ressaltando a parceria interinstitucional, "Já reconhecido como o mais importante produto na cadeia produtiva rural de Bela Vista de Goiás, município a 50 km de Goiânia, o Polvilho da Região do Cará é alvo agora de um projeto de estruturação de Indicação Geográfica (IG) junto ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI), que será coordenado pelo Instituto Federal Goiano (IF Goiano) em parceria com o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) e o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae). A expectativa dos produtores, unidos pelo sistema de cooperativa, é de que o registro fortaleça o desenvolvimento sustentável na região, unindo economia, história, cultura e turismo (LONGO, 2022, p. 19). Na mesma semana, o Sebrae-GO introduziu as Indicações Geográficas de Goiás e começamos a trabalhar no Dossiê de Notoriedade. Em abril, nos concentramos na mobilização e capacitação da equipe, discutindo o progresso do projeto. No mês seguinte, participamos do 1º Congresso Brasileiro de Trilhas e de um

evento do Sebrae-GO. Em junho, trabalhamos em várias ações, incluindo a transcrição de material, o resgate histórico e a avaliação da influência geográfica no produto. Também tivemos reuniões virtuais para a discussão de relatórios. Em julho, além de continuar trabalhando no Dossiê de Notoriedade, visitamos a Cooperabs em Bela Vista-GO. Em agosto, realizamos atividades para entregar os resultados parciais e finalizar o relatório da Fase 1.

Na fase 2, ambas as ações para a Elaboração do dossiê de notoriedade e para a organização e consolidação do Caderno de Especificações), seguiram as etapas de Execução e, por fim, Apresentação e Finalização. Em setembro, realizamos pesquisas e discussões coletivas sobre os cadernos de especificações técnicas de outras IG's. Também preparamos a apresentação dos resultados parciais aos coordenadores dessa chamada pública. No mês seguinte, realizamos reuniões com a equipe de IG do Mapa e com a equipe de Geógrafos da Universidade Federal de Goiás (UFG) para a definição da proposta de delimitação geográfica para a IP Região do Cará. Em novembro, realizamos várias reuniões para a elaboração dos documentos entregáveis e discussões sobre outras IGs consolidadas. Na quarta semana, além de reuniões para elaboração e construção das ações, apresentamos o Relato de Experiência "IG Polvilho da Região do Cará" no IV INTEGRA IF Goiano. Em dezembro, além de apresentarmos o projeto na 2ª Semana Nacional da Educação Profissional e Tecnológica em Brasília-DF, o projeto foi apresentado em lives nacionais nos canais do YouTube do IFSP e Ifes, na Semana Nacional de Ciência e Tecnologia do Campus Hidrolândia e, também, para sensibilização de servidores dos Institutos Federais de Goiás e Goiano. Realizamos, ainda, reuniões com parceiros para apresentar progressos e finalizar ações do projeto.

Em janeiro, realizamos uma reunião de equipe para discutir o andamento da redação das ações e do relatório técnico final. Membros da equipe participaram do curso de Indicações Geográficas e Marcas Coletivas oferecido pelo INPI. Finalmente, na segunda semana do mês, realizamos a Assembleia Geral para aprovação do estatuto social do substituto processual na região do Cará, conseguindo 100% de aprovação. Também realizamos reuniões com o Mapa e Sebrae para estabelecer futuras parcerias. Conforme o Guia de Conceitos (BRASIL, 2019, p. 10), é importante que as decisões e aprovação dos documentos mais relevantes, como o Caderno de Especificações Técnicas e normas de controle, também sejam tomadas em Assembleia Geral e registradas em ata, de forma a permitir uma maior participação dos produtores ou prestadores de serviço.

Edital SETEC/MEC n° 03/2022

Embora o projeto tenha entrado oficialmente em vigor em 01/09/2023, as atividades começaram antes desse período no projeto de Estruturação de Indicação Geográfica (IG) para o "Polvilho da Região do Cará". Além de cumprir os requisitos estabelecidos no Edital nº 03/2022 da Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica (Setec) do Ministério da Educação (MEC) e dar seguimento ao trabalho iniciado com o Edital nº 63/2021, buscamos reforçar a colaboração com parceiros externos neste amplo processo de reconhecimento da IG. Para tanto, foram organizadas diversas reuniões com parceiros e produtores para definição das ações. As ações do projeto, selecionado pelo Edital SETEC/MEC nº 03/2022, incluem a estruturação dos mecanismos de controle/rastreabilidade da IG e a identificação e qualificação dos produtores na área definida.

No primeiro mês do projeto, o foco principal foi a etapa de Sensibilização e Mobilização. Essa fase, destinada a envolver a comunidade acadêmica, parceiros e produtores, começou com a seleção da equipe, incluindo bolsistas e voluntários. As atividades seguintes centraram-se na apresentação do plano de ação do projeto aos parceiros e produtores da APL. O objetivo era informar, apresentar e sensibilizar, além de validar e alinhar as ações do projeto. Realizamos várias reuniões com diferentes propósitos. Entre eles, estava a apresentação do projeto aos novos membros e a introdução do edital do Eixo II, destacando o reajuste de bolsas e a discussão sobre os elementos que formarão o selo distintivo da região. Também foi abordada a gestão de projetos e seus entregáveis em uma reunião específica. Em outra ocasião, discutimos a elaboração do dossiê de notoriedade, explicando a importância de diferentes fontes, como utilizá-las e citá-las para destacar-se perante o avaliador. Foram apresentados exemplos de Indicações Geográficas (IGs) que já concluíram essa etapa para facilitar o entendimento e a importância da participação ativa dos produtores no projeto foi ressaltada, bem como a necessidade de sua adesão formal. O Modelo II foi disponibilizado para aqueles que estão quase concluindo o processo, com poucos documentos restantes para solicitar o reconhecimento. Em reunião específica, foi enfatizada a importância da delimitação geográfica e como a história do território é crucial para associar a IG ao território. No caso de Denominação de Origem (DO), além da contextualização e anexação de mapas coerentes, foi enfatizada a necessidade de estudos morfoclimáticos associados ao território. Outro tópico discutido na reunião foi a organização do Caderno de Especificações Técnicas, a estruturação de mecanismos de controle/rastreabilidade da IG, e a definição das condições e proibições de uso da IG. Essa reunião incluiu uma sessão de perguntas e uma apresentação esclarecendo que o caderno não deve conter normas sanitárias, ambientais ou trabalhistas. A segunda semana de setembro começou com uma reunião produtiva liderada pela nossa coordenadora geral, na qual todos os envolvidos nos diversos projetos participaram, e o principal tópico de discussão foi a delimitação e caracterização da área geográfica para Indicações Geográficas.

Após as reuniões iniciais, o projeto entrou oficialmente em operação com força total. A equipe foi apresentada ao projeto na primeira semana, com ênfase nos objetivos e na importância do trabalho a ser realizado. Nessa semana, também ocorreu uma reunião com a coordenadora regional, Andreia Cerizza, que contou com a participação de todos os times dos projetos selecionados. A reunião visava a fornecer orientações gerais sobre a elaboração de relatórios, o Caderno de Especificações Técnicas e o Dossiê de Notoriedade. Outras atividades incluíram a organização e a consolidação do Caderno de Especificações Técnicas, a estruturação de mecanismos de controle/rastreamento da IG e a definição das condições e restrições de uso do IG. Adicionalmente, uma visita técnica foi feita pelos produtores da Região do Cará ao território de Salinas, conhecido pela Indicação Geográfica da cachaça. Essa visita proporcionou um ótimo aprendizado sobre as práticas que tornaram Salinas uma referência na produção de cachaça no Brasil. Em seguida, a equipe visitou a empresa Polvilho Irmãos Cândido, em Rio Pardo de Minas. O objetivo era trocar experiências sobre a reutilização de resíduos da produção para alimentação animal e o uso eficaz de biodigestores, visando a incorporar práticas sustentáveis ao arranjo produtivo local. Na terceira semana do mês, o projeto e o Escritório de Projetos de Indicações Geográficas do IF Goiano Campus Avançado Hidrolândia foram apresentados no V Integra do Instituto Federal Goiano. O evento de três dias, em Trindade-GO, apresentou os projetos de Ensino, Pesquisa e Extensão dos campi do IF Goiano. Ao final da semana, ocorreu uma reunião com a coordenadora regional para

revisão dos documentos necessários para solicitação de reconhecimento junto ao INPI e sobre o sinal distintivo, além da busca por adesão dos produtores ao projeto. Concluindo o primeiro mês do projeto, foram realizadas discussões com os bolsistas sobre quais membros iriam a Brasília-DF para apresentar a Indicação Geográfica do Polvilho da Região do Cará no evento de Educação Profissional e Tecnológica.

No segundo mês do projeto (outubro), focamos na etapa de Capacitação e Planejamento, que envolve a formação da equipe, a identificação das expectativas dos participantes e discussões sobre a importância do aprendizado contínuo. Na segunda semana de outubro, o coordenador do projeto, Bruno de Andrade Martins, e o presidente da COOPERABS e bolsista, José Atair Neto, tiveram uma reunião com João Luiz Prestes, Analista do Sebrae-GO. O encontro visava discutir a rastreabilidade do produto e o sinal distintivo da Indicação Geográfica. Na terceira semana, parte da equipe viajou a Brasília-DF para participar da 3º Semana Nacional de Educação Profissional e Tecnológica, e apresentar o projeto no estande do IF Goiano. Durante o evento, o Secretário da SETEC/MEC, Getúlio Ferreira, visitou o estande, onde foi apresentada a história da região do Cará e os destaques do Polvilho da Região do Cará, utilizado na preparação de pão de queijo e biscoitos de queijo. Os visitantes, incluindo o secretário, tiveram a oportunidade de provar quitandas e biscoitos de queijo feitos com esse polvilho, que foram muito elogiados. O próprio Secretário elogiou, exaltando: "Esse Biscoito é do Cará!"

Ao longo da semana, tivemos a oportunidade de estabelecer contato pessoal com colegas de diferentes projetos de Indicação Geográfica (IG), incluindo a Coordenadora Geral, Andreia Cerizza. Nesse período, executamos uma revisão presencial do Dossiê de Notoriedade e do Caderno de Especificações Técnicas. Nessa oportunidade, definimos os mecanismos de controle a serem mantidos no Caderno de Especificações Técnicas. Este documento, baseado na legislação brasileira de propriedade industrial (Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996) e nas orientações do Instituto Nacional da Propriedade Industrial – INPI (Portaria/INPI/PR nº 04, de 12 de janeiro de 2022 e Manual de Indicações Geográficas), estabelece as regras e requisitos para os produtores de polvilho localizados na região demarcada como "Região do Cará". Os produtores devem cumprir diretrizes específicas para obtenção e uso do signo distintivo do nome geográfico, na modalidade Indicação de Procedência. Entre os critérios exigidos estão: ser produtor de polvilho na área delimitada, produzir o polvilho de maneira artesanal mantendo a tipicidade dos produtos e atender a certos requisitos de qualidade e embalagem. De acordo com o Guia das Indicações Geográficas (IG) Controle (BRASIL, 2019a), a IG assegura a origem, tipicidade e qualidade do produto ou serviço, e esse controle precisa ser apropriado à realidade dos produtores, viável tecnicamente e economicamente, transparente, imparcial e realizado por pessoal treinado com recursos adequados. Nossa participação no evento culminou com a apresentação dos resultados do projeto e das lições aprendidas pelo coordenador, durante o 1º Encontro Nacional de Inovação e Empreendedorismo da Educação Profissional e Tecnológica. No decorrer do evento, José Atair Neto, um bolsista do projeto e residente da Região do Cará, compartilhou uma inspiradora história de superação de sua região, apresentou o produto e seus derivados, bem como discorreu sobre as expectativas dos produtores locais em relação ao reconhecimento da região. Para encerrar, os participantes tiveram a chance de degustar os deliciosos biscoitos de queijo feitos com o Polvilho da Região do Cará.

Durante o terceiro mês, as atividades principais incluíram a revisão do cronograma de execução, a apresentação do plano de ação do projeto e a elaboração do primeiro

relatório trimestral. Participamos de um informativo *webinar* sobre registros de indicações geográficas, realizamos pesquisas para complementar o Dossiê de Notoriedade e promovemos reuniões para debater a rastreabilidade do produto e o modelo de selo distintivo. No quarto mês, iniciamos a etapa de implementação de mecanismos de controle e rastreabilidade da Indicação Geográfica (IG). Selecionamos e avaliamos os critérios para o Caderno de Especificações Técnicas (CET) e identificamos os produtores de polvilho na Região do Cará, com base no "saber-fazer". No mês de dezembro, focamos na atualização dos documentos e relatórios. Realizamos uma reunião com a coordenadora regional para debater a redação dos relatórios técnicos e trimestrais. Participamos do Encontro Nacional de Popularização da Ciência 2023, com o objetivo de estimular a utilização da ciência como ferramenta para inclusão e redução das desigualdades.

Iniciamos o ano de 2024 realizando leituras para complementar as redações dos entregáveis. Na terceira semana do mês, realizamos testes para a criação de um símbolo distintivo, utilizando uma Inteligência Artificial. Na quarta semana, realizamos uma reunião de alinhamento da equipe e começamos a organizar nosso material de mídia. No mês de fevereiro, finalizamos a organização de nossa biblioteca de fotos e vídeos do projeto. Participamos de uma live sobre o desenvolvimento sustentável através das indicações geográficas e realizamos uma reunião no Sebrae-GO para discutir a realização do 2° Festival da Mandioca de Bela Vista de Goiás, entre outros assuntos. Finalmente, discutimos o desenvolvimento dos últimos documentos e a revisão geral, com a previsão de solicitação de reconhecimento junto ao INPI ao término do projeto. Foi apresentada a lista de documentos necessários para essa solicitação, incluindo o número de atas registradas, a taxa a ser paga e se se trata de DO ou Indicação de Procedência (IP).

BENEFÍCIOS

Assim, de forma inovadora, cada vez mais os produtores que identificam que seus produtos têm um diferencial em relação ao mesmo produto encontrado no mercado, têm procurado o registro junto ao INPI e têm aderido à Indicação Geográfica (IG), o que acaba por contribuir para a proteção e distinção do produto, evitando a competição desleal e o desprestígio dos produtores. Segundo Tonietto (2003), em um cenário global, as indicações geográficas permitem preservar as características locais e regionais dos produtos, enaltecendo e comprovando a sua qualidade, frutos dos fatores naturais de uma área delimitada e daqueles relacionados à intervenção do homem. Arruda (2002) diz que o selo IG garante que por trás dos produtos existe um contexto histórico, uma determinada forma de produção local, características determinadas pelo lugar de origem e uma boa reputação ligada às peculiaridades da região.

A IG é um ativo intangível que pode representar o primeiro passo para dar ao produto um valor cultural agregado (LIMA et al., 2007). É um direito relativo à propriedade industrial estabelecido na Lei n° 9.279/1996, que pode ser classificado em dois tipos: indicação de procedência (IP) ou denominação de origem (DO). A primeira é definida no artigo 177, como: "[...] o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que se tenha tornado conhecido como centro de extração, produção ou fabricação de determinado produto ou de prestação de determinado serviço. " (BRASIL, 1996).

Os produtos com o signo IG são diferenciados e mais valorizados no mercado, apresentando maior competitividade. Nesse contexto, a Cooperabs buscou o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e a Agência Goiana de Assistência Técnica, Extensão Rural e Pesquisa Agropecuária para mais informações sobre IG e apoio no processo de obtenção do selo. Ao longo desse processo surgiram outros apoiadores, como o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae-GO), a Prefeitura Municipal de Bela Vista de Goiás e, enfim, o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Goiano (IF Goiano) e a Universidade Federal de Goiás (UFG).

Diante da busca pela obtenção do selo IG como estratégia de agregação de valor aos seus produtos e, por conseguinte, como meio de fomentar o desenvolvimento territorial da região, a Emater e o Mapa vêm auxiliando a cooperativa, desde 2016, na questão documental para requerimento da IG junto ao Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI). Nesse dossiê houve a caracterização da região, do produto, o resgaste histórico, descrição técnica no caderno de especificações, desde o plantio até a fabricação, o "saber fazer". É um longo trabalho até a finalização de toda documentação Sendo assim, busca-se, com a consolidação da notoriedade do produto através do signo IG, a valorização dessa atividade tradicional da região e o estímulo da confiabilidade dos consumidores no momento da aquisição do produto.

A estruturação da Indicação Geográfica (IG) Polvilho da Região do Cará promove benefícios significativos para a comunidade local. Por meio da IG, os produtores têm a oportunidade de valorizar seus produtos, tornando-os mais competitivos e conhecidos tanto nacional como internacionalmente. Isso promoveu a geração de empregos e fomentou o desenvolvimento local. A IG estabelece uma conexão vital entre a comunidade, a academia e as instituições parceiras. Isso permitiu o acesso a novos eventos, oportunidades de pesquisa e cursos que contribuem para o desenvolvimento da região.

A IG promove a proteção histórica e cultural local, além de agregar valor ao produto final. É uma ferramenta coletiva que comprova a identidade do produto e o distingue no mercado. Além de reconhecimento quanto à originalidade do produto, fortaleceu o vínculo entre produtores e consumidores. A estruturação da IG beneficia o comércio e o turismo na região, atraindo consumidores e turistas nacionais e internacionais em busca do tradicional polvilho da Região do Cará. A IG não apenas melhorou a economia local, mas também fortaleceu a identidade cultural da comunidade, valorizando seu patrimônio.

Destaca-se ainda o I Festival da Mandioca, que ocorreu de 21 a 23 de abril de 2023, celebrando e valorizando as tradições e práticas associadas à produção de polvilho em Bela Vista, reconhecida como a principal produtora de mandioca em Goiás. A prefeita Nárcia Kelly, durante o evento, relembrou a importância IG para a Região do Cará. Além disso, o festival foi marcado por um passeio ciclístico inaugural na Trilha da Mandioca, uma rota de 25 km que atravessa as plantações de mandioca na Região do Cará, zona rural do município, parte do Caminho dos Ipês. Também houve um Dia de Campo, que incluiu uma competição divertida e envolvente, na qual os participantes e produtores de polvilho da Região do Cará tiveram que arrancar, descascar mandioca e saborear coxinhas feitas com a farinha deste alimento.

Em cerimônia que anunciou os vencedores da 12ª edição do Prêmio Sebrae Prefeitura Empreendedora, realizada no dia 4 de abril de 2024, Bela Vista de Goiás foi o primeiro colocado na categoria Empreendedorismo Rural e o segundo colocado na categoria Turismo e Identidade Territorial, com o projeto "Festival da Mandioca – Ferramenta de Fomento do Empreendedorismo Rural".

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A Indicação Geográfica (IG) para a Região do Cará, particularmente para o produto Polvilho, traz benefícios significativos para a região. Ela não só agrega valor ao produto, mas também protege e promove o patrimônio histórico e cultural local, impulsionando o turismo e o comércio. Este projeto de IG valida a reputação, a qualidade e as características distintivas do Polvilho da Região do Cará. Ele comunica ao mundo que a região detém habilidade e especialização para gerar um produto de alta qualidade com garantia de origem.

Apesar dos benefícios, desafios são enfrentados, como a manutenção da qualidade, a ampliação do mercado e a concorrência com outros produtos. No entanto, o potencial é imenso e a IG tem se mostrado uma poderosa ferramenta para o desenvolvimento sustentável. A pesquisa para definição da delimitação geográfica e a revisão do estatuto social também foram realizadas e, apesar das pendências, como o sinal distintivo e a composição do conselho regulador, o projeto proporcionou uma experiência inestimável aos envolvidos, desde a redação dos documentos até a participação em eventos para apresentação dos resultados.

A IG tem um impacto educacional, fortalecendo o Grupo de Pesquisa Multidisciplinar para a Sustentabilidade do Bioma Cerrado, promovendo a publicação de pesquisas e o desenvolvimento de projetos de ensino inovadores. Essa aproximação da Comunidade da Região do Cará com as instituições públicas de educação, ciência e tecnologia também abre novos horizontes para a formação das pessoas da comunidade, bem como o desenvolvimento de projetos de pesquisa, dissertação de ,estrado, publicações de capítulos de livro que ajudam a referenciar essa trajetória e notoriedade. Essa via é de "mão-dupla", já que para nós trouxe uma maior proximidade com o contexto regional, apontando novos horizontes e oportunidades.

Fica o desafio permanente de busca por melhorias e adequações nos requisitos necessários para o reconhecimento desta IP, bem como o permanente contato com a comunidade da Região do Cará para a criação de inovações que possibilitem um constante evoluir do desenvolvimento local.

AGRADECIMENTOS

Gostaríamos de agradecer aos colaboradores e parceiros do projeto, que atuaram em etapas do projeto, e aos servidores no IF Goiano - Campus Avançado Hidrolândia e à Pró-reitoria de Extensão do IF Goiano: João Luiz Prestes Rabelo, Andreia de Alcântara Cerizza, Rodrigo Batista de Paula, Maria Aparecida Pereira, Caio César Alencar de Sena, Diego Tarley Ferreira Nascimento, Isabela Lima, Isabela Morgana Gonçalves dos Santos, Henrique Naves Bernardes, Tadeu Robson Melo Cavalcante, João Gabriel Moreira, Geísa D'Avila Ribeiro Boaventura, Eduardo de Faria Viana e Cláudio Virote Lacerda.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

11ª Festa de Confraternização da Região Cará. Cinco de Junho, Bela Vista de Goiás, p. 7, jun. 2014.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Poder Executivo, Brasília, DF, 16 set. 2004. Dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html. Acesso em: 03 nov. 2021.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Poder Executivo, Brasília, DF, 06 nov. 2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2002/anexos/anexo_res0275_21_10_2002_rep.pdf. Acesso em: 03 nov. 2021.

BRASIL. Guia das Indicações Geográficas: Caderno de Especificações Técnicas. Brasília: CESO Development Consultants/WYG/ Camões, 2019. 19 p. Disponível em: https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/sustentabilidade/indicacao-geografica/arquivos-publicacoes-ig/guia-das-igs-caderno-de-especificacoes-tecnicas. Acesso em: 09 nov. 2021.

BRASIL. Guia das Indicações Geográficas: Conceitos. Brasília: CESO Development Consultants/WYG/ Camões, 2019. 17 p. Disponível em: https://datasebrae.com.br/wp-content/uploads/2019/08/Guia-das-IGs-Conceitos-Interativo.pdf. Acesso em: 29 out. 2021.

BRASIL. Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996. Regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, 15 maio 1996. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/LEIS/L9279.htm. Acesso em: 04 nov. 2021.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Agrário. Fundamentos teóricos, orientações e procedimentos metodológicos para a construção de uma pedagogia de ATER. Brasília: MDA/SAF, 2010. 45 p. ISBN 978-85-60548-81-1. Disponível em: https://repositorio.ufsc.br/xmlui/bitstream/handle/123456789/128119/ATER%20fundamentos%20metodologicos%20pedagogia%202010%20MDA.pdf?sequence=7&isAllowed=y. Acesso em: 07 nov. 2021.

DASSIE, C.. Cooperativa de pequenos produtores em Goiás tem melhorado a vida de muita gente. Globo Rural, Bela Vista de Goiás, 07 jul. 2018. Disponível em: http://g1.globo.com/economia/agronegocios/globo-rural/noticia/2018/07/cooperativa-de-pequenos-produtores-em-goias-tem-melhorado-vida-de-muita-gente.html.

Dia Mundial do Cooperativismo. Globo Rural, Rio de Janeiro: Rede Globo, 07 de julho de 2017. Programa de TV. Disponível em: https://globoplay.globo.com/v/6857943/. Acesso em 04/07/2022

Empresas em Bela Vista De Goias/GO por Segmento (CNAE - Atividade Econômica), s.d.. Disponível em: https://www.empresaqui.com.br/listas-de-empresas/GO/BELA_VISTA_DE_GOIAS. Acesso em: 9 nov. 2021.

GARCIA, M. C.; ELIAS, T. M.; RIBEIRO, K. D. O.; SOARES JÚNIOR, M. S.; CALIARI, M. Microbiological and physicochemical profiles of the sour cassava starch and bagasse obtained from cassava agroindustry. Food Science and Technology, v. 39, p. 803-809, 2018. ISSN 0101-2061. Disponível em: https://www.scielo.br/j/cta/a/VDYR4XmJchz7sf7Zv9ZX9rG/abstract/?lang=en. Acesso em: 10jun. 2022.

IBGE, Diretoria de Pesquisas, Coordenação de População e Indicadores Sociais, Estimativas da população residente com data de referência 1º de julho de 2021. Disponível em: https://cidades.ibge.gov.br/brasil/go/bela-vista-de-goias/panorama. Acesso em: 08 nov. 2021.

IBGE. Área territorial brasileira 2020. Rio de Janeiro: IBGE, 2021. Disponível em: https://cidades.ibge.gov.br/brasil/go/bela-vista-de-goias/panorama. Acesso em: 08 nov. 2021.

IBGE. Produção Agrícola Municipal 2020. Rio de Janeiro: IBGE, 2021. Disponível em: https://cidades.ibge.gov.br/brasil/go/bela-vista-de-goias/pesquisa/14/10193. Acesso em: 08 nov. 2021.

IDHM. Índice de Desenvolvimento Humano Municipal (IDHM): Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento – PNUD, 2010. Disponível em: https://cidades.ibge.gov.br/brasil/go/bela-vista-de-goias/panorama. Acesso em: 08 nov. 2021.

KELLY, N. Felicidade em cooperar. O Popular, Goiânia, ano xx, n. xx, 20 de junho de 2022. p. 3. Disponível em: https://opopular.com.br/noticias/opiniao/opini%C3%A3o-1.146391/felicidade-em-cooperar-1.2476135. Acesso em: 27 jun. 2022.

LONGO, M.L. Hora de valorizar o polvilho. O Popular, Goiânia, ano 83, n. 24.804, 26 e 27 de março de 2022. p. 19.

Mandioca, O promissor mercado da fécula: Questão de sobrevivência. Goiânia, p. 5-6==, 18 set. 2005 (Agronegócio).????? sem jornal!!

Mapas. Prefeitura Municipal de Bela Vista de Goiás.

PIMENTEL, L. O. Curso de propriedade intelectual & inovação no agronegócio: Módulo II, indicação geográfica. 4ª ed. Florianópolis: MAPA / FUNJAB, 2014. 415 p. ISBN: 978-85-7426-136-2. Disponível em: https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/sustentabilidade/indicacao-geografica/arquivos-publicacoes-ig/livro-curso-de-propriedade-intelecual-inovacao-no-agronegocio-modulo-ii-indicacao-geografica.pdf/@@download/file/livro-curso-de-propriedade-intelecual-inovacao-no.pdf. Acesso em: 04 nov. 2021.

Portaria INPI/PR nº 415/2020, de 24/12/2020 — Institui a 1ª Edição do Manual de Indicações Geográficas.

Portaria INPI/PR nº 415/2020, de 24/12/2020 — Institui a 1ª Edição do Manual de Indicações Geográficas. Disponível em: http://manualdemarcas.inpi.gov.br/attachments/download/2818/Portaria%20INPI%20PR%20415-2020.pdf. Acesso em: 03 nov. 2021.

SEBRAE. Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas. INDICAÇÃO GEOGRÁFICA POLVILHO DO CARÁ: Avaliação do Potencial de IG para o Polvilho do Cará. Brasília: SEBRAE, 2020. 20 p. Disponível em: https://datasebrae.com.br/wp-content/uploads/2021/10/DIAGN%C3%93STICO-GO-Polvilho-do-Car%C3%A1-FINAL.pdf. Acesso em: 03 nov. 2021.

União dos Produtores da Vez e Voz aos Produtores da Comunidade do Cará. Revista Campo, São Paulo: Rede RIT TV, 27 de dezembro de 2017. Programa de TV. Disponível em: https://youtu.be/AXKBXYFYvT0 . Acesso em 04/07/2022

07

CAFÉ DA REGIÃO VULCÂNICA DO PLANALTO DE POÇOS DE CALDAS

07

CAFÉ DA REGIÃO VULCÂNICA DO PLANALTO DE POÇOS DE CALDAS

Dr. ELI FERNANDO TAVANO TOLEDO
Doutor em Geografia Econômica; Professor EBTT no IFSULDEMINAS; Poços de Caldas - MG.
E-mail: eli.toledo@ifsuldeminas.edu.br

A BUSCA DA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA DOS "CAFÉS DA REGIÃO VULCÂNICA DO PLANALTO DE POÇOS DE CALDAS"

RESUMO

O presente capítulo tem por objetivo demonstrar parte do corpo textual, geográfico-histórico, que serviu para compor a documentação na busca pela obtenção da Indicação Geográfica pela requerente Associação dos Produtores do Café da Região Vulcânica em parceria com o IFSULDEMINAS – campus Poços de Caldas. Em mais de dois anos de pesquisa e construção do material de comprovação da notoriedade dos cafés dessa região, pôde-se evidenciar recursos geográficos preexistentes que a averiguação veio esclarecer e organizar para fazer o peticionamento da IG, do tipo Indicação de Procedência, com o nome "Cafés da Região Vulcânica do Planalto de Poços de Caldas". Essa área geográfica possui cerca de 150 anos de tradição na cafeicultura, foi influenciada por diversas áreas pioneiras, tais como o Vale do Paraíba Fluminense e Paulista, a Zona da Mata Mineira e a Mogiana Paulista. Mas foi com a chegada da Estrada de Ferro Mogiana, no final do século XIX, que o café se tornou o principal produto dessa parte territorial do Sul de Minas. Desde essa época, a doçura natural e a qualidade dos grãos já eram apontadas, a grande razão é o meio geográfico-natural que o Planalto de Poços de Caldas oferece para a espécie arábica, um clima tropical de altitude com temperatura e umidade equilibradas. A junção desses atributos se configurou em um ambiente socioeconômico e cultural propício à produção de cafés especiais.

Palavras-chave: Indicação Geográfica; Indicação de Procedência; Região Vulcânica do Planalto de Poços de Caldas; Cafés Especiais.

INTRODUÇÃO

A busca pela Indicação Geográfica (IG), do tipo Indicação de Procedência (IP) é parte de um trabalho iniciado em 2016 por pesquisadores do curso de Licenciatura em Geografia do IFSULDEMINAS – campus Poços de Caldas, cujo principal objetivo era compreender a Geografia Econômica no Circuito Espacial Produtivo do Café no município de Poços de Caldas. O primeiro contato com um ator desse circuito espacial foi com a Cooperativa de Café de Poços de Caldas – Café Poços. Nessa entidade, foram feitas várias visitações, consulta de material histórico e jornalístico da cooperativa e entrevistas. Fatos marcantes foram a disponibilidade e acesso oferecidos pelo presidente da Café Poços e cafeicultor Sr. Marco Antônio Lobo Sanches.

A partir desse momento, o IFSULDEMINAS – campus Poços de Caldas iniciou vários projetos com a Café Poços e tomou contato com a Associação dos Produtores do café da Região Vulcânica, a qual tinha sua sede dentro da cooperativa. A associação, fundada em 2012, sempre teve a meta de fomentar a produção de cafés especiais, que são grãos de qualidade acima de 80 pontos, segundo a *Brazil Specialty Coffee Association* (BSCA).

Como aspecto positivo de sua governança, a Associação dos produtores do café da Região Vulcânica já possui a Marca Coletiva, a qual foi conquistada em 2019. Após essa realização, a associação passou a almejar a Indicação Geográfica. Devido à aproximação de trabalhos anteriores, o IFSULDEMINAS/campus Poços de Caldas se tornou parceiro oficial no processo de construção e pedido da IG, do tipo Indicação de Procedência.

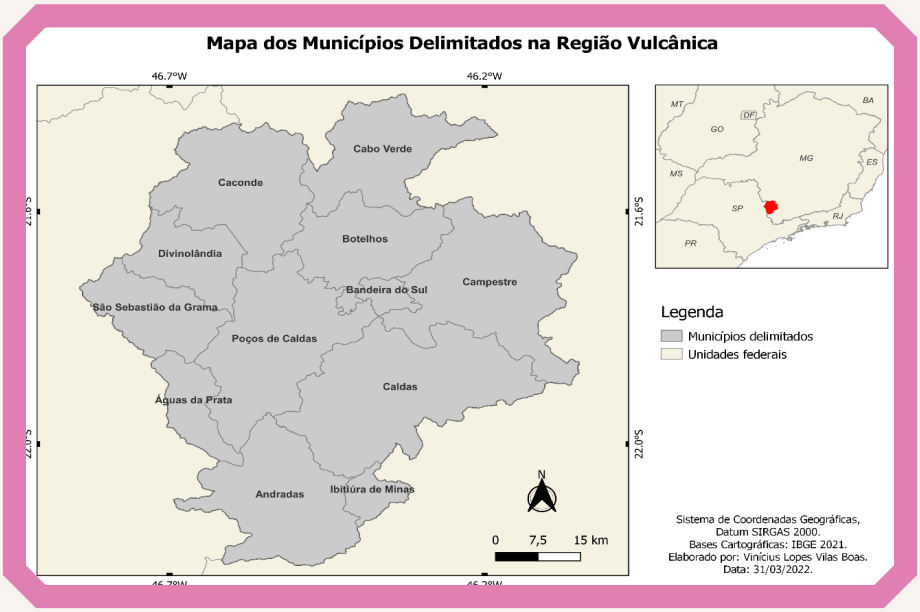
Para esse trabalho, foi fundamental o apoio dos editais SETEC/MEC nº 63/2021 – Seleção de Projetos de Promoção às Indicações Geográficas (IG) e Marcas Coletivas (MC) e do edital Nº 03/2023 SETEC/MEC – Seleção de Projetos de Promoção às Indicações Geográficas. Esses editais ofereceram recursos para o custeio de bolsistas e extensionistas, os quais deram relevantes contribuições na construção do corpo textual e do caderno de especificações técnicas.

A metodologia empregada para a pesquisa e redação do corpo textual consistiu em revisão bibliográfica, entrevistas em profundidade, visitas técnicas e participação nos eventos da associação. O método utilizado foi o estudo de caso, principalmente iluminado conceitualmente pela Geografia Econômica e, mais especificamente, pela Geografia Econômica do Café. (Toledo, 2022)

Os instrumentos metodológicos consistiram em evidenciar a notoriedade da cafeicultura e dos cafés produzidos na Região Vulcânica do Planalto de Poços de Caldas. Para isso, foram utilizadas cinco importantes abordagens, que são: 1) a localização, 2) os fatores locacionais, 3) as influências do espaço na atividade econômica e, ao mesmo, tempo da atividade econômica no espaço, 4) a escala do fenômeno e o recorte temporal de estudo e, finalmente, 5) as relações interescalares que a atividade econômica tem com o local, com a região, com o país e com o mundo. (Toledo, 2023).

O Planalto Alcalino de Poços de Caldas é a base geomorfológica para a Indicação Geográfica pretendida. Esse fenômeno, originado por ação geológica vulcânica, está localizado, em parte, na Mesorregião Sul e Sudoeste de Minas e em alguns municípios fronteiriços do estado de São Paulo. conforme o mapa 1.

Mapa 1: Mapa dos municípios pertencentes à Região Vulcânica do Planalto de Poços de Caldas



Fonte: Elaboração do grupo de trabalho do IFSULDEMINAS/Poços de Caldas.

Existem vários fatores locacionais que materializaram a atividade cafeeira nesse espaço geográfico. Os elementos naturais compõem um meio geográfico natural ímpar para o desenvolvimento da espécie de café arábica, que se configuram no clima tropical de altitude, com temperatura e umidade equilibradas. Sob essa condição meteorológica, a área possui solos férteis e diversificados. A região é um reflexo e desdobramento da histórica expansão do café dos estados do Rio de Janeiro e de São Paulo, além da Zona da Mata Mineira. Mas a liderança, o fortalecimento e a modernização da cafeicultura no Sul de Minas e, consequentemente, para a Região Vulcânica do Planalto de Poços de Caldas, veio a partir da intervenção estatal a partir das décadas de 50 e 60, via Instituto Brasileiro do Café (IBC), com duas ações, foram elas: o apoio à formação de cooperativas e o Plano de Renovação e Revigoramento de Cafezais. Assim os fatores locacionais para a atividade cafeeira na Região Vulcânica do Planalto de Poços de Caldas são formados por elementos naturais e antrópicos.

A configuração espacial que forma o meio geográfico-natural da região é uma influência fundamental para a existência, qualidade e permanência da atividade cafeeira. Concomitantemente, a atividade econômica do café há tempo influencia a rede de pequenos e médios municípios do Sul de Minas, mais especificamente na área estudada. A atividade cafeeira imprime marcas únicas no espaço, na paisagem e na infraestrutura dos municípios da área.

O recorte temporal para a pesquisa e construção do corpo textual, a fim de verificar a notoriedade dos cafés da região foi de ampla análise, já que a história e a origem da cafeicultura são pontos básicos de demonstração da tradição cafeeira. Porém, foi dado um maior enfoque nos últimos dez anos, período de criação e atuação da Associação dos Produtores do Café da Região Vulcânica no processo de melhoria da qualidade dos cafés, por meio de cursos, eventos, concursos e parcerias.

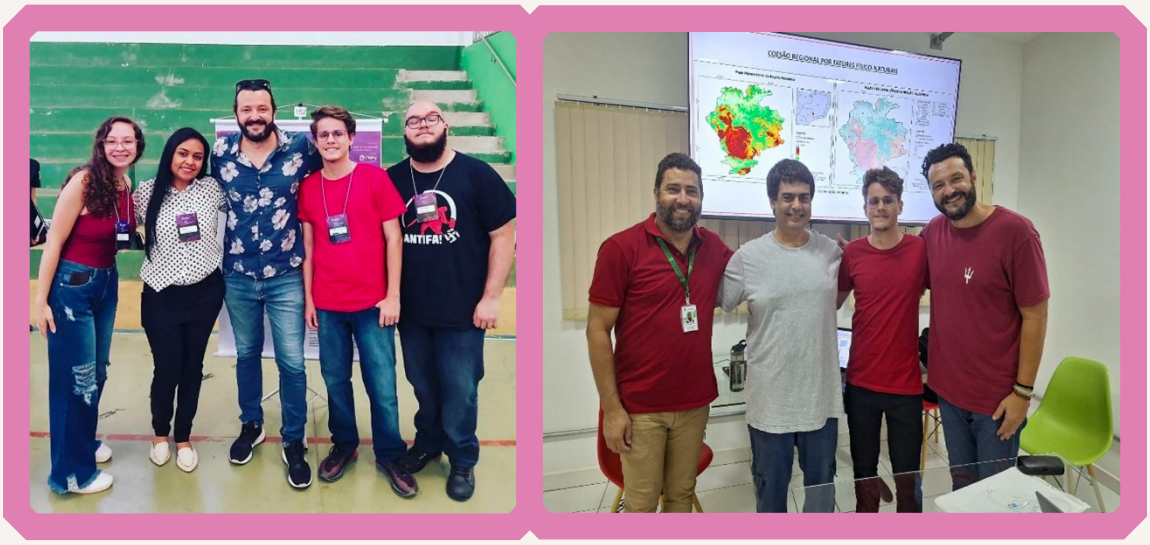
O Circuito Espacial Produtivo do Café da Região Vulcânica do Planalto de Poços de Caldas possui evidentes relações entre as escalas local, regional e global. Regionalmente, a cafeicultura criou uma série de associações e uma cooperativa que ampara a atividade cafeeira, criando uma rede dinâmica e vigorosa da atividade cafeeira. Desde os anos 1960, os cafés da região são conhecidos e apreciados no Brasil e em várias partes do mundo. Por essa notoriedade, vários eventos nacionais foram e são realizados em Poços de Caldas. Outro ponto de intersecção do local com o global é o número de corretoras que atuam na região procurando e exportando esses cafés. (Toledo 2023; Vilas Boas, 2023).

O texto a seguir é uma apresentação parcial do documento construído para a demonstração da notoriedade dos cafés da Região Vulcânica do Planalto de Poços de Caldas. Ele está segmentado na apresentação do meio geográfico natural, no contexto geográfico, no contexto histórico, na apresentação da associação requerente, nas premiações e na exposição midiática, bem como, por fim, na conclusão.

Grupo de Trabalho

Nos quatro anos de projeto, tivemos a grata participação de alunos, alunas, servidores e extensionistas, foram eles: Lays Jacinto Francisco (discente do curso de Geografia), Vinicius Fernandes da Silva (discente do curso técnico de Informática integrado ao ensino médio), Vinícius Lopes Vilas Boas (discente do curso de Geografia), Beatriz dos Reis (discente do curso técnico de Administração integrado ao ensino médio), Luiz Felipe Teixeira da Silva (discente do curso técnico de Informática integrado ao ensino médio), Maria Eduarda Petreca Da Silva (discente do curso técnico de eletrotécnica Integrado ao Ensino Médio), Eduarda Casseano Queiroz (discente do curso técnico de Eletrotécnica integrado ao ensino médio), Diego Felipe Claro Tegon (discente de Geografia e Gestão Ambiental), Luís Adriano Batista (servidor do IFSULDEMINAS e coordenador interno), Ulisses Ferreira De Oliveira (Diretor da Associação dos Produtores do café da Região Vulcânica e coordenador externo) e Eli Fernando Tavano Toledo (Professor EBTT do IFSULDEMINAS – Campus Poços de Caldas e coordenador do projeto).

Imagem 1: Fotos dos discentes, docentes e bolsistas



Beatriz, Lays, Eli, Vinicius Vilas Boas Vinicius da Silva, Luís Adriano e Alexandre Carvalho de Andrade

Eduarda, Eli, Maria Eduarda, Diego, Luiz Felipe e Cafeicultor Ivan Santana

Ulisses Ferreira, Eli, Luiz Felipe, Diego, Eduarda e Maria Eduarda
Fonte: Acervo do autor

O MEIO GEOGRÁFICO NATURAL

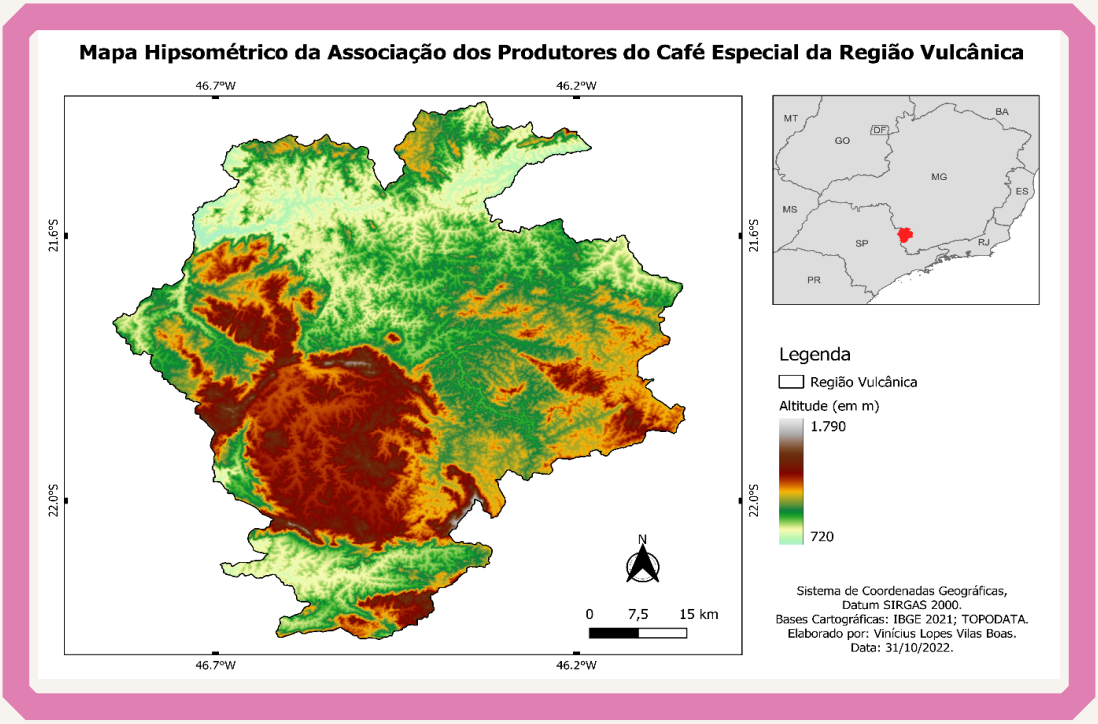
O fenômeno natural da Região Vulcânica do Planalto de Poços de Caldas, mais precisamente o Planalto Alcalino de Poços de Caldas, está inserido no grande compartimento geológico da Mantiqueira. Como já afirmamos, a estrutura e os elementos da Região Vulcânica do Planalto de Poços de Caldas abrangem vários municípios no estado de Minas Gerais e de São Paulo (mapa 1). Em Minas, localizam-se Poços de

Caldas, Andradas, Caldas, Ibitiúra de Minas, Bandeira do Sul, Caldas, Botelhos e Cabo Verde; território paulista, Águas da Prata, Divinolândia, Caconde e São Sebastião da Grama. A área, de modo geral, possui terrenos elevados e vales com planícies encaixadas na estrutura planáltica. O relevo íngreme e fragmentado induz a formação de um clima tropical de altitude, com vegetação variando entre a mata atlântica e campos.

