

I SIGEMA

SEMINÁRIO INTERNACIONAL
DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA E
MARCAS COLETIVAS DO ESTADO DO PARÁ

ANAIS

ISBN: 978-65-00-29653-2

CRL



9 786500 296532

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

Anais do Primeiro Seminário Internacional de
Indicação Geográfica e Marcas Coletivas do Estado
do Pará (02 : 2021 : on - line)
Indicação Geográfica e Marcas Coletivas do Estado
do Pará [livro eletrônico] : I SIGEMA / [Márcia de
Pádua Bastos Tagore, (coordenação) ; Luiza Helena
Meller da Silva, (curadoria)]. -- Belém, PA :
Secretaria de Estado de Desenvolvimento Agropecuário
e da Pesca do Estado do Pará – SEDAP, 2021.
PDF

Vários autores.

Bibliografia.

ISBN 978 - 65- 00- 29653- 2

1. Indicações geográficas (Marcas coletivas)

I. Tagore, Márcia de Pádua Bastos. II. Silva, Luiza
Helena Meller da. III. Título.

21- 78692

CDD

- 333.001

Índices para catálogo sistemático:

1. Desenvolvimento territorial : Estratégias :
Economia 333.001

Eliete Marques da Silva - Bibliotecária - CRB- 8/9380

EXPEDIENTE

Periodicidade: Anual

Volume 1, Número 1, jun. 2021

COORDENAÇÃO GERAL DA I EDIÇÃO

Eng^a Agr^a Márcia de Pádua Bastos Tagore – SEDAP

COMISSÃO ORGANIZADORA

Eng^a Agr^a Márcia de Pádua Bastos Tagore – SEDAP

Adm. Julianna Leite Saraiva – SETUR

Prof^a Dr^a Luiza Helena Meller da Silva – UFPA

Ricardo Augusto Vieira Matos – FAMEP

COMITÊ CIENTÍFICO

Prof^a Dr^a Luiza Helena Meller da Silva – UFPA

Prof^a Dr Rosinelson da Silva Pena – UFPA

Prof^a Dr^a Patricia Chaves de Oliveira – UFOPA

Prof^a Dr^a Luciana Gonçalves de Carvalho – UFOPA

Prof^a Dr Clay Anderson Nunes Chagas UEPA

Prof^a Dr Benedito Ely Valente da Cruz – UEPA

Prof^a Dr^a Andrea Hentz de Mello – UNIFESSPA

Prof^a Dr Franco Jefferds dos Santos Silva – UNIFESSPA

Prof^a Dr Fernando Charles Benigno Neves – UFRA

Prof^a Dr Lauro Satoru Itó – UFRA

Prof^a Dr^a Suezilde da Conceição Amaral Ribeiro – IFPA

Prof^a Dr Carlos Alberto Machado da Rocha – IFPA

Prof^a Dr Edgar Monteiro Chagas Junior – UNAMA

Profª Drª Jader Duarte Ferreira – UNAMA

GRUPO TÉCNICO DE APOIO

Adm. Julianna Leite Saraiva– SETUR

Carlos Figueira – SETUR

Ricardo Augusto Vieira Matos – FAMEP

Danielle Santana Rito – SEDAP

Chrystian Paulo Machado Conde – SEDAP

Roberta Gabriely Monteiro Coutinho – UFPA

Beatriz Souza dos Santos – UFPA

APRESENTAÇÃO

TEMA: A Indicação Geográfica e Marcas Coletivas enquanto instrumentos para o Desenvolvimento Territorial

O I Seminário Internacional de Indicação Geográfica e Marcas Coletivas do Estado do Pará – I SIGEMA, foi realizado nos dias 23, 24, 25 e 26 de fevereiro de 2021 de forma integralmente virtual, por meio da plataforma YouTube.

O I SIGEMA surgiu da necessidade de dar visibilidade aos produtos e serviços de Indicação Geográfica e Marcas Coletivas do Estado, popularizando os conceitos sobre a temática e a compreensão de seu processo, de forma a possibilitar o entendimento do potencial instrumento de desenvolvimento territorial que possa se constituir, a partir das bases organizacionais produtivas, empoderamento dos atores locais, e o apoio das instituições governamentais e privadas através da implementação de políticas públicas.

O objetivo foi o de propiciar aos agricultores, produtores, estudantes e profissionais de diversas áreas e sociedade de modo geral, conhecimento acerca das Indicações Geográficas e Marcas Coletivas do Estado do Pará, e de outras regiões do Brasil e do mundo, bem como, troca de informações acerca dessas importantes ferramentas de desenvolvimento territorial e de proteção dos saberes tradicionais das comunidades.

Estiveram diretamente envolvidos no evento pessoas de sete países (Argentina, Brasil, Canadá, França, Itália, Peru e Portugal) e de quinze estados brasileiros (Acre, Alagoas, Amazonas, Bahia, Distrito Federal, Espírito Santo, Goiás, Minas Gerais, Pará, Paraná, Rio de Janeiro, Rio Grande do Sul, Santa Catarina, São Paulo, Sergipe), além de autoridades como a Ministra da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA Tereza Cristina; o Diretor Geral da Organização Mundial de Propriedade Intelectual - OMPI, José Graça Aranha; o presidente do Instituto Nacional de Propriedade Industrial – INPI, Claudio Furtado; 4 Secretários de Estado (Alfredo Verdelho e Lucas Vieira (SEDAP); André Oregel Dias (SETUR); e Carlos Ledo (SEDEME); os Magníficos Reitores: Emmanuel Tourinho (UFPA), Marcel Botelho (UFRA) e Rubens Cardoso (UEPA) e o Deputado Estadual Igor Normando. Importante destacar a I Reunião dos Fóruns do Brasil com a participação dos 9 coordenadores das representações estaduais atuantes

Além disso, o evento contou com a apresentação de experiências de dez Indicações Geográficas e Marcas Coletivas, já reconhecidas e registradas ou em processo, quais sejam: (AÍRA (PA); Citrus Tanguá (RJ); Cacau de Tome-Açu (PA); Queijo Canastra (MG); Farinha de Bragança (PA); Pratas de Pirenópolis (GO); Farinha de Cruzeiro do Sul (AC); Queijo do Marajó (PA); Bordado File (AL), Trançados de Arapiuns (PA); e propiciou palestras e debates com especialistas renomados como Liliana Locatelli; Valdir Dallabrida; Claire Cerdan; Hulda Giesbrecht; Ana Soeiro; Marcelo Champredonde; Kelly Bruch; Alcides Caldas; Ana Eleonora Paixão; entre outros igualmente importantes, assim como a contribuição dos representantes do curso PROFNIT (Coordenação Nacional, IFPA, UNIFESPA e UFOPA); cinco renomados chefs de cozinha do Estado do Pará (Carmem Palheta do município de Vigia-PA; Claudomiro Maués - Restaurante Solar do Bola, de Soure; Wagner Vieira - Toró Gastronomia, de Belém; Jane Glebia de Abreu do Instituto Laurinda Amazônia; e Ofir Oliveira do Instituto Selvagem) enviaram seus vídeos com a receita de pratos com os produtos de IG do Estado.

Agradecemos aos titulares, e suplentes, das 32 (trinta e duas) Instituições que compõem o Fórum Estadual, que participaram diretamente (como palestrantes ou debatedores) e indiretamente (na divulgação e mobilização de participantes) do I SIGEMA.

Nossos mais sinceros reconhecimentos à competente equipe de apoio técnico, composta por: Danielle Rito e Chrystian Conde (SEDAP), Roberta Coutinho e Beatriz Souza (UFPA) e cerimonialista Carlos Figueira (SETUR) e eterna gratidão à equipe que nos ajudou na coordenação do evento, Julianna Saraiva (SETUR), Luiza Meller (UFPA) e Ricardo Matos (FAMEP).

Agradeço à Secretaria de Estado de Desenvolvimento Agropecuário e da Pesca do Estado do Pará – SEDAP, a qual representei no Fórum durante o biênio de nossa gestão.

Márcia de Pádua Bastos Tagore
Engenheira Agrônoma - SEDAP
Coordenadora do Fórum técnico de Indicação Geográfica e Marcas
Coletivas do Estado do Pará – IGMC PARÁ

Belém, 28 de fevereiro de 2021.

PROGRAMAÇÃO

Abertura

1. MAPA
2. Organização Nacional de Propriedade Industrial – OMPI
3. Instituto Nacional da Propriedade Industrial – INPI
4. Secretário de Estado de Desenvolvimento Agropecuário e da Pesca – SEDAP
5. Associação Cultural e Fomento Agrícola de Tomé-Açu – ACTA
6. Fórum de Indicação Geográfica e Marcas Coletivas do Estado do Pará

Painéis

1. PAINEL 1: Indicação Geográfica e Marcas Coletivas – Políticas Públicas.
2. PAINEL 2: Indicação Geográfica e Marcas Coletivas – Identidade Territorial e Vantagens Competitivas.
3. PAINEL 3: Indicação Geográfica e Marcas Coletivas – Turismo e Gastronomia.
4. PAINEL 4: Indicação Geográfica e Marcas Coletivas – Horizontes Possíveis.
5. PAINEL 5: Indicação Geográfica e Marcas Coletivas – Experiências, desafios e aprendizados.
6. PAINEL 6: Indicação Geográfica e Marcas Coletivas – Experiências.
7. PAINEL 7: Indicação Geográfica e Marcas Coletivas – Experiências.
8. PAINEL 8: Indicação Geográfica e Marcas Coletivas – Experiências.
9. PAINEL 9: Indicação Geográfica e Marcas Coletivas – Experiências de Artesanato.
10. PAINEL 10: Indicação Geográfica e Marcas Coletivas – Vitrine Positiva Estratégica.
11. PAINEL 11: Indicação Geográfica e Marcas Coletivas - Contribuições da Pesquisa.
12. PAINEL 12: Indicação Geográfica e Marcas Coletivas – PROFNIT.
13. PAINEL 13: Indicação Geográfica e Marcas Coletivas – Segurança Alimentar e Legislação.
14. PAINEL 14: Indicação Geográfica e Marcas Coletivas para produtos do conhecimento tradicional.
15. PAINEL 15: Diálogos entre biodiversidade & Indicação Geográfica e Marcas Coletiva.
16. PAINEL 16: Indicação Geográfica e Marcas Coletivas na Pesquisa, Ensino e Extensão.

Reunião dos Fóruns Estaduais de Indicação Geográfica e Marcas Coletivas

- 1- Pará
- 2- Amazonas
- 3- Bahia

- 4- Espírito Santo
- 5- Minas Gerais
- 6- Paraná
- 7- Rio grande do Sul
- 8- São Paulo
- 9- Santa Catarina

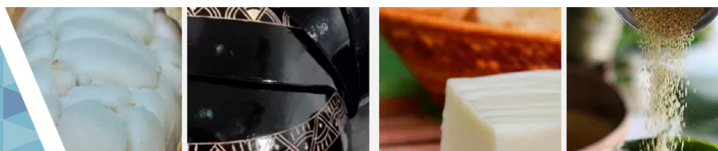
Trabalhos Científicos/ Grupos Temáticos

- 1- Propriedade Industrial/Indicação Geográfica e Marcas
- 2- Política Públicas de Desenvolvimento Territorial
- 3- Governança, Estrutura de Gestão e Desenvolvimento Territorial
- 4- Turismo, Artesanato e Gastronomia com foco no Desenvolvimento Territorial
- 5- Pesquisa, Ensino e Extensão com foco em Indicação Geográfica e Marcas
- 6- Segurança Alimentar e Legislação

Para mais informações acesse nosso site: www.forumigmcpa.com.br/sigema

CONTEÚDO

A EXPERIÊNCIA DA COOPERATIVA DE PRODUTORES FAMILIARES RURAIS DE PACAJÁ COM O PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE	10
A POSIÇÃO DA MARCA AÍRA E O POTENCIAL DAS MARCAS COLETIVAS NA REGIÃO NORTE DO BRASIL	18
AÇAÍ E A ROTULAGEM DE ALIMENTOS VIGENTES NO BRASIL	26
ALDEIA INDÍGENA AKRĀTIKATĒJĒ E A CASTANHA-DO-PARÁ: LEVANTAMENTO HISTÓRICO E GEOGRÁFICO COM POSSÍVEL APELO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA	33
ANÁLISE DE COMUNIDADES COM POTENCIAL TURÍSTICO PARA A INSTALAÇÃO DE CENTROS DE ACOLHIMENTO NA RESEX TAPAJÓS-ARAPIUNS.	39
APONTAMENTOS TEÓRICOS-METODOLÓGICOS PARA PENSAR A ATIVIDADE PRODUTIVA DE PIMENTA DO REINO COMO UMA FERRAMENTA DE DESENVOLVIMENTO TERRITORIAL NO ESTADO DO PARÁ	45
AS INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS ESTIMULANDO A MANUTENÇÃO DE COMUNIDADES TRADICIONAIS E O DESENVOLVIMENTO DE PROPRIEDADES RURAIS FAMILIARES, TURÍSTICAS E CRIATIVAS.	53
CADEIA PRODUTIVA DO MEL DE ABELHAS NATIVAS: O IMPASSE DA LEGISLAÇÃO DO ESTADO DO PARÁ & IMPLICAÇÕES SOBRE POSSÍVEL INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS E MARCAS COLETIVAS.	55
COMPARAÇÃO NUTRICIONAL DOS PEIXES MAIS CONSUMIDOS NA REGIÃO NORTE DO BRASIL	61
CONTRIBUIÇÕES DA PESQUISA PARA A INDICAÇÃO GEOGRÁFICA MARAJÓ	65
DEFENSIVOS AGRÍCOLAS NO BRASIL: UMA BREVE ANÁLISE	71
INDICAÇÃO GEOGRÁFICA DA FARINHA DE BRAGANÇA: POTENCIALIDADES E DESAFIOS	76
INDICAÇÃO GEOGRÁFICA DO FEIJÃO MANTEIGUINHA DE SANTARÉM: PRODUÇÃO, COMERCIALIZAÇÃO E CONSTRUÇÃO DA NOTORIEDADE	82
INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS E MARCAS COLETIVAS: SIGNOS DISTINTIVOS E OS DESAFIOS DE EFETIVAÇÃO DE POLÍTICA PÚBLICA	88
O USO DE PLANTAS NA MARCA COLETIVA TRANÇADOS DO ARAPIUNS	95
PLANO DE AÇÃO PARA A PROMOÇÃO DO DESENVOLVIMENTO DA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA: O CASO DE TOMÉ-AÇU	103
PRODUÇÃO DE AÇAÍ NO ESTADO DO PARÁ: IMPORTÂNCIA DE UM SIGNO DISTINTIVO	109
PROTEÇÃO POR INDICAÇÃO GEOGRÁFICA DAS FLORES E PLANTAS ORNAMENTAIS DE MARACÁS/BA	115



A EXPERIÊNCIA DA COOPERATIVA DE PRODUTORES FAMILIARES RURAIS DE PACAJÁ COM O PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

Denise Reis do Nascimento¹, Alcilene Magalhaes Cardoso², Thaynara Cavalcante Veloso³

RESUMO

O Programa Nacional da Alimentação Escolar (PNAE) trouxe oportunidades significativas de acesso a mercados para cooperativas de agricultura familiar no Brasil. O artigo tem como objetivo entender de que forma o PNAE contribui na gestão produtiva das famílias e na segurança alimentar, considerando a diversidade de produtos e analisando as principais dificuldades para acessar a esse tipo de mercado. O estudo utilizou as seguintes metodologias: a) Pesquisa bibliográfica: através da análise de livros, artigos, relatórios; b) Pesquisa documental de materiais impressos e documentos relacionados às experiências da COOPROPAC; e c) Realização de entrevistas semiestruturadas com atores envolvidos no processo de venda e compra dos produtos mediante a chamada pública Nº 001/2019-01. O novo modelo de mercado trouxe melhorias para os agricultores, mas também grandes desafios. O PNAE reforçou algumas estratégias de diversificação da produção e estimulou os agricultores a plantar e diversificar mais a produção. Diante da nova dinâmica da cooperativa a assistência técnica precisa apoiar na organização da produção, na comercialização, na melhoria da qualidade dos produtos e principalmente, trabalhar a formação dos cooperados e gestores. A diversidade produtiva influenciou na alimentação das próprias famílias no campo e clientes da feira que passaram a incluir frutas e hortaliças nas refeições diárias.

Palavras-chave: agricultura familiar, produção, mercados, diversificação, comercialização.

ABSTRACT

The National School Food Program (PNAE) brought significant opportunities for access to markets for family farming cooperatives in Brazil. The article aims to understand how PNAE contributes to the productive management of families and food security, considering the diversity of products and analyzing the main difficulties in accessing this type of market. The study used the following methodologies: a) Bibliographic research: through the analysis of books, articles, reports; b) Documentary research of printed materials and documents related to COOPROPAC experiences; and c) Conducting semi-structured interviews with actors involved in the sales process and purchase of products through public call No. 001 / 2019-01. The new market model brought improvements for farmers, but also great challenges. PNAE reinforced some production diversification strategies and encouraged farmers to plant and diversify production further. In view of the new dynamics of the cooperative, technical assistance needs to support the organization of production, marketing, improving the quality

1 Pesquisadora do IPAM-Amazônia, Agrônoma especialista em Gestão em Sistemas Agroextrativistas para Territórios de Uso Comum na Amazônia. E-mail: denise.reis@ipam.org.br

2 Doutoranda pelo PPGSND – Universidade Federal do Oeste do Pará - UFOPA. Mestre em Ciências da Sociedade – PPGCS - UFOPA. Pesquisadora do IPAM-Amazônia. E-mail: alcilene@ipam.org.br

310 Pesquisadora do IPAM-Amazônia, Engenheira Florestal. E-mail: thaynara.viana@ipam.org.br

of products and, above all, working on the training of embers and managers. The productive diversity influenced the food of the families in the field and customers of the fair, which included fruits and vegetables in their daily meals.

Palavras-chave: family farming, production, markets, diversification, marketing.

1. INTRODUÇÃO

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é popularmente conhecido como merenda escolar e foi criado como uma estratégia para que o governo federal fortalecesse a agricultura familiar, enquanto que para as famílias produtoras é também uma grande oportunidade de geração de renda através da comercialização de seus produtos. O programa compra produtos alimentares da própria região para a merenda escolar, através da transferência de recursos financeiros, em caráter suplementar, aos estados e municípios brasileiros.

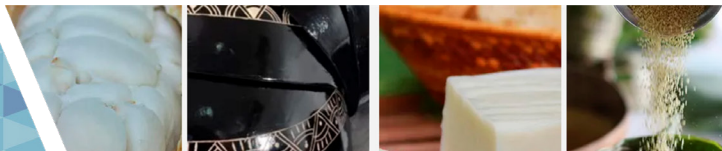
A história diz que a luta pelo direito a alimentação escolar vem da década de 40, mas foi com a constituição de 1988, que o direito à alimentação escolar gratuita e de qualidade para todos os alunos do Ensino Fundamental foi assegurado, sendo estendido também à educação infantil e às creches. Até 1993 o PNAE foi administrado pelo Fundo Nacional do Desenvolvimento da Educação (FNDE) que centralizava a compra e distribuição dos alimentos. De 1993 a 1998, o Programa passou por transformações de descentralização e desburocratização, celebrando acordos com estados, distrito federal e municípios, desde então, coube a estes governos a responsabilidade de execução do programa de forma integrada com o governo federal visando maior benefício aos alunos de escolas públicas.

A comercialização de produtos da agricultura familiar por meio do mercado institucional é um fenômeno relativamente recente. As primeiras experiências dessas naturezas foram localizadas, muitas vezes descontínuas no tempo e desenvolvidas por governos municipais e estaduais interessados em incentivar a agricultura familiar e a produção local de alimentos. Mas este processo é crescente e atualmente representa uma das possibilidades mais significativas de acesso a mercados pela agricultura familiar (UNICAFES, 2013).

O Programa Nacional de Alimentação Escolar é considerado um dos maiores programas na área de alimentação escolar no mundo e é o único com atendimento universalizado. O Programa contribui para o crescimento, o desenvolvimento, a aprendizagem, o rendimento escolar dos estudantes e a formação de hábitos alimentares saudáveis, por meio tanto da oferta da alimentação escolar, quanto pela execução de ações de educação alimentar e nutricional.

Além de ser uma importante política pública, pois sua complexidade e heterogeneidade, ao mesmo tempo em que subsidia a geração de renda, possibilita a oferta de alimentos de qualidade, contribui para o resgate de valores da agricultura familiar e permite o desenvolvimento local. Outro ponto importante a ser analisado é o conceito da agricultura familiar, que de acordo com Wanderley (1996) a noção de “agricultura familiar” deve ser entendida de forma genérica como aquela em que a família, ao mesmo tempo em que é proprietária dos meios de produção, assume o trabalho no estabelecimento produtivo.

O artigo tem como objetivo entender de que forma o PNAE contribui na gestão produtiva das famílias e na segurança alimentar, considerando a diversidade de produtos e analisando as princi-



país dificuldades para acessar a esse tipo de mercado. O trabalho contribui ainda para a sistematização da experiência da Cooperativa de Produtores Familiares Rurais de Pacajá (COOPROPAC) de forma a influenciar outros grupos de produtores, em especial, assentados da reforma agrária. Assim mais produtores rurais poderão fornecer seus produtos para a alimentação escolar e assim além de garantir renda, contribuir para uma alimentação mais saudável das crianças da rede municipal de ensino nos municípios onde atuam.

2. MATERIAL E MÉTODOS

A Cooperativa de Produtores Familiares Rurais de Pacajá analisada neste trabalho foi fundada em 14 de julho de 2017 por 42 agricultores feirantes da Feira da Produção Familiar de Pacajá e sua sede está localizada no município de Pacajá no Estado do Pará, na região da rodovia Transamazônica.

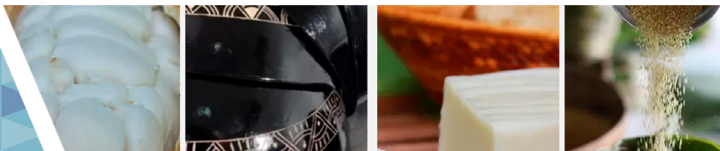
O município de Pacajá limita-se com os municípios de Portel (ao norte), Tucuruí e Baião (ao leste), Novo Repartimento (ao sul) e Anapu (a oeste), ocupando uma área de aproximadamente 11.800Km², correspondendo a 4,72% da Região de Integração (RI) do Xingu e 0,95 % do Estado do Pará. Pacajá fica a 600 km de Belém e a 217 km de Altamira.

A economia desse município se caracteriza pela exploração e extração de madeira, agricultura, pecuária e pelo comércio. Entre os produtos agrícolas cultivados, destacam-se: a mandioca, o milho, o cacau, o arroz, o cupuaçu, a acerola e o açaí. A área acumulada desmatada em Pacajá, até 2015, foi de 5.457,1 km², o equivalente a 46,05 % da extensão territorial do município, do total desmatado em Pacajá até 2014, 43,35 % ocorreram em áreas de assentamentos rurais.

A proposta metodológica desta pesquisa pode ser compreendida no campo da abordagem qualitativa, sendo considerada como um estudo de caso que busca retratar uma determinada realidade e estudá-la a luz de fontes diversas de informação e adoção de metodologias participativas que gerem protagonismo dos produtores e produtoras rurais da feira de Pacajá e da Cooperativa de Produtores Familiares Rurais de Pacajá no processo de construção dos dados (FLORENTINO, et al. 2019).

Entre as técnicas de coleta e análise de dados o estudo utilizou diferentes abordagens metodológicas, tais como: a) Pesquisa bibliográfica: através da análise de livros, artigos, relatórios e demais produções que tratam as questões relativas aos mercados institucionais como destaque para a modalidade do PNAE; b) Pesquisa documental de materiais impressos e documentos relacionados às experiências da COOPROPAC, complementando os dados obtidos com a revisão bibliográfica e com as entrevistas com gestores públicos do município de Pacajá; e c) Realização de entrevistas semiestruturadas com atores envolvidos no processo de venda e compra dos produtos mediante a chamada pública N° 001/2019-01.

Quanto aos recursos e materiais utilizados na pesquisa, tais como despesas com transporte e alimentação para as pesquisadoras, material didático e outros foram disponibilizados pelo IPAM como componente de apoio para fomentar a pesquisa e extensão junto às famílias participantes da cooperativa. Os procedimentos metodológicos utilizados foram ainda orientados a buscar apoio nos trabalhos científicos, dissertações de mestrado e teses de doutorado que tratam dos temas políticas públicas, segurança alimentar e nutricional, mercados institucionais e agricultura familiar na Amazônia e com recorte na região em estudo.



Para informações qualitativas e quantitativas sobre o processo de implementação do PNAE no município de Pacajá, e em especial, com a COOPROPAC, utilizamos informações a partir de coletas de dados realizadas no âmbito do projeto “Negócios Familiares Sustentáveis” que foi executado pelo Instituto de pesquisa Ambiental da Amazônia (IPAM) no período de 2018 a 2020. Nesse processo alguns instrumentos foram utilizados como o plano de uso da propriedade e a planilha de custos que cada produtor aplica para o monitoramento de sua produção e geração de renda.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

A Feira da Produção Familiar de Pacajá surgiu em 2016 a partir da execução de projetos do Instituto de Pesquisa Ambiental da Amazônia (IPAM) em parceria com a Fundação Viver, Preservar e Produzir (FVPP) em assentamentos rurais da região. Inicialmente, a feira funcionava sob tendas de lona (Figura 01), a cada dia 15 e contava com a participação de 25 famílias de produtores organizados em um grupo informal de comercialização de seus produtos direto aos consumidores.

Após 04 anos de existência, a feira tem se mostrado uma excelente estratégia para o fortalecimento da agricultura familiar da região, gerando renda e trabalho para as famílias que vivem no campo. Esse espaço disponibiliza uma diversidade de produtos de origem vegetal e animal para a população que vive na parte urbana do município de Pacajá, agregando parceiros da sociedade civil e

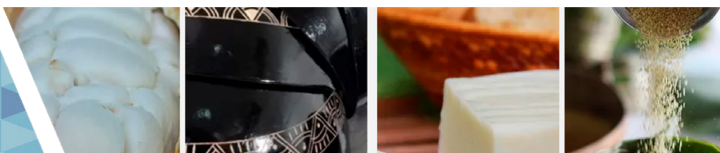
de governos em prol de consolidar esta iniciativa. Os produtores rurais que são também feirantes e sócios da cooperativa atualmente comercializam seus produtos toda sexta-feira no novo galpão da feira (Figura 02) construído em 2020 com apoio do Projeto Negócios Familiares Sustentáveis em parceria com a prefeitura de Pacajá. As novas instalações garantiram aos produtores e consumidores um espaço com melhores condições de oferta dos produtos e ampliação do leque de produtos a serem disponibilizados.

Figura 01 – Antiga feira da produção de Pacajá.

A cada feira são comercializados em média 100 produtos diferentes, como mostra o quadro 01 a seguir, podendo variar conforme a sazonalidade e o calendário produtivo das famílias o que



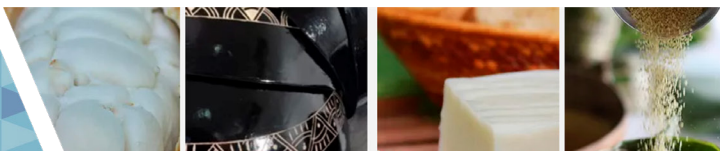
está previsto nos planos de uso da produção. Os serviços de Assistência Técnica e Extensão Rural



(ATER) oferecidos nos últimos anos pelo IPAM e parceiros como: Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE) e Serviço Nacional de Aprendizagem Rural (SENAR) também influenciam nessa qualidade e quantidade de produtos ofertados a cada feira.

Figura 02 – Galpão da nova feira da produção familiar de Pacajá.





Quadro 01 - Principais produtos comercializados na feira de Pacajá.

CATEGORIAS	COMPONENTES
Frutas in natura	Banana, acerola, mamão, murici, coco, maracujá, goiaba, graviola, pupunha, cupuaçu, melancia, abacaxi, abacate, manga, tangerina, lima limão, cacau, jaca, jabuticaba e laranja.
Legumes	Pimenta de cheiro, pimenta amarela, pimentinha verde, quiabo, pimentão, feijão verde, abóbora, pepino, maxixe e tomate.
Processados	Polpa de frutas (açai, abacaxi, açai, acerola, bacuri, cacau, caju, carambola, cupuaçu, goiaba, graviola, manga, maracujá, murici, taperebá), farinha de mandioca, farinha de tapioca, goma de tapioca, bejú, tucupi, coco ralado, caldo de cana, café moído, colorau, açafraão, derivados do leite (queijo, requeijão doce de leite, iogurte e manteiga de garrafa), farinha de babaçu, bolos, doces, pão caseiro, biscoito de polvilho, pamonha, galinha abatida, abóbora cortada, banha de porco.
Hortaliças	Cheiro verde, cebolinha, alface, chicória, carirú, jambu, vinagreira, rúcula e couve-flor.
Raízes	Macaxeira in natura, cará, batata doce, inhame e amendoim, gengibre.
Grãos	Milho, arroz e feijão caupi.
Proteína animal	Galinha caipira viva, ovos caipira, peixe e carne suína.
Castanhas	Castanha do Brasil, castanha de babaçu.
Óleos vegetais	Copaíba, andiroba, babaçu, coco da praia, cupuaçu.

Diante da diversidade de produtos, a cooperativa visualizou uma nova oportunidade de comercialização através do PNAE. Primeiramente, a cooperativa apresentou para a nutricionista e a responsável pelo setor da merenda escolar, outros produtos produzidos pelas famílias que não estavam na lista e que poderiam ser inseridos no cardápio. A proposta foi bem aceita e foram introduzidos os seguintes produtos: farinha de mandioca branca, quiabo, colorau, inhame, batata doce e feijão caupi. De posse do mapeamento dos produtos da agricultura familiar, os cardápios da alimentação escolar devem ser elaborados pelo nutricionista responsável, estes deverão utilizar alimentos básicos, respeitando as referências nutricionais, a cultura alimentar local e levando em conta a diversidade agrícola da região. Além de ser possível elaborar um cardápio mais condizente com a realidade das escolas da região amazônica e, portanto, a promoção da alimentação saudável no ambiente escolar.

Compete observar que para o correto cumprimento do objetivo das diretrizes da alimentação escolar, é necessário o envolvimento de diversos atores na execução do PNAE: os produtores rurais, os conselhos de alimentação escolar, os secretários de educação, os nutricionistas, os diretores das escolas, os professores, os manipuladores de alimento e os próprios estudantes. Dentre esses atores, destacam-se o nutricionista e também os manipuladores de alimento, responsáveis pelo correto desenvolvimento de práticas alimentares saudáveis e pela coordenação das ações de educação alimentar e nutricional (MAPA/SAF, 2019).



Com a publicação da chamada pública Nº 001/2019-01, a COOPROPAC participou da primeira chamada pública para aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar e empreendedor familiar rural do município de Pacajá. O processo iniciou-se pela habilitação dos documentos dos empreendimentos, seguindo os critérios de classificação, e sendo a cooperativa um grupo formal teve prioridade diante dos outros concorrentes.

Diante disso, a cooperativa teve o projeto de venda selecionado somando um total de R\$505.068,00 (Quinhentos e cinco mil e sessenta e oito reais) e os produtos inseridos no projeto de venda de acordo com o cardápio elaborado pela nutricionista foram os seguintes: alface, abóbora, abacaxi, batata doce, cheiro verde, couve, inhame, melancia, macaxeira, polpa de frutas, colorau, farinha de mandioca, feijão caupi e banana. Após a seleção dos projetos de venda foi firmado a assinatura do contrato.

Com a obrigação de se ter um nutricionista como responsável técnico pela operacionalização do PNAE, foi publicado a Resolução CFN nº465/2010, que atualiza as atribuições previstas na rotina deste profissional, em consonância com as normativas federais em vigor, inserindo atividades técnicas obrigatórias que vão além da elaboração do cardápio. A ampliação das atribuições dos nutricionistas que atuam no PNAE permitiu tornar os cardápios mais fidedignos ao perfil dos estudantes atendidos, a partir de diagnósticos e acompanhamento do estado nutricional (MAPA/SAF, 2019).

A entrega dos produtos contratados acontece de acordo com o cronograma repassado à Cooperativa pelo setor da merenda escolar dentro da Secretaria Municipal de Educação do município e são realizadas de duas formas. Na primeira modalidade os agricultores são divididos de acordo com a proximidade com as escolas e na segunda onde os agricultores fazem a entrega diretamente no posto de coleta do município. As entidades receptoras se responsabilizam pelo armazenamento, conservação, preparo e distribuição dos produtos nas escolas da rede municipal tanto da área urbana quanto rural.

No que se refere à logística, no início houve algumas dificuldades, pois a quantidade de produtos a serem entregues não compensava o deslocamento do produtor rural de suas áreas de produção até os centros de entrega na cidade. Essa dificuldade foi superada a partir do planejamento da logística e diversificação dos produtos que poderiam ser ofertados assim como os arranjos entre os cooperados para acompanhar essa produção diversa e continua durante os períodos de safra e entressafra.

Com a necessidade de aumentar e diversificar a produção, os produtores rurais de Pacajá ligados à COOPROPAC estão intensificando seus plantios nas áreas já abertas, não tendo necessidade de desmatar novas áreas de florestas. Nesse sentido os cooperados também têm buscado por mais capacitação em novas tecnologias sociais produtivas assim como em gestão de empreendimentos familiares com apoio de organizações chaves no território como SEBRAE, SENAR e secretarias municipais de agricultura e meio ambiente. A diversificação produtiva, o cooperativismo produtivo, o fortalecimento dos empreendimentos e sua gestão são apostas que podem transformar a forma de produzir e consumir alimentos na Amazônia sendo o caso da COOPROPAC um exemplo dessa possibilidade e realidade.

Dentre inúmeros aspectos, uma alimentação saudável compreende a utilização de alimentos variados e seguros e referencia-se no respeito à cultura, aos hábitos e tradições alimentares, ao uso de produtos locais sociobiodiversos, valorizando a produção regional, resgatando hábito e

culturas alimentares, fortalecendo as comunidades tradicionais e diversificando a alimentação nas escolas na perspectiva da segurança alimentar e nutricional (MAPA/SAF, 2019).

4. CONCLUSÕES

O novo modelo de mercado trouxe melhorias para os agricultores, mas também grandes desafios. O PNAE reforçou algumas estratégias de diversificação da produção e estimulou os agricultores a plantar e diversificar mais a produção. Assim foi possível verificar a grande diversidade de produtos fornecidos e distribuídos pelo programa. Atualmente, a partir da nova dinâmica em que a cooperativa se encontra, a assistência técnica precisa apoiar na organização da produção, na comercialização, na melhoria da qualidade dos produtos e principalmente, trabalhar a formação dos cooperados e gestores.

A diversidade produtiva influenciou, segundo os produtores, também na alimentação das próprias famílias no campo e clientes da feira familiar que passaram a incluir frutas, legumes e hortaliças nas refeições diárias. Essas modificações na alimentação criam mecanismos para aumentar a segurança alimentar e nutricional em especial das crianças, diminuindo a ingestão de alimentos industrializados e ricos em conservantes e condimentos.

Agradecimentos

Agradecemos aos produtores da COOPROPAC por nos permitir obter resultados tão maravilhosos com a ATER prestada pelo IPAM. Agradecemos ao IPAM pelo apoio financeiro, logístico e técnico para realização das atividades. Agradecemos a Eletronorte financiadora do Projeto. Agradecemos aos parceiros do Projeto (SEBRAE, SENAR e FVPP).

5. REFERÊNCIAS

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Agricultura Familiar e Cooperativismo. Amazônia à mesa: receitas com produtos da sociobiodiversidade para a alimentação escolar. Brasília-DF: MAPA/SAF, 2019. 120p.

FLORENTINO, G.D; MARTORANO, L.G.; MIRANDA, I.P.A.; MORAES, J.R.S.C.; BELDINI, T.P.

Dynamics of Space and Time of the Production Chain of the Ceramic Industry Production Center of Iranduba, Amazonas, Brazil. MDPI. Sustainability, 2019.

WANDERLEY, M. de N. B. A Ruralidade no Brasil Moderno. Por um pacto social pelo desenvolvimento rural. In: Una nueva ruralidad en América Latina, Consejo Latinoamericano de Ciencias Sociales, Buenos Aires, 2001.

UNICAFES. União Nacional das Cooperativas da Agricultura Familiar e Economia Solidária. Estratégias de Acesso a Mercados para Agricultura Familiar. Brasília-DF: 2013. 34p.

A POSIÇÃO DA MARCA AÍRA E O POTENCIAL DAS MARCAS COLETIVAS NA REGIÃO NORTE DO BRASIL

Patrícia Pereira Peralta¹, Luciana Gonçalves de Carvalho²

RESUMO

Face à crescente tendência de uso de marcas coletivas para identificar produtos tradicionais, este trabalho discute o potencial desse tipo de sinal distintivo para a promoção do desenvolvimento local na Amazônia. Depois de mapeadas as oito marcas coletivas dessa região, a marca Aíra, que foi registrada em 2014 e identifica o artesanato de cuias, foi tomada como objeto de buscas simples no Google. Dezoito menções a ela foram encontradas em publicações de 2011 a 2020, a maioria em trabalhos acadêmicos e só três em veículos de divulgação. A baixa visibilidade da marca atesta que, embora ela possa, em tese, favorecer a posição de seu titular no mercado, esse objetivo não se consuma sem adequada divulgação, exigindo estratégias de gestão que ultrapassam o mero registro do sinal distintivo.

Palavras-chave: marcas coletivas; marca Aíra; artesanato de cuias.

1. INTRODUÇÃO

Os sinais distintivos coletivos, no Brasil, englobam as marcas coletivas, as marcas de certificação e as indicações geográficas. Eles estão previstos na Lei nº 9.279/1996, conhecida como Lei da Propriedade Industrial (LPI), que é executada pelo Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI), autarquia responsável, desde sua criação, pela aplicação das normas relativas à propriedade industrial.

Apesar das aparentes semelhanças entre as marcas e as indicações geográficas, elas constituem institutos distintos, com características e efeitos desiguais quanto às finalidades, aos tipos de proteção jurídica oferecidos e às funções econômicas cumpridas (LOCATELLI, 2008). Em todo caso, porém, “no que respeita aos sinais distintivos do comércio, não se confere um monopólio de exploração de um produto ou dos serviços que são o corpus mechanicum do direito sobre o sinal distintivo” (ALMEIDA, 2013, p. 26).

Em outras palavras, os sinais distintivos supracitados não trazem, a seus detentores, direitos de exclusividade na realização de determinado serviço ou produto. Ao contrário, eles servem para, entre outras finalidades, conferir distinguibilidade e notoriedade aos serviços ou produtos oferecidos por determinado prestador ou produtor, diferenciando-o dos demais. Assim, de acordo com Olavo (2005, p. 24), os sinais distintivos são “individualizadores do empresário, do estabelecimento

1 Instituto Nacional da Propriedade Industrial, Academia de Propriedade Intelectual, Inovação e Desenvolvimento, Coordenação de Programas de Pós-Graduação, Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, Brasil. Autora para correspondências: patricia.p.peralta@gmail.com

2 Universidade Federal do Oeste do Pará (Ufopa), Instituto de Ciências da Sociedade (ICS), Programa de Pós Graduação em Ciências da Sociedade, Santarém, Pará, Brasil.

e dos respectivos produtos ou mercadorias, que conferem notoriedade à empresa e lhe permitem conquistar ou potencializar a sua clientela”.

Pelo exposto, assente-se que os sinais distintivos são, de modo geral, potencialmente úteis para fortalecer a posição dos respectivos titulares no mercado (RIES; TROUT, 1993; OLAVO, 2005). Atendo-se apenas às marcas coletivas existentes na região Norte do Brasil e à primeira marca coletiva do Pará, em especial, este artigo propõe discutir a referida assertiva. Para tanto, serão consideradas: i) as características gerais das marcas coletivas; ii) a utilização de marcas coletivas na região em apreço; e iii) as informações disponíveis ao público em geral sobre a primeira marca coletiva do Pará, a marca Aíra, que identifica as cuias produzidas pela Associação das Artesãs Ribeirinhas de Santarém (Asarisan). Pretende-se enfim, ponderar se e em que medida o registro dessa marca contribui para um melhor posicionamento da Asarisan no mercado.

2. MATERIAL E MÉTODOS

A metodologia utilizada, de cunho exploratório e qualitativo, envolveu: i) revisão bibliográfica; ii) levantamento no sítio eletrônico do INPI, no qual se pode ter acesso aos registros de marcas coletivas efetuados até o momento; e iii) buscas simples pela marca coletiva Aíra no buscador Google.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

As marcas coletivas são sinais visuais usados para identificar um produto ou serviço e diferenciá-lo de outros, similares, existentes no mercado. Do ponto de vista formal, elas podem conter elementos nominativos (uma palavra ou um conjunto de letras e algarismos, por exemplo) ou figurativos (uma figura ilustrativa ou um símbolo gráfico, por exemplo), ou, ainda, podem ser mistas, combinando os dois tipos de elementos. Podem, também, ser tridimensionais, compostas por uma imagem em três dimensões ou por uma forma peculiar para acondicionar o produto que identifica (MILEO; SAMPAIO JR., 2012).

No que se refere à aplicabilidade, a LPI determina que as marcas coletivas são destinadas exclusivamente a “produtos ou serviços providos de membros de uma determinada entidade” (BRASIL, 1996). Ou seja, elas são caracterizadas por possuírem um titular singular, isto é, um único ente (CARVALHO, 2008). Esse ente, porém, é dotado de personalidade jurídica coletiva – tal qual uma cooperativa ou associação que represente um coletivo de membros ou sócios. Vale ressaltar que, conquanto a titularidade desse sinal distintivo não seja coletiva, o uso do sinal em si o é. Dessa maneira, os membros ou sócios da entidade detentora da marca coletiva poderão utilizá-la, desde que cumpram regras estipuladas no respectivo regulamento de utilização.

O regulamento de utilização especifica os sujeitos e as condições sob as quais podem usar a marca coletiva, os modos como a marca deve ser representada e até as penalidades aplicáveis a quem descumpra as regras. Ele é, “portanto, um instrumento de autorregulação que pode se tornar um elemento eficiente de autogestão para o titular desse sinal” (PERALTA; SILVA, 2011, p. 81).

O uso de marcas coletivas no Brasil vem crescendo, desde a última década, entre grupos de produtores organizados em bases familiares, comunitárias e associativas, graças às expectativas geradas quanto às possibilidades de agregar valor a produtos, facilitar sua inserção no mercado e alavancar o desenvolvimento local. Espera-se também que, a exemplo de países como a França,

as marcas e outros sinais distintivos possam atuar como elementos de proteção e valorização dos patrimônios cultural e ambiental locais (SYLVANDER et. al, 2005).

O conjunto de aspectos positivos que as marcas coletivas podem, em tese, fomentar tem chamado atenção de alguns grupos de artesãos, agricultores e extrativistas responsáveis por produtos tradicionais da região Norte do Brasil. Essa região, que é a maior do país em extensão territorial, é também megadiversa, tanto no que se refere à biodiversidade quanto à pluralidade étnica e cultural de sua população, e caracterizada por ímpar variedade de produtos florestais, agrícolas e artesanais. Tais produtos, por sua vez, resultam de conhecimentos tradicionais associados a recursos naturais e estão fortemente ligados aos territórios de origem (OLIVEIRA; MOREIRA, 2018).

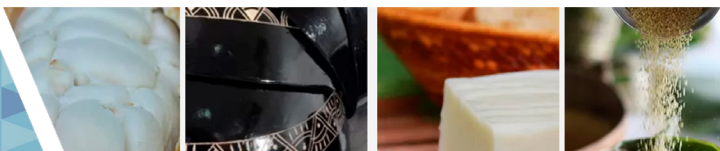
Apesar do seu potencial cultural e econômico, a região vem acompanhando timidamente a tendência de adoção de sinais distintivos no Brasil e ainda tem um número incipiente de marcas coletivas registradas no INPI, conforme atesta o levantamento realizado junto à base de dados disponível no sítio eletrônico do Instituto (<https://www.gov.br/inpi/pt-br>). Dos sete estados que a compõem – Acre, Amapá, Amazonas, Pará, Rondônia, Roraima e Tocantins – apenas três sediam entidades titulares de marcas coletivas: no Tocantins há três marcas coletivas registradas (Quadro 1); em Rondônia, apenas uma (Quadro 2); e no Pará, quatro (Quadro 3). Ao todo, são oito marcas coletivas: cinco de produtos e três de serviços.

Quadro 1 – Marcas coletivas registradas no estado do Tocantins

Nome	Titular	Produtos/serviços	Ênfase
RECA	Associação dos Pequenos Agrossilvicultores do Projeto Reça	Agrícolas Florestais	Sustentabilidade e preservação da biodiversidade
Gala Parat Produto Natural Zoró Panyjeje	Associação do Povo Indígena Zoró Panyjeje	Associação do Povo Indígena Zoró Panyjeje	Pertença étnica e saberes tradicionais do povo indígena
Ecoporé	Ação Ecológica Guaporé	Serviços de proteção ambiental	Patrimônio ambiental

Quadro 2 – Marcas coletivas registradas no estado de Rondônia

Nome	Titular	Produtos/serviços	Ênfase
Ecoporé	Ação Ecológica Guaporé	Serviços de proteção ambiental	Patrimônio ambiental



Quadro 3 – Marcas coletivas registradas no estado do Pará

Nome	Titular	Produtos/serviços	Ênfase
Aíra	Associação das Artesãs Ribeirinhas de Santarém	Artesanato (cuias)	Patrimônio cultural
Nossa Mesa de Bar	Associação dos Trabalhadores Rurais da Comunidade de Lucas	Alimentares (bebidas não alcoólicas e cervejas)	Familiaridade
União das Águas	Associação União das Águas Minerais	Água	Recurso natural
Lar Acolhedor da Tia Socorro	Associação Lar Acolhedor da Tia Socorro	Assistência social	Acolhimento

As marcas coletivas de produtos adotadas pelos indígenas, pelas artesãs ribeirinhas e pelos agrossilvicultores apresentam características comuns, com destaque para: a valorização dos recursos naturais utilizados; a ênfase em mensagens de sustentabilidade, proteção e preservação da biodiversidade; e a vinculação dos produtos ao patrimônio cultural e à identidade da comunidade ou do povo. Assim, nas marcas Reça, Gala Parat Produto Natural Zoró Panyjeje e Aíra todos esses elementos estão reunidos e parecem pretender comunicar aos consumidores os valores e ideais dos integrantes dos grupos produtores, que se autorrepresentam como partes do território e do meio ambiente local. A marca União das Águas, guardadas as diferenças decorrentes de não pertencer a uma entidade representativa de comunidades tradicionais, partilha com as anteriores a ênfase no valor dos recursos naturais. Já a marca Nossa Mesa de Bar, apesar de pertencer a trabalhadores rurais, deixa de explicitar valores ligados ao meio ambiente.

As marcas coletivas de serviços diferem bastante entre si. Enquanto a Ecoporé, acompanhada pela forma de uma pegada estilizada de uma onça-pintada, resultado de modificações feitas em uma tomada fotográfica da pegada, alinha-se à valorização da biodiversidade da região amazônica, as outras apontam para valores universais de religiosidade e acolhimento, sem qualquer conexão com a região. A marca IANA, que parece indicar uma sigla, vincula-se diretamente a uma filiação religiosa. Já a marca Lar Acolhedor da Tia Socorro visa a identificar serviços de assistência social e proteção à infância, entre outros.

Do exposto, resta claro que está insipidamente desenvolvido o potencial de utilização das marcas coletivas para promover a proteção e a valorização do patrimônio cultural e ambiental da Amazônia, bem como para alavancar o desenvolvimento de comunidades locais a partir da agregação de valor e da inserção de seus produtos em mercados.

Ao longo do acompanhamento da marca Aíra, de cuja criação participou, Carvalho (2019; 2020) tem argumentado que, na prática, a plena realização desse potencial é obstaculizada por fatores de ordem econômica, cultural e estrutural, os quais afetam, sobretudo, titulares oriundos de povos e comunidades tradicionais. Segundo a pesquisadora, as dificuldades são sentidas por esses grupos desde antes do requerimento de registro do sinal distintivo —v que pode demandar a

contratação de serviços especializados e relativamente custosos – e se estendem nas atividades de gestão e divulgação do próprio sinal.

No caso da Asarisan, a autora relata que muito trabalho foi investido nas etapas que antecederam a criação da marca, entre 2004 e 2011. Com efeito, nesse período, diferentes profissionais e instituições como o Iphan e a Ufopa trabalharam em sinergia, dedicando-se atividades de pesquisa de elementos nominais e visuais, produção de arte de elementos figurativos, reuniões e oficinas de esclarecimento para as artesãs, assessoria jurídica para elaboração do regulamento de utilização e depósito do pedido de registro da marca no INPI, bem como o acompanhamento de todo o processo no Instituto, até 2014. Uma vez registrada a marca, contudo, o acompanhamento profissional constante cessou, posto que as necessidades de divulgação da marca ultrapassavam as expertises das instituições parceiras.

A fim de melhor visualizar a problemática apontada por Carvalho (2019; 2020), utilizou-se o buscador do Google para verificar as principais aparições da marca coletiva Aíra em matérias veiculadas na internet. As buscas simples revelaram 18 menções, feitas de 2011 – ano em que o processo de registro foi depositado no INPI – até 2020. As menções foram classificadas quanto aos seguintes critérios: data, autor, objeto e correção das informações relativas à marca (Quadro 4).

Quadro 4 – Menções à marca coletiva Aíra

Ano	Autor	Objeto	Correção
2011	Iphan	Livro institucional/ conteúdo acadêmico	Sim
2011	Artesol	Blog de divulgação da Asarisan e do projeto Artesol	Não
2011	Turismóloga	Blog pessoal	Não
2012	Blog Visit Pará	Matéria sobre lançamento de livro	Sim
2012	Diário Online	Matéria sobre lançamento de livro	Sim
2013	Autoras acadêmicas	Capítulo de livro acadêmico	Sim
2014	Escritório de advocacia	Matéria sobre a marca, cuja fonte é o INPI	Sim
2014	Escritório de advocacia	Matéria sobre a marca, cuja fonte é o INPI	Sim
2014	Escritório de advocacia	Matéria sobre a marca, cuja fonte é o INPI	Sim
2014	Autora acadêmica	Dissertação de mestrado	Sim
2015	Autores acadêmicos	Artigo acadêmico	Sim
2015	Autora acadêmica	Catálogo de exposição/contéudo acadêmico	Sim
2017	Autor acadêmico	Tese de doutorado	Sim
2018	Autora acadêmica	Dissertação de mestrado	Parcial
2019	CNI	Matéria jornalística	Sim
2020	Profnit	Qualificação de projeto de mestrado	Sim
2020	Associação AMUT	Notícia	Não
s/d	Designer	Blog de divulgação de design	Não

A maioria das menções ocorre em 2014 (4) e 2011 (3). Depois, passam ao número de duas anualmente, em 2012 (data de publicação de um livro sobre cuias), 2015 (data do registro do Modo de Fazer Cuias como patrimônio cultural pelo Iphan) e 2020. Aparecem apenas uma vez em 2013, 2017, 2018 e 2019. Por fim, há uma publicação cuja data não é possível identificar.

Das 18 menções, seis ocorrem em trabalhos estritamente acadêmicos (capítulos de livro, dissertações e teses) e duas em publicações institucionais produzidas por pesquisadores universi-

tários, cujos conteúdos são acadêmicos (livro e catálogo de exposição). Entre elas, sete estão corretas no que se refere à marca, e uma está parcialmente correta. Três menções aparecem em sítios de escritórios de advocacia que prestam serviços na área de propriedade intelectual, por ocasião do registro da marca coletiva Aíra pelo INPI. Todas, baseada em dados do próprio INPI, veiculam informações corretas sobre a marca. Outras três menções ocorrem em matérias jornalísticas, também corretas no que se refere à marca.

Quatro veículos apresentam informações errôneas sobre a marca Aíra. São três blogs – um institucional do projeto Artesol, e dois pessoais, mantidos por um designer e uma turismóloga – e o site da Associação dos Municípios das Rodovias Transamazônica, Santarém-Cuiabá e Região Oeste do Pará. Trata-se, justamente, das publicações cujo objetivo principal foi divulgar o artesanato de cuias, as produtoras (a Asarisan), o território e o contexto da produção (no caso dos três blogs) e o trabalho do Fórum Técnico de Indicação Geográfica e Marcas Coletivas do Estado do Pará (no caso do site da AMUT).

Os blogs de turismo e design confundem a marca coletiva com sua titular. Lê-se, no primeiro: “Sobre a arte santarena simplifico-a em quatro letras “Aíra’ – Associação das Artesãs Ribeirinhas de Santarém” (<https://girosdamocoronga.wordpress.com/2011/06/23/>). Nele, ainda, um crédito de fotografia é conferido a: “Aíra Cuias”. No segundo, repete-se o erro: “Quem é o Aíra? Aíra significa Associação das Artesãs Ribeirinhas de Santarém” (<https://designemartigos.wordpress.com/quem-e-o-aira/>). Uma referência feita ao blog do Projeto Artesol (<http://airacuias.blogspot.com/>) talvez responda sobre a origem da confusão, já que nele o sinal visual Aíra figura no alto da página, sem qualquer conexão com os produtos aos quais se aplica, e, logo abaixo, são apresentados dados sobre a Asarisan.

4. CONCLUSÕES

Acreditando que as marcas coletivas podem fortalecer a posição de seus titulares no mercado, atrair e consolidar clientelas, agregar valor aos produtos e contribuir para o desenvolvimento das comunidades produtoras, bem como para a valorização do patrimônio cultural e natural local, algumas entidades representativas de indivíduos e grupos responsáveis por produtos tradicionais da Amazônia – sobretudo, produtos artesanais, agrícolas e extrativistas □ têm recorrido a esse tipo sinal de distintivo nos últimos anos. Apesar do número de registros efetuados no INPI ser ainda baixo, a região vem acompanhando timidamente a tendência de adoção de marcas coletivas que avança no território nacional.

Por enquanto, nos sete estados do Norte brasileiro, apenas três deles contabilizam oito marcas coletivas registradas, sendo cinco delas relativas a produtos que, de algum modo, primam pela exaltação dos recursos naturais da região e se pautam em um ideário de sustentabilidade, preservação da biodiversidade e/ou valorização do patrimônio cultural dos povos e comunidades amazônicas. Uma dessas marcas, pertencente à Asarisan, foi registrada em 2014 pelo INPI e constituiu-se a primeira marca coletiva do estado do Pará, motivo pelo qual recebeu algumas menções de veículos de imprensa, instituições e pesquisadores.

Desde a criação da marca Aíra, contudo, a Asarisan e seus colaboradores têm se ressentido de que, na prática, a titularidade de um sinal distintivo não basta para cumprir as expectativas que lhe são associadas. Embora possa, em tese, agregar valor ao produto e contribuir para o desenvolvimento local, ele não chega, por si só, a garantir o efeito que dele se espera. Sem adequada di-

vulgação, como tem ocorrido na experiência da Asarisan, a marca Aíra tem se resumido, na melhor das hipóteses, a ser objeto de estudos acadêmicos e projetos institucionais. Na pior das hipóteses, tem servido para atrapalhar a associação em seus objetivos de conquistar e fidelizar a clientela, uma vez que o elemento nominal Aíra tem sido confundido com a própria entidade titular da marca.

Agradecimentos

À Associação das Artesãs Ribeirinhas de Santarém.

5. REFERÊNCIAS

ALMEIDA, Alberto Ribeiro de. “Sinais distintivos do comércio (em Portugal e no Brasil)”. In.: Revista de direito do Tribunal de Justiça do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro: Editora Espaço Jurídico, 2013.4

BRASIL. Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996. Regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial. Diário Oficial da União, Poder Executivo, Brasília, DF, 15 mai. 1996. Seção 1, p. 8353.

CARVALHO, Luciana Gonçalves de. A história de Aíra. 8 jul. 2019. 35 slides. Material apresentado no seminário Roças e plantas no campo do patrimônio: os sistemas agrícolas tradicionais em perspectiva.

CARVALHO, Luciana Gonçalves de. Conhecimentos tradicionais e expressões culturais: influências, referências e apropriações. 11 nov. 2020. 22 slides. Material apresentado no webinar Marcas, design, cultura e diferenciação: uma visão sobre a economia criativa e a proteção do intangível.

CARVALHO, Maria M. Marca Coletiva: breves considerações, In: Direito Industrial, vol. V, 2008, p. 215-310.

LOCATELLI, Liliana. Indicações geográficas: a proteção jurídica sob a perspectiva do desenvolvimento econômico. Curitiba: Juruá, 2008.

MILEO, Bruno Alberto Paracampo; SAMPAIO JÚNIOR, Jeferson Oriente Brelaz. Sinais distintivos e acesso a mercados: marcas registradas. Santarém: Ufopa, 2012.

OLAVO, Carlos. Propriedade industrial: sinais distintivos do comércio, concorrência desleal. Volume primeiro. 2. ed. Coimbra: Almedina, 2005

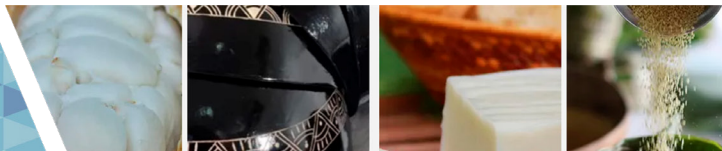
OLIVEIRA, Amanda Borges de; MOREIRA, Eliane Cristina Pinto. Indicações Geográficas e agrobiodiversidade no contexto amazônico: a necessidade de um desenvolvimento territorial que leve em consideração a identidade cultural inerente aos produtos oriundos do conhecimento tradicional. Revista de Direito Econômico e Socioambiental, Curitiba, v. 9, n. 2, p. 261-280, mai./ago. 2018.

PERALTA, Patrícia Pereira; SILVA, Elizabeth Ferreira da. Marcas coletivas como instrumentos de proteção e agregação de valor: as cuias de Santarém. In: CARVALHO, Luciana (Org.). O artesanato de cuias em perspectiva – Santarém. Rio de Janeiro: Iphan, CNFCP, 2011. p.73-91.

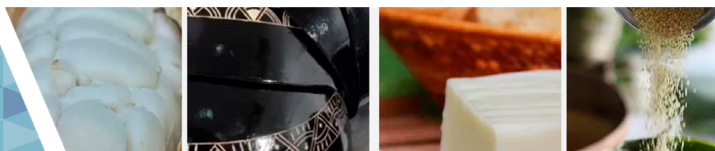
RIES, Al; TROUT, Jack. Posicionamento: a batalha por sua mente. São Paulo: M Books, 1993.

I SIGEMA

SEMINÁRIO INTERNACIONAL
DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA E
MARCAS COLETIVAS DO ESTADO DO PARÁ



SYLVANDER, Bertil et. al. Les dispositifs français et européens de protection de la qualité et de l'origine dans le contexte de l'OMC: justifications générales et contextes nationaux. Communication au Symposium International "Territoires et enjeux du développement régional", 2005, Lyon, 21p. Disponível em: http://www.uniagro.fr/docs/2008050214832_PSDRDolphinsAG18mars05.pdf. Acesso em: 1 set. 2012.



AÇAÍ E A ROTULAGEM DE ALIMENTOS VIGENTES NO BRASIL

Ornella Moreira Diniz¹

RESUMO

O açazeiro (*Euterpe oleracea* Mart.), proveniente da América Central e do Sul, é tido como a palmeira mais produtiva da região norte do Brasil. O açai é um fruto exótico sendo um alimento básico na alimentação da população da região Norte do país. O objetivo desse estudo foi avaliar a rotulagem dos produtos à base de açai e o alinhamento as normas vigentes. Foram avaliados os rótulos dos produtos com denominação de venda Açai, disponíveis para comercialização em 3 supermercados, na região centro-sul, de Belo Horizonte – Minas Gerais. As informações foram lançadas em uma planilha de Excel® e comparado com as legislações vigentes sobre rotulagem no Brasil. As inconformidades encontradas nos rótulos foram o endereço que estava incompleto, pois não informa o país, no endereço que seria Brasil, em 100% dos rótulos em 1 fabricante a conversão de porção para medida caseira está incorreta. É necessário que a rotulagem de alimentos seja melhor monitorada e os rotuladores de alimentos, tenham melhor assessoramento para rotular corretamente os produtos para que não ocorra erro ou engano por parte do consumidor ao adquirir determinados produtos.

Palavras-chave: Alimentos; Legislação; Rótulos;

1 INTRODUÇÃO

O açazeiro (*Euterpe oleracea* Mart.), proveniente da América Central e do Sul, é tido como a palmeira mais produtiva da região norte do Brasil. O açai é um fruto exótico sendo um alimento básico na alimentação da população da região Norte do país (CARDIM, et al., 2017).

Os atuais estudos vêm associando a ingestão do açai no controle ou na prevenção de algumas doenças, como o diabetes, dislipidemia e doenças cardiovasculares, pois, além da fruta possuir elevada capacidade antioxidante, apresenta vantagens nutricionais e curativo, como, ação anti-inflamatória e vasodilatadora (BRAUER, 2019). Todas as partes do açai são aproveitadas, desde o caroço que é cerca de 85% do peso, quanto a polpa que seria 15%, do fruto, sendo usado não somente na indústrias de alimentos, como na farmacêutica e automobilística (CEDRIM, et al. 2017).

O açai, além de ter um sabor delicioso e refrescante, é uma fruta com alto valor nutricional, contendo teores elevados de lipídios, carboidratos, proteínas, tornando-o um alimento energético, possuindo em sua composição, compostos bioativos, como polifenóis, da classe dos flavonoides, em evidência as antocianinas (SOUZA, et al., 2011). Existem diversas formas de consumir o açai e prolongar a sua vida de prateleira, como geleias, licores, polpa congelada, xarope, pó, creme e

¹Pós graduada, Universidade Estácio de Sá - UNESA

Autor para correspondências: rnlllyoga@gmail.com

sorvetes. No mercado nacional, o fruto é usado com finalidade de bebida energética; já no mercado externo, como uma bebida excêntrica (CEDRIM, et al., 2017).

O açaí se popularizou e não agradou somente a população da região Norte, conquistando o paladar de grande parte dos brasileiros e de países no exterior como Estados Unidos da América, Ásia e Europa (SOUZA, et al., 2011). O Açaí é consumido de diversas formas dependendo da localidade. Na região Norte, é hábito consumir o fruto gelado com farinha de mandioca ou tapioca, peixes e em pratos típicos. Nos demais estados, é consumido em forma de suco, creme, em batidas com granolas, frutas, leite condensado e leite em pó, sorvete ou picolé (FAST AÇAÍ, 2019).

É através das informações que são inseridas nos rótulos, que a indústria comunica com o público, orientando o cliente sobre suas particularidades e fazendo a propaganda para atrair compradores. A embalagem serve como um meio de proteção, possibilitando o armazenamento e muitas vezes prolongando a vida de prateleira do produto (DINIZ, 2020). Conforme a RDC259/02, a rotulagem é qualquer informação referente ao produto que seja inserida na embalagem do produto (BRASIL, 2002). O rótulo deve transmitir as informações da forma mais simplificada e direta possível, evitando expressões que gerem dúvida ou interpretação incorreta por parte do consumidor (BRASIL, 1990).

A RDC 259/02, determina quais são as informações obrigatórias que devem constar no rótulo como “Denominação de venda do alimento, Lista de ingredientes, Conteúdos líquidos, Identificação da origem, Nome ou razão social e endereço do importador, no caso de alimentos importados, Identificação do lote, Prazo de validade e Instruções sobre o preparo e uso do alimento, quando necessário”, (BRASIL, 2002). Na tabela de informação nutricional devem constar obrigatoriamente e sempre na mesma ordem “Carboidratos; Proteínas; Gorduras totais; Gorduras saturadas; Gorduras trans; Fibra alimentar e Sódio”. O Valor energético e o percentual de Valor Diário (% VD) serão declarados em números inteiros. (BRASIL, 2003).

Segundo a Lei 10674/03, obriga a inclusão do alerta quando o alimento contiver ou não glúten como ingrediente ou por contaminação cruzada, em que a indústria não garanta a exclusão totalmente do glúten do processo com o chamado “CONTÉM GLÚTEN” e quando não tiver “NÃO CONTÉM GLÚTEN”. Conforme a RDC 26/15, se não for possível assegurar a ausência de contaminação cruzada dos alimentos por alérgenos alimentares, deve constar no rótulo a declaração "Alérgicos: Pode conter (nomes comuns dos alimentos que causam alergias alimentares)" (BRASIL, 2015). O objetivo desse estudo foi avaliar a rotulagem dos produtos à base de açaí e o alinhamento as normas vigentes.

2. MATERIAL E MÉTODOS

Foram avaliados os rótulos dos produtos com denominação de venda Açaí, disponíveis para comercialização em 3 supermercados, na região centro-sul, de Belo Horizonte – Minas Gerais. As informações foram lançadas em uma planilha de Excel® e comparado com as legislações vigentes sobre rotulagem no Brasil.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Dos produtos encontrados com denominação açaí, foram encontrados Sorbet (10), polpa em

sachê 100g (1), pote 700ml (3), 1,5l (4) e 2L (3). Os sabores encontrados foram açaí puro, açaí com guaraná, açaí com banana e açaí com morango. A polpa de açaí congelada, fornece em 100g, 0,8g de proteínas, 3,9g de lipídios, 6,2g de carboidratos, 2,6g de fibra (TACO, 2011). Os dados encontrados em 1 rótulo de cada opção foram, conforme a tabela1 a seguir.

Tabela 1. Composição nutricional

PRODUTO	VALOR ENERGÉTICO	CARBOIDRATOS	PROTEÍNAS	GORDURAS TOTAIS	FIBRA ALIMENTAR	SÓDIO
Sorbet de Açaí com extrato de Guaraná	73 Kcal	15g	0g	1,5g	0g	5,7mg
Sorbet de Açaí com Morango	74 Kcal	15g	0g	1,5g	0g	6,3mg
Sorbet de Banana com Açaí	78 Kcal	16g	0g	1,5g	0,9g	11mg
Sorbet de Açaí	64 Kcal	13g	0g	3,9g	0,8g	22mg
Polpa de Açaí	63Kcal	6,2g	0,8g	3,9g	2,6g	5mg

Fonte: Autora, (2021)

Foram avaliados seguintes dados conforme a legislação vigente de rotulagem, conforme a tabela2, a seguir.

Tabela 2. Itens avaliados nos rótulos

ITEM	CONFORME	N	NÃO CONFORME	N
Denominação de venda	Sim	100%		
Conteúdos líquidos	Sim	100%		
Identificação da origem	Sim	100%		
ENDEREÇO				
Logradouro	Sim	100%		
Número	Sim	100%		
Complemento	Sim	100%		
Bairro	Sim	100%		
Cidade	Sim	100%		
Estado	Sim	100%		
CEP	Sim	100%		
País	Não	0%		100%
Identificação do lote	Sim	100%		
Prazo de validade	Sim	100%		
Descrição de Alergênicos	Sim	100%		
Lista de ingredientes	Sim	100%		
Contém Glúten	Sim	100%		
Tabela de Informação Nutricional	Sim	100%		
Modo de conservação	Sim	100%		

Fonte: Autora, (2021)

N = número da amostras.

Conforme a RDC 359/03, a porção para sorvete, seria de 60g e a conversão para medida caseira seria através de bolas ou mililitros (mL). A orientação para a porção e medida caseira, foi estabelecida por aproximação. Um rótulo orienta a medida caseira como colheres o que está divergente do que determina a legislação, conforme a tabela 3, abaixo.

Tabela 3. Porção e medida caseira indicadas pelo fabricante.

PRODUTO	PORÇÃO	MEDIDA CASEIRA
Sorbet	60g	1 bola
	60g	6 colheres de sopa
Polpa	100g	1 sachê

Na composição dos Sorbet e da polpa, foram encontrados as seguintes composições dos produtos, conforme a tabela 4, a seguir.

Tabela 4. Ingredientes que compõem o açai.

INGREDIENTES	NÚMERO DA AMOSTRA
Polpa de Açai	9
Açai	1
Açai orgânico	1
Água	11
Açúcar	10
Polpa de morango	1
Glucose de milho	8
Xarope de glucose	1
Polpa de banana	1
Extrato de Guaraná	2
Fibra de Laranja	5
ESTABILIZANTE	
Carboximetilcelulose Sódica	8
Goma guar	3
Goma xantana	3
AROMATIZANTE	9
ACIDULANTE	9
Ácido cítrico	9
EMULSIFICANTE	
Monoglicérides de ácidos graxos	7
Diglicérides de ácidos graxos	7
CORANTE	
Azul brilhante CFC	2
Vermelho Bordeaux	1
Boudeaux S	1

Fonte: Autora, (2021)

O Decreto-Lei n. 986/69, orienta que as informações “Colorido Artificialmente” e “Aromatizado Artificialmente” constem no painel frontal dos rótulos que contenham adição de corantes artificiais e aromas artificiais, conforme o caso. (ANVISA, 2020). A presença de aromas artificiais e naturais

são relatadas por meio das indicações “Sabor Artificial de...” e “Sabor de...”, dependendo da situação. (BRASIL, 1969). Quando for utilizado aromas (aromatizantes) declara-se somente a função e, opcionalmente sua classificação (BRASIL, 2016). Foram encontradas as expressões no rótulo frontal, contém aromatizante (9)” e “colorido artificialmente (2)”, como determina a regulamentação. Os fabricantes transmitem algumas frases aleatórias sobre o produto, em seus rótulos, como “Nosso açaí é produzido com frutos de diferentes regiões da Amazônia, podendo sofrer pequenas alterações de sabor ao longo do ano.”, “Perfeito para comer em casa”, “Açaí tradicional”, “vegan”, “zero aditivos”, “rico em fibras”, “apenas um ingrediente”, “pura energia”, “infinitas possibilidades invente a sua”, “Modo de preparo: Não descongelar. Consumir puro e ou adicionado de frutas de sua preferência ou granola”, “uma vez descongelado não volte a congelar. Produto pasteurizado”, “Este produto pode sofrer pequenas alterações de cor e sabor em função da safra da fruta e sua região”, “feito para compartilhar”. Em 1 rótulo o idioma, da palavra vegano estava em inglês “Vegan”, sem tradução para o português, como determina a RDC 360/03.

4. CONCLUSÕES

É necessário que a rotulagem de alimentos seja melhor monitorada e os rotuladores de alimentos, tenham melhor assessoramento para rotular corretamente os produtos para que não ocorra erro ou engano por parte do consumidor ao adquirir determinados produtos.

Agradecimentos

Agradeço a Deus, aos meus pais, irmãos, sobrinhos e familiares pelo apoio, aos meus professores pelos ensinamentos e aos colegas pela parceria (UIT, UNESA, UFPB e UFMG).