De maneira geral o clima da Região Vulcânica do Planalto de Poços de Caldas é um tropical de altitude, com um verão brando e chuvoso, com temperatura moderada. Há possibilidade de geadas no inverno e as médias de temperatura no inverno e no outono são inferiores a 18 °C. Devido à diversidade geomorfológica, as temperaturas e a insolação no relevo variam de acordo com a elevação e posicionamento dos terrenos, além da média pluviométrica ser mais equilibrada, já que, na região, a orografia pode influenciar na pluviosidade. Desse modo, a área é muito propícia à produção do café tipo arábica.

Como já afirmado, a estrutura geológica é fundamental como elemento definidor do recorte regional, foram várias manifestações vulcânicas que formaram o conjunto geológico da "Caldeira Vulcânica". Além disso, seus desdobramentos se estendem e se estenderam por todos os municípios que compõem a Associação dos Produtores do Café da Região Vulcânica. Desse modo, o Planalto Alcalino de Poços de Caldas é o destaque como elemento aglutinador para os produtores de café da região requisitante da Indicação de Procedência dos "Cafés da Região Vulcânica do Planalto de Poços de Caldas". (Mapa 2)

Mapa 2: Relevo da Região Vulcânica do Planalto de Poços de Caldas



Fonte: Elaboração do grupo de trabalho do IFSULDEMINAS/Poços de Caldas.

A junção dos elementos geológicos, do clima, da hidrografia e da vegetação tem a geomorfologia como resultado. O relevo é a interface dos elementos citados acima, ele é o resultado das forças endógenas (vulcanismo) e das forças exógenas que atuam no

quadro natural da Região Vulcânica do Planalto de Poços de Caldas. Como processos evidentes e estruturais de formação do relevo regional, a "caldeira vulcânica" é o símbolo natural mais evidente.

CONTEXTO GEOGRÁFICO ECONÔMICO

Os produtores da região pesquisada e, muito deles associados da Associação dos Produtores do Café da Região Vulcânica, pertencem aos municípios de Poços de Caldas, Águas da Prata, Andradas, Bandeira do Sul, Botelhos, Cabo Verde, Caconde, Caldas, Campestre, Divinolândia, Ibitiúra de Minas e São Sebastião da Grama (mapa 1). Como se pode observar, a entidade possui um alcance geográfico interestadual, cujos municípios pertencem a duas mesorregiões administrativas do IBGE, sendo elas a de Campinas (SP) e Sul e Sudoeste de Minas (MG).

O fato de a associação estar presente em dois estados não acarreta problemas relevantes, já que outros elementos unem os municípios formadores dessa entidade, tais como aspectos naturais (relevo e clima), evolução histórica (fluxos de povoamento), formação demográfica semelhante, atração da rede urbana (Poços de Caldas) e a lavoura de café (antiga relação socioeconômica dos produtores). Esses itens elencados oferecem evidentes razões que justificam a participação dos associados em uma organização interestadual.

Como mencionado no contexto geomorfológico, a área apresentada é dominada pelo fenômeno vulcânico do Planalto Alcalino de Poços de Caldas (mapa 2) e, em outra escala, tanto os municípios mineiros quanto os paulistas estão na Serra da Mantiqueira. É importante destacar que a presença das aglomerações urbanas, majoritariamente, está na borda para o lado externo da formação vulcânica, com exceção de Poços de Caldas, que concentra a mancha urbana da borda para dentro fenômeno geológico. Por ser uma região fronteiriça e distante da capital mineira, historicamente, todos os municípios são influenciados direta e indiretamente pelo estado de São Paulo.

A formação demográfica dos municípios da Região Vulcânica do Planalto de Poços de Caldas, como fica evidente no contexto histórico, foi realizada pelos mesmos processos. Em um primeiro momento, paulistas que se direcionaram para as minas na

Serra do Espinhaço, em seguida, um fluxo populacional se dirigindo ao Sul de Minas pela decadência na mineração e, posteriormente, imigrantes acompanhando a expansão geográfica da cafeicultura na Mogiana Paulista, adentrando a Região Vulcânica do Planalto de Poços de Caldas. Não se pode esquecer que a região foi motivo de conflitos entre os governos dos estados de São Paulo e de Minas Gerais. Posto isso, demograficamente, a população da Região Vulcânica do Planalto de Poços de Caldas compartilha históricos traços de formação cultural, social, política e econômica. Posto isso, demograficamente, a população da Região Vulcânica do Planalto de Poços de Caldas compartilha históricos traços de formação cultural, social, política e econômica.

Conforme o quadro abaixo (Quadro 1), a Associação dos Produtores do Café da Região Vulcânica do Planalto de Poços de Caldas é formada, em sua maioria, por pequenos municípios, estando a maior população em Poços de Caldas, o qual exerce uma centralização de comércio, serviços e infraestruturas históricas para além das fronteiras do estado de Minas Gerais. A sede da associação se alinha a essa centralidade geográfico histórica de Poços de Caldas perante os municípios do entorno.

Quadro 1: Características econômicas dos municípios da Região Vulcânica do Planalto de Poços de Caldas

Município	População	PIB/milhões	Característica Econômica
Poços de Caldas	167.397	R$ 6,117 bilhões	Economia baseada no setor terciário, com destaque para o turismo, a mineração e a indústria (a maior da região), que tem forte representatividade; na agropecuária, a cafeicultura e a pecuária leiteira estão entre os produtos de maior relevância.
Andradas	40.706	R$ 854	Setor terciário, turismo, indústria de cerâmica, moveleira, laticínio, vinicultura e cafeicultura.
Bandeira do Sul	5.340	R$ 65,8	Setor terciário, laticínio, pecuária leiteira e cafeicultura.
Botelhos	14.935	R$ 240	Setor terciário e cafeicultura.
Cabo Verde	14.330	R$ 228	Setor terciário e cafeicultura.
Caldas	13.630	R$ 226	Setor terciário, mineração, agropecuária, especialmente a batata-inglesa, e vinicultura.
Campestre	21.417	R$ 340	Setor terciário, cafeicultura e pecuária de corte e leiteira.
Ibitiúra de Minas	3.406	R$ 51,6	Setor terciário, cafeicultura e policultura.
Águas da Prata	8.025	R$ 142	Setor terciário, turismo, engarrafadoras de água e cafeicultura.
Caconde	18.976	R$ 308	Setor terciário, turismo, energia elétrica e cafeicultura.
Divinolândia	11.492	R$ 269	Setor terciário, turismo e cafeicultura.
São Sebastião da Grama	12.355	R$ 313	Setor terciário e cafeicultura.

Fontes: IBGE Cidades, Data Viva e Prefeituras Municipais. Organizado por Eli Toledo.

A base econômica presente nos municípios retratados está no setor terciário (comércio e serviços), entretanto, a agropecuária exerce papel significante na promoção de divisas e de trabalho à população local. Poços de Caldas e Andradas possuem indústrias com relevante atração de mão de obra e participação no PIB municipal. A mineração, a qual suscita grande discussão, ainda permanece como importante fonte econômica e fiscal para alguns municípios da área. A enorme diversidade da composição estrutural geológica atrai empresas, pesquisas e extração para a região, sendo essa diversidade mineralógica, conjugada com a altitude, o motivo para a variedade de solos que promovem a riqueza pedológica que sustenta e diferencia a lavoura cafeeira.

O turismo é a atividade com enorme potencial para todos os municípios que a Associação abrange, já que o privilegiado quadro natural composto por áreas elevadas, mirantes, trilhas, cachoeiras, temperatura amena, vastas áreas verdes, além da culinária e cultura local, são evidentes por esse recorte geográfico.

Mas é na agropecuária que os municípios compartilham atividades em comum. A pecuária leiteira e, especialmente, a cafeicultura são as duas atividades agrárias presentes por toda a extensão da Região Vulcânica do Planalto de Poços de Caldas. Vale registrar que a policultura de autoabastecimento foi e é de enorme valia para a população regional e do Sul de Minas, além de algumas culturas de destaque histórico, como a vinicultura em Andradas e Caldas.

A Região Vulcânica do Planalto de Poços de Caldas possui um Circuito Espacial Produtivo do café sólido com projeção nacional e internacional. As cooperativas, Café Poços e Cooxupé, historicamente, foram pilares para o desenvolvimento territorial regional do café desde os anos 1950. Posteriormente, a partir dos anos 1990, as associações, em muitos municípios, elevaram e sofisticaram os interesses dos produtores pelo café de alta qualidade tendo também o respaldo de empresas exportadoras e corretoras para o posicionamento desse café com maior ganho financeiro. Cabe destacar a verticalidade comercial que os cafés finos possuem. (VILAS BOAS, 2023)

O grão que produz uma bebida especial é altamente demandado por consumidores nos principais centros urbanos do país e, principalmente, no mercado externo. Assim sendo, uma demanda qualificada influencia o setor produtivo da Região Vulcânica do Planalto de Poços de Caldas. Apesar de a rede urbana ser composta, majoritariamente, de pequenos municípios, produtores, cooperativas, corretoras, empresas de exportação e associações são influenciados por um padrão internacional. Essa influência é capaz de promover ganhos financeiros, ambientais, trabalhistas, técnicos e socioculturais únicos.

O ambiente produtivo, quadro 2, da Região Vulcânica do Planalto de Poços de Caldas é composto, em sua maioria, por pequenos e médios produtores. A diversidade econômica, de infraestrutura e técnica se faz presente entre esses cafeicultores, somando-se a isso o quadro geográfico que, ao mesmo tempo, auxilia no cultivo de cafés com alta qualidade, porém cria desafios competitivos. Os terrenos fragmentados, com altitude elevada e de extensão fundiária reduzida, elevam os custos produtivos. Pelas razões elencadas, o trabalho das cooperativas e associações é de fundamental relevância, uma vez que existe o potencial de um produto com qualidade excepcional, mas o quadro produtivo carece de políticas e ações capilarizadas para a introdução de práticas mais competitivas.

O elevado padrão do café produzido na área é histórico e está intimamente relacionado com os fatores naturais presentes na Região Vulcânica do Planalto de Poços de Caldas. A média altimétrica, a temperatura amena, a regularidade pluviométrica e o solo fértil são componentes comuns para os pequenos e médios produtores. A intenção da Associação dos Produtores do Café da Região Vulcânica é a de valorizar esse contexto econômico geográfico plural e demonstrar que, dentro dessa diversidade, existem características que unem os produtores que se localizam nesse território. Consequentemente, por meio da Marca Coletiva, já conquistada em 2019, e da possível Indicação Geográfica (Indicação de Procedência – "Cafés da Região Vulcânica do Planalto de Poços de Caldas"), é possível aumentar o conhecimento da qualidade dos cafés produzidos na área. Acredita-se que, com essas ações de proteção geográfica, pode-se trazer ganhos de várias formas a todo Circuito Espacial Produtivo do café direta e indiretamente, além de revitalizar a importância histórica da cafeicultura local.

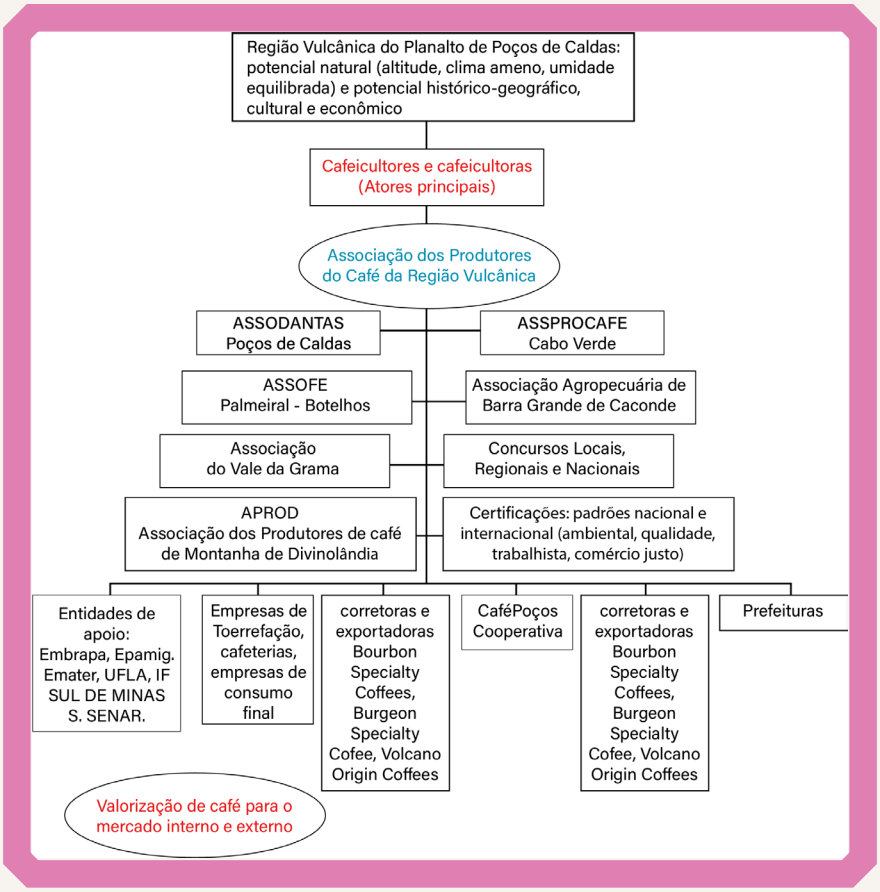
Como já afirmamos, a Região Vulcânica do Planalto de Poços de Caldas é formada, com exceção de Poços de Caldas, por pequenos municípios, e a economia da região se caracteriza, principalmente, pela agropecuária e pelo comércio (setor terciário). No tocante à agropecuária, uma das principais atividades econômicas gira em torno da cafeicultura, em especial do café arábica.

Apesar de Poços de Caldas não ser o principal produtor de café, pois, em sua maioria, seu território se localiza na área interna à "caldeira vulcânica", onde não se produz tal gênero, o município é reconhecido por sua centralidade urbana, evidenciada pelos estudos da Região de Influência das Cidades (REGIC), que se trata de uma pesquisa realizada pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), a cada dez anos. Nesse documento, temos que:

> Cada cidade é dotada de uma centralidade, significando a importância relativa que um centro urbano exerce em sua região do entorno. Na medida em que há bens e serviços de diferentes naturezas, valores e disponibilidade, cada função urbana é dotada de um alcance espacial, que é a distância máxima que a população dispersa se dispõe a percorrer para comprar o bem ofertado (REGIC 2018, 2020, p. 69).

Ou seja, quanto maior a oferta de bens e serviços, maior será a centralidade da cidade e maior a sua região de influência sobre as demais. Sendo o 66° município com o maior PIB *per capita* de Minas Gerais e o 1° de sua região, totalizando R$ 47.397,24 (IBGE, 2020), Poços de Caldas centraliza os municípios ao redor por meio dos fluxos de mercadorias, de pessoas e de dinheiro, além de seu grande peso no setor terciário (serviços e comércio) e atividades turísticas, que atraem os habitantes das cidades ao redor. Além disso, o município oferta diversos serviços relacionados ao café, como armazenagem e exportação. Todos esses fatores somados resultaram na escolha da sede da Associação dos Produtores do Café da Região Vulcânica no município em questão.

Quadro 2: Circuito Espacial Produtivo do Café da Região Vulcânica de Poços de Caldas



Fonte: Elaborado pelo autor

Apesar da grande influência de Poços de Caldas perante os demais municípios da Região Vulcânica do Planalto de Poços de Caldas, todos eles mantêm relações entre si, porém, em menor grau (sendo tal centralidade classificada pela Regic como Centro Local), fortalecendo a rede urbana aí formada. Tal pode ser explicado pelo fato de, pela frente mineira da Região, a maioria dos municípios terem se originado de Caldas. Por sua vez, pela frente de São Paulo, os municípios integram-se à Região Vulcânica do Planalto de Poços de Caldas em busca de serviços, visando ao reconhecimento e maior alcance de seus produtos pelo *marketing*.

Sendo assim, a importância da rede urbana que se forma em tal situação se dá em favor da dinamização na oferta de bens, produtos e serviços, na maior mobilidade urbana entre os municípios, bem como nas relações sociais e culturais mantidas entre si (a exemplo das atividades turísticas). Portanto, de fato, a população dos municípios da Região Vulcânica do Planalto de Poços de Caldas possui altíssima interdependência nos aspectos socioeconômicos e são atraídos pela centralidade histórica de Poços de Caldas. Assim sendo, a Região Vulcânica do Planalto de Poços de Caldas possui forte e tradicional ligação entre seus municípios.

CONTEXTO HISTÓRICO

A Região Vulcânica do Planalto de Poços de Caldas era um fenômeno natural há muito tempo conhecido, entretanto, a área não possuía a classificação técnica geológica que é distinguida atualmente. Esse discernimento científico não foi realizado devido às dificuldades em agrupar cartograficamente, no mesmo fenômeno geológico, as áreas planálticas tanto do lado de Minas Gerais quanto do estado de São Paulo. Desse modo, a definição demandou técnicas cartográficas e de pesquisa a partir da década de 1930.

Já no final do século XIX, a região atraiu pesquisadores para estudar a expressiva geomorfologia regional. Ellert (1959) informou essa curiosidade científica pela área:

> O primeiro trabalho sobre a geologia de Poços de Caldas data do século passado e foi realizado por Derby (1887), que teve o mérito de reconhecer a natureza vulcânica da região, bem como mostrar que rochas de granulação fina, os fonólitos, podem passar a rochas de granulação grosseira como os foiaítos. Machado (1888) apresentou um excelente e minucioso estudo petrográfico das rochas da região. (ELLERT, 1959)

Mesmo a estrutura geológica não sendo identificada, ela era percebida, especialmente, pelos planaltos elevados, os quais determinavam a direção e o ritmo de ocupação. Durante muito tempo, nas épocas colonial e imperial, essa enorme área se configurou em uma região tampão entre os dois estados ou províncias. Além de ser uma região de difícil acesso, a Região Vulcânica do Planalto de Poços de Caldas foi uma faixa de movimento demográfico variado e dinâmico, pois os paulistas passaram por ela em direção às áreas auríferas do centro de Minas Gerais (século XVII) e, posteriormente, ocorreu o refluxo de mineiros (séculos XVIII e XIX) para o Sul de Minas, nordeste e centro-oeste do estado de São Paulo.

O povoamento da região em tela, no século XVIII, esteve relacionado aos "faisqueiros", agricultores ligados às culturas de subsistência e ao pastoreio. A efetivação territorial ocorreu no final do século XVIII através de violentos conflitos entre posseiros vindos da província de São Paulo e de Minas Gerais. Ao final, o governo mineiro estabeleceu o domínio político oficial do território, com a elevação de povoados a vilas oferecendo maior peso na representação política mineira na Região Vulcânica do Planalto de Poços de Caldas (ROVARON, 2009).

A disputa entre as províncias pela definição territorial, de um modo ou de outro, fez com que os municípios da Região Vulcânica do Planalto de Poços de Caldas possuíssem intenso intercâmbio. Isso deixou um traço histórico e tradicional de importante retroinfluência entre os dois lados da fronteira. Portanto, a participação histórica de municípios dos dois estados é a confirmação desse intenso relacionamento, até porque essas unidades territoriais também possuem semelhanças, pelo quadro natural, na formação geológica, no relevo, no clima e na hidrografia. Assim sendo, é mais do que natural, histórica e lógica a participação dos municípios dos estados de Minas Gerais e de São Paulo na Associação dos Produtores do Café da Região Vulcânica.

Vale destacar que o desmembramento dos municípios que hoje compõem a parte mineira da Região Vulcânica do Planalto de Poços de Caldas teve origem da emancipação de Caldas perante Pouso Alegre, em 1839. Posteriormente, Caldas foi a responsável pela

criação da maioria das cidades da área mineira (ROVARON, p. 110, 2009), tendo uma relevante importância, pois era um entreposto entre a região aurífera e caminhos que levavam ao vale do rio Sapucaí, trajeto este que tinha forte ligação com o Rio de Janeiro. O caminho entre Campanha de Toledo, Ouro Fino, Samambaia (Andradas), Caldas e Cabo Verde era conhecido como Estrada da Samambaia**.**

Essa estrada, durante o século XIX, apresentou enorme importância na ligação e no fluxo do centro-norte de Minas Gerais, Planalto Central brasileiro, nordeste paulista com o Vale do Paraíba, Santos, São Paulo e especialmente Sorocaba. Até a ascensão da cafeicultura e chegada dos trilhos da Estrada Ferro da Mogiana em Poços de Caldas, a Estrada da Samambaia foi um importante corredor na Região Vulcânica do Planalto de Poços de Caldas com muitas partes do país.

No auge da Estrada de Samambaia, o principal produto verificado foi o gado muar, sendo que as mulas vindas de Sorocaba eram direcionadas para o centro de Minas Gerais e Rio de Janeiro. Até a metade do século XIX, em Caldas, existiam invernadas não só para os muares, mas também para bovinos que faziam parte do comércio regional. Além dos animais de grande porte, era significativo o comércio de suínos, toucinho, farinha de trigo, milho, ferramentarias e materiais importados vindos de São Paulo (ROVARON, 2009).

O município de Caldas, mesmo estando no limite da formação da Região Vulcânica do Planalto de Poços de Caldas não possui, em parte de seu território, solos tão propícios para a cafeicultura. Tradicionalmente, a área foi utilizada para o pastoreio, já que possuía pastos naturais que propiciaram a atividade. Esse problema pedológico e a decadência da Estrada da Samambaia influenciaram o município na menor difusão dos cafezais, pois, não tendo um quadro natural propício, foi preterida no avanço da cafeicultura em outras partes da Região Vulcânica do Planalto de Poços de Caldas. Citado por Rovaron (2009), o historiador Reynaldo de Oliveira Pimenta, falando sobre Caldas e seu declínio a partir segunda metade do século XIX, corrobora com a tese acima:

> [...] neste período, a cultura do café emergiu como atividade que se tornaria um eixo econômico central, e dessa forma as zonas de terras férteis e com matos do exterior da caldeira, mais propícias para a cultura do café, receberam os benefícios da atividade agrícola, ao passo que os solos mais pobres dos planaltos dos campos naturais, onde se situava a Vila de Caldas, ficaram à margem dos benefícios trazidos por essa cultura por serem impróprios a ela." (ROVARON, p. 214-15, 2009)

Entretanto, o território do município de Caldas é de grande extensão, mesmo após as várias emancipações. Atualmente, algumas áreas do território caldense detêm uma considerável produção cafeeira de qualidade, como exemplo os distritos de Santana de Caldas e São Pedro de Caldas, localizados na divisa de Campestre, município que atrai a produção para o seu domínio socioeconômico.

O aumento de produtos revendidos para outras regiões fez o Sul de Minas apresentar uma mudança demográfica, já que escravos foram comprados das regiões auríferas, estas em franca decadência, e eles foram introduzidos no trabalho forçado da pecuária e lavouras existentes. É importante ressaltar que o movimento de vinda da população escrava se deu concomitantemente com a vinda de muito paulistas e mineiros que buscavam novas terras no Sul de Minas e em território paulista. A região de Caldas possuía uma relevante população escrava entre os anos de 1808 e 1826. Reflexo

da localização geográfica e logística na Estrada da Samambaia. Quanto ao triste relato sobre o trabalho de pessoas escravizadas, os municípios de São João da Boa Vista – SP e Caldas – MG entraram em conflito sobre uma área, na qual existia uma fazenda chamada Óleo, em 1863, entre os elementos da peleja estava a matrícula de escravos na coletoria de Caldas.

O século XIX foi o momento de definição e estabilização fundiária na Região Vulcânica do Planalto de Poços de Caldas. Grande parte dessa ocupação foi realizada por posseiros, estes amparados pela força da violência, pela ratificação do costume (consuetudinário) e, por vezes, pela conivência e ação do poder político-militar das províncias. A época, entre 1822 e 1850, ficou conhecida como "fase áurea do posseiro", período no qual a ainda coroa portuguesa suspendeu as concessões de sesmarias até o estabelecimento de uma postura legislativa por meio de uma Assembleia. Entretanto, a questão fundiária só voltou a ter importância como política pública através da "Lei de Terras" em 1850. Entre as datas informadas, a posse foi o meio mais utilizado para a obtenção de terra.

Com o avanço da cafeicultura, na Região Vulcânica do Planalto de Poços de Caldas, a terra começou a ter um valor financeiro relevante, sendo esse valor não apenas para os posseiros/proprietários, mas também para as entidades que recolhiam impostos, o Estado e a Igreja. Assim sendo, o avanço da cafeicultura com as novas regras advindas da Lei de Terras, configuraram um novo cenário produtivo e fundiário a partir da década de 1850 (ROVARON, p. 199, 2009).

Registros sobre o início da cafeicultura na Região Vulcânica do Planalto de Poços de Caldas são raros e, quando aparece esse tipo de informação, são em documentos demonstrando a quantidade de grãos produzidos e pés plantados. Um convênio feito pelos governos de Minas Gerais e Rio de Janeiro, entre os anos 1851 e 1860, livrou de impostos as exportações mineiras passadas no porto do Rio de Janeiro. Mesmo com esse incentivo tributário, o processo de avanço dos cafezais foi moderado nas décadas de 1850 e 60.

> Não há consenso sobre por onde se deu a chegada do café no Sul de Minas: se foi uma extensão das plantações que avançavam pela fronteira de Minas Gerais com São Paulo, seguindo o traçado aberto pela Cia. Mogiana de Estrada de Ferro ou se era resultado da crise dos cafeicultores da Zona da Mata que avançavam em busca de novas terras. Independente dos vetores que promoveram a introdução da cultura, a verdade é que seria somente na década de 1880 que a produção na região passaria a apresentar alguma expressão nas exportações totais da província. (SAES; CASTILHO, p. 330, 2013)

Como o trecho acima evidencia, ainda merece maior pesquisa a entrada das mudas de cafés na região da Região Vulcânica do Planalto de Poços de Caldas e, também no Sul de Minas. O oeste e o norte da área estudada receberam muita influência da cafeicultura paulista. Andradas pode ter sido influenciada por lavouras do Vale do Paraíba e Mogiana e o leste do fenômeno vulcânico, Caldas, Botelhos e Cabo Verde, podem ter, em seu início, plantas trazidas da Zona da Mata. Mas não é improvável que as lavouras possam ter sido formadas com mudas de São João da Boa Vista, Divinolândia e São Sebastião da Grama. O pesquisador Ferdinando Filetto oferece, em seu trabalho de mestrado, algumas direções demonstrando, como apontado acima, as possíveis e múltiplas origens dos pés de cafés no Sul de Minas, conforme relata:

> A expansão sul mineira do café, ao seguir rumos do sul, oeste e norte da região, apresentou uma peculiaridade que a caracterizou como apêndice de outras importantes áreas cafeeiras (Bacha, 1988: p. 20). Ou seja, em sua origem, as áreas cafeeiras sul mineiras não integravam entre si, estando ligadas ao estado a que se encontravam ligadas fisicamente - a cafeicultura dos vales dos rios Sapucaí, Lourenço Velho, Verde e Grande com a do Rio de Janeiro; a cafeicultura do vale do Rio Pardo, altiplanos de Poços de Caldas, médio e baixo vale do Rio Grande e vale do Camanducaia com a de São Paulo. No entanto, Taunay (1945: p.53-54) afirma que, em 1854, quase 50% do café paulista saiu pelos portos fluminenses. Ainda era visível a superioridade produtiva fluminense. (FILETTO, p.75, 2000)

1870 – 1890 - Fase Pioneira – Ratificação das lavouras de café

Essa fase é caracterizada pelo desenvolvimento das primeiras grandes lavouras de café. Como já dito, a origem do café na Região Vulcânica do Planalto de Poços de Caldas está vinculada ao avanço da cafeicultura na Região Mogiana. A dificuldade de transporte dificultou uma expansão mais robusta, no mesmo período, do estado São Paulo. Mesmo oferecendo um fator vantajoso à produção cafeeira, a altitude era uma barreira logística, em um primeiro momento. Porém, em 1886, com a chegada da Estrada de Ferro Mogiana, a lavoura cafeeira passou a representar um componente importante para a sustentação econômica dessa área.

Assim sendo, o grande impacto externo que tocou a borda da Região Vulcânica do Planalto de Poços de Caldas foi a chegada da Estrada de Ferro Mogiana, em 1886. A partir da chegada dos trilhos em Poços de Caldas a produção foi potencializada e transformada e, ao mesmo tempo, o transporte foi barateado, agilizado e sobrepujou o histórico transporte feito por animais.

1890 – 1950 – Consolidação da cafeicultura na Região Vulcânica do Planalto de Poços de Caldas e a fragmentação fundiária

Como exposto acima, a chegada da E.F. Mogiana e o fortalecimento da cafeicultura por toda Mogiana induziram um outro padrão produtivo para a Região Vulcânica do Planalto de Poços de Caldas e uma grande consequência desses fenômenos foi a imigração. A agilidade de logística, a valorização do café e a necessidade de mão de obra na Região Vulcânica do Planalto de Poços de Caldas, abriram a oportunidade de chegada de milhares de imigrantes, especialmente italianos. Esses imigrantes trouxeram formas de produção inovadoras e cultura socioeconômica amadurecida. Não se deve esquecer das dificuldades que esses imigrantes passaram desde a saída da terra natal até a chegada nos destinos. A mão de obra imigrante foi uma grande característica que se impôs presente na cafeicultura da Região Vulcânica do Planalto de Poços de Caldas, trazendo consequências até hoje na formação demográfica regional.

1960 - 2000 – Expansão e Café como produto mais importante nas fazendas

Essa fase foi de intensa modernização e profissionalização da cafeicultura na

Região Vulcânica do Planalto de Poços de Caldas. O período foi marcado por grande influência do Instituto Brasileiro do Café – IBC, o qual induziu políticas para a criação de cooperativas e a substituição e plantio de novas lavouras. Como resultado, ocorreu a ratificação do Sul de Minas como o maior produtor mundial de café. Nessa fase, a política para a cafeicultura em escala nacional foi impactada, nos anos 1990, pelo fim do Instituto Brasileiro do Café e, consequentemente, a alteração das políticas de regulação pública. Também na década de 1990, os produtores iniciam a busca da diferenciação na qualidade do café para agregação de valor. O pesquisador e agrônomo Antônio José Ernesto Coelho enfatizou:

> Com o declínio da produção cafeeira no país, seria necessário fazer esforços para a recuperação da produção nacional e um dos locais mais aptos à cultura pelas condições climáticas, solo e conhecimento sobre as várias fases do cultivo, secagem, beneficiamento e, principalmente pela excelente qualidade de tipos e bebidas dos cafés do Sul de Minas, fizeram com que os planos do IBC para a região fossem os mais promissores, direcionando para implantação de novas lavouras e outros financiamentos para suporte à cafeicultura. (Coelho, 2012, p.45)

Pós 2000 - Fase da Busca de Agregação de Valor

Essa fase é marcada por uma persistente busca de agregação de valor, através da internacionalização da venda, por busca de novas empresas, melhoria no trato da lavoura, beneficiamento dos grãos e criação de associações. Essas entidades, como a Associação dos Produtores do Café da Região Vulcânica, almejavam trazer um ambiente de maior tecnologia, busca por certificações, cuidados com o meio ambiente, valorização do café e maior bem-estar dos associados, principalmente em uma situação de intensa competição, já que o IBC e as políticas interventoras estatais haviam sido extintas. Outro aspecto dessa fase é a grande participação e triunfos dos produtores da Região Vulcânica do Planalto de Poços de Caldas em concursos regionais, nacionais e internacionais.

A ASSOCIAÇÃO

Desde o ano de 2012, momento de sua criação, a Associação dos produtores do café da Região Vulcânica (Associação da RV) se estruturou para possibilitar aos associados formas de buscar a Marca Coletiva, conquistada em 2019 e planeja o alcance da Indicação Geográfica, do tipo Indicação de Procedência. Um ponto de relevante destaque, constatado nas entrevistas e visitas, foi a composição da Associação da RV, a qual é formada pela junção de outras associações, cooperativas e, principalmente, por produtores e produtoras. A associação trabalha como uma "federação" de associações e entidades relacionadas à cafeicultura regional.

Diferentemente de outras associações de produtores de café, as quais lidam com interesses e necessidades imediatas, como problemas técnicos produtivos, busca de certificações, facilitadoras de compras de insumos e serviços de informação e educação ligados à lavoura cafeeira, a Associação da RV tem funções mais integradoras, relacionadas ao interesse regional e visibilidade da marca "Região Vulcânica".

Mantendo esse tipo de estrutura acreditamos que a associação é capaz de possibilitar um intercâmbio fluido de ideias, além de manter uma participação mais constante dos associados, já que os interesses locais imediatos serão resolvidos em suas próprias entidades. Desse modo, a associação se mostra leve, flexível, e agregadora de serviços de marketing, mídias sociais, promoção do seminário e concursos regionais de qualidade.

Com esse formato e estrutura de composição e atuação, a Associação da RV cria, em sua estrutura organizacional, uma barreira para impedir o domínio por uma só pessoa, grupo ou município, somando a isso a redução de dependência e risco de colapsar quando uma presidência ou diretoria são trocadas no saudável processo sucessório.

Como se pôde observar nas visitas técnicas e entrevistas nas associações participantes e em outras associações, a manutenção da liderança, a personificação da presidência e o preparo de novos quadros para a sucessão são problemas recorrentes e difundidos em todas as entidades visitadas.

O problema exposto acima, especialmente a personificação no comando de uma associação de uma pessoa, grupo, empresa ou família é um problema. Porém, em muitos casos, um destino, já que o associativismo é uma ação de extrema dificuldade para o envolvimento e a participação dos associados. Assim sendo, a perpetuação de pessoas e grupos no comando parece ser sintomático e uma regra institucional de qualquer entidade que demanda o associativismo.

Portanto, a Associação da RV, com esse tipo de estrutura regional e aquém dos interesses locais, pode ser um componente vantajoso para sua existência e busca dos interesses comuns. Posto isso, como já dito, o grupo de trabalho reconheceu que a Associação da RV age como uma federação de associações, empresas e produtores.

Outro grave problema que a maioria das associações enfrenta é a sustentação econômico-financeira. Pudemos verificar que a mensalidade não condiz com os potenciais e atuais gastos, e a Associação da RV não possui uma diversidade de renda constante e segura.

A viabilidade financeira é de grande valia, pois qualquer associação ativa necessita de um quadro regular de profissionais para oferecer continuidade nos projetos e ações, além da representatividade perante a sociedade. O que, em um primeiro momento, pode ser uma vantagem, a manutenção da entidade com custos baixos, com o tempo, pode ser prejudicial, pois o orçamento não é condizente para projetos mais significativos, integradores e permanentes, principalmente para profissionais que trabalhem somente para a associação.

Por meio das entrevistas e verificação da quantidade de eventos ficou evidenciada a importância de um diretor remunerado *full time* para a manutenção da Associação da RV, já que maior engajamento, publicidade e realização de eventos da Associação da Região Vulcânica se deu nos últimos anos, com a presença de um gestor profissional pago. Consequentemente, a manutenção de uma equipe permanente de profissionais é fundamental para a existência da associação.

Não é nenhum exagero mencionar que o sucesso futuro da Marca Coletiva e da Indicação Geográfica será mais facilitado com a presença de um corpo de profissionais dedicado exclusivamente à Associação da RV.

A seguir, resumimos e elencamos as principais frentes e possibilidades de ações da Associação da RV, sendo que a entidade é importante para:

1. Articular e promover eventos;
2. Agregar demandas dos associados;
3. Epresentar demandas supramunicipais, sem sofrer as rivalidades inerentes aos locais;
4. Poder amalgamar múltiplas funções, produtos e serviços;
5. Ser marca de enorme potencial para formar e potencializar o Turismo de Proximidade da região.

A Associação da RV é capaz de reunir o potencial do turismo regional, a região é composta por características semelhantes, tais como as belezas naturais, o montanhismo, a cafeicultura, o apelo rural e a culinária. Assim, essas características podem ser potencializadas e, de algum modo, ser completadas. O principal ponto turístico é Poços de Caldas, sendo o município capaz de ser a porta de entrada e ponte para os outros municípios, os quais, dificilmente, seriam acessados por um turismo mais consistente e robusto.

A Associação da RV pode ser flexível, ágil, moderna e multifunção. Ademais, é campo muito fértil para trabalhos científicos e de extensão para o IFSULDEMINAS – campus Poços de Caldas nas mais diversas áreas e cursos. Particularmente para a Geografia Econômica do Café, a parceria com a Associação da RV é relevante em muitas escalas e conceitos, especialmente para o desenvolvimento territorial local e regional.

CERTIFICAÇÕES, CONCURSOS E EXPOSIÇÃO MIDIÁTICA

A comprovação do trabalho desenvolvido pela Associação da RV é a quantidade de certificações, concursos e a exposição midiática nos últimos anos. Como ilustração, o Caderno de especificações Técnicas da futura IG "Cafés da Região Vulcânica de Poços de Caldas" é bastante claro na obrigação de grãos com excelente qualidade, o regramento diz:

> No Capítulo II, "Das características edafoclimáticas e botânicas", é definido a proteção da IG para os cafés da espécie arábica, cultivados em altitudes acima de 850 metros.
> No Capítulo III, "Da produção", temos a definição dos sistemas de produção e colheita, abrangendo desde o plantio, o cultivo, a colheita, a pós-colheita (secagem dos grãos), o beneficiamento e a classificação do café, que deve ser de, no mínimo, 80 pontos segundo a metodologia da SCAA. (Vilas Boas, 2023)

A participação em concursos e, consequentemente, as premiações conquistadas

demonstram a preocupação dos produtores em aperfeiçoar e agregar valor em seu produto. Os produtores, quando sofisticam e investem nas lavouras, almejam mostrar os cafés diferenciados que eles cultivam. Por meio dessas competições de qualidade, os cafeicultores colocam os lotes à prova de diversos provadores certificados para averiguar as diferentes características do café. Basicamente, os grãos são avaliados seguindo o protocolo de classificação de cafés especiais da *Specialty Coffee Association* (SCA), que é uma organização que pauta a classificação do setor de cafés especiais. Em artigo do *site* "Café Point", fica evidente a importância dos concursos para a cadeia produtiva dos cafés especiais, o trecho diz:

> Responsáveis por premiar os cafeicultores que investem nas lavouras e se dedicam para oferecer aos compradores uma bebida considerada superior, os torneios têm papel indispensável na educação dos produtores, que para conseguirem uma boa colocação na disputa precisam obedecer uma série de procedimentos, como, por exemplo, uma colheita com menor número de grãos verdes, técnicas de secagem, uso do despolpador, além de conhecerem sobre a bebida e desenvolverem classificadores que provem do café, para indicar se está bom ou se precisa ser melhorado. (CAFÉ POINT, 2017)

O trabalho dos provadores deve ser de excelência e muito preciso, pois o que se analisa é o empenho que o produtor depositou durante o ano todo na sua lavoura. Para o produtor, o concurso é a oportunidade de avaliar o grão por profissionais de altíssima categoria e distinção, já que seria um alto custo requerer o trabalho desse avaliador individualmente. Somando as vantagens anteriores, as premiações são vinculadas a leilões rentáveis, publicidade da fazenda e uma marca de qualidade para a produção total.

Possivelmente, o Sul de Minas é a região que detém o maior número de concursos, locais e regionais, para atestar e incentivar a qualidade dos cafés especiais. Os municípios e associações presentes na Região Vulcânica do Planalto de Poços de Caldas oferecem diversos concursos para os produtores participarem e aprimorarem os grãos produzidos na área. Os concursos de qualidade dos cafés de Cabo Verde, do Vale da Grama, de Botelhos, de Poços de Caldas, Campestre, Divinolândia e o recém-organizado *Fairtrade* "Caminho da Fé", são exemplos da força de organização e busca pela excelência dos cafés especiais que abundam na Região Vulcânica do Planalto de Poços de Caldas. Cabe lembrar que a participação nos concursos locais oferece o benefício de se preparar para competições no Sul de Minas, nos estados de São Paulo e Minas Gerais, além dos concursos nacionais, promovidos pela *Brazil Specialty Coffee Association* (BSCA), pela Illy Café, na Semana Internacional do Café (*Coffee of the Year*) e da Abic (Concurso Nacional Abic de Qualidade do Café – Origens do Brasil).

As diversas premiações informadas nos tópicos abaixo denotam a notoriedade dos Cafés da Região Vulcânica do Planalto de Poços de Caldas. Nesse contexto, é evidente que a região agrega produtores responsáveis por cafés especiais de padrão diferenciado. Como já exposto, desde as primeiras décadas do século XX, o café dos municípios e cooperativas que fazem parte da associação já eram reconhecidos pela alta qualidade no comércio nacional. Como exemplo, os concursos conduzidos pela Illy Café, desde 1991, tradicionalmente tiveram participantes da Região Vulcânica do Planalto de Poços de Caldas.

Como já afirmado, o pós-2000 foi uma fase de grande participação dos cafeicultores da Região Vulcânica do Planalto de Poços de Caldas sendo que, nesse período de 19 anos, a participação em concursos é um aspecto bastante positivo para

a contínua busca de excelência dos cafés dessa região. A participação e premiação em muitos concursos, ao menos 18, entre locais, regionais, estaduais e nacionais, demonstra a qualidade dos cafés cultivados na Região Vulcânica do Planalto de Poços de Caldas. Um ponto a salientar é que a ação de participar, competir e expor os cafés é uma conduta de aprimoramento produtivo, já que a competição necessariamente exige a sofisticação da lavoura do começo ao fim no preparo dos grãos.

CONCLUSÃO

- Razões para a escolha e construção do nome da Indicação Geográfica, do tipo Indicação de Procedência, "Cafés da Região Vulcânica de Poços de Caldas".
- A escolha para a Indicação de Procedência é devido à grande diversidade natural existente no Planalto Alcalino de Poços de Caldas. Desse modo, estudos para a busca e descoberta de um padrão de bebida dos cafés produzidos na área demandará mais recursos tecnológicos e tempo de análise. Possivelmente, será a segunda etapa da parceria da associação com o IFSULDEMINAS – campus Poços de Caldas.
- O fenômeno geológico e geomorfológico se chama oficialmente "Planalto Alcalino de Poços de Caldas", assim se justifica a utilização dessa denominação para a IG "Cafés da Região Vulcânica do Planalto de Poços de Caldas".
- O Planalto Alcalino de Poços de Caldas é um fenômeno geológico de origem dinâmica vulcânica, assim, como demonstrado no corpo de documento argumentativo, a área é tradicionalmente conhecida como Caldeira Vulcânica de Poços de Caldas e Região Vulcânica de Poços de Caldas.
- A escolha em utilizar na IG "Planalto" é para enfatizar a extensão geomorfológica por todos os municípios da região, não dando apenas o enfoque exclusivo para Poços de Caldas. Essa escolha é o reconhecimento da importância de todos os municípios da região para o Circuito Espacial Produtivo do Café.
- Como responsabilidade e precisão científica do grupo de pesquisa do IFSULDEMINAS, ambiente acadêmico, sempre se utilizou, há 4 anos, a expressão ou nome geográfico "Região Vulcânica do Planalto de Poços de Caldas". Isso se deve, como já explicado anteriormente, à relação direta do fenômeno geológico: Planalto Alcalino de Poços de Caldas, o qual se estende a toda área que busca a Indicação Geográfica. Outro fato para a academia é a polarização, centralidade e liderança que o município de Poços de Caldas exerce na área discutida. Por isso, o corpo de documento apresenta, por várias vezes, esse nome geográfico.
- Por vezes, a reverberação e consolidação de um nome ou expressão foge ao controle do requerente, no caso a Associação dos Produtores do café da Região Vulcânica. Desse modo, a imprensa, o público em geral, setores da academia, órgãos técnicos e extensionistas recebem as informações e nomeações definidas pelo requerente, porém, o repasse e o entendimento do nome ou expressão sofrem mutações e influências das mais diversas. Como

consequência, a Associação não possui poder de centralizar a expressão escolhida para indicar o nome preciso da região ou área delimitada quando agentes externos propagam as informações. Mesmo depois de cinco anos da utilização do nome Região Vulcânica, muitos veículos de comunicação cometem confusões. É importante salientar que sempre foram utilizados termos muito próximos e com o fio condutor comum, o qual é a vinculação do reconhecimento e da produção de café ao fenômeno geológico vulcânico. Por todos os exemplos de variação de nomenclatura da região em tela, os vocábulos "vulcânico" ou "vulcânica" está presente. (vide as reportagens e artigos científicos).

- O grupo de trabalho técnico-científico e o substituto processual, a Associação dos Produtores de Cafés Especiais da Região Vulcânica, compreenderam que a documentação para a obtenção do Instrumento oficial (IO) – IP "Cafés da Região Vulcânica do Planalto de Poços de Caldas", é a expressão mais clara, definida e geográfica para transitar pelos ambientes acadêmico, jurídico, burocrático, midiático e administrativo. Cremos que o elemento fundamental e essencial da requisição do nome geográfico da Indicação Geográfica, do tipo IP, está contemplado por todo o trabalho de comprovação da notoriedade, que é "Região Vulcânica do Planalto de Poços de Caldas".
- A expressão "Região Vulcânica", para cafeicultura, já está estabelecida e reconhecida, o trabalho de visibilidade é um caso de sucesso, pois o produto tem grande notoriedade. (vide a incorporação da área no mapa da BSCA, reportagens e premiação dos associados). Porém, para a imensidão dos consumidores, clientes e população em geral, fora do mundo da cafeicultura dos cafés especiais, o termo "Região Vulcânica" pode ser muito genérico e amplo. Essa situação dificulta e encarece o trabalho de conhecimento e publicidade do produto café ao grande público. Adicionando, de modo justificado e lógico, a expressão "Planalto de Poços de Caldas", o processo de informação está previamente localizado e respaldado, facilitando a compreensão do consumidor.
- A Indicação Geográfica, com o nome "Região Vulcânica do Planalto de Poços de Caldas", irá valorizar e indicar a área de alcance do fenômeno natural, a qual é responsável pelo meio geográfico que induz a qualidade excepcional dos cafés da região.
- Ao utilizar a IG "Região Vulcânica do Planalto de Poços de Caldas" ela alcança os municípios mineiros e paulistas de forma ampla e indiscutível.
- O município de Poços de Caldas, mesmo tendo uma posição intermediária no volume da produção de café, possui, indubitavelmente, a relevância da centralidade regional urbana. A cidade apresenta serviços de armazenagem, sede de corretoras, exportadoras, cooperativa, associações e centralidade comercial e financeira. Por essa centralidade, a sede da Associação dos Produtores do Café da Região Vulcânica teve início em Poços de Caldas.
- Aos associados de todos os municípios, o sentimento de pertencimento e o associativismo são instrumentos de vital importância para a existência e o

fortalecimento da Associação, e à valorização do produto café. Entretanto, devemos lembrar que a competição e a concorrência são em escala estadual, nacional, continental e global, portanto, respaldar-se em nomes já conhecidos e estabelecidos, como o fenômeno Vulcânico do Planalto de Poços de Caldas, é um ativo de melhor posicionamento, reconhecimento e alavancagem no cenário atual. Desse modo, para os municípios pertencentes à futura IG "Cafés da Região Vulcânica do Planalto de Poços de Caldas", a aglomeração urbana de Poços de Caldas é um ativo geográfico que não se pode deixar de lado para o posicionamento dos cafés dos associados em cada município.

- Termo "Região Vulcânica" é genérico e pode ser colocado para inúmeras regiões cafeicultoras no mundo, especialmente na América Central e África. Assim sendo, o nome da IG "Cafés da Região Vulcânica do Planalto de Poços de Caldas" é uma estratégia para ancorar, denotar e *espacializar* o produto café a região, além de ir ao encontro das orientações oficiais do Instituto Nacional da Propriedade Industrial - INPI para a obtenção da Indicação Geográfica.
- Há absoluto amparo jurídico e prático na utilização da Marca Coletiva e da Indicação Geográfica, já que são instrumentos jurídicos e processuais distintos. A convivência da IG "Cafés da Região Vulcânica do Planalto de Poços de Caldas" e da Marca Coletiva "Região Vulcânica" é plenamente possível.

Acreditamos muito que o trabalho realizado por toda equipe e, principalmente, a parceria entre a Associação dos produtores do Café da Região Vulcânica e o IFSULDEMINAS – campus Poços de Caldas já é um grande aspecto positivo para o fomento do desenvolvimento territorial local e regional. O objetivo específico desses quase quatro anos de pesquisa, construção do material e estreito relacionamento entre os atores do Circuito Espacial Produtivo da Cafeicultura é a busca da Indicação Geográfica, do tipo Indicação de Procedência, porém temos a nítida percepção de que existe um campo enorme de estudos e aprofundamentos empírico-teóricos em um futuro próximo.

A participação do Instituto Federal nessa parceria é a materialização e efetivação da razão de existir dessa entidade, a qual é apoiar o desenvolvimento territorial da comunidade local e regional por meio do Ensino, Pesquisa e Extensão.

REFERÊNCIAS

CAFEPOINT. **Concursos de Qualidade de Café são indispensáveis para os produtores**, 2017. Informações. Disponível em: <https://www.cafepoint.com.br/noticias/producao/concursos-de-qualidade-de-cafe-sao-indispensaveis-para-os-produtores-107038n.aspx >. Acesso 16/06/2020.

COELHO, A.J.E. **Sul de Minas:** excelência em café. Editora: Edições Alba, Varginha – MG, 2012.

ELLERT, R. **Contribuição à geologia do maciço alcalino de Poços de Caldas.** Bol. Fac. Fil. Ciên. Letras USP, São Paulo, v. 237, n.18, p.5-63, 1959.

FILETTO, F. **Trajetória Histórica do Café na Região Sul de Minas Gerais**. 2000. 133 f. Dissertação (Mestrado em Administração Rural) – Programa de PósGraduação em Administração Rural, Universidade Federal de Lavras, Lavras, 2000.

MARQUES, V. **Levantamento histórico dos municípios da região vulcânica de Poços de Caldas.**

ROVARON, C.E. **Ocupação da região da Caldeira Vulcânica de Poços de Caldas -MG, séculos XVIII-XIX.** Dissertação de Mestrado, Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas.USP, São Paulo, Novembro de 2009. Disponível em https://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/8/8137/tde-24112009-094244/ptbr.php acesso 12/2019.

_____. **História da ocupação da Caldeira Vulcânica de Poços de Caldas:** questões espaciais/geográficas e as possibilidades de analises oferecidas pelo geoprocessamento. <http://www.ufjf.br/hqg/files/2009/10/ROVARON-Carlos.pdf> acesso dezembro de 2019.

SAES, Alexandre Macchione; CASTILHO, Fábio Francisco de Almeida. **Cortando a Mantiqueira:** entre café e abastecimento no Sul de Minas (1880-1920). SÆculum - Revista de História, vol. 29, p.323-346, jul./ dez. 2013.

TOLEDO, E.F.T. **A Geografia Econômica do Café como instrumento de Análise da Cadeia Produtiva No Espaço Geográfico**. v. 14 n. 2 (2022): 14ª JORNADA CIENTÍFICA E TECNOLÓGICA DO IFSULDEMINAS / Geografia / Geociências JORNADA <https://josif.ifsuldeminas.edu.br/ojs/index.php/anais/article/view/395/444> acesso em 14/02/2024.

TOLEDO, E. F. T. Geografia Econômica: Permanências e rupturas na análise da atividade econômica em sua relação com o espaço geográfico. Curitiba: Appris Editora, 2023a.

VILAS BOAS, V,.L. A Indicação Geográfica enquanto objeto de estudo da Geografia Regional: Um olhar sobre a Região Vulcânica. Trabalho de Conclusão de Curso, Licenciatura em Geografia do IFSULDEMINAS – campus Poços de Caldas, 2023.

VILA DA BANANA - DIAGNÓSTICO DE POTENCIAL DE MARCA COLETIVA

08

VILA DA BANANA - DIAGNÓSTICO DE POTENCIAL DE MARCA COLETIVA

Ma. SUZENNY TEIXEIRA RECHENE
Mestra em Administração de Empresas, Professora do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Pará, *campus* Rural de Marabá.
E-mail: suzenny.rechene@ifpa.edu.br.

Ma. LEIDIAN COELHO DE FREITAS
Mestra em Desenvolvimento Rural e Gestão de Empreendimentos Agroalimentares, Nutricionista do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Pará, *campus* Rural de Marabá.
E-mail: leidian.freitas@ifpa.edu.br

ANDREIA DO NASCIMENTO LIMA
Mestranda em Educação, Técnica em Alimentos e Laticínios do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Pará, do *campus* Rural de Marabá.
E-mail: andreia.lima@ifpa.edu.br

Ma. LARA LIMA SECCADIO
Mestra em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Professora do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Pará, do *campus* Castanhal.
E-mail: lara.seccadio@ifpa.edu.br

Dr. ELDER FELIPE SILVA RONCHE-
Doutor em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Professor do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Pará, *campus* Rural de Marabá.
E-mail: elder.ronchete@ifpa.edu.br

VILA DA BANANA - DIAGNÓSTICO DE POTENCIAL DE MARCA COLETIVA

HISTÓRIA E TRADIÇÃO

A história é fundamental na construção e fortalecimento de uma comunidade. As primeiras civilizações surgiram de processos migratórios, especialmente após a revolução agrícola, em busca de melhores condições de cultivo e criação (PINSKY, 2012). Quando os indivíduos se organizam em um novo espaço, a experiência migratória engloba velhos e novos mundos e continua pela vida toda do migrante e os conhecimentos são passados de geração para geração (THOMPSON, 2002). Assim, surgiu a intenção de conhecer e explorar a construção histórica da Vila Betel, conhecida popularmente como Vila da Banana, bem como estudar as possibilidades de criação de uma Marca Coletiva (MC).

A descoberta do ouro da Serra Pelada, na década de 80, atraiu mais de 100 mil trabalhadores para a mesorregião sudeste do estado do Pará. À época o Pará "chegou a contribuir com 52% do volume de ouro extraído nacionalmente, devido, em especial, ao ouro proveniente do garimpo de Serra Pelada e dos garimpos localizados na bacia do rio Tapajós (MONTEIRO, 2010, p. 132). No início da década de 90 houve declínio da produção garimpeira, especialmente em função da queda dos preços internacionais do ouro e pela valorização da atividade de industrialização do minério (MONTEIRO, 2010; HEEMSKER, 2001).

Desse modo, milhares de trabalhadores que estavam fixados na região começaram a buscar outras atividades e a exploração agropecuária foi uma delas. A região é marcada por grandes latifúndios, contudo, também ocupa uma área em território nacional com um grande número de projetos de assentamentos. A região do Sudeste do Pará engloba, aproximadamente, 500 projetos de Assentamento e há mais de 64.000 famílias instaladas inicialmente (IFPA, 2014). Assim, a agricultura familiar também ocupa um lugar de destaque na produção de alimentos para a região.

Segundo o Plano Territorial de Desenvolvimento Rural Sustentável do Sudeste Paraense (MDA, 2010), a mesorregião possui a particularidade de estar inserida em uma das mais importantes áreas de fronteira agrícola da Amazônia oriental. Segundo Costa (2000), essa mesorregião é uma das mais importantes mesorregiões agropecuárias do estado, que junto com o Nordeste Paraense perfazem, aproximadamente, 60% do valor bruto da produção animal e vegetal do Pará.

Nesse contexto, os migrantes vindos de outros estados (principalmente dos estados da Bahia, Ceará, Paraíba, Piauí, Maranhão e Goiás), em busca do ouro da Serra Pelada no sudeste do estado, passaram a se fixar na região e trabalhar com agricultura (ASSIS, 2007). Assim chegaram os primeiros moradores da Vila, os quais passaram a sobreviver do plantio de culturas semi-perenes. Uma das primeiras culturas implantadas pelo primeiro morador da comunidade foi a banana (muss spp). A introdução dessa cultura serviu como uma das principais atividades para a produção de alimentos e geração de renda para as famílias da Vila, que passou a ser conhecida como Vila da Banana em toda a região. A Vila, além de delinear a rota e o formato de comercialização desse produto, também serviu como base para traçar o perfil da prática de manejo da banana por parte dos produtores/comerciantes da região.

Assim, o Assentamento São Francisco despontou com a produção de banana. Alguns órgãos como a Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado do Pará (Emater-PA) e a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa) também auxiliaram na propagação da cultura de banana fornecendo mudas e assistência técnica, especialmente para a produção de alimentos, para mitigar os impactos da desocupação dos trabalhadores devido à queda da mineração artesanal. Na imagem 1, podemos visualizar o centro de comercialização da Vila.

Imagem 1: Imagens da Vila da banana

Fonte: Autores, 2021.

Um dos motivos para o povoamento da Vila se baseia na busca de melhores condições de vida por meio da compra de pequenos terrenos (pedaços de terra, como são chamados), de preço acessível, nos quais podem trabalhar com agricultura familiar e vender também.

Segundo os moradores entrevistados na pesquisa, a Vila da Banana tinha uma localização boa às margens da BR, e passou pelas políticas de Assentamento do Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária (Incra), que implantou o Assentamento São Francisco, o qual trouxe outros moradores para a região. Com o crescimento da comunidade, os moradores começaram a se reunir em busca de benefícios. Assim, quando perceberam a potência de comercialização da fruta, fizeram uma banana grande de isopor para chamar a atenção e colocaram às margens da vila, também tentaram fazer a festa da banana, mas não conseguiram parcerias, o que não impediu que a fama tomasse conta na região.

Desse modo, a produção foi se difundindo e crescendo pelas vilas próximas. Em 1999, os moradores da Vila Betel criaram a Associação dos Pequenos Produtores Rurais do Projeto São Francisco. A associação trouxe alguns benefícios para a comunidade, como equipamentos e parcerias. Contudo, houve dificuldades para a gestão e a associação

encontrava-se inativa. Constatou-se, ainda, que já existiram outras duas associações, mas que também não tiveram uma grande duração. Portanto, devido às experiências anteriores, a comunidade encontra-se acanhada e receosa quanto à constituição de uma nova associação ou ativação da anterior, considerando-se esse fato uma das principais dificuldades para registro de uma Marca Coletiva. Percebe-se que a comunidade carece de ações ainda mais efetivas para reagrupar a comunidade e trabalhar cooperativamente.

Assim, não há uma entidade representativa habilitada para atuar como substituto processual na Vila da Banana. Porém, existem outras associações nas Vilas/Comunidades próximas, como: Peruana e Iraque, com as quais foram realizados os primeiros contatos para ações futuras.

Importante destacar que, conhecer o passado de uma atividade econômica é resgatar a história que exerce influência na tomada de decisão para a construção ou aprimoramento dessa atividade, o que beneficia toda uma comunidade.

TERRITÓRIO

O território produtor de banana da Vila da Banana engloba toda região norte do município de Eldorado dos Carajás e região sudeste do município de Marabá, com cerca de 28.192 mil habitantes e 266.533 mil habitantes, respectivamente (IBGE, 2024). A área de Eldorado dos Carajás é de 2.956,691 km² e faz fronteiras com os municípios Marabá, São Geraldo do Araguaia, Piçarra e Curionópolis.

A Vila Betel ou Vila da Banana fica localizada na mesorregião Sudeste do estado do Pará. O estado é o segundo maior do Brasil, com uma extensão territorial de 1.245.759,305 km², formado por 144 municípios, e está dividido em 6 mesorregiões: Baixo Amazonas Paraense, Marajó, Metropolitana de Belém, Nordeste Paraense, Sudoeste Paraense e Sudeste Paraense, as quais, de acordo com o IBGE, agrupam municípios com características semelhantes (IBGE, 2010).

A mesorregião Sudeste foi criada em 2004, com uma extensão territorial de mais de 297 mil km² e engloba 39 municípios, abriga uma população de 634.707 habitantes, dos quais 28,31% vivem em áreas rurais. A agricultura familiar desempenha um papel significativo nessa região, contando com 26.146 famílias assentadas (IBGE, 2010; SANTOS, 2017).

A partir do ano de 1987, deu-se início à criação dos projetos de Assentamento pelo Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária (Incra), e até 2006 já haviam sido implantados 168 assentamentos no sudeste paraense (IFPA, 2014), dentre eles o Assentamento São Francisco, que deu origem à Vila Betel. Um dos impactos resultantes da implantação dos assentamentos é a batalha das famílias pela permanência na terra e pela diversificação da produção agrícola e aumento da capacidade produtiva de alimentos das famílias. Constatou-se que foi por meio das políticas públicas para a produção de alimentos nos assentamentos que teve início a atividade de cultivo de banana na região, por apresentar uma excelente adaptação ao clima.

O Sudeste do Pará é marcado pelo Clima Tropical Equatorial de Savanas (FISH, MARENGO, NOBRE, 1998). Devido à grande extensão territorial do estado, podem ser encontrados dois tipos climáticos: Clima equatorial semiúmido e o Clima tropical equatorial de savanas.

O clima tropical equatorial de savanas presente no município de Eldorado dos Carajás faz com que existam duas estações bem definidas: período chuvoso e estiagem, ambas com seis meses cada. A pluviosidade média varia entre 1000 e 2000 mm anuais. A temperatura média é de 26 ºC, porém com a ampliação do desmatamento e as constantes queimadas na região, essa temperatura tem subido, chegando, com frequência, aos 35 ºC no período de estiagem.

Nesse sentido, a bananeira, planta tipicamente tropical, exige uma temperatura ideal de 26-28 ºC, com mínimas não inferiores a 15 ºC e máximas não superiores a 35 ºC (BORGES, BRASIL, 2014). Apesar da planta também exigir, além do calor constante, precipitações bem distribuídas e elevada umidade para um bom desenvolvimento, a produção tem se mostrado promissora, mesmo com a estiagem longa, partindo do uso de tecnologias de plantio e irrigação.

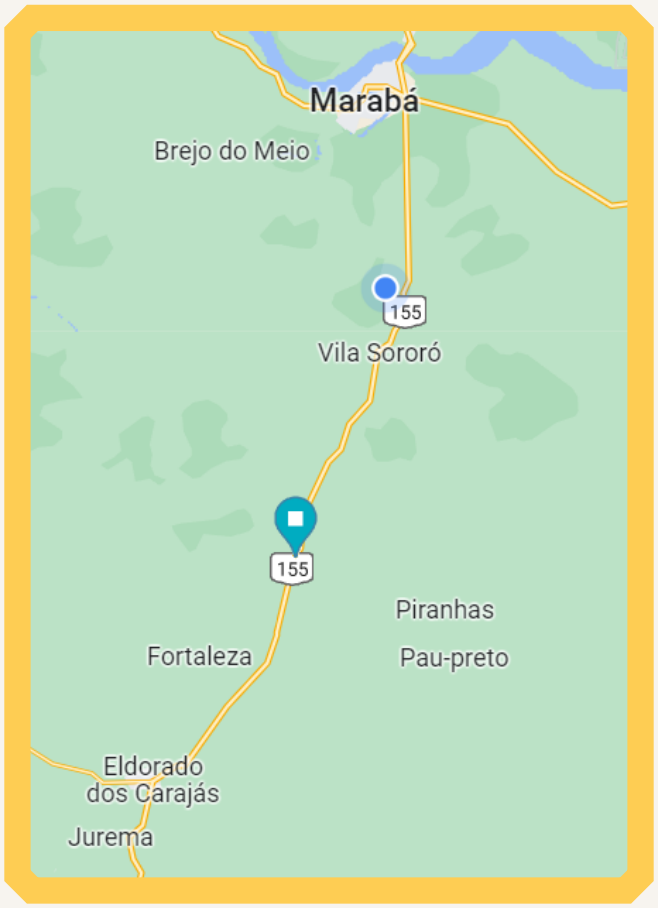
Algumas instituições, como universidades e órgãos públicos, têm despendido esforços para auxiliar a diversificação e aumento da produção de alimentos na mesorregião. E uma das culturas que tem apresentado excelente adaptação ao clima e solo é a banana.

Ainda segundo o Plano Territorial de Desenvolvimento Rural Sustentável do Sudeste Paraense (2010), até o ano de 2010, o município de Eldorado dos Carajás já possuía uma área de 90% desflorestada. Nesse sentido, uma das alternativas para mitigar os efeitos desse desmatamento é a implantação dos Sistemas Agroflorestais (SAFs), nos quais a bananeira é importante componente.

Também devido à sua grande extensão territorial o estado do Pará apresenta três tipos de vegetação: mangues, campos e cerrado, abarcados pela Floresta Equatorial Amazônica. A vila está situada na área de vegetação de cerrado, contudo ainda é abrangida pela Floresta Amazônica, que oferece muitos recursos naturais de importância econômica como a extração de madeira, castanha do Pará, açaí e carvão vegetal. Entretanto, essa prática tem trazido consequências desastrosas para o meio ambiente da região. Assim, visualiza-se a cultura da banana como importante componente de recuperação de áreas degradadas e alteradas na região. Desse modo, as condições edafoclimáticas são consideradas favoráveis à cultura da banana na comunidade.

A Vila da Banana está sendo abastecida pela produção de bananas em seis comunidades, além da própria Vila, sendo elas: Cosipar e Sororó, no município de Marabá e Peruana; Iraque, Cetro e Fortaleza, no Município de Eldorado dos Carajás. Essas comunidades ficam na região de fronteira dos municípios e na região cruzada pela BR 155 conforme representado pelo círculo na Figura 1.

Figura 1: Mapa da Região Produtora de Banana



Fonte: Adaptado de *Google Maps*, 2021. *in natura*, como a banana, coco, castanha do Pará

PRODUTOS E SERVIÇOS

A Vila Betel recebeu o "apelido" de Vila da Banana devido à grande quantidade de comercialização da fruta na comunidade. Além da venda da fruta *in natura*, os comerciantes passaram a comercializar também produtos beneficiados e derivados da banana como chips e doces. Na imagem 2, podemos visualizar a grande quantidade de frutos para comercialização.

Imagem 2: Produtos elaborados pela comunidade.

Fonte: Autores, 2021.

Com destaque para o arranjo produtivo da banana, a vila vem atraindo clientes e instituições de ensino e pesquisa, desenvolvendo projetos para a diversificação de produtos e fortalecimento dessa vocação. O Projeto de Extensão Pró-Banana: Transformação Social por Meio do Empreendedorismo na Agroindústria da Banana do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Pará (IFPA), executado na Vila em 2021, buscou promover a diversificação dos produtos. Assim, a comunidade poderia agregar valor e qualidade aos seus produtos e oferecer uma maior variedade de produtos e serviços aos clientes (Imagem 3).

Imagem 3: Produtos elaborados pela comunidade.

Fonte: Autores, 2021.

Um dos principais atrativos é a disponibilização em grande quantidade da fruta em vários estágios de maturação, seguida pelo preço, que se mantém competitivo porque o local de comercialização está próximo aos locais de produção. Outros atrativos são a facilidade de compra e a diversificação das variedades dos frutos. O comércio da Vila gira em torno da banana *in natura*, muitas vezes, a única fonte de renda para muitos moradores. É possível perceber que já há uma estrutura de receptivo se formando no entorno da vila, lanchonetes e restaurantes têm se estruturado e a vila tem se tornado ponto de parada de viajantes.

Desse modo, nota-se um grande potencial para o registro de uma Marca Coletiva (MC). A MC poderá contribuir para agregar valor aos produtos, criar uma identidade visual e aumentar a confiabilidade nos produtos, sem que haja uma perda da característica local. Contudo, percebeu-se uma fragilidade na comunidade quanto à organização coletiva essencial para o registro de uma MC. Dessa forma, a comunidade necessita realizar trabalhos para o fortalecimento de ações coletivas que visem ao fortalecimento do grupo e à criação de uma associação ou cooperativa.

AÇÕES

As atividades para o Diagnóstico de Potencial de Registro da Marca Coletiva Vila da Banana tiveram início pela mobilização dos moradores e produtores, com visitas aos pontos de vendas e residências. Houve uma reunião de apresentação do projeto, bem como a sensibilização para a importância do registro de uma Marca Coletiva. Em seguida, foram realizadas entrevistas com os moradores da comunidade para compor o resgate histórico da Vila. Desse modo, compôs-se um relatório e um memorial com as entrevistas que serviram de subsídio para outras atividades.

Também foram realizadas visitas às propriedades dos produtores para coletar dados sobre as variedades produzidas, tipos de produtos beneficiados, e ainda foram feitas parcerias para assistência técnica como o IFPA/Campus Rural de Marabá, que também disponibilizou mudas para alguns produtores.

Foi conduzida também uma reunião com a comunidade para falar da importância de se constituir um substituto processual (Associação ou Cooperativa). Foi ministrada uma oficina sobre cooperativismo e associativismo, conforme a imagem 4. Essa ação despertou na comunidade um debate sobre a relevância dessa instituição para a comunidade.

Imagem 4: Demonstração de Selo para a Comunidade.

Fonte: Autores, 2021.

Para finalizar, foi realizada uma reunião de devolutiva para apresentar os resultados e perspectivas, além da demonstração da construção da imagem por meio de um selo demonstrativo para os produtos da Vila.

BENEFÍCIOS

A Indicação Geográfica (IG) é um registro de uma localidade que se destaca pela propriedade intelectual de uma determinada atividade ou habilidade. Suas principais vantagens abrangem os aspectos ambientais, sociais e econômicos, como a produção legalizada, por meio da qual os produtos são embalados com selo, garantido a verdadeira origem regional e um valor agregado.

A Marca Coletiva, por sua vez, assim como a IG, é uma identificação de produtos advindos do trabalho coletivo (associação, cooperativa, sindicato, etc). Entre seus diversos benefícios, estão: a criação de uma marca que identifica os produtos ou serviços de um determinado grupo, pois somente os associados podem usar a marca, proporcionando segurança para o produtor e consumidor; e o incentivo ao turismo aumentando a visibilidade dos produtos ou serviços, mantendo a autonomia na precificação.

Desse modo, observando a grande notoriedade na comercialização de bananas (*musa app.*) na Vila Betel, mais conhecida como Vila da Banana, no município de Eldorado dos Carajás, foi realizado um diagnóstico para levantamento do potencial para registro de uma MC da comunidade.

Um dos principais benefícios do projeto foi dialogar sobre novas perspectivas para a produção da banana. Trazer para o conhecimento da comunidade o conceito de Marca Coletiva e todos os seus benefícios. Foi demonstrado para a comunidade como seria a aplicação da MC na prática, conforme imagens 5 e 6.

Imagem 5: Demonstração de Selo para a Comunidade.

Fonte: Autores, 2021.

Imagem 6: Bolsista realizando a demonstração.

Fonte: Autores, 2021.

Assim, destacamos a relevância da Indicação Geográfica e da Marca Coletiva para o desenvolvimento de comunidades e a formação de estudantes, como fortalecimento da identidade cultural local. A participação de uma instituição de ensino nesse processo é fundamental para a capacitação da comunidade, na busca pela melhoria socioeconômica da população do campo através da prática da cooperação e, nesse caso, na valorização do diálogo sobre experiências agrícolas, de processamento de alimentos e comercialização de produtos.

REFERÊNCIAS

ASSIS, William Santos. **A Construção da Representação dos Trabalhadores Rurais no Sudeste Paraense**. TESE (Doutorado em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade) - Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro/RJ. 2007. p. 242.

BORGES, A. L.; BRASIL, E. C. **Sistema de produção de banana para o estado do Pará.** 2° Ed. Brasília, Distrito Federal: Embrapa, 2014. 51 p.

COSTA, Francisco de Assis. Contexto de atuação, impactos e efeitos do fundo constitucional do norte na agropecuária paraense (Paper 146). **Papers do NAEA**, v. 1, n. 1, 2000.

FISCH, Gilberto; MARENGO, José A.; NOBRE, Carlos A. Uma revisão geral sobre o clima da Amazônia. **Acta amazônica**, v. 28, p. 101-101, 1998.

HEEMSKERK, M. Do international commodity prices drive natural resources booms? An empirical analysis of small-scale gold mining in Suriname. Ecological Economics, n. 39, p. 295-308, 2001.

IBGE – INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Censo Demográfico 2010**. Disponível em <www.ibge.gov.br.>. Acesso em 01 de março de 2024.

_____. IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Cidades e Estados**. Disponível em: https://www.ibge.gov.br/cidades-e-estados. Acesso em: 15 jan. 2024.

IFPA, Instituto Federal do Pará. Campus Rural de Marabá. Secretária de Educação Profissional e Tecnológica. **Projeto Pedagógico do Curso** Técnico em Agropecuária Integrado ao Ensino Médio. Marabá - PA, 2014.

_____. IFPA, Instituto Federal do Pará. Campus Rural de Marabá. Secretária de Educação Profissional e Tecnológica. **Plano de Desenvolvimento Institucional**. Marabá - PA, 2015.

MONTEIRO, Maurílio de Abreu et al. Ouro, empresas e garimpeiros na Amazônia: o caso emblemático de Serra Pelada. **Revista Pós Ciências Sociais**, v. 7, n. 13, 2010.

PINSKY, Jaime. **As primeiras civilizações**. 25 ed. 1ª reimpressão. São Paulo Contexto, 2012.

Ministério do Desenvolvimento Agrário – MDA. Plano Territorial de Desenvolvimento Rural Sustentável do Sudeste Paraense 2010. Disponível em: https://www.yumpu.com/en/document/read/52617469/plano-territorial-de-desenvolvimento-rural-sustentavel-do-sudeste-paraense. Acesso em: 15 jan. 2024.

SANTOS, Valdeci Monteiro dos. A economia do Sudeste paraense: evidências das transformações estruturais. **Desenvolvimento regional no Brasil : políticas, estratégias e perspectivas** / Organizadores: Aristides Monteiro Neto, César Nunes de Castro, Carlos Antonio Brandão - Rio de Janeiro : Ipea, 2017.

THOMSON, Alistair. Histórias (co)movedoras: História Oral e estudos de migração. **Revista Brasileira de História**, v. 22, p. 341-364, 2002.

DIAGNÓSTICO PARA CRIAÇÃO DE UM SELO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA DO QUEIJO PORUNGO NO SUDOESTE DO ESTADO DE SÃO PAULO.

09

DIAGNÓSTICO PARA CRIAÇÃO DE UM SELO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA DO QUEIJO PORUNGO NO SUDOESTE DO ESTADO DE SÃO PAULO.

Dr. MURILO SECCHIERI DE CARVALHO
Doutor em Engenharia de Produção; Professor no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo - IFSP; Catanduva - SP.
E-mail: murilo.carvalho@ifsp.edu.br

Dr. PAULO HENRIQUE PALOTA
Doutor em Engenharia de Produção; Professor no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo - IFSP; Catanduva - SP.
E-mail: palota@ifsp.edu.br

Dr. NAAMAN FRANCISCO NOGUEIRA SILVA
Doutor em Ciência dos Alimentos; Professor Adjunto na Universidade Federal de São Carlos - UFSCar; São Carlos - SP.
E-mail: naaman.nogueira@ufscar.br

Dr. NATAN DE JESUS PIMENTEL FILHO
Doutor em Microbiologia Agrícola; Professor Adjunto na Universidade Federal de São Carlos - UFSCar; São Carlos - SP.
E-mail: npimentel@ufscar.br

DIAGNÓSTICO PARA CRIAÇÃO DE UM SELO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA DO QUEIJO PORUNGO NO SUDOESTE DO ESTADO DE SÃO PAULO.

HISTÓRIA E TRADIÇÃO DO QUEIJO PORUNGO

Queijos artesanais são produzidos sob monitoramento constante, sem auxílio de automação como em grandes empresas e queijarias, mas manualmente, por pessoas que detém o conhecimento das etapas produtivas de processamento do leite, sendo este leite cru ou pasteurizado.

Cada tipo de queijo artesanal carrega consigo uma carga histórica da sua origem e uma tradição de produção que passa de uma geração a outra, e a partir daí populariza-se, tornando-se, ao longo do tempo, um patrimônio histórico e cultural de uma determinada região.

A origem do queijo Porungo, produzido no sudoeste do estado de São Paulo, remonta as rotas tropeiras no Brasil, onde o queijo Porungo e sua receita começou a ser disseminada e assim produzido, popularizando-se e tornando-se conhecido nas feiras-livre e no comércio local da região sudoeste do estado de São Paulo.

Os registros históricos do queijo Porungo na região sudoeste do estado de São Paulo, são relatos falados de alguns produtores, reportagens de jornais e da mídia digital, contando de que a receita original talvez tenha sido trazida por italianos e que seguiam as rotas de tropeiros do sul ao sudeste do Brasil.

Provavelmente o queijo Porungo ou Porongo (como é chamado em algumas regiões), é dado pelo seu formato de cabaça no Brasil e chamado de cacho cavallo na Itália (OLIVEIRA, I.C. [et al.], 2021, pg.205). Sendo o cacho cavallo produzido sul da Itália, próximo aos Apeninos na região da Calábria, sendo que tenha chegado pela imigração italiana ao Brasil.

O queijo Porungo apresenta formato de cabaça, daí a origem do seu nome, que seria para facilitar pendurá-lo por uma corda no “pescoço” durante as viagens dos tropeiros pelo país, fator que impulsionou o seu reconhecimento em outras regiões do Brasil. Sendo sua receita e produção feita em várias outras regiões da rota tropeira.

Indicação geográfica (IG) é uma ferramenta coletiva de valorização de produtos, com finalidade de agregar valor ao produto e proteger a região produtora (NIT, 2018). Distingue produtos ou serviços em relação a seus similares disponíveis no mercado.

A origem precisa do queijo Porungo e sua produção remonta talvez uma história ligada a imigração italiana, pois o queijo Porungo (ou Porongo), tem muitas semelhanças ao queijo de origem italiana chamado caciocavallo (OLIVEIRA, I.C. [et al.], 2021, pg. 205) que era produzido inicialmente ao sul da Itália, próximo aos montes apeninos e existe uma indicação geográfica por Denominação de Origem (DOP) desde 1993, que se chama: Caciocavallo Silano (Disponível em <https://www.queijosnobrasil.com.br/portal/tudo-sobre-queijo/133-queijo-caciocavallo> e <https://en.wikipedia.org/wiki/Caciocavallo>, visitado em 02/05/2022).

Figura 1: Selo de DOP do Caciocavallo Silano, 1993.

Fonte: Disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Protetta "Caciocavallo silano" Allegato al Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri del 10 maggio 1993. Disponível em <https://en.wikipedia.org/wiki/Caciocavallo>, visitado em 02/05/2022.

Os queijos artesanais paulistas, através do trabalho realizado por uma associação de interesse coletivo, que é a Associação Paulista de Queijos Artesanais (APQA), tem aumentado gradualmente a atenção de consumidores e revendedores de queijos no país para a produção artesanal, especialmente como forma de preservação de características específicas do queijo dessas localidades, sua tradição e história.

A visão e missão da Associação Paulista de Queijos Artesanais (APQA) alinha a tradição e a história da produção de leite no estado de São Paulo, aliada a tecnologia e a inovação na produção do queijo, como sendo uma das ferramentas gerenciais para melhoria e aprimoramento dos queijos artesanais feitos e produzidos dentro do estado de São Paulo.

Os queijos artesanais produzidos no estado de São Paulo vêm ganhando visibilidade através da representação da APQA, sendo este um grande aliado para o ganho coletivo de seus produtores. Uma vez que há uma grande gama queijos fabricados de maneira artesanal, mas com utilização de técnicas de preparo e processamento que valorizam características do queijo feito com leite cru, dentre estes, o queijo Porungo.

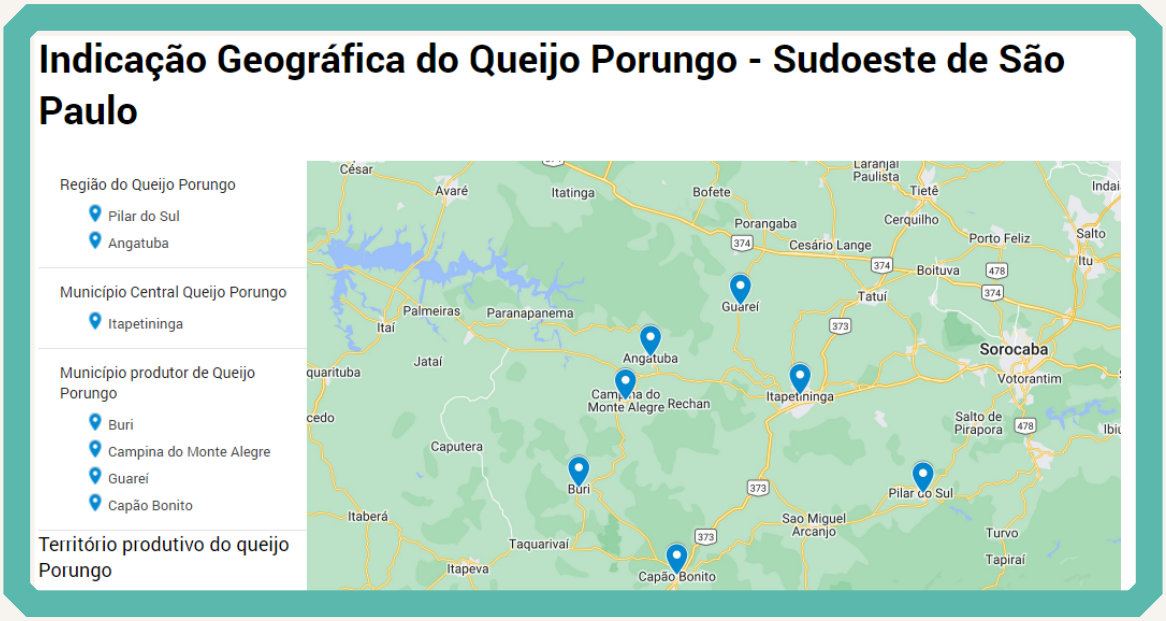
No ponto seguinte deste capítulo são descritos o território produtivo do queijo Porungo, sendo a região sudoeste do estado de São Paulo e seus municípios referidos e indicados.

TERRITÓRIO PRODUTIVO DO QUEIJO PORUNGO

O queijo Porungo no estado de São Paulo é tradicionalmente produzido por agricultores familiares nos municípios da região sudoeste, entre eles Itapetininga, Angatuba, Buri, Campina do Monte Alegre, Pilar do Sul, São Miguel Arcanjo, Guareí, Capão Bonito, dentre outros (SILVA et al., 2021) que buscam a valorização do seu produto por meio da Indicação Geográfica (IG). A tradição do queijo Porungo para a criação do selo e sua utilização pelos produtores artesanais locais.

Os municípios até o momento, onde há relatos e registros da produção do queijo Porungo no sudoeste do estado de São Paulo, são: Itapetininga, Angatuba, Buri, Campina do Monte Alegre, Guareí, Capão Bonito e Pilar do Sul.

Figura 2: Indicação dos Municípios Pertencentes ao Território Produtivo do Queijo Porungo no Sudoeste do Estado e São Paulo.



Fonte: Elaborado pelo autor

No entanto, a região produtora do sudoeste de São Paulo pode representar um conjunto de municípios ainda maior, dentre eles: Angatuba, Apiaí, Barão de Antonina, Barra do Chapéu, Bom Sucesso de Itararé, Buri, Campina do Monte Alegre, Capão Bonito, Coronel Macedo, Guapiara, Guareí, Itaberá, Itaí, Itaóca, Itapetininga, Itapeva, Itapirapuã Paulista, Itaporanga, Itararé, Nova Campina, Paranapanema, Ribeira, Ribeirão Branco, Ribeirão Grande, Riversul, Pilar do Sul, Sarapuí, São Miguel Arcanjo, Taquarituba e Taquarivaí.

Os municípios que compõem a região sudoeste do estado de São Paulo possuem um relevo, clima e geografia muito específicos e particulares, sendo que o relevo e a geografia caracteriza-se por um solo com depressões periféricas e alguns resquícios de planalto atlântico, características de um relevo acidentado com morros, depressões e planaltos.

Essas formações acidentadas intercaladas por algumas faixas de planalto, permitem em partes dessa região a mecanização agrícola para produção de grãos e forragens, porém em outras partes, mais acidentadas, a composição de outras atividades produtivas como a atividade leiteira e a produção de queijos (NOGUEIRA SILVA, 2021).

Essa diversidade de relevo, altitude e geografia, proporcionam a este território produtivo e seus municípios, um diversificado e potencial de desenvolvimento econômico a partir de vários complexos produtivos, como o leiteiro e seus derivados, assim como também da carne, frutas, legumes, dentre outros; sendo que já existe historicamente constituído diversos arranjos produtivos atuando e já dedicados a estes diferentes tipos de atividades.

A atividade econômica principal de Itapetininga/SP, município importante e central economicamente para a região, segundo a "Classificação Nacional de Atividades Econômicas"(CNAE) é de criação de bovinos para corte, mas o comércio varejista de

vestuário e acessórios e obras de alvenaria também são atividades importantes no município.

A macrorregião do sudoeste do estado de São Paulo, caracterizam-se por ter um clima predominantemente subtropical úmido, com temperaturas variando entre 0 °C a 18 °C nos meses mais frios de maio a julho, e acima de 22 °C. nos meses mais quentes (ARAÚJO et.al., 2021, pg.142).

A vegetação da região sudoeste do estado de São Paulo, onde estão os municípios produtores do queijo porungo, é predominantemente relacionada ao bioma da Mata Atlântica, com resquícios do bioma do cerrado.

Figura 3: Municípios Localizados no Sudoeste Paulista.

Fonte: IBGE, 2020, In: ARAÚJO et.al., 2021, pg. 142.

No próximo ponto do capítulo, são tratadas as características de produção e notoriedade do queijo porungo na região sudoeste do estado de São Paulo.

O QUEIJO PORUNGO NO SUDOESTE DO ESTADO DE SÃO PAULO

O queijo Porungo é produzido a partir de leite cru adicionado de soro-fermento, soro obtido durante a fabricação do queijo Porungo no dia anterior, coagulado pela ação de enzimas coagulantes e acidificado pelo desenvolvimento das bactérias nativas do soro e do leite pelo tempo necessário para se obter o ponto de filagem (moldagem).

Sendo então, a massa moldada em água quente e, posteriormente, salgado no formato de cabaça em salmoura. O formato do queijo Porungo, como o nome o diz, é de uma pequena cabaça.

A tradição na produção do queijo porungo na região sudoeste do estado de São Paulo remonta as comitivas de tropeiros, que vinham de várias cidades do Rio Grande

do Sul, dentre elas Viamão/RS até a cidade de Sorocaba/SP, onde os animais eram comercializados em uma grande feira (ANTONELLI, 2014).

Conhecido na região dos municípios que compõem o sudoeste do estado de São Paulo como queijo porungo, é também conhecido por diferentes nomes como "porongo", "porunguinho" e "cabacinha", dependendo da região do país em que tornou-se conhecido.

No município de Palmeira, no Paraná, onde o queijo é conhecido Porongo, há tentativas para um reconhecimento da tradição na produção desse queijo, que possui características similares do queijo Porungo produzido no Sudeoeste do estado de São Paulo.

A cidade de Palmeira/PR procura uma forma de proteção e também uma indicação geográfica (IG) do queijo, como o do presente projeto para os municípios do sudoeste do estado de São Paulo. Isso pode ser evidenciado em reportagens registradas na internet e disponível em <https://www.tribunasc.com/distincao/2020/04/29/palmeira-terra-do-queijo-porongo/>; < https://www.minutorural.com.br/noticia/1077/queijo-porungo-de-palmeira-busca-reconhecimento-nacional>, visitado em 20 de Março de 2022.

No município de Mineiros/GO, região centro-oeste do Brasil e rota de tropeiros, onde o queijo chamado de "cabacinha" passou a ser considerado patrimônio cultural do município, esta reportagem está disponível em <https://www.youtube.com/watch?v=9G8njLFoJPo>, visitado em 20 de março de 2022.

A primeira hipótese levantada para a indicação geográfica do queijo porungo, e importante ligação histórica e cultural da colonização brasileira, é que o queijo Porungo e sua receita, remontam ao queijo "cacciocavalo", tradicionalmente produzido em regiões da Itália e com proteção de indicações geográficas naquele país.

Sendo que, a receita deste tipo de queijo de massa filada e com características físicas próximas ao queijo Porungo, passou a ser conhecida e disseminada pelos colonos italianos nas diversas regiões, sendo depois transmitidas pelos próprios tropeiros.

No ponto seguinte do capítulo são apresentadas a origem e disseminação do queijo Porungo na região sudoeste do estado de São Paulo, criando uma história e tradição na produção.

A origem do queijo porungo

O queijo italiano chamado *cacciocavalo* é provavelmente a origem e gênese de todo o processo que levou a produção do queijo porungo, sendo que a origem do nome deriva do latim, "caseus" que quer dizer "queijo" e "caballus" que se refere ao "cavalo", isso porque os queijos são pendurados em um varal chamado cavalo e por isso o seu nome: queijo montado no cavalo (disponível em <Caciocavallo - frwiki.wiki>, visitado em 10 de junho de 2022).