5. REFERÊNCIAS

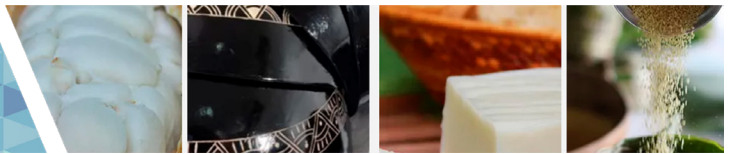
BRASIL. Presidência da República. Casa Civil. Decreto –Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969. INSTITUI NORMAS BÁSICAS SOBRE ALIMENTOS. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto-lei/del0986.htm> Acesso em: 26jan2021

BRASIL. Presidência da República. Casa Civil. Subchefia para assuntos jurídicos. CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR. LEI Nº 8.078, DE 11 DE SETEMBRO DE 1990. DISPÕE SOBRE A PROTEÇÃO DO CONSUMIDOR E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS. Disponível em:< http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l8078compilado.htm> Acesso em: 16jan2021

BRASIL. ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). Portaria nº 29, de 13 de janeiro de 1998. APROVAR O REGULAMENTO TÉCNICO REFERENTE A ALIMENTOS PARA FINS ESPECIAIS, CONSTANTE DO ANEXO DESTA PORTARIA. Disponível em: <http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/svs1/1998/prt0029_13_01_1998_rep.html> Acesso em: 15jan2021

BRASIL. ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). Portaria nº 38, de 13 de janeiro de 1998. APROVAR O REGULAMENTO TÉCNICO REFERENTE A ADOÇANTES DE MESA, CONSTANTE DO ANEXO DA PORTARIA. Disponível em: <http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/svs1/1998/prt0038_13_01_1998.html> Acesso em: 17jan2021

BRASIL. ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). Resolução RDC 259 de 20 de se-



tembro de 2002. APROVAR O REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS. Disponível em: <https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2002/rdc0259_20_09_2002.html> Acesso em: 25jan2021

BRASIL. ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). Resolução - RDC 360 de 23 de dezembro de 2003. APROVAR O REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE ROTULAGEM NUTRICIONAL DE ALIMENTOS EMBALADOS, TORNANDO OBRIGATÓRIA A ROTULAGEM NUTRICIONAL. Disponível em: <http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2003/rdc0360_23_12_2003.html> Acesso em: 17jan2021

BRASIL. ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003. APROVAR O REGULAMENTO TÉCNICO DE PORÇÕES DE ALIMENTOS EMBALADOS PARA FINS DE ROTULAGEM NUTRICIONAL, conforme o Anexo. Disponível em: <https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2003/anexo/anexo_res0359_23_12_2003.pdf> Acesso em: 18jan2021

BRASIL. Lei no 10.674, de 16 de maio de 2003. OBRIGA QUE OS PRODUTOS ALIMENTÍCIOS COMERCIALIZADOS INFORMEM SOBRE A PRESENÇA DE GLÚTEN, COMO MEDIDA PREVENTIVA E DE CONTROLE DA DOENÇA CELÍACA. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/2003/l10.674.htm> Acesso em: 03/01/2021

BRASIL. ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). DISPÕE SOBRE OS REQUISITOS DA ROTULAGEM OBRIGATORIA DOS PRINCIPAIS ALIMENTOS QUE CAUSAM ALERGIAS ALIMENTARES. RESOLUÇÃO - RDC Nº 26, DE 2 DE JULHO DE 2015. Disponível em: <<http://segu-rancaalimentar.mprs.mp.br/alergenicos/RDC-26-2015.pdf>> Acesso em: 23jan2021

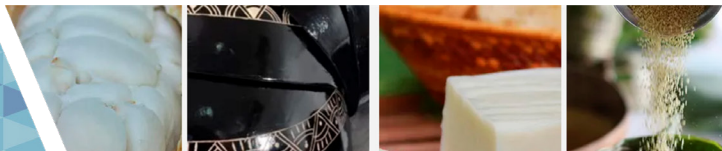
BRASIL. ANVISA. (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). INFORME Nº70 de 2016. ESCLARECIMENTOS SOBRE A DECLARAÇÃO DE ALEGAÇÕES DE CONTEÚDO PARA ADITIVOS ALIMENTARES NA ROTULAGEM DE ALIMENTOS E BEBIDAS. Disponível em: https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/alimentos/informes/copy_of_70de2016 Acesso em: 25/01/2021

BRASIL. ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). Resolução RDC nº 239 de 26 de julho de 2018. ESTA RESOLUÇÃO ESTABELECE OS ADITIVOS ALIMENTARES E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA AUTORIZADOS PARA USO EM SUPLEMENTOS ALIMENTARES. Disponível em: <https://www.in.gov.br/materia/-/asset_publisher/Kujrw0TZC2Mb/content/id/34380515/do1-2018-07-27-resolucao-da-diretoria-colegiada-rdc-n-239-de-26-de-julho-de-2018-34380387> Acesso em: 12jan2021

BRAUER, V. QUAIS OS BENEFÍCIOS DO CONSUMO DE AÇAÍ NA FUNÇÃO VASCULAR? Sociedade Brasileira de Cardiologia, São Paulo, SP, Brasil. 2019. Disponível em: <<https://pressreleases.scielo.org/blog/2019/05/06/quais-os-beneficios-do-consumo-de-acai-na-funcao-vascular/#.YBUIF-hKjIU>> Acesso em: 19jan2021

CEDRIM, P. C. A. S. et al. PROPRIEDADES ANTIOXIDANTES DO AÇAÍ (*Euterpe oleracea*) NA SÍNDROME METABÓLICA. Review Article. Campinas, v. 21, e2017092, 2018 <http://dx.doi.org/10.1590/1981-6723.09217> ISSN 1981-6723 on-line version. Disponível em: <<https://www.scielo.br/pdf/bjft/v21/1981-6723-bjft-21-e2017092.pdf>> Acesso em: 21jan2021

DINIZ, O. M. AVALIAÇÃO DAS INFORMAÇÕES DOS RÓTULOS DOS PÃES INDUSTRIALIZA-

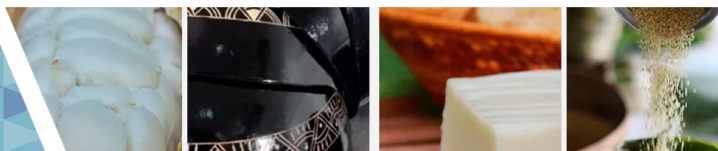


DOS COM A INFORMAÇÃO “INTEGRAL” ... In: Anais do CBCP 2020 - Congresso on-line Brasileiro de Tecnologia de Cereais e Panificação. Anais...Sete Lagoas(MG) Virtual, 2020. Disponível em: <<https://www.even3.com.br/anais/cbcp2020/266570-AVALIACAO-DAS-INFORMACOES-DOS-RO-TULOS-DOS-PAES-INDUSTRIALIZADOS-COM-A-INFORMACAO-INTEGRAL>>. Acesso em: 21 jan 2021

FAST AÇAÍ. NATURAL ENERGY. O Açaí. Blog. 29, julho, 2019. Disponível em: < <https://fastacai.com.br/consumo-do-acai-no-brasil/#:~:text=O%20a%C3%A7%C3%AD%20%C3%A9%20consumido%20junto,t%C3%ADpicos%20com%20peixes%20e%20semelhantes>> Acesso em: 19jan2021

SOUZA, M. O. et al. AÇAÍ (Euterpe oleraceae Martius): COMPOSIÇÃO QUÍMICA E BIOATIVIDADES. Nutrire: rev. Soc. Bras. Alim. Nutr. = J. Brazilian Soc. Food Nutr., São Paulo, SP, v. 36, n. 2, p. 161-169, ago. 2011. Disponível em: < <https://www.essentialnutrition.com.br/media/artigos/acaiwhey/1.pdf>> Acesso em: 19jan2021

TACO. TABELA BRASILEIRA DE COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS. Tabela brasileira de composição de alimentos / NEPA – UNICAMP.- 4. ed. rev. e ampl.. -- Campinas: NEPA- UNICAMP, 2011. 161 p. Disponível em: http://www.nepa.unicamp.br/taco/contar/taco_4_edicao_ampliada_e_revisada.pdf?arquivo=1 Acesso em: 26jan2021



ALDEIA INDÍGENA AKRĀTIKATÊJÊ E A CASTANHA-DO-PARÁ: LEVANTAMENTO HISTÓRICO E GEOGRÁFICO COM POSSÍVEL APELO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

Kleise Oeiras de Almeida¹, Suezilde da Conceição Amaral Ribeiro²

RESUMO

Os indígenas da etnia Akrātikatêjê estabeleceram-se na mesorregião do Sudeste Paraense, na Terra Indígena denominada Mãe Maria. Suas práticas culturais, mantem uma relação direta com a floresta, por meio do cultivo e uso de produtos extraídos dela, como por exemplo a Castanha-do-Pará, a qual também é fator de conflitos agrários. Este trabalho apresenta um levantamento histórico e geográfico das práticas cotidianas indígenas, a partir do cultivo da Castanha-do-Pará, na “Terra Indígena Mãe Maria” e na aldeia Akrātikatêjê, o povo Gavião da Montanha na busca de contribuir para a gestão, pelos indígenas, do territorial e do meio ambiente. Essa pesquisa constitui uma das etapas necessárias à aquisição do selo de indicação geográfica de denominação de origem da castanha extraída da floresta. Compreende-se que o histórico sobre a origem da Castanha-do-Pará da Terra Indígena Mãe Maria, bem como sua denominação, é relevante a subsistência indígena, porque esse produto, altamente valorizado no mercado, é pouco rentável para as aldeias, pois os indígenas comercializam por valores muito abaixo do mercado. Compreendemos também que a Castanha-do-Pará é um produto importante para as populações indígenas, no âmbito econômico, social e cultural, pois ao conhecermos a história desses povos das florestas percebemos o valor desta amêndoa, como forma de representação da identidade desses povos.

Palavras-chave: história indígena; povo gavião; extrativismo vegetal, oleaginosas;

1. INTRODUÇÃO

A perda de territórios dos povos indígenas do Brasil inicia com a chegada dos portugueses nesse país porque os registros em nossa história descrevem o sistema colonial foi instituído de forma impositiva e violenta, pois os colonizadores precisavam ocupar a terra e ter controle sobre o território. Estudiosos como Mendonça (2016) apontam também o período 1946 a 1988, como uma época de ataques aos direitos indígenas, pois a corrida pelo desenvolvimento, como forma de impulsionar a economia trouxeram grandes obras de infraestrutura, como construção de rodovias e usinas hidrelétricas, as quais afetaram diretamente as populações indígenas.

Os povos indígenas do sudeste do Pará foram sistematicamente violentados por essas “frentes de expansão” ou pelas “frentes pioneiras”, públicas e privadas presentes na região. O século passado foi marcado pelo expansionismo e, no que se refere à invasão do território indígena temos

¹ Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Pará (IFPA) –Campus Castanhal, Programa de mestrado em Desenvolvimento Rural e Gestão de Empreendimentos Agroalimentares, Castanha, Pará, Brasil.

² Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Pará (IFPA) –Campus Castanhal, Programa de mestrado em Desenvolvimento Rural e Gestão de Empreendimentos Agroalimentares, Castanha, Pará, Brasil.

*Autor para correspondências: suezilde@gmail.com.br



como elementos marcantes extração da madeira, do minério, o desmatamento e a destruição dos recursos naturais motivados pela construção das usinas hidrelétricas.

Em se tratando da aldeia Akrãtikatêjê, um dos acontecimentos marcantes da história desse povo ocorreu na década de 70, época em que a aldeia foi afetada pela construção da hidroelétrica de Tucuruí pela empresa estatal – Centrais Elétricas do Norte do Brasil – ELETRONORTE, obrigando os habitantes da região a migrarem, o que ocasionou alterações significativas nas práticas culturais indígenas, inclusive promovendo perdas identitárias, como por exemplo a língua.

Os Akrãtikatêjê são povos que desenvolvem a prática do extrativismo, caça, pesca e em seu território originário cultivavam e extraíam a Castanha-do-Pará para comercializar e alimentar o seu povo. Ao migrarem para o novo território - a Terra Indígena Mãe Maria - os Akrãtikatêjê, trouxeram os conhecimentos tradicionais e resistiram à aculturação lutando para preservar as práticas culturais, o modo de viver e a relação com a natureza.

Uma das formas mais simbólicas desse movimento de resistência se deu a partir da manutenção da cultura da Castanha-do-Pará, pois segundo Krag et al. (2016), no Brasil, o extrativismo da Castanha-do-Pará (*Bertholletia excelsa* Bonpl.) têm importância socioeconômica significativa para povos tradicionais da Amazônia brasileira, cuja produção se caracteriza pela alta concentração (mais de 80%) em poucos estados (Acre, Amazonas e Pará).

Tradicionalmente essa amêndoa é tratada pelos povos da floresta como uma planta útil, que produz sementes comestíveis (castanhas) de fácil armazenamento e produz uma madeira resistente e durável.

A Indicação Geográfica representa uma qualidade relacionada ao meio natural ou a fatores humanos, que lhes atribuem notoriedade e especificidade territorial (MAIORKI; DALLABRIDA, 2015). No que se refere ao pedido de registro de denominação de origem, especificamente, o instrumento oficial deverá também conter a descrição das qualidades e características do produto ou do serviço que são relativas, exclusiva ou essencialmente, ao meio geográfico, incluindo os fatores naturais e humanos (INPI, 2000).

Este trabalho apresenta um levantamento histórico e geográfico das práticas cotidianas indígenas, a partir do cultivo da Castanha-do-Pará, na “Terra Indígena Mãe Maria” e na aldeia Akrãtikatêjê, o povo Gavião da Montanha na busca de contribuir para a gestão, pelos indígenas, do territorial e do meio ambiente.

2. MATERIAL E MÉTODOS

Do ponto de vista do objetivo definido, este estudo é caracterizado como exploratório e descritivo. É considerado como exploratório porque foi construído a partir de uma revisão bibliográfica, sendo analisadas publicações sistematizadas como textos de revistas indexadas, livros, jornais, vídeos, entre outros, que abordam sobre a temática indígena e também pesquisa documental avaliando relatórios técnicos.

Esta pesquisa refere-se ao território do Sudeste do Pará, mais especificadamente, na Aldeia indígena Akrãtikatêjê e os indígenas estudados pertencem ao povo denominado "gavião". A denominação gavião se deve as penas da ave usadas em suas flechas. É um povo indígena do grupo

Gavião do Oeste cuja língua é o Timbira Oriental, da família Jê, também são conhecidos como Koykateyê e Gavião Akrãtikatêjê.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

3.1 História e geografia da aldeia indígena Akrãtikatêjê e sua relação com a castanha-do-pará

A aldeia indígena do povo “Gavião” está localizada na Terra Indígena Mãe Maria, em uma área de 62.488 ha, no município de Bom Jesus do Tocantins, no estado do Pará. É limitada a oeste pelo rio Flecheiras, a leste pelo rio Jacundá e ao norte ao sul por duas linhas secas. Essa área foi homologada pelo Decreto nº 93.148, assinado pelo Presidente José Sarney e publicado no Diário Oficial da União em 21/08/1986. Nesta terra indígena, os “Gaviões” estão constituídos em três grupos organizados em seis aldeias, com lideranças diversas, cujas posições em relação aos grandes projetos de “desenvolvimento” se diferenciam dependendo dos seus interesses. (RIBEIRO JÚNIOR, 2014). A Figura 7 mostra o mapa da Terra Indígena Mãe Maria.

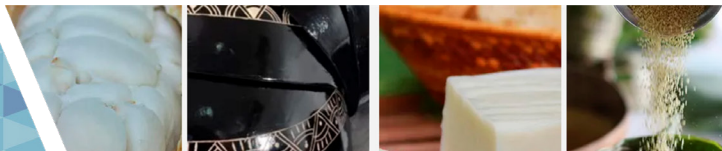
A denominação Gavião se constituiu no processo histórico na relação entre a cultura não indígena e a cultura indígena. Folhes (2006) ressalta que, na trajetória histórica, muitos grupos foram designados pelos não índios como “Gavião”; acredita-se que além da utilização dos adornos e das pinturas, a fama de valentia dessa ave contribuiu para que esse povo fosse assim denominado. Dentre as distinções encontradas estão as do Povo Gavião do Leste e dos Gaviões do Oeste. A diferença “Gaviões do Leste” e “Gaviões do Oeste” foi estabelecida em razão da localização, conforme a posição que os indígenas ocuparam no território em meados do século XIX (ARNAUD, 1975)

Os registros trazidos por Martins (1996) demonstram que trajetória dos “Gavião” indica que ao se cindirem, migram, constroem novos territórios e elaboram novas estratégias para se defender; num processo, às vezes, de longa duração que envolve conflitos, pois o conflito é parte deste processo e o conflito faz com que a fronteira seja essencialmente, a um só tempo, um lugar de descoberta e outro de desencontro.

Azanha (1984) observa que naquela época eles se dividiam em quinze grupos tribais. Atualmente estão divididos em sete grupos: em Krahô e Apinajé os que habitam no norte do Tocantins; os Krikati, os Gavião Pukobiê, os Apãniekra Canela e os Ramkokamekra-Canela no centro do Maranhão e Gavião (da mata, do Oeste) os que habitam no Pará. No Pará eles se subdividem atualmente em três grupos locais: Parkatêjê, Kyikatêjê e Akrãtikatêjê.

Os três grupos do Pará, Parkatêjê, Kyikatêjê e Akrãtikatêjê dependem há bastante tempo da castanha-do-pará, no que se refere a comercialização e a criação da “Linhão de Tucuruí” reforça essa dependência.

Segundo Salomão (2014), historicamente, o valor econômico de seus frutos sempre foi muito relevante no contexto regional. A prosperidade do Pará e do Amazonas, que havia repousado longo tempo sobre o ciclo da borracha, só pôde se manter quando sobreveio a baixa de preço deste artigo, graças à castanha, que os poupou de maiores contratempos, passando a ocupar o primeiro lugar, como valor e como renda, nas exportações de ambos os estados. Todavia, segundo o mes-



mo autor, as políticas públicas sempre influenciaram poderosamente os rumos da Amazônia. Quem imaginaria que a criação dos incentivos fiscais, em 1966, iria provocar os grandes desmatamentos na Amazônia? Como consequência, entre tantas outras, favoreceu a virtual destruição de praticamente todas as árvores de castanha do 'polígono dos castanhais', na região de Marabá, estado do Pará.

De acordo com Ferraz (1998), em comunicação pessoal, "a exploração da castanha foi o motor para muitas remoções forçadas", por exemplo, a remoção dos Kÿikatêjê para a Área Indígena Mãe Maria que foi motivada pela necessidade de mão de obra para a exploração econômica da castanha, pela FUNAI (Fundação Nacional do Índio), na área conhecida como "Castanhal dos Índios" (FERRAZ, 1998). Rapidamente seus componentes foram engajados aos trabalhos de lavoura com os trabalhadores do Posto do SPI (Serviço de Proteção aos Índios) e orientados sobre as atividades de caça e a coleta da castanha com propósito de obtenção de excedentes comerciais, no entanto, a eles era restrito o uso do dinheiro, que somente era autorizado na comercialização de artefatos como flechas, arcos, adornos e outros (ARNAUD, 1989).

A construção da hidrelétrica de Tucuruí expulsou o povo gavião Akrâtikatêjê de suas terras tradicionais, obrigando-os a se estabelecerem em áreas menores, com características biofísicas diferentes das originais, comprometendo a sua reprodução sociocultural.

Porém, a Terra indígena Mãe Maria sofreria outro impacto em consequência do desenvolvimento da região. Os trilhos da Companhia Vale, o linha de transmissão da Eletronorte e a Rodovia BR 222. Por exemplo, segundo Ferraz (1998), a abertura da mata para esta construção atravessaria Mãe Maria por uma extensão de 22km por 100m de largura, em um percurso paralelo à PA-70, resultava na destruição de grande parte dos melhores castanhais, áreas de caça, coleta, roçados e, além disso, passaria sobre o cemitério e a aldeia

A prática ancestral, economicamente viável, de extração dos produtos não madeireiros, como a castanha-do-pará, que proporciona estrutura e funcionalidade da floresta é um meio eficaz de harmonizar os papéis conflitantes das florestas tropicais (BALZON et al., 2004). A aldeia indígena Akrâtikatêjê, é um exemplo dos povos tradicionais da floresta que dependem da produção da castanha-do-pará. Eles realizam a extração e comercialização da amêndoa, produto muito cobicho comercialmente na região, mas que é vendido por um valor muito abaixo do mercado, valor este que está diretamente relacionado à distância que há entre o produtor e o mercado consumidor.

A aldeia indígena Akrâtikatêjê, para retornar ao mercado de castanha-do-pará, necessitou identificar áreas que possuíam castanhais e, para isso, foram abrindo ramais que viessem a facilitar a coleta e o transporte. Hoje já existem várias áreas demarcadas, as chamadas "colocações" e para todas essas há denominações como: açazal mole, união, cafundó, sobre goró.

Atualmente a coleta ocorre do mês de novembro até o mês março. Todo o processo dentro da floresta é realizado de forma manual, similar ao que Tonini e Borges (2010) descrevem em pesquisas feitas em comunidades de Rondônia.

Os castanheiros fazem o reconhecimento de área e coletam todos os ouriços que ficam embaixo da castanheira, com o auxílio de um "pé-de-cabra". Eles colocam os ouriços dentro de um pano e acumulam a produção. Depois quebram os ouriços, retiram as castanhas e colocam dentro de uma saca. O transporte no interior da floresta é feito pelos castanheiros que carregam as sacas nas costas até a primeira via acesso.

A exploração desses produtos requer conhecimento prévio das espécies a serem coletadas e das técnicas que serão utilizadas nas colheitas desses produtos, bem como do rendimento real potencial para a comunidade beneficiada (GONÇALVES et al., 2012; FAO, 2007). Apesar de as comunidades possuírem conhecimento de algumas espécies florestais, como as castanhas-do-brasil, ainda existem vários entraves causados pelas limitações impostas para a coleta de determinados produtos. Segundo Allegretti (1996) é a organização inexistente ou deficiente que não possibilita a estruturação da produção para comercialização e a ausência de políticas públicas dificulta a produção e a distribuição dos produtos oriundos das florestas, até as feiras e os centros comerciais das cidades amazônicas.

4 CONCLUSÕES

Ao observar o levantamento histórico e geográfico da Terra Indígena (TI) Mãe Maria e da aldeia Akrätikatêjê, povo Gavião da Montanha pode-se observar a relação que este povo estabelece com a Castanha-do-Pará e que estes têm o interesse pelo selo de Indicação geográfica.

O povo gavião estabeleceu, há bastante tempo, uma dependência comercial em relação à castanha-do-pará, a qual foi historicamente afetada pelos projetos de desenvolvimento regionais, como por exemplo, a criação do "Linhão de Tucuruí", o qual fizeram com que os grupos perdessem parte dos seus castanhais e de suas terras.

A castanha-do-Pará tem um significado cultural com características distintas presentes da Aldeia Akrätikatêjê, por esse motivo a extração e venda da castanha faz parte da identidade do povo.

Observa-se que práticas culturais desses povos contribui para a melhoria da gestão territorial e ambiental desse território, a partir da consolidação de uma das etapas necessárias à aquisição do selo de indicação geográfica de denominação de origem.

Agradecimentos

Ao povo gavião Akrätikatêjê.

5. REFERÊNCIAS

Allegretti, M. H. (1996). Política para o uso dos recursos naturais renováveis: a região Amazônica e as atividades extrativistas. In: Clüsener-Goldt, M; Sachs, I. Extrativismo na Amazônia brasileira: perspectivas sobre o desenvolvimento regional. Montevideo: UNESCO, 96 p.

Arnaud, E. (1975). Os índios gaviões de Oeste: Pacificação e integração. Publicações Avulsas nº 28. Belém, Museu Emilio Goeldi.

Azanha, G. A. (1984). "Forma Timbira": Estrutura e Resistência. 81f. Dissertação (Mestrado em Ciência Social -Antropologia Social) - FFLCH/Universidade de São Paulo, São Paulo.

Balzon, D. R.; Silva, J. C. G. L.; Santos, A. J. (2004). Aspectos mercadológicos de produtos não



madeireiros: análise retrospectiva. *Floresta*, [online], v. 34, n. 3, p. 363-371.

Food and Agriculture Organization of The United Nations (FAO). (2007). *Non-wood forest products 13: Resource assessment of non-wood forest products*, [online]. Roma: Food and Agriculture Organization of the United Nations.

Ferraz, I. (1998). De “Gaviões” a “Comunidade Parkatêjê”: uma reflexão sobre processos de reorganização social. 212 f. Tese (Doutorado em Antropologia Social) – Universidade Federal do Rio de Janeiro.

Gonçalves, D. C. M.; Gama, J. R. V.; Oliveira, F. A.; Junior, R. C. O., Araujo, G. C.; Almeida, L. S. (2012). Aspectos mercadológicos dos produtos não madeireiros na economia de Santarém-Pará, Brasil. *Floresta e Ambientel*, jan./mar., v. 9, n. 1, p. 9-16.

Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI). Resolução nº 75/INPI de 28 de novembro de 2000. Estabelece as condições para o registro das indicações geográficas. Disponível em: <http://www.dannemann.com.br/dsbim/uploads/imgFCKUpload/file/Resolucao_INPI_N075_2000.pdf>. Acesso em: 25 maio 2016.

Krag, M. N., Santana, A. C., Martins C. M., Vale, R. S. (2016). Análise sistêmica do arranjo produtivo local da castanha-dobrasil na região da Calha Norte, Pará. *Revista de Ciências Agrárias* 59(3): 243-251.

Maiorki, G. J, Dallabrida, V. R. (2015). 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.

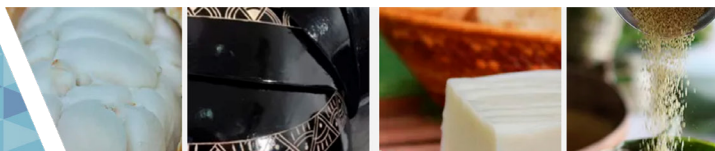
Martins, J. S. (1996). O tempo da fronteira retorno à controvérsia sobre o tempo histórico da frente de expansão e da frente pioneira. *Tempo soc.* [online]. 1996, vol.8, n.1, pp.25-70.

Mendonça, N. T. (2016). O ataque aos direitos humanos dos povos indígenas brasileiros: 1946 – 1988. *Cadernos de Pesquisa do CDHIS*, Uberlândia, MG, v. 29, n. 1.

Ribeiro Júnior, R. (2014). *Akrätikatêjê: resistência e dominação na luta pelo território*. 106 f. Dissertação (Mestrado em Dinâmicas Territoriais e Sociedade na Amazônia) - Universidade Federal do Sul e Sudeste do Pará, Marabá, PA, 2014.

Salomão, R. P. (2014). A castanheira: história natural e importância socioeconômica. *Bol. Mus. Para. Emílio Goeldi. Cienc. Nat.*, Belém, v. 9, n. 2, p. 259-266, maio-ago.

Tonini, H.; Borges, R. A. (2010). *O extrativismo da castanha-do-brasil na região do Baixo Rio Branco, RR*. Boa Vista, RR: Embrapa Roraima, 19 p. (Embrapa Roraima. Documentos, 39).



ANÁLISE DE COMUNIDADES COM POTENCIAL TURÍSTICO PARA A INSTALAÇÃO DE CENTROS DE ACOLHIMENTO NA RESEX TAPAJÓS-ARAPIUNS.

Rodrigo Bezerra Gaspar^{1*}, Juliane da Silva Sampaio¹, Roseclea Medeiros Bezerra²², Adcleia Pereira Pires¹

RESUMO

A partir da leitura documental e trabalhos publicados, foi identificado um problema de infraestrutura que era a ausência de edificações que realizassem a recepção e acolhimento dos turistas na RESEX Tapajós-Arapiuns e, portanto, a inviabilização da execução plena do turismo de base comunitária como fonte alternativa de agregação de valor ao ambiente amazônico, além da ausência de trabalhos que mostrassem comunidades com potencial turístico que pudessem receber tal centro de acolhimento. A metodologia da pesquisa se desenvolveu nas seguintes etapas: análise documental e revisão bibliográfica de trabalhos que revelassem comunidades potenciais para a recepção de um centro de acolhimento na região. O resultado obtido foi uma lista de comunidades potenciais para a implementação desse centro devido às suas atrações turísticas exclusivas. Concluiu-se que existem diversas comunidades que seriam beneficiadas com a implantação de edificações que fornecessem suporte à atividade turística devido à presença de diversas atrações turísticas, no entanto foi verificada a ausência de maiores trabalhos acadêmicos que fornecessem informações das comunidades da RESEX e, conseqüentemente, dos seus pontos turísticos.

Palavras-chave: Pontos turísticos; Construções ecologicamente sustentáveis; Unidade de Conservação.

1. INTRODUÇÃO

As Unidades de Conservação (UC) são áreas protegidas com características naturais de grande relevância para a humanidade, onde incluem-se os recursos ambientais e as águas jurisdicionais dos seus espaços territoriais legalmente instituídos pelo Poder Público, com o objetivo de conservação, às quais se aplicam garantias adequadas de proteção (Brasil, 2000).

Dentro dos modelos de UC, as Reservas Extrativistas (RESEX) são conceituadas segundo Menezes et al. (2011), como uma forma de uso moderado da floresta, com um nível baixo de perturbação ambiental para o ecossistema podendo ser uma alternativa interessante para o desenvolvimento da Amazônia, permitindo assim, que os moradores locais (ribeirinhos, indígenas, seringueiros) realizem a exploração dos ambientes, seja pelo uso da terra, caça, pesca, turismo dentre outras formas, desde que sigam seus costumes locais e sem degradar significativamente a biota.

1 Universidade Federal do Oeste do Pará (UFOPA), Programa de Pós-Graduação em Recursos Naturais da Amazônia (PPGRNA), Santarém, Pará, Brasil.

2 Universidade Federal do Pará (UFPA), Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Processos (PPGEP), Belém, Pará, Brasil.

*Autor para correspondências: rodrigobezerragaspar@gmail.com

O turismo, por sua vez, é um dos principais métodos de lazer da população mundial, indo além de questões econômicas e sendo, atualmente, um dos principais produtores de signos, seja em âmbito socioespacial, cultural ou político (Farias, 2014). Tais aspectos tornam esse modal de lazer um instrumento importante na promoção de desenvolvimento, conciliando os interesses econômicos e os relativos à valorização da cultura local e, conseqüentemente, o equilíbrio ambiental.

Em concordância com ICMBio (2014) Vol. 2, dentre os problemas encontrados para que a atividade turística possa promover impactos positivos para as comunidades da região da RESEX Tapajós-Arapiuns, é possível identificar a ausência de construções de infraestrutura, tal como pousadas, restaurantes e centros de recepção para visitantes, além da locação de potenciais regiões que possam receber esses centros a fim de proporcionar uma experiência turística agradável para os viajantes de diversas partes da região e do mundo. A proposta parte do entendimento de que hospitalidade e o acolhimento são ações fundamentais para que o turismo se desenvolva de forma exitoso.

Nesse contexto, este trabalho teve como objetivo analisar comunidades potenciais na Reserva Extrativista (RESEX) Tapajós-Arapiuns, através de levantamento de atrações turísticas documentadas em trabalhos publicados, para a implementação de centros de acolhimento, foi utilizado como proposta de centro, e modelo desenvolvido por Gaspar (2020), para turistas e visitantes da região da RESEX Tapajós-Arapiuns, tal modelo foi sugerido devido a sua fácil reprodução.

2. MATERIAL E MÉTODOS

2.1. Caracterização da área

Em conformidade com ICMBio (2014) Vol. 1, a RESEX Tapajós-Arapiuns foi criada oficialmente em 1998, ela está localizada no estado do Pará, sendo inserida nos municípios de Santarém e Aveiro, os quais pertencem a mesorregião do Baixo Amazonas e oeste do estado (Figura 1), fica entre as coordenadas geográficas 02° 20' a 03° 40' Sul, e 55° 00' a 56° 00' Oeste, possui extensão total de 647.610 ha, onde aproximadamente, 34% ficam na cidade de Aveiro e os 66% estão localizados na cidade de Santarém, o acesso a Reserva pode ser feito por via fluvial, partindo de Santarém ou Itaituba além de 72 comunidades e 23.000 moradores.

Ainda de acordo com ICMBio (2014) Vol. 1, seguem os entornos Reserva Extrativista Tapajós-Arapiuns:

“[...] rios Arapiuns, Maró e Mentae. Ao Oeste a UC é limitada pelas glebas Mamuru e Nova Olinda. Ao Leste a UC é delimitada pelo rio Tapajós. O fato de sua localização estar no interflúvio e encontro dos rios Tapajós e Arapiuns originou o nome da UC.” ICMBio, Vol. 01 (2014, pg. 10)

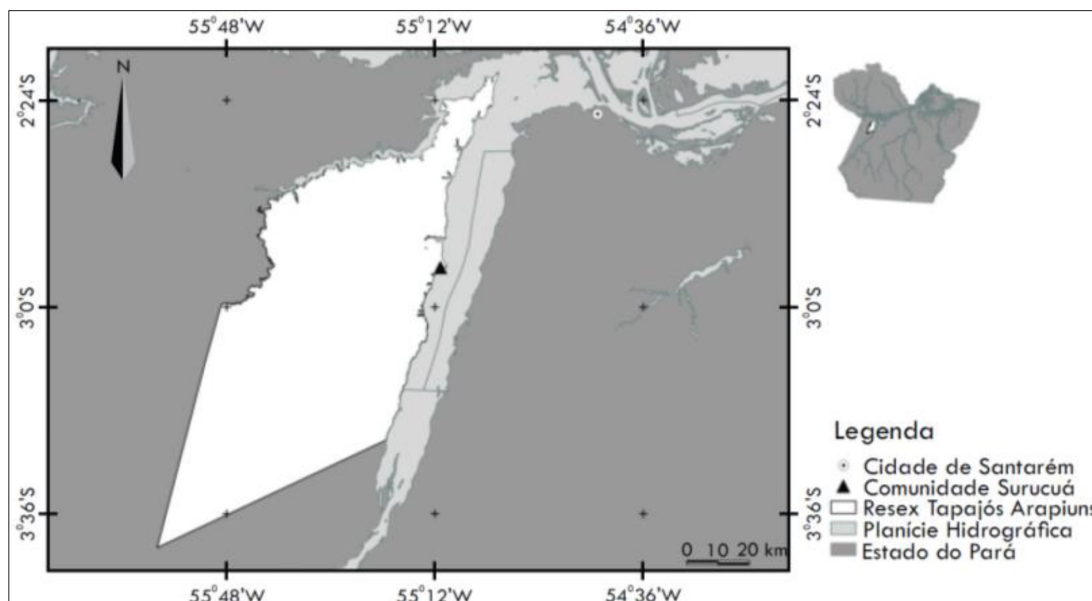
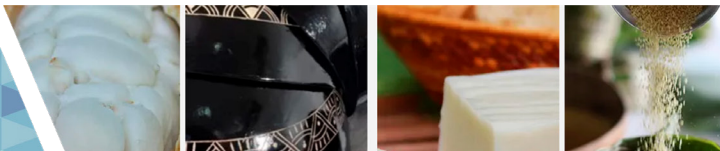


Figura 1 – Localização RESEX Tapajós-Arapiuns. Fonte: Laboratório de Geoinformação e análise ambiental-ICTA-UFOPA.

Conforme Spínola (2018), o clima predominante na RESEX Tapajós-Arapiuns é o equatorial continental megatérmico úmido da Amazônia Central, este tem, como uma de suas características, a associação do calor elevado (temperaturas médias anuais entre 26 e 28°C) com alto teor de umidade (valores médios anuais entre 80 a 85%).

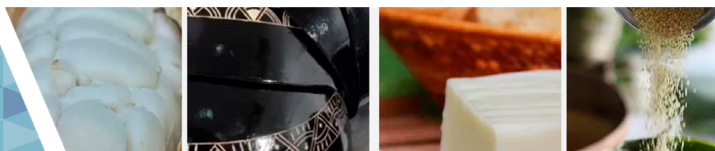
A economia local tem como base a produção familiar, indo desde a caça e pesca, até a agricultura da mandioca e produção da farinha além da produção de itens provenientes da extração da borracha (Andrade & Silva, 2019).

2.2. Análise dos dados

Este estudo baseou-se na metodologia de uma revisão bibliográfica que segundo Lakatos & Marconi (2017), consiste em um apanhado geral sobre os principais trabalhos já realizados, revestidos de importância, por serem capazes de fornecer dados atuais e relevantes, neste trabalho foi utilizado os portais de Portal Periódicos CAPES, SCIELO, GOOGLE SCHOLAR e BDPA (Bases de Dados da Pesquisa Agropecuária) para busca livros, sites, produções científicas e acadêmicas referentes ao assunto.

A dinâmica da pesquisa consistiu em primeiro lugar na leitura do plano de manejo da Reserva Extrativista Tapajós-Arapiuns, onde se analisou os relatos e entraves expostas pelas comunidades pertencentes além das potencialidades locais no aspecto ecoturístico. Foi realizado da mesma forma, análises dos diversos recursos explorados pela RESEX Tapajós-Arapiuns extrativista sobre aspecto turístico da região e suas deficiências além de possíveis comunidades com potencial turístico.

Em segundo lugar, foi realizada uma pesquisa bibliográfica em fontes externas confiáveis permitindo encontrar as comunidades potenciais e assim, na terceira etapa, organizar e representar o conhecimento na forma de uma lista dos municípios com localização geográfica além das suas



atrações turísticas exclusivas ou que se destacam que justifiquem a implementação do centro de acolhimento.