A história desse queijo remonta a Grécia antiga, pois o queijo foi descrito inicialmente pelo pai da medicina moderna o grego Hipócrates, que deu fama ao queijo ao escrever uma de suas obras dedicadas a comida e a sua preparação (disponível em <http://es.nextews.com/498f1b8a/> visitado em 18/07/2022).

O formato do queijo *cacciocavalo* e sua forma de preparação e produção são similares ao queijo porungo, pois historicamente são provenientes de povos nômades que se estabeleceram na Itália e disseminaram a produção do queijo.

Além disso, a própria característica física do queijo cacciocavalo possibilitou seu transporte no lombo de animais e seu consumo poderia ser feito durante os vários dias de cavalgada, dado o tempo de prateleira do queijo porungo, que segundo estudos são em média de quinze (15) dias a dois (2) meses, mas que em regiões ao sul da itália tal queijo pode ser vendido em períodos mais longos de seis (6) meses a um (1) ano.

Nos dois casos acima, existe uma possível e forte hipótese para a receita ser conhecida nas diferentes regiões do país, dado que especialmente pelo componente histórico de transmissão da receita pelos tropeiros e aprendizado desta pelos moradores locais dessas regiões, onde este tipo de queijo filado, tipo mussarela, passou a ser tradicionalmente produzido e comercializado.

Figura 4: Caminhos das Rotas Tropeiras de Viamão/RS até Sorocaba/SP.

Fonte: Jornal online "Gazeta do Povo", disponível em <https://www.gazetadopovo.com.br/vida-e-cidadania/o-primeiro-caminho-das-tropas-8crdny1ct68tssmxqfi38ctam>, visitado em 29 de Junho de 2022.

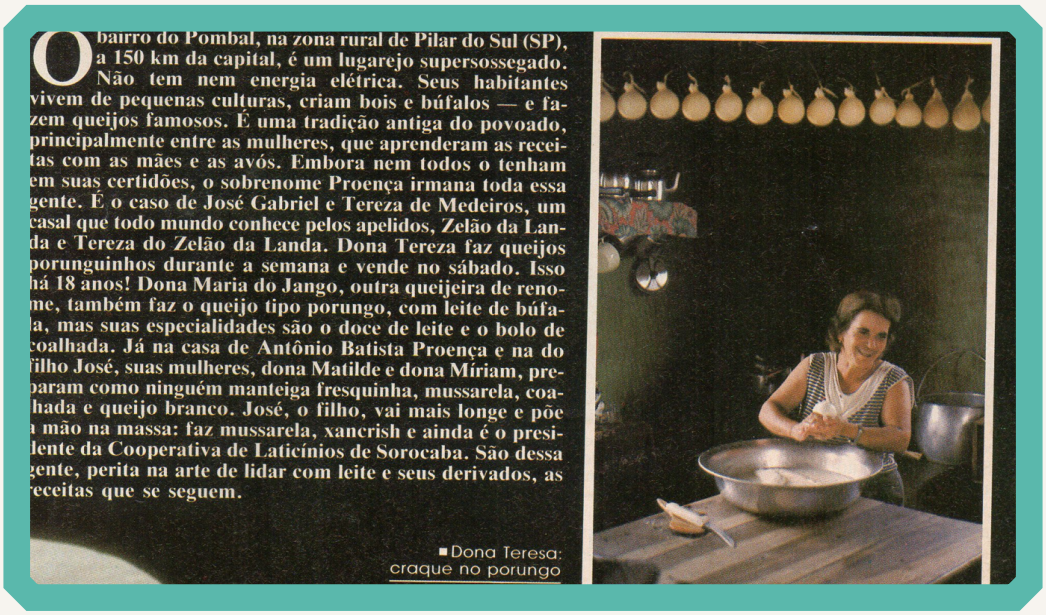
As rotas tropeiras, que se iniciavam em diversas cidades do Rio Grande do Sul vindas dos pampas gaúchos do Brasil, Argentina e Uruguai; iam até Sorocaba (SP), e provavelmente até o interior do país, sendo a receita conhecida em várias outras regiões de pecuária leiteira e a forma do queijo encontrada em várias feiras espalhadas pelo país.

O movimento tropeiro começou por volta de 1730 e continua até 1915 quando começa a diminuir, especialmente com o fim da feira em Sorocaba/SP, ao redor dessas rotas e paradas nas diversas paradas de fazendas, chamadas invernadas, diversas cidades foram surgindo (ANTONELLI, 2014).

Tradição e notoriedade da produçao do queijo porungo no sudoeste do estado de São Paulo

Em reportagem da revista Globo Rural de abril de 1988, Ano 1, n. 83, há um primeiro registro documental da importância do queijo porungo e sua produção na região sudoeste de São Paulo, na cidade de Pilar do Sul/SP, bairro de Pombal, onde a família Proença já produzia o queijo em sua propriedade rural.

Figura 5: Recorte a reportagem da revista "Globo Rural" com a foto da Dona Teresa, produtora de queijo Porungo, Pilar do Sul/SP (1983).



O bairro do Pombal, na zona rural de Pilar do Sul (SP), a 150 km da capital, é um lugarejo supersossegado. Não tem nem energia elétrica. Seus habitantes vivem de pequenas culturas, criam bois e búfalos — e fazem queijos famosos. É uma tradição antiga do povoado, principalmente entre as mulheres, que aprenderam as receitas com as mães e as avós. Embora nem todos o tenham em suas certidões, o sobrenome Proença irmana toda essa gente. É o caso de José Gabriel e Tereza de Medeiros, um casal que todo mundo conhece pelos apelidos, Zelão da Landa e Tereza do Zelão da Landa. Dona Tereza faz queijos porunguinhos durante a semana e vende no sábado. Isso há 18 anos! Dona Maria do Jango, outra queijeira de renome, também faz o queijo tipo porungo, com leite de búfala, mas suas especialidades são o doce de leite e o bolo de coalhada. Já na casa de Antônio Batista Proença e na do filho José, suas mulheres, dona Matilde e dona Míriam, preparam como ninguém manteiga fresquinha, mussarela, coalhada e queijo branco. José, o filho, vai mais longe e põe a mão na massa: faz mussarela, xancrish e ainda é o presidente da Cooperativa de Laticínios de Sorocaba. São dessa gente, perita na arte de lidar com leite e seus derivados, as receitas que se seguem.

■ Dona Teresa: craque no porungo

Fonte: Revista Globo Rural, Abril de 1988, Ano 1, n.83.

A Dona Tereza, representada na foto acima, é uma referência para os produtores de queijo porungo da região de Pilar do Sul/SP, e especialmente para as mulheres que são fundamentais na cadeia produtiva do queijo porungo.

Figura 6: Queijo Porungo sendo modelado pelas mãos das mulheres, no formato tradicional de cabacinha.

■ Depois de modelar o queijo, é preciso fazer o biquinho.

Fonte: Revista Globo Rural, Abril de 1988, Ano 1, n.83.

O queijo Porungo pode ser encontrado em todas as feiras livres da região sudoeste do estado de São Paulo, demonstrando sua importância para a economia local e regional, além do que é conhecido pelos moradores.

Na mídia digital e impressa são comuns as reportagens que tratam do queijo porungo produzido na região sudoeste de São Paulo, como pode ser visto nessa reportagem, no programa "Nosso Campo", com o título: *Queijo Porungo faz sucesso na região de Itapetininga.* Reportagem pode ser vista na íntegra em <https://globoplay.globo.com/v/6675832/>, visitado em 20/06/2022. Nessa reportagem está a família da Jolice, tradicional produtora de queijo porungo da cidade de Angatuba/SP e que faz parte das reuniões realizadas com as partes interessadas) no dia 14 de Maio de 2022 naquela cidade. Jolice é uma referência para as mulheres que também produzem e comercializam o queijo na região.

Há também pesquisas, artigos e um livro, que são publicações dos pesquisadores da UFSCar, campus Lagoa do Sino em Buri/SP que tratam do queijo Porungo, sua produção, características físico-químicas e microbiológicas, além da importância do mesmo para a macrorregião.

O prefeito e a câmara municipal de Angatuba/SP, votaram um decreto municipal n. 325/2018, de 29 de agosto de 2018[1], que estabeleceu o regulamento para a padronização do queijo artesanal Porungo.

O decreto já está em uso e os produtores têm essa referência de processo de produção para seguir, denotando não apenas a busca pela qualidade da produção local, mas para a importância para a tradição e história do queijo Porungo para a região e os municípios vizinhos.

Atualmente existem várias ações do Sebrae com a finalidade de auxiliar as cadeias produtivas locais, inclusive a do leite, onde há também a intenção de um treinamento para os produtores para a formação de uma associação de produtores de queijo Porungo.

As reportagens e textos nos jornais e revistas físicas e digitais representam parte da importância histórica e da tradição da produção do queijo Porungo na região Sudoeste do Estado de São Paulo. Uma produção que está profundamente integrada à cultura local e seus habitantes.

Por isso, a indicação geográfica (IG), por indicação de procedência (IP) poderia preservar essa riqueza histórica, cultural e tradicional da produção artesanal do queijo Porungo, especialmente ligada às mulheres e suas trajetórias no sustento e manutenção das famílias.

O queijo Porungo, apesar de possuir características organolépticas, físico-químicas e microbiológicas muito particulares, como registado no livro e nos trabalhos dos pesquisadores da UFSCar, campus Lagoa do Sino, e já descritas e demonstradas cientificamente; existe maior interesse por criar uma indicação geográfica por notoriedade, ou seja, pela indicação de procedência (IP) e não por denominação de origem (DO).

1 O decreto municipal de Angatuba pode ser acessado no link:https://www.angatuba.sp.gov.br/legislacao/detalhe/3214/pdispoe-sobre-o-regulamento-para-a-padronizacao-do-queijo-artesanal-porungo-e-da-outras-providenciasp/, visitado em 20/04/2022.

Essa escolha, como abordado anteriormente, se deve às particularidades da produção e à organização dos produtores de queijo Porungo, sendo difícil a comparação e comprovação da diferenciação entre os outros tipos de queijo de massa filada e a não padronização da origem do leite, se de gado ou de búfalo; comuns na produção do Porungo da região.

Sendo assim, a indicação de procedência (IP) seja mais adequada, como no caso do queijo serra da canastra, da "Associação dos Produtores de Queijo Canastra" (APROCAN), como apresentado nas reuniões com produtores de Porungo e as partes interessadas. Isso porque, apesar do nexo causal da produção do Porungo seja determinante as questões de altitude, relevo e clima da região sudoeste de São Paulo; há alguns entraves institucionais e organizacionais que precisam ser superados inicialmente para se dar entrada ao pedido de indicação geográfica pretendido, antes da diferenciação do produto.

A seguir, são feitas algumas considerações finais sobre o artigo, os desafios e a possibilidade de criação de uma indicação geográfica (IG) do queijo Porungo na região sudoeste do estado de São Paulo.

As reportagens e textos nos jornais e revistas físicas e digitais acima apresentados representam parte da importância histórica e da tradição da produção do queijo Porungo na região sudoeste do estado de São Paulo. Uma produção que está profundamente integrada à cultura local e seus habitantes.

Por isso, a indicação geográfica (IG) por indicação de procedência (IP) poderia preservar essa riqueza histórica, cultural e tradicional da produção artesanal do queijo porungo, especialmente ligada às mulheres e suas trajetórias no sustento e manutenção das famílias.

O queijo Porungo, apesar de possuir características organolépticas, físico-químicas e microbiológicas muito particulares, como registado no livro e nos trabalhos dos professores pesquisadores Naaman e Natan da UFSCar, campus Lagoa do Sino, existe maior interesse de alguns produtores por criar uma indicação geográfica por notoriedade, ou seja, pela indicação de procedência (IP) e não por denominação de origem (DO).

Essa escolha, como abordado anteriormente, se deve às particularidades da produção e à organização dos produtores de queijo Porungo, sendo difícil a comparação e comprovação da diferenciação entre os outros tipos de queijo de massa filada e a não padronização da origem do leite, se de gado ou de búfalo; comuns na produção do Porungo da região.

Sendo assim, a indicação de procedência (IP) seja mais adequada, como no caso do queijo serra da canastra apresentado nas reuniões com produtores de Porungo e as partes interessadas. Isso porque, apesar do nexo causal da produção do Porungo seja determinante as questões de altitude, relevo e clima da região sudoeste de São Paulo; há alguns entraves institucionais e organizacionais que precisam ser superados inicialmente para se dar entrada ao pedido de indicação geográfica pretendido, antes da diferenciação do produto.

AÇÕES NO TERRITÓRIO PRODUTIVO DO QUEIJO PORUNGO

A criação de uma Associação de Produção do Queijo Porungo, do sudoeste do estado de São Paulo, conforme reuniões realizadas com as partes interessadas e também com os produtores, deverá ser feita ao longo dos anos e através do interesse do produtor.

Isso porque, através da experiência e conhecimento do Sebrae, APQA e da Comerqueijo, que representam as partes interessadas e auxiliaram o processo de pesquisa-ação, há um consenso de que se a formação da associação não se der de baixo para cima, ou seja, de interesse dos produtores para sua formação, ela talvez não consiga prosperar e se fortalecer ao longo do tempo.

Como no desenvolvimento da pesquisa e extensão realizadas, a Associação Paulista do Queijo Artesanal (APQA) não poderia ser o substituto processual, uma vez que sua sede está localizada em uma cidade fora da região sudoeste e não há possibilidade dela coordenar todas as ações de formalização e fiscalização futura dos produtores de queijo Porungo.

Há que se considerar a forma proposta de criação de uma nova associação, dos produtores de queijo Porungo da região sudoeste do estado de São Paulo.

Sabendo do grande desafio futuro para os produtores de quejo Porungo, que na sua maioria são mulheres que tiram o sustento da família através dessa atividade, há um cuidado da equipe que realizou todo o projeto de diagnóstico em 2022 e também o Sebrae, naquele momento, da possibilidade de auxiliar na capacitação e formação dessas produtoras para o associativismo e seu fortalecimento.

Dessa forma, junto com o Sebrae de Sorocaba, há um direcionamento para orientação das produtoras líderes da região, juntamente com sua família para dar suporte as atividades de formalização futura da associação.

Considerações finais sobre o diagnóstico para indicações geográficas do queijo porungo no sudoeste do estado de São Paulo

A possibilidade de criação do selo de indicação geográfica (IG), por indicação de procedência (IP), ou seja, pela notoriedade e tradição da produção do queijo porungo na região sudoeste do estado de São Paulo, dependerá essencialmente da capacidade de organização dos produtores.

Como conversado com os produtores e suas principais lideranças daquela região, há um grande desafio de construir uma associação (substituto processual) que irá dar as bases para a elaboração do caderno de especificações, pois em ambos os casos o produtor deve se sentir parte dessa formalização.

Figura 7: Convites feitos aos produtores de Porungo para reunião de sensibilização – Angatuba/SP e Pilar do Sul/SP.

Fonte: Pesquisa de campo, convites confeccionados por Tiago Santi (UFSCar).

O grande desafio futuro para os produtores de queijo Porungo, que na sua maioria são mulheres que tiram o sustento da família através dessa atividade, é ter condições e orientação para a formalização da associação, isso talvez aconteça com o apoio e coordenação do Sebrae, que já vem auxiliando as produtoras na capacitação e formação continuada, além de conceitos e práticas do associativismo e seu fortalecimento.

Dado o potencial de criação do selo de indicação geográfica (IG), por indicação de procedência (IP), ou seja, pela notoriedade e tradição da produção do queijo Porungo na região Sudoeste do Estado de São Paulo, dependerá essencialmente da capacidade de organização dos produtores.

As principais lideranças dentre os produtores de queijo Porungo, que nesse momento são os produtores: (1) Caio Rossato e Michele Fernandes M. Rossato, da queijaria "Família Rossato" no município de Pilar do Sul/SP, (2) Jolice Cardoso, da queijaria "Família Nanico" no município de Angatuba/SP e (3) Claudia Aparecida Pinheiro Ribeiro, da queijaria artesanal "CLAUDIA" no município de São Miguel Arcanjo/SP.

A maioria são mulheres produtoras de queijo Porungo e terão pela frente um grande desafio de serem a base da construção futura da associação, o substituto processual no pedido de depósito de Indicação Geográfica junto ao INPI e que irá criar o caderno de especificações. Nos dois casos, de formalização da associação e de depósito junto ao INPI da "IG", os produtores devem ser os protagonistas, mas devem ser acompanhados pelas partes interessadas, no caso: prefeituras dos municípios, UFSCar, IFSP, Sebrae, dentre outros.

Há uma perspectiva também do engajamento das prefeituras na região Sudoeste do estado de São Paulo para que isso ocorra, pois há ganhos de longo prazo com melhorias significativas no turismo e, consequentemente, nas outras atividades produtivas da região.

Nesse sentido, há um grande potencial e viabilidade de organização dos produtores de queijo Porungo na região sudoeste do estado de São Paulo, junto e sobre a orientação do Sebrae.

Os desafios futuros, segundo os resultados deste trabalho e pesquisa seriam:

1º Treinamento e organização dos produtores para a formação da futura "Associação dos Produtores de Queijo Porungo" do Sudoeste do Estado de São Paulo: "APQP".

2º Criação conjunta do estatuto da associação, dando as bases iniciais de governança e utilização de selos como o da indicação geográfica: por indicação de procedência (IP).

3º Construção conjunta dos produtores e com orientação da UFSCar e do Sebrae do caderno de especificações do queijo Porungo e sua forma de comercialização (coletiva ou individual).

4º Depósito do pedido de indicação geográfica (IG), por indicação de procedência (IP), junto ao Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI) pela futura associação de produtores de queijo Porungo.

Os desafios apresentados passam pelo apoio direto das prefeituras, Sebrae, UFSCar, e IFSP localizados naquela região Sudoeste do Estado de São Paulo, isso porque a indicação geográfica tem um grande impacto no desenvolvimento econômico local e fomento de diversas atividades de serviços turísticos.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ARAÚJO, J.C.L. et.al. Passivo ambiental das Áreas de Proteção Permanentes (APPs) ripárias do Sudoeste Paulista. In: NOGUEIRA SILVA, N. F.; SANTOS, L.L.; LIMA, L. S.; MARTENSEN, A. L.; FERRERA I. E. M.. (Org.). Alternativas para o Desenvolvimento Sustentável do Sudoeste Paulista. 1.ed. Guarujá: Ed.Científica Digital, 2021. p. 138-155.

ANTONELLI, D. O primeiro caminho das tropas: documento detalha a abertura do trajeto pioneiro dos tropeiros no país, em 1727. Jornal Gazeta do Povo, em Vida e Cidadania, 2014; disponível em <https://www.gazetadopovo.com.br/vida-e-cidadania/o-primeiro-caminho-das-tropas-8crdny1ct68tssmxqfi38ctam/>, visitado em 29 de Junho de 2022.

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 095/2018, DE 28 DE DEZEMBRO DE 2018, disponível em < https://www.gov.br/inpi/pt-br/servicos/indicacoes-geograficas/arquivos/legislacao-ig/INn095de2018.VersoocerizadaparaPortalINPI.pdf >, visitado em 20/04/2022.

LOCATELLI, L. Indicações geográficas: a proteção jurídica sob a perspectiva do desenvolvimento econômico. Curitiba: Juruá, 2008.

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Guia prático: Marcas coletivas para a comercialização de produtos da agricultura familiar. Brasília: Secretaria de Agricultura Familiar e Cooperativismo. Ano: 2020. Disponível em < https://ipam.org.br/bibliotecas/guia-pratico-marcas-coletivas-para-a-comercializacao-de-produtos-da-agricultura-familiar/>, visitado em 24/10/2021.

NIRO, S. FRATIANNI, A. TREMONTE, P. SORRENTINO, E. TIPALDI, L. COPPOLA, R. Innovative caciocavallo cheeses made from a mixture of cow milk with ewe or goat milk. American Dairy Science Association. Journal of Dairy Science, vol.97, n.3, p. 1296 - 1304 , 2014.

NOGUEIRA SILVA, N. F.; SANTOS, L.L.; LIMA, L. S.; MARTENSEN, A. L.; FERRERA I. E. M.. (Org.). Alternativas para o Desenvolvimento Sustentável do Sudoeste Paulista. 1.ed. Guarujá: Ed.Científica Digital, 2021. v.1. 250 p.

OLIVEIRA, I.C. [et al.] Processo de Produção de Queijo Porungo – Valorização de um Produto Tradicional e Artesanal da Região Sudoeste do Estado de São Paulo. Capítulo 12; IN: SILVA, N.F.N. [et al.] Alternativas para o desenvolvimento sustentável do sudoeste paulista [livro eletrônico] – Guarujá, SP: Científica Digital, 2021.

RODRIGUES, N.A. [et al.] Características do Processo de Obtenção do Leite Empregado na Produção de Queijo Porungo. Capítulo 13. IN: SILVA, N.F.N. [et al.] Alternativas para o desenvolvimento sustentável do sudoeste paulista [livro eletrônico] – Guarujá, SP: Científica Digital, 2021.

PORTARIA INPI/PR nº 415/2020, de 24/12/2020 — Institui a 1ª Edição do Manual de Indicações Geográficas.

PERIN, L. M., SAVO SARDARO, M. L., NERO, L. A., NEVIANI, E., and GATTI, M. *Bacterial ecology of artisanal Minas cheeses assessed by culture dependent and independent methods.* Food Microbiol. 65, 160–119. doi: 10.1016/j.fm.2017.02.005, 2017.

SILVA, N. F.N.; AGUIAR, K.S. ; PIMENTEL FILHO, N.J. ; FERREIRA, I. E. P. ; TROIANI, C. A. L.; TRIBST, A. A. L. ; CARVALHO, A.F. *Milk quality, production process and physicochemical characteristics of Porungo, an artisanal cheese from the state of Sao Paulo, Brazil.* JOURNAL OF

DAIRY RESEARCH, v. 87, nº4, pp.480-483, DOI: https://doi.org/10.1017/S0022029920001016. 2020.

VASEK, O. M.; FILHO, P. N. J. *Quesos artesanales ancestrales. In: Desarrollo sostenible en la producción Agroalimentar.* eds. M. J. Stadnik, A. C. Velho, and S. E. Zorrilla; Florianópolis: CCA/UFSC, 193–208, 2019.

10

A CULTURA E A ARTE EXPRESSADAS POR MEIO DAS LOIÇAS DE BARRO NA CHÃ DA PIA - AREIA/PB

10

A CULTURA E A ARTE EXPRESSADAS POR MEIO DAS LOIÇAS DE BARRO NA CHÃ DA PIA - AREIA/PB

Dra. MÁRCIA ADELINO DA SILVA DIAS
Graduação em Bacharelado e Licenciatura Plena em Ciências Biológicas; Doutora em Educação; Professora Associada da UEPB/*Campus* I/Campina Grande/PB.
E- mail: marcia@servidor.uepb.edu.br

Ma. SIBÉRIA MARIA SOUTO DOS SANTOS FARIAS
Graduação em Licenciatura Plena em Letras; Mestrado em Linguagem e Ensino (UFCG); Professora do Ensino Básico, Técnico e Tecnológico/IFPB/Areia/PB.
E-mail: siberia.farias@ifpb.edu.br

Dra. MARIA CLÁUDIA RODRIGUES BRANDÃO
Licenciada em Química pela UEPB; Doutora em Ciências com habilitação em Química Orgânica - PPGQ - UFPB; Professora do Ensino Básico, Técnico e Tecnológico/IFPB/Areia/PB
E-mail: maria.brandão@ifpb.edu.br

A CULTURA E A ARTE EXPRESSADAS POR MEIO DAS [1]LOIÇAS DE BARRO NA CHÃ DA PIA - AREIA/PB

RESUMO

Neste artigo, apresentamos parte dos resultados das ações desenvolvidas durante o projeto submetido ao Edital de Indicação Geográfica (Edital nº 63/2021 Setec/MEC - Eixo I), na comunidade tradicional de loiceiras[1] de Chã da Pia, município de Areia/Paraíba. Objetivamos identificar as artesãs que mobilizam saberes da tradição da arte com o barro, na produção da loiça utilitária e produtos de decoração, utilizando os recursos naturais necessários à sua produção e, a partir dos diálogos sobre os saberes da tradição, buscar argumentos que sustentem a manutenção e o reconhecimento da cultura implícita no contexto do trabalho das loiçeiras por meio da IG. Para iniciarmos as incursões no mundo das loiçeiras/loiçeiros da Chã da Pia, utilizamos múltiplos instrumentos e estratégias de coleta de dados, entre os quais: questionários, formulários de entrevista semi-estruturada e os diários de campo, com o intuito de resgatar as memórias do ofício da produção dos produtos cerâmicos produzidos a partir do barro. Buscamos resgatar as suas histórias e, por meio da escuta sensível, elencar os elementos que guardam relação com os saberes da tradição da arte com o barro, entre os moradores da localidade. Com esse intuito, foram realizadas as rodas de conversa, com a prática da escuta sensível, ensejando resgatar os aspectos voltados à manutenção da cultura da fabricação da loiça de barro na comunidade, relacionando a intergeracionalidade no ensino do ofício nas famílias de artesãos e a construção do sentido do empreendedorismo nas loiçeiras/loiçeiros. De posse dos dados, procuramos identificar, a partir das falas das mulheres que optaram por se integrar ao projeto: as conexões entre as práticas implícitas nos saberes da tradição, as ações de conservação/preservação ambiental e a visão de empreendedorismo feminino. Os resultados nos proporcionaram perceber a expressão de uma diversidade de aspectos relacionados à consciência ambiental, segundo a postura de sujeito ecológico e as perspectivas de preservação/conservação ambiental. Consideramos como aspectos relevantes da realização das ações no âmbito do edital de IG, a identificação de aspectos que remetem à transmissão transgeracional da técnica de escolha do barro, do seu preparo e a produção das peças artesanais, como expressividade dos saberes da tradição e a demonstração subjetiva das práticas de conservação/preservação ambiental, apesar de depender de extrativismo para produzir o artesanato. A explicitação do saber fazer das loiçeiras nos permite fazer a (re)leitura dos saberes da tradição, tanto em sua práxis quanto na manutenção da cultura em comunidades tradicionais e, por último, a observamos a personificação da resiliência das loiçeiras, seja na manutenção da cultura da produção de loiça de barro transmitida às gerações mais jovens, seja na construção de espaços de negociação dos produtos, seguindo uma visão de empreendedorismo feminino.

Palavras Chave: Saberes da tradição; identidade geográfica; comunidades tradicionais; cultura; loiça de barro; loiça de Chã da Pia.

1 Loiçeira/loiçeiro é uma autodenominação das mulheres/homens ceramistas, que participaram do projeto, a qual será adotada nas discussões que serão desenvolvidas ao longo deste artigo.

RESUMO EM LÍNGUA ESTRANGEIRA

In this article, we present part of the results of the actions developed during the execution of a project submitted to the Geographical Indication Notice (Notice no. 63/2021 Setec/MEC - Eixo I), carried out in the traditional craftspeople community of Chã da Pia, municipality of Areia/Paraíba. We aim at identifying the craftspeople who mobilize knowledge from the tradition of art with clay, in the production of utilitarian handicraft and decorative products, using the natural resources necessary for their production. Moreover, based on dialogues about the knowledge of the tradition, we seek arguments that support the maintenance and recognition of the implicit culture in the context of craftspeople's work through GI. To start the discussions into the world of Chã da Pia's craftspeople, we used diverse instruments and data collection strategies, such as: questionnaires, semi- structured interview forms and field diaries. We aim at recovering memories of art of producing ceramic products made from clay. We seek to rescue their stories and, through sensitive listening, list the elements that are related to the knowledge of the tradition of art with clay, among the local residents. So, conversation circles were held, with the practice of sensitive listening, which aim at rescuing the aspects that maintain the culture of clay pottery manufacturing in the community, relating intergenerationality in the teaching of the craft among craftspeople's families and constructing the sense of entrepreneurship in craftspeople. Considering the data, we sought to identify, based on the statements of the craftswomen who chose to join the project: the connections between the implicit practices in traditional knowledge; environmental conservation/preservation actions and the vision of female entrepreneurship. The results allowed us to understand the expression of a diversity of aspects related to environmental awareness, according to the stance of an ecological subject and the perspectives of environmental preservation/conservation. We consider as relevant aspects of carrying out the actions within the scope of the GI Notice, the identification of aspects that refer to the transgenerational transmission of the technique of choosing clay, its preparation and the production of handcrafted pieces, as an expressiveness of traditional knowledge and the subjective demonstration of environmental conservation/preservation practices, despite depending on extractivism to produce crafts. The explanation of the craftspeople's know-how allows us to (re)read the traditional knowledge, both in its *praxis* and in the maintenance of culture in traditional communities and, finally, we observe it as the personification of the craftspeoples' resilience, whether in the maintenance of culture of earthenware production transmitted to younger generations, as well as in the construction of spaces for negotiating products, following a vision of female entrepreneurship.

Keywords: Tradition Knowledge; Geographic Identity; Traditional Communities; Culture; Pottery; Chã da Pia's pottery.

HISTÓRIA E TRADIÇÃO

Historicamente, a utilização do barro na fabricação de cerâmica utilitária remonta a um período de transição na história em que o homem, anteriormente nômade, fixou-se em um local e iniciou o cultivo de lavoura e a criação de animais para o seu consumo. Esse fato pode ser identificado por meio das escrituras rupestres, nas quais é possível encontrar figuras que remetem às monoculturas, como também retratam a existência de artefatos de pedra que foram utilizados pelo homem. Não obstante, objetos cerâmicos, datados de 2.600 (dois mil, seiscentos) anos, foram encontrados em sítios arqueológicos, anteriormente ocupados por indígenas, explicitando uma datação aproximada do tempo em que o homem iniciou a utilização do solo com uma finalidade diferente das atividades diferentes da agropecuária (Almeida, 2003; Buarque, 2009; Almeida, 2013).

Nesse sentido, Alves (2005), destaca que a variedade de usos não agrícolas dos solos e terra, apesar de ser grande, ainda tem sido pouco explorada no Brasil, apesar da grande extensão territorial, da diversidade cultural e do tamanho da população humana na zona rural. Esse fato corrobora a importância da abordagem etnopedológica como via de estudo do conhecimento de populações locais sobre solos, que pode ser melhor compreendido pelas vias da Etnopedologia, que objetiva, entre outras coisas, analisar e entender as interfaces existentes entre os solos, a espécie humana e os outros componentes dos ecossistemas naturais (Krasilnikov; Tabor, 2003).

Acerca dos achados arqueológicos de louça de barro, Senatore e Zarankin (2002) os consideram como um dos pontos importantes para a compreensão das sociedades modernas, partindo do pressuposto que essas louças sinalizam as mudanças que ocorrem na sociedade, quanto à cultura material. Por outro lado, destacam o fato de a cultura material não ter significado por si mesma, uma vez que "(...) esta só adquire uma dimensão ativa e ideológica dentro de um sistema cultural determinado". (p. 9). Sob esse ponto de vista, ressaltamos a importância do saber fazer das pessoas que trabalham na produção de louça utilitária, utilizando o barro como matéria-prima, considerando-se a relevância da manutenção da tradição no âmbito do patrimônio imaterial.

O uso de solo por populações agrícolas destinado à produção da loiça de barro e demais produtos cerâmicos, apresenta-se como um reflexo da habilidade do artesão (loiçeira/loiçeiro) e requer o conhecimento local dos recursos e de técnicas, que são transmitidas de forma oral ao longo das gerações. Nesse sentido, ressaltamos a necessidade de compreensão dos significados locais, no tocante às técnicas de escolha do barro de loiça, à sua extração e manejo até a produção do produto final, que também constitui uma via de compreensão de aspectos da ciência. (Krasilnikov; Tabor, 2003; Alves, 2004; Alves, 2013; Leite, 2014).

Tradicionalmente conhecidos na região, a loiça e demais peças utilitárias produzidas pelas loiçeiras nativas da comunidade rural da Chã da Pia, utilizando o barro como matéria-prima, têm uma história longa, apesar de não termos exatidão em relação ao tempo cronológico do seu início. Os relatos das mulheres loiçeiras e dos homens que produzem artesanato utilizando o barro explicitam muitas histórias sobre a tradição das famílias na produção das peças utilitárias, e o ensino das técnicas de produção dos produtos cerâmicos pelos antepassados. Sob esse ponto de vista, é possível perceber a influência que os saberes condicionantes da prática de trabalho

com o barro são determinados histórica e socialmente, estando vinculados à origem étnico-racial e às vivências dos moradores da comunidade.

A partir dessa reflexão, o sítio Chã da Pia pode ser incluído no grupo das comunidades tradicionais, tanto pela origem étnica dos seus moradores (indígena/quilombola), como pela forma de vida das pessoas que o habitam, no tocante à forma de produção e de subsistência que colaboram para a manutenção dos patrimônios material e imaterial, no qual se insere a sua arte com o barro.

Sob este ponto de vista, o Decreto Federal n° 6.040, de 07 de fevereiro de 2000, no art. 3º, inciso I, institui a Política Nacional de Desenvolvimento Sustentável dos Povos e Comunidades Tradicionais (Brasil, 2000, p. 1) e considera que:

> Povos e comunidades tradicionais são grupos culturalmente diferenciados e que se reconhecem como tais, que possuem formas próprias de organização social, que ocupam e usam territórios e recursos naturais como condição para sua reprodução cultural, social, religiosa, ancestral e econômica, utilizando conhecimentos, inovações e práticas gerados e transmitidos pela tradição.

Compreendemos que, em conjunto, o produto cerâmico e os saberes implícitos na sua produção constituem um sistema dinâmico em retroalimentação, quando partimos do princípio que, isoladamente, cada um não terá o mesmo significado por si só. Por outro lado, essa comunidade tradicional de loiceiras representa um grupo que possui uma cultura diferente da cultura predominante na sociedade rural voltada à utilização do solo com finalidade agronômica. Quanto à utilização dos recursos naturais, necessários para manter a sua cultura, prevalecem as características da sua ancestralidade. Na utilização desses recursos, utilizam-se de conhecimentos, propõem inovações e práticas que foram criadas por eles próprios, transmitidos oralmente e na prática cotidiana da sua tradição.

Pelo fato de os conhecimentos na produção das loiças de barro serem transmitidos intergeracionalmente é que, por meio da tradição, o ofício da arte com o barro pode ser transmitido, ensinado e aprendido de forma perene, no contexto familiar e/ou comunitário (Alves, 2004; Brasil, 2007; Campos, 2021; Santos, 2022; Campos; Dias, 2023). Eles ocupam e utilizam "territórios e recursos naturais como condição para sua reprodução cultural, social, religiosa, ancestral e econômica, utilizando conhecimentos, inovações e práticas gerados e transmitidos pela tradição" (Brasil, 2007).

Isso nos mostra a dimensão ativa que o produto cerâmico ganha, o qual será majorado se a ideologia implícita na sua produção estiver viva e apoiada por um saber fazer que é transmitido ao longo das gerações, compondo uma díade. Nessa dinâmica, situamos os elementos da cultura e do saber fazer explicitados por meio da produção da "loiça de barro"[1], que transcendem a utilização exclusiva do solo nas atividades agrícolas, implantando uma nova perspectiva para as ciências do solo.

Salientamos que a atividade ceramista, entre as pessoas da comunidade, consiste em uma prática ancestral, representando uma importante via de expressão da cultura, na qual a transmissão dos saberes relativos à arte com o barro, que são mobilizados pelas loiceiras durante a produção da loiça e demais utensílios de barro, incluindo artigos cerâmicos para decoração, tem se dado ao longo das várias gerações, entre as famílias das pessoas nativas do lugar.

Imagem 1: Fotos das artesãs

Fonte: Acervo pessoal da autora

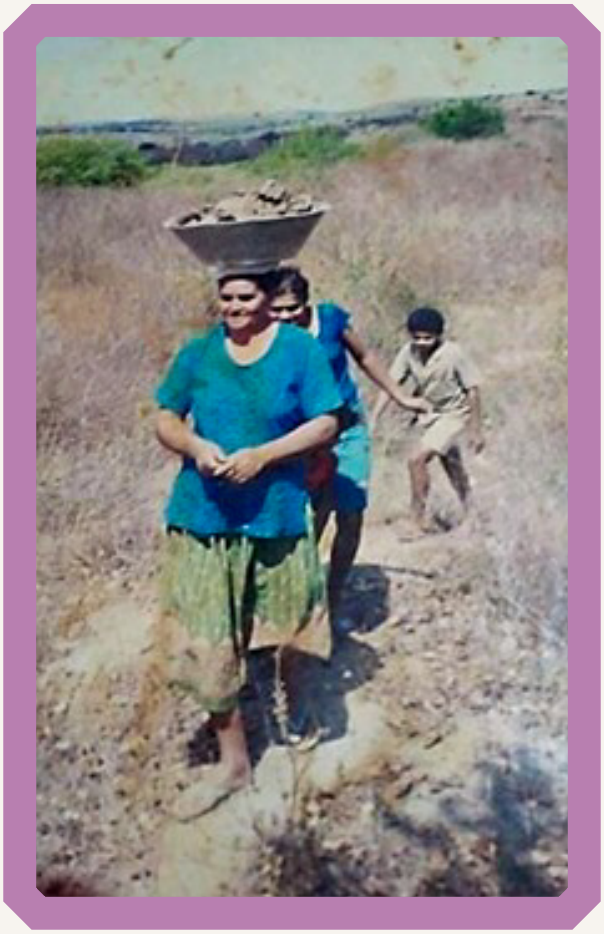
Entre os aspectos associados ao trabalho com o barro que se destina à fabricação dos produtos cerâmicos, destacamos o que se classifica como "barro de loiça". Sobre essa peculiaridade, Alves *et al.* (2007) chamam a atenção para o fato de que loiçeiras/loiçeiros reconhecem a matéria-prima que melhor se aplica à sua finalidade produtiva, apesar de não terem conhecimento acadêmico para tanto. Na prática da arte com o barro, identificamos que há expressão de um padrão de organização do trabalho, entre as pessoas que compõem as famílias de artesãos, no sítio Chã da Pia, da seguinte forma: a) as mulheres são encarregadas de tratar e moldar o barro, reconhecem o material que serve para a produção das peças e "cavam" o barro; geralmente são elas que transmitem esses saberes às filhas; b) o trabalho dos homens consiste em buscar o barro, a lenha, providenciar a água para o trabalho, construir os fornos e "queimar" a loiça produzida, conforme imagem 2.

Imagem 2: Queima da loiça produzida

Fonte: Acervo pessoal da autora

Por outro lado, para as pessoas que visitam a comunidade, não é tarefa difícil encontrar as mulheres indo buscar lenha na caatinga, que compõem a paisagem do sítio Chã da Pia, ou agrupadas com outras para "cavar" o barro nas imediações das suas residências ou nos barreiros que identificaram o barro de loiça, conforme a imagem 3.

Imagem 3: Mulheres em busca do barro



Fonte: Acervo pessoal da autora

Apesar de não termos encontrado documento escrito com um tempo preciso de início da atividade ceramista na comunidade de Chã da Pia, a oferta das loiças de barro e os espaços de negociação, segundo os relatos dos artesãos, foi iniciado com o escambo dos produtos cerâmicos por produtos alimentícios e, posteriormente, passou-se à venda a atravessadores até a ocupação de espaços nas feiras livres das cidades próximas. Por último, mas não menos importante, o desenvolvimento de técnica de cozimento das peças, em forno movido à lenha, apresenta-se como uma particularidade da área, uma vez que despende o período menor de tempo ao longo das gerações.

Diante disto, a produção dos nativos vem carregada de signos, sentidos e significados, os quais foram introduzidos nos primórdios da fundação da comunidade e encontram expressão nas formas e diversidade das peças que produzem, em alguns momentos, influenciadas pela cultura indígena e, em outros, pela tradição quilombola.

O TERRITÓRIO

Na busca por fontes históricas acerca do período de chegada das primeiras famílias ao Sítio Chã da Pia, apesar de não termos uma precisão de tempo, analisando os relatos dos moradores mais antigos do local e pela proximidade geográfica com a cidade de Areia, entendemos que os primeiros moradores chegaram à Chã da Pia em um período correlato com os primeiros moradores que se instalaram para fundar a cidade de Areia-PB.

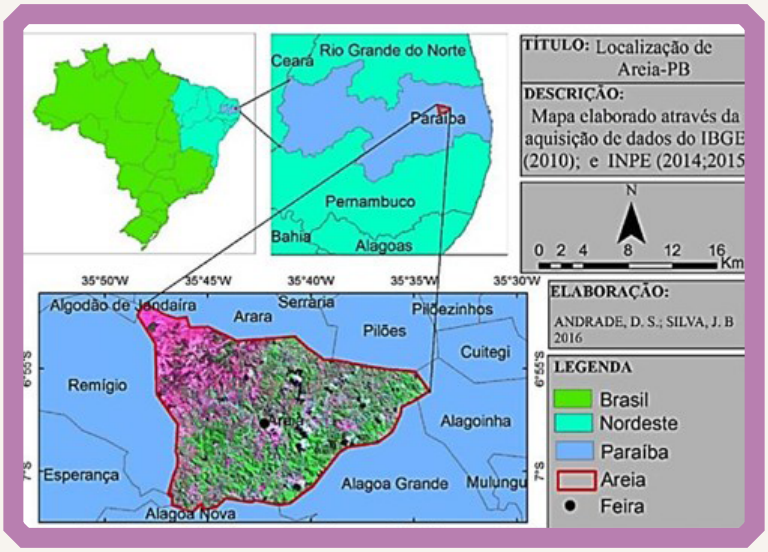
A área na qual foi fundada a cidade de Areia esteve, primeiramente, povoada pelos índios Bruxaxás, existindo indícios arqueológicos que comprovam a existência dos nativos na região (Moraes, 2008). Os registros da sua ocupação datam do século XVIII e, diante disto, Oliveira Sobrinho (1958), sugere que o fato da existência dos Bruxaxás poderia ter originado o nome do arraial fundado no início do século XVIII, sob a denominação de Sertão do Bruxaxá, que significa "terra onde canta a cigarra". Apesar de a localização geográfica, as características climáticas ou da vegetação não a caracterizarem como sertão, a denominação de "Sertão do Bruxaxá" se deu, segundo Oliveira Sobrinho (1958), em decorrência de, na época, a expressão ser utilizada para se referir às regiões interioranas.

Ao longo do século XVIII, a cidade paraibana recebeu os nomes de Vila Real do Brejo de Areia e, posteriormente, já no século XIX, no ano de 1846, foi promovida de categoria, recebendo a denominação Cidade de Areia, possivelmente pela observação dos barrancos de areia que são formados às margens do riacho que passa entre as cidades de Alagoa Grande e Areia (Mariz, 1945; Oliveira Sobrinho, 1958; Almeida, 1980; Medeiros, 1950 apud Andrade, 1997; Caju, Cavalcanti Filho, 2005; Moraes, 2008; Moreira; Moraes, 2009).

A cidade de Areia teve prosperidade, inicialmente, por se localizar na rota de comercialização dos Tropeiros da Borborema e, fundamentalmente, pelas suas características climáticas e geográficas, que contribuíram para o crescimento do povoado, principalmente em função da exploração do solo na agricultura, com o desenvolvimento das fazendas e, posteriormente, dos engenhos. Pelas suas características geoclimáticas, a cidade de Areia constituiu um local propício para o plantio da cana-de-açúcar, desde o início de sua implantação, no século XVII. Diante desse fato, a história de Areia, está ligada à história da civilização do açúcar no Brasil. Os engenhos de cachaça e rapadura existentes na região são símbolos de seu passado rico em valor histórico e cultural (Andrade 1997; Dantas, 2004; Andrade, 2008; Ferreira, 2009).

As atividades agrícolas tiveram início com as culturas de algodão, agave e café na zona rural. Entre o século XVIII e o final do século XIX, houve o avanço do cultivo de cana-de-açúcar e a expansão dos engenhos, os quais declinaram no final do século XIX (Albuquerque; Almeida, 1980; Almeida, 1994; Moraes, 2009). Com a decadência dos engenhos, houve a expansão das usinas de produção de açúcar, enquanto os engenhos se dedicaram à produção de aguardente e rapadura que, até os dias atuais, colocam a cidade entre os maiores exportadores de cachaça para as outras cidades do estado e para outras regiões do Brasil (Mariz, 1945; Oliveira Sobrinho, 1958; Almeida, 1980; Medeiros, 1950 apud Andrade, 1997; Caju, Cavalcanti Filho, 2005; Moraes, 2008; Moreira; Moraes, 2009). O conjunto histórico, urbanístico e paisagístico da cidade de Areia foi tombado pelo Decreto n° 8.312, de 06/11/1979 (BRASIL, 2024).

Imagem 4: Localização do município de Areia - PB



Fonte: Elaborado pela autora

O Sítio Chã da Pia é uma comunidade rural localizada na região de transição entre as microrregiões do Brejo e do Curimataú Ocidental, constituindo a área mais seca da mesorregião do Agreste. A comunidade está situada na porção noroeste de Areia, estabelecendo limite com Remígio, delimitada a oeste pela rodovia estadual PB-105 e ao sul pelo Rio Araçagi ou rio da Pia. Sua altitude varia entre 484 e 552 m, apresentando um clima quente e úmido, com chuvas no período de outono-inverno e precipitação estimada em 700 mm ano. A vegetação original é de caatinga hipoxerófila, característica do semiárido, da qual provém a madeira para a queima das loiças. O barro é retirado de barreiros localizados nas propriedades rurais dos ceramistas (loiceiras/loiceiros) que, por sua vez, comportam os seus ateliês e quintais produtivos, que são abertos à visitação pública.

Imagem 5: Localização de Chã da Pia

Fonte: Elaborado pela autora

Diante dos fatos históricos expostos acima, partimos da premissa de que a ocupação da área rural de Areia e do território circunvizinho, incluindo o Sítio Chã da Pia/município de Areia/PB, segue o padrão das comunidades rurais da região Nordeste, sinalizando, portanto, que há indícios de ter sido ocupada no mesmo período, tanto pelos nativos Bruxaxás quanto pelos escravos libertos com a abolição da escravatura, no ano de 1888. Sob esse ponto de vista, entendemos que as pessoas que se fixaram na localidade eram detentoras de saberes e praticavam a arte com o barro como expressão da tradição, dando continuidade até os dias atuais.

PRODUTO

Os relatos das mulheres loiçeiras e dos homens que produzem artesanato utilizando o barro como matéria-prima, no Sítio Chã da Pia, estão envoltos por muitas histórias sobre a tradição das famílias que se instalaram naquela comunidade rural, por volta do século XIX e principiaram na arte da produção das peças utilitárias e de uso doméstico. É possível perceber que os saberes condicionantes da prática da arte com o barro foram fortemente influenciados por determinantes históricos e sociais na comunidade, cujos traços são fartamente identificados no produto cerâmico criado pelas mãos das loiçeiras e ceramistas da localidade.

Quanto ao tempo que foi dado início à produção da loiça de barro, as loiçeiras e os artesãos situam um recorte temporal que remete ao início da produção das loiças de barro há, pelo menos, cinco gerações parentais. Esse aspecto tem relevância para a identidade desses produtos cerâmicos e na manutenção da cultura da arte do barro, demonstrando que se trata de uma prática transmitida transgeracionalmente na comunidade. Esse fato também revela a importância que a arte do barro tem para as suas famílias, uma vez que também demarca, simbolicamente, a identidade do produto cerâmico produzido em Chã da Pia.

Esses aspectos são explicitados por meio de um conjunto de fatores que são determinantes em relação à origem dos produtos cerâmicos da comunidade, quais sejam: a) existe uma vivência familiar voltada para a tradição de produção de loiça de barro em Chã da Pia, que é reconhecida em várias cidades do estado da Paraíba, para onde os produtos são destinados à comercialização; b) o domínio das técnicas de produção se expressa por meio da identidade das peças, seja pela rusticidade dos produtos cerâmicos, seja pela moldagem sem utilização de torno, que dão a certeza de que cada peça é exclusivamente produzida manualmente; c) os saberes elencados na escolha do barro de loiça confere a garantia e durabilidade do produto; d) a construção dos fornos para cozimento dos produtos cerâmicos tem as suas especificidades, reunindo o desenvolvimento do modelo que favorece a redução do tempo de queima, para aproximadamente duas horas - esse fato é importante quando consideramos a baixa depreciação das peças e a menor quantidade de madeira que é utilizada para essa finalidade.

Entre os estudos realizados na comunidade Chã da Pia, em nível de graduação e de pós-graduação, temos identificado que a fabricação de loiça de barro faz parte do cotidiano das mulheres desde a sua infância, constituindo um importante traço da identidade social e cultural do grupo. A cultura implícita em seus saberes e fazeres,

transmitidos transgeracionalmente, inclui desde a escolha do barro, o preparo da matéria-prima e a modelagem de uma diversidade de peças, sem utilização de torno.

Imagem 6: Ilustração do preparo e modelagem das peças

Fonte: Acervo pessoal da autora

Percebemos, por meio dos relatos de experiência e das histórias de vida das loiceiras, que há uma repetição do padrão de transmissão do saber fazer na produção da loiça de barro, uma vez que todas remetem a algum parente: bisavó, avó, mãe, irmã, entre outras, que eram loiçeiras/loiçeiros, e se encarregaram de transmitir os saberes necessários à cultura da arte com o barro para as gerações mais jovens.

Analisando a cadeia produtiva na Chã da Pia, identificamos que, nas casas das loiçeiras, geralmente são exclusivamente as mulheres que produzem a loiça de barro, um comportamento que direciona para a compreensão da produção da cerâmica utilitária como uma função quase exclusivamente feminina. Por outro lado, percebemos que, em alguns ateliês de produção de loiça de barro, nem toda loiçeira/loiçeiro produz as loiças utilitárias (panelas, fogareiros, pratos, copos e jarras), uma vez que, ao que pareceu na observação dos seus ateliês e espaços laborais, esta é uma característica das loiçeiras da tradição ou daquelas que optam por dar continuidade à tradição local.

Imagem 7: Ilustração da loiça de barro

Fonte: Acervo pessoal da autora

Ainda que as loiçeiras tradicionais transmitam os saberes laborais às mais jovens, sendo responsáveis pela manutenção da cultura do barro na comunidade, algumas não conseguem reproduzir a técnica de produção da loiça utilitária, dedicando-se a produzir peças de decoração de modelos diversos. Consideramos a importância do desenvolvimento da habilidade e criatividade das jovens loiçeiras, que estão sendo introduzidas na cadeia de produção, destacamos a importância de um viés na educação de pessoas das comunidades tradicionais para que conheçam a sua história e valorizem a tradição.

Imagem 8: Algumas peças confeccionadas pelas artesãs

Fonte: Acervo pessoal da autora

Por outro lado, também vemos que a participação masculina na produção das loiças de barro ainda é fraca, uma vez que os homens se voltaram às atividades que demandam força, tais como: construção dos fornos, escolha da lenha e queima das peças necessárias à finalização do processo de produção da cerâmica. Alguns artesãos/loiçeiros, produzem artigos cerâmicos utilitários, entre eles: vasos, tigelas, jarras e demais artigos de decoração, incluindo uma diversidade de formas de adornos e esculturas.

Imagem 9: Peças de decoração

Fonte: Acervo pessoal da autora

Apesar de observarmos uma maior diversidade no formato, nas cores e na utilidade dos produtos cerâmicos produzidos pela nova geração de ceramistas, percebemos a sua importância na manutenção da tradição da cultura do barro na comunidade, uma vez que caminham juntos com o processo produtivo da loiça utilitária, como uma forma de manter viva a tradição da loiça de barro, inclusive conservando as características marcantes da rusticidade das peças produzidas pelas loiçeiras.

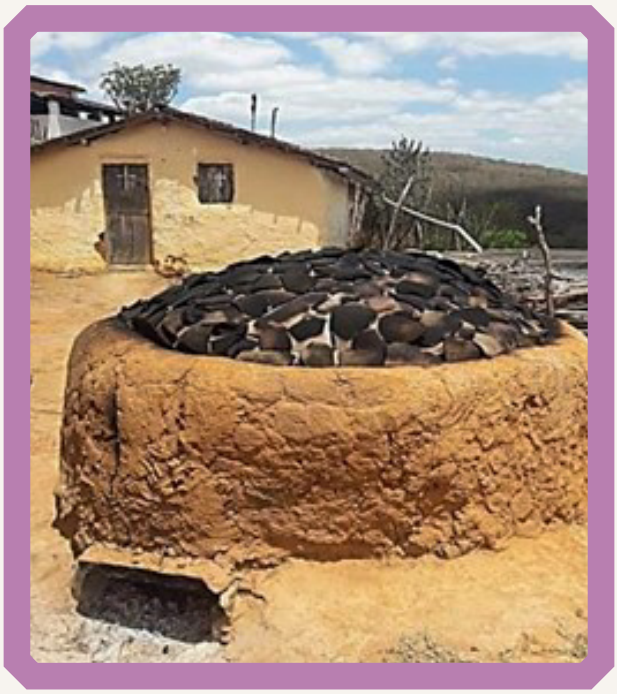
Imagem 10: Artesão expondo seu trabalho

Fonte: Acervo pessoal da autora

A técnica de escolha do barro que serve para fazer a loiça é transmitida intergeracionalmente, contudo, quando perguntamos aos nativos os critérios para a escolha do barreiro para explorar o barro de loiça, eles não sabem descrevê-los e não conseguem explicar os parâmetros de classificação da matéria-prima que utilizam na produção das suas peças. Os indivíduos relatam que se trata de uma experiência sensorial, uma vez que analisam visualmente o aspecto do barro de loiça, a sensação tátil ao seu toque, o cheiro e o sabor do barro no momento de "cavar", e o seu cheiro quando o seu cozimento é finalizado.

Além disso, outra característica da tradição da fabricação de loiça de barro em Chã da Pia tem uma relação direta com a técnica empregada na construção dos fornos para a queima das peças: seu formato e a utilização de material que favorece a redução do tempo de queima de lenha para o cozimento das peças.

Imagem 11: Ilustração de forno para queima das peças



Fonte: Acervo pessoal da autora

Por fim, ressaltamos a importância da cultura do barro para as pessoas da comunidade, uma vez que a tradição de sua produção e manutenção dos pontos de venda, tanto na localidade, quanto nos municípios e estados vizinhos, já faz parte da história do lugar. Destacamos, ainda, a qualidade dos produtos cerâmicos de Chã da Pia e a especificidade dos artigos produzidos pelas loiçeiras de Chã da Pia, que têm qualidade reconhecida entre os consumidores locais e dos estados circunvizinhos.

AÇÕES

A arte com o barro para a elaboração de produtos cerâmicos, permanece como uma forte tradição entre os moradores da comunidade, que permanece ativa na fabricação artesanal das loiças por mais de um século. Como símbolo de identidade local, vale destacar que os artesãos utilizam o barro retirado do solo dentro dos limites geográficos do referido sítio, inclusive, algumas loiçeiras relatam que o barro está nos arredores das suas casas, onde estão localizados os seus ateliês e os Quintais Produtivos.

As ações de socialização da cultura do barro praticada pelas mulheres loiceiras da Chã da Pia estão contribuindo para levar as histórias das mulheres da comunidade e das suas peças, para muito além do território da comunidade. Isso se deve a um plano de gerenciamento de produção, inserção da propaganda e comercialização utilizando as redes sociais, a partir da elaboração do *case* das Loiças de Chã da Pia, visando a estimular a produção e a valorização do trabalho feminino.

Entre os objetivos implícitos na dinamização do crescimento econômico local, favorecendo o reconhecimento da importância da manutenção da tradição da produção

da loiça de barro, como patrimônio imaterial de Chã da Pia, buscamos inserir as mulheres no contexto de geração de renda. Inicialmente, no ano de 2019, lançamos a proposta de organização comercial na comunidade, partindo da perspectiva de organização do Arranjo Produtivo Local (APL) do ramo cerâmico.

Com isso, outras demandas e ideias foram surgindo. A partir de visita aos ateliês das loiçeiras, percebemos que havia potencial de organização dos seus Quintais, então propusemos a implantação dos Quintais Culturais de Chã Pia - locais onde é possível realizar vivências da arte com o barro e conversar com as loiçeiras sobre os seus saberes e práticas, cuja experiência rendeu a publicação de um portfólio, no qual são contadas as histórias das mulheres e apresentados os seus produtos cerâmicos. O portfólio é denominado "Quintais de Chã da Pia: amor, cultura e tradição", que se encontra disponível em: (https://eduepb.uepb.edu.br/publicacoes-2022/quintaisdechadapia). Houve também a elaboração de um catálogo eletrônico com os produtos cerâmicos produzidos pelas loiçeiras, cujo link está disponibilizado no Instagram @sitiochadapiaoficial

Intencionando dar mais visibilidade ao trabalho das loiçeiras, organizamos, no prédio da Associação dos Moradores, que foi fundada em agosto de 1996, um espaço destinado à exposição e venda dos seus produtos, o qual denominamos de Espaço das Artes de Chã da Pia.

Imagem 12: Espaço das artes Chã da Pia

Fonte: Acervo pessoal da autora

Assim, a partir de março de 2023, o Espaço das Artes de Chã da Pia vem se consolidando como um local de reuniões com as loiçeiras e ceramistas, e oferece condição de visitação para as pessoas que querem conhecer a terra das loiçeiras e adquirir os seus produtos. Entre as ações propostas com a intenção de gerar renda para loiçeiras e artesãos da comunidade, têm sido realizadas Feiras Culturais (10ª edição até maio 2024), que ocorrem a cada 45 dias, no pátio do Espaço das Artes de Chã da Pia, iniciando às 8 horas da manhã e finalizando às 17 horas.

Imagem 13: Ilustração das feiras culturais

Fonte: Acervo pessoal da autora

Além da exposição dos produtos cerâmicos, a feira também é local de exposição de produtos artesanais produzidos pelos moradores da localidade, constituindo um momento de convivência entre os expositores, população local e visitantes. A programação artístico-cultural tem contemplado os artistas locais e se constitui em um importante espaço de divulgação, estimulação da produção e comercialização dos produtos. Como meio de difundir o trabalho das mulheres loiceiras, foi criado um Instagram oficial da comunidade (@sitiochadapiaoficial) e os de cada Quintal Cultural. Esse fato se deve ao aumento da procura pelos artigos cerâmicos, em decorrência da expansão da rede hoteleira das cidades circunvizinhas e da retomada das feiras culturais, que ocorrem a cada 30-45 dias na comunidade, atraindo os turistas e comerciantes da região.

A tradição da produção de loiça de barro é forte na localidade e constitui uma atividade produtiva de grande relevância econômica e social, promovendo o reconhecimento sobre a prática ancestral na comunidade, o que representa um forte indício de que haverá manutenção da produção das loiças de barro, como uma importante via de expressão da cultura. Convidamos a todos para conhecer e vivenciar uma experiência de produção de artesanato cerâmico e desfrutar das histórias contadas pelas loiceiras.

Imagem 14: Oficinas de produção da loiça nas escolas locais

Fonte: Acervo pessoal da autora

A Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (UNESCO, 2000), por meio do Decreto nº 3.551, de 4 de agosto de 2000, instituiu o registro de bens culturais de natureza imaterial, que constituem o patrimônio cultural brasileiro e criou o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial. Esse decreto contribui para o reconhecimento da importância dos bens imateriais e/ou intangíveis, que constituem as expressões de vida, dos conhecimentos, dos saberes e das tradições que comunidades tradicionais, grupos e indivíduos, de todas as partes do mundo, recebem de seus ancestrais e os transmitem aos seus descendentes.

BENEFÍCIOS

A arte da produção da loiça de barro é uma herança indígena, deixada pelos Bruxaxás, pelos Cariris e pelos Tupi-guaranis que passaram pela Paraíba. Além disso, constitui uma importante herança ancestral trazida pelos escravos que se instalaram na região de Areia, durante o período da escravidão. Esse fato tem sido de suma importância para o reconhecimento da comunidade como berço da cultura do barro, no brejo paraibano, contribuindo para o reconhecimento da relevância da tradição da loiça de barro na localidade. A produção de artesanato é reconhecida pelo Decreto Federal de nº 3.551/2000, de iniciativa do Ministério da Cultura (MINC) e do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), hoje é um bem cultural de natureza imaterial e um Patrimônio Cultural Brasileiro.

As memórias afetivas que os moradores do Sítio Chã da Pia guardam e deixam ressaltar por meio da sua arte com o barro pode ser apreciada por meio dos produtos cerâmicos que nascem nos APLs das 21 (vinte e uma) famílias de produtores de loiça de barro e demais produtos cerâmicos que estão deixando as suas impressões na comunidade e nas demais cidades por onde os produtos cerâmicos têm chegado.

Outro aspecto de destaque tem sido a presença das Universidades (UEPB, UFPB e UFCG) e do IFPB no cotidiano das pessoas que ali vivem. No ano de 2004, o professor Ângelo Alves desenvolveu a sua pesquisa de tese sobre o barro de Chã da Pia e a produção da loiça de barro. Nos anos que se seguiram, 4 dissertações, 2 monografias e 1 produto educacional foram desenvolvidos a partir das vivências da cultura em Chã da Pia. Além disso, outros colegas da autora da primeira dissertação têm desenvolvido pesquisas em Chã da Pia, com a produção de dissertações e uma monografia. Os seus produtos objetivam a transformação social, colaborando para a organização das comunidades com o desenvolvimento da criatividade e culminando com a elevação da autoestima e da renda dos envolvidos, principalmente do universo feminino.

Nesse contexto, destacamos a importância da arte com o barro, que se faz presente na atividade das loiçeiras, que não apenas modelam o barro para confecção de produtos cerâmicos de utilidade doméstica, mas também moldam, constroem, transmitem a sua cultura e cultuam a sua tradição. Compreendemos que a manutenção da prática ancestral de produção da loiça de barro, através das gerações de filhos e filhas de Chã da Pia, tem um grande potencial econômico, social e cultural, propiciando a sustentabilidade local por gerar trabalho e renda. Diante das ações que têm sido desenvolvidas em Chã da Pia, ao longo dos últimos vinte anos de acompanhamento, estudos e incentivo para que as loiçeiras mantenham o seu trabalho na comunidade e não deixem que a tradição da arte com o barro pereça, percebemos que atingimos o melhor momento de produção e reconhecimento da importância das loiçeiras e da sua loiça de barro na história.

Imagem 15: Artesãs de Chã da Pia

Fonte: Acervo pessoal da autora

Essa fotografia (imagem 15), tem um significado muito importante, tanto para nós que estamos à frente da proposta de solicitação de proteção de Identidade Geográfica, quanto para as mulheres loiçeiras. Finalizamos o Edital do Eixo I com a participação de 08 (oito) loiçeiras/ceramistas, contamos com 18 (dezoito) loiçeiras/ceramistas ativas na tradição, jovens iniciantes na arte do barro e loiçeiras que foram

reativadas. Após a implantação da APL cerâmica e o incentivo que as mulheres loiçeiras estão recebendo com a realização das Feiras Culturais e o estímulo em participar do projeto IG, há um aumento considerável do número de expositoras a cada edição, e isso é uma aspecto muito positivo, quando consideramos a continuidade da tradição da arte do barro.

CONCLUSÕES

Consideramos que os ensinamentos e saberes transgeracionais despertam um sentimento de identidade e continuidade da tradição, contribuindo para promoção do respeito à diversidade cultural e à criatividade humana. Nesse sentido, somos gratos por participar do Edital nº 63/2021 Setec/MEC - Eixo I, que reconhece a importância da tradição e valoriza o patrimônio imaterial de um povo.

Os números representativos, por meio dos estudos que vêm sendo desenvolvidos desde o início do século XXI, os quais culminaram com a produção de uma tese, quatro dissertações, três monografias e a publicação de dois livros; retratando a vida e a arte das loiçeiras de Chã da Pia, contando as suas histórias e capacidade de resiliência, mostraram um salto de desenvolvimento na comunidade e geram uma expectativa positiva para impulsionar a sustentabilidade daquela comunidade tradicional. Nessa direção, a proposta de IG será mais uma etapa a ser alcançada, rumo à escrita de mais um capítulo na história das loiças produzidas pelas loiçeiras de Chã da Pia.

REFERÊNCIAS

ALBUQUERQUE, M.; ALMEIDA, Horácio de. Brejo de Areia: memórias de um município. 2. ed. João Pessoa: Ed. Universitária/ UFPB, 1980.

ALMEIDA, Horácio de. História da Paraíba.: Ed. Universitária/UFPB, João Pessoa 1997.

ALMEIDA, Luiz Sávio de. As Ceramistas Indígenas do São Francisco. Estudos Avançados 7. n. 49, p. 255 – 270, 2003.

ALMEIDA, Maria Regina Celestino de. *Metamorfoses Indígenas*: identidade e cultura nas aldeias coloniais do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro: Editora do Arquivo Nacional, 2013.

ALMEIDA, Antonio Augusto de. Brejo Paraibano: contribuição para o inventário do patrimônio cultural. João Pessoa: SEC/Governo do Estado, 1994.

ALVES, A.G.C. Do "barro de loiça" à "loiça de barro": caracterização etnopedológica de um artesanato camponês no Agreste Paraibano. Tese. Disponível em: https://repositorio.ufscar.br/handle/ufscar/1757 Acesso em 06 de abril de 2018.

ALVES, A. G. C. Conhecimento local e uso do solo: uma abordagem etnopedológica. Interciencia, vol. 30, núm. 9, septiembre, 2005, p. 524-528. Asociación Interciencia Caracas, Venezuela. Disponível em: http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=33910802 Acesso em 03 de março de 2024.

ALVES, A.G.C.; MARQUES, J.G.W.; QUEIROZ, S.B.; SILVA, I.F.; RIBEIRO,

M.R. Caracterização etnopedológica de Planossolos utilizados em cerâmica artesanal no Agreste Paraibano. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE CIÊNCIA DO SOLO, 29., Ribeirão Preto, 2003. Anais. Ribeirão Preto, Sociedade Brasileira de Ciência do Solo, 2007.

AMARAL, Daniella. Loiça de Barro do Agreste. Um estudo etnoarqueológico de cerâmica histórica pernambucana, Dissertação apresentada ao Programa de Pós -Graduação em Arqueologia do Museu de Arqueologia e Etnologia da Universidade de São Paulo. 2012.

ANDRADE, Manuel Correia de. O rio Mamanguape. João Pessoa: Universitária/ UFPB, 1997. [fac-similar da publicação do Instituto Joaquim Nabuco de Pesquisas Sociais].

ANDRADE, Manoel Correia de. Os rios de açúcar do Nordeste Oriental – O rio Mamanguape. João Pessoa: Editora Universitária-Conselho Estadual de Cultura, 1997.

ANDRADE, Catarina Paes de. Implantação dos engenhos de cana-de-açúcar na cidade de Areia/PB: açúcar, cachaça e rapadura no Brejo Paraibano. João Pessoa: Artigo para o Programa de Especialização em Patrimônio IPHAN/UNESCO, 2008.

ARAÚJO, A. L.; ALVES, A. G. C.; ROMERO, R. E.; FERREIRA, T. O..

Etnopedologia: uma abordagem das etnociências sobre as relações entre as sociedades e os solos. Revista Ciência Rural. Santa Maria, v.43. n.5. p.854-860.

Mai, 2013. Disponível em: https://www.scielo.br/j/cr/a/DMjqtyWYtwBh7BBKhLtxYBq. Acesso em 03 de março de 2024.

AZEVEDO, Aroldo de. Vilas e cidades do Brasil colonial: ensaio de geografia urbana retrospectiva. São Paulo: Faculdade de Filosofia, Ciências e Letras/ USP. Boletim n°208, 1956.

BORBA FILHO, Hermilo; RODRIGUES, Abelardo. Cerâmica popular do Nordeste. Rio de Janeiro: MEC.1969.

BUARQUE, Angela. Étude de l'occupation Tupinambá dans la région sud-est de l'Etat de Rio de Janeiro, Brésil. Paris, 2009. 446 f. Tese (Doutorado em Arqueologia) – Institut d'Art et Archéologie, Université Paris 1 Panthéon – Sorbonne, Paris, 2009.

BRASIL. DECRETO Nº 6.040, DE 7 DE FEVEREIRO DE 2007. Disponível em:

https://www2.camara.leg.br/legin/fed/decret/2007/decreto-6040-7-fevereiro-2007-550693-publicacaooriginal-66733-pe.html Acesso em 03 de março de 2024.

BRASIL. Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico do Estado da Paraíba (IPHAEP). Disponível em: https://www.ipatrimonio.org/areia-conjunto-historico-urbanistico-e-paisagistico Acesso. Acesso em 03 de março de 2024.

CAJU, Náhya Maria Lyra, CAVALCANTI FILHO, Ivan. O patrimônio arquitetônico de Areia: um inventário. João Pessoa: Idéia, 2005.

CAVALCANTI FILHO, Ivan; MOURA, José Eduardo de. O patrimônio ambiental urbano de Areia. João Pessoa: Idéia, 2003.

CAMPOS, DARNLEY DIAS. SABERES DA TRADIÇÃO E A PERCEPÇÃO AMBIENTAL DOS MORADORES DA COMUNIDADE RURAL DE CHÃ DA PIA, AREIA-PB. 2022.

CAMPOS, Darnley Dias; DIAS, Márcia Adelino da Silva. ARAGÃO, Patrícia Cristina de; SILVA, Alcione Ferreira da [Organizadoras]. In: Diversidades, culturas, educação e re-existências: construindo o mundo que virá (Volume II) - São Paulo: Mentes Abertas, 2023.

FERREIRA, Anna Cristina Andrade. A SITUAÇÃO DOS ENGENHOS DE CACHAÇA E RAPADURA DO MUNICÍPIO DE AREIA/PB. ANPUH – XXV SIMPÓSIO NACIONAL DE HISTÓRIA – Fortaleza, 2009.

FUNDAÇÃO CASA DE JOSÉ AMÉRICO. Mapeamento Cultural da Paraíba – onde o Sol nasce Primeiro. 2ª. Ed. João Pessoa: Fundação Casa de José Américo, 2000.

KRASILNIKOV PV, Tabor JA Perspectives on utilitarian ethnopedology. Em Winkler-Prins. AMGA, Sandor JA (Eds.) Ethnopedology.Geoderma 111: 197- 215. 2003.

LIMA, Tania Andrade. Pratos e mais pratos: Louças domésticas, divisões culturais e limites sociais no Rio de Janeiro, século XIX. Anais do Museu Paulista. Nova Série, História e Cultura Material, vol.3, 1995.

LIRA, Leandro de Lima. História da Paraíba. c2021. Disponível em: https://www.pm.pb.gov.br/arquivos/Historia_da_Paraiba.pdf. Acesso em: 26 jan. 2021.

MACHADO, Juliana Porto. O conceito de artesanato: uma produção manual. Revista de Ciências Humanas e Sociais, Florianópolis, v. 2, n. 2, p. 52-72, set/dez. 2016. Disponível em: https://periodicos.unipampa.edu.br/index.php/Missoes/article/view/1035/215 Acesso em: 29 set. 2020.

MARIZ, Celso. Apanhados históricos da Paraíba. 1. ed. João Pessoa: Universitária/UFPB, 1945.

MARTINS, Carla Gisele Macedo Santos. Os primórdios da ocupação do Sertão dos Bruxaxás: três interpretações. Recife: Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Urbano, 2007 (Monografia da Disciplina História da Cidade).

MELO, José Octávio de Arruda. História da Paraíba – Lutas e Resistência. 7ª. ed. João Pessoa: A UNIÃO, 2002.

MORAES, Carla Gisele Macedo Santos Martins. Areia - Paraíba: morfologia e desenvolvimento urbano (séculos XVIII, XIX e XX). Recife: UFPE / Dissertação, MDU, 2008.

MOREIRA, Emília et al.. "Estruturação do território municipal paraibano: na busca das origens". Cadernos do Logepa. Série Texto Didático. n 2, Ano 2. João Pessoa, mai-ago, 2003. pp. 1-13.

MOREIRA, Fernando Diniz; MARTINS, Carla Gisele M. Santos. O desenvolvimento urbano de Areia/PB: contribuição aos estudos de morfologia e história urbana no Brasil. Revista de pesquisa em arquitetura e urbanismo/programa de pós-graduação do departamento de arquitetura e urbanismo.

NASCIMENTO, A.; ALVES, C.; LUNA, S.. a cerâmica pré-histórica no nordeste brasileiro. Clio Arq. V. 1, n. 6. p. 106-112, Recife. 1990.

OLIVEIRA SOBRINHO, Reinaldo de. Esboço de monografia da cidade de Areia. João Pessoa: Imprensa Oficial, 1958.

SAMPAIO, Helena. A experiência do artesanato solidário. In: CANCLINI, Nestor et al. Políticas culturais para o desenvolvimento: uma base de dados para a cultura. Brasília: UNESCO Brasil, 2003. cap. 2, p. 43-50.

SANTOS, JUCILÉIA R. N. O TRABALHO DAS LOUCEIRAS DO SITIO CHÃ DA PIA COMO UMA PERSPECTIVA DE EXPRESSÃO DE ARTE E CULTURA. Monografia. UEPB. 2022.

SENATORE, Maria Ximena; ZARANKIN, Andrés (orgs). Arqueologia da Sociedade Moderna na América do Sul. Cultura Material, Discursos e Práticas. Colección Científica. Buenos Aires: Ediciones Del Tridente, 2002.

UNESCO. Decreto nº 3.551, de 4 de agosto de 2000. Disponível em: https://en.unesco.org/sites Acesso em 20 de dezembro de 2011,Mai, 2013. Disponível em: https://www.scielo.br/j/cr/a/DMjqtyWYtwBh7BBKhLtxYBq. Acesso em 03 de março de 2024.

11

QUEIJO DE MANTEIGA DO SERIDÓ

11

QUEIJO DE MANTEIGA DO SERIDÓ

Dra. ÍTALA VIVIANE UBALDO MESQUITA VERAS
Graduada em Engenharia de Alimentos (UFPB); Doutorado em Biotecnologia (UECE); Professora do Curso Técnico em Alimentos do IFRN - *Campus* Currais Novos/RN.
E-mail: italavivianeveras@gmail.com

Dra. IONE RODRIGUES DINIZ MORAIS
Graduada em Licenciatura em Geografia (UFRN); Doutorado em Ciências Socias (UFRN); Professora do Departamento de Geografia da UFRN - Natal/RN.
E-mail: ione.diniz@ufrn.br

Dra. MAYARA COSTA PINHEIRO
Graduada em Letras Língua Portuguesa e Literaturas (UFRN); Doutorado em Estudos da Linguagem (UFRN); Professora de Língua Portuguesa do IFRN - *Campus* Currais Novos/RN;
E-mail: mayara.pinheiro@ifrn.edu.br

ALLYSSA SUYANE GÓIS DOS SANTOS
Técnica em Alimentos (IFRN);
E-mail: allyssa.suyane@gmail.com

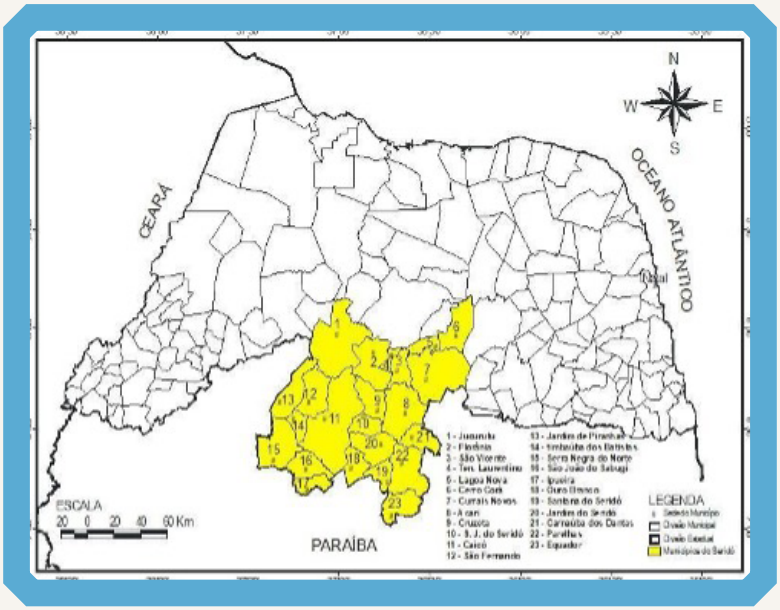
TERRITÓRIO, HISTÓRIA E TRADIÇÃO

Território, e Tradição: a produção de queijo no Seridó Norte-rio-grandense

A região do Seridó localiza-se na porção centro-sul do Estado do Rio Grande do Norte, em pleno semiárido nordestino, espaço marcado pelas estiagens cíclicas. Sua configuração regional, historicamente construída, abrange 23 municípios (Mapa 01), os quais, direta ou indiretamente, foram desmembrados de Caicó, primeiro município a se constituir nesse recorte territorial.

O Seridó, em termos de limites, constitui-se emblemático da premissa de que a cartografia dos lugares é reflexo da atuação humana. Seu desenho cartográfico corresponde a um traçado de linhas carregadas de conteúdo político, econômico e histórico-cultural com forte teor identitário. A região apresenta-se como uma construção histórica e social, que passou por processos de estruturação e reestruturação territorial, envolvendo seu perfil demográfico e econômico, sem esmaecer a identidade regional, alicerçada no sentimento de pertença.

Mapa 01: Seridó Norte-rio-grandense: Municípios - 2024



Fonte: Morais, 2016.

A ocupação do espaço reconhecido como região do Seridó norte-riograndense, no século XVIII, ocorreu no âmbito da colonização portuguesa, a partir de um modo de exploração da terra substancialmente diferente daquele vivenciado pelos índios, que dela retirava apenas o suficiente para a sobrevivência. No decurso dessa ocupação, na Capitania do Rio Grande foi estabelecida uma divisão territorial do trabalho na qual a Zona da Mata (litoral) assumiu a função de produzir cana-de-açúcar para o mercado externo e o Sertão (interior) desempenhou o papel de criador de gado, visando ao fornecimento de couro, carne e animais para a área canavieira.

Nos primórdios da ocupação das terras sertanejas, os homens avançaram pela caatinga, seguindo os cursos dos rios, fixando-se nas proximidades de poços ou olhos d'água. Nesses locais, foram estabelecidos os sítios, onde era introduzida uma semente de gado (geralmente, um touro e três vacas) e levantado um rancho e uma caiçara. Ultrapassados os primeiros estágios do uso da terra e caracterizando-se sua finalidade econômica, o empreendimento passava de sítio a fazenda[1].

Mediante o exposto, considera-se que a pecuária foi a atividade econômica responsável pela interiorização da colonização portuguesa, entre os séculos XVII e XVIII, cujo objetivo era povoar o Sertão com gente e gados, erigir casas e currais. Registra a historiografia que, após o ano de 1720, quando já existia uma pequena lavoura e a presença do índio não mais representava uma ameaça, iniciou-se a instalação das primeiras famílias no Sertão do Seridó (Medeiros Filho, 1981, p. 3-4).

Foi nesse contexto, marcado pela instalação de currais, embriões das fazendas de gado, que se delineou a tessitura histórica em que o Sertão do Seridó foi lenta e violentamente deixando de ser a terra dos Tapuia para configurar-se o território dos currais.

No decurso do tempo, além da importância da pecuária na ocupação do espaço interiorano, esta atividade também se tornou fundamental na estruturação da economia do Rio Grande do Norte[2] e do Seridó, inclusive repercutindo nos primeiros esboços do que viria a ser a delimitação regional.

Os sinais de uma delimitação primeira do espaço que veio a se chamar Seridó foram evidenciados logo no início da apropriação das terras para fins de instalação das fazendas de gado. Conforme registra a história do Sertão, a toponímia de rios e riachos serviu à nomeação das primeiras formas de territorialização – *as ribeiras*, cujo significado remete à conformação de um distrito rural que reunia certo número de fazendas de gado. As fazendas de um determinado distrito possuíam um *ferro*[3] comum, além daquele que pertencia a cada proprietário. A marca do ferro, uma vez impressa em objetos e animais, tinha o "valimento" da assinatura e posse do cidadão, a definição de sua pertença[4]. Para além de um simples *design* hidrográfico, a *geografia da ribeira* representava uma cartografia impregnada de poder, na qual cada uma delas se distinguia das outras pelo nome do rio que a banhava.

O Rio Seridó e seus afluentes, ao descerem as escarpas da Borborema em direção ao vale do Rio Piranhas, conformavam a circunscrição territorial da ribeira que levaria o seu nome. A Ribeira do Acauã ou do Seridó, espraiada pelos territórios das capitanias do Rio Grande e da Paraíba, representou uma forma primeira de demarcação do espaço que se prenunciava como território dos currais; um esboço do processo de regionalização que, ao longo do tempo, foi *rabiscando* e *redesenhando* a cartografia do que viria a ser identificada como região do Seridó.

---

1 MEDEIROS FILHO, Olavo de. **Velhos inventários do Seridó**, p. 9-10.

2 Até meados do século XIX, a criação de gado era a atividade principal da capitania, imprimindo um diferencial em relação às demais que tinham na cana-de-açúcar a base de sua economia. A especificidade era decorrência do fato de ter grande parte do seu território inserido no semiárido, portanto, em um quadro natural que não se adequava às condições ambientais exigidas para o plantio de canaviais.

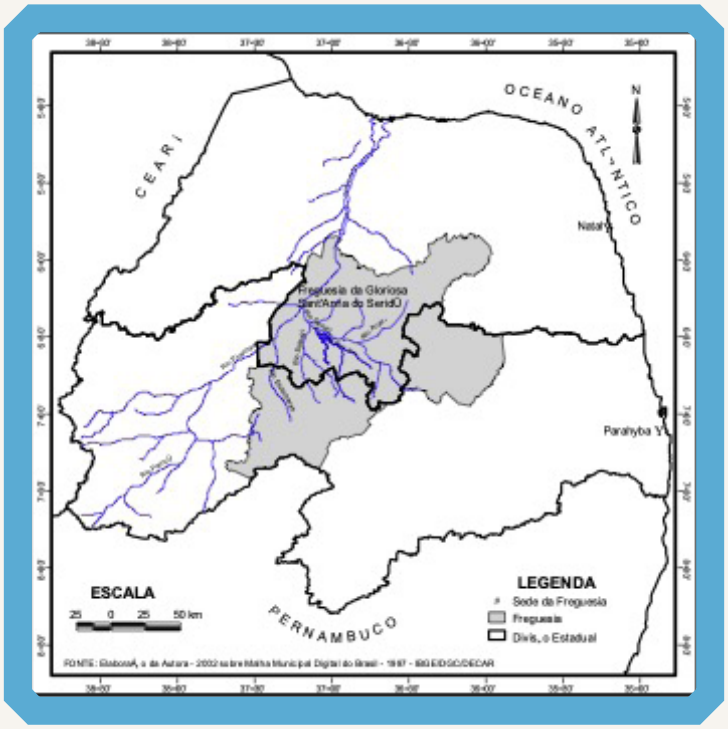
3 Instrumento utilizado para se marcar o gado com um símbolo através do qual era possível identificar a ribeira a que pertencia e o seu proprietário.

4 FARIA, Oswaldo Lamartine de. **Sertões do Seridó**, p. 24, 43.

O povoamento do interior, via criação de gado, foi crucial para que, através da Carta Régia de 1699, fosse determinada a criação de freguesias no Sertão, com capitães-mores, cabos de milícia e juízes[5]. Ou seja, outras formas de manifestação de poder (civil, judiciária, militar e fazendária) estavam imbricadas à delimitação da freguesia e se difundiam pelas amplas escalas territoriais que compreendiam.

Nessa perspectiva, o primeiro recorte oficial do Seridó foi implementado em 1748, pelo Estado e pela Igreja, na época do Brasil Colônia, quando ainda não existia separação formal entre as duas instituições. Essa delimitação, de natureza eclesiástica, instituiu-se com a criação da Freguesia da Gloriosa Senhora Sant´Anna do Seridó (Mapa 02), com sede no lugar chamado Caicó[6], situado em terras rio-grandenses, desmembrada da Freguesia de Nossa Senhora do Bom Sucesso do Piancó (Capitania da Paraíba), primeira circunscrição eclesiástica a envolver a Ribeira do Seridó e adjacências.

Mapa 02: Freguesia da Gloriosa Senhora Sant'Anna do Seridó - 1748



Fonte: Morais, 2016.

Essa territorialização eclesiástica imprimiu a primeira delimitação oficial referente ao espaço identificado como Seridó, expressa em um recorte que referendava o poder da Igreja Católica. Os domínios do Seridó, território da freguesia, foram ampliados para além da *geografia da ribeira*, ultrapassando os limites da Capitania do Rio Grande, atingindo fração do norte pernambucano.

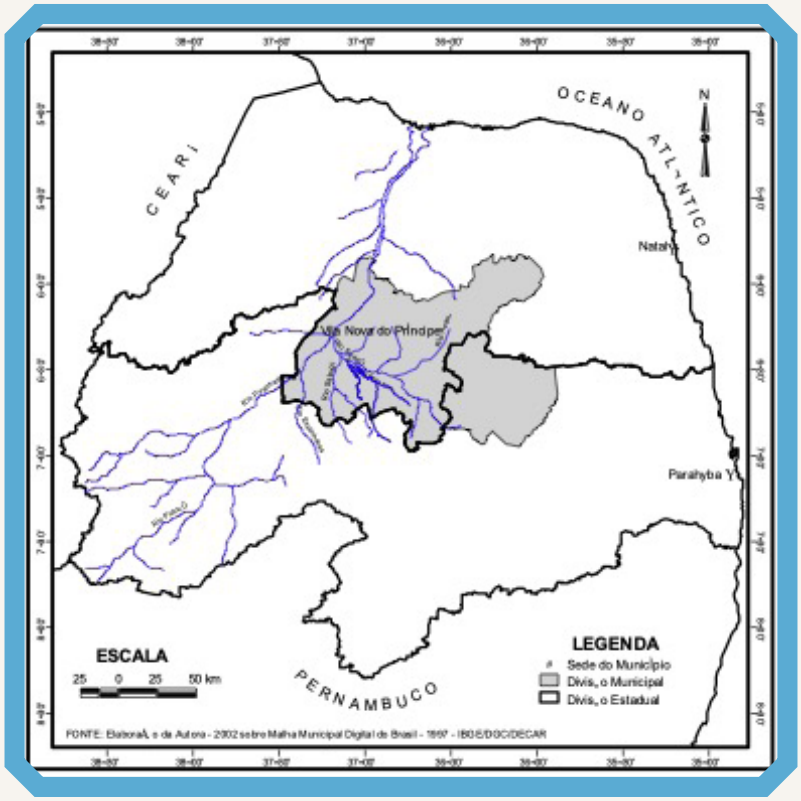
5 VIANA, Hélio. **História do Brasil,** p. 251.

6 MEDEIROS FILHO, Olavo de. **Cronologia seridoense**. p. 35, 120. Em relação ao topônimo do lugar - Caicó, o historiador remete à designação de um sítio na Ribeira do Seridó que se iniciava na barra do Quipauá (hoje, Barra Nova), indo até a barra do Riacho Samanaú, local onde foi edificada a cidade que resguarda este nome. Segundo o autor, em 07 de setembro de 1736, "O capitão Inácio Gomes da Câmara obtém do governo do Rio Grande, a data e sesmaria nº 426, relativa ao sítio CAICÓ, compreendendo 3 léguas pelo rio Seridó, principiando a mediação a partir da barra do Quipauá, que faz testada com o Cel. Miguel Barbalho Bezerra (21:fls.71)".

Todavia, a situação anteriormente exposta foi responsável pelo litígio entre o Rio Grande e a Paraíba quanto aos limites territoriais, que envolveu suas respectivas representações políticas com atuação no âmbito nacional e, em parte[7], repercutiu sobre a esfera eclesiástica, resultando em desmembramentos da Freguesia do Seridó.

Nesse contexto, insere-se a criação da freguesia de Nossa Senhora da Guia da Povoação de Patos (1788), cuja sede localizava-se no território paraibano. Nesse mesmo ano, a partir da Povoação do Caicó, foi criado o primeiro município do Seridó, designado Vila Nova do Príncipe[8], ainda incluindo uma porção do território paraibano (Mapa 03). Embora não tenham sido encontrados documentos que estabelecessem os seus limites, é possível inferir, com base na pesquisa documental, que o território da freguesia serviu de referência para a definição do território municipal.

Mapa 03: Município de Vila Nova do Príncipe - 1788



Fonte: Morais, 2016.

Em 1801, novamente, a ação da Igreja Católica presidiu a reorganização do espaço regional que se formava, mediante a criação da Freguesia de Nossa Senhora das Mercês do Cuité[9] (Mapa 04), em território paraibano, por meio da fragmentação da Freguesia da Gloriosa Senhora Sant'Anna do Seridó.