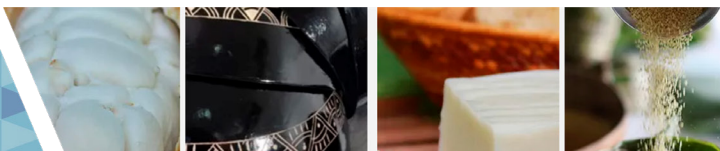
3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

A pesquisa viabilizou uma leitura aprofundada da temática, onde foi possível constatar que existem poucas comunidades com os pontos turísticos catalogados, no entanto com algumas regiões com potencial turístico e que justifique a inserção do centro de acolhimento, tornando essas zonas ainda mais economicamente rentáveis sobre diversos aspectos.

Não foram considerados como ponto turístico relevante as praias, igarapés e comercialização de artesanato e produtos regionais em geral das comunidades, uma vez que todas as regiões turísticas encontradas possuem esse tipo de serviço disposto ao excursionista. As comunidades encontradas foram dispostas abaixo (Tabela 1) com sua localização dentro da RESEX e um resumo das suas potencialidades turísticas.

Tabela 1 – Lista de comunidades potenciais para a recepção do centro de acolhimento.

COMUNIDADE	LOCALIZAÇÃO GEOGRÁFICA	POTENCIAIS TURÍSTICOS
Vila Anã	-2.393130095587132, -55.09676252316923 (Google Maps, 2021).	Trilha Tauari; Circuito turístico; Piracaia; Visita ao meliponário; criação de abelhas e peixes regionais. (ICMBio, 2014 Vol. 4; Barreto & Tavares, 2017).
Comunidade Tradicional de Atodi	2.5170334215000136, -55.238943870389555 (Google Maps, 2021).	Processo de produção dos derivados da mandioca; percorrer a trilha do castanheiro; Passeio de canoa na floresta alagada; visitação nas comunidades próximas que produzem o artesanato em fibra de tucumã. (Tour Pará, 2021).
Vila Franca	-2.3394277588380645, -55.02708857956917 (Google Maps, 2021).	Trilha para o lago do Matá; Praia Boca do Matá; Passeio na comunidade com ida à igreja N. Sra. Assunção e ruínas do antigo presídio. (ICMBio, 2014 Vol. 4).
Aldeia Vista Alegre do Capixauã	S 02° 37' 20.0" - W 55° 10' 21.3" (Projeto Saude e Alegria, 2014).	Trilha para o igarapé Capixauã; Fazer a farinha na Casa de farinha. (ICMBio, 2014 Vol. 4).
Comunidade de Parauá	-2.8429445684266987, -55.17708914472673 (Google Maps, 2021).	Festa Junina típica nortista; Gastronomia típica indígena. (ICMBio, 2014 Vol. 4).
Comunidade do Maripá	-2.4528324672484647, -55.0778048989019 (Google Maps, 2021).	Trilhas pela Floresta Amazônica; Passeio em igarapés com fauna e flora exóticos. (ICMBio, 2014 Vol. 4).



4. CONCLUSÕES

Diante do que foi mostrado, é possível perceber que a RESEX Tapajós-Arapiuns possui localidades com potencial turístico de proporção que, se recebesse uma edificação de recepção e acolhimento dos visitantes como o centro de acolhimento proposto, poderia trabalhar de forma bem mais eficaz na manutenção das suas atividades turísticas.

Por fim, a construção de centros de acolhimento ou outra edificação semelhante agrega um potencial turístico para as comunidades contempladas da RESEX Tapajós-Arapiuns atualmente inexistente, podendo desenvolver a comunidade sob inúmeras vertentes, indo desde o desenvolvimento social até o desenvolvimento econômico dos residentes, no entanto, devido a limitação da pesquisa ser em pesquisas documentadas e trabalhos acadêmicos, foi possível verificar uma carência no montante de informações que expõem as potencialidades turísticas das comunidades da RESEX Tapajós-Arapiuns, reduzindo consideravelmente o montante analisado e considerado no estudo, ficando clara a necessidade de um trabalho que realize o inventário das atrações turísticas de cada vila da Reserva Extrativista Tapajós-Arapiuns e posterior atualização da tabela.

Agradecimentos

A pesquisa foi desenvolvida a partir da apresentação da RESEX Tapajós-Arapiuns ao autor na disciplina de Metodologia da Pesquisa, ministrada pela Prof.^a Dr.^a Patrícia Chaves, do Programa de Pós Graduação em Recursos Naturais da Amazônia (PPGRNA) da Universidade Federal do Oeste do Pará (UFOPA).

5. REFERÊNCIAS

Andrade, M. M. de; Silva, D. W. (2019). Modos de organização social e dinâmicas institucionais na Reserva Extrativista Tapajós- Arapiuns, estado do Pará, Brasil. (Vol. 10; Nº. 2; pag. 142-154). Sustainability in Debate – Brasília - DF.

Barreto, E. O.; Tavares, M. G. C. (2017). O Turismo de Base Comunitária em uma comunidade ribeirinha da Amazônia: O Caso de Anã na Reserva Extrativista Tapajós-Arapiuns, Santarém (PA). (Vol. 1; Nº. 3; pag. 579-611). Revista Brasileira de Ecoturismo, São Paulo - SP.

Brasil. Sistema Nacional de Unidades de Conservação da Natureza: Lei n.º 9.985, de 18 de julho de 2000. Disponível em: <www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/L9985.htm> Acesso em: 24 dez. 2020.

Farias, K. S. da S. (2014). Principais políticas de fomento do turismo na Amazônia: análise dos primeiros planos de turismo da Amazônia (PTA I e II) e do PROECOTUR. (Vol. 2; Nº. 2; pag. 183-205). Revista de Turismo Contemporâneo – RTC, Natal - RN.

Gaspar, R. B. (2020). Projeto de um centro de acolhimento ecologicamente sustentável para visitantes na Reserva Extrativista Tapajós-Arapiuns. In: Oliveira, P. C. de. Pós Graduação, Ambiente & Populações Ribeirinhas: A práxis de uma ciência solidária na Amazônia. 1º ed. Novas edições



acadêmicas. Riga, Latvia.

ICMBio, Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade. (2014). Plano de Manejo Reserva Extrativista Tapajós Arapiuns. Vol. 1. Brasília - DF.

_____. (2014). Plano de Manejo: Reserva Extrativista Tapajós Arapiuns. Vol. 2. Brasília - DF.

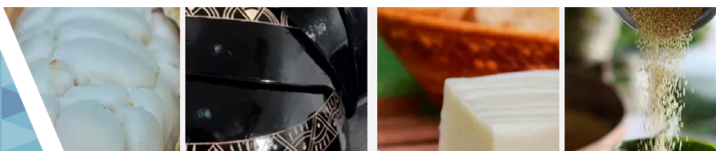
_____. (2014). Plano de Manejo: Reserva Extrativista Tapajós Arapiuns. Vol. 4. Brasília - DF.

Lakatos, E. M.; Marconi, M. de A. (2017). Fundamentos de metodologia científica. 8. ed. Editora Atlas. São Paulo - SP.

Menezes, D. S.; Siena, O.; Rodríguez, T. D. M. (2011). Ambientalismo e concepções de RESEX, extrativismo e conhecimento no ICMBio na Amazônia legal. (Vol. 17; Nº. 2; pag. 451-479). Revista eletrônica de Administração. Ed. 69.

Spinóla, J. N. (2018). Criação de gado na Reserva Extrativista Tapajós-Arapiuns, ameaça ou necessidade? Caracterização ambiental, social e financeira para subsidiar ações de gestão. Dissertação de mestrado. INPA, Manaus-AM.

Tour Pará. (2021). O que fazer, Comunidade tradicional de Atodi. Site – Pará, a obra-prima da Amazônia. Disponível em: < <http://tourpara.com.br/pt-br/santar%C3%A9m-e-belterra/comunidade-tradicional-de-atodi-0>> Acesso em: 24 jan. 2021.



APONTAMENTOS TEÓRICOS-METODOLÓGICOS PARA PENSAR A ATIVIDADE PRODUTIVA DE PIMENTA DO REINO COMO UMA FERRAMENTA DE DESENVOLVIMENTO TERRITORIAL NO ESTADO DO PARÁ

Raíssa Lopes Paes^{1*}, Benedito Ely Valente da Cruz²

RESUMO

A atividade produtiva de pimenta do reino é uma das mais antigas já desenvolvidas no estado do Pará, tendo como principal locus de cultivo o município de Tomé Açú. Atualmente o desenvolvimento da atividade está presente em 80 municípios paraenses, mobilizando aproximadamente 4.429 produtores familiares. A atividade econômica já viveu sua fase áurea no contexto nacional, mas fatores produtivos, econômicos e de concorrência têm colocado o estado como segundo produtor nacional. Tendo em vista o histórico produtivo, o número de produtores familiares e de municípios envolvidos na produção da commodity, este artigo tem como objetivo analisá-la sob a ótica do desenvolvimento territorial e propor apontamentos, por meio de discussão de recursos e ativos territoriais (PECQUEUR, 2005) entendemos que a identificação deste recurso no estado poderá ser uma importante aliada no desenvolvimento territorial. Para tanto, os procedimentos metodológicos utilizados para este fim foram a pesquisa bibliográfica e dados secundários.

Palavras-chave: Piper nigrum L.; Indicação geográfica; Ativos Territoriais; Recursos específicos.

1. INTRODUÇÃO

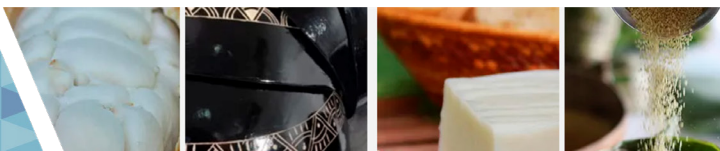
Pimenta preta (*Piper nigrum* L.) (pimenta preta) é uma das especiarias mais antigas do mundo. O Brasil foi o primeiro país do Hemisfério Ocidental a comercializar o produto, o que promoveu diretamente o desenvolvimento desta atividade na América Latina (NOGUEIRA, 1984; IPC, 2018). Sob o impulso do movimento de imigração japonesa, em especial para o município de Tomé-Açú, o boom da pimenta-do-reino na década de 1980 consagrou o estado como um dos principais produtores nacionais até o ano 2018, quando o Espírito Santo passou a ocupar o posto de maior produtor do país no ano de 2019 com 62.633 toneladas produzidas (IBGE / SIDRA 2020).

A produção paraense é marcada por constantes oscilações nos preços e de baixa produtividade, embora esteja presente em 56% dos municípios paraenses esta atividade ainda não é considerada um recurso específico do estado. Diante disso, por meio da discussão dos conceitos de desenvolvimento territorial, especificação dos recursos e ativos territoriais proposto por Pecqueur (2005) nos indagamos: O que a atividade produtiva de pimenta do reino precisa para ser uma ferramenta de desenvolvimento territorial no estado do Pará? A partir de então, tomamos como hipótese que uma das possibilidades de transformação dessa atividade como uma ferramenta de desenvolvimento territorial é a criação de selo de identificação geográfica.

1 Universidade do Estado do Pará, Centro de Ciências Sociais e Educação da Universidade do Estado do Pará (CCSE-UEPA), Programa de Pós-Graduação em Geografia (PPGG), Belém, Pará, Brasil.

2 Universidade do Estado do Pará (UEPA), Centro de Ciências Sociais e Educação da Universidade do Estado do Pará (CCSE-UEPA), Programa de Pós-Graduação em Geografia (PPGG), Belém, Pará, Brasil.

*Autor para correspondências: raissapaes2015@gmail.com, bvalente7@uepa.br



O artigo é um ensaio teórico-metodológico, parte da construção de dissertação para obtenção do título em nível de mestrado em geografia. As informações e dados coletados, a priori, tendem a ser complementados na produção final, e esperamos que a discussão sobre a temática no SIGEMA- Seminário Internacional de Indicação Geográfica e Marcas Coletivas do Pará, endosse nossas reflexões e proposições iniciais.

2. MATERIAL E MÉTODOS

Para alcance dos objetivos propostos, este artigo é fruto de revisão bibliográfica e dados secundários (LAKATOS & MARCONI, 2007) de produções já realizadas sobre a pipericultura no estado do Pará, desenvolvimento territorial e indicações geográficas. Os dados secundários foram obtidos nos websites da Fundação de Amparo à Estudos e Pesquisas (FAPESPA) (www.fapespa.pa.gov.br), Instituto Brasileiro de Geografia Estatística (IBGE), Sistema IBGE de Recuperação Automática (SIDRA) e Produção agrícola Municipal (PAM), Censo agropecuário 2017, podendo ser encontrada no site: <https://sidra.ibge.gov.br/home/ipca/brasil>.

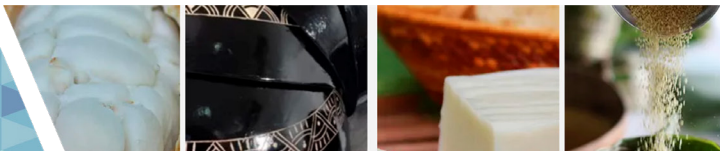
3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

A pimenta preta (*Piper nigrum* L.) é nativa de uma ilha do sul da Índia e se tornou um dos alimentos mais consumidos no mundo. A commodity integra o grupo de alimentos funcionais, que possuem características protetoras, medicinais e de alto teor de nutrientes. A especiaria foi originalmente comercializada entre o Leste Europeu e a Europa e atualmente é vendido para diversos países do globo terrestre, dando destaque para países com níveis de produção mais elevados, que dominam o mercado internacional de exportação, compreendendo a Índia, Indonésia, Malásia, Sri Lanka, Vietnã e Brasil (IPC, 2018; JÚNIOR ET AL, 2017; BONTEMPO, 2007).

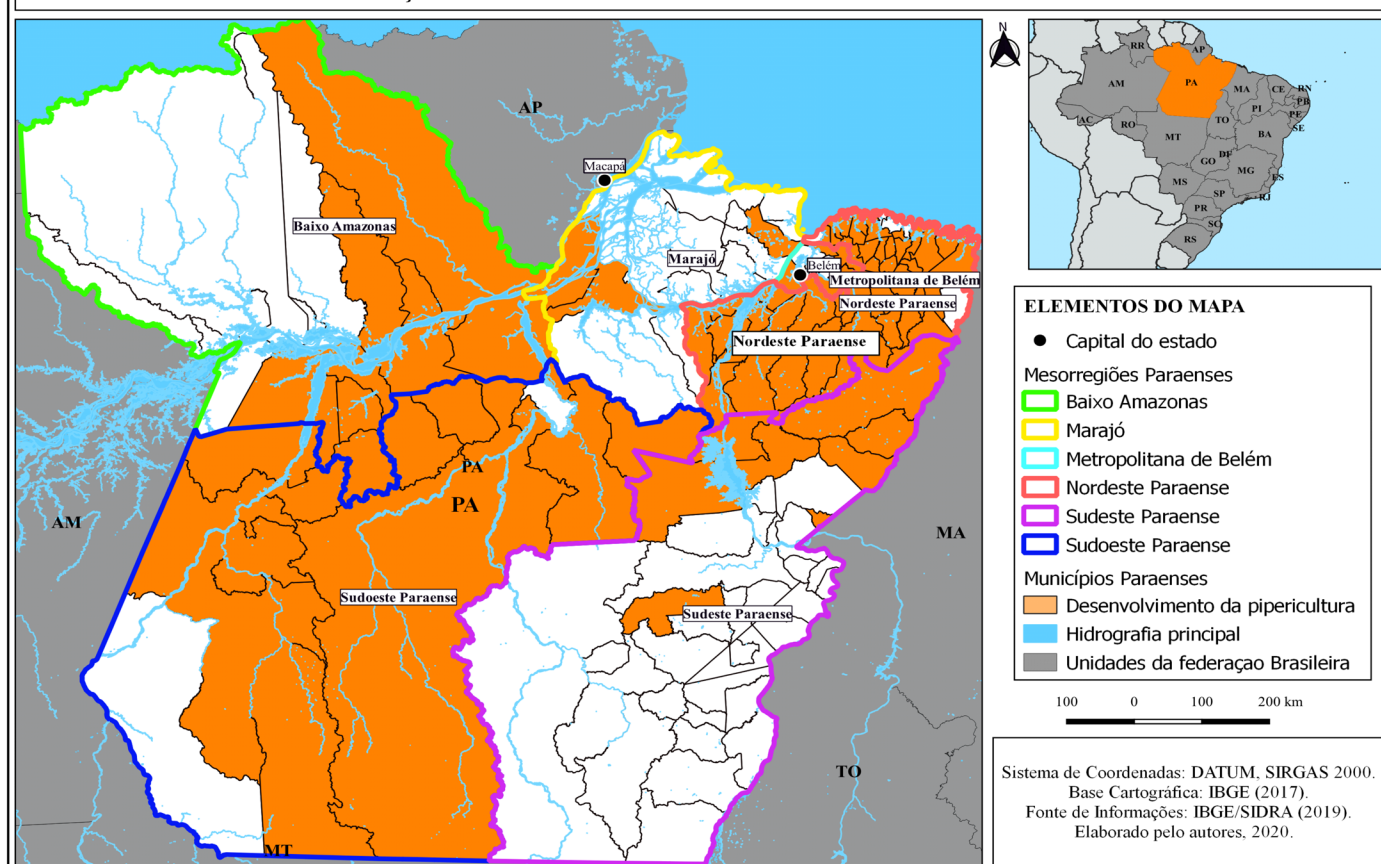
O primeiro contato do Brasil com *Piper nigrum* L. se deu no século 17, mas as áreas de cultivo eram pequenas e limitadas às áreas litorâneas do território. Somente em 1933, após o país permitir a vinda de imigrantes japoneses para o estado do Pará é que a atividade de plantio de pimenta do reino se consolidou comercialmente (FILGUEIRAS Et al, 2004). O histórico produtivo do estado ganhou visibilidade nacional e internacional atraindo a implantação de empresas exportadoras que se instalaram em municípios estratégicos do estado. Atualmente, segundo os dados da International Pepper Community (IPC), 40 empresas instaladas no Brasil possuem vínculo com a IPC, sendo que 24 delas estão em território paraense (IPC, 2020).

A contar pelo contexto histórico, a participação do estado do Pará na produção nacional foi por muito tempo hegemônica não havendo nenhum estado que obtivesse os mesmos números produtivos. Em 1980, década em que o Brasil alcançou o título de maior produtor mundial de pimenta, o estado representava 95% da produção total em 20 mil hectares destinadas ao cultivo em todo o estado (HOMMA, 1981). Nesse mesmo ano, “a estrutura produtiva da cultura da pimenta-do-reino no Estado do Pará tem se modificado profundamente [...]. O *Fusarium solani* f. sp. *piperis*, que surgiu na região de Tomé-Açu por volta de 1965, tem contribuído para o deslocamento das áreas de cultivos [...]” (HOMMA, 1981, p.6).

Recentemente, a produção total do Brasil na safra 2019 atingiu 109.401 toneladas, a região Norte somou com 35.742 ton. do total nacional, sendo que 35.524 toneladas foram produzidas exclusivamente pelo Pará, que contribuiu com aproximadamente 99% do produto bruto de sua



DISTRIBUIÇÃO ESPACIAL DA PIPERICULTURA NO ESTADO DO PARÁ

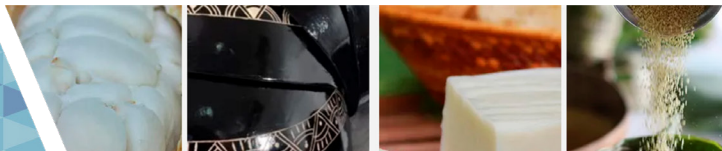


Mapa 1 – Distribuição espacial da pipericultura no estado do Pará.

região e 32% da produção nacional (IBGE/SIDRA, 2019). A força motriz da produção de pimenta do estado vem da unidade familiar, embora as empresas exportadoras sejam responsáveis pela circulação do produto, a fase operacional e de trabalho intensivo fica a cargo do pequeno produtor, dos 18.441 produtores familiares do estado, 6.429, distribuídos espacialmente em 80 municípios do estado, cultivam a pimenta do reino (mapa 1) (IBGE/SIDRA, 2017).

É evidente que, o que diferencia o modo de produção capitalista da agricultura familiar é o tipo de mão de obra empregada, de um lado tem-se a assalariada (produção capitalista), e de outro, a força de trabalho de indivíduos pertencentes ao próprio núcleo familiar (produção familiar), a contratação de mão de obra temporária é comum em períodos de trabalho mais intensivos (plantio e colheita), a considerar o tamanho das áreas cultivadas, mas tal fator não é indicativo de uma agricultura empresarial.

Mas como acompanhar as etapas do processo produtivo em regiões produtivas tão dispersas sobre o território? O uso das teorias circuito espacial produtivo e circuito superior e inferior da economia urbana proposta pelo geógrafo Milton Santos (SANTOS, 1979;1986; SANTOS & SIVEIRA, 2001) pode auxiliar-nos nesta tarefa. A ideia central das duas teorias pode ser resumida em: o circuito espacial produtivo indica as fases pelas quais passa um produto até o consumo final, o foco está centrado na atividade, desde a gênese (processo produtivo em si) até seu fim (consumo final), os espaços ganham destaque, participam de acordo com sua capacidade de suporte a produção (SANTOS, 1986; SANTOS & SILVEIRA, 2001). Por meio do circuito superior e inferior da economia urbana tem-se a possibilidade de identificar o volume do capital empregado, a qualificação da mão de obra, o tipo de relação comercial entre a clientela, ou seja, como se dá a circulação da produção



por diferentes agentes, sejam eles hegemônicos ou não (SANTOS, 1979).

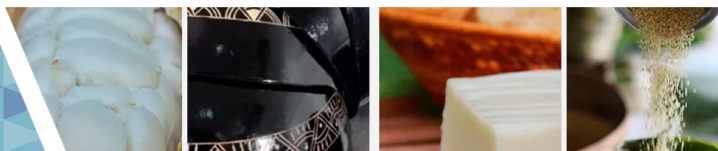
No Pará as etapas produtivas de pimenta abrangem múltiplas frações do território paraense, (mapa 1), há, portanto, uma a divisão territorial do trabalho que atribui aos lugares novas funções (SANTOS, 2006), funções que são pensadas e articuladas para o pleno funcionamento do modo de produção capitalista, desde o plantio até o consumo a matéria prima passa por agentes e espaços diferenciados, cada qual com uma função específica que lhe é própria, ou que lhe foram impostas a desenvolver. O circuito espacial produtivo da pimenta no estado do Pará, para usar a expressão de Arroyo (2008), é “totalmente extrovertido”, voltado quase que exclusivamente para o mercado externo, haja vista que a maior parte da produção adentra no mercado internacional, tendo como os principais destinos, no ano de 2017, Malásia, Alemanha e países baixos (Holanda) (BOLETIM COMÉRCIO EXTERIOR PARAENSE, 2017).

Diante do que foi exposto, percebemos que a produção de pimenta-do-reino se tornou um importante ativo territorial para o estado do Pará. Segundo Pecqueur (2005, p.13) “por ativos, entendemos fatores “em atividade”, enquanto que os recursos são fatores a explorar, organizar, ou ainda, revelar”, ou seja, a execução da atividade produtiva de pimenta do reino pode ser considerada um ativo territorial pois é um recurso contribuinte da economia do estado do Pará e unidades de produção familiares rurais. No entanto, o impacto na produção total do estado e a perda da posição de maior produtor nacional, atualmente ocupada pelo estado do Espírito Santo, nos incita a pontuar alguns recursos que podem ser “revelados” que podem mitigar as mudanças no quadro produtivo estadual.

Dos 16.409 hectares destinadas ao cultivo no Pará, foram colhidas apenas 15.745, enquanto que o Espírito Santo destinou e colheu 15.784 hectares. O Estado do Pará obteve produção de 35.524 toneladas e o Espírito Santo 62.633 ton. a diferença produtiva dos 2 estados é praticamente o dobro, levando em consideração que o estado do Pará colheu apenas 9 hectares a menos que seu concorrente, o que explicaria a disparidade produtiva? O x da questão está no rendimento médio da produção, Espírito Santo possui um rendimento médio de produção de 3.968 kg/ha, enquanto que o Pará é de 2.256 kg/ha (IBGE/SIDRA, 2019), a baixa produtividade pode ser explicada pelo ataque de doenças comuns a espécie, o caso da Fusariose.

Como a produção de pimenta do reino provém quase que exclusivamente da agricultura familiar, necessário é, que estes agentes sejam incluídos, ouvidos e acionados no processo de formulação de um desenvolvimento que levem em conta as potencialidades dos territórios, fala-se então em desenvolvimento territorial. As características do desenvolvimento territorial são composição das entidades de produção enraizadas em campos específicos (PECQUEUR, 2005), o autor enfatiza ainda que, o desenvolvimento territorial, “designa todo processo de mobilização dos atores que leve à elaboração de uma estratégia de adaptação aos limites externos, na base de uma identificação coletiva com uma cultura e um território” (PECQUEUR, 2005, p.12).

Portanto, como uma das possibilidades de tornar a atividade produtiva da pimenta-do-reino uma ferramenta de desenvolvimento territorial, propõe-se a especificações dos recursos territoriais, pois é preferível “revelar” os recursos da própria região para distingui-lo do restante (PECQUEUR, 2005). Pecqueur (2005) distingue recursos de ativos territoriais pela possibilidade de uso imediato ou como reserva de uso futuro, ativos ainda não revelados, em suas palavras “os recursos, diferentemente dos ativos, constituem uma reserva, um potencial latente ou virtual que pode se transformar em ativo se as condições de produção ou de criação de tecnologia o permitirem” (PECQUEUR, 2005, p.13).



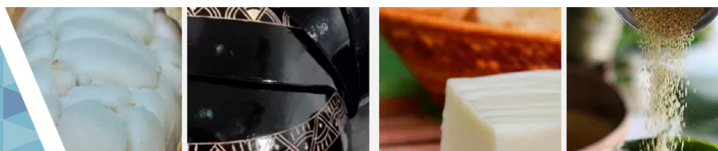
Barroso & Romero (2009, p.1) também destacam a valorização dos recursos e dos agentes vinculados a determinado local e, afirmam ser, “[...] mais importante a existência de atores locais com capacidade de ativar e valorizar o capital territorial, ou seja, os recursos vinculados aos territórios, transformando aqueles que são genéricos em específicos”. Ambos os autores ressaltam a valorização do saber-fazer de um grupo associado a uma atividade produtiva e um território específico, Pecqueur (2005) ainda ressaltam que o desenvolvimento territorial não pode ser implantado por decreto e que a implantação de políticas públicas são ferramentas de mobilização e incentivo dos atores sociais envolvidos. Um exemplo de especificação dos recursos de um território e de fomento das políticas públicas, são as Indicações Geográficas. Para Da Cruz (2015, p.2) as IGs-identificações geográficas “tem aparecido na atualidade como uma estratégia de desenvolvimento para os espaços rurais. Através deste tipo de certificação, determinados produtos e serviços transformam-se em ativos territoriais que (re)qualificam os espaços onde estão inseridos”.

Diante do exposto, entendemos que a criação de um signo distintivo de identificação geográfica para a pimenta do reino, no estado do Pará, é um recurso que pode vir tornar a produção de pimenta um ativo territorial, quando houver, investimento em capital produtivo, intelectual e social, indispensáveis para o desenvolvimento do território (BARROSO & ROMERO, 2009), pois permitirão diferenciar a produção paraense dos demais estados concorrentes. Somando a isto, essa ferramenta, usada como mecanismo de identificação da forma como é produzida? Local? Agentes? Tem a possibilidade de resultar na valorização do produto no mercado internacional, que é o principal destino da produção de pimenta do estado do Pará.

Outros fatores a se destacar estão na agregação de valor ao produto, organização do comércio, mitigação da dependência dos produtores de atravessadores e intermediários locais, melhoria da produção e valorização genuína do território de origem. Essa ferramenta também poderá auxiliar na identificação da especialidade territorial das áreas produtoras no circuito espacial geral do estado, haja vista que tem como foco um ramo produtivo específico.

4. CONCLUSÕES

Para não concluir, entendemos que as discussões acerca da valorização potenciais do território sejam essenciais para um estado que é rico em diversidade socioeconômica e do saber-fazer. Pensar o campo paraense, que valorize a produção familiar é desafiador, por isso diálogos são necessários, diálogo com a sociedade e o território, pois “a história não se escreve fora do espaço, e não há sociedade a-espacial. O espaço, ele mesmo, é social” (SANTOS, 1977, p. 2). Diagnosticar os entraves e elaborar soluções, eis uma primeira indicação, somando a isto, a elaboração de políticas públicas que levem em consideração as singularidades das regiões produtoras do estado e as sinônias. Atualmente, vê-se que o estado tem alcançado resultados positivos com as IGs de produtos como o Cacau de Tomé Açú e o Queijo do Marajó, valorizando a região onde são produzidos, certificando produtores, ampliando a escala de comercialização, garantindo ao consumidor informações necessárias sobre o produto, enfim, dando destaque a uma atividade econômica e território específico. Não poderia também esta ser uma opção para a pimenta do reino? Não é nossa intenção responder a essa pergunta neste momento, mas de visionar possibilidades para essa atividade econômica tão essencial para o estado. O estado, por meio da formulação de políticas públicas, deve pensar de baixo para cima, investir na base produtiva, evitando assim o abandono da atividade por parte dos produtores, ou substituição desta por outras, como foi o caso do Ciclo da Borracha.



Agradecimentos

Gostaríamos de agradecer a todos que contribuíram direta ou indiretamente para a construção deste artigo. Aqui representados por familiares, amigos, coordenação, professores do Programa de Pós-Graduação em Geografia (PPGG) pertencente à Universidade do Estado de Pará (UEPA), ao apoio à pesquisa da Fundação Amazônia Amparo de Estudos e Pesquisa (FAPESPA), ao grupo de pesquisa Laboratório de Análise e Pesquisa Regional (LAPTEA) e ao professor Dr. Bendito Ely Valente da Cruz orientador e co-autor deste trabalho.

5. REFERÊNCIAS

ARROYO, M. A economia invisível dos pequenos. In: *Le monde diplomatique Brasil*. 2008.

BARROSO, I. C.; ROMERO, G. G. Las redes de colaboración como base del desarrollo territorial. *Revista Electrónica de Geografía y Ciencias Sociales*, v. 13, n. 289, 2009

Boletim Comércio Exterior Paraense, 2017. In: Fundação de Amparo à Estudos e Pesquisas – (Fapespa). Disponível em: www.fapespa.pa.gov.br Acesso em 14 de janeiro de 2020.

BONTEMPO, M. Pimenta e seus benefícios a saúde. São Paulo: Alaúde, 2007.

COOPERATIVA AGRÍCOLA MISTA DE TOMÉ AÇÚ (CAMTA). Conheça nossa história. Disponível em: <https://www.camta.come.br/index.php/nossa-historia> Acesso em 14 de janeiro de 2020.

DA CRUZ, B. E. V; Et al. A identificação geográfica para o queijo do Marajó com estratégia de desenvolvimento territorial para a microrregião do Arari-Marajó, PA. *Cadernos de Prospecção*, v. 8, n. 1, p. 158, 2015.

DEPARTAMENTO DE ESTUDOS SÓCIO-ECONÔMICOS – (DESER) SECRETARIA DE AGRICULTURA FAMILIAR/ MDA. A cadeia produtiva da Pimenta. Curitiba, 2008.

EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA – EMBRAPA. Pará exporta pimenta com segurança e qualidade. Disponível em: <https://www.embrapa.br/busca-de-noticias/-/noticia/51451550/para-exporta-pimenta-com-seguranca-e-qualidade> Acesso em 14 de janeiro de 2020.

FILGUEIRAS, G. C; HOMMA, A.K.O; SANTOS, M.A.S.D. & et al. Fontes de crescimento da produção de pimenta-do-reino no Estado do Pará no período de 1979 a 2001. In: *Embrapa Amazônia Oriental-Artigo em anais de congresso (ALICE)*. In: CONGRESSO DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE ECONOMIA E SOCIOLOGIA RURAL, 42., 2004, Cuiabá. Dinâmicas setoriais e desenvolvimento regional: artigos completos. Cuiabá: SOBER: UFMT, 2004., 2004.

HOMMA, A. K. O. Extrativismo, biodiversidade e biopirataria na Amazônia. Área de Informação da Sede-Texto para Discussão (ALICE), 2008.

HOMMA, A.K.O. Oferta e demanda de pimenta-do-reino a nível mundial: perspectivas para o Brasil. *Embrapa Amazônia Oriental-Séries anteriores (INFOTECA-E)*, 1981.

IBGE - Produção Agrícola Municipal. (SIDRA/IBGE, 2019). Disponível em: <https://sidra.ibge.gov.br/>



tabela/5457#resultado.Acesso em 12 de janeiro de 2020.

IBGE – Produção Agrícola Municipal. Produtos das lavouras temporárias e permanentes- pimenta do reino. (SIDRA/2019). Disponível em: <https://sidra.ibge.gov.br/tabela/5457#resultado> Acesso em 12 de janeiro de 2020.

IBGE. Censo Agropecuário. 2017. Disponível em: <https://sidra.ibge.gov.br/tabela/6955#resultado> Acesso em 15 de janeiro de 2020.

IBGE. Malha municipal, 2019. In: <https://www.ibge.gov.br/geociencias/organizacao-do-territorio/15774-malhas.html?=&t=acesso-ao-produto> Acesso em 13 de janeiro de 2020.

IBGE. Produção Agrícola Municipal. (SIDRA/2019). Disponível em: <https://sidra.ibge.gov.br/tabela/5457#resultado> Acesso em 11 de janeiro de 2020.

IBGE. Produção Agrícola municipal. In: <https://sidra.ibge.gov.br/tabela/5457#resultado> Acesso em 14 de janeiro de 2020.

IBGE. Território Brasileiro e povoamento/ estatísticas de povoamento. Disponível em: <https://brasil500anos.ibge.gov.br/territorio-brasileiro-e-povoamento/japoneses/destino-dos-imigrantes.html>. Acesso em 18 de janeiro de 2020.

IBGE. Cartas e mapas. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/geociencias/downloads-geociencias.html>. Acesso em 18 de janeiro de 2020.

International Pepper Community (IPC). Exportadores e Importadores. In: <http://www.ipcnet.org/direxim/?p=cntd&cid=32&pcomp=1&pg=4> . Acesso em 06 de junho de 2020.

International Pepper Community (IPC). Pimenta (*Piper nigrum* L.) a especiaria mais importante do mundo. Indonésia, 2018. Disponível em: <http://www.ipcnet.org/ipc/?p=d&id=7&start=7> . Acesso em: 08 de junho de 2020.

JÚNIOR, J.F.C.C; LIMA, J.M; SILVA, A.L.P & NASCIMENTO, M.N.C.F. Análise do Mercado da pimenta do reino no período de 1990 a 2015. João Pessoa: Tecnologia e Ciência Agropecuária, v 11, n 6, p 139-145, 2017.

LAKATOS, E. M; MARCONI, M. d. A. Fundamentos de metodologia científica. 5. reimp. São Paulo: Atlas, p. 310, 2007.

PECQUEUR, B. O desenvolvimento territorial. Raízes: Revista de Ciências Sociais e Econômicas, v. 24, n. 1 e 2, p. 10-22, 2005.

SANTOS, M. Categorias tradicionais, categorias tradicionais. In: *Metamorfoses do espaço habitado*. [1988]. 6 ed.- São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo (EDUSP) 2014, p.51-63.

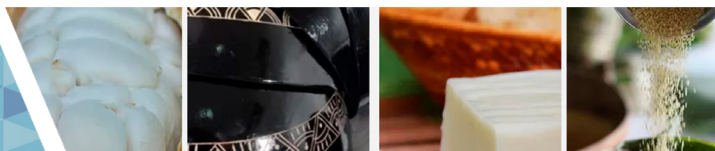
SANTOS, M. Da diversificação da natureza à divisão territorial do trabalho. In: *A natureza do espaço: Técnica e tempo, razão e emoção*. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2006. - (Coleção Milton Santos; 1), p. 84-91.



SANTOS, M. O espaço dividido: os dois circuitos da economia urbana dos países subdesenvolvidos. In: O espaço dividido: os dois circuitos da economia urbana dos países subdesenvolvidos. [1979]. 2 ed. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo (EDUSP), 2008. p. 433-433.

SANTOS, Milton; SILVEIRA, Maria Laura. Os atuais círculos de cooperação, consequências dos circuitos espaciais de produção. In: O Brasil: território e sociedade no início do século XXI. 2001, Rio de Janeiro: Record, 2020, p.143-164.

SANTOS, M. Sociedade e Espaço: A formação social como teoria e método. In: Boletim Geografia. São Paulo, 1977.



AS INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS ESTIMULANDO A MANUTENÇÃO DE COMUNIDADES TRADICIONAIS E O DESENVOLVIMENTO DE PROPRIEDADES RURAIS FAMILIARES, TURÍSTICAS E CRIATIVAS.

Giancarlo Philippi Zacchi, Dr.¹, Gilberto de Souza Paula, DSc.², Ana Ester da Costa, MSc.³

RESUMO

O presente artigo dedica-se a apresentar os benefícios que as Indicações Geográficas podem desencadear para a manutenção de comunidades tradicionais e para roteiros turísticos, aplicados na agricultura familiar. Realizou-se uma revisão de base sistemática, optando-se por uma análise qualitativa. Os resultados apontam que como signos distintivos de titularidade coletiva, as Indicações Geográficas, valorizam produtos, serviços e territórios tradicionais. Seu registro estimula a promoção, a valorização e identificação, o desenvolvimento de redes, a organização de segmentos, a integração da oferta turística, o estímulo ao empreendedorismo e garante a preservação das identidades. Que a reunião de ativos intangíveis de pequenas comunidades, pode ser absorvido para o turismo, com suporte em um sistema de referência de planejamento de rotas turísticas, SRPRTur.

Palavras-chave: Indicações geográficas; Comunidades tradicionais; Roteiros turísticos.

1. INTRODUÇÃO

Os principais insumos da atividade turística são os atributos naturais e culturais de um determinado local, destino e ou grupo social. A identidade, a diversidade cultural e ambiental, estabelecida pelo pluralismo socioambiental, adquirem formas diversas, no tempo e no espaço, caracterizando os grupos sociais em todos os cantos do planeta (ONU, 2020).

Neste viés, a atribuição de identidade, como noção de pertencimento a determinada comunidade e ou povos tradicionais, refere-se ao auto reconhecimento do sujeito, em fazer parte de grupos específicos com características étnicas e culturais distintas. Essa diversidade, revela-se como oferta turística.

O Decreto Federal 6040 de 2007 (BRASIL, 2020), entende populações ou comunidades tradicionais, os grupos culturalmente diferenciados, que se reconhecem como tal, e que possuam formas particulares de organização social. Ocupam e usam territórios e recursos naturais, como condição básica para sua reprodução cultural, religiosa, econômica e ancestral. Utilizam conhecimentos, práticas e inovações gerados e transmitidos, pela tradição.

O uso dessas tecnologias, desses conhecimentos, dos diferentes modos de vida, aliados aos sistemas de compreensão do mundo e de produção e renda; da busca constante de soluções para

1 Fundação Cambirela de Meio Ambiente – FCAM – Palhoça – SC – gianpzacchi@gmail.com

2 Pesquisador Independente – SC – gilbertosouzapaula@gmail.com

3 Doutoranda em Engenharia do Conhecimento – UFSC – SC - anadepaula2000@gmail.com.



os problemas contextuais diários, transformam naturalmente essas comunidades tradicionais, em comunidades criativas.

Contudo as constantes intervenções do homem no meio ambiente, que por um lado geram desequilíbrios na natureza e por outro lado causam ameaças a integridade cultural dos povos tradicionais, colocam em xeque o desenvolvimento dessas comunidades tradicionais e criativas.

O contato que o relacionamento entre a cidade e essas comunidades estabelecem, via de regra, além dos conflitos ambientais apontados por Grava e Florit (2020), por exemplo, que envolvem, a valorização das commodities produzidas pela agroindústria e também pela expansão das fronteiras minerárias entre outros aspectos, tem cada vez mais achatado os territórios tradicionais, colocando em risco sua própria existência, e por consequência, o desenvolvimento local e territorial.

As Indicações Geográficas neste contexto, como ativos intangíveis de titularidade coletiva, permitem o desenvolvimento de esforços e a convergência de funções na cadeia produtiva, promovendo o resgate e a manutenção da cultura local, por meio da notoriedade e da reputação.

Como ferramenta que apoia a organização de segmentos e o fortalecimento de hábitos e costumes, as Indicações Geográficas, devem promover a igualdade de acesso dessas comunidades ao Instituto Distintivo, e neste contexto, podem estimular a preservação de comunidades tradicionais, o planejamento e a organização de roteiros turísticos, criando propriedades rurais familiares turísticas e criativas.

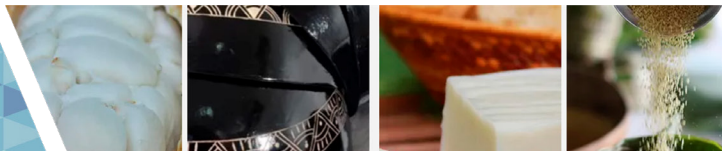
Neste sentido, o presente trabalho dedica-se a apresentar os benefícios que as Indicações Geográficas podem desencadear para a manutenção de comunidades tradicionais e para o desenvolvimento de roteiros turísticos, aplicado a agricultura familiar.

2. MATERIAL E MÉTODOS

O presente trabalho se classifica como sendo de natureza teórica. Priorizou-se uma revisão sistemática, utilizando-se os descritores centrais: indicação geográfica; comunidades tradicionais e turismo, em teses, dissertações e artigos. Para o registro das informações, elaborou-se um formulário em que foram realizados apontamentos, com base no problema e no objetivo da pesquisa. Para a escolha dos trabalhos, utilizou-se o refinamento por meio do filtro data de publicação, em que se optou pelos últimos três anos de produção. A elegibilidade dos títulos rastreados na pesquisa, foi realizada por meio de uma amostragem aleatória simples.

Após o registro dos apontamentos, elaborou-se um processo de análise e síntese dos dados levantados. Optou-se por uma análise qualitativa. Buscou-se registrar e compreender os principais conceitos e os benefícios que as Indicações Geográficas desencadeiam para a manutenção de comunidades tradicionais.

Em seguida realizou-se um alinhamento das observações efetuadas em cinco blocos: valorização e identificação, desenvolvimento de redes, organização de segmentos, integração da oferta turística e estímulo ao empreendedorismo.



3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

As transformações políticas, econômicas, sociais e tecnológicas que o ambiente rural tem sido alvo nas últimas décadas, oferece ao território brasileiro a perspectiva da diversificação e o estímulo a diferentes cadeias, contribuindo com a balança de pagamentos. Gera um ambiente criativo e diversificado, e encoraja a migração de uma postura individualista, para uma abordagem simbiótica, natural de processos de convergência, causados por esta perturbação da mudança, como conduta maturativa e cocriativa.

No contexto dessas variações, como mecanismo diferenciador, as IGs, estimulam uma concorrência legal entre produtos similares, combatendo a falsificação de produtos (ARRUDA; et al., 2019). De certa forma, as IGs, rejeitam o processo de mundialização e a estandarização de produtos, fortalecendo hábitos e costumes locais. Elas informam a procedência e apresentam vínculo com o meio geográfico. Em grau maior, conferem credibilidade ao produto, competitividade ao produtor e segurança para o consumidor.

Ferrari et al (2019), afirmam que as sociedades atuais valorizam produtos diferenciados, baseados em atributos de qualidade, possíveis de serem reconhecidos. Para os autores, as Indicações Geográficas, constituem um meio para que essas perspectivas de reconhecimento e proteção da identidade, se materializem. E asseguram, que a paisagem natural e cultural preservada, tornam-se em um meio para estimular a atividade turística, agregando valor ao contexto territorial.

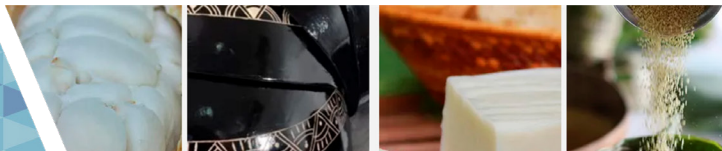
A identificação e valorização como benefício, propicia às pesquisas iniciais, para se requerer a distinção, que os ativos intangíveis, potencialmente endêmicos, ganhem destaque. A valorização e a identificação, por meio da proteção legal desses grupos produtivos, repercutem na geração de civismo e de um comportamento topofílico, cujo amor pelo lugar, permite a manutenção das tradições, bem como de sua difusão.

A pesquisa permitiu identificar um universo multifacetado, diversificado e eminentemente singular, que valoriza as identidades territoriais por meio de suas práticas econômicas e sociais. A Figura 1, apresenta essa diversidade composta por entidades representativas, mas também por Quilombolas, Indígenas, famílias de Pescadores e Agricultores, inseridos no contexto da agricultura familiar, que formam o desenvolvimento de uma grande rede, que oportuniza a promoção de sinergismos, convergência de esforços, otimizando determinadas funções na cadeia de valor.

Figura 1: Um recorte das IGs no Brasil



Fonte: Elaborado com base em Zacchi (2020) e IBGE (2021).



Parece legítimo afirmar que as Indicações Geográficas assumem também, o papel de integrar os espaços entre o campo e a cidade, respeitando a diversidade e as particularidades de cada ambiente, garantindo e valorizando as identidades territoriais. Essas Indicações Geográficas, divididas entre as espécies, Indicação de Procedência e Denominação de Origem, ainda permitem associar um caleidoscópio cultural de cada região do país. No Nordeste, o cangaço e a caatinga, a pré-história no Cariri, o maracatu e as senzalas, o sincretismo religioso, as praias paradisíacas e a culinária com dendê e coentro.

No Sudeste, o café e o ouro. A paisagem bucólica e movimentada. As lembranças do império e a aventura na megalópole. No Sul, a colonização europeia, o tropeirismo, a Itaipu, os cânions, a araucária, a neve, as cascatas, os campos e as pradarias.

Na região centro-oeste, o esplendor do cerrado, o lobo guará, a religiosidade e a cultura pantaneira, com as maiores áreas inundáveis do planeta. Já no Norte, a vida em contato com a Amazônia e as comunidades indígenas e ribeirinhas. A biodiversidade, a riqueza cultural e os rios caudalosos. A disputa espetacular e artística do Boi Caprichoso com o Boi Garantido e o Círio de Nazaré. O que se vê, é no entendimento de Pereira (2019) uma rede de expressões visuais, por meio de um conjunto de formas, cores e sensações. Para Dias (2018), a perspectiva de valorização do saber fazer.

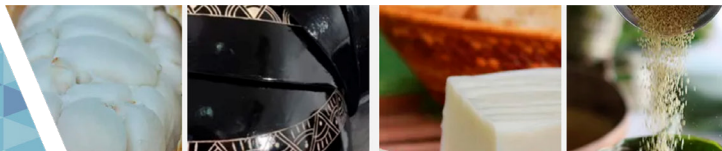
Esse protagonismo que as Indicações Geográficas desencadeiam nas comunidades tradicionais e em pequenas propriedades, promovem a integridade do meio físico e biológico, do uso sustentável dos recursos; garante a autenticidade por meio do conceito terroir, e neste particular, o terroir, resgatando e difundindo identidades territoriais e culturais.

Além disso, fortalece a integração e o civismo, tornando-se mecanismo estratégico, com impacto econômico local. Promove o alargamento da apropriação social, do desenvolvimento agrícola e rural, permeados pelo turismo, que continua sendo considerado uma das atividades mais importantes do planeta, e parte fundamental de uma economia crescente de serviços; gera emprego, renda e divisas, assim como, estimula o desenvolvimento das comunidades locais, da organização de segmentos, e da conservação e preservação das comunidades tradicionais (ICOMOS, 2021; UNWTO, 2021; OECD, 2021).

O governo estadual do Pará, por exemplo, por meio do Decreto Estadual nº 7.565/2011 permite que pequenas indústrias recebam o selo de produto artesanal, que garante a segurança alimentar e agrega maior valor na comercialização. A decisão permite que produtos advindos da agricultura familiar, atinja mercados consumidores nacionais e internacionais, como é o caso do queijo do Marajó, que se adequou as normas de vigilância sanitária, seguindo rigorosos padrões de qualidade. Isso permitiu que 74 estabelecimentos obtivessem o selo, enquanto outros 233, estão em fase de registro. Os produtos vão de molho de pimenta, maniva, tucupi, água de coco, queijo, farinha e até mel (ADEPARÁ, 2021).

A legislação exige, que para o produto obter o selo de produto artesanal, o produtor precisa fazer o curso de boas práticas de manipulação de alimentos, ter instalações adequadas às normas da vigilância sanitária, além de atender uma série de exigências sanitárias de manipulação, acondicionamento e transporte.

Essa ação do governo estadual do Pará, além de tirar muitos agricultores familiares da informalidade, oportunizou a abertura de novos mercados, capitalização das famílias, e a perspectiva



de estabilizar as pessoas dentro de sua cultura e identidade, com perspectivas sólidas de crescimento, que além de inclusão social no campo, impacta também, na economia local e estadual. Assim permite, a esses pequenos agricultores, a percepção do potencial turístico que a agricultura familiar pode oferecer, na comunhão de interesses e de diferentes perfis de produção.

À vista disso, auxilia na criação de riqueza, redução da pobreza e no desenvolvimento sustentável e turístico. Esta organização de segmentos que se vislumbra com as Indicações Geográficas, estabelece a perspectiva de se entender melhor, por meio de estudos de mercado, os desejos e necessidades dos usuários, a classificação de grupos, verificando necessidades diferenciadas, e facilitando a identificação dos papéis de compra, tornando os negócios mais competitivos, diferenciados e sustentáveis.

A partir do levantamento e triagem desses benefícios, é possível afirmar que as Indicações Geográficas, uma vez identificadas e registradas, promovem a integração da oferta turística da região, visto que reunirá, atrações semelhantes, o que poderá diminuir a precariedade em acessibilidade e a melhora nas infraestruturas, posicionando o destino no mercado. Isso gera recomposição do produto turístico e ganhos na qualidade da experiência do usuário, sendo matéria prima para o planejamento de roteiros turísticos organizados, tal como propõe Zacchi (2020), com o seu modelo conceitual, intitulado Sistema de Referência em Planejamento de Rotas Turísticas – SRPRTur.

Enquanto sistema, o turismo por meio desses roteiros, permite a potencialização sustentável das comunidades tradicionais e a integração da oferta turística no espaço rural e turístico, estimulando a formação de emprego e renda, o empreendedorismo de pequenos produtores, o que desencadeia humanidades. Por ser um sistema aberto, permite importar e exportar insumos, gerando interdependência e sinergismo. Diante disso, a dinâmica de ocupação do turismo, valoriza o bucolismo, a menor densidade, a valorização da cultura local e o protagonismo das comunidades (ALEXANDRE, 2018).

Além disso, Souza (2021), afirma que nas últimas décadas, a expansão que a atividade turística foi alvo, reforçaram sua importância no contexto socioeconômico, tendo havido um aumento de chegadas e de receitas em 2019, na ordem de 1,5 bilhão e um crescimento de 4%, em relação ao ano anterior. Ademais,

Peixoto et al (2019) afirmam que a morfologia da localidade e suas opções de transporte, complementarmente, influenciam a decisão do visitante, acerca do local a ser visitado, e que o fluxo de visitantes intradestino, deve ser observado a luz de sua mobilidade, no que toca a facilidade e capacidade de deslocamento.

Neste sentido o turismo em comunidade tradicionais, estimulado pelas Indicações Geográficas, torna-se um dos segmentos mais dinâmicos e resilientes, contribuindo para o produto interno bruto e para a melhoria de pequenos grupos. A Organização Mundial do Turismo (UNWTO, 2020), aponta, que o valor atual do turismo, posiciona o setor como um importante impulsionador de inclusão. E deve estimular que as comunidades se transformem nas defensoras da preservação ambiental, social e cultural, local. Mas que também estimule o aumento da renda, por meio desses ativos, como pré-condição essencial para geração de benefícios.

Neste contexto, afirmam Silva et al (2020), o funcionamento de ambientes mutáveis, demandam novas formas de pensar o contexto e comportamentos mais adequados, que proporcione um ambiente de adaptabilidade e flexibilidade. Essa diferença, oportuniza vantagem competitiva e

destrói a ordem econômica tradicional, introduzindo novos produtos e serviços, por meio da criatividade e do estímulo ao empreendedorismo.

O uso da criatividade e da inovação, desencadeado pelas IGs, como forma de expressão da capacidade humana em reformar o meio, podem transformar essas comunidades e propriedades rurais familiares, em propriedades rurais, familiares, turísticas e criativas, entendidas como as propriedades que estimulam a tradição da ruralidade, ressignificada e autêntica. Que tem nos aspectos físicos e bióticos, na história, no saber fazer, no cotidiano da vida campesina, no artesanato, na culinária, nas crenças e mitos, os principais ativos que conferem competitividade, diferenciação e sustentabilidade, tornando-as, protagonistas de suas histórias, sem que percam sua essência e identidade.

Este tesouro, se apropriado por metodologia de planejamento de rotas turísticas, podem se transformar no alargamento de todos os direitos, preservando a endogenia dos fatores naturais e humanos.

4. CONCLUSÕES

Frente as análises e reflexões discutidas no presente trabalho, pode-se afirmar que os objetivos deste estudo, foram atingidos. Ao se apresentar os benefícios que as IGs desencadeiam, ao se identificar e registrar, como Indicação de Procedência ou Denominação de Origem, os pequenos produtores, maior será a probabilidade de manutenção e difusão dos aspectos físicos e bióticos e da identidade territorial e cultural, além do modo de produção, dos saberes e crenças, bem como das sanções aplicáveis, estimulando o planejamento de rotas turísticas, por exemplo, com o sistema de referência de planejamento de rotas turísticas, SRPRTur.

Esse encorajamento pode melhorar a competitividade, mantendo os integrantes do campo, nesses territórios, o que melhora a qualidade de vida e estimula a sucessão familiar.

Os resultados da pesquisa, permitiram ainda, reunir os benefícios em cinco blocos: valorização e identificação, desenvolvimento de redes, organização de segmentos, integração da oferta turística e estímulo ao empreendedorismo, que demonstram as infinitas vantagens, se todos os produtores tiverem os mesmos direitos de acesso ao Instituto Distintivo, estabelecido pelas Indicações Geográficas.

5. REFERÊNCIAS

ALEXANDRE, Lillian Maria de Mesquita. (Re) invenção do Turismo de Base Comunitária no Litoral Sul Sergipano: turismo e economia criativa como elos de gestão participativa. Tese (Doutorado) Programa de Pós-Graduação em Geografia - Universidade Federal de Sergipe, 2018.

ADEPARÁ. Agência de Defesa Agropecuária do Pará. Agricultura é responsável por quase 40% da economia do Pará. Disponível em <http://www.adepara.pa.gov.br/>. Acesso em 06 de janeiro de 2021.

ARRUDA, Paulo Roberto Lisboa, et al. Farinha de mandioca de Buerarema, Bahia – potencial de registro como indicação geográfica (IG). Anais do VIII Workshop Catarinense de Indicação Geográfica



fica. Florianópolis, p. 45-49, 2019.

BRASIL, Presidência da República. Decreto 6040 (2007). Institui a Política Nacional de Desenvolvimento Sustentável dos Povos e Comunidades Tradicionais. Disponível em <http://www.planalto.gov.br/>. Acesso em 21 de agosto de 2020.

DIAS, Cristiane Toniolo. Percepção de cooperação para proteção da farinha de batata-doce por Indicação Geográfica. Tese (Doutorado). Universidade Federal de Sergipe, 2018.

GRAVA, Diego da Silva; FLORIT, Luciano Félix. Povos e comunidades tradicionais em Santa Catarina: sistematização de dados e reflexão sobre conflitos ambientais territoriais. *Redes* (St. Cruz Sul, Online), v.3, Ed. Especial., p.1738 -1763, 2020.

FERRARI, Leonardo, et al. Análise ambiental de uma propriedade vitivinícola da região vinhos de altitude catarinense. *Anais do VIII Workshop Catarinense de Indicação Geográfica*. Florianópolis, p. 107-110, 2019.

ICOMOS. International Council on Monuments and Sites. Carta de turismo cultural. México. Disponível em <https://www.icomos.org>. Acesso em 06 de janeiro de 2021.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Mapa das indicações geográficas: 2019. Disponível em <http://geoftp.ibge.gov.br/>. Acesso em 06 de janeiro de 2021.

ONU. Organização das Nações Unidas. Declaração universal sobre a diversidade cultural. Disponível em <https://nacoesunidas.org/>. Acesso em 16 de agosto de 2020.

OECD. Organização para a Cooperação de Desenvolvimento Econômico. *OECD tourism trends and policies 2020*. OECD Publishing, Paris, 2020. Disponível em <https://www.oecd-ilibrary.org/>. Acesso em 06 de janeiro de 2021.

UNWTO. World Tourism Organization. *Tourism: an economic and social phenomenon*. Disponível em <http://www2.unwto.org>. Acesso em 06 de janeiro de 2021.

UNWTO. World Tourism Organization. *ALULA Framework for inclusive community development through tourism*. Disponível em <https://www.e-unwto.org/>. Acesso em 06 de janeiro de 2020.

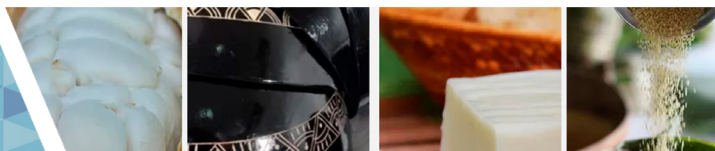
PEREIRA, Silvio Wigwam Mendes. Cartografia de paisagem, de conservação de água e de potencialidade turística do vale equatorial quilombola do Matapi no Amapá. Tese (Doutorado) Universidade Federal de Goiás. Instituto de Estudos SOCIOAMBIENTAIS - Programa de Pós-Graduação em Geografia, 2019. PEIXOTO, Nathane Eva Santos. A Influência da Infraestrutura de Transporte na Mobilidade do Turista em Ambientes Insulares: um estudo de caso na ilha de Fernando de Noronha – PE, Brasil. *Revista Turismo em Análise*. ECA/USP. V.30, n.2, p. 268-289, 2019.

SOUZA, Mariana Cristina da Cunha. O Estado e o turismo no Brasil: análise das políticas públicas no contexto da pandemia da COVID-19. *RBTUR*, São Paulo, 15(1), 2137, jan./abr. 2021

SILVA, Simone Costa, et al. Aprendizagem em empresas startups: um estudo na Achego, e-commerce de artesanato da Paraíba. *Brazilian Journal of Scientific Administration*. V.11, N.2, P. 139-155, 2020.



ZACCHI, Giancarlo Philippi. Planejamento de roteiros no turismo rural para a agricultura familiar por meio da gestão de design. Tese (Doutorado) Universidade Federal de Santa Catarina - Programa de Pós-Graduação em Design, Florianópolis, 2020.



CADEIA PRODUTIVA DO MEL DE ABELHAS NATIVAS: O IMPASSE DA LEGISLAÇÃO DO ESTADO DO PARÁ & IMPLICAÇÕES SOBRE POSSÍVEL INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS E MARCAS COLETIVAS.

Adcléia Pereira Pires¹*, Jonival Santos Nascimento Mendonça Neto², Daniel Santiago Pereira³; Patrícia Chaves de Oliveira¹, Rodrigo Bezerra Gaspar¹; Juliane da Silva Sampaio¹.

RESUMO

O objetivo desse trabalho foi realizar uma discussão sobre a importância da vigência da Legislação Estadual e políticas públicas para a produção de méis de abelhas sem ferrão e sua comercialização nas prateleiras. A pesquisa foi realizada a partir do levantamento de dados através das pesquisas bibliográficas e documentais que regem a legislação voltada para a meliponicultura no país. Com a regulamentação e vigência da meliponicultura do Estado, a cadeia que hoje permeia na irregularidade irá se potencializar e ganhar mais adeptos e investimentos. Com a aprovação da Lei Estadual, ficariam permitidos a criação, o manejo, o transporte, e a conservação das espécies de abelhas sociais sem ferrão do Bioma, assim como a implantação e instalação de meliponários, visando atender a várias demandas. Contudo, o Estado do Pará, ainda não possui uma legislação vigente que regulamente a cadeia produtiva da meliponicultura, inviabilizando o seu desenvolvimento, ou seja, limitando sua produção em grande escala, o comércio e transporte de colônias, bem como dos seus produtos, porém, existe um Projeto de Lei nº 80/2018 protocolada em 18 de abril de 2018 na Assembleia Legislativa do Estado do Pará que dispõe sobre a criação, o transporte de abelhas sociais sem ferrão (meliponíneos), bem como seus produtos, os quais são potenciais à obtenção de Indicação Geográfica e Marcas Coletivas.

Palavras-chave: Meliponicultura; políticas públicas; sustentável; vigência.

1. INTRODUÇÃO

A criação de abelhas sem ferrão (meliponicultura) é uma atividade que vem crescendo no Brasil, os motivos vão desde a facilidade do manejo com as espécies nativas, baixo investimento, baixo custo de manutenção e a demanda pelo mel diferenciado. Os benefícios são muitos como a manutenção do homem do campo, geração de renda e produtos com fácil comercialização (Rego et al., 2017). A meliponicultura possui atributos que contemplam o tripé da sustentabilidade, os quais são: aspectos econômicos, ambientais e sociais (Barbiéri; Franco, 2020).

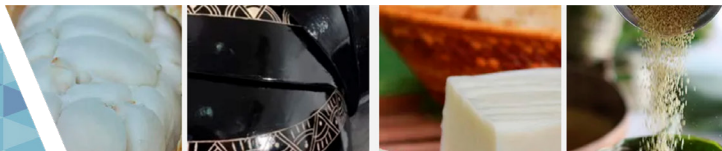
A diversidade de bioma e flora no Brasil, adicionado a abundância de espécies de abelhas sem ferrão proporciona meles com um valor agregado superior ao das abelhas exóticas, devido a

1 Universidade Federal do Oeste do Pará, Programa de Pós Graduação em Ciências Ambientais, Santarém, Pará, Brasil.

2 Universidade da Amazônia (Unama), Medicina Veterinária, Santarém, Pará, Brasil.

3 Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa Amazônia Oriental), Belém, Pará.

*Autor para correspondências: piresadcleia@gmail.com



enorme variedade de abelhas nativas distribuídas em cada região geográfica e as flores visitadas na coleta de néctar para a produção de mel, desta forma, os meles possuem características sensoriais distintas, além de sua composição físico química (Holanda et al., 2012). O mel de abelhas sem ferrão possui um uso cultural na medicina popular, já que lhe atribuem várias propriedades terapêuticas, sendo usado nas receitas de compostos com outras raízes, especiarias na produção de garrafadas medicinais, conhecidas também como “lambedores ou xaropes caseiros” (Camargo, 2016).

As características dos meles de abelhas sem ferrão são influenciadas pela localização geográfica, como do solo, clima, vegetação, além da influência das espécies de abelhas de produção, manejo, métodos de colheita e conservação (Estevinho et al. 2016; Araújo et al. 2017). De acordo com Lemos et al. (2017) a Amazônia destaca-se em relação à diversidade da flora e fauna de abelhas. Tais fatores ofertam meles com características distintas nos aspectos sensoriais e físicos químicos.

O diferencial de cada produto gerado pela meliponicultura de diferentes locais ou especificamente da região Oeste do Pará, com mel de espécies endêmicas como a *Melipona seminigra* perningra (Uruçu boca de renda), *Scaptotrigona* aff. *xantotricha* (Canudo amarelo) que apresentam meles com várias cores, aromas e sabores, de acordo com a florada visitada em cada local próximo ao meliponário, evidenciando serem promissoras de mercado externo, agregando valor aos seus produtos, gerando maior lucratividade a cadeia. Diante destes fatores, a meliponicultura vem ganhando mais adeptos e seus produtos gerando benefícios bioeconômicos e sociais, principalmente como alimentos funcionais (Belém et al. 2011; Marinho et al. 2013).

Os meliponicultores do Estado do Pará ainda comercializam seus meles na informalidade, perdendo mercado, sem uma referência de marcas, principalmente a venda dos meles do Oeste Paraense que são vendidos de forma direta, sem marca, sem registro, sem selo e poucos estudos científicos de sua qualidade. Apenas o Instituto Peabiru possui o Selo de Inspeção Federal (S.I.F), podendo colocar os meles em prateleiras, a produção do Baixo Amazonas vende seu mel ainda de forma irregular, com vendas de porta direta em litros de garrafas reaproveitadas, colocando em risco a segurança alimentar.

Desta forma, é necessário estudos voltados a cadeia da meliponicultura que permeiam a Indicação Geográfica (IG) conferida a produtos de abelhas sem ferrão do Oeste do Pará, averiguando a relação da qualidade de suas características atribuída a sua origem geográfica. Por outra via, incentivos aos meliponicultores que em conjunto produzem mais de três toneladas a se organizarem em associação, ou cooperativas para buscarem junto ao INPI (Instituto Nacional de Propriedade Intelectual) o registro de Marcas Coletivas que irá possibilitar maior margem ao comércio externo e agregação de valores e menos custos individuais.

Devido à falta de legislação estadual vigente, fator limitante na comercialização do mel de abelhas nativas nas prateleiras do Estado do Pará, estudos voltados para a discussão de sua importância econômica e para a segurança alimentar dos agricultores, meliponicultores, populações tradicionais, indígenas, quilombolas e sociedade em geral são necessários. O Objetivo desse trabalho foi realizar uma discussão sobre a importância da vigência da Legislação Estadual e políticas públicas para a produção de méis de abelhas sem ferrão e sua comercialização nas prateleiras com Indicação Geográfica e possível registro no INPI de Marcas Coletivas.

2. MATERIAL E MÉTODOS

A metodologia de pesquisa usada neste trabalho é a exploratória. Com pesquisa bibliográfica, o qual é recomendada para as etapas de revisão da literatura de todos os trabalhos, formulação de problemas, levantamento de hipóteses e outros. Assim, esta pesquisa foi realizada com levantamento bibliográfico e documental na internet, banco de dados existentes, com análises dos dados descritivas.

A pesquisa seguiu a partir do levantamento de dados através das pesquisas bibliográficas e documentais voltadas para a meliponicultura em todo o país com o intuito de fomentar a cadeia produtiva do mel de abelhas nativas, no quesito da Legislação Estadual e de políticas públicas.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Com a regulamentação da meliponicultura do Estado do Pará que foi protocolada em 2018, a cadeia que hoje permeia na irregularidade irá se potencializar e ganhar mais adeptos e investimentos. Com a aprovação e vigência da Lei Estadual, ficam permitidos a criação, o manejo, o transporte, e a conservação de abelhas sociais sem ferrão do Bioma, assim como a implantação e instalação de meliponários, visando atender a várias demandas expostas no Projeto de Lei (PIRES et al., 2018). Observa-se (Tabela 1) os estados que estão com a cadeia da meliponicultura regulamentadas.

Tabela 1 – Estados que regulamentaram a meliponicultura.

Estado	Número	Tipo de Norma
Amazonas	Resolução CEMAAM Nº 22 DE 03/04/2017	Resolução estadual
Bahia	Lei nº. 13.905 de 29 de	Resolução estadual
Janeiro de 2018	Lei estadual	Lei estadual
Goiás	Resolução nº007/2017-CESMARH	Resolução estadual (<i>Ad referendum</i>)
Paraná	Lei Nº 19152 de 02 de outubro de 2017.	Lei estadual
Santa Catarina	Lei nº 16.171, de 14 de Novembro de 2013	Lei Estadual (decreto)
Rio Grande do Sul	Lei Nº 14763 de 23 de Novembro de 2015	Lei estadual
Espírito Santo	Lei Nº 11077 DE 27/11/2019	Lei estadual
Paraíba	Lei Nº 11677 DE 04/05/2020	Lei estadual
Maranhão	Lei Nº 11101 DE 06/09/2019	Lei estadual
Rio Grande do Norte	Lei Nº 10479 DE 30/01/2019	Lei estadual

De acordo com a RESOLUÇÃO Nº 496, DE 19 DE AGOSTO DE 2020, que disciplina o uso e

o manejo sustentáveis das abelhas-nativas sem ferrão em meliponicultura. O Art. 3º afirma a necessidade de regularização quanto aos órgãos de meio ambiente para criar e manejar as abelhas sem ferrão. Já os meliponicultores que possuem abaixo de 50 colônias não necessitam de cadastrar no órgão, além disso podem fazer troca ou permuta de colônias para melhoramento genético sendo do mesmo bioma, enquanto que para os estabelecimentos que comercializam o mel e outros produtos oriundos da meliponicultura são dispensados de autorização dos órgãos ambientais, salvo para crias ou espécimes. Conforme observa no fluxograma (Figura 1) que os fatores que contribuem para o fomento da meliponicultura dependem da vigência da Legislação estadual.

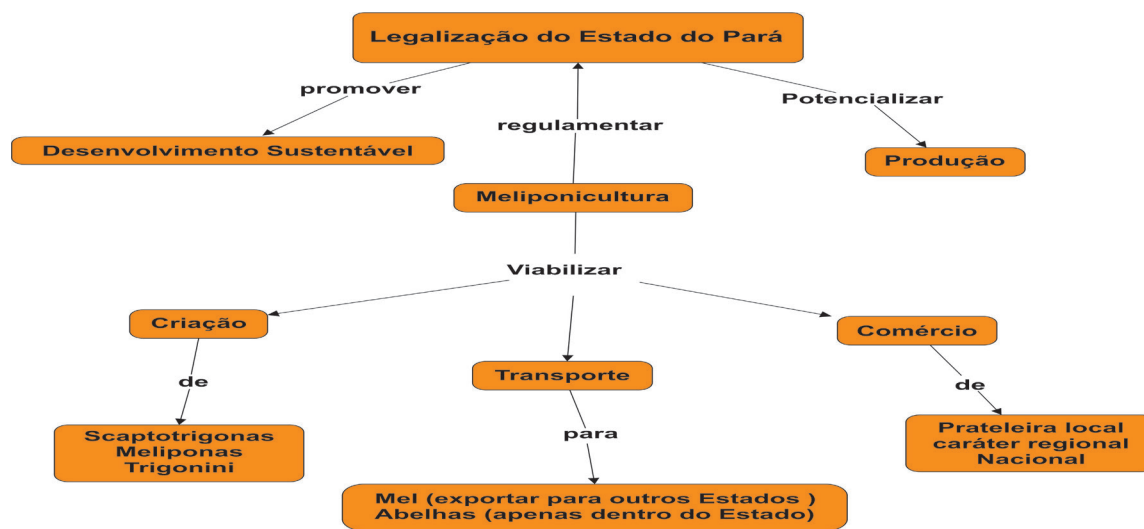


Figura 1 – Fluxograma da cadeia da meliponicultura.

Por outro lado, existem grandes discussões que permeiam em torno desta Resolução, pois a produção de mel de abelhas sem ferrão por colônia é baixa comparada a produção da *Apis mellifera* por colmeia, pois um meliponicultor (a) com 49 colônias terá uma produção por colônia de 1 a 3 litros por ano, variando de 49 a 147 litros durante o ano, enquanto que da espécie exótica uma única colmeia produz de 15 a 30 kg por ano. Portanto, o meliponicultor para ter uma escala maior de produção, necessita de maior quantidade de colônias de abelhas e para isso necessitará de autorização dos órgãos responsáveis.

As exigências impostas restringem o crescimento e a formalização da atividade, levando o meliponicultor, a atuar na ilegalidade ou na criação sem escala industrial. Outro fator importante é o beneficiamento, pois não há regulamentação específica para o processamento, inspeção e qualidade do mel de abelhas sem ferrão. As normas seguem a Instrução Normativa MAPA nº 11 de 20/10/00, que acolhe os atributos do mel de *Apis mellifera*, o que limita sua entrada no comércio certificado (Pires et al., 2018).

O mel de abelhas nativas da região do Oeste do Pará, apresentam potencial para Indicação Geográfica ou Marca coletiva, pois existem uma diversidade de espécies de abelhas (Figura 1), o que leva a uma diversidade nas características físico químicas e sensoriais de cada mel, além do mais cada ecossistema apresentará uma variedade de opções de sítios florais. De acordo com Pires et al (2020) em estudo de 13 mostras de meles de abelhas nativas de

Porém, já existe mel de abelhas sem ferrão nativas com S.I.F (Selo de Inspeção Federal) nas prateleiras dos mercados do Brasil, a Ong Peabiru comercializa mel da espécie *Melipona flavolineata* (Uruçu amarela) e *Melipona fasciculata* (Tiúba) criada por mais de cem meliponicultores do Es-

tado do Pará, com uma produção de mais de uma tonelada e meia, o qual está regulamentada pelo MAPA (Ministério da Agricultura e Pecuária). Mas, apenas a legislação não resolve as demandas da cadeia, é necessário políticas públicas que fomente a meliponicultura e que fortaleça a atividade, dando ênfase e a visibilidades que as abelhas merecem no cenário atual, ultrapassando a visão da produção de produtos diretos e sim agregando valor aos serviços indiretos também (polinização).