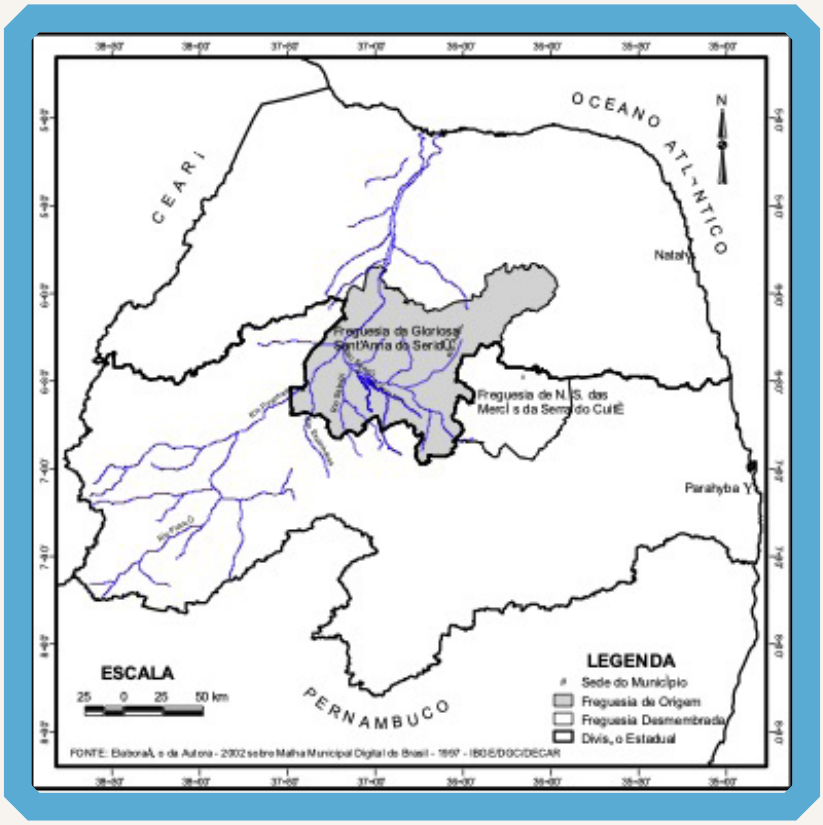
7 Outros fatores que contribuíram para o processo de desmembramento, por dificultarem a realização dos serviços religiosos: crescente povoamento, precarização de estradas e transportes e ocupação espacial dispersa.

8 MEDEIROS, José Augusto Bezerra de. **Seridó,** p. 16: Por determinação da Ordem Régia de 22 de julho de 1766. O ato de criação deu-se através do Alvará de 31 de julho de 1788.

9 IBGE. **Enciclopédia dos municípios brasileiros**, p. 256: Edital do Reverendo Visitador João Feiyo de Brito Tavares, em nome de Dom José Joaquim da Cunha e Azevedo Coutinho, Bispo de Olinda, em 12 de agosto de 1801.

No entremeio das relações de poder que se definiam no âmbito das novas territorializações, o esboço cartográfico do Seridó foi sendo reconfigurado, de modo que a delimitação regional passou a circunscrever basicamente um território no qual os habitantes do lugar se identificavam como norte-riograndenses.

Mapa 04: Freguesias da Gloriosa Senhora Sant'Anna do Seridó e de Nossa Senhora das Mercês do Cuité – 1801



Fonte: Morais, 2016.

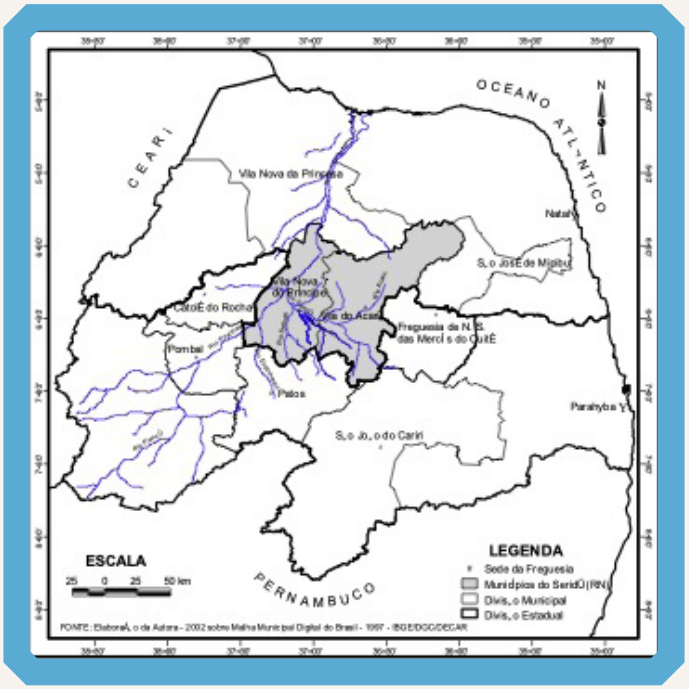
No que se refere à configuração regional do Seridó, a criação do primeiro município do Seridó foi um evento de natureza política importante. Isso porque, tomando como referência a atual delimitação territorial dos municípios e de onde foram desmembrados[10], não pairam dúvidas acerca dos seguintes aspectos: primeiro, ao ser criado o primeiro município do Seridó, sob o nome de Vila Nova do Príncipe, seu território evidenciou uma sobreposição das escalas municipal e regional; e segundo, ao longo do tempo, o processo de fragmentação territorial, localizado na porção centro-sul do Rio Grande do Norte, deu origem a 23 municípios, os quais foram desmembrados, direta ou indiretamente, do atual município de Caicó.

10 Além da bibliografia referente ao tema contemplar essa assertiva, a metodologia de pesquisa fortaleceu esses indícios: para reconstituir a cartografia regional tomou-se como referência os atuais municípios que, direta ou indiretamente, desmembraram-se de Caicó, fazendo uma recomposição territorial que permitiu definir, aproximadamente, sua primeira circunscrição.

Assim, os primeiros contornos da região foram inscritos sob a "cartografia da fé"[11], em um cenário marcado por currais, capelas e arraiais, formas espaciais condicionantes e reflexos do primitivo modo de vida sertanejo.

A paulatina prosperidade econômica do espaço pecuarista e a organização política da sociedade foram dando respaldo à criação de novos municípios-vilas, o que conferiu maior nitidez aos limites entre a Paraíba e o Rio Grande do Norte. Nessa tessitura, a fração do que historicamente vinha se conformando como Seridó foi reconhecido como território potiguar. Gradativamente, um novo contorno regional foi sendo delineado, tendo como referência os territórios da Vila Nova do Príncipe e da Vila do Acari (Mapa 05).

Mapa 05: Limites do Seridó Norte-rio-grandense - 1835



Fonte: Morais, 2016.

A definição dos limites do Seridó foi objeto de litígio entre as províncias do Rio Grande e da Paraíba. Em 09 de setembro de 1835, a Comissão de Estatística da Câmara, encarregada de analisar as representações impetradas pelas províncias litigantes, emitiu parecer ratificando os limites entre as províncias, no que diz respeito ao Seridó (Mapa 05).

O Seridó que emergiu desse cenário litigioso era uma construção histórica marcada por uma representatividade política, por um substrato econômico e por um sentido de pertencimento. A territorialização em curso incorporava "à dominação política uma apropriação simbólico-cultural"[12], expressa na definição de seus limites; a cartografia de atuação da elite pastoril, no modo como a pecuária impregnou o tecido regional de

11 Termo tomado de empréstimo do historiador MACEDO, Hélder Alexandre de. **Vivências índias, mundos mestiços**: relações interétnicas na Freguesia da Gloriosa Senhora Santa Ana do Seridó entre o final do século XVIII e início do século XIX, p. 90.
12 HAESBAERT, Rogério. Desterritorialização: entre as redes e os aglomerados de exclusão. In: CASTRO, Iná Elias de; GOMES, Paulo César da Costa; CORRÊA, Roberto Lobato. **Geografia**: conceitos e temas, p. 168.

um específico conteúdo sócio-cultural (fazendas, fazendeiros, vaqueiros, agregados, bois, currais, lendas, capelas, padroeiras, dentre outros) e na manifestação de reconhecimento da identidade de seus habitantes em relação ao lugar a que pertenciam. Nesse enredo histórico, os referenciais realçavam a pecuária, as fazendas e os homens de fé na trama regional.

No Seridó, entre os séculos XVIII e a primeira metade do século XX, o cotidiano do lugar acontecia, principalmente, no interior das fazendas onde se concentrava a maioria da população e se desenvolviam as principais atividades econômicas. Entre essas atividades, além da cotonicultura, que passou a ser desenvolvida em caráter comercial no final do século XIX, destaca-se a pecuária, economia fundante da região.

Nas décadas de 1970 e 1980, o Seridó vivenciou as crises da cotonicultura e da mineração, economias que, com a pecuária, formavam o tripé da economia regional. Nas reentrâncias desse contexto, o Seridó passou por um processo de reestruturação produtiva e territorial responsável pela redefinição do perfil de rural/agrário a urbano/terciário.

No âmbito desse processo, a sociedade seridoense transformou o seu patrimônio cultural - objetos, símbolos, crenças, práticas, discursos e imagens da região - em âncora do processo de reavivamento de sua identidade a impregnar as *coisas* regionais. Tratando-se de uma identidade "definida fundamentalmente através do território [a região]"[13], a identificação e valoração simbólica do espaço seridoense pelos seus habitantes projetam-se sobre uma base material que lhe serve de referente. Em decorrência disso,

> no Rio Grande do Norte talvez somente o Seridó seja um substantivo a nomear o que parece ser uma identidade regional. Tanto isso é verdade que pessoas se denominam seridoenses, mesmo porque nomeam-nos seridoenses. Assim, nenhuma outra região do Estado tem nome próprio para seus habitantes[14].

Nos primeiros decênios do século XXI, a contextualização dos eventos que demarcam a dinâmica socioterritorial do Seridó permitem inferir que a pecuária se manteve como base da economia regional, tendo em vista a diversidade de produtos dela oriundos, entre os quais destacam-se os chamados produtos da terra, como carne de sol, manteiga da terra ou do sertão, queijo de coalho e queijo de manteiga.

A compreensão desse quadro situacional remete à modernização nos processos e nas práticas que envolvem a pecuária, bem como na produção e na comercialização dos produtos dela derivados.

No processo de produção, imprimiu-se um diferencial qualitativo que se define nas entrelinhas de um saber-fazer que mescla arte, tradição e inovação e que se revela no valor atribuído à identidade regional. Um saber-fazer do qual se toma consciência do seu valor justamente pelo conteúdo histórico-simbólico que comporta, ingrediente de especial apreço na trama do revigorar da diferença e do particular que se interpõe ao mercado global. Assim, a identidade seridoense - e, nesta, a caicoense - está referenciada nos produtos da terra que, etiquetados ou não, têm na revelação de sua origem o distintivo de marca de qualidade. Esses produtos são comercializados não como simples mercadorias,

13 HAESBAERT, Rogério. Identidades territoriais. In.: ROSENDAHL, Zeny. CORRÊA, Roberto Lobato. **Manifestações da cultura no espaço**, p. 172.
14 MACEDO, Muirakytan Kennedy de. **Os seridoenses**, p. 4.

mas como mercadorias que, impregnadas de cultura, resistem a um mercado onde predomina a circulação de bens despersonalizados e aparentemente iguais.

No processo de comercialização, buscou-se alternativas que viabilizassem e potencializassem a venda dos produtos da terra, entre outros, por meio da produção de eventos como a Feira de artesanato dos municípios de Seridó (Famuse) e a Feirinha de Sant'Anna. Na feirinha, a dimensão identitária contida na culinária regional se avulta, reafirmando o saber-fazer seridoense como um atributo valoroso que encontrou no espaço da festa o seu lugar de exposição/comercialização. Entre os produtos mais consumidos, estão a famosa carne de sol e o queijo de manteiga fresco, ou seja, produzido na hora.

No que concerne à fabricação do queijo, seja de manteiga ou de coalho, faz-se mister o registro de que são produtos perpassados de valores subjetivados pelos produtores, porque resultaram de ensinamentos compartilhados entre gerações de famílias que viveram e vivem a lida rural; são mercadorias que, ao serem comercializadas, garantem o sustento individual e da família e alimentam a esperança de um futuro melhor.

Mediante o exposto, é reconhecível que o queijo do Seridó se insere no elenco dos chamados *produtos da terra*, que têm a identidade como um ingrediente a conferir o distintivo de qualidade e cuja produção envolve tradição e modernidade, constituindo-se um patrimônio cultural da sociedade regional. A produção do queijo de manteiga é bastante significativa nessa região e representa 69% do total de produtos comercializados pelas queijeiras, razão pela qual é considerado produto típico da cultura seridoense. O queijo de coalho assume o segundo lugar, contribuindo com 21%; seguido da manteiga de garrafa, 6%; e da nata 4%, conforme dados levantados pela ADESE (2008).

PRODUTO: queijo de manteiga

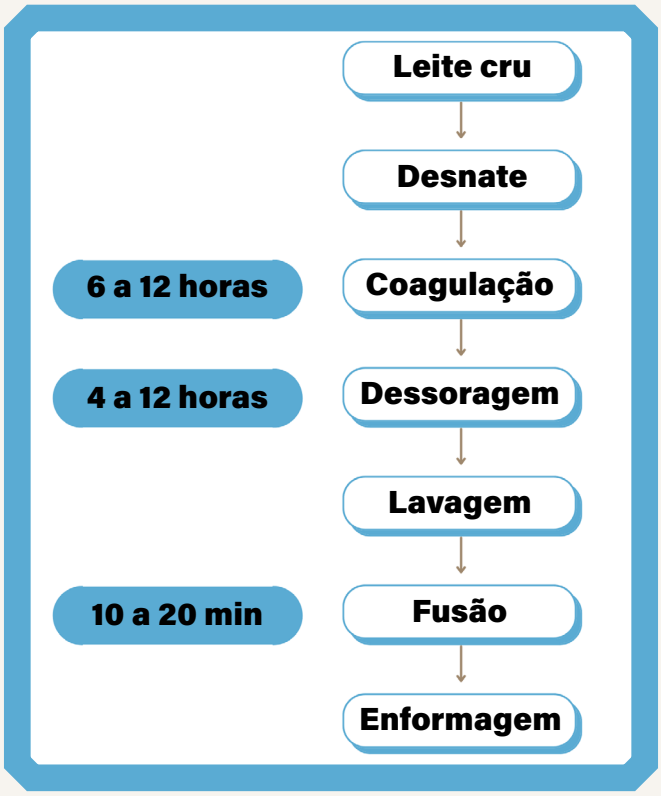
O queijo de manteiga, também popularmente chamado de "Queijo do Sertão" e "Requeijão do Norte", difundiu-se exclusivamente na região canavieira do Brasil colônia, que hoje corresponde ao Nordeste brasileiro (VENTURA, 1987). Ele originou-se como forma de aproveitamento do leite azedo coagulado espontaneamente devido à ação da microbiota natural do leite, cuja coalhada é submetida a dessoragem, lavagem com água e/ou leite e, por fim, a fusão dessa massa com a manteiga de garrafa ou manteiga do sertão, acrescidas do sal (VENTURA, 1987; VAN DENDER, 2006).

A tecnologia de fabricação do queijo de manteiga artesanal está apoiada exclusivamente na experiência e observação do queijeiro, cuja técnica é repassada de pai para filho através das gerações, resultando em diferentes procedimentos e quantidades dos insumos utilizados (VENTURA, 1987; MENEZES, 2009).

Apesar dessa heterogeneidade, o seu processamento consiste nas seguintes etapas: desnate do leite cru, coagulação com ou sem adição de soro fermento, dessoragem, lavagem da massa com água e/ou leite e, por último, a fusão da massa com o sal, bicarbonato de sódio e creme previamente cozido (VENTURA, 1987), conforme Figura 1.

O queijo de manteiga é um produto genuinamente brasileiro, que surgiu na culinária sertaneja, cujo processo de fabricação é resultante de adaptação das influências portuguesa, espanhola, africana, indígena e brasileira (VENTURA, 1987).

Figura 1: Fluxograma do processo de fabricação artesanal do queijo de manteiga.



Fonte: MESQUITA, I. V. M. Pesquisa de campo. Região do Seridó/RN 2010.

A massa cozida, ainda quente, é colocada em formas de plástico retangulares, que variam de 0,5 a 3 kg, onde permanece à temperatura ambiente até ser embalado. A textura do queijo de manteiga pode ser lisa e arenosa, untuosa. O brilho aumenta à medida que a cor amarela torna-se mais intensa. São características do referido queijo: odor e sabor característicos da manteiga da terra, levemente ácido e salgado, massa de coloração homogênea amarelo-palha tanto na superfície quanto internamente, podendo apresentar crosta fina e rugosa.

Obtenção da massa

Na elaboração do queijo de manteiga artesanal, a massa é obtida pela ação das bactérias da flora natural que acidificam o leite cru desnatado e, por vezes, de bactérias contaminantes. A coagulação natural leva em torno de 6 a 12 horas, e o ponto final da fermentação ocorre entre 60 a 70 ºC e pH 4,5. Na produção artesanal, o ponto da massa é determinado subjetivamente pelo queijeiro quando o gel atinge firmeza suficiente (VENTURA, 1987). Na região do Seridó do Rio Grande do Norte, o uso do soro para produção de queijo de manteiga artesanal é comum, principalmente nos períodos de chuva, uma vez que a diminuição da temperatura promove redução da velocidade da fermentação, sendo necessário um fermento natural, que atue como catalisador biológico acelerando tal processo (MATIAS et al., 2010).

Cozimento do creme – Obtenção da Manteiga de garrafa

O creme proveniente do desnate do leite é a principal matéria-prima para produção da manteiga de garrafa. Após o desnate, esse creme é armazenado em tambores plásticos à temperatura ambiente até o momento da fusão no tacho (NASSU et al., 2003).

A manteiga de garrafa pode ter sua origem em terras africanas, em particular o norte da África, onde se fabrica o *Ghee*, produto obtido pela desidratação do creme de leite e cuja técnica foi introduzida pela mão de obra escrava na região canavieira do Nordeste (VENTURA, 1987).

Normalmente produzida de forma artesanal, sem nenhum controle no processo, a manteiga de garrafa é um tipo de manteiga regional produzida principalmente no Nordeste do Brasil e, dependendo da região específica de produção, recebe outras denominações tais como manteiga de gado, manteiga de garrafa ou manteiga de cozinha (AMBRÓSIO et al., 2001).

Dessoragem e desacidificação

A etapa de dessoragem consiste na separação da massa da parte líquida (soro). Os grãos da massa resultante da coagulação ácida são consistentes, porém quebradiços, em vez de elásticos, como no caso do coágulo enzimático (VAN DENDER, 2006).

A coalhada é quebrada no próprio tambor, por meio de agitação, e transferida direto para os sacos de polietileno traçados denominados de *ráfia*, onde é forçada ou não, através de compressão manual, a expulsão do máximo de soro (VENTURA, 1987; MESQUITA et al., 2010[a]). Normalmente, os sacos contendo a massa são pendurados a fim de escorrer o soro por um tempo que varia de 1 a 12 horas, conforme o queijeiro. O fato de não haver aquecimento da coalhada após o corte, dificulta a agregação dos coágulos causando muita perda pela formação de finos, o que, consequentemente, reduz o rendimento (FURTADO, 1997).

A neutralização da acidez da massa é realizada usando-se água e leite. Na primeira lavagem, a água é utilizada para diluir o teor dos ácidos, reduzindo sua acidez. Essa operação consiste em colocar a massa de coalhada no tacho de fabricação contendo água, sob agitação lenta e aquecimento brando. A água é, então, removida e o leite fresco desnatado é adicionado à massa já parcialmente neutralizada, sob agitação vigorosa e temperatura mais elevada, até que se observe a formação de um soro esbranquiçado indicando que o leite adicionado foi suficiente para neutralização da massa de coalhada (VENTURA, 1987). Com o aquecimento, ocorre uma contração da malha de caseína, promovendo a liberação do líquido esbranquiçado, comumente conhecido pelos queijeiros da região como “leite passado”, cuja remoção contribui para a redução da umidade (VENTURA, 1987; MESQUITA et al., 2010[a]).

O leite utilizado nessa última fase da desacidificação exerce um duplo papel. O mais evidente é a neutralização da acidez, elevando o pH da massa para cerca de 5,3 a 5,7, que é a faixa normalmente necessária para que ocorra a fusão. O outro efeito é na produção de uma nova porção de coágulo que é incorporada à massa, aumentando o rendimento (VAN DENDER, 2006). Essa etapa, assim como as demais, é totalmente

empírica, não havendo qualquer tipo de controle que garanta a uniformização das fabricações. A acidez final da massa é verificada pelo queijeiro, cujo ponto é estabelecido quando desaparece o sabor azedo da coalhada.

Processo de fusão

Na etapa de fusão, são adicionados ao tacho contendo a massa caseínica a manteiga de garrafa, o sal e o bicarbonato de sódio, e a mistura é submetida a uma temperatura acima de 90 ºC, sob agitação vigorosa, até promover uma completa homogeneização do produto. Esse processo exige grande habilidade do queijeiro a fim de que seja absorvida pela massa a maior parte da manteiga. O ponto do queijo é atingido quando a massa se torna bastante elástica e o queijeiro consegue fios superiores a sua altura, o que só é alcançado quando se obtém uma boa coagulação e acidez correta, conferindo ao produto uma textura mais ou menos firme e macia (VENTURA, 1987).

A fusão ocorre entre 15 e 25 minutos (MESQUITA et al., 2010[a]), e é devido à menor ou maior exposição ao calor que, em muitos casos, a fusão da coalhada não é realizada completamente e pode influenciar diretamente na umidade e na consistência do produto final (ESCUDERO, 1979).

A quantidade de manteiga de garrafa adicionada na massa é bastante variável, com cerca de 30% a 50% sobre a peso da massa (kg) (MESQUITA et al., 2010[a]), e muda de acordo com o queijeiro, resultando em diferenças na composição centesimal do queijo (NASSU et al., 2003). Essas variações, além de interferir no seu teor de gordura, também modificam a consistência e a palatabilidade do produto final (FURTADO, 1997).

Alguns sais apresentam melhores propriedades emulsionantes do que outros; alguns podem possuir ainda uma menor capacidade de sequestrar o cálcio ou podem nem solubilizar e nem hidratar suficientemente a proteína. É necessário combinar dois ou mais sais em misturas para alcançar simultaneamente as características ótimas de fusão e emulsificação para produzir um queijo homogêneo e estável (VAN DENDER, 2006). Por essa razão, o sistema de queijo processado torna-se complicado, e o controle das propriedades texturais e funcionais desses queijos ainda dependem muito da experiência dos queijeiros (MIZUNO; LUCEY, 2007).

O bicarbonato de sódio, embora não seja um sal fundente, tem sido muito utilizado pelos queijeiros da região para melhorar a fusão do queijo de manteiga, uma vez que ele também contribui para a troca de cálcio por sódio, facilitando a quebra da cadeia proteica e sua ligação com a água e a gordura.

Enformagem, resfriamento, embalagem e armazenamento

A etapa final de fabricação do queijo de manteiga artesanal consiste em dividir a massa cozida em porções destinadas à comercialização em formas retangulares de 0,5 e 5 kg. A enformagem é realizada ainda com o produto quente, nas formas de plástico e colocados em prateleiras para esfriar até o ponto em que não haja deformação do produto, a fim de serem acondicionados em embalagens termo encolhíveis e aplicado o vácuo.

AÇÕES

Para a execução do projeto, foi formada uma equipe composta por alunos e servidores do IFRN – Campus Currais Novos/RN, bem como um colaborador externo. Entre os alunos estavam Bruno Rodrigues Silva e Anna Emília de Araújo Rocha, do curso superior de tecnologia em Alimentos; Tamara Pinheiro da Silva, aluna do curso de licenciatura em Química; Allyssa Suyane Gois dos Santos e Gisele Silva Santos, alunas do curso técnico integrado em Alimentos. Entre os servidores, Ramon Araújo dos Santos e Antônio Iranaldo Nunes Leite, ambos exercendo a função de técnico de laboratório; a professora Dra. Ítala Viviane Ubaldo Mesquita Véras, na coordenação do projeto, e Francisco Erisvaldo Neto, como colaborador externo.

A fase 1 do projeto compreendeu os seis primeiros meses de execução e refere-se ao período de março a setembro de 2022, em que se buscou divulgar o projeto entre os produtores de queijo artesanal da Região do Seridó e auxiliá-los na construção de uma organização coletiva para proteger a tipicidade do queijo de manteiga tradicional e difundir o conceito de Indicação Geográfica entre as instituições parceiras e nos diferentes setores da sociedade por meio de reuniões e eventos.

Na fase 2, as atividades tiveram início no mês de outubro de 2022 e finalizaram em março de 2023. Nesse período, as ações realizadas tinham como objetivo promover maior integração entre os produtores e, assim, fortalecer a entidade coletiva, além de auxiliá-los no processo de registro das queijeiras e produtos no órgão de inspeção.

As atividades foram executadas na região do Seridó, localizada na porção centro-meridional do Estado do Rio Grande do Norte, que inclui 23 (vinte e três) municípios, conforme podem ser visualizados no Mapa 01.

Nas etapas de estruturação de uma Indicação Geográfica (IG), foi imprescindível a criação de um grupo que pudesse gerir o processo, uma vez que os principais desafios na implantação das IGs apresentam-se na constituição de um arranjo institucional eficiente e na articulação de todos os atores envolvidos, sendo fundamental o apoio financeiro de algumas instituições, dado o alto custo para implantação e manutenção de uma IG (PELLIN e SILVA, 2015).

Por consequência disso, o IFRN buscou parceria e desenvolveu várias iniciativas de forma participativa com diversas entidades que compõem o arranjo produtivo local, especificamente com representantes das instituições UFRN, Universidade Federal Rural do Semi-Árido (Ufersa), Sebrae, bem como de órgãos governamentais como Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento/SFA-RN (Mapa), Agência de Desenvolvimento Sustentável do Seridó (Adese), Serviço Nacional de Aprendizagem Rural do Rio Grande do Norte (Senar), Instituto de Defesa e Inspeção Agropecuária (Idiarn), com o intuito de formar um grupo gestor que apoiasse e desenvolvesse atividades que promovessem avanços nos diversos fatores determinantes no processo de reconhecimento da IG.

Simultaneamente a esse movimento de aproximação dos diversos atores que atuam nesse arranjo produtivo, um esforço conjunto foi realizado a fim de mobilizar os produtores de queijo interessados em formar a AMAQUEIJO SERIDÓ, uma organização produtiva coletiva para representar os interesses dos produtores.

O procedimento metodológico para se chegar aos resultados esperados, envolveu dinâmicas de abordagens diferentes, como palestras de sensibilização e nivelamento

conceitual, além de grupos de trabalho para construir uma agenda propositiva de ações necessárias ao desenvolvimento dessa atividade econômica. Durante a vigência do projeto, foram realizadas reuniões com os produtores de queijo, a equipe e o grupo de trabalho constituído por representantes do poder legislativo e instituições ligadas ao segmento da bovinocultura de Leite, normalmente no formato virtual, utilizando a ferramenta do *Google Meet* com frequência semanal/quinzenal/mensal, conforme a disponibilidade dos participantes e comprovados por meio *prints* da tela, registrados no decorrer da reunião.

As principais entregas efetuadas estão listadas abaixo:

- Registro em cartório da entidade coletiva AMAQUEIJO SERIDÓ formada por produtores de queijo de manteiga e coalho da região do Seridó-RN;
- Realização do I Seminário sobre Indicações Geográficas e Marcas Coletivas, nos dias 24 e 25 de agosto de 2022, em parceria com o Sebrae e o Mapa, no município de Caicó-RN, que contou com a presença dos produtores de queijo da região, alunos do curso técnico em Alimentos do Campus Currais Novos, representantes do poder legislativo e das instituições parceiras do projeto, Adese, Senar, Ufersa, Emater, Idiarn e Governo do Estado do RN;
- Formação do Fórum Estadual de Indicações Geográficas e Marcas Coletivas, que será oficializado após ampliação desse espaço de cooperação plural, incluindo representantes de outras cadeias produtivas e organizações sociais, para o alcance de objetivos coletivos;
- Aprovação de projeto pesquisa intitulado "Indicação Geográfica: análise do comportamento do consumidor de queijo de manteiga do Rio Grande do Norte" submetido e aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CEP/IFRN), parecer CAAE nº 60739522.0.0000.0225;
- Diagnóstico e Plano de Marketing da associação AMAQUEIJO SERIDÓ realizado pela equipe do Projeto Studio Criativo do Campus Zona Norte;
- Construção de uma agenda propositiva para aprofundar temas e apontar possíveis estratégias para o desenvolvimento da cadeia produtiva do leite na região do Seridó, cumprida parcialmente;
- Estudo da viabilidade de pedido de registro da marca AMAQUEIJO, feito de forma voluntária pelo advogado Bernardo da Cunha Alves de Medeiros Dantas, inscrito na OAB/RN sob o n.º 19.957, certificado pela Organização Mundial de Propriedade Intelectual (OMPI) e Curso DL-302 Marcas, Desenhos Industriais e Indicações Geográficas;
- Parceria firmada para realização de projetos com os professores Eduardo Hass e Isabelle de Fátima Pinheiro, do Curso de Turismo, e a Profa. Juliana Amorim Coelho, do Curso de Engenharia de Produção da Faculdade de Engenharia, Letras e Ciências Sociais do Seridó (FELCS/UFRN), para construção de inventários culturais temáticos e produção de roteiros turísticos dos saberes e/ou fazeres do Seridó;
- Parceria com pesquisadores do curso de Geografia da UFRN, Profa. Dra. Ione Rodrigues Diniz Morais, autora de livros e artigos sobre a região do Seridó do RN, com o Prof. Dr. Hugo Arruda de Morais para realizar análise documental

do estudo da delimitação de área de indicação geográfica relativa à produção de queijos artesanais.

- Análise dos rótulos dos queijos de produtores membros da associação e adequação das tabelas nutricionais às normas vigentes, para fins de registro do produto no órgão de inspeção (em andamento);
- Parceria estabelecida entre os diretores do Campus Currais Novos e do Campus Natal Central, que viabilizaram as análises microbiológicas e físico-químicas para os 23 (vinte e três) produtores de queijo da associação AMAQUEIJO SERIDÓ realizadas no laboratório do Núcleo de Análises de Água, Alimentos e Efluentes do IFRN, credenciado junto ao órgão de inspeção estadual, Idiarn.

Atividade 1: Sensibilização para IG e apoio a organização dos produtores

Inicialmente, convidou-se os representantes de instituições que atuam no Arranjo Produtivo Local (APL) da Pecuária Leiteira na região do Seridó, a saber, Adese, Sebrae-RN, Mapa, Senar, UFRN, para uma reunião cujo objetivo era efetuar um levantamento prévio de questões posicionais e em qual nível de conhecimento e envolvimento cada ator está atualmente inserido, como também oportunizar validações, correções e ajustes no atual plano de ação do presente projeto. Posteriormente, foram firmadas parcerias com a Emater-RN, Ufersa, Idiarn e BNB. As reuniões com os agentes que compõem a cadeia produtiva dos queijos artesanais tinham a finalidade de promover a interação entre os atores ligados ao setor lácteo e o alinhamento estratégico no tocante à comunicação e à difusão de conhecimentos.

Do mesmo modo, foram contactados vários produtores de queijo de manteiga da região do Seridó-RN, incluindo as 39 (trinta e nove) queijeiras que foram beneficiadas pelo Projeto Governo Cidadão do Estado do RN, financiado com recursos do Banco Mundial para adequação das instalações das unidades produtivas.

Para reunir os produtores de queijo e explicar a finalidade e a importância do projeto aprovado em edital nacional da Setec/MEC, a equipe se mobilizou para divulgar o evento de lançamento para os produtores situados na região do Seridó, por meio de convites enviados às associações e cooperativas, contactando os produtores de queijo, entrevistas em rádio local e nos grupos do *WhatsApp*. Na semana anterior ao encontro, a equipe do projeto intensificou a divulgação e o evento *kick-off* do projeto Queijo de Manteiga Tradicional do Seridó ocorreu no dia 16 de março de 2022, no escritório do Sebrae-Caicó. O evento contou com a participação da coordenadora dos projetos do Eixo II, a Profa. Andréia Cerizza, do IFSP, mediante o uso da ferramenta do *Google Meet*, que possibilitou a interação com os participantes durante toda a reunião.

Apesar de todo empenho despendido para divulgar a reunião, a participação foi inexpressiva, e um novo evento foi agendado, dessa vez utilizando a plataforma do *Google Meet* para possibilitar uma maior participação dos produtores que ficam em localidades mais distantes e possuem dificuldade de deslocamento. No dia 31 de março de 2022 foi realizada a nova reunião, na qual a Profa. Ítala Véras explicou sobre a importância de resguardar o saber-fazer tradicional, bem como os impactos econômicos, sociais e ambientais da indicação geográfica (IG) para o território. Ao final, foi lançada a proposta

pelo analista técnico do Sebrae – Caicó, José Rangel de Araújo, para formar uma entidade representativa que possa representar os interesses dos produtores no processo de estruturação da IG e proteger a autenticidade do queijo de manteiga tradicional. Na ocasião, 20 (vinte) produtores manifestaram interesse.

Na região do Seridó não existia ainda consolidada uma organização coletiva para se buscar formalmente o reconhecimento da IG e, sem dúvida, formar essa entidade era o maior desafio do projeto, considerando a ausência de integração entre os produtores e o ambiente de desconfiança resultante da concorrência desleal pela adulteração do queijo com óleo, farinha e outros ingredientes não lácteos. Desse modo, objetivando integrar os produtores que almejam trabalhar em prol desse objetivo comum, José Rangel de Araújo, consultor do Sebrae, efetuou a contratação da consultora Ivaneide Ferreira, formada em ciências contábeis e especialista em gestão do terceiro setor, a fim de conduzir todo o processo de estruturação da associação esclarecendo aos produtores acerca de questões jurídicas, registro do estatuto social, funcionamento de associações e atribuições dos cargos (estatuto, votação, diretoria administrativa, conselho fiscal e conselho regulador) e o tratamento fiscal da associação (receita estadual, receita federal, etc) e no mês de julho deu-se início as reuniões no qual foram apresentados os pontos importantes da minuta do estatuto social.

A assembleia de fundação da associação AMAQUEIJO SERIDÓ ocorreu durante o I Seminário sobre Indicações Geográficas e Marcas Coletivas, patrocinado pelo Sebrae, IFRN, Mapa, Ministério do Desenvolvimento Regional (Programa Rotas de Integração Nacional), Emater - RN e Senar - RN, com o apoio da Adese, Ufersa, BNB, Idiarn e UFRN, realizado no município de Caicó Rio Grande do Norte, entre os dias 24 e 25 de agosto de 2022. O evento teve como objetivo a difusão desses conceitos nos vários setores econômicos, sociais e culturais da sociedade, visando ao desenvolvimento de um ambiente favorável para a construção do processo de registro de Indicação Geográfica para produtos tradicionais originários do Rio Grande do Norte. Com essa finalidade, foram abordados conhecimentos teóricos e práticos sobre o selo de Indicação Geográfica (IG) e das Marcas Coletivas, bem como sua importância para impulsionar o desenvolvimento das regiões que implantam o registro da IG.

Figura 2: Assembleia de fundação da AMAQUEIJO SERIDÓ durante o I Seminário sobre Indicações Geográficas e Marcas Coletivas

Fonte: Acervo da autora

A programação do seminário contou com atividades de importante relevância para o contexto de desenvolvimento de IG em que se encontra a região do Seridó, possibilitando assim, atender aos principais objetivos propostos pelo evento. Dentre as palestras transcorridas pode-se citar a "Experiência do Queijo Canastra", proferida por Higor Freitas – Gerente Executivo da Aprocan, seguido da Profa. Dra. Andréia de Alcântara Cerizza – IFSP cujo tema foi "Reciprocidade generalizada: a força do Associativismo", e subsequente à esta, foi realizada a apresentação do Programa de Apoio ao Queijo Artesanal Potiguar por Acácio Brito - Gestor de Projetos/ Sebrae - RN. Para finalizar o primeiro dia de encontro, houve ainda uma visita técnica à Queijeira artesanal JC Caicó, na propriedade do associado José Lopes, que oportunizou aos participantes, acompanharem o processo de produção do queijo de manteiga tradicional.

Figura 3: I Seminário sobre Indicações Geográficas e Marcas Coletivas

Fonte: Acervo da autora

Figura 4: Palestra sobre "Reciprocidade generalizada: a força do associativismo", Profa. Dra. Andréia de Alcântara Cerizza – IFSP

Fonte: Acervo da autora

Figura 5: Produtores da associação AMAQUEIJO SERIDÓ no I Seminário sobre Indicações Geográficas e Marcas Coletivas

Fonte: Acervo da autora

Figura 6: Palestra "Experiência do Queijo Canastra", Higor Freitas – Gerente Executivo da APROCAN

Fonte: Acervo da autora

Figura 7: Apresentação do Programa de Apoio ao Queijo Artesanal Potiguar, Acácio Brito - Gestor de Projetos/SEBRAE-RN

Fonte: Acervo da autora

Figura 8: Visita à propriedade do produtor José Lopes - Queijeira JC localizada no município de Caicó/RN

Fonte: Acervo da autora

Destaca-se ainda, o êxito do evento em aproximar os produtores, diversos atores que compõem o APL, representantes do poder legislativo, instituições e público consumidor, a fim de criar uma ambiência favorável para a construção do processo de Indicação Geográfica e/ou Marcas Coletivas no Estado do RN e estimular a valorização e a preservação de produtos típicos do Rio Grande do Norte, como o Queijo de Manteiga. Na oportunidade, houve ainda a criação do Fórum Estadual de Indicações Geográficas (IGs) e Marcas Coletivas (Mcs), uma importante instância de gestão coletiva, sendo um espaço de cooperação plural para desenvolver as cadeias produtivas e atuar nos processos de estruturação das IGs e MCs, registro e pós-registro de IGs, atuando também como um importante instrumento de desenvolvimento territorial (Palomino et al, 2021).

Figura 9: Fórum Potiguar de Indicações Geográficas e Marcas Coletivas

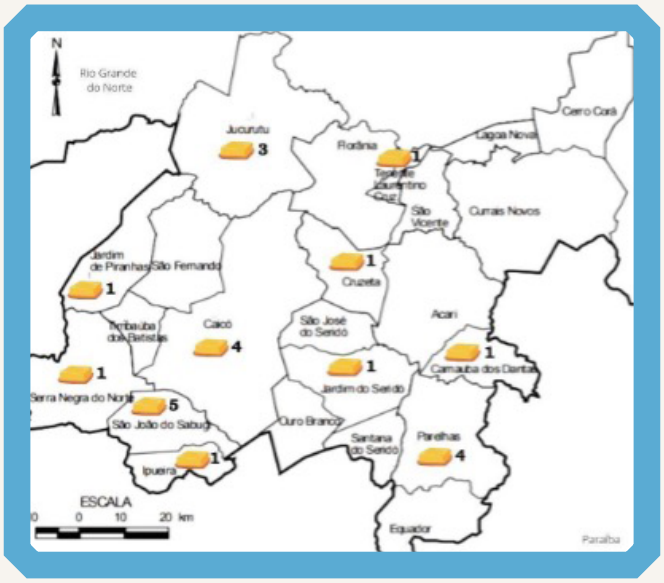
Fonte: Acervo da autora

Figura 10: Discussão acerca de temas importantes para a criação do Fórum Potiguar de Indicações Geográficas e Marcas Coletivas

Fonte: Acervo da autora

A Figura 10 apresenta a distribuição na região do Seridó dos produtores de queijo de manteiga que se uniram para formar uma associação cuja finalidade é salvaguardar o processo tradicional de produção do queijo de manteiga e proteger a tipicidade desse símbolo da identidade cultural do povo seridoense.

Figura 11: Distribuição das queijeiras integrantes da Associação AMAQUEIJO SERIDÓ localizadas na região do Seridó-RN.



Fonte: Acervo da autora

A fim de compreender melhor o cenário mercadológico no qual se encontram os produtores de queijo de manteiga da região do Seridó, e as possíveis estratégias de acesso ao mercado que poderiam ser adotadas pela associação, foi celebrada uma parceria com a Profa. Tatiane Nunes Viana de Almeida, coordenadora do Projeto de Extensão Studio Criativo, formado por docentes da área de Gestão de Negócios e alunos dos cursos de Marketing, Comércio e Informática do Campus IFRN Natal-Zona Norte. A equipe realiza consultoria gratuita em marketing e tem como foco a capacitação de

alunos e o fortalecimento de organizações do segundo e terceiro setor.

O documento final se inicia com a apresentação do histórico da organização, seguida da análise do seu composto de marketing, que engloba a apresentação das características atuais de alguns produtores que integram a associação em relação a produto, marca, praça, promoção, preço, relacionamento com o cliente e pessoas; contando ainda com análises do mercado de atuação, variáveis que podem impactar o negócio negativamente ou trazer oportunidades, bem como com a avaliação relativa ao seu ambiente interno. Por fim, foi feita a análise S.W.O.T[15], por meio da qual foram apresentadas e discutidas as forças, fraquezas, oportunidades e ameaças inerentes ao funcionamento da AMAQUEIJO SERIDÓ. O diagnóstico realizado pelo projeto Studio Criativo contempla um plano de marketing, propostas de intervenções para implementação a curto e médio prazos, entre as quais se destacaram ações relacionadas a produto e promoção.

Além disso, a equipe do Studio Criativo apresentou algumas sugestões de possíveis marcas para a associação, bem como realizou, previamente, uma pesquisa para verificar a colaboração do advogado Bernardo da Cunha Alves de Medeiros Dantas, inscrito na OAB/RN sob o n.º 19.957, na efetivação do estudo da viabilidade de pedido de registro da marca AMAQUEIJO e AMAQUEIJO POTIGUAR de forma gratuita e ainda se dispôs a prestar orientações no âmbito jurídico e assinar o estatuto social para o registro em cartório.

A coordenadora do projeto, a Profa. Ítala Viviane Véras, e a produtora de queijo, Alane Kaline F. de Araújo, da Queijeira D. Gertrudes, membro da associação AMAQUEIJO SERIDÓ, participaram da 2ª Semana Nacional da Educação Profissional e Tecnológica, que ocorreu no período de 28 de novembro a 4 de dezembro de 2022, com outros projetos de Indicação Geográfica, para divulgar o trabalho que vem sendo realizado na região por meio do Edital (Ifes & IFSP), financiado pela Setec/MEC. O evento reuniu instituições de diferentes regiões do Brasil e, portanto, foi uma excelente oportunidade para divulgar o queijo de manteiga do Seridó a um público que nunca ouviu falar, nem havia experimentado esse queijo regional. Essa iniciativa integrou as equipes dos projetos de IG que estão em andamento e propiciou aos participantes conhecer outros produtos tradicionais, os saberes e/ou fazeres, sua história e as pessoas envolvidas, proporcionando, portanto, um espaço de diálogo e cooperação apoiado na partilha de conhecimentos e estabelecimento de possíveis parcerias. Por fim, essa experiência foi bastante proveitosa e propiciou o surgimento de novas ideias para desenvolver com os produtores, a exemplo do pão de queijo de manteiga utilizando o polvilho do cará.

15 Sigla advinda da língua inglesa que significa: Strengths (Forças), Weaknesses (Fraquezas), Opportunities (Oportunidades) e Threats (Ameaças)

Figura 12: 2ª Semana Nacional da Educação Profissional e Tecnológica e 19a Semana Nacional de Ciência e Tecnologia - MAPA; IFSP e IFES

Fonte: Acervo da autora

Atividade 2: Qualificação dos produtores inseridos na área delimitada

De acordo com as informações obtidas mediante realização de visitas e entrevistas por telefone, constatou-se que muitos produtores de queijo têm buscado aprimorar sua produção, bem como a qualidade dos seus produtos, através de qualificação da mão de obra, aderência às inovações tecnológicas, busca por assistência técnica fornecida por instituições parceiras, como o Sebrae e Senar, e adequações às normas vigentes para certificação das unidades de produção nos órgãos de inspeção.

O Sebrae prestou consultoria para vários produtores membros da associação por meio do Projeto Governo Cidadão e de convênios com as prefeituras. Nesse sentido, os consultores contratados elaboraram os projetos para protocolar no Idiarn, no Instituto de Desenvolvimento Sustentável e Meio Ambiente (Idema) e no Corpo de Bombeiros, prestaram assistência técnica em sanidade do rebanho para controle de brucelose e tuberculose, realizaram cursos voltados às Boas Práticas de Fabricação, oficinas, e capacitações para que os produtores se tornassem responsáveis técnicos da unidade. Além disso, apoiou financeiramente a participação dos queijeiros em feiras e eventos, como o Encontro Nordestino do Setor de Leite e Derivados e o Mundial do Queijo do Brasil, com a finalidade de divulgar o queijo de manteiga do Seridó.

Os produtores de queijo e leite da região também receberam assistência técnica do Senar que atende 59 queijeiras, das quais 12 são integrantes da associação AMAQUEIJO SERIDÓ cujo objetivo é suprir a demanda dos agricultores rurais do estado, possibilitando o acesso a um modelo de assistência técnica associado à consultoria gerencial, em consonância com as ações de formação profissional complementar, certificação do rebanho, incluindo também curso de turismo rural para os produtores.