Um outro entrave da meliponicultura são os parâmetros físicos químicos dos meles e a grande variedade de espécies de abelhas distribuídas nos biomas, pois conforme o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Mel, previsto na Instrução Normativa Nº 11, de 20 de Outubro de 2000, do Mapa, são necessários parâmetros físicos - químicos e normas específicas para que o produto seja considerado mel e ingresse no mercado formal e acesse o selo do Serviço de Inspeção Federal, vale ressaltar que tais parâmetros são baseados no mel de *Apis mellifera*, que são totalmente diferente em todos os aspectos, inclusive nas características sensoriais.

4. CONCLUSÕES

O interesse incomum organizações, entidades, associações, cooperativas, políticas públicas, instituições públicas, sociedade civil e organizada são essenciais para discutir a regularização da meliponicultura no âmbito estadual e fomentar a cadeia. Contudo, o Estado do Pará, ainda não possui uma legislação vigente que regule a cadeia produtiva da meliponicultura, inviabilizando o seu desenvolvimento, ou seja, limitando sua produção em grande escala, o comércio e transporte de colônias, bem como dos seus produtos, porém, existe um Projeto de Lei nº 80/2018 que foi protocolada em 18 de abril de 2018 na Assembleia Legislativa do Estado do Pará que Dispõe sobre a criação, o transporte de abelhas sociais sem (meliponíneos) no Estado do Pará.

5. REFERÊNCIAS

Araújo J.S.; Chambó E.D.; Costa M.A.P.C.; Cavalcante da S.M.P.S.; Lopes de Carvalho C.A.; Estevinho ML. 2017. Chemical composition and biological activities of mono-and heterofloral bee pollen of different geographical origins. *International Journal of Molecular Sciences*, 18: 1-15

BRASIL, Ministério da Agricultura e Abastecimento (2000). Instrução Normativa n. 11, de 20 de outubro, 2000. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento aprova o regulamento técnico de identidade e qualidade do mel. Brasília: Diário Oficial da União.

BRASIL, Ministério do Meio Ambiente (2020). RESOLUÇÃO Nº 496, DE 19 DE AGOSTO DE 2020 – CONAMA. Disciplina o uso e o manejo sustentáveis das abelhas-nativas-sem-ferrão em meliponicultura. Diário Oficial.

BARBIÉRI, C.; FRANCOY, T. M. (2020). Modelo teórico para análise interdisciplinar de atividades humanas: A meliponicultura como atividade promotora da sustentabilidade. *Ambiente & Sociedade*, São Paulo, v. 23, p. 1-19.

CAMARGO, Ricardo Costa Rodrigues de; OLIVEIRA, Karen Linelle de; BERTO, Maria Isabel. (2017). Mel de abelhas sem ferrão: proposta de regulamentação. *Brazilian Journal of Food Technology*, v. 20.

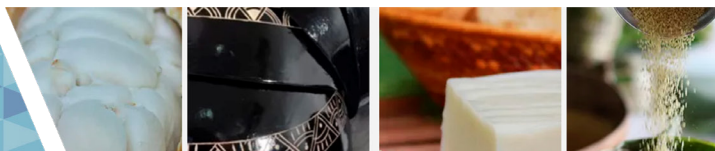


Estevinho, L.M.; Chambó, E.D.; Pereira, A.P.R.; Carvalho, C.A.L de.; Toledo, V.A.A de. 2016. Characterization of Lavandula spp. honey using multivariate techniques. PLoS One, 11: 1-15.

INSTITUTO PEABIRU. Diagnóstico da Meliponicultura no município de Curuçá. Relatório (2014). Belém. 2014. 4. INSTITUTO PEABIRU. Néctar da Amazônia. Resumo. 2017. Disponível em: <https://peabiru.org.br/n ectardaamazonia/>. Acesso em: 07/02/2021.

PIRES, A. P.; FERREIRA, G. de M.; OLIVEIRA, H. J. S. de; PEREIRA, D. S. Projeto de lei: criação, comércio e transporte de abelhas sociais sem ferrão no Estado do Pará, Brasil. AnaisPI-BIC2018-43-47. Disponível em: <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/192779/1>. Acesso 06 de fevereiro de 2021.

Rêgo, a. D. do; Silva, i. R. da; Silva, J. L. G. Da; Oliveira, A. L (2017). Cadeia produtiva do mel: um plano de ação estratégico da produção de mel no contexto maranhense. IN: Seminário internacional sobre desenvolvimento regional, Santa Cruz do Sul.



COMPARAÇÃO NUTRICIONAL DOS PEIXES MAIS CONSUMIDOS NA REGIÃO NORTE DO BRASIL

Ornella Moreira Diniz¹

RESUMO

A maior parte dos peixes consumidos no Brasil, são de água salgada, porém, no Pará a preferência é por peixes de água doce. O objetivo desse trabalho foi avaliar a composição nutricional dos peixes mais consumidos na região Norte do país. Foi realizado um levantamento literário sobre o assunto na internet e em sites de artigos científicos. As referências utilizadas, foram retiradas de materiais mais recentes sobre o assunto ou da literatura que tivesse relevância porém, mais antiga e que não tivesse sido encontrada literatura mais atualizadas. Foram encontrados as informações nutricionais referente a proteínas, lipídios e zinco, de 18 espécies de peixes que são consumidos na região norte. A composição nutricional dos pescados são variados. Os peixes que possuem maior quantidade de proteínas são Tucunaré, Curimatã, Jaraqui, Pacu e Pirapitinga. Os que possuem maior percentual de lipídios são Mapará, Sardinha e Matrinxã e os pescados que possuem mais zinco são Sardinha, Jaraqui, Mapará, Pescada Corvina e Tucunaré. No geral, a Sardinha possui uma boa composição nutricional, sendo um peixe de valor econômico acessível à população de diferentes classes sociais. O modo de preparo influencia na qualidade nutricional do alimento, sendo recomendado as formas de preparo assado ou cozido.

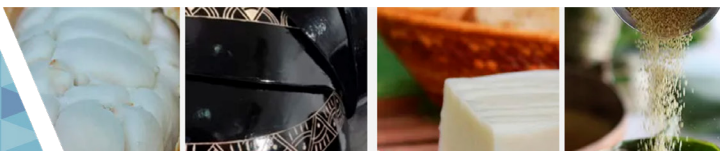
Palavras-chave: Pará; Pescado; Nutrientes;

1. INTRODUÇÃO

A maior parte dos peixes consumidos no Brasil, são de água salgada, porém, no Pará a preferência é por peixes de água doce, como a pescada, o filhote, a gurijuba, dentre outros. Em Belém, os peixes são comercializados em mercados e feiras livres, os clientes preferem o peixe fresco e inteiro, sendo preparado para consumo frito ou cozido (JUNIOR, et al., 2016). O mercado tradicional Ver-o-Peso, foi fundado em 1625, como posto fiscal em Belém do Grão Pará, nas margens do Igarapé (LEITÃO, 2013). O pescado é uma das principais bases alimentares do povo paraense, sendo o maior consumidor nacional de peixe por individuo sendo de 4 kg/hab./ano, as regiões Centro-Oeste 1,62 kg/hab./ano, Sul 1,60, Sudeste 2,06 e Nordeste 5 kg/hab./ano. (BEZERRA, 2013). A região Norte se destaca dentre as outras, pois possui um consumo muito acima do consumo nacional de frutos do mar. O pescado é rico em vitaminas principalmente A e D e minerais como cálcio e fosforo, sendo uma fonte completa de proteínas, possuindo uma proteína completa e de fácil digestibilidade. (SOARES & GONÇALVES, 2012), é rico em ácidos graxos ômega 3, que auxiliam no desenvolvimento e funcionamento do sistema nervoso central; ajudam na diminuição dos triacilgliceróis séricos prevenindo doenças cardiovasculares, aterosclerose e doenças que afetam as artérias e a circulação (FORNARI, et al., 2017). A população da região norte, prefere peixe em suas refeições. A oferta de alimentos frescos, de qualidade com preços acessíveis, nessas localidades, faz com que parte da população consuma mais destes alimentos (FORNARI, et al., 2017). O estado do Pará, fica em segundo lugar, no consumo de peixes dentro do Brasil, com quase 20 kg/

1 Universidade Estácio de Sá, Belo Horizonte, Minas Gerais, Brasil.

*Autora para correspondências: rnlllyoga@gmail.com



hab/ano, apresentando consumo elevado em comparação com outros estados (BEZERRA, 2013). Os pratos típicos do Norte, são: Maniçoba, Vatapá, Açaí, Bolo podre, Jambu, Pato no Tucupi, Tacacá, Caruru Paraense, Caldeirada de filhote (piraíba) e Chibé (BELOALTER, 2020), Tapiocinha, Cuscuz, Beiju, rosca de Tapioca, bolo de Macaxeira, mingaus, Pupunha, Arroz de Pato, Pirarucu de casaca, bolinho de Piracuí, Peixe moqueado, mousse de Açaí. (PREFEITURA DE BELÉM, 2021). Os peixes consumidos mais consumidos são Pirarucu, Pacu, Jaraqui, Tambaqui, Matrinxã, Tucunaré, Curimatã, Aracú, Branquinha, Dourada Inteira, (UOL, 2014), Mapará, Manjuba, Pirapitinga, Pescada Corvina, Pescadinha, Pescada Branca, Sardinha e Tamboril (PORTAL AMAZONIA, 2020). O objetivo desse trabalho foi avaliar a composição nutricional dos peixes mais consumidos na região Norte do país.

2. MATERIAL E MÉTODOS

Foi realizado um levantamento literário sobre o assunto na internet e em sites de artigos científicos. As referências utilizadas, foram retiradas de materiais mais recentes sobre o assunto ou da literatura que tivesse relevância porém, mais antiga e que não tivesse sido encontrada literatura mais atualizadas.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Foram encontrados as informações nutricionais referente a proteínas, lipídios e zinco, de 18 espécies de peixes que são consumidos na região norte. A composição nutricional dos pescados são variados, conforme a tabela1, abaixo.

Tabela 1. Macro nutrientes em 100g, de peixe cru inteiro

PEIXE	Proteína (g)	Lipídio (g)	Zinco (mg)
Aracú	18,0	9,7	1,3
Branquinha	19,19	3,18	1,7
Curimatã	20,25	2,49	1,2
Dourada Inteira	18,8	5,6	0,5
Jaraqui	20,16	1,43	2,0
Mapará	11,37	20,94	2,0
Matrinxã	19,3	18,7	1,1
Manjuba	18,09	2,93	0g
Pacu	20,03	2,11	0,3
Pirapitinga	20,03	2,11	0,9
Pirarucu	20,5	4,3	0,5
Pescada Corvina	20,1	1,8	1,6
Pescadinha	15,5	1,1	0,6
Pescada Branca	16,3	4,6	3
Sardinha	18,5	20,7	2,2
Tambaqui	24,8	5,8	0,6
Tamboril	14,5	1,52	0g
Tucunaré	22,0	2,8	1,5

Fonte: ROCHA, (1982); TACO, (2011); JESUS, (2006)

Comparando os dados no quadro, os peixes que possuem maior quantidade de proteínas são Tucunaré, Curimatã, Jaraqui, Pacu e Pirapitinga. Os que possuem maior percentual de lipídios são Mapará, Sardinha e Matrinxã e os pescados que possuem mais zinco são Sardinha, Jaraqui, Mapará, Pescada Corvina e Tucunaré.

4. CONCLUSÕES

No geral, a Sardinha possui uma boa composição nutricional, sendo um peixe de valor econômico acessível à população de diferentes classes sociais. O modo de preparo influencia na qualidade nutricional do alimento, sendo recomendado as formas de preparo assado ou cozido.

Agradecimentos

Agradeço primeiramente a Deus, aos meus pais, familiares, aos meus professores, colegas de formação (UIT, UFMG e UNESA) e aos idealizadores do I SIGEMA pela oportunidade de participação.

5. REFERÊNCIAS

BELO ALTER. Hotel Natureza. Confira 10 comidas típicas do Pará que você deveria experimentar. 30jan2020. Disponível em: <<https://blog.beloalter.com.br/comidas-tipicas-do-para/>> Acesso em: 18jan2021

BEZERRA, H.S. et al. Análise econométrica do consumo de peixe da região metropolitana de Belém aplicando o Eviews 3.0, a partir do método dos mínimos quadrados ordinários M.Q.O. Observatório de la Economía Latino-americana, revista académica de economía con el Número Internacional Normalizado de Publicaciones Seriadas ISSN 1696-8352. Disponível em: <https://www.eumed.net/cursecon/ecolat/br/12/bmsrp.html#:~:text=O%20estado%20do%20Amazonas%20%C3%A9,pela%20Organiza%C3%A7%C3%A3o%20Mundial%20de%20Sa%C3%BAde>. Acesso em: 10jan 2021

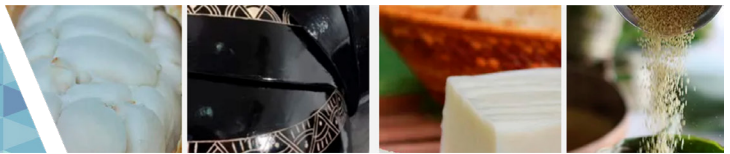
FORNARI, C.A.C. et al. ESTUDO SOBRE OS HÁBITOS ALIMENTARES E DE CONSUMO DE PESCADO DA POPULAÇÃO DE PALMAS (TO). Revista Desafios – v. 04, n. 04, 2017 DOI: <https://doi.org/10.20873/uft.2359-3652.2017v4n4p136>> Disponível em: <<https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/170768/1/CNPASA-2017-rd.pdf>> Acesso em: 13 jan2021

FATSECRET. TAMBORIL. 2021. Disponível em: <<https://www.fatsecret.pt/calorias-nutri-%C3%A7%C3%A3o/gen%C3%A9rico/tamboril>> Acesso em: 21jan2021

JESUS, R. S.; et al. VALOR NUTRICIONAL DEL PESCADO AMAZÓNICO. Infopesca Internacional, v. 28, p. 22-26, 2006.

PORTAL AMAZONIA. Conheça alguns peixes que não podem faltar na mesa do amazônida. 03 agosto 2018. Manaus Amazonas. Disponível em: <<https://portalamazonia.com/cultura/gastronomia/conheca- alguns-peixes-que-nao-podem-faltar-na-mesa-do-amazonida>> Acesso em: 22jan2021

PREFEITURA DE BELÉM. Gastronomia Criativa Belém. Pratos. 2021. Disponível em: <http://www.belem.pa.gov.br/gastronomiacriativa/?page_id=7> Acesso em: 17jan2021



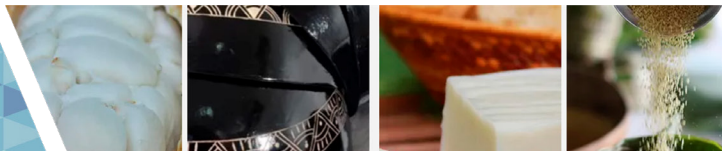
JUNIOR, E.F.M; SILVA, M.J.L; EIRAS, B.J.C.F. Consumo de peixe de piscicultura de água doce no município de Bragança-PA. Nutritime Revista Eletrônica, on-line, Viçosa, v.13, n.3, p.4665-4671, maio/jun, 2016. ISSN: 1983-9006 Disponível em: < https://www.nutritime.com.br/arquivos_inter-nos/artigos/375_-_4665-4671-NRE-13-3-mai-jun-2016.pdf > Acesso em: 11jan2021

LEITÃO, Wilma Marques. VER-O-PESO: UM MERCADO DE COISAS BOAS E BELAS. IV Colóquio Internacional sobre o comércio e cidade: uma relação de origem. Uberlândia, março de 2013. Disponível em:< http://www.labcom.fau.usp.br/wp-content/uploads/2015/05/4_cincci/019-wilma.pdf> Acesso em: 19jan2021

ROCHA, Y.R. et al. Aspectos nutritivos de alguns peixes da Amazônia. Instituto Nacional de Pesquisa da Amazônia, Manaus - AM. ACTA AMAZONICA 12 (4): 787 – 794. 1982. Disponível em: < <https://www.scielo.br/pdf/aa/v12n4/1809-4392-aa-12-4-0787.pdf>> Acesso em: 19jan2021

TACO. Tabela brasileira de composição de alimentos / NEPA – UNICAMP.- 4. ed. rev. e ampl.. -- Campinas: NEPA- UNICAMP, 2011. 161 p. Disponível em: <http://www.nepa.unicamp.br/taco/contar/taco_4_edicao_ampliada_e_revisada.pdf?arquivo=1> Acesso em: 15jan2021

UOL ECONOMIA. Conheça peixes da Amazônia e saiba quais têm uso comercial. Disponível em: < <https://economia.uol.com.br/agronegocio/album/2014/01/13/conheca-peixes-da-amazonia-e-sai-ba-quais-tem-uso-comercial.htm?mode=list&foto=1> >Acesso em: 23jan2021



CONTRIBUIÇÕES DA PESQUISA PARA A INDICAÇÃO GEOGRÁFICA MARAJÓ

Luiz Guilherme T. Silva¹, Sheila de Souza Corrêa de Melo², José Ribamar F. Marques³

RESUMO EXPANDIDO

Em que pese a grandiosidade territorial da Amazônia, enquanto um dos importantes biomas ainda bem preservados do planeta, que abriga tanto uma enorme biodiversidade quanto vasto manancial de riqueza em recursos naturais, conforme resumo executivo de um dos Portfólios de Pesquisa da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária, o Portfólio Amazônia, o bioma Amazônia exibe o paradoxo amazônico de conter, ao mesmo tempo, grande parte da sua população vivendo em situação vulnerável, junto ao maior estoque de ativos ambientais do planeta, o que de certo nos impõe a todos desafios que podem ser superados desde que garantidos um maior suporte às pesquisas, inovações tecnológicas e sociais, associadas às políticas públicas e aos investimentos privados, contudo, a serem buscados de forma conjunta e coordenada.

Ainda nesse contexto de realidades amazônicas e mais especificamente, no Estado do Pará, a Indicação Geográfica (IG) de produtos locais contribui com o do Governo do Estado do Pará “Pará 2030”, que tem ainda no turismo e na gastronomia, outras de suas cadeias produtivas de valor, e que também contribui para o fortalecimento do segmento do turismo gastronômico, que favorece o crescimento de empresas ligadas ao setor de alimentação, como pequenos produtores, restaurantes, bares e feiras públicas, gerando novos empregos, renda e melhoria da qualidade de vida das populações locais.

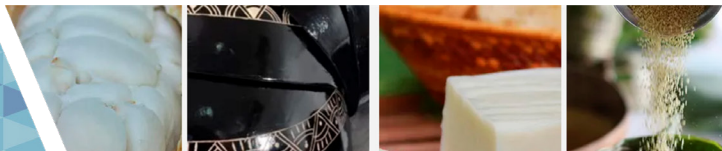
Destarte, a IG é assim mais uma das alternativas para o desenvolvimento dos territórios, contribuindo para a agregação de valor às cadeias produtivas e ao comércio local e regional, embora por si só não seja capaz de desenvolver uma região, pois depende de outros fatores. Entre vantagens econômicas da IG, está a diferenciação da produção, agregação de valor à produção, reconhecimento do produto e estímulo ao turismo, benefícios sociais de desenvolvimento territorial e a relação de confiança entre consumidores e produtores, e vantagens ambientais (FÓRUM DO CACAU, 2018). Para o Instituto Nacional de Propriedade Intelectual (INPI) a IG é usada para identificar a origem de produtos ou serviços quando o local se torna conhecido, ou, se lhes confere notoriedade, e quando determinada característica ou qualidade do produto ou serviço se deve a sua origem. No país a legislação brasileira (Lei n° 9279/96 – LPI, artigos 177 a 179) define duas modalidades de IG para produtos e serviços agropecuários: Denominação de Origem (DO) e Indicação de Procedência (IP).

De modo mais específico e central aos objetivos deste trabalho, o seu enquadramento à temática abordada no Painel 12 – Contribuições da Pesquisa, têm seu alinhamento a um dos Produtos de IG em trâmite para obter o reconhecimento da IG do INPI Marajó para o produto queijo. Foca na cadeia produtiva do leite de búfala no arquipélago do Marajó e apesar desta ter sido histórica-

1 DsC. em Ciências. Embrapa Amazônia Oriental – luiz.silva@embrapa.br

2 MSc. em Propriedade Intelectual. Embrapa Amazônia Oriental – sheila.melo@embrapa.br

3 DsC. em Melhoramento Animal. Embrapa Amazônia Oriental – ribamar.marques@embrapa.br



mente construída e consolidada em bases tecnológicas mínimas, preserva características ímpares que a diferencia das encontradas em outras regiões produtoras de derivados lácteos de bubalinos no país, que abriga municípios com os mais baixos índices de desenvolvimento humano do país.

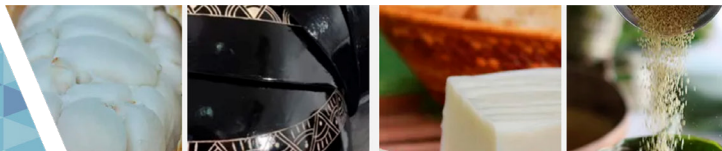
A pecuária bubalina, praticada nessa região há mais de um século, tem sua origem mais aceita e atribuída à introdução de animais vindos da Itália no final do século XIX. A primeira introdução de búfalos no Brasil, em 1890, relatada por Vicente Chermont de Miranda remonta a compra de búfalos Carabao ou Rosilhos para o Marajó em 1895 e a importação de búfalos italianos (ROSA et al., 2007).

De acordo com dados censitários (IBGE, 2010), o rebanho bubalino destaca-se na região do Marajó, por corresponder a 27% do rebanho nacional, está localizado, principalmente, na microrregião do Arari. Apesar dos vários trabalhos encontrados na literatura citados pelos autores, dentre eles: Ludovino et al., 2000; Simão Neto et al., 2000; Gomes, 2001; Santana e Amin, 2002; Veiga et al., 2004; Zoccal et al., 2004; Santos et al., 2007; e Valentin e Andrade, 2009, consideram que esses estudos não fazem referência às cadeias produtivas do Marajó. No que tange aos aspectos relacionados a produção, o beneficiamento e a comercialização da carne e do leite dessa mesorregião, apresenta peculiaridades. Um dos pontos a destacar seria o Queijo do Marajó, visto que corresponde a uma indicação geográfica que apesar de sua produção ser artesanal, possui valor histórico, cultural e econômico que deve ser preservado.

Segundo Oliveira, Mattos e Santana (2016), no Marajó, estão incluídos dezesseis municípios em três microrregiões, sendo estas: Arari, Portel e Furo de Breves, abrange uma área total de 68 mil km², com influências tanto fluviais, quanto marinhas. O número de habitantes é de 438.694 e sua geografia apresenta florestas equatoriais, áreas de transição e campos naturais, onde se pratica a pecuária, sendo esta uma das principais atividades econômicas de Soure e Salvaterra, na ilha do Marajó. O rebanho marajoara se caracteriza tanto pela presença de bovinos (210.524 animais) quanto bubalinos (234.525 animais). Mas, apesar de ambos apresentarem quantitativos próximos, no que tange ao rebanho bovino, este contribui com apenas 1,77% da produção paraense.

O município de Soure concentra o segundo maior rebanho da ilha (cerca de 74.500 cabeças) e é a capital turística da região. Quem sai do Terminal Hidroviário de Belém em busca de belas praias encontra por lá indícios de que o búfalo movimenta toda a economia local, da gastronomia ao transporte de cargas, e está presente em uma grande variedade de estabelecimentos. De acordo com João Paulo da Rocha, vice-presidente da Associação Paraense de Criadores de Búfalos, estima-se que 80% de todos os criadores do Estado sejam pequenos proprietários com até 200 cabeças, e o mesmo padrão pode ser encontrado na ilha (Agência IBGE Notícias, 2019).

O sistema de produção de búfalos na Ilha de Marajó é extensivo, com os animais sendo criados soltos em pastos, em sua maioria nativos, em geral, desprovidos de cercas. Um dos capins predominantes é a Canarana verdadeira (*Echinochloa polystachya*), que atinge até dois metros de altura e é bastante aceita pelos animais, esta forrageira é capaz de produzir folhas sobre a camada de água, permanece dormente quando submersa (BARBOSA, 2005). Como a maioria das fazendas não possui cercas, devido a extensão das fazendas e o alagamento constante de seus campos, impossibilita o uso e manutenção correta das cercas, com elevado custo de instalação, o que torna o controle zootécnico e sanitário do rebanho prejudicado. A baixa sanidade do rebanho é ocasionada pela falta de manejo adequado, levando os animais com maior frequência a serem acometidos por zoonoses (BARBOSA, 2005). Nesse ambiente de paisagem natural, grande parte dos produtores não possuem auxílio da assistência técnica e isso dificulta a adoção de tecnologias modernas e



mais eficientes do ponto de vista produtivo e sustentável (SANTANA et al, 2011).

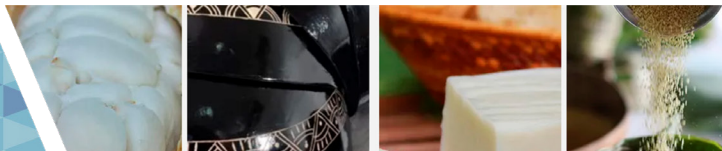
A maioria dos animais bubalinos é da raça Murrah, no entanto, desde o ano de 2010, há escassez de mercado de sêmen aprovado com potencial genético comprovado para produção de leite, para uso no plantel comercial. A média de lactação por vaca bubalina na propriedade em estudo é de 5,1 litros de leite ao dia, podendo haver uma lactação mínima que visa produção de 3,5 litros/vaca/dia para permanência do animal na fazenda (AMORIM, 2019). Segundo este autor, deve haver uma preocupação em estudar o mercado e a dinâmica local da cadeia produtiva do leite de búfala, evidenciando, não só os sistemas de produção, mão de obra utilizada, tecnologia, crédito, infraestrutura, assistência técnica, mercados e direitos de propriedade, mas, compreendendo-os a partir dos elos de coordenação da cadeia, a fim de promover o desenvolvimento sustentável da pecuária bubalina de leite e implementar estratégias de marketing e agregação de valor ao produto.

A búfala leiteira produz leite de características peculiares, apresentando alto valor nutricional, com teores de sólidos que superam consideravelmente os do leite da fêmea bovina. Para indústria de lácteos, seu aproveitamento é superior, chegando comparativamente a sobrepujar o rendimento do leite bovino em mais de 40% (ANDRADE et al., 2011). Entende-se por queijo do Marajó o produto elaborado artesanalmente na área geográfica do arquipélago do Marajó, conforme a tradição histórica e cultural da região onde for produzido, obtido pela fusão da massa coalhada, dessorada de leite de búfala e/ou leite de búfala misturado com leite bovino na proporção máxima de 40%, lavada com água ou leite de búfala ou bovino, obtido por coagulação espontânea e adicionado de creme de leite ou manteiga (SEIXAS et al, 2012).

Estudos conduzidos por Seixas et al (2014) sobre a qualidade do queijo produzido na Ilha do Marajó, atestaram que os Queijos do Marajó tipo manteiga não apresentaram altas contagens de coliformes totais e E. coli, indicando que a etapa de cozimento da massa pode ser considerada um ponto crítico de controle microbiológico. Apesar dos queijos analisados se enquadrarem nas legislações estadual e nacional no tocante à composição química, os resultados indicam contagem S. aureus bastante elevada, com quase a totalidade das amostras fora da legislação. Isso enfatiza a necessidade da implementação imediata de Boas Práticas de Fabricação (BPF) além de Boas Práticas Agropecuárias (BPA) para garantir a inocuidade dos produtos e atingir consonância com as contagens microbiológicas da legislação vigente, conforme Regulamentação Técnica para a produção do Queijo do Marajó, na Portaria No. 418, de 26 de fevereiro de 2013 da Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Pará- ADEPARÁ. (PARÁ, 2013).

O queijo do Marajó corresponde assim a uma indicação geográfica que, a despeito de suas características de produção ser a simplicidade (artesanal), possui valor histórico, cultural e econômico que devem ser preservados. Mas, embora seja reconhecido e procurado pelos consumidores, este produto nem sempre possui a garantia de segurança alimentar e adaptação às normas vigentes pelo Ministério da Agricultura. Como decorrência, apesar da preferência de muitos consumidores, os produtos normalmente são vendidos de forma clandestina e sem controle de qualidade, fato que os coloca fora das prateleiras dos supermercados, principal elo dos canais de distribuição (AMORIM, 2019).

Diante dessa realidade, em 29/12/2018, a Associação dos Produtores de Leite e Queijo do Marajó – APLQ Marajó protocolou o pedido BR40201805007 no Instituto Nacional de Produtos Industriais (INPI), por meio do qual pretende obter junto à autarquia responsável pelo reconhecimento do Registro de Indicação Geográfica do tipo Indicação de Procedência para o Queijo do Marajó produzido pelos associados, em cuja região de abrangência, reúne 16 municípios de três



Micro Regiões Homogêneas do Nordeste Paraense (Arari, Furos de Breves e Portel), sendo 12 localizados em ilhas e 04 continentais (Revista da Propriedade Industrial, 2020). Desde esta data a APLQ Marajó, por meio de seu Conselho Regulador visa atender as recomendações do INPI para obtenção do registro IP para o queijo ali produzido.

A Embrapa Amazônia Oriental, em parceria com a Secretaria de Desenvolvimento Agropecuário e da Pesca – SEDAP, desde 2017 desenvolve ações de Pesquisa, Desenvolvimento e Inovação no Projeto Promebull Marajó - em prol do desenvolvimento de cadeias produtivas do leite no Pará. Este Projeto, liderado pela Embrapa Amazônia Oriental, conta ainda com a participação da Associação Paraense dos Criadores de Búfalos (APCB), da Central de Biotecnologia Reprodução Animal (Cebran), da Universidade Federal do Pará (UFPA), selecionando dezenas de propriedades em três municípios do arquipélago (Soure, Cachoeira do Arari e Salvaterra) e por meio da técnica de Inseminação Artificial de Tempo Fixo (IATF) pretende alcançar no futuro uma nova geração de búfalos leiteiros nessa região. A meta embora ousada, prevê o nascimento de centenas de bezerros com genética superior e o incremento da pecuária bubalina leiteira na ilha do Marajó.

Com a inseminação massiva de animais em um mesmo período, conduzida pela técnica de Inseminação Artificial por Tempo Fixo – IAFT pretende não somente alavancar a pecuária leiteira bubalina no Marajó, mas, aumentar a geração de emprego e renda por meio do fortalecimento da produção familiar e consequente qualificação na produção do queijo do Marajó . Por meio desta técnica, após a seleção, os animais passam por exames para a garantia de sanidade, como brucelose e tuberculose, além da capacidade de fertilidade. No passo seguinte, prevê a administração de medicamentos para indução cio e desde o início de julho, a inseminação artificial com a utilização de sêmen de animais selecionados, fornecidos pela Embrapa e Cebran/UFPA. Assim espera alcançar os 400 bezerros previstos, monitoramento das prenhes das vacas e a repetição do protocolo de inseminação, caso necessário. Entre as principais vantagens apontadas pelo médico veterinário responsável pelas inseminações artificiais, Tomaz Maia, o conhecimento da qualidade do reprodutor, gerando descendentes de genética superior, além do controle sobre o período de parição, facilita o manejo das crias e em consequência, reduz os custos aos produtores.

Um dos objetivos sistêmicos a ser alcançado na abrangência do Promebull-Pará é de incremento da produtividade do rebanho regional. O Marajó concentra atualmente cerca de 450 mil cabeças de bubalinos, o maior rebanho do Pará, dos quais, apenas pouco mais de cinco mil são destinados à pecuária leiteira. A média de produção de leite é de pouco mais de quatro quilos de leite/dia por animal e com o aporte de tecnologia de manejo e melhoramento genético disponibilizado pelo Programa Promebull-Pará se espera atingir chegar a 10 quilos/dia. Com búfalas mais produtivas, os produtores familiares podem reduzir o número de rebanho e assim investir mais em tecnologia de produção, inclusive diversificando os produtos lácteos ora disponíveis, somados à organização dos produtores e associativismo, consolidando o Marajó como uma das regiões mais produtoras com sustentabilidade da Amazônia, sendo a IG dos produtos fundamental para que isso ocorra.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:

AGÊNCIA IBGE NOTÍCIAS. Maior concentração de búfalos do país, Ilha do Marajó está no Censo Agro. Disponível em <https://agenciadenoticias.ibge.gov.br/agencia-noticias/2012-agencia-de-noticias/noticias/17932-maior-concentracao-de-bufalos-do-pais-ilha-do-marajo-esta-no-censo-agro>. Acesso em 24/05/2020.



ANDRADE, K. D. et al. Efeito da estação do ano na qualidade do leite de búfalas. *Revista Verde*, Campina Grande, v.6, n.3, p.33-37, jul/set., 2011. Disponível em: <<http://www.gvaa.com.br/revista/index.php/RVADS/article/view/718>>. Acessado em: 16 Junho 2020. ISSN 1981-8203.

AMORIM, A.L.de S. / Análise da produção bubalina de corte e leite em comparação à bovina: um estudo de caso em uma propriedade de Soure – Ilha de Marajó. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação – Agronomia) – Universidade Federal Rural da Amazônia Capitão Poço, 2019.

BARBOSA, N.G.S. Bubalinocultura no Estado do Pará. *Rev. Bras. Reprod. Animal*, Belo Horizonte, v.29, n.1, p.34-38, Jan./Mar. 2005. Disponível em www.cbpa.org.br

CABRAL, Kelem Parceria público-privada impulsiona pecuária bubalina no Marajó (PA) Embrapa Amazônia Oriental. Site de Notícias. Veiculada em 21/07/2017. Acesso em: <https://www.embrapa.br/amazonia-oriental/busca-de-noticias/-/noticia/25406513/parceria-publico-privada-impulsiona-pecuaria-bubalina-no-marajo-pa>

COSTA, C. N.; LIMA, V. M. B.; CARNEIRO, A. V.; BRUNELI, F. A.T.; LANCELLOTTA, P. I. F. Gisleite: um sistema computacional para a gestão de sistemas de produção de Leite. Pelotas: : Embrapa Gado de Leite, Cap. 8. P. 161-68. In: MARTINS, P. do C.; PICCININI, G. A.; KRUG, E. E. B.; MARTINS, C. E.; LOPES, F. C. F. Sustentabilidade ambiental, social e econômica da cadeia produtiva do leite: desafios e perspectivas. Brasília, DF: Embrapa, 2015. Disponível em: <http://www.alice.cnptia.embrapa.br/alice/handle/doc/1021929>

EMBRAPA. Análises genéticas para a seleção de búfalos (*Bubalus bubalis*) para leite e carne (Fase 2). PROMEBULL. <https://sistemas.sede.embrapa.br/ideare/pages/home/principal/principalframes-novo.jsf#>

Fórum do Cacau. Indicação Geográfica. Disponível em: <http://forumdocacau.com.br/indicacao-geografica/>. Acesso em: 21 maio 2018.

- Marques, L. C. ; MATOS, A. S.; Marques, J.R.F.. Productive characteristics in dairy buffalo (*Bubalus bubalis*) in the Eastern Amazon.. *Arq. Bras. de Med. Vet. e Zoot.* , v.72, p.947 - 954, 2020.

- MARQUES, L.C.; MCMANUS, C.; PERIPOLLI, V.; ARAÚJO, C.V.; MATOS, A.S.; COSTA, J.S.; SILVA, C.S.; SALES, R.L.; CAMARGO JÚNIOR, R.N.C.; LAUREANO, M.M.M.; Marques, J.R.F. Genetic evaluation of milking buffaloes (*Bubalus bubalis*): bull ranking. *Arq. Bras. Med. Vet. Zoot.* (on line). Fator de Impacto(2019 JCR): 0,2790, v.71, p.1712 - 1718, 2019.