Segundo levantamento realizado pela equipe do projeto, apenas 3 queijeiras estão devidamente registradas no Instituto de Defesa e Inspeção Agropecuária, enquanto as outras 20 queijeiras estão com o pedido de registro protocolado, realizando

todas as adequações exigidas. Considerando que as instituições parceiras já vinham realizando orientações quanto à documentação necessária para o enquadramento do estabelecimento no órgão de inspeção, a equipe do projeto realizou ações complementares para auxiliar no processo de obtenção do registro.

Entre os documentos exigidos estão o laudo da qualidade microbiológica e os parâmetros físico-químicos da água utilizada na unidade de produção. Obter uma água de qualidade é sempre um desafio para os produtores de leite e queijo do Seridó, pois, além da escassez, as unidades de fabricação de queijo geralmente estão localizadas em áreas rurais, distantes das cidades onde há tratamento da rede pública de abastecimento. Na maioria das vezes, os produtores recorrem à perfuração de poços ou abastecem as queijarias com águas de pequenos reservatórios, cuja qualidade é duvidosa.

Alcançar o grau aceitável de potabilidade da água é um grande desafio, especialmente porque a região do Seridó é muito rica em minérios, o que frequentemente leva à contaminação dos lençóis freáticos, dificultando a obtenção de água de qualidade. Como a qualidade da água é um requisito obrigatório para o registro das unidades de fabricação de queijo nos órgãos de fiscalização competentes, torna-se imprescindível conscientizar e instruir os produtores sobre o tratamento adequado e o uso racional desse importante recurso.

Diante da urgente necessidade de realizar as análises de água para o envio da documentação ao Idiarn, o IFRN Campus Currais Novos em parceria com o Núcleo de Análises de Água, Alimentos e Efluentes do IFRN Campus Natal Central, conseguiu viabilizar as análises para os produtores da associação. Ainda com a finalidade de auxiliar no processo de registro dos queijos, o IFRN Campus Currais Novos desenvolveu outros projetos em paralelo ao de estruturação da IG, como o trabalho de conclusão de curso que foi realizado por Bruno Rodrigues Silva, bolsista deste projeto e aluno do curso superior de Tecnologia em Alimentos, cujo objetivo foi adequar às normas da legislação vigente as tabelas nutricionais, bem como os rótulos dos queijos dos produtores da associação.

BENEFÍCIOS

Diante do exposto, é possível constatar que, por meio desse projeto, houve um movimento de aproximação entre as instituições parceiras em prol de um objetivo comum, essas estavam engajadas de forma articulada e prestaram inúmeras contribuições que corroboraram positivamente para o cumprimento das metas estabelecidas, a evolução e o aperfeiçoamento continuado da cadeia de produção do leite e do queijo, bem como para o desenvolvimento de algumas particularidades que, de forma intrínseca, constituem o processo de estruturação de uma IG, sobretudo em uma cadeia tão complexa como essa.

Do mesmo modo, a equipe integrante do projeto de IG sempre buscou atender e auxiliar os queijeiros quanto às diferentes demandas que eram trazidas e, por meio da execução de algumas atividades, foi alcançada uma maior integração entre os produtores que fazem parte desse arranjo, universidades, demais instituições de pesquisa, fomento e de prestação de serviços que constituem o APL, além do público consumidor inserido na região e no estado. Tal união, considerada um elemento fundamental para o desenvolvimento deste projeto, deu-se, principalmente, pelo desejo de preservar esse bem coletivo e pelo impacto social que um projeto dessa natureza traz às pessoas e ao desenvolvimento territorial.

Procura-se, com o desenvolvimento deste projeto de IG, preservar o saber-fazer local, que advém de uma tradição da época da colonização do território do Seridó Norte-rio-grandense. Além disso, a formação da associação AMAQUEIJO garantirá a permanência da originalidade da receita, tanto no que se refere aos ingredientes, como no "modo de fazer", evitando, assim, a descaracterização do produto. Dessa forma, será dada mais credibilidade aos queijos produzidos pelos associados e haverá mais segurança dos consumidores ao adquirirem produtos com as especificações da associação de produtores e da Indicação Geográfica.

REFERÊNCIAS

MORAIS, I. R. D. **Seridó norte-rio-grandense: uma geografia da resistência**. 2. ed. Natal: EDUFRN, 2016.

PALOMINO, M. E. P., et al. O papel da governança na estruturacão das indicações geográficas no estado do Espírito Santo. **Incaper em Revista**, Vitória, v. 11 e 12, p. 25-37, jan. 2020/dez. 2021.

PELLIN, V.; SILVA, L. F. D. Indicações Geográficas: Uma Estratégia para o Desenvolvimento Territorial Rural. In: **Globalização em Tempos de Regionalização – Repercussões no Território**.

SEREJO, Vicente; VIANA, Graco Aurélio Melo; MACEDO, Helton Rubiano de (Orgs.). **O sertão de Oswaldo Lamartine**. Natal: EDUFRN, 2022.

VÉRAS, Ítala Viviane Ubaldo Mesquita; MARINHO, Fábio Daniel Pereira; GOMES, Maria Marluce; SANTOS, Rosenilson da Silva. Queijo coalho artesanal no estado do Rio Grande do Norte. In: CAVALCANTE, José Fernando Mourão (Org.) **Queijo coalho artesanal do Nordeste do Brasil**. Fortaleza: Banco do Nordeste do Brasil, 2017.

12

CARNE CAPRINA E OVINA DE SÃO FRANCISCO PERNAMBUCANO

12

CARNE CAPRINA E OVINA DE SÃO FRANCISCO PERNAMBUCANO

Dra. FABIANA RODRIGUES DANTAS
Fabiana Rodrigues Dantas, Zootecnista, Doutora em Engenharia de Alimentos, Docente - Instituto Federal do Sertão Pernambucano, Petrolina/PE.
E-mail: fabiana.dantas@ifsertao-pe.edu.br

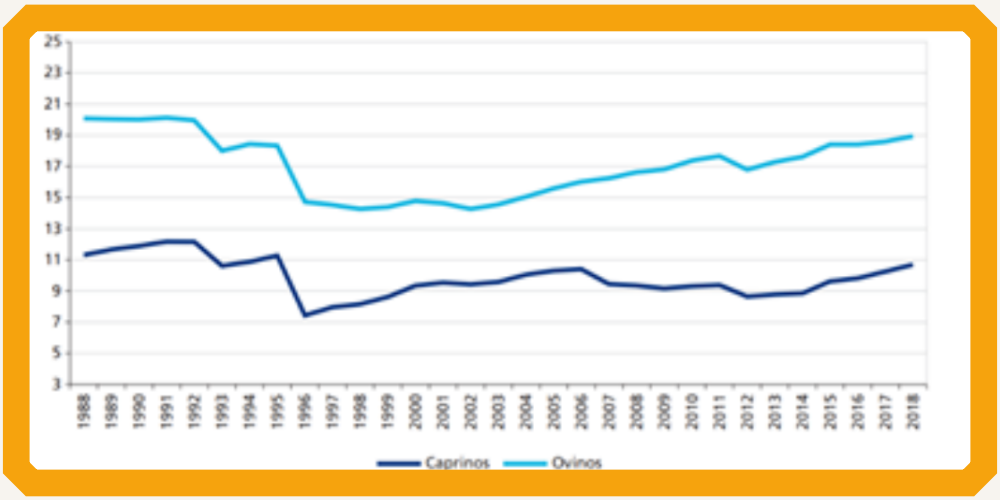
MICHELLE ARAÚJO NOVAES LEAL
Michelle Araújo Novaes Leal, Zootecnista, Extensionista SETEC, Instituto Federal do Sertão Pernambucano, Floresta/PE.
E-mail: micheleleal250@gmail.com

ESTRUTURAÇÃO DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA DA CARNE CAPRINA E OVINA DE SÃO FRANCISCO PERNAMBUCANO

HISTÓRIA E TRADIÇÃO

A produção caprina e ovina está tradicionalmente presente na vida do brasileiro, especialmente na zona rural. Responsável pela sustentação econômica e nutricional de muitas famílias da baixa renda, a caprinovinocultura vem evoluindo de forma gradativa com o passar dos anos, apesar das dificuldades encontradas pela cadeia, como pode ser acompanhado no gráfico 1 (MONTEIRO et al., 2021).

Gráfico 1: Evolução dos rebanhos caprino e ovino (milhões de cabeças) entre os anos de 1988 e 2018



Fonte: FAO (2018)

Os rebanhos encontram-se localizados de forma bastante expressiva nas regiões Sul e Nordeste, contando, respectivamente, com 21,2% dos ovinos e 93,3% dos caprinos (IBGE, 2018). Apesar de tão promissora e difundida, a cadeia ainda se mostra frágil e com necessidade de investimento em sua solidificação. Entre os problemas mais citados por autores como Brisola (2011) e Medeiros et al. (2005), encontram-se a desorganização do setor, a informalidade nas transações, falta ou descontinuidade de assistência técnica para pequenos produtores, o despreparo da mão de obra e a pouca integração público-privada e o baixo estímulo empreendedor.

Vista esta necessidade, faz-se necessário a criação de projetos que estimulem e auxiliem neste processo de firmamento da cadeia caprinovinocultura brasileira, promovendo soluções inovadoras e sustentáveis; elaborando e difundindo planos de ação e manuais de Boas práticas de Criação Animal; auxiliando o reconhecimento de Indicação Geográfica, como o Polo de Itaparica; buscando padronizar e regularizar a oferta e bom funcionamento da cadeia produtiva.

Na microrregião de Itaparica, o rebanho supera 600 mil cabeças de caprinos e 400 mil cabeças de ovinos, polo que conta com a presença de um dos maiores curtumes

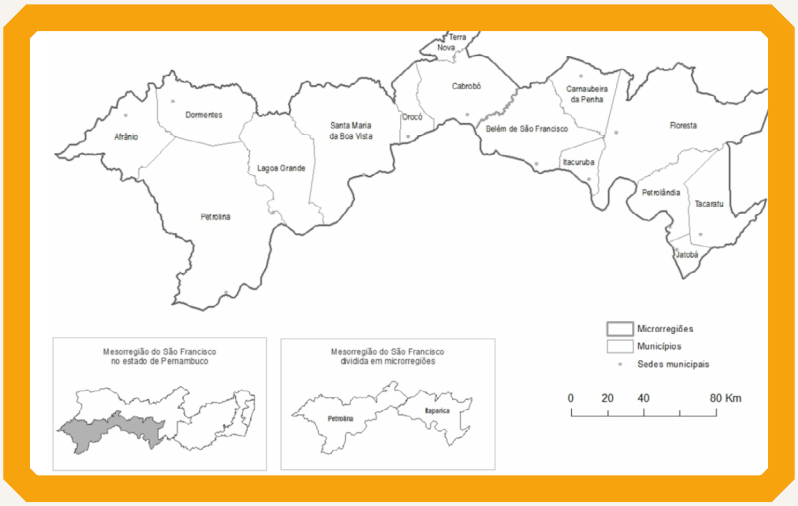
de peles ovinas e caprinas do país. Além de contar com a presença e diversidade da Caatinga, que traz características próprias aos produtos cárneos locais, há o impulso por parte da riqueza cultural, permitindo um vínculo entre os produtores que se torna um dos pontos fortes no processo coletivo em busca da valorização desta cadeia. Unido a isso, projetos de conscientização e capacitação da comunidade tem auxiliado na melhora dos produtos finais comercializados, como também das peles repassadas para o curtume; gerando renda extra com um subproduto antes descartado. A utilização de espécies adaptadas ao clima semiárido e a utilização de manejos nutricionais alternativos também se mostram pontos fortes a serem trabalhados, e que já mostram bons resultados, tornando viável a parceria de escolas técnicas e universidades em busca da implantação de tecnologias, melhoramento e boas práticas de manejo, em busca desta consolidação de uma Indicação Geográfica.

As microrregiões de Itaparica e Petrolina destacam-se na produção de caprinos e ovinos, com a primeira possuindo aproximadamente 150.000 cabeças de caprinos e 100.000 de ovinos, e a segunda, 200.000 cabeças de caprinos e 150.000 de ovinos. Anualmente, a microregião de Itaparica realiza cerca de 30.000 abates de caprinos e 20.000 de ovinos, enquanto a de Petrolina efetua aproximadamente 40.000 abates de caprinos e 30.000 de ovinos. Esses números ressaltam a importância da caprinocultura e ovinocultura para a economia local, sustentando famílias e contribuindo significativamente para o mercado regional de carne, couro e derivados.

O TERRITÓRIO

Inicialmente, o trabalho foi estruturado pensando no Sertão Pernambucano como um todo, principalmente levando-se em consideração a área de atuação bem como o nome da instituição executora da proposta. No entanto, com o desenrolar da atividade, percebeu-se que a produção está de fato concentrada na Mesorregião São Francisco Pernambucano, localizada no estado de Pernambuco, Brasil, que envolve duas microrregiões: Itaparica e Petrolina. Sendo este o nome a ser destinado ao produto mediante pleito de Indicação de procedência, e garantindo a origem do produto ora trabalhado.

Imagem 1: Mesorregião do São Francisco - PE



Fonte: Elaborado pela autora

A microrregião de Petrolina, que é delimitada pelos municípios Afrânio, Cabrobó, Dormentes, Lagoa Grande, Orocó, Petrolina, Santa Maria da Boa Vista e Terra Nova. E a microrregião de Itaparica, que é delimitada pelos municípios Belém do São Francisco, Carnaubeira da Penha, Floresta, Itacuruba, Jatobá, Petrolândia e Tacaratu. Este território é reconhecido pela tradição na criação de caprinos e ovinos, prática que remonta a períodos anteriores à colonização europeia, com populações indígenas já utilizando esses animais para subsistência. A atividade ganhou mais relevância econômica e social com a colonização portuguesa e a introdução de novas raças e técnicas de manejo.

Com a chegada dos portugueses, por volta dos séculos XVII e XVIII, houve a introdução de raças europeias de caprinos e ovinos, que se adaptaram ao clima semiárido da região. Inicialmente, a produção era voltada para a subsistência, com os animais sendo utilizados principalmente para alimentação e produção de leite.

A produção começou a se expandir no século XIX com o estabelecimento de grandes fazendas, que passaram a comercializar carne, leite e couro de caprinos e ovinos. A região enfrentou desafios climáticos, como longas secas, que impactaram a produção e a sobrevivência dos rebanhos.

No século XX, a modernização e adoção de técnicas de manejo associadas ao melhoramento genético ajudou a aumentar a produtividade dos rebanhos. A produção de caprinos e ovinos se consolidou como uma atividade econômica importante no mercado regional absorvendo grande parte da produção na economia local.

Nos anos mais recentes, há um foco crescente em práticas sustentáveis e no uso de tecnologias para melhorar a eficiência da produção. Programas governamentais têm incentivado a criação de caprinos e ovinos, fornecendo apoio técnico e financeiro aos produtores, no entanto, percebe-se que ainda é necessário pensar políticas públicas de incentivo aos ovinocaprinocultores para que possam se modernizar e ter melhor inserção no mercado.

A Mesorregião São Francisco Pernambucano é composta por uma população diversificada, abrangendo áreas urbanas e rurais, com densidade populacional variando entre os municípios. Sua economia é diversificada, destacando-se a agropecuária, especialmente a criação de caprinos e ovinos, além da pesca e do comércio, com uma crescente indústria de turismo nas proximidades do Rio São Francisco. A infraestrutura educacional e de saúde está em desenvolvimento, com várias escolas, universidades e centros de saúde atendendo à população local. A região possui uma infraestrutura de transporte que inclui rodovias e, em algumas áreas, acesso ao Rio São Francisco, vital para o transporte e a irrigação. O clima predominante é semiárido, com temperaturas elevadas e chuvas irregulares, influenciando diretamente as práticas agropecuárias.

A criação de caprinos e ovinos na mesorregião São Francisco Pernambucano é uma atividade tradicional e vital para a economia local. A região enfrenta desafios climáticos significativos, mas também possui um grande potencial para o desenvolvimento sustentável e tecnológico na agropecuária. As características demográficas diversificadas da região contribuem para um panorama complexo e dinâmico, onde a inovação e o apoio governamental podem desempenhar papéis cruciais no futuro da produção de caprinos e ovinos. A população somada desses municípios é de cerca de 560 mil habitantes.

A CARNE CAPRINA E OVINA PRODUZIDA NO SERTÃO DO SÃO FRANCISCO PERNAMBUCANO

A carne caprina e ovina, conhecida localmente como "carne de bode retalhado", é um produto cárneo obtido a partir da desossa, manteação, salga e secagem de carcaças caprinas e ovinas. Esse processo confere à carne um formato semelhante ao de uma manta de tecido, destacando-se pelo sabor particular que resulta da combinação do meio geográfico e da tradição secular dessa região.

O diferencial da carne caprina e ovina do São Francisco Pernambucano está nas suas características intrínsecas, como o sabor único que é fortemente influenciado pela predominância da vegetação da caatinga, principal fonte de alimentação dos rebanhos. A caatinga contribui para um perfil organoléptico distintivo, valorizado tanto no mercado local quanto em outras regiões.

Pesquisas relatam que a inserção da carne caprina e ovina como produto típico e tradicional da região, resultou da necessidade de conservação dessas carnes, visando ao seu posterior consumo e que esse processo para a obtenção deste produto, que consiste em uma carne salgada é realizado há décadas, sendo passado de pais para filhos. Ela é produzida e comercializada nas feiras, açougues, frigoríficos e restaurantes, presentes em toda a região.

Para muitas famílias da mesorregião São Francisco Pernambucano, a produção de carne caprina e ovina é mais do que uma atividade econômica; é uma tradição cultural passada de geração a geração. Essa produção é frequentemente a principal ou única fonte de renda para muitos agricultores, destacando-se como um componente vital da economia local. Além disso, a venda desses produtos em feiras, açougues, frigoríficos e restaurantes fortalece a economia regional e sustenta as famílias envolvidas na criação dos animais.

A carne caprina e ovina é um símbolo de identidade cultural da região. Este produto representa a vocação natural do território para a criação de caprinos e ovinos, enraizada nas práticas tradicionais e nos conhecimentos transmitidos ao longo de gerações. A importância cultural da carne caprina e ovina foi reconhecida oficialmente pela Lei nº 3.163 de 02 de maio de 2019, que tornou a Manta Caprina e Ovina de Petrolina um patrimônio cultural imaterial do município. Essa legislação ressalta o valor histórico e cultural do produto, fortalecendo seu status como um ícone regional.

Há esforços contínuos para conscientizar e capacitar os produtores locais, buscando parcerias com programas como a Rota do Cordeiro. Palestras e dias de campo são regularmente realizados em cidades do Polo Itaparica, como Floresta, Belém do São Francisco e Petrolândia, promovendo práticas de produção sustentável e melhoramento da cadeia produtiva.

A carne caprina e ovina do São Francisco Pernambucano destaca-se não só pelo seu sabor distinto e qualidade, mas também pela sua importância econômica, cultural e simbólica para a região. Representando um verdadeiro patrimônio local, essa carne é um elo entre o passado e o presente, refletindo a identidade e a resiliência das comunidades que a produzem.

AÇÕES COM PRODUTORES LOCAIS E DEMAIS ATORES DO ARRANJO PRODUTIVO LOCAL

O Instituto Federal do Sertão Pernambucano em atenção a demandas elencadas por produtores de caprinos e ovinos ligados a Rota do Cordeiro do Território de Itaparica e do São Francisco Pernambucano, iniciou ações de pesquisa e extensão tecnológica juntamente com parceiros da cadeia produtiva com objetivo de somar esforços em busca do reconhecimento da notoriedade da Carne Caprina e Ovina produzida no território. Os criadores de caprinos e ovinos no território apresentam-se em grupos distintos quando pensamos em organização, de modo que para dar início ao trabalho de estruturação da indicação geográfica, a proposta está sendo desenvolvida conjuntamente com a Cooperativa Agropecuária de Produtores Integrados de Caprinos e Ovinos do Nordeste - Capricon e a Associação dos criadores de caprinos e ovinos de Petrolândia - Ascoopetro, que representam os criadores dos dois territórios.

Essas duas entidades representativas tem governança na forma de cooperativa de produtores de caprinos e ovinos, legalmente estabelecida, e a associação com diretoria composta por diretor presidente, diretor vice-presidente, 1° e 2° secretário, 1° e 2° tesoureiro, conselho fiscal com 3 membros e 3 suplentes, ambos com representantes legais..

Considerando a área de abrangência dessas entidades, estima-se a possibilidade de beneficiar cerca de 6 mil produtores em todo o território. Isto, pois, a Capricon conta atualmente com 25 cooperados, dentre eles pessoas físicas, grupos de produtores e pessoas jurídicas (associações e outras cooperativas), totalizando 125 produtores diretos e 400 pessoas indiretamente, enquanto que a Asccopetro possui 23 associados diretos, e há mais de 5.000 produtores não associados nos municípios de abrangência da Asccopetro (Petrolândia, Jatobá e Tacaratu). A Capricon será o substituto processual que fará o depósito do pedido de registro da IG junto ao INPI.

Percebe-se que há engajamento por parte das instituições públicas e privadas, que fazem a governança da atividade no território. O IF Sertão PE, órgão executor da proposta, conta com parceria com outros órgãos como o Prodeter, Sebrae, Embrapa Caprinos e Ovinos, Embrapa Semiárido, Univasf, IPA, Senar, dentre outros. De modo geral, estes parceiros têm buscado integração de suas ações junto aos produtores rurais. Há atividades de ensino, pesquisa e extensão focadas na estruturação do arranjo produtivo, oferecendo capacitações e buscando soluções e a organização da atividade produtiva. Percebe-se a partir das ações a importância da integração dos diversos atores junto a APL.

Foram realizados alinhamento de ações com parceiros, articulação com novos parceiros, levantamento bibliográfico, como também a produção de material didático e acadêmico para auxiliar no processo de sensibilização e divulgação da IG. Em dos materiais produzidos, foi o vídeo sobre o produto, mostrando o potencial da região, que foi compartilhado em encontro de encerramento dos projetos do Eixo II vinculados ao Edital n° 63/2021 disponível na plataforma YouTube.

Foram realizadas oficinas com os produtores em diversas localidades do território para estruturação dos mecanismos de controle e consequentemente consolidação do caderno de especificações técnicas. No entanto, houve dificuldade de agenda com produtores e demais órgãos ligados à governança do APL. Além disso, em reuniões

realizadas com alguns parceiros, percebemos a necessidade de validar o produto alvo da IG bem como promover mais ações de sensibilização para que de fato haja o despertar e o sentimento de pertencimento nos envolvidos na atividade no território.

A equipe pôde participar de duas reuniões com representantes de comitês gestores, secretarias de turismo e agricultura, líderes das associações e cooperativas envolvidas no trabalho; sendo uma no território de Itaparica, no município de Petrolândia e outra no território de Petrolina no distrito de Rajada.

Novos encontros foram articulados para dar seguimento às ações, uma vez que manter este contato é crucial para formação do elo que permitirá a construção e o firmamento da IG.

Houve ainda visita a alguns municípios, dentre eles, Afrânio, Dormentes, Floresta, Petrolândia e Tacaratu com o objetivo de identificar comerciantes de carne caprina e ovina, apoios em potencial nessa construção.

Uma parceria com projeto de extensão, também executado pelo IFSertãoPE, proporcionou a produção de um podcast, que foi divulgado em redes sociais e numa rádio local. Além disso, uma ferramenta importante que está se consolidando e atraindo seguidores tem sido o perfil do projeto no instagram: @igcarne.pe.

Percebemos que são necessárias mais ações para disseminar a temática, e embora estejamos discutindo entre os diferentes atores, temos o desafio de apresentar à população geral, através de palestras, oficinas e outras estratégias de sensibilização.

O caderno de especificações técnicas encontra-se em construção, uma vez que durante as discussões com produtores surgiu a necessidade de um ajuste na elaboração da(s) IG(s), seguindo a demanda apresentada pelos mesmos. Assim, fizemos uma revisão de todo o material produzido até o momento e estruturamos um questionário (forms) para que seja feita uma validação mais assertiva quanto ao nome do produto e para auxiliar na delimitação geográfica.

Ao mesmo tempo, após analisar todo o material obtido pela equipe, percebemos que já é possível ter um dossiê (portfólio de publicações) que comprovam a notoriedade e a tradição do produto e temos a expectativa de estruturar novas publicações e consolidar parcerias com Programas de Pós-graduação, estratégia que auxiliará na consolidação e desdobramentos da pesquisa agregando recursos humanos e aporte técnico para o presente projeto.

Da articulação com atores envolvidos no Arranjo Produtivo Local

Dentre as ações desenvolvidas para a consolidação da Indicação Geográfica da carne caprina e ovina do São Francisco, incluímos a articulação com parceiros nas diferentes esferas, visando a sensibilização quanto a importância do trabalho de estruturação da IG pretendida quanto para validar as possibilidades de apoio e engajamento e formação de parcerias. Assim, a equipe se dedicou a realizar diálogos presenciais e virtuais com diversos órgãos que atuam na governança deste arranjo produtivo, tanto diretamente quanto indiretamente, a exemplo dos seguinte órgãos:

- Coordenação de Agroindústria do MAPA;

- Coordenação de Indicação Geográfica do INPI;
- Coordenação das Rotas de Integração do Ministério de Desenvolvimento;
- Pesquisador da Embrapa Semiárido, Dr Tadeu Voltolini que atua na atividade de valorização da Manta de Petrolina;
- Coordenação do Eixo 2 do Edital Setec/MEC/IFES - Prof Fábio Lenk IFSP;
- Líderes das associações de criadores de caprinos e ovinos;
- Presidente e associados da Ascoopetro;
- Diretoria da Capricom;
- CERE Campus Floresta;
- Reitora, Pró-reitores de Pesquisa e de Extensão do IFSertãoPE;
- Coordenação do NIT e INSA do IFSertãoPE;
- Comitê Gestor do Pólo São Francisco da Rota do Cordeiro;
- Comitê Gestor do Pólo Itaparica da Rota do Cordeiro;
- Direção Geral do Campus Petrolina Zona Rural - IF Sertão PE;
- Direção Geral do Campus Floresta – IF Sertão PE;
- Pesquisadores da Univasf;

Atividades realizadas no território (Itaparica e São Francisco Pernambucano)

Diversas atividades perpassam pela organização documental das ações de Estruturação da Indicação Geográfica da Carne Caprina e Ovina do Sertão Pernambucano, conforme foi possível citar a seguir:

- Assinatura do Acordo de Cooperação entre IFSertãoPE e entregue a Facto em 06/05.
- Foi criada a identidade visual do projeto com auxílio da equipe de comunicação e design do IFSertãoPE e produzidos folders e apresentação da temática em slides.
- Evento kickoff: evento realizado em Petrolina/Rajada/Belém do São Francisco/Petrolândia. Foi formada uma caravana com todos os membros da equipe e parceiros do território, que se reunirão em palestras de lançamento do projeto, compartilhamento de experiência de outras equipes que atuaram na estruturação de IGs no território, visita ao abatedouro de caprinos e ovinos municipais, visita a cooperativa capricom, visita à Associação de Produtores de Belém do São Francisco, visita a produtores ligados a Ascoopetro em Petrolândia e finalizamos o evento com reunião com associados da Asscoopetro.
- Reunião com comitê gestor da caprinovinocultura em Petrolina para atualização sobre os projetos que estão sendo desenvolvidos na região e as

possibilidades de novas ações. Presença de representantes da Capricom, Sebrae, Univasf, Embrapa Caprinos, Bomcabrito, IFSertãoPE e Prodeter.

- Pesquisa bibliográfica sobre informações da região, resultando em compilado de material que comprova a notoriedade e tradição na produção de carne caprina no território.
- Elaboração de instrumento para diagnóstico: questionário semiestruturado, formato forms.
- Planejamento e definição de estratégias de sensibilização junto à comunidade interna e externa do IF Sertão PE: com reitora e coordenação local e estadual do Sebrae, representante Sebrae Agro, Senac e parceiros.
- Estruturação de perfil do projeto na rede social Instagram, com produção de conteúdo e divulgação de ações no território.
- Realização de concurso culinário master bode em parceria com Sebrae e Senac.
- Encontro/oficina com produtores e representantes no IFSertãoPE + montagem da matriz FOFA.
- Start das entrevistas para identificação e qualificação dos produtores inseridos na área delimitada.
- Produção de podcast "Falando ao produtor" divulgado no Instagram e rádio local.
- Compartilhamento de experiências: Diálogo sobre Indicação Geográfica IFCE (Andreia Queiroz) + IFSertãoPE.
- Produção de vídeo sobre a tradição da criação e consumo de carne caprina e ovina no Sertão Pernambucano.

Estratégias de Sensibilização da Comunidade

Como atividades de sensibilização da comunidade, o Tema Indicação Geográfica da Carne Caprina e Ovina do Sertão Pernambucano foi propagado em diversos eventos, dando mais visibilidade e trazendo o despertamento da comunidade para a importância do reconhecimento e deste importante processo de proteção para este produto e para todos envolvidos no processo de obtenção no território. Alguns dos eventos a seguir e atividades propostas: Exposição de Afrânio: Realização de rodas de conversa sobre IG

- Exposição de dormentes: Participação em roda de conversa e stand do IF com entrevista a produtores.
- Realização da Tertúlia literária durante a semana de Zootecnia do Campus Petrolina Zona Rural.
- Realização de palestra e oficina no campus Floresta durante evento de comemoração pelo dia do Técnico Agropecuário.

- Oficina durante a JINCE no campus Petrolina zona rural.
- Encontro/oficina online com Capricon - Uso e controle da IG.

BENEFÍCIOS

A caprinovinocultura desenvolvida no território de Itaparica é caracterizada por um grande número de animais distribuídos em muitas propriedades inseridas em grandes áreas de Caatinga, onde estes animais, via de regra, são criados tendo acesso a vegetação nativa boa parte do ano. Esse acesso a vegetação nativa específica do bioma da Caatinga influencia fortemente nas características da carne, fazendo deste produto único, quando comparado àquela produzida em outras regiões.

O consumo de carnes oriundas das espécies caprina e ovina na região apresenta consumo muitas vezes acima da média nacional, e, para muitas famílias é a principal fonte de proteína animal. Além disso, o produto cárneo é cobiçado em outros centros consumidores no Estado, na região do nordeste e até mesmo fora da região.

No contexto do território São Francisco Pernambucano, dentre as necessidades do APL de carne caprina e ovina, é possível citar:

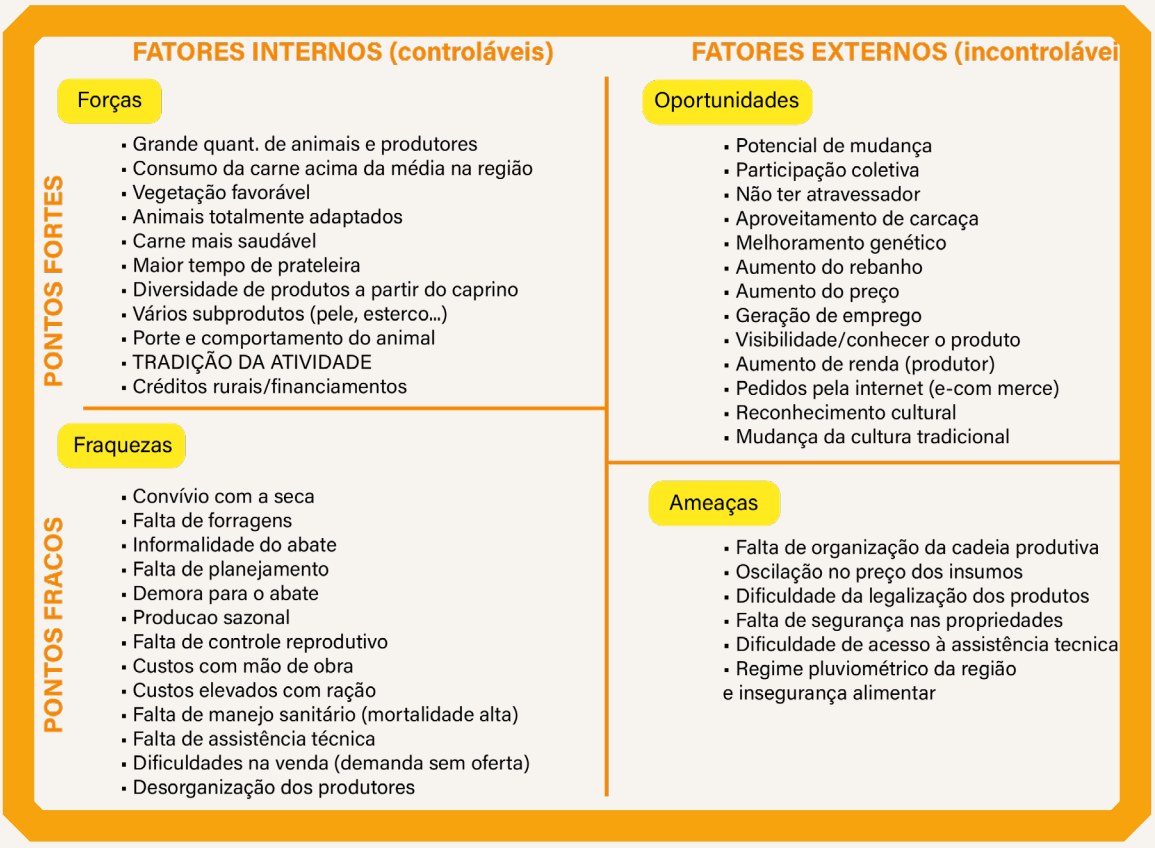
- Débil nível de organização dos produtores;
- Sistemas de exploração ainda a um nível muito rudimentar;
- Assistência técnica ainda numericamente limitada e de baixa qualificação no tema;
- Sistema de pesquisa para áreas de sequeiro sem foco em certificação de qualidade;
- Carência de competências técnicas no tema;
- Programas públicos de apoio ao desenvolvimento de indicações geográficas ainda ausentes ou muito tímidos.

Como é sabido e reconhecido por diversos pesquisadores, a ovinocaprinocultura está presente no Brasil desde os tempos da ocupação portuguesa. Apesar de sua presença se dar em praticamente todas as regiões do país, o destaque (numericamente falando) é dado aos estados nordestinos, uma vez que detêm 90% do rebanho caprino nacional, acompanhado de 65% do rebanho ovino (FURTADO, 2020). Diversos fatores contribuem para esta maior concentração; entre eles, Souza e Ceolin (2013) citam a adaptação dos animais aos agroecossistemas do semiárido, a apropriação sociocultural, a necessidade de menor capital inicial para investimento, como também a menor extensão de terra quando comparado a outras culturas - como, por exemplo, os bovinos -, a capacidade de se inserir em um mercado com grande potencial para expansão e a geração de renda em pequena escala; assim sendo, tornam-se culturas bastante presentes e importantes na vivência do pequeno produtor e famílias de baixa renda, por permitir certa melhoria de sua situação econômica.

Os rebanhos de cabras e ovelhas também respondem melhor do que o de bovinos no sertão e semiárido nordestino quando se fala da escassez na alimentação. A base alimentar geralmente se baseia em pastagens nativas, encontradas na Caatinga, como: leucena, jureminha, feijão guandu, marmeleiro, entre outras plantas proteicas predominantes nesse bioma (FURTADO, 2020).

A matriz SWOT nos mostra as forças e oportunidades, que mostram a relevância da atividade, e ainda, revela as ameaças e fraquezas que refletem os desafios enfrentados no território. A matriz a seguir foi construída em reuniões ocorreidas em todo o território, contando com representantes da cadeia produtiva, tanto produtores, representantes de associações, órgãos públicos e privados, instituições de ensino e pesquisa, extensão rural, de crédito entre outros,

Imagem 2: Resultado da Matriz FOFA resultante de diálogo com atores da cadeia produtiva de carne caprina e ovina no Território São Francisco Pernambucano



Fonte: Elaborado pela autora

A caprinovinocultura desenvolvida no São Francisco Pernambucano é caracterizada por um grande número de animais distribuídos em muitas propriedades inseridas em grandes áreas de Caatinga, onde estes animais, via de regra, são criados tendo acesso a vegetação nativa boa parte do ano. Esse acesso a vegetação nativa específica do bioma da Caatinga influencia fortemente nas características da carne, fazendo deste produto único, quando comparado àquela produzida em outras regiões.

O consumo de carnes oriundas das espécies caprina e ovina na região apresenta consumo muitas vezes acima da média nacional, e, para muitas famílias é a principal fonte de proteína animal. Além disso, o produto cárneo é cobiçado em outros centros consumidores no Estado, na região do nordeste e até mesmo fora da região, denotando importante característica e influência social e econômica para a população deste território.

A notoriedade deste produto é inegável e ações como a proposta pelo Edital Setec/MEC n° 63/2021, favorece o desenvolvimento da atividade e reconhecimento de suas potencialidades, de forma que este trabalho de estruturação da Indicação Geográfica da Carne Caprina e Ovina do Sertão Pernambucano, mais especificamente Indicação de Procedência da Carne Caprina e Ovina São Francisco Pernambucano, segue em busca de reconhecimento. Em breve o caderno de especificações técnicas estará sendo consolidado e apresentado ao INPI pelo substituto processual Capricon - Cooperativa Agropecuária de Produtores Rurais Integrados de Caprinos e Ovinos do Nordeste, localizada no distrito de Rajada, em Petrolina/PE.

Faz-se necessário dar continuidade a ações de extensão, através de capacitações tecnológicas em todos os eixos da produção, tendo em vista melhorar os indicadores de qualidade, promoção de segurança e confiança ao produto e consumidores; obter a diferenciação dos produtos, e consequente estímulo à economia local; estímulo ao sentimento de pertencimento e tipicidade para o pleno alcance do objetivo maior de obter a “valorização do produto local, nativo, conservado”.

Destacamos ainda que a estruturação desta indicação geográfica já tem refletido diretamente na organização dos produtores e na profissionalização da cadeia produtiva, porém ainda são necessárias políticas públicas que incentivem a atividade.

13

RELATO DE EXPERIÊNCIA E A PROMOÇÃO DE INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS E MARCAS COLETIVAS

13

RELATO DE EXPERIÊNCIA E A PROMOÇÃO DE INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS E MARCAS COLETIVAS

Me. JOÃO PAULO DO CARMO

Engenheiro de Produção, Pós-graduado em Engenharia de Produção, Mestre em Administração; Diretor de Relações Empresariais e Extensão Comunitária - IFES; Coordena o Projeto de Inovação e Empreendedorismo na RFEPCT; Espírito Santo - ES.
E-mail: joao.carmo@ifes.edu.br

Me. HUMBERTO HENRIQUE RAMOS BROTTO

Bacharel em Direito, Especialista em Direito Notarial e Registral, Mestrando em Propriedade Intelectual e Transferência de Tecnologia (Profnit - Ifes Colatina); Coordenador do Programa de Apoio à Inovação do Ifes (PAIN).
E-mail: humbertobrotto@ifes.edu.br

Ma. ARIANA OLIVEIRA GUSMAO

Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Espírito Santo, Vitória/ES, Brasil.
E-mail: ariana.gusmao@ifes.edu.br

RELATO DE EXPERIÊNCIA E A PROMOÇÃO DE INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS E MARCAS COLETIVAS

Neste capítulo, traremos a interseção entre Empreendedorismo Inovador e a Promoção de Indicações Geográficas (IGs) e Marcas Coletivas (MCs), revelando um universo repleto de potencialidades e transformações. Ao relatar nossas experiências, buscamos destacar como a inovação e o empreendedorismo podem impulsionar o reconhecimento e a valorização de produtos locais, fortalecendo a identidade cultural e econômica das regiões. Pretendemos oferecer uma visão integrada dessas temáticas, explorando as sinergias entre o desenvolvimento de novos empreendimentos e a promoção de produtos genuínos, cujas características singulares são protegidas e celebradas por meio das Indicações Geográficas e Marcas Coletivas.

A Lei nº. 9.279/1996, que regulamenta os direitos e obrigações relativos à propriedade industrial no Brasil, diz, em seu artigo 176, que a Indicação Geográfica refere-se à Indicação de Procedência (IP) ou à Denominação de Origem (DO) (BRASIL, 1996).

O órgão responsável pelo registro das IGs e MCs no Brasil, é o Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI). A Indicação de Procedência é o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que se tenha tornado conhecido como centro de extração, produção ou fabricação de determinado produto ou de prestação de determinado serviço. Já a DO reconhece o produto ou serviço cujas qualidades ou características se devam exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, incluídos fatores naturais e humanos (BRASIL, 1996).

As Indicações Geográficas e Marcas Coletivas são ferramentas com potencial para alavancar o valor de produtos locais, garantindo que suas qualidades únicas sejam reconhecidas e protegidas. Isso não apenas aumenta o valor agregado dos produtos, mas também fortalece a identidade cultural e econômica das regiões onde são produzidos.

Diversas ações têm sido realizadas no âmbito nacional e internacional no intuito de disseminar e promover as IGs e MCs. Podemos citar o V Evento Internacional de Indicações Geográficas e Marcas Coletivas - Origens Brasileiras, realizado em Curitiba (PR), no ano de 2022, bem como o Edital nº 03/2022, da Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica (Setec) e do Ministério da Educação (MEC), que selecionou projetos destinados ao desenvolvimento de Indicações Geográficas no âmbito da Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica (Rede Federal).

Durante o V Evento Internacional de Indicações Geográficas e Marcas Coletivas - Origens Brasileiras, foi discutida a importância das IGs e das MCs para pequenos negócios, que representam a maioria desses registros. Através de associações e cooperativas, esses pequenos empreendedores podem competir em mercados maiores, beneficiando-se da reputação de qualidade e autenticidade associada às IGs e MCs (ASN PARANÁ, 2022). Ainda sobre o referido evento, destacamos uma importante fala da coordenadora estadual de agronegócios do Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae) do estado do Paraná, Maria Isabel Rosa Guimarães:

> O evento e a criação da Rede Nacional de Chefs dos Produtos de Origem, será um marco para o estado do Paraná, que é um dos que mais têm produtos já com a IG e depósitos de novos pedidos junto ao INPI. Temos um verdadeiro movimento pelas indicações geográficas e marcas coletivas motivadas pela parceria com produtores rurais, universidades, prefeituras, governo do Estado e órgãos ligados à agricultura.

As IGs e MCs são essenciais para impulsionar o desenvolvimento regional, pois promovem a inovação e o empreendedorismo em várias áreas. Incentivam a formação de redes colaborativas entre produtores locais, universidades e governos, como visto em eventos e iniciativas promovidas pelo Sebrae e pelo INPI. Essas parcerias resultam em um ciclo virtuoso de inovação, que potencializa o desenvolvimento sustentável e a competitividade no mercado global (MAGALHÃES, 2022).

Logo, antes de adentrar na temática "Empreendedorismo Inovador e Indicações Geográficas e Marcas Coletivas", é essencial entender o papel central que o ecossistema de inovação desempenha nesse contexto. Um ecossistema de inovação robusto é composto por diversos atores interconectados, como universidades, empresas, instituições de pesquisa, governos e organizações não-governamentais que, juntos, promovem um ambiente propício para a inovação contínua.

No Brasil, o fortalecimento desse ecossistema tem gerado números satisfatórios, com um aumento significativo em proteção de produtos e processos por meio de patentes e na criação de *startups* tecnológicas, e sempre que possível, incentivando a incubação de Associações de Produtores, por exemplo. Essa sinergia entre diferentes atores não apenas facilita a troca de conhecimentos e recursos, mas também impulsiona o desenvolvimento econômico regional, possibilitando a valorização de produtos locais por meio de IGs e MCs. Esse ambiente colaborativo é fundamental para que empreendedores inovadores possam desenvolver soluções que destacam e protegem a autenticidade e a qualidade de produtos regionais, contribuindo para a preservação cultural e para o crescimento econômico sustentável.

O ECOSSISTEMA DE INOVAÇÃO ESSENCIAL E ESTRATÉGICO

A interação entre os múltiplos atores formam um ecossistema de inovação capaz de fomentar a inovação e o empreendedorismo, criando um ambiente propício para o crescimento de empreendimentos inovadores, ao fornecer recursos, conexões e apoio necessário para que as ideias possam ser transformadas em produtos, serviços e negócios viáveis. Essa interação facilita o surgimento de novas ideias, a geração de conhecimento e o desenvolvimento de tecnologias que impactam diretamente a economia e a sociedade.