OLIVEIRA, C. M. de; MATTOS, C. A. C. de; SANTANA, A. C. de Aspectos produtivos e socioeconômicos do Arranjo Produtivo Local bovino e bubalino no arquipélago do Marajó, Estado do Pará. *Maringá: Rev. Agro. Amb.*, v.9, n.1, p. 25-45, jan./mar. 2016 - ISSN 1981-9951 - e-ISSN 2176-9168

(PARÁ, 2013) Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Pará (ADEPARÁ). Portaria no 418, de 26 de fevereiro de 2013. Disponível em: <<http://www.legisweb.com.br>>. Acesso em 19 de Junho de 2020.

ROSA, Bruna R. T.; FERREIRA, Manuela M. G.; AVANTE, Michelle L.; FILHO, Dárcio Z.; MARTINS,



Irana S. Introdução de búfalos no Brasil e sua Aptidão leiteira. Revista Científica Eletrônica de Medicina Veterinária - ISSN 1679-7353 Publicação Científica da Faculdade de Medicina Veterinária e Zootecnia de Garça/FAMED, Ano IV, Número, 08, Janeiro de 2007. Disponível em: http://faef.revista.inf.br/imagens_arquivos/arquivos_destaque/vDXNCfZHc6Lxtn8_2013-5-21-17-2-38.pdf Acesso em 24/05/2020.

REVISTA DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL. Rio de Janeiro: INPI Indicações Geográficas, No. 2559, 2020.

SANTANA, A. C.; MATTOS, C. A. C. CADEIA DE VALOR DA PECUÁRIA DE CORTE E LEITE EM SOURE E SALVATERRA, MARAJÓ – PA. Grupo de pesquisa: GECADS: Cadeias Produtivas, Mercados e Desenvolvimento Sustentável. UFRA, Belém, 2011.

SEIXAS, V. N. C.; FÉLIX, M. R.; DA SILVA, G. M.; PERRONE, I. T.; CARVALHO, A. F. de Caracterização do Queijo do Marajó tipo manteiga produzido em duas estações do ano. Santa Maria-RS: Cienc. Rural, V. 45, No. 4, 2015. Epub 28-Nov-2014. Disponível em <https://doi.org/10.1590/0103-8478cr20140463>

Secretaria de Turismo (SETUR). Fórum de Indicação Geográfica amplia credibilidade da gastronomia paraense. Disponível em: <http://www.setur.pa.gov.br/noticia/forum-de-indicacao-geografica-amplia-credibilidade-da-gastronomia-paraense>. Acesso em: 22 junho 2018.

DEFENSIVOS AGRÍCOLAS NO BRASIL: UMA BREVE ANÁLISE

Bruna Machado Pires¹, Elaine da Silva Santos^{2*}, José Augusto Amorim Silva do Sacramento³,
Patrícia Chaves de Oliveira⁴

1234 Universidade Federal do Oeste do Pará (UFOPA), Programa de Pós- Graduação em Recursos Naturais da Amazônia (PPGRNA), Santarém, Pará, Brasil.

*Autor para correspondências: elainesantos.agro14@gmail.com

RESUMO

Entre os produtos utilizados no setor agrícola para manter o desenvolvimento no Brasil, encontram-se os defensivos agrícolas. Com importância no controle de insetos e plantas indesejáveis e de doenças de culturas agrícolas, os defensivos agrícolas dividem opiniões. Considerando que a utilização incorreta desses produtos podem gerar diversos males à saúde humana e a segurança alimentar, este estudo objetivou fazer um comparativo entre diferentes opiniões, e verificar a sua motivação através de revisão bibliográfica. Os trabalhos encontrados divergem opiniões, mas de maneira geral, as opiniões favoráveis da utilização de agrotóxicos destacam sempre a necessidade de aumento de produtividade para alimentação humana e favorecimento da economia. Por outro lado as opiniões desfavoráveis fazem críticas ao uso indiscriminado, enfatizando os diversos problemas encontrados, que atingem, principalmente, a saúde humana.

Palavras-chave: agroquímicos, produtividade, saúde, meio ambiente.

1. INTRODUÇÃO

O Brasil é um dos países com maior produtividade agrícola e o segundo que mais exporta produtos oriundos do agronegócio, movimentando a economia do país. Porém para o maior desenvolvimento agrícola e incremento dos recursos financeiros, é utilizado no setor agrícola insumos (sementes transgênicas, fertilizantes e agrotóxicos) que visam manter a produção e demanda no mercado (Pignat et al., 2017).

Os insumos agrícolas desempenham um grande papel, pois favorecem a proteção das lavouras impedindo ou dificultando ao ataque e proliferação de agentes considerados pragas, tais como: fungos, insetos, bactérias, vírus, nematoides, ervas daninhas (Vasconcelos, 2018), o mesmo autor relacionou o aumento da utilização dos agrotóxicos com o aumento da produção agrícola. A lei brasileira que regulariza a utilização dos agrotóxicos, classifica-os e os distingue quanto a sua

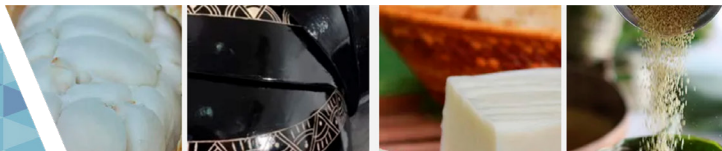
1 Universidade Federal do Oeste do Pará (UFOPA), Bacharelado Interdisciplinar em Ciências Agrárias, Instituto de Biodiversidade e Florestas (IBEF), Santarém, Pará, Brasil.

2 Universidade Federal do Oeste do Pará (UFOPA), Mestrado em Ciências Ambientais, Programa de Pós- Graduação em Recursos Naturais da Amazônia (PPGRNA), Santarém, Pará, Brasil.

3 Universidade Federal do Oeste do Pará (UFOPA), Instituto de Biodiversidade e Florestas (IBEF), Santarém, Pará, Brasil.

4 Universidade Federal do Oeste do Pará (UFOPA), Programa de Pós- Graduação em Recursos Naturais da Amazônia (PPGRNA), Santarém, Pará, Brasil.

*Autor para correspondências: elainesantos.agro14@gmail.com



utilização é a Lei 7.802/1989 (Brasil, 1989).

A má utilização dos insumos agrícolas pode provocar grandes impactos no meio ambiente e na saúde humana, segundo Porto & Soares (2012) que relatam em seus estudos as classes sociais afetadas pelo uso dos agrotóxicos e alertam a crescente demanda da utilização dos recursos naturais e os impactos no meio ambiente. A exposição da população com os resíduos do agrotóxico é um problema para a saúde pública; desde 2008 o Brasil está liderando o ranking mundial no consumo de agrotóxico (Rigotto et al., 2014); Soares & Porto (2008); Oliveira & Lucchese (2013); Tavares et al. (2020).

Considerando as diferentes opiniões que cercam este assunto, esse trabalho objetivou fazer uma breve pesquisa bibliográfica considerando as diferentes abordagens, a favor ou contra a utilização de agrotóxicos na agricultura e, assim como, os seus efeitos na saúde humana e ambiental.

2. MATERIAL E MÉTODOS

A pesquisa bibliográfica levou em consideração o universo de diversos trabalhos publicados nos últimos dez anos sobre o tema “Defensivos agrícolas no Brasil: uma breve análise”. A pesquisa também levou em consideração as informações publicadas no site da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA e, também, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, com o intuito principal de comparar e trazer informações sobre essa temática tão importante para o desenvolvimento agrícola do país.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

No site da ANVISA, é possível encontrar a informação de que houve a ampliação de quatro para cinco as categorias da classificação toxicológica, e a inclusão do item “não classificado”, utilizado nesse caso para identificar produtos de baixíssimo potencial de dano, porém, a atualização desta lista e dos produtos formulados ainda está indisponível. O site da Anvisa fornece as chamadas “Bibliotecas Temáticas”, que facilitam o acesso às normas do órgão. Na aba “Agrotóxicos” encontramos a “Biblioteca de Agrotóxicos”, fornecendo as normas vigentes sobre o tema, desde os critérios que são utilizados na avaliação toxicológica, avaliação de riscos, bula e rotulagem, entre outros.

Publicada em 14 de janeiro de 2021, no site do MAPA, encontramos a notícia de que ocorreu a publicação de 32 produtos técnicos, que poderão ser utilizados na formulação de defensivos agrícolas que serão disponibilizados aos agricultores. As informações dos agrotóxicos podem ser encontradas no Diário Oficial da União, no Ato nº 71. Este é um assunto rodeado de diversas polêmicas, existindo grupos que desaprovam a utilização destes pesticidas na produção de alimentos, listando inúmeros malefícios que podem gerar na saúde humana, enquanto há grupos que defendem a sua utilização, destacando sua importância na produtividade agrícola e setor econômico, com devidos cuidados na forma de aplicação.

Baesso et al. (2014) enfatiza que é possível utilizar defensivos na agricultura, ao mesmo tempo que se obtêm preocupação com a conservação ambiental, exemplificando que pode-se utilizar herbicidas, fungicidas e inseticidas com aprimoramento na tecnologia de aplicação, diminuindo a dose para controle efetivo, com menor quantidade de produto atingindo o alvo, com controle efi-

ciente e conseqüentemente, obtendo menor número de aplicações, destacando que, há vários trabalhos que buscam encontrar uniformidade de distribuição de depósitos de calda de pulverização, com desenvolvimento de métodos que avaliem a eficiência de pulverização.

Carvalho et al. (2017) também citam que a indústria, assim como alguns cientistas, minimizam os riscos da utilização de agroquímicos, buscando demonstrar a existência de técnicas de uso correto, e, a existência do argumento de necessidade de alimentar a população, que só cresce em números a cada dia, e a garantia de alimentos de preço acessível à população.

Por outro lado, existem aqueles que priorizam a produção de uma agricultura menos agressiva ao meio ambiente, com opinião totalmente contra a utilização de substâncias que venham a prejudicar o meio e que trazem conseqüências para as gerações atuais e futuras. Frequentemente, ver-se a citação do livro “Primavera Silenciosa” de Rachel Carson, por esses estudiosos.

Sousa et al. (2016) dizem que a contaminação de produtores pode ser resultado também da baixa escolaridade que atinge esse setor, e que podem não conseguir interpretar por quais maneiras esses defensivos podem afetar a saúde humana. Haddad et al. (2019) também falam sobre o assunto, discutindo que muitas vezes, o agricultor não dispõe de conhecimento suficiente sobre o produto que está utilizando, devido à grande diversidade de produtos e combinações.

Sabemos que, na atualidade, com o desenvolvimento tecnológico, o campo está cada vez mais sendo alvo de novas tecnologias, fazendo com que o homem do campo esteja mais ciente de novos métodos de produção, buscando adaptação a elas, sendo que, talvez não seja mais apropriado dizer que ser produtor possa ser sinônimo de possuir baixo conhecimento.

Vamos encontrar no texto de Haddad et al. (2019) argumentando que, ao trazer malefícios à saúde, tanto do produtor quanto do consumidor e ao meio ambiente, podem interferir em direitos fundamentais tutelados pela Constituição Federal, enfatizando que, além do Estado, a população precisa se posicionar perante os deveres com consciência perante a utilização destes produtos. Os autores ressaltam que o Estado tem que atuar juntamente com os agentes da atenção básica do Sistema Único de Saúde, com os Órgãos de Vigilância em Saúde atuando na coordenação e execução de atividades que sejam voltadas à prevenção e controle de doenças, desenvolvimento de estudos e pesquisas, buscando melhorias nas ações de vigilância epidemiológica e ambientais, propondo políticas e ações de prevenção, usando as ferramentas da educação, comunicação e mobilização social, afirmando que é dever do Governo a denúncia de possíveis abusos ocasionados pela utilização de agrotóxicos, buscando promover a conscientização da população através da mídia.

Tavares et al. (2020) ao realizarem um estudo da série histórica da comercialização de agrotóxico no Brasil dos anos de 2007 à 2017, perceberam um crescimento acelerado até o ano de 2013 e, observaram que, no mesmo período, houve comercialização de agrotóxicos superando a marca de 500 mil toneladas por ano. Os autores encontraram os estados de Mato Grosso, São Paulo, Rio Grande do Sul, Paraná, Goiás, Minas Gerais, Mato grosso, Bahia e Santa Catarina representando 90% de toda comercialização de agroquímicos no país. Porém, ao estudarem a série histórica de intoxicação ocasionada pela utilização dos agrotóxicos, se observa tendência de crescimento em todo o país, com destaque da região Sudeste, com maior número de ocorrências, seguida pelas regiões Sul e Nordeste.

Lopes & Albuquerque (2018) realizaram uma revisão bibliográfica sobre os impactos que os

agrotóxicos podem gerar na saúde humana e no meio ambiente, concluindo que grande parte dos trabalhos publicados no país levam em consideração os efeitos agudos da exposição às substâncias e ao tipo de exposição ocupacional, defendendo a adoção de mais estudos sobre a ingestão de alimentos contaminados e exposição a longo prazo.

O que se observa é a existência de ampla discussão com capacidade de gerar cada vez mais estudos para que se possa compreender quão grande dimensão este assunto possa abordar, existindo a luta entre o que é necessário e o que pode ser feito, aliado a estudos que tragam novas formas de melhorias, e alguns já existentes, e, até difundidos, como formas de produção minimizando o uso de agrotóxicos e buscando a preservação ou manutenção ambiental.

4. CONCLUSÕES

Diante do exposto vemos que, existe a discussão da grande importância que os defensivos agrícolas possuem para a produtividade agrícola, tendo em vista o crescimento de áreas com monocultura e com a vulnerabilidade de culturas ao ataque de pragas e doenças. Além disso, tem-se a necessidade de produzir alimentos para o consumo humano, haja vista o aumento populacional no mundo. Por outro lado, considerando as mudanças ambientais, a contaminação de mananciais de água, do solos e de problemas na saúde humana, encontramos um grupo, cada vez mais crescente, de pessoas, preocupadas com o uso indiscriminado desses produtos no meio ambiente.

Agradecimentos

Ao Programa Integrado de Ensino, Pesquisa e Extensão – PEEEx e à Universidade Federal do Oeste do Pará pelo apoio na execução dos trabalhos.

5. REFERÊNCIAS

ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Biblioteca de Agrotóxicos. Dispõe do acesso e a compreensão do Estoque Regulatório ao público interno e externo, bem como aprimorar o processo de elaboração e revisão das normativas.

Baesso, M. M.; Teixeira, M. M.; Ruas, R. A. A. R.; Baesso, R. C. E. Tecnologias de Aplicação de Agrotóxicos. Rev. Ceres, Viçosa, v. 61, Suplemento, p. 780-785, nov/dez, 2014.

BRASIL. Lei nº 7.802, de 11 de julho de 1989. Dispõe sobre a pesquisa, a produção, a embalagem e rotulagem, o transporte, o armazenamento, a comercialização, a propaganda comercial, a utilização, a importação, a exportação, o destino final dos resíduos e embalagens, o registro, a classificação, o controle, a inspeção e a fiscalização de agrotóxicos, seus componentes e afins, e dá outras providências.

Carvalho, M. M. X. de; Nodari, E. S.; Nodari, R. O. “Defensivos” ou “agrotóxicos”? História do uso e da percepção dos agrotóxicos no estado de Santa Catarina, Brasil, 1950-2002. História, Ciências, Saúde – Manguinhos, Rio de Janeiro, v.24, n.1, jan.-mar. 2017. p.75-91.

Haddad, C.; Ribas, D. S.; Pereira, G. A.; Silva, R. J. M. e. Agrotóxicos no Brasil: Uma violação aos



direitos fundamentais. *Jornal Eletrônico, Faculdades Integradas Vianna Junior*. V. 11. Edição.1. 2019.

Lopes, C. V. A.; Albuquerque, G. S. C. de. Agrotóxicos e seus impactos na saúde humana e ambiental: uma revisão sistemática. *RIO DE JANEIRO*, V. 42, N. 117, P. 518-534, ABR-JUN 2018.

MAPA. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. ATO Nº 71, de 28 de Dezembro de 2020. Dispõe do resumo dos registros de produtos técnicos e pré-misturas concedidos, conforme previsto no Artigo 14 do Decreto nº 4074, de 04 de janeiro de 2002.

Oliveira, K. M., Lucchese, G. Controle Sanitário de Agrotóxicos no Brasil: O Caso do Metamidofós. *Rev.Tempus - Actas de Saúde Coletiva*, (2013).

Pignati, W. A., Lima, F. A. N. de S., Lara, S. S., Correa, M. L. M., Barbosa, J. R., Leão, L. H. da C., Pignatti, M. G. Distribuição espacial do uso de agrotóxicos no Brasil: uma ferramenta para a Vigilância em Saúde. (2017).

Rachel, C. *Primavera Silenciosa*. Ed. Portico. 1962.

Rigotto, R. M., Vasconcelos, D. P., Rocha, M. M. Uso de agrotóxicos no Brasil e problemas para a saúde pública. *Car. Saúde Publica*, v.30, n.7, p.1-3, jul, (2014).

Soares, W. L., & Porto, M. F. S. Aspectos teóricos e práticos associados à decisão de uso de agrotóxicos: uma abordagem integrada entre a agricultura, meio ambiente e saúde pública Sociedade Brasileira de Economia, Administração e Sociologia Rural. Rio Branco, Acre, Brasil. (2008).

Soares, W. L., & Porto, M. F. S. Modelo de desenvolvimento, agrotóxicos e saúde: um panorama da realidade agrícola brasileira e propostas para uma agenda de pesquisa inovadora. *Rev. bras. Saúde ocup.*, São Paulo, 37 (125): 17-50, (2012).

Sousa, J. A. de; Feitosa, H, de O.; Carvalho, C. M. de; Pereira, C. F.; Feitosa, S. de O.; Silva, S. L. da. Percepção dos produtores rurais quanto ao uso de agrotóxicos. *Revista Brasileira de Agricultura Irrigada* v.10, nº.5, p. 976 - 989, 2016.

Tavares, D. C. G.; Shinoda, D. T.; Moreira, S. S. da C.; Fernandes, A. da C. Utilização de agrotóxicos no Brasil e sua correlação com intoxicações. *Revista S&G*. Volume 15, Número 1, 2020, pp. 2-10.

Tavares, G. G.; Leal, A. C.; Campos, F. I.; Campos, D. M. B.; Jesus, L. H. de; Sousa, O. F. de. Território de plantar, colher e adoecer? Produção agrícola, agrotóxicos e adoecimento em Goiás, Brasil (2000 a 2013). *Soc. Nat. Uberlândia, MG*. v 32. p.381-391. 2020. ISSN: 1982-4513.



INDICAÇÃO GEOGRÁFICA DA FARINHA DE BRAGANÇA: POTENCIALIDADES E DESAFIOS

Stéphanie Oliveira da Silva¹, Benedito Ely Valente da Cruz²

RESUMO

O processo de globalização resultou em diversos tipos de integração e avanços tecnológicos. Do ponto de vista socioespacial observa-se um processo de homogeneização e comoditização de produtos e lugares. Todavia há também uma tendência de revalorização de produtos e lugares por meio da especificação de bens e serviços por meio do uso de sinais distintivos como as IGs. Nosso trabalho procura captar essa tendência ao analisar a indicação geográfica para a farinha de Bragança-PA. Os procedimentos metodológicos utilizados consistiram em Pesquisa Bibliográfica, Pesquisa Documental e Pesquisa de Campo. Os resultados encontrados demonstraram a expressiva notoriedade, influência e necessidade de proteção da farinha de Bragança. Apesar disso, existem desafios internos quanto a sua regulação. Por fim, ressaltamos que o signo de IG poderá proporcionar benefícios ao território desde que haja medidas para a inclusão e cooperação entre os diversos atores locais e institucionais.

Palavras-chave: signo distintivo; desenvolvimento territorial; agregação de valor.

1. INTRODUÇÃO

A globalização promoveu diversas transformações no mundo em decorrência do avanço nos meios de transporte e comunicação. Acompanhando essa tendência observa-se um processo de homogeneização e comoditização de produtos e lugares. Em meio a esse contexto, observa-se o interesse pelo uso dos signos distintivos que realçam a valorização do local, das identidades e elementos (i) materiais no território, além de suas características particulares como origem, modo de produção ou qualidade (MACARENHAS & WILKINSON, 2014). As indicações geográficas enfatizam e visam proteger essas peculiaridades territoriais, em função da notoriedade atribuída ao produto e seu território, por meio de um selo de Indicação de Procedência (IP) ou Denominação de Origem (DO).

As particularidades das IGs configuram uma importante estratégia de especificação e transformação de um recurso em ativo específico (DALLABRIDA et al, 2013) ao qual combinados com as ações coletivas entre diferentes atores sociais e institucionais possibilitam uma alavanca para o desenvolvimento territorial. Aliás, estes fatores associados a possibilidade de agregação de valor e acesso a novos mercados estimulam estudos nessa temática e no das IG.

____ Este contexto, tem motivado atores sociais e institucionais no estado do Pará desenvolvimen-

1 Bolsista de Iniciação Tecnológica do CNPq (PIBITI/CNPq). Graduada do Curso de Licenciatura Plena em Geografia, Universidade do Estado do Pará (UEPA). Belém, Pará, Brasil. Email: stephanieolvr@hotmail.com

2 Docente do Programa de Pós-graduação em Geografia da Universidade do Estado do Pará (UEPA), Belém, Pará, Brasil. Email: bvalente7@uepa.br

to de projetos, entre estes a IG Bragança, referente à produção de farinha de mandioca.

2. MATERIAL E MÉTODOS

A metodologia utilizada no desenvolvimento deste trabalho baseou-se na técnica de levantamentos de dados e informações a partir de três fontes de pesquisa: Pesquisa Bibliográfica, Pesquisa Documental e Pesquisa de Campo. O levantamento bibliográfico realizado em periódicos científicos e trabalhos já publicados nos possibilitaram compreender os conceitos, resultados e discussões envolvendo as Indicações Geográficas, escritos por diferentes pesquisadores e em contextos diversos. Em nosso levantamento documental recorreremos as informações disponibilizadas nos principais órgãos oficiais do governo como o IBGE, que trabalham a produção de mandioca e farinha de mandioca, além do dossiê da IG Bragança. As pesquisas de campo foram realizadas nas feiras livres de Belém, especificamente na Feira da 25 e no Ver o Peso. Isso nos propiciou observar a comercialização e notoriedade da farinha de Bragança, além de permitir a aplicação de um questionário e entrevista com os feirantes. Por fim, por meio desses levantamentos conseguimos organizar e discutir os resultados apresentados, e com o auxílio do software de sistema de informação geográfica Quantum GIS elaboramos a cartografia da área pretendida pela IG Bragança.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

No estado do Pará há, a produção de mandioca (Manihoc Esculeta) correspondente a 3.711.214 toneladas (IBGE, 2019). Os subprodutos da mandioca são utilizados na alimentação dos paraenses, seja por seu consumo direto, como tubérculo ou como matéria prima, na culinária típica do estado, por meio do amido, o sumo tucupi e até a folha da maniva. Entre esses usos, o mais expressivo é o consumo da farinha de mandioca como complemento e/ou elemento essencial nas refeições diárias.

A farinha de mandioca produzida no município de Bragança-PA é a que possui maior notoriedade e preferência entre os consumidores. Isso se explica, devido à sua qualidade, resultado de um saber-fazer tradicional passado de geração em geração. Por esses motivos, o seu preço é mais elevado e em alguns casos o seu valor comercial é o dobro em comparação a farinha produzida em outros municípios paraenses.

Em nossas pesquisas em algumas feiras livre de Belém do Pará, mais especificamente a do Ver-o-Peso e a Feira da 25 constatamos essa diferenciação. De acordo com os resultados obtidos (Figura 1), 83% dos entrevistados afirmaram que a origem do produto influencia na sua aquisição.

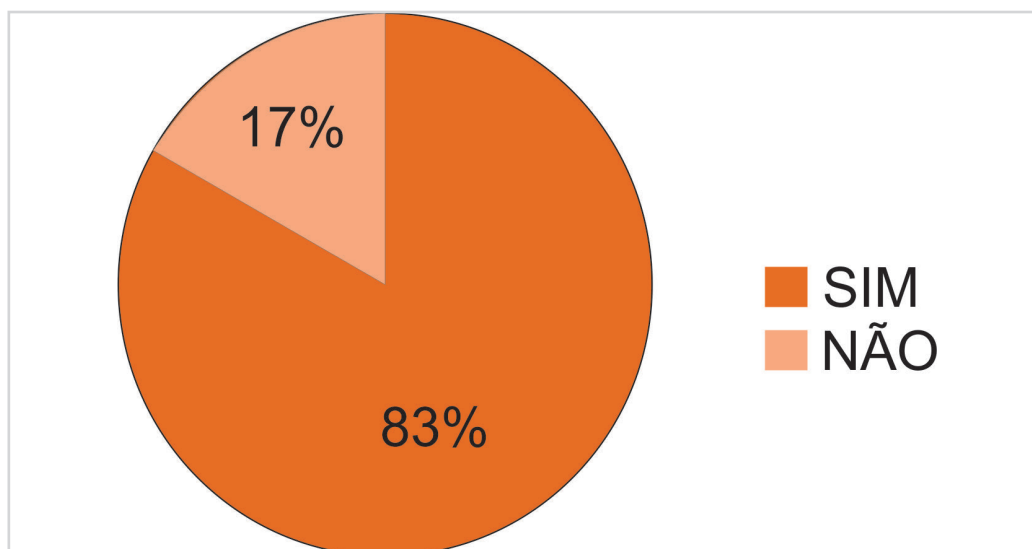


Figura 1 – Origem do produto influencia em sua aquisição?
Fonte: Pesquisa de Campo (2019). Elaborado pelos autores.

Além disso, perguntamos se o preço do produto varia de acordo com a origem, e novamente a maioria dos entrevistados, cerca de 84% dos entrevistados, nos responderam que sim, que há variação de preço.

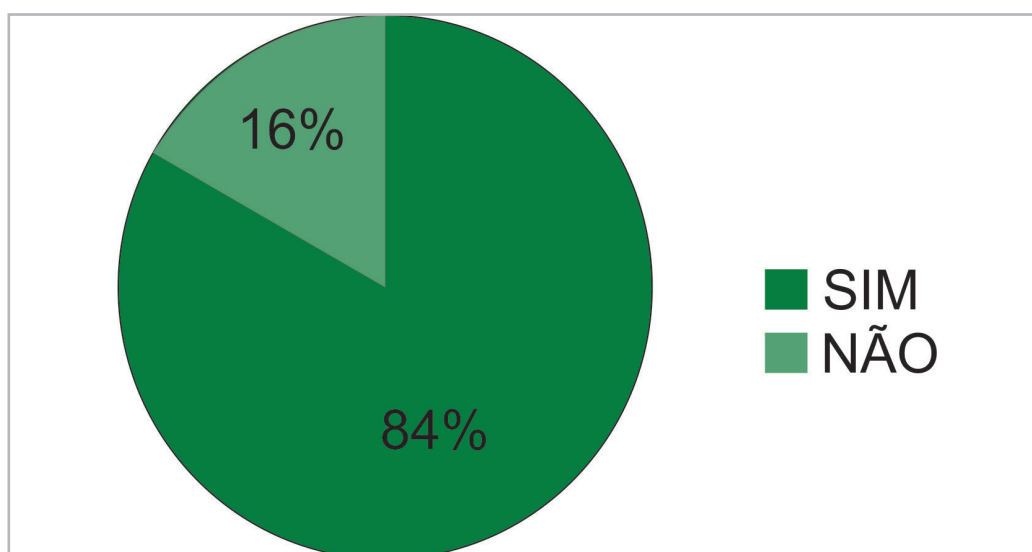
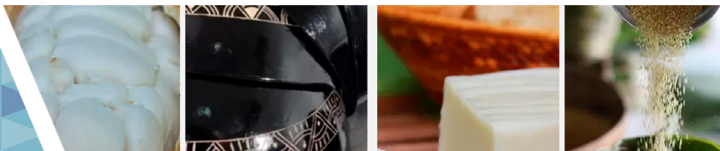


Figura 2 – Existe variação de preços de acordo com a origem?
Fonte: Pesquisa de Campo (2019). Elaborado pelos autores.

Analisando as informações contidas nos gráficos da figura 1 e figura 2, é evidente que a origem é um elemento que influencia tanto na aquisição do produto comercializado quanto na variação dos seus preços. Esses dados correspondem a opinião da maioria dos feirantes entrevistados.

Os resultados da pesquisa nos permitem entender que um produto com origem conhecida, como a farinha de Bragança, pode ser classificado como um produto estratégico aos seus vendedores e produtores. Isso explica-se em função da notoriedade e qualidade, o que possibilita um valor agregado superior aos outros e maior lucratividade. No entanto, tais vantagens são comprometidas quando ocorrem práticas desleais, como a falsificação do local de produção e apropriação indevida de sua notoriedade.



Em nosso diálogo com alguns feirantes, eles nos relataram que situações como essas acontecem e que o principal prejudicado é o cliente. Todavia, entendemos que os farinhaeiros também são afetados, pois estas circunstâncias acabam se relacionando com o território e seu modo de produção. Nas pesquisas de Oliveira (2015) com produtores da farinha de Bragança, eles relatam que observaram a falsificação dos produtos nos locais de comercialização e isso estimulou a ampliação de debates e alternativas para proteger este produto. Diante disso, os produtores se organizaram por meio da Cooperativa Mista dos Agricultores Familiares dos Caetés - COOMAC e obtiveram apoio técnico institucional dos órgãos e secretarias estaduais e municipais, assim em 2011 iniciou o projeto da indicação geográfica Bragança.

A IG Bragança corresponde a espécie de Indicação de Procedência, ao qual reconhece que determinado território se tornou conhecido devido a produção ou fabricação de determinado produto ou serviço (INPI, 2020). A delimitação geográfica dessa IG abrange os municípios de Augusto Corrêa, Bragança, Santa Luzia do Pará, Tracuateua e Viseu. O pedido da IG foi depositado pelo COOMAC no INPI em 05 de janeiro de 2019. Atualmente o pedido encontra-se em fase de exame de mérito, ao qual o INPI analisará as respostas às manifestações de terceiros e se necessário exigirá esclarecimentos quanto ao mérito do pedido (INPI, 2020). Após a conclusão desta etapa, o INPI publicará se o registro ao pedido de IG foi concedido ou indeferido.

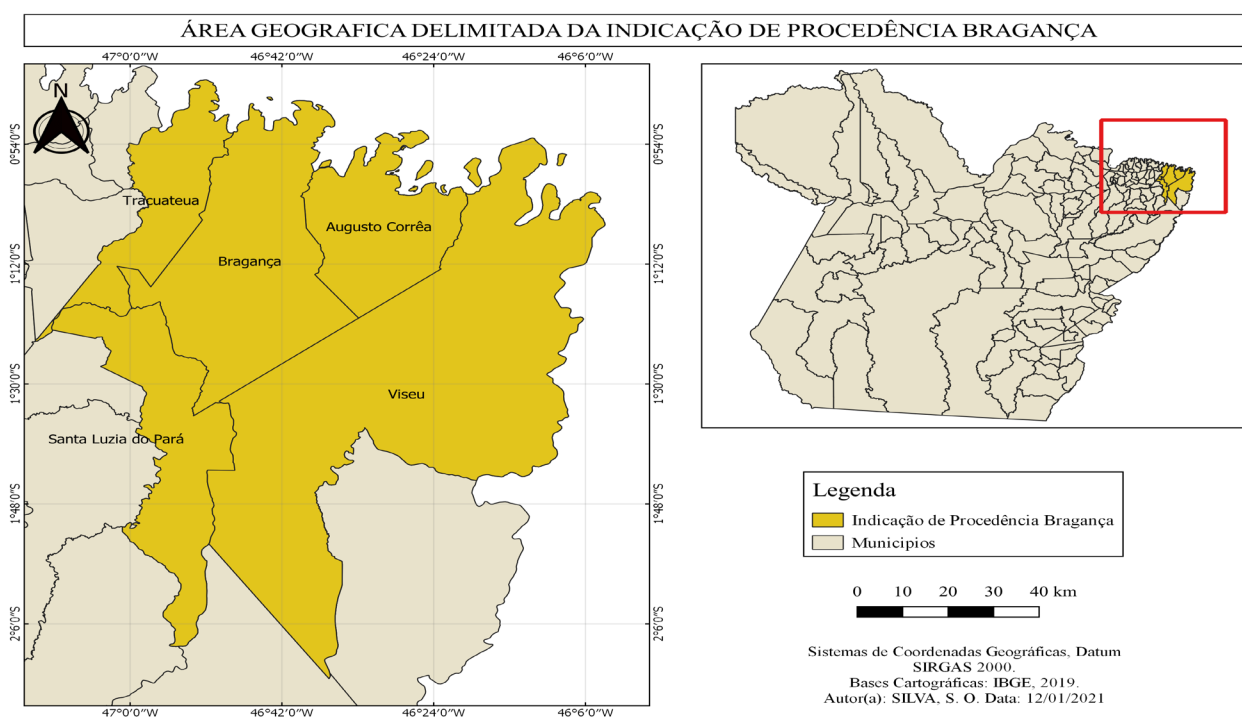


Figura 3 – Mapa da Área Geográfica Delimitada da Indicação de Procedência Bragança. Fonte: IBGE (2019). Elaboração: SILVA, S. O. (2019).

Embora a nomenclatura da IG faça referência a somente uma localidade, todos os cinco municípios apresentados na figura 3 são produtores de farinha de mandioca e compartilham saberes semelhantes transmitidos há gerações.

Na área delimitada da IG Bragança existe em média 12.958 casas de farinha/estabelecimentos. No entanto, segundo as informações apresentadas no dossiê da IG Bragança (2018) apenas 60 produtores estão aptos a integrarem a IG Bragança, correspondendo a somente 0,46% do total de casas de farinha existentes. Ver tabela 1.

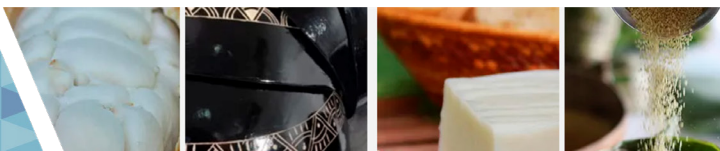


Tabela 1 – Número de casas de Farinha e produtores aptos a integrarem a IG Bragança

MUNICÍPIO	Nº DE CASAS DE FARINHA/ ESTABELECEMENTOS	PRODUTORES APTOS A INTEGRAREM A IG BRAGANÇA
AUGUSTO CORREA	3.041	6
BRAGANÇA	3.828	13
SANTA LUZIA	780	19
TRACUATEUA	2.722	01
UISEU	2.587	21
TOTAL	12.958	60

Fonte: Informações preliminares do censo agropecuário 2017- IBGE, divulgado na comissão municipal de geografia e estatística/DADOS. Dossiê da IG Bragança – COOMAC (2018).

Observa-se que em Bragança estão as maiores quantidades de casas de farinha com 3.828 estabelecimentos e no município de Uiseu está concentrado a maior quantidade de produtores aptos a IG, com 21 produtores.

Embora os dados apresentados no dossiê demonstrarem que há 60 produtores aptos a integrar a IG Bragança, na palestra sobre a IG da farinha de Bragança em 2020, conduzida pela representante da Secretaria Municipal de Turismo de Bragança, Natascha Penna dos Santos na Universidade do Estado do Pará, verificamos que havia somente uma casa de farinha seguia o padrão adequado a legislação da Agência de Defesa Agropecuária do Pará (Adepará) para produtos artesanais (SANTOS, 2020). Esse quadro se deve ao fato que poucos produtores possuem condições de investir financeiramente em seus estabelecimento e assim conseguir legalizar a sua produção de acordo com as normas sanitárias vigentes.

4. CONCLUSÕES

Conforme o que foi apresentado neste trabalho, a expressiva notoriedade da zona bragantina na produção de farinha de mandioca é um fato constatado pelos feirantes, farinheiros e consumidores. Em função da especificidade desse produto resultado de um saber fazer tradicional temos um diferencial qualitativo e quantitativo-comercial, pois as características da origem influenciam em seu preço levando há muitos casos de falsificações do produto. Este reconhecimento social corresponde ao principal indício da existência de uma indicação geográfica, e a partir de sua legitimação, há uma maneira de proteger a origem, seus saberes e o seu território de produção diante de práticas desleais, como as que acontecem em algumas feiras livres de Belém.