No contexto das Indicações Geográficas e Marcas Coletivas, essa estrutura é vital para assegurar que os produtos locais, com suas características únicas e autenticidade, possam ser reconhecidos, e então trabalhar sua exploração comercial de forma sustentável, aumentando sua competitividade no mercado. Parcerias estratégicas entre universidades, incubadoras, aceleradoras e governos locais permitem a troca de conhecimento e recursos, impulsionando a inovação em produtos regionais e fortalecendo as cadeias produtivas. Essa cooperação resulta em uma economia mais resiliente e diversificada, capaz de responder aos desafios e aproveitar as oportunidades emergentes.

No caso específico das Indicações Geográficas e Marcas Coletivas, a atuação dentro de um ecossistema de inovação permite a aplicação de tecnologias avançadas e práticas de gestão inovadoras, que melhoram a rastreabilidade, a qualidade e a

promoção desses produtos. Além de agregar valor aos produtos, também contribui para a preservação da cultura e das tradições locais, ao mesmo tempo em que promove o desenvolvimento econômico regional.

Portanto, a interseção entre Empreendedorismo Inovador e Indicações Geográficas e Marcas Coletivas dentro de um ecossistema de inovação não apenas fortalece os empreendimentos locais, mas também cria um ciclo virtuoso de crescimento sustentável e inclusão social. Este tópico explora como esses elementos se entrelaçam e como, juntos, podem transformar territórios e comunidades, elevando o padrão de vida e gerando impacto positivo a longo prazo.

Nessa toada, de acordo com Felizola e Aragão (2020, p. 6), no artigo "Revisão da Literatura e Formação de um Modelo Híbrido de Ecossistema de Inovação", Ron Adner trouxe o termo "ecossistema de inovação" para o meio acadêmico, colaborando para que o termo fosse deveras adotado por duas décadas quase completas, tornando-se o mais citado, tal como veremos no trecho a seguir:

> (...) No caso do Ron Adner, é importante mencionar um texto anterior intitulado de *Match your innovation strategy to your innovation ecosystem* publicado pela Harvard Business Review em 2006. **O texto é o mais citado na área de ecossistema de inovação na plataforma *Web of Science* e vários autores da amostra consideram que foi nesse texto que o termo ecossistema de inovação foi apresentado para a academia**. (destaques nossos)

E como temos tão boas contribuições de Felizola e Aragão (2020, p. 8), que apontam que um aspecto fundamental é a participação dos autores do ecossistema, e participar pode significar mais que representatividade, ou seja, é preciso um comportamento realmente ativo (porque não denominado de pró-ativo), interessado, e inclinado a buscar a essência do que entende Moore (1993) *apud* Bartz, Turcato, Sausen, Baggio (2020), para quem a expressão "ecossistema" decorre da metáfora originalmente utilizada em estudos biológicos e sociais, passando a ter significação para a competição econômica.

Assim, um ecossistema de negócios interdependente proporciona a coevolução dos atores empresariais dentro do ecossistema que, por sua vez, proporciona desenvolvimento de novos produtos e tecnologias. Por isso, vamos firmar nossas convicções, refletindo sobre tudo o que circunda o ecossistema. Vejamos:

> Para Markkula e Kune (2015), dentro de um ecossistema de inovação a partir da Hélice Tríplice, vários aspectos devem ser levados em consideração, os atores que estão envolvidos, as estruturas que dão suporte às redes, as premissas envolvidas, as novas organizações que assumem um caráter híbrido, como os parques científicos e incubadoras, a transferência de tecnologia, a legislação e as políticas públicas. Os supracitados colocam um aspecto fundamental que é a participação dos atores do ecossistema. (Destaques nossos)

O EMPREENDEDORISMO INOVADOR

O empreendedorismo pode ser definido como a geração de valor por meio da criação ou expansão de atividades econômicas através da exploração de novos produtos, processos ou mercados (RAUCH *et al.*, 2009). A distinção entre empreendedorismo dinâmico e estático é a inovação (GIANESINI *et al.*., 2018), e o desenvolvimento da inovação por meio do empreendedorismo é conhecido como 'Empreendedorismo Inovador' (EI), um conceito que integra a base do empreendedorismo, inovação e negócios (BALKIENĖ & JAGMINAS, 2014).

O EI foca em novos empreendimentos e *startups* fundamentados em ideias inovadoras (SZABO & HERMAN, 2012) que, geralmente, apresentam uma mentalidade empreendedora, um foco na geração de novas ideias e uma busca por soluções disruptivas (LIBRELON, 2014) em um ambiente de extrema incerteza (RIES, 2017).

Considerado um impulsionador para a criação de empregos, inovação e inclusão, o EI desempenha um papel fundamental na sociedade atual, especialmente na sustentação de economias emergentes (SZABO & HERMAN, 2012). Encorajar essa prática tem atraído a atenção tanto de formuladores de políticas quanto de acadêmicos (BALKIENĖ & JAGMINAS, 2014; ORGANIZATION FOR ECONOMIC CO-OPERATION AND DEVELOPMENT, 2018). De fato, o EI emergiu como uma prioridade política para muitos governos, visando a estimular os chamados *'techno-starters*, negócios com alto potencial de crescimento baseados em P&D, tecnologia ou conhecimento (DAHLSTRAND & STEVENSON, 2010; LUNDSTRÖM, STEVENSON, 2005).

O Brasil é um dos países da América Latina que se destacam por altos níveis de empreendedorismo; no entanto, uma proporção significativa desses empreendimentos é criada por necessidade, por indivíduos desempregados que precisam se tornar empreendedores como forma de gerar renda para si mesmos (OGLIASTRI *et al.*, 2019).

Esses empreendimentos não necessariamente envolvem ideias inovadoras ou estabelecem startups de alto crescimento. Apesar da implementação de inúmeros programas e instrumentos de política pelos governos Federal e Estadual brasileiros, as pesquisas nacionais sobre inovação no setor empresarial, realizadas desde o início dos anos 2000 (IBGE/PINTEC), revelam um progresso lento e, ocasionalmente, estagnado (DE NEGRI *et al.*, 2020; KOELLER, 2017), apesar dos dados do relatório do Índice Global de Inovação de 2019 indicarem uma capacidade inovadora modesta. De 2011 a 2018, o país experimentou um declínio significativo em seu ranking, caindo 17 posições e exibindo os piores indicadores entre as economias do bloco econômico formado por Brasil, Rússia, Índia, China e África do Sul (BRICs).

Embora tenham havido iniciativas anteriores destinadas a fomentar atividades de empreendedorismo, a primeira iniciativa governamental explicitamente nomeada 'Empreendedorismo Inovador' foi conduzida pelo Ministério da Educação (MEC) em outubro de 2019, com o lançamento do Programa Novos Caminhos, pelo Governo Federal. Através do Ministério da Educação (MEC), esse programa abriu portas para uma série de iniciativas que proporcionam qualificação profissional e tecnológica, impulsionam a sociedade e fortalecem a economia nacional.

Uma das vertentes essenciais deste programa é a dedicada à "Inovação e ao Empreendedorismo", cujo propósito é catalisar o empreendedorismo e fomentar atividades de pesquisa aplicada, inovação e iniciação tecnológica.

Nesse contexto, a Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica (Setec), sob a alçada do MEC e encarregada do planejamento e gestão de políticas públicas nesse domínio, lançou o Edital nº. 05/2020. Esse instrumento teve como objetivo selecionar projetos destinados a promover o empreendedorismo inovador, integrando ensino, pesquisa e extensão, direcionados às autarquias que compõem a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica (RFEPCT).

A figura 1, a seguir, fornece uma visão geral de como os 60 projetos aprovados foram distribuídos. Todas as regiões do Brasil foram contempladas, com foco particular no Sudeste, que teve um total de 18 projetos (30% do total) aprovados, especialmente o Estado de Minas Gerais, que se destaca com o maior número de propostas aceitas, totalizando 9 projetos (15%). Isso também pode ser atribuído ao fato de que possui o maior número de instituições dentro da Rede Federal (6). Da mesma forma, a região Nordeste do Brasil também alcançou um grande número de projetos (17 projetos, 28%). Além da distribuição geográfica, os projetos foram alocados em várias áreas da Economia 4.0, com a seguinte divisão: 23 projetos no campo da Agricultura 4.0 (38,3%), 17 projetos na Indústria 4.0 (28,3%), e 20 projetos no campo dos Serviços 4.0 (33,4%). Além disso, os projetos aprovados envolveram 1.127 pessoas, entre estudantes, professores e servidores públicos.

Figura 1: Visão geral dos 60 projetos aprovados no Edital 05/2020

Fonte: Projeto Empreendedorismo Inovador (2024).

Após os 24 meses de execução dos 60 projetos, o encerramento do Edital n° 05/2020, em dezembro de 2022, trouxe uma série de conquistas significativas. Destacam-se atividades de Pesquisa e Desenvolvimento (P&D) geradoras de inovação, aquisição de competências, publicações técnicas e científicas, além do surgimento de novos produtos, processos e serviços. Ademais, houve uma disseminação da cultura empreendedora e da inovação, geração de propriedade intelectual e a criação efetiva de novos empreendimentos e startups.

Os resultados dos projetos evidenciam impactos benéficos substanciais na infraestrutura de pesquisa, na base de conhecimento científico e tecnológico, bem como um progresso significativo nas habilidades técnicas e pessoais dos estudantes

e servidores participantes. Esse fomento ao empreendedorismo inovador não apenas possibilita o surgimento de novas iniciativas, mas também cultiva um ambiente favorável à inovação, crucial para o progresso do país.

Embora os resultados sejam positivos, é fundamental reconhecer que os desafios persistem. Contudo, o êxito desse edital sublinha a importância de políticas públicas que incentivem a educação e a cultura empreendedora na Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica.

À medida que olhamos para o futuro, é imperativo que políticas análogas sejam priorizadas e institucionalizadas, promovendo, assim, a inovação, a diversificação econômica e o desenvolvimento sustentável. A educação empreendedora deve ser reforçada, integrando conceitos e experiências práticas nos currículos acadêmicos, capacitando os alunos para enfrentar os desafios do mundo real.

Em última análise, espera-se que os frutos desse edital se traduzam em um Brasil inserido em cadeias produtivas globais, com ecossistemas de inovação diversificados, gerando empregos e desenvolvendo um capital humano qualificado e voltado para a inovação. A institucionalização desse projeto como política pública é uma etapa essencial rumo a uma nação competitiva, socialmente próspera e em contínua evolução.

Com a consolidação do empreendedorismo inovador como uma política pública que pode se tornar cada vez mais robusta, espera-se a criação de ambientes favoráveis para o fortalecimento de iniciativas que também possam valorizar as riquezas regionais do Brasil, sobretudo para potencializar os ambientes de inovação para além dos contextos urbanos. Nesse ínterim, as Indicações Geográficas e Marcas Coletivas emergem como ferramentas estratégicas para integrar o país às cadeias produtivas globais, ao mesmo tempo em que preservam e promovem a identidade cultural e os saberes tradicionais. No próximo tópico, exploraremos como essas iniciativas se entrelaçam com o empreendedorismo inovador, gerando impacto positivo nas comunidades locais e no desenvolvimento econômico sustentável.

PROMOVENDO INOVAÇÃO E DESENVOLVIMENTO REGIONAL SUSTENTÁVEL DE FORMA ESTRATÉGICA COM INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS E MARCAS COLETIVAS

A dinâmica produtiva e o atual estágio de desenvolvimento social e tecnológico têm criado novas maneiras de produzir e comercializar. Com mercados cada vez mais competitivos, consumidores cada dia mais exigentes e diversos outros aspectos dessa realidade de negócios, surgem a necessidade e o estabelecimento de regras, normas e políticas voltadas às demandas e à proteção da economia e da sociedade. No Brasil, atualmente atribui-se a essa relação o nome de Indicação Geográfica.

A Indicação Geográfica, como instrumento de PI, protege e valoriza produtos e serviços ligados à sua origem (JUK; FUCK, 2015). O conceito de IG varia conforme as legislações nacionais. Historicamente, o marco regulatório das IGs ocorreu em 1994, com a assinatura do Acordo sobre Aspectos dos Direitos de Propriedade Intelectual (Acordo TRIPS), que estabeleceu o conceito de IG internacionalmente aceito.

A Lei 9.279/1996 define que a Indicação Geográfica compreende a Indicação de Procedência e a Denominação de Origem. A IP é definida como o nome geográfico de um país, cidade, região ou localidade de seu território, que se tenha tornado conhecido como centro de extração, produção ou fabricação de determinado produto ou prestação de determinado serviço. Já a DO, como o nome geográfico de um país, cidade, região ou localidade de seu território, que designa produto ou serviço cujas qualidades ou características são atribuídas exclusivamente ou essencialmente ao meio geográfico, incluindo fatores naturais e humanos.

Conforme Buainain *et al.* (2013), a inovação não pode ser entendida sem discutir os instrumentos de Propriedade Intelectual (PI), que incentivam a pesquisa e o desenvolvimento (PDI) e a apropriação dos esforços inovadores. A teoria utiliza conceitos que mostram as correlações entre IG e inovação, considerando tanto a PI quanto uma perspectiva sistêmica e evolucionária, reconhecendo a centralidade do processo social e interativo da inovação.

No campo da proteção dos direitos decorrentes da produção intelectual, este trabalho aborda a Propriedade Industrial, focando no estudo das Indicações Geográficas. As IGs regulamentam e caracterizam bens, sejam produtos ou serviços, com base nos locais de origem, levando em conta questões ambientais, históricas e socioculturais que os identificam. Vieira e Pellin (2015) afirmam que o conceito de IG foi desenvolvido gradualmente, à medida que produtores e consumidores passaram a reconhecer sabores ou qualidades distintas entre produtos semelhantes de diferentes localidades, transformando isso em um diferencial competitivo.

Na seara das proteções internacionais, temos boas contribuições por Vieira *et al.* (2019), que discutem os benefícios e desafios enfrentados pelos produtores ao adotarem IGs. Eles ressaltam que as IGs oferecem uma vantagem competitiva significativa ao *enhance product value and access to niche markets* que, na tradução para o português, encontramos o sentido de "melhorar o valor do produto e o acesso a mercados de nicho". (VIEIRA *et al.*, 2019) (Cambridge University Press & Assessment).

No entanto, também enfrentam *regulatory and operational hurdles that producers may face*, e conforme tradução, adverte que há "obstáculos regulatórios e operacionais que os produtores podem enfrentar" (VIEIRA *et al.*, 2019) (Cambridge University Press & Assessment), podem dificultar a implementação das IGs para alguns produtores.

Proteger bens com IG adiciona valor a produtos e serviços tradicionais ou específicos de uma região, além de proteger as áreas de origem e os métodos de produção. Isso cria um ambiente de negócios voltado para a qualidade desses bens, gerando vantagens para produtores, consumidores e para a economia local e nacional. Assim, o reconhecimento de uma IG pode trazer mudanças significativas para a economia da região onde está inserida, repensando e criando novos modelos de negócio locais que incentivam a abertura de empreendimentos com grande potencial de sucesso. Nesse sentido, as IGs podem ser entendidas ao mesmo tempo como uma inovação organizacional e um mecanismo de apropriação (KLOSOWSKI, 2021).

Carvalho (2006), Pellin e Vieira (2016), Juk e Fuck (2015) e Klosowski (2021) afirmam que a proteção conferida por uma Indicação Geográfica como mecanismo de Propriedade Intelectual formaliza um direito de apropriação privada por um coletivo de atores sociais. No entanto, o registro de uma IG não garante, automaticamente, que esse

direito se converterá em um ativo de inovação com ganhos econômicos, benefícios aos produtores, avanços no sistema de inovação e desenvolvimento regional.

Dias e Mafra (2022) conduziram um levantamento recente sobre os pedidos de Indicações Geográficas no Brasil, analisando dados por regiões e Unidades Federativas entre 1999 e 2021. Os resultados indicaram 97 registros de IG até 2021, dos quais 68 são Indicações de Procedência, todas nacionais, e 29 são Denominações de Origem, das quais nove são estrangeiras. No geral, cerca de 80% das solicitações de registro de IG no Brasil são para o reconhecimento de IP. Exemplos de Indicações Geográficas famosas no Brasil:

1. **Vinhos do Vale dos Vinhedos (RS)**: Essa é uma Denominação de Origem que se aplica aos vinhos produzidos no Vale dos Vinhedos, uma região que abrange os municípios de Bento Gonçalves, Garibaldi e Monte Belo do Sul. Os vinhos dessa localidade são conhecidos por sua alta qualidade, resultante das condições climáticas e do solo, além do *know-how* dos produtores locais.

2. **Cachaça de Salinas (MG)**: Salinas é uma região famosa pela produção de cachaça de alta qualidade, reconhecida por sua Indicação de Procedência. As condições climáticas e o processo de produção artesanal conferem à cachaça de Salinas características únicas.

3. **Café do Cerrado Mineiro (MG)**: A região do Cerrado Mineiro é reconhecida como Denominação de Origem para cafés de alta qualidade. Os cafés dessa região são valorizados por seu sabor diferenciado, resultado das condições de solo e clima, além das técnicas de cultivo.

4. **Queijo Canastra (MG)**: O queijo produzido na Serra da Canastra é reconhecido por sua Indicação de Procedência. Ele é valorizado pela sua textura e sabor únicos, que são resultado do método tradicional de produção e das condições específicas da região.

5. **Pampa Gaúcho da Campanha Meridional (RS)**: Essa Indicação de Procedência abrange carnes bovinas produzidas na região do Pampa Gaúcho, conhecida pela criação de gado de alta qualidade em condições naturais e sustentáveis.

6. **Santos (SP)**: O café produzido na região de Santos é famoso internacionalmente e reconhecido por sua Indicação de Procedência. A cidade de Santos, com seu porto, tornou-se um centro de comercialização e exportação de café, e o nome da cidade é associado a cafés de alta qualidade.

Os exemplos acima são, de fato, alguns dos mais famosos e emblemáticos casos de Indicações Geográficas no Brasil. Eles abrangem uma variedade de produtos e regiões, destacando a diversidade e a importância das IGs no país. Esperamos que todo o restante de IGs e MCs, com as quais os projetos nacionais possam trabalhar a partir desses editais nacionais, possam trazer tanta representatividade e sucesso no país, quanto possam refletir a riqueza cultural, econômica e produtiva do país, por suas diversas regionalidades.

Importância das Indicações Geográficas

A obtenção de uma IG oferece diversas vantagens, tanto para os produtores quanto para os consumidores:

- Valorização do produto: Produtos com IG são geralmente percebidos como de maior qualidade e autênticos, o que pode aumentar seu valor de mercado;
- Preservação cultural: A IG contribui para a preservação de métodos tradicionais de produção e da cultura local;
- Desenvolvimento regional: A certificação pode promover o desenvolvimento econômico da região ao atrair investimentos e turismo;
- Proteção legal: A IG protege os produtos contra imitações e fraudes, garantindo que apenas os produtos genuínos possam usar a denominação.

As Indicações Geográficas no Brasil são um exemplo de como a associação entre produtos e suas regiões de origem pode beneficiar tanto os produtores quanto os consumidores, ao mesmo tempo em que promove a diversidade e a riqueza cultural do país.

Um dos principais desafios, de acordo com a pesquisa, é o baixo grau de conhecimento que os consumidores possuem em relação às IGs brasileiras no mercado. Para superar essa demanda, é necessário criar e incentivar mecanismos, projetos e programas para aumentar a disseminação das IGs, difundi-las amplamente no mercado e, consequentemente, estimular o conhecimento dos consumidores brasileiros em seu cotidiano. Nesse sentido, há uma carência de linhas específicas de recursos financeiros para as atividades pós-registro de IGs no Brasil, tanto no aprimoramento da gestão quanto nas pesquisas e desenvolvimentos de novos produtos (VIEIRA *et al.*, 2019).

EXECUÇÃO CONJUNTA DAS INICIATIVAS DO EDITAL DE APOIO AO EMPREENDEDORISMO INOVADOR E DO EDITAL DE PROMOÇÃO À INDICAÇÃO GEOGRÁFICA E MARCAS COLETIVAS.

Começamos nossas contribuições com um breve Relato de Experiências à publicação, explicitando que executamos ações dedicadas ao Edital nº 63/2021 de Promoção a Indicação Geográfica e Marcas Coletivas, com a maior satisfação e carinho, motivados tanto pelo gosto aos temas abrangidos, quanto pelo reconhecimento da constante parceria que os Prof. Huarley Pratte Lemke (IFPA), Eder José da Costa Sacconi (IFSP) e o Prof. Christian Mariani Lucas dos Santos (Ifes) nos oferecem, nos presenteiam. Precisamos estar sempre atentos para expressar aos nossos nobres parceiros palavras de gratidão e apreço.

Por meio do Edital nº 63/2021, promovido pela Setec/MEC, houve um investimento significativo em projetos destinados ao desenvolvimento de Indicações Geográficas, com o objetivo de promover o empreendedorismo e a inovação em arranjos produtivos locais. Esse edital destacou-se pelo apoio a iniciativas que buscam estruturar IGs e fortalecer negócios regionais (Indicações Geográficas) (Instituto Federal do Espírito Santo, 2022).

Quando nos coube compartilhar conhecimento acerca da tramitação processual dos Termos de Execução Descentralizada (TEDs), discutir detalhes dos modelos de instrumentos jurídicos (Acordos de Cooperação), interagir nas oportunidades de planejamento anual ou bienal de cada um dos projetos (incluindo os planejamentos do projeto Empreendedorismo Inovador), tivemos boas experiências, momentos ricos de mútuo aprendizado.

E como não poderíamos deixar de mencionar, participar de eventos com equipe de ambos os editais no âmbito nacional, reunindo projetos de Empreendedorismo Inovador com os projetos de Indicações Geográficas e Marca Coletivas em Brasília, em Vitória/ES e Natal-RN (REDITEC 2023), e proporcionar a troca de experiências que os projetos nos trazem, é de uma preciosidade única.

Foi muito acertada a proposta do edital nacional em estabelecer três eixos (Diagnóstico, Estruturação e Incubação), pois permitiu uma abordagem completa e eficaz para a promoção de Indicações Geográficas e Marcas Coletivas. O eixo de Diagnóstico nos possibilitou identificar as necessidades e potencialidades dos territórios e produtos, enquanto o eixo de Estruturação forneceu o suporte necessário para que as comunidades pudessem organizar e preparar suas candidaturas de forma robusta. Já o eixo de Incubação garantiu o acompanhamento e desenvolvimento contínuo dos projetos, promovendo um ambiente de constante aprendizado e melhoria.

Cada etapa desse processo revelou a profundidade e o impacto dessas ações, mostrando como a colaboração e o comprometimento podem transformar ideias em realizações concretas que beneficiam a comunidade e promovem o desenvolvimento sustentável.

Através dessas ações, obtivemos resultados significativos, não apenas em termos de registros e certificações, mas também na promoção da cultura da inovação, da cultura da propriedade intelectual, para demonstrar como o desenvolvimento econômico e social das regiões envolvidas podem depender da conscientização de comunidades inteiras, seu entorno e seus consumidores. A persistência para agregar valor e planejar o crescimento regional pode posicionar comunidades de forma estratégica nos mercados local, e projeção para o mercado nacional e internacional, este último como um desejo alcançável. É preciso estudo e projeção sempre, para torná-lo possível, realizável.

A transformação que observamos vai além do fortalecimento econômico; trata-se de uma verdadeira valorização das tradições locais, criando um legado de inovação que perdura e inspira futuras gerações, não afastando as gerações de suas comunidades, e sim proporcionando viver com novas oportunidades. Assim, reafirma o compromisso com a continuidade dessas ações, certos de que elas são fundamentais para construir um futuro mais próspero e sustentável para todos.

Ao acompanhar esses projetos, é impossível não se encantar com a riqueza das imagens que nos transportam para os territórios de origem dos produtos. Essas imagens despertam um desejo quase irresistível de experimentar os sabores e aromas únicos das IGs e MCs, sobretudo quando as comidas e bebidas carregam as características autênticas de suas regiões. Além disso, apreciar a diversidade de produtos artesanais que carregam a autenticidade de suas regiões, mesmo quando não são produtos alimentícios, mas nos levam a fazer uma viagem no tempo e na história.

Por exemplo, a renda de bilro, um produto não alimentício, destaca-se pela sua beleza e habilidade artesanal, simbolizando a tradição e a identidade cultural de suas origens.

As oportunidades de turismo de experiência que surgem dessas iniciativas são igualmente empolgantes. Elas nos convidam a programar viagens com familiares para explorar esses locais, onde é possível vivenciar suas tradições para além da experiência gastronômica, e ampliando para a visão também artística e cultural. A experiência de conhecer de perto a confecção da renda de bilro, por exemplo, entre outros artesanatos, comprar os produtos para presentear alguém ou ornamentar nossas casas, enriquece a compreensão dos saberes e fazeres regionais, proporciona aos visitantes uma imersão única nas práticas culturais locais. É uma inspiração para descobrir e valorizar essas preciosidades culturais em suas próximas jornadas.

EXEMPLOS DE PRODUTOS NÃO ALIMENTÍCIOS COM IG:

- **Renda de bilro**: Conhecida pela sua complexidade e beleza, a renda de bilro é uma tradição artesanal em várias regiões, como Santa Catarina e Ceará, onde técnicas e padrões são transmitidos de geração em geração (CORREIOS, 2021). E o *networking* entre tantos agentes dos ecossistemas, nos proporciona observar o resgate cultural que está em curso na Barra do Jucu, em Vila Velha, quando outrora estava na ameaça em "desaparecer do mapa". (EMPRESA BRASILEIRA DE CORREIOS E TELÉGRAFOS, 2021; GOES, 2023).
- **Panelas de Barro de Goiabeiras (ES)**: As panelas de barro de Goiabeiras, produzidas no Espírito Santo, são um exemplo de artesanato com forte ligação cultural e histórica. Feitas manualmente, essas panelas são essenciais na preparação de pratos típicos, como a moqueca capixaba. O processo de produção segue técnicas tradicionais que garantem a resistência e a qualidade dos utensílios. A argila utilizada é cuidadosamente selecionada, e cada panela é moldada e queimada de acordo com métodos ancestrais, o que fortalece a identidade cultural da região (Indicações Geográficas) (Indicações Geográficas).
- **Cerâmica do Capão do Negro (RS)*:*** A cerâmica do Capão do Negro, localizada no Rio Grande do Sul, é reconhecida por sua produção artesanal única. A argila utilizada é extraída localmente e apresenta características específicas que conferem qualidade e durabilidade aos produtos. A tradição de trabalhar com a cerâmica é transmitida de geração em geração, sendo uma atividade importante para a economia local e para a preservação cultural da região. Os produtos variam desde utensílios domésticos até objetos decorativos, refletindo a habilidade e criatividade dos artesãos (Indicações Geográficas) (Indicações Geográficas).
- **Pedra Cariri (CE):** A Pedra Cariri, do Ceará, é conhecida por sua qualidade e beleza, sendo amplamente utilizada na construção civil e decoração. As lajes de Pedra Cariri são extraídas em uma região com condições geológicas

> únicas, que conferem à pedra características especiais de resistência e cor. Além de sua utilização na arquitetura e design, a pedra também é valorizada por paleontólogos devido à presença de fósseis que revelam informações sobre a história geológica da região. A exploração da Pedra Cariri é uma atividade econômica relevante que gera empregos e contribui para o desenvolvimento local (Indicações Geográficas).

São tradições e serviços que podem enriquecer o turismo cultural e econômico das regiões, que podem resgatar a identidade cultural, e permitir a programação de viagens com os familiares para conhecer esses locais e vivenciar suas tradições, como imersão cultural inesquecível para o consumidor, que passa a ter mais elementos para a compreensão dos saberes e fazeres regionais.

O que se pretende entregar este relato de experiência na condução dos trabalhos em empreendedorismo, inovação e Propriedade Intelectual (PI), é destacar a importância dessas iniciativas para o fortalecimento de políticas governamentais e institucionais também dedicadas às Indicações Geográficas (IGs) e Marcas Coletivas.

Cada etapa desse processo revelou a profundidade e o impacto dessas ações, mostrando como a colaboração e o comprometimento podem transformar ideias em realizações concretas que beneficiam as comunidades e promovem o desenvolvimento sustentável. Ao fortalecer projetos, o *networking* que as equipes experimentam no âmbito nacional permite a observação de outros projetos e o compartilhamento de informações, criando uma relação entre ecossistemas, com aprendizado contínuo. Essa troca de conhecimentos é inestimável para avanços em inovação e empreendedorismo. O intercâmbio de experiências e práticas bem-sucedidas não apenas aumenta a capacidade técnica dos envolvidos, mas também fomenta a criação de novas parcerias estratégicas que impulsionam o crescimento econômico e cultural das regiões.

A importância do *networking* é amplamente reconhecida em eventos como o Encontro Nacional de IGs e MCs, onde produtores, pesquisadores e empresários se reúnem para discutir desafios e oportunidades. Essas interações promovem um ambiente de confiança e cooperação, essencial para a consolidação de projetos e para o fortalecimento de cadeias produtivas locais. Além disso, o *networking* facilita o acesso a recursos e tecnologias inovadoras, essencial para manter a competitividade em um mercado global em constante evolução. Através do networking, os produtores e organizações podem compartilhar melhores práticas e inovar coletivamente, gerando benefícios econômicos e culturais significativos para suas comunidades (CASAROTTO FILHO; PIRES, 2001).

O desenvolvimento de IGs e MCs envolve questões complexas e estratégicas. Não se trata apenas de um registro formal, mas de um processo que inclui a articulação de diversas estratégias e um engajamento constante em objetivos variados. Desde o diagnóstico inicial até a estruturação para registro, cada etapa demanda um planejamento cuidadoso e uma execução precisa. Essas iniciativas são essenciais, pois vinculam determinados produtos a características próprias de um território, reconhecidas pelo Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI). Essa vinculação não só protege a identidade dos produtos, mas também incentiva a inovação e o empreendedorismo local, criando oportunidades econômicas sustentáveis.

Destacamos a importância de envolver múltiplos atores nesse processo, desde instituições de ensino até associações de produtores, garantindo uma base sólida e

diversificada para o sucesso do projeto.

Os resultados alcançados até o momento são expressivos. O Ifes destacou-se como berço da incubação de associações de IGs, facilitando a criação de um ambiente de inovação e empreendedorismo. A condução eficaz dos trabalhos, com a participação de figuras-chave como o Prof. Huarley Lemke, Eder José da Costa Sacconi e o Prof. Christian Mariani Lucas dos Santos, garantiu a qualidade e a efetividade das ações implementadas. A articulação de esforços e a sinergia entre as equipes foram determinantes para o sucesso do projeto.

Contudo, os desafios pós-IG são numerosos. Manter a qualidade e a promoção contínua dos produtos é uma tarefa que exige dedicação e inovação constante. É essencial que o reconhecimento pelo consumidor seja mantido e ampliado, para que os benefícios das IGs e Marcas Coletivas possam ser plenamente realizados. A continuidade do engajamento das comunidades e das instituições envolvidas será crucial para assegurar o sucesso a longo prazo dessas iniciativas.

E ao falar de engajamento, devemos lembrar que, mesmo diante de bases teóricas neoschumpeterianas, as instituições precisam contribuir para não esperar que os instrumentos de PI não se revertam automaticamente em inovação, pois somos seres necessitados da relação entre o humano e sua terra, necessitados de cooperação, de incentivos, de fomentos que possam impulsionar a busca por novos mercados, diante das incertezas. É o que RANGEL (2024) compartilha conosco, em conhecimento. Vejamos:

> "A partir dos conceitos de IG e da perspectiva sistêmica da inovação em abordagem evolucionária e neoschumpeteriana foi possível encontrar os elementos teóricos de integração destes respectivos conceitos, compreendendo, conforme os postulados schumpeterianos, que a IG, mesmo sendo um instrumento de PI, não se reverte automaticamente em inovação, pois os produtos/serviços necessitam de um conjunto de atividades e capacidades dinâmicas para a difusão e acesso a novos mercados. As relações entre IG e inovação tornam-se mais intensas quando os atores cooperam com instituições para o enfrentamento das barreiras à entrada em novos mercados e as incertezas com os novos produtos e serviços derivados da IG" (RANGEL *et al.*, 2024).

Em conclusão, a promoção de Indicações Geográficas e Marcas Coletivas é um trabalho complexo, mas extremamente gratificante. As experiências da Agifes e da Direc demonstram a importância de um esforço coordenado e bem estruturado para o sucesso dessas iniciativas. Agradecemos a todos os envolvidos e reafirmamos nosso compromisso com o fortalecimento do empreendedorismo e da inovação no contexto das IGs e Marcas Coletivas. Essa jornada nos ensinou que, apesar dos desafios, os resultados obtidos são valiosos e impactam positivamente a economia e a identidade cultural das regiões envolvidas.

Foi muito acertada a proposta do edital nacional em estabelecer três eixos (Diagnóstico, Estruturação e Incubação), pois permitiu uma abordagem completa e eficaz para a promoção de Indicações Geográficas e Marcas Coletivas. O eixo de Diagnóstico possibilitou identificar as necessidades e potencialidades dos territórios e produtos, enquanto o eixo de Estruturação forneceu o suporte necessário para que as comunidades pudessem organizar e preparar suas candidaturas de forma robusta. Já o eixo de Incubação garantiu o acompanhamento e desenvolvimento contínuo dos projetos, promovendo um ambiente de constante aprendizado e melhoria.

Através dessas ações, obtivemos resultados significativos, não apenas em termos de registros e certificações, mas também na promoção do desenvolvimento econômico e social das regiões envolvidas. As Indicações Geográficas e Marcas Coletivas se tornaram ferramentas poderosas para agregar valor aos produtos locais, fortalecer a identidade cultural e incentivar práticas sustentáveis. Esses resultados evidenciam o impacto positivo das nossas ações e a importância de continuar investindo em inovação e empreendedorismo.

Além disso, a sinergia entre os projetos de Empreendedorismo Inovador e os projetos de Indicações Geográficas e Marcas Coletivas criou um ecossistema vibrante de colaboração e troca de experiências. Eventos nacionais, como os realizados em Brasília, Vitória/ES e Natal/RN (REDITEC 2023), foram fundamentais para fortalecer essas conexões e compartilhar boas práticas. Esses encontros não apenas celebram nossas conquistas, mas também inspiram novas iniciativas e parcerias.

Concluímos este relato reafirmando nosso compromisso com o fortalecimento do empreendedorismo, da inovação e da Propriedade Intelectual. Agradecemos profundamente aos nossos parceiros, que tornaram possível essa jornada rica e transformadora. Juntos, continuaremos a promover o desenvolvimento sustentável e a valorização das nossas riquezas territoriais, sempre buscando novas formas de inovar e empreender.

REFERÊNCIAS

AGÊNCIA SEBRAE DE NOTÍCIAS. **Paraná vai receber evento internacional de Indicações Geográficas e Marcas Coletivas**. 2022. Disponível em: <https://pr.agenciasebrae.com.br/cultura-empreendedora/parana-vai-receber-evento-internacional-de-indicacoes-geograficas-e-marcas-coletivas/>. Acesso em: 10 ago. 2024.

ASSOCIAÇÃO NACIONAL DE ENTIDADES PROMOTORAS DE EMPREENDIMENTOS INOVADORES. **Estudo de impacto econômico**: segmento de incubadoras de empresas do Brasil / Associação Nacional de Entidades Promotoras de Empreendimentos Inovadores. – Brasília, DF : Anprotec: Sebrae, 2016. Disponível em: <https://anprotec.org.br/site/wp-content/uploads/2020/06/18072016-Estudo_ANPROTEC_v6.pdf >. Acesso em: 10 ago. 2024.

BARTZ, C.R.F.; TURCATO, J.C.; SAUSEN, J.O.; BAGGIO, D.K. Colaboração e *open innovation*: a importância da governança colaborativa para a constituição de um ecossistema de inovação aberta em um Arranjo Produtivo Local (APL). **Interações** (Campo Grande) [Internet]. 2020 Jan; 21(1):155–72. Disponível em: https://doi.org/10.20435/inter.v21i1.2097 . (https://www.scielo.br/j/ea/a/XGF8H88Dqbcy5bsF5kD43rG/). Acesso em: 10 jun. 2024.

BRASIL. Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996. **Regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial**. Diário Oficial da União: seção 1, Brasília, DF, 15 maio de 1996. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9279.htm. Acesso em: 10 ago. 2024.

BRASIL. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. Editais. Disponível em: https://www.gov.br/mec/pt-br/acesso-a-informacao/institucional/estrutura-organizacional/orgaos-especificos-singulares/

secretaria-de-educacao-profissional/editais. Acesso em: 13 ago. 2024.

CASAROTTO FILHO, N.; PIRES, L. H. **Redes de pequenas e médias empresas e desenvolvimento local**: estratégias para a conquista da competitividade global com base na experiência italiana. São Paulo: Atlas, 1998. 148p.

CENTRO DE GESTÃO E ESTUDOS ESTRATÉGICOS - CIÊNCIA, TECNOLOGIA E INOVAÇÃO. **Relatório Anual**, 2016. Disponível em https://www.cgee.org.br/documents/10182/1988858/Rel_Anual_2016.pdf. Acesso em 19 maio de 2024.

DAHLSTRAND, A. L., & STEVENSON, L. (2010). Innovative entrepreneurship policy: linking innovation and entrepreneurship in a European context. **Annals of Innovation & Entrepreneurship,** 1(1), 5602.

DE NEGRI, F.; ZUCOLOTO G.; MIRANDA, P.; KOELLER, P.; RAUEN, A.; SZIGETHY, L. (2020). Nota Técnica n. 60 (Diset): **Redução drástica na inovação e no investimento em P&D no Brasil**: o que dizem os indicadores da Pesquisa de Inovação 2017. Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada (Ipea). Disponível em: <https://repositorio.ipea.gov.br/handle/11058/9877>. Acesso em: 12 ago. 2024.

EMPRESA BRASILEIRA DE CORREIOS E TELÉGRAFOS. **Rendas Brasileiras**. Edital nº 7, 2021. Disponível em: <https://www.correios.com.br/educacao-e-cultura/filatelia/arquivos/editais-2021/edital_7_2021_rendas_brasileiras_330x220_web.pdf>. Acesso em: 13 ago. 2024.

FELIZOLA, M. P. M; ARAGÃO, I. M. de. **Revisão da Literatura e Formação de um Modelo Híbrido de Ecossistema de Inovação.** Palmas (TO): Revista Humanidades e Inovação v.8, n.49, 2021 Disponível em: <https://revista.unitins.br/index.php/humanidadeseinovacao/article/view/4771> , 9–32. Acesso em: 7 jul. 2024.

GIANESINI, G.; CUBICO, S.; FAVRETTO, G.; LEITÃO, J. (2018). **Entrepreneurial competences: comparing and contrasting models and taxonomies.** Entrepreneurship and the Industry Life Cycle: The Changing Role of Human Capital and Competences, 13-32.

GOES, Manuel. **Rendeiras de bilro**: patrimônio cultural quase perdido de Vila Velha. 2023. Disponível em: <https://www.agazeta.com.br/artigos/rendeiras-de-bilro-patrimonio-cultural-quase-perdido-de-vila-velha-0723>. Acesso em: 13 ago. 2024.

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO NORTE. **47ª Reunião Anual dos Dirigentes das Instituições Federais de Educação Profissional e Tecnológica (Reditec)**. Natal, RN: Instituto Federal do Rio Grande do Norte (IFRN), 2023. Promovido pela Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica (Setec/MEC) e Conselho Nacional das Instituições da Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica (Conif). Disponível em: <https://2023.reditec.org.br/> Acesso em: 13 ago. 2024.

INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO (IFES). Editais de Indicações Geográficas. Disponível em: https://www.indicacoesgeograficas.com.br/editais. Acesso em: 10 ago. 2024.

INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL. **Indicações geográficas**. Disponível em: <https://www.gov.br/inpi/pt-br/assuntos/indicacoes-geograficas>.

Acesso em: 10 ago. 2024.

_____. **Manual de indicações geográficas**. Disponível em: <https://manual-deig.inpi.gov.br/projects/manual-de-indicacoes-geograficas/wiki/index>. Acesso em: 10 ago. 2024.

LEDERMAN, D., MESSINA, J., PIENKNAGURA, S., & RIGOLINI, J. (2014). Latin American entrepreneurs: many firms but little innovation. World Bank Publications.

LOTUFO, R. DE A. (2009). A institucionalização de Núcleos de Inovação Tecnológica e a experiência da Inova Unicamp. In M. E. R. dos Santos, P. T. M. de Toledo, & R. de A. Lotudo (Eds.), *Transferência de Tecnologia: estratégias para a estruturação e gestão de Núcleos de Inovação Tecnológica*. Komedi.

LUNDSTRÖM, A., & STEVENSON, L. (2005). Entrepreneurship policy: Theory and practice (Vol. 9). New York: Springer.

ORGANIZATION FOR ECONOMIC CO-OPERATION AND DEVELOPMENT. Science, Technology and Innovation – Outlook, 2018: Adapting to Technological and Societal Disruption, **OECD Publishing**, Paris, https://doi.org/10.1787/sti_in_outlook-2018-en.

OGLIASTRI, E., PAMPLONA, J. B., & VILLEGAS, M. G. (2019). Gestão e inovação na América Latina: notas de introdução. *Gestão & Regionalidade*, *35*(105).

RANGEL, Rodolpho Da Cruz; CARVALHO, Sergio Medeiros Paulino de; CAROLINO, Jaqueline; GRASSI, Robson Antonio. **Indicação geográfica para além do registro: desafios e o papel dos núcleos de inovação tecnológica**. Disponível em: <https://www.researchgate.net/publication/379931472_Indicacao_geografica_para_alem_do_registro_desafios_e_o_papel_dos_nucleos_de_inovacao_tecnologica> Acesso em: 10 jun. 2024.

RAUCH, A., WIKLUND, J., LUMPKIN, G. T., & FRESE, M. (2009). Entrepreneurial orientation and business performance: An assessment of past research and suggestions for the future. **Entrepreneurship theory and practice**, 33(3), 761-787.

RIES, E. (2017). **The Startup Way**: How Modern Companies Use Entrepreneurial Management to Transform Culture and Drive Long-Term Growth. Currency.

SCHUMPETER, J. A. **Entrepreneurship as innovation**. University of Illinois at Urbana-Champaign's Academy for Entrepreneurial Leadership Historical Research Reference in Entrepreneurship. 2000.

SEBRAE ORIGENS. Explore detalhes sobre todas as Indicações Geográficas brasileiras. Catálogo Indicações Geográficas Brasileiras – INPI/SEBRAE. Disponível em: https://datasebrae.com.br/indicacoesgeograficas/. Acesso em: 10 ago. 2024.

_____. Catálogo Indicações Geográficas Brasileiras – INPI/SEBRAE.

SELA, V. M., SELA, F. E. R., & FRANZINI, D. Q. (2006). **Ensino do Empreendedorismo na Educação Básica, voltado para o Desenvolvimento Econômico e Social Sustentável**: um estudo sobre a metodologia 'Pedagogia Empreendedora' de Fernando Dolabela. Encontro da Associação Nacional De Pós-graduação e Pesquisa em Administração, 30, 2006.

SIRILLI, G. **Conceptualising and Measuring Technological Innovation**. In II

Conference on Technology Policy and Innovation, Lisboa, 1998.

SZABO, Z. K., & HERMAN, E. (2012). Innovative entrepreneurship for economic development in EU. **Procedia Economics and Finance**, 3, 268-275.

Velho, L. (2011). Conceitos de ciência e a política científica, tecnológica e de inovação. Sociologias, 13, 128-153.

VIEIRA, Vitor M. *et al*. The benefits and barriers of geographical indications to producers: A review. **Renewable Agriculture and Food Systems**, 2021. Disponível em: https://www.cambridge.org/core/journals/renewable-agriculture-and-food-systems/article/benefits-and-barriers-of-geographical-indications-to-producers-a-review/9FDD13A21C6F45F8AFA7F0D60B4A0F5D. Acesso em: 10 ago. 2024.

VONORTAS, NICHOLAS S. AND CASTILLO, JUAN CARLOS. **A General Assessment of Policies for Science, Technology and Innovation** (STI) in Highly Developed Economies, Report to the Science Foundation of the State of São Paulo (FAPESP), Brazil, April 14, 2022.

WATCHRAVESRINGKAN, K. T., HODGES, N. N., YURCHISIN, J., HEGLAND, J., KARPOVA, E., MARCKETTI, S., & YAN, R. N. (2013). Modeling entrepreneurial career intentions among undergraduates: An examination of the moderating role of entrepreneurial knowledge and skills. **Family and Consumer Sciences Research Journal**, 41(3), 325–342.

Descubra mais em
gov.br/mec

INSTITUTO FEDERAL

MINISTÉRIO DA
EDUCAÇÃO

GOVERNO FEDERAL
BRASIL
UNIÃO E RECONSTRUÇÃO