Em função da quantidade de estabelecimentos produtores de farinha observa-se outro desafio neste processo, a regularização das casas de farinhas para utilização do selo de IG. Embora o signo seja de uso coletivo, a não resolução desta situação implica na exclusão desses “produtores irregulares” do uso e benefícios da IG. Em razão disso, acreditamos que a inclusão de medidas que proporcionem informações sobre a indicação geográfica, segurança alimentar, auxílio técnico e financeiro contribuirão para incentivar e dinamizar ao acesso a esses farinheiros.

Por fim, analisamos que a IG Bragança é capaz de proteger tanto a origem quanto os conhecimentos dos saberes locais da produção de farinha. Além de possibilitar a agregação de valor e acesso aos mercados dos produtos de origem. No entanto somente a obtenção do signo de IG não promoverá tais benefícios, para isso faz-se necessário um planejamento multidisciplinar pós-IG, ao



qual envolva diversos atores sociais e institucionais, juntamente aos elementos (i)materiais presentes no território, para assim promoverem medidas que potencialize o desenvolvimento territorial e da cadeia produtiva a partir do uso da IG.

Agradecimentos

Agradecemos a contribuição dada pela Universidade do Estado do Pará (UEPA) e pelo Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) para financiamento e desenvolvimento desta pesquisa por meio do Programa Institucional de Bolsas de Iniciação em Desenvolvimento Tecnológico e Inovação (PIBITI), projeto número 142759/2020-1.

Agradecemos também a disposição dos feirantes entrevistados tanto na Feira da 25 quanto no Ver-o-Peso que participaram da nossa pesquisa, ao qual nos forneceram as informações para a composição dos nossos dados.

5. REFERÊNCIAS

Cooperativa Mista do Agricultores Familiares dos Caetés, COOMAC (2018). Dossiê da IG Bragança.

Dallabrida, V. R., Marchesan, J., Sander, S., Maiorki, G. J., & Mascarenhas, L. P. G. (2013). Ativos com especificidade territorial e desenvolvimento: uma análise exploratória sobre sustentabilidade em territórios com Indicação Geográfica. In V seminário internacional sobre desenvolvimento regional: Crises do Capitalismo, Estado e Desenvolvimento Regional. Santa Cruz do Sul, RS.

Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, IBGE (2019). Produção Agrícola Municipal. Disponível em: <<https://sidra.ibge.gov.br/tabela/1612#resultado%203711214>>. Acesso 10/01/2021.

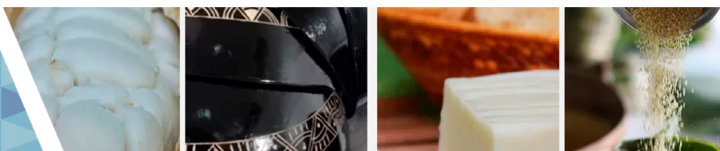
Instituto Nacional da Propriedade Industrial, INPI. (2020) Indicações Geográficas. Disponível em: <<https://www.gov.br/inpi/pt-br/servicos/perguntas-frequentes/indicacoes-geograficas#definir>>. Acesso 10/01/2021.

_____. (2020). Análise do pedido de Indicação Geográfica. <<https://www.gov.br/inpi/pt-br/servicos/indicacoes-geograficas/analise-do-pedido-de-indicacao-geografica>>. Acesso 14/01/2021.

Mascarenhas, G., & Wilkinson, J. (2014). Indicações geográficas em países em desenvolvimento: potencialidades e desafios. *Revista de Política Agrícola*, 23(2), 103-115.

Oliveira, A. B. (2015) Indicações Geográficas, Produtos Tradicionais e Desenvolvimento Territorial Na Amazônia: Um olhar sobre o projeto de Indicação Geográfica da farinha de Bragança. (Dissertação Mestrado em Direito). Universidade Federal do Pará. Instituto de Ciências Jurídicas. Belém do Pará.

Santos, N. P. (2020). IG da farinha de Bragança, Universidade do Estado do Pará, Belém, 07 de Janeiro de 2020.



INDICAÇÃO GEOGRÁFICA DO FEIJÃO MANTEIGUINHA DE SANTARÉM: PRODUÇÃO, COMERCIALIZAÇÃO E CONSTRUÇÃO DA NOTORIEDADE

Rosiane de Sousa Cunha^{1,*}, Luciana Gonçalves de Carvalho²

RESUMO

Este trabalho reflete sobre o projeto, recentemente deflagrado, de proposição do registro da Indicação Geográfica (IG) do Feijão Manteiguinha de Santarém, uma variedade do feijão-caupi (*Vigna unguiculata* (L.) Walp). Embora se trate de um processo em curso, cujos desdobramentos estão por vir. Objetivo geral e analisar os potenciais e as limitações do projeto de IG do Feijão Manteiguinha de Santarém a partir de seu estágio atual. Pesquisas bibliográficas e documentais revelaram que a IG é um instrumento jurídico capaz de distinguir determinados produtos e conferir-lhes proteção, assim como às respectivas localidades produtoras. Já as pesquisas de campo demonstraram que, entre os principais atores sociais interessados e envolvidos na proposição da IG em questão, estão um técnico agrícola, um chefe de cozinha e um representante de agricultores da comunidade de Santa Cruz, os quais atuam como divulgadores dos argumentos em favor da IG. Notou-se, porém, que, os agricultores - em tese, os principais beneficiários da IG - há pouco conhecimento sobre o projeto. Considerando as principais características desse instrumento de propriedade intelectual. Concluiu-se que o “Feijão Manteiguinha de Santarém”, entendido não só como produto agrícola, mas também como produto de uma elaboração sociocultural, não está plenamente apto a receber uma IG.

Palavras-chave: Indicação Geográfica; Agricultura; Feijão-Manteiguinha; Santarém/PA.

1. INTRODUÇÃO

Este trabalho analisa um processo, recentemente deflagrado, cujo propósito é obter o registro de Indicação Geográfica (IG) do Feijão Manteiguinha de Santarém, uma variedade do feijão-caupi (*Vigna unguiculata* (L.) Walp) que é tradicionalmente plantada, comercializada, consumida – principalmente na receita de baião-de-dois – e, nos últimos anos, cada vez mais divulgada no município de Santarém, que fica na região oeste do Pará (CORUMBÁ, 2015; RODRIGUES et. al, 2013).

Segundo os defensores da referida IG, esse instituto de propriedade intelectual pode conferir proteção e agregar valor ao feijão, bem como promover o crescimento econômico, cultural e social de uma região rica em produtos da agrobiodiversidade, porém empobrecida pela desvalorização da agricultura praticada por pequenos proprietários e posseiros. Em suma, os defensores da IG argumentam que ela pode carrear benefícios para os produtores e o município de modo geral.

1 Universidade Federal do Oeste do Pará (Ufopa), Instituto de Ciências da Sociedade (ICS), Programa de Pós Graduação em Ciências da Sociedade, Santarém, Pará, Brasil.

2 Universidade Federal do Oeste do Pará (Ufopa), Instituto de Ciências da Sociedade (ICS), Programa de Pós Graduação em Ciências da Sociedade, Santarém, Pará, Brasil.

*Autora para correspondências: rosi_historiadora@hotmail.com

Entretanto, autoras como Oliveira e Moreira (2018), ao analisarem processos semelhantes em contextos amazônicos, têm alertado que o alcance dos potenciais benéficos de uma IG requer uma perspectiva integrada de valorização dos territórios, dos recursos naturais, dos conhecimentos e das técnicas agrícolas tradicionais, que são de fundamentais para a própria conservação da biodiversidade regional. Em outras palavras, é preciso que:

[...] o projeto de Indicação Geográfica e sua gestão posterior estejam pautados em uma ideia de desenvolvimento territorial, a qual leve em consideração não apenas o produto final com perspectivas econômicas, mas a identidade cultural inerente ao produto, bem como os diversos atores sociais a ele relacionados, perpassando toda a sua cadeia produtiva e colaborando para o acesso aos mercados de forma qualitativa (OLIVEIRA; MOREIRA, 2018, p. 2).

Considerando as duas visões, portanto, o objetivo desta da pesquisa foi analisar o processo pelo qual se vem propondo a IG do Feijão Manteiguinha de Santarém e refletir sobre seus potenciais e suas limitações, a partir de seu estágio atual, que ainda é de formulação.

2. MATERIAL E MÉTODOS

O método utilizado no trabalho foi qualitativo, procurando “descrever a complexidade de determinado problema, analisar a interação de certas variáveis, compreender e classificar processos dinâmicos vividos por grupos sociais” (RICHARDSON, 1999, p. 80). Embora haja diferentes grupos envolvidos no processo de IG, foram selecionados para a pesquisa os atores locais que, situados em Santarém, lidam diretamente com o feijão-manteiguinha □ produtores, revendedores, consumidores e técnicos □ e interagem nas esferas de produção e de comercialização/divulgação do produto.

Na primeira esfera, foram entrevistados quatro agricultores residentes na comunidade rural Santa Cruz, reconhecida em Santarém pela alta qualidade do feijão-manteiguinha que produz. Ela fica no km 27 da margem esquerda da PA-370, a rodovia Santarém - Curuá-Una (Figura 1). Saindo de carro do centro da cidade de Santarém e subindo a Serra Diamantino, o percurso até o local dura, aproximadamente, 1h15min. O acesso à comunidade é feito pelo ramal Poço das Antas, homônimo da comunidade vizinha.

Figura 1 – Localização de Santa Cruz



Ainda, por sua atuação junto aos agricultores de Santa Cruz e de outras localidades, onde



vem assistindo projetos de melhoramento da lavoura, o engenheiro agrônomo Francisco Lorens, técnico da Emater, também foi entrevistado quanto a aspectos da produção dessa variedade de feijão.

Na segunda esfera, foram ouvidos cinco atores: quatro feirantes, sendo que um deles também é agricultor, e o chefe de cozinha Saulo Jennings, que, na condição de proprietário de um dos mais badalados restaurantes de Santarém, é um grande consumidor de feijão-manteiguinha. Por meio de conversas informais, encetadas nos próprios espaços de trabalho, eles ajudaram a vislumbrar o cenário da comercialização/divulgação do feijão manteiguinha em Santarém.

Por meio de conversas informais e entrevistas semiestruturadas com os sujeitos mencionados, foram identificados aspectos da plantação, da comercialização, do consumo e do fomento à produção do feijão-manteiguinha.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

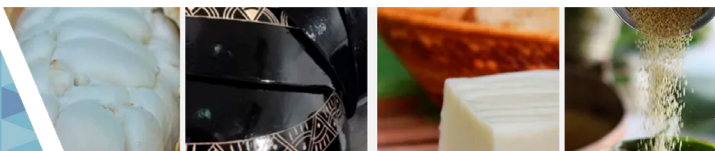
3.1 A produção de feijão-manteiguinha em Santa Cruz

A comunidade Santa Cruz abriga 98 famílias, cuja principal atividade econômica é a agricultura, cujos principais produtos são o milho, a macaxeira e a mandioca. Cerca de 25% das famílias planta feijão-manteiguinha, promovendo técnicas muito antigas de seleção e conservação de sementes, cujo domínio e transmissão os moradores mais idosos atribuem aos fundadores da comunidade.

A cada safra, é prática corrente entre eles selecionar as melhores sementes do feijão, tanto para novo plantio quanto para estocagem, assim como Freire Filho (2011) observou em relação ao cultivo de feijão-caupi por pequenos produtores no norte do Brasil. Dessa maneira, uma reserva permanente é alimentada após cada colheita, quando os agricultores separam de dois a seis quilos de sementes para guardar e plantar no ano subsequente, normalmente na primeira quinzena de maio.

O costume de selecionar e guardar as melhores sementes a cada safra atraiu a Emater à comunidade Santa Cruz, em 2013, com o propósito de fomentar o cultivo de feijão-manteiguinha em Santarém. Segundo Francisco Lorens, engenheiro agrônomo do órgão, a opção de apoiar essa cultura visa a promover benefícios econômicos para os produtores □ no mercado, essa variedade tem maior valor comercial que outras, mais comuns □ e uma alimentação mais nutritiva à população rural.

Então, a Emater cadastrou 25 agricultores e doou-lhes 200kg de sementes para o plantio de uma tarefa (cerca de 50m²) de feijão. Além disso, nos últimos anos, passou a apoiar diretamente a divulgação e a comercialização da produção local sob a denominação Feijão-Manteiguinha de Santarém. Assim, no que se refere ao aspecto técnico e material da produção, os investimentos destinados ao feijão-manteiguinha têm sido considerados eficazes, tanto pelos técnicos rurais quanto pelos produtores. Entretanto, no que se refere à dimensão sociocultural da produção, o trabalho de campo revelou que faltam esclarecimento e qualificação dos produtores para lidar com a possível IG, e que apenas um agricultor, que é o líder do projeto de IG em Santa Cruz, mostrou conhecer o assunto.



3.2 A comercialização de feijão manteiguinha em Santarém

O feijão-manteiguinha produzido em Santarém é vendido no próprio município, em Belém e fora do Pará: em São Paulo, especialmente. De acordo com agricultores de Santa Cruz, as demandas externas têm crescido substancialmente nos últimos anos, a ponto de a produção local não suprir o mercado de exportação. Em Santarém, contudo, o feijão-manteiguinha ainda é facilmente encontrado nas principais feiras e mercados populares da cidade, conforme demonstraram levantamentos executados na feira da Candilha, no Mercado 2000, na feira da Prainha e na feira de produtos orgânicos, que é realizada na sede da Emater.

Cada feira tem uma realidade diferente no que tange à forma de aquisição, exposição e comercialização do produto, mas os feirantes nelas entrevistados concordam em relação aos preços e à boa aceitação do feijão-manteiguinha entre os consumidores. Arcelino Amaral, que produz e vende o feijão-manteiguinha na feira de orgânicos da Emater, afirma que “outros tipos de feijão como pajé, roxo, coquinho [...]. Eles vendem, mas não como o feijão manteiguinha. O manteiguinha, todo mundo adora ele”.

Na feira da Candilha, localizada no centro comercial de Santarém, o feirante Carlos da Silva vende o feijão-manteiguinha que compra diretamente do produtor “porque é mais barato e o produto é melhor”. Seu fornecedor é da comunidade do Tapará, que fica na região de várzea do Ituqui.

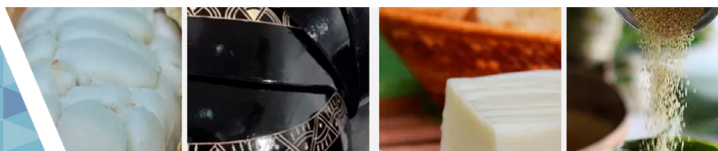
Na feira do Mercado 2000, Manoel Ribamar Pereira revende o feijão-manteiguinha há mais 15 anos e garante a boa aceitação do produto. Ele o adquire junto a agricultores do Planalto e da várzea: “Nós compramos o feijão a grosso e vendemos a retalho. Tem pessoas de Santarém que compram, turistas que vêm e compram”.

Na feira da Prainha, também referida como mercadinho da Prainha, Maria das Graças Silva trabalha com vendas há 30 anos. Há quatro, começou a comprar feijão manteiguinha de Santarém de um produtor da várzea para revender, por causa da boa saída do produto no mercado: “As pessoas chegam e perguntam se tem o feijão manteiguinha, porque todo mundo sabe que é o manteiguinha”. Segundo ela, os fregueses pedem pelo “miudinho”, que serve para fazer baião, comer com carne seca e fazer salada.

3.3 A construção da notoriedade no mercado gastronômico

Desde 2013, o feijão manteiguinha ganhou mais destaque na gastronomia regional, sendo divulgado por agricultores, técnicos e um renomado chef local. Para o produtor Ronan Almeida, a característica marcante do feijão manteiguinha é a firmeza: “quando você come ele, você quase nem sente a pele, ele é mais duro, a massa mais dura”.

Em Santarém, o chef Saulo Jennings, dono do restaurante premiado como o melhor do Norte em 2018 e 2019, adota no cardápio diferentes pratos com o feijão-manteiguinha. Segundo ele, o diferencial dessa variedade em relação a outros feijões se relaciona com o tamanho e a textura do grão, resultando em cozimento rápido. “A diferença entre o feijão manteiguinha e os outros feijões é que ele é menor, é um feijão de cocção rápida. Cozinha entre quatro a cinco minutos na panela de pressão, e em menos de vinte minutos na panela de tampa”.



Em 2017, o chef representou Santarém em uma edição especial da Feira Internacional de Turismo da Amazônia (FITA), realizada em São Paulo entre os dias 28 de agosto e 2 de setembro. Com o objetivo de atrair o maior mercado consumidor e emissor de turistas do Brasil, a feira registrou grande público e procura pelos produtos e sabores paraenses, segundo informou a agência oficial de notícias do Pará (<https://agenciapara.com.br/noticia/1137/>). Em um dos eventos incluídos na programação, Saulo Jennings foi recebido no renomado restaurante Tordesilhas, onde preparou pratos à base de feijão manteiguinha de Santarém, aviú, pirarucu e piracuí. Entre os dias 21 e 24 de setembro daquele ano, o chef foi a Belém representar Santarém em mais uma edição da FITA. Na feira foram expostos produtos e serviços de empresas de turismo e gastronomia.

As recentes mudanças nas esferas de comercialização do feijão-manteiguinha cultivado em Santa Cruz estão notoriamente articuladas a um projeto mais incisivo de divulgação e difusão desse produto para circuitos comerciais que extrapolam a localidade produtora. Tais mudanças estão na base do projeto de IG do Feijão-Manteiguinha de Santarém, entendido não só como produto agrícola, mas também como produto de uma elaboração sociocultural.

4. CONCLUSÕES

A Indicação Geográfica tem sido apontada como instrumento jurídico capaz de conferir proteção a produtos fortemente vinculados a suas localidades de origem. No caso do Feijão-Manteiguinha de Santarém, os entusiastas da IG têm vislumbrado, além dessas vantagens, a oportunidade de agregar valor ao produto, tanto do ponto de vista econômico como cultural, e, assim, fomentar a organização social dos produtores locais de modo a ampliarem mercados e ganhos na negociação comercial do feijão. Esta pesquisa, porém, demonstrou alguns desafios a serem superados.

Os agricultores de Santa Cruz têm plena ciência da ótima qualidade do seu produto e do valor dos conhecimentos tradicionais usados na lavoura, principalmente nas etapas de escolha e armazenamento de sementes, responsáveis por garantir boas safras anuais. No entanto, revelaram que ignoram a proposta de IG ou estão mal informados sobre ela. Considerando que a comunidade produtora deve ser a primeira a ser preparada para o processo de uma IG, chama atenção a falta de informação sobre o assunto nesse segmento.

Na esfera da comercialização/divulgação do feijão-manteiguinha está em curso um processo de acentuação da diferenciação entre os mercados local e de exportação, que poderá levar a uma clivagem entre consumidores do produto. A crescente divulgação do Feijão-Manteiguinha de Santarém no mercado externo está associada ao refinamento progressivo das formas de apresentação do grão e ao aumento do seu preço médio, o que pode vir a impedir determinados consumidores de terem acesso ao produto.

Diante do exposto, faz-se premente uma séria avaliação do projeto que visa ao registro da IG do Feijão-Manteiguinha de Santarém. Os agricultores devem ser esclarecidos sobre o grau de comprometimento social e econômico exigido em um projeto como esse. Por constituírem a comunidade diretamente afetada pela possível IG, os produtores do grão têm de assumir, o quanto antes, o protagonismo do processo em curso, no caso de o registro ser de seu interesse. Para tomar suas decisões, contudo, eles deverão conhecer experiências positivas e negativas de grupos semelhantes, avaliar os próprios pontos fortes e fracos, além de ter clareza de que o desenvolvimento local só é alcançável quando o foco da IG vai além do mercado e considerar fortalecer os vínculos entre o produto, os produtores, o território e seu patrimônio cultural.



5. REFERÊNCIAS

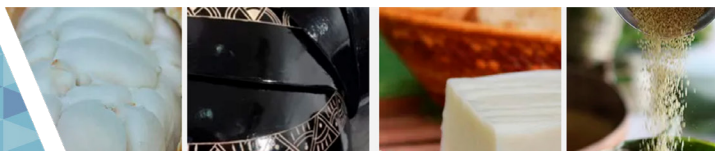
CORUMBÁ, Lorena Gomes. Avaliação da qualidade de sementes *Vigna unguiculata* (L.) Walp após processo de secagem em leito de jorro. 2015. 162 f. Tese (Doutorado em Engenharia de Recursos Naturais da Amazônia) – Universidade Federal do Pará, Instituto de Tecnologia, Belém, 2015.

FREIRE FILHO, Francisco Rodrigues et al. Feijão-caupi no Brasil: produção, melhoramento, avanço e desafios. Teresina: Embrapa Meio-Norte, 2011.

OLIVEIRA, Amanda Borges de; MOREIRA, Eliane Cristina Pinto. Indicações Geográficas e Agrobiodiversidade no contexto amazônico: a necessidade de um desenvolvimento territorial que leve em consideração a identidade cultural inerente aos produtos oriundos do conhecimento tradicional. *Revista de Direito Econômico e Socioambiental*, Curitiba, v. 9, n. 2, p. 261-280, mai./ago. 2018.

RICHARDSON, R.J. *Pesquisa social: métodos e técnicas*. 2. ed. São Paulo: Atlas, 1989.

RODRIGUES, João Elias Lopes et. al. Avaliação de genótipos de feijão-caupi, de porte semiereto e ereto, na região Norte. In: CONGRESSO NACIONAL DE FEIJÃO-CAUPI, 3, 2013, Recife, PE. *Anais eletrônicos...* Disponível em: <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/85609/1/228b.pdf>. Acesso em: 18 jan. 2021.



INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS E MARCAS COLETIVAS: SIGNOS DISTINTIVOS E OS DESAFIOS DE EFETIVAÇÃO DE POLÍTICA PÚBLICA

Marcia de Pádua Bastos Tagore¹, Otávio do Canto²²

RESUMO

No ambiente internacional considera-se que o conhecimento e uso dos signos distintivos associados à proteção de produtos ou serviços, assim como ao acesso à mercados diferenciados está consolidado. Contudo, no Brasil, em especial, na Amazônia, Signo Distintivo, Indicações Geográficas – IG e Marcas Coletivas - MC, que são instrumentos da Lei de Propriedade Industrial, ainda são pouco conhecidos pelos atores diretamente envolvidos e pela sociedade de modo geral. Há necessidade de Políticas Públicas - PP que venham apoiar as iniciativas das formas associativas e melhorar o processo organizativo e de gestão dos demandantes, possibilitando a concertação local para a consolidação da IG ou MC. Considerando a importância desses instrumentos enquanto possibilidades estratégicas de Desenvolvimento Territorial, o presente artigo busca apontar desafios para a efetivação de uma Política Pública - PP que possa atender as necessidades antes, durante e pós reconhecimento e concessão de registro, com o propósito de indicar pontos que possam servir de subsídios para a elaboração destas políticas. A pesquisa foi realizada a partir dos dados das literaturas pertinentes ao tema, com as diversas contribuições científicas, associadas à experiência de atuação junto ao Fórum Técnico de Indicação Geográfica e Marcas Coletivas do Estado do Pará.

Palavras-chave: Indicação Geográfica, Marca Coletiva, Signo Distintivo, Política Pública

1. INTRODUÇÃO

Indicação geográfica - IG e Marca Coletiva – MC, são conhecidos internacionalmente, mas ainda são temas que no Brasil como um todo, mas especialmente na Amazônia, necessitam de estudos mais aprofundados a fim de serem difundidos e apropriados pela sociedade para que possam ser utilizados na plenitude de suas capacidades e usos. Estes instrumentos estão inseridos em uma lei Federal de amplo espectro, portanto, tratados no âmbito de Política de Estado conduzidos por uma instituição governamental, que detêm o respaldo técnico e normativo para o registro, análise e acompanhamento de todo o processo de reconhecimento e concessão de uso de um signo distintivo.

1 Doutoranda PPGEDAM/NUMA/UFP, Engenheira Agrônoma da Secretaria de Estado de Desenvolvimento da Agricultura e da Pesca – SEDAP, Pará, Brasil. mpbtagore2019@gmail.com

2 Doutor em Desenvolvimento Rural pela UFRGS. Geógrafo, Professor do PPGEDAM/NUMA/UFP, Pará, Brasil. odocanto@gmail.com

A análise apresentada no presente artigo parte do entendimento de que IG e MC podem ser estratégias efetivas de suporte ao Desenvolvimento Territorial quando da implementação de Políticas Públicas, mas que para tanto, precisam ter assegurados alguns pressupostos, entre eles, o do conhecimento e capacidade de gestão, bem como, recursos físicos e financeiros de apoio ao processo, antes, durante e pós reconhecimento e concessão de registro. Além disso, as iniciativas de IG e MC, precisam estar integradas às demais estratégias de desenvolvimento da área atingida.

Nos deparamos com conceitos que precisam ser explicados para que possamos compreender a lógica desta proposição, onde consideramos o significado do termo Signo Distintivo, a partir do conceito adotado por Bruch (2011) que considera ser a representação dos fatores naturais e humanos que compõem a origem geográfica podendo ter a função de distingui-lo de outros objetos em função da infinidade de lugares com culturas, tradições e Terroir diferenciados. Já Dallabrida (2020), afirma que, quando um signo faz referência a um sinal que é utilizado para distinguir um território dos demais lugares, está se fazendo referência a um signo distintivo territorial.

Foi adotado o entendimento de Desenvolvimento Territorial como sendo “[...] um processo de mudança continuada situado histórica e territorialmente, com vistas à dinamização socioeconômica e a melhoria da qualidade de vida de sua população” (DALLABRIDA, 2015), onde o território é considerado “[...] espaço usado”, pois é o espaço geográfico relacional, complexo, com uma trama de relações conflitantes e complementares (SANTOS, 1996; 2000).

Aqui, tratamos Políticas Públicas como um “conceito abstrato que se materializa com instrumentos concretos como, por exemplo, leis, programas, campanhas, obras, prestação de serviços, subsídios, impostos e taxas, decisões judiciais, entre muitos outros” (SECHII, 2020).

Desta forma, o desafio está em perceber as interações e dificuldades para a implementação das Políticas Públicas. As IG e MC são tratadas no Brasil, oficialmente, a partir de 14 de maio de 1996, com a promulgação da Lei 9.279 de Propriedade Industrial que nasce com o objetivo de regular os direitos e obrigações da Propriedade Industrial, considerando seu interesse social e o desenvolvimento tecnológico e econômico do País. São abordadas no Título IV- Indicações Geográficas e Capítulo VII, do Título III, das marcas coletivas e de certificação.

Cabe ressaltar que no caso do Brasil, a lei estipula três formas distintas para marcas: marca de produto ou serviço, que é usada para distinguir produto ou serviço de outro idêntico, semelhante ou afim, de origem diversa; a marca de certificação, é usada para atestar a conformidade de um produto ou serviço com determinadas normas ou especificações técnicas, notadamente quanto à qualidade, natureza, material utilizado e metodologia empregada; e a marca coletiva, é usada para identificar produtos ou serviços provindos de membros de uma determinada entidade (BRASIL, 1996).

No que concerne à IG, atribui duas formas distintas, a Indicação de Procedência - IP ou a Denominação de Origem - DO, onde a primeira forma está intrinsecamente ligada a notoriedade do produto ou serviço, e a segunda, às qualidades ou características vinculadas exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, incluídos fatores naturais e humanos (BRASIL, 1996).

Na lei, um dos instrumentos de suporte de Políticas Públicas, são especificadas diretrizes gerais para IG e MC, atribuindo ao Instituto Nacional de Propriedade Industrial – INPI, órgão vinculado ao Ministério da Economia, a responsabilidade de acompanhar qualquer alteração no regulamento de utilização, estabelecer as condições de depósito, sanções e nulidades para as MC. Através de

parágrafo único, concede ao Instituto Nacional de Propriedade Industrial - INPI a responsabilidade de estabelecer as condições de registro das indicações geográficas (BRASIL, 1996).

Regularmente são divulgadas na Revista de Propriedade Industrial, que é a publicação oficial do INPI, todos os seus atos, despachos e decisões relativos ao sistema de propriedade industrial no Brasil, compreendendo Indicação Geográfica e Marcas.

Até 01 de janeiro de 2021 foram reconhecidas 85 IG no Brasil, sendo 61 Indicações de Procedência e 24 Denominações de Origem. Das 24 DO, 15 são nacionais e 9 internacionais (INPI, 2021). Com relação as Marcas, em 2019 o INPI contabilizou o recorde de 245.154 depósitos de marcas, um crescimento de 19,9% em relação à 2018, conforme Carta do Dirigente do INPI, Claudio Vilar Furtado (INPI, 2019).

Segundo a DIRETORIA DE MARCAS, DESENHOS INDUSTRIAIS E INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS do INPI, em relatório de busca, últimos 5 anos foram registradas 131 MC e estão pendentes 204 MC depositadas a partir de 31/10/2005 (INPI, 2020).

AÍRA, da Associação das Artesãs Ribeirinhas de Santarém – ASARISAN, é a primeira Marca Coletiva do Estado do Pará, registrada junto ao INPI em 29 de abril de 2014, com o artesanato de grafismos nas cuias de Santarém.

O Cacau de Tomé-Açu é a primeira Indicação Geográfica do Estado do Pará que teve o reconhecimento concedido em 29 de janeiro de 2020. Estão em processo junto ao INPI, potenciais IG do Queijo do Marajó e Farinha de Bragança (Foto 1).

Fotografia 1 - Marca Coletiva e Indicações Geográficas do Pará registradas e em processo (2021)

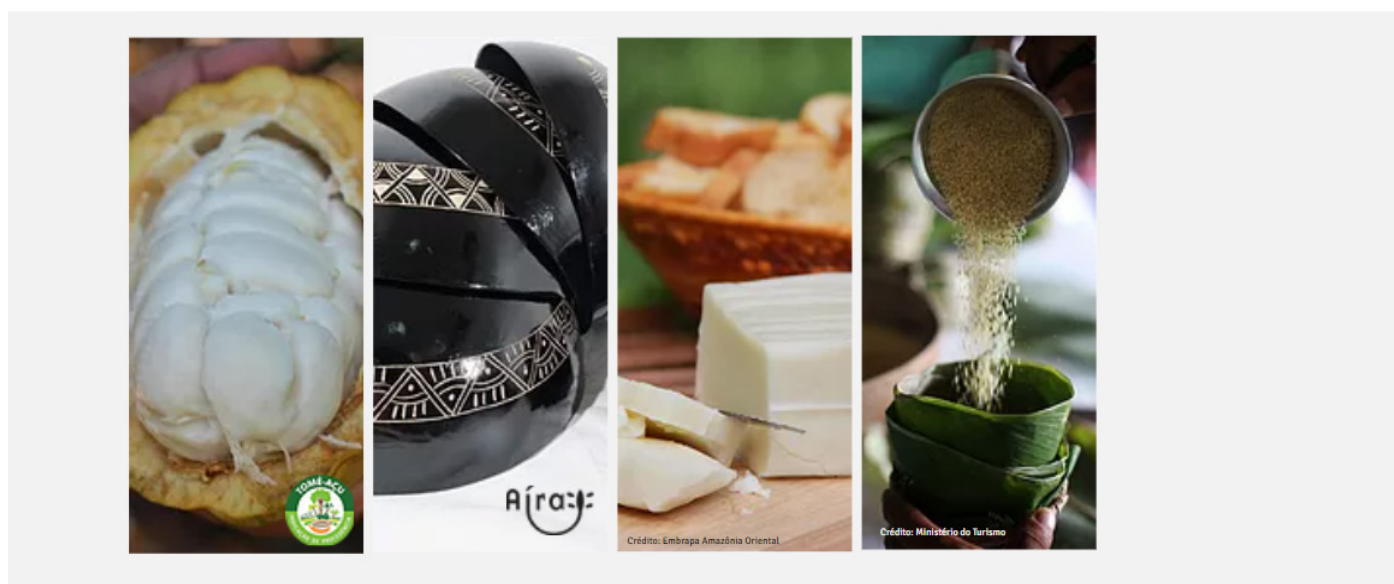
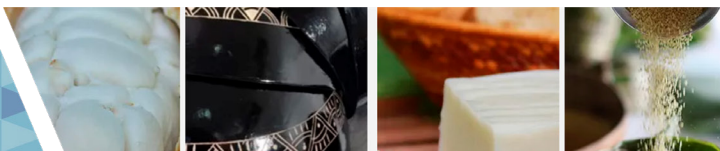


Foto: Cacau de Tomé-Açu, Aíra, Queijo do Marajó e Farinha de Bragança www.forumigmcpa.com.br



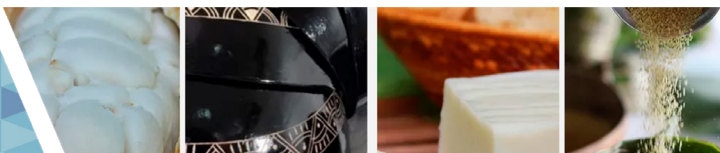
Quadro 1 – Instruções Normativas e Resoluções Institucionais do INPI* referente à Indicação Geográfica, em 2021.

Instrumento Jurídico	
IN 108, 24/9/2019	Estabelece procedimento para reconhecimento de IG provenientes dos Estados membro da Associação Europeia de Livre Comércio (AELC) no âmbito das negociações do Acordo Mercosul
Resolução 223, 18/1/2019	Institui o Módulo de Peticionamento Eletrônico de Indicações Geográficas
IN 095, 28/12/2018	Estabelece as condições para o registro das Indicações Geográficas
IN 091, 28/12/2018	Altera o artigo 16, da IN INPI/PR N° 68, de 2017, que estabelece as condições para o registro da Indicação Geográfica da Cachaça
IN 079, 25/10/2017	Estabelece procedimento para reconhecimento dos registros de indicações geográficas provenientes da União Europeia, no âmbito das negociações do acordo Mercosul-União Europeia
IN 068, 2/3/2017	Estabelece as condições para o Registro da Indicação Geográfica Cachaça
IN 039, 22/6/2015	Dispõe sobre prazo decorrentes do requerimento de averbação de contrato
IN 025, 21/8/2013	Estabelece as condições para o Registro de Indicações Geográficas
Resolução 055, 18/03/2013	Dispõe sobre o depósito dos pedidos de registro de desenho industrial e dos pedidos de registro de indicação geográfica.

*Disponível em: Legislação — Português (Brasil) (www.gov.br)

Quadro 2 – Instruções Normativas e Resoluções Institucionais do INPI* referente à Marcas, em 2021.

Resolução 249, 9/9/2019	Institui a 3ª Edição do Manual de Marcas.
Resolução 248, 9/9/2019	Dispõe sobre o registro de marca em sistema multiclasse
Resolução 247, 9/9/2019	Dispõe sobre o registro de marca no âmbito do Protocolo de Madri.
Resolução 245, 27/8/2019	Dispõe sobre o regime de contitularidade de marcas
Resolução 244, 14/3/2019	Dispõe sobre a divisão de registros e pedidos de registro de marca.
IN 101, 14/3/2019	Estabelece regras ao processamento das instruções técnicas dos recursos
IN 066, 14/2/2017	Estabelece regras ao processamento das instruções técnicas dos recursos
Resolução 177, 18/1/2017	Institui a 2ª Edição do Manual de Marcas.
Resolução 171, 29/9/2016	Dispõe sobre o Programa Piloto de Gestão e Incentivo à Produtividade
IN 059, 25/8/2016	Dispõe sobre o pedido de registro da marca de certificação.
Resolução 166, 30/5/2016	Dispõe sobre o ato de apostilamento no registro de marca e revoga a Resolução PR nº 161 de 18/02/2016.
IN 053, 28/4/2016	Dispõe sobre a desconcentração da atividade de pedidos e instrução técnica de recurso e processo administrativo de nulidade de patente e de marca
Resolução 161, 18/2/2016	Dispõe sobre o ato de apostilamento no registro de marca
Resolução 142, 27/11/2014	Dispõe sobre a criação do Manual de Marcas



Resolução 137, 15/9/2014	Dispõe sobre a expedição de certificados de registro de marca em formato digital
Resolução 127, 6/3/2014	Dispõe sobre a adoção do formulário eletrônico de pedido de registro de marcas com especificação de produtos e serviços de livre preenchimento
Resolução 119, 12/11/2013	Estabelece filas de exame para os pedidos de Registro de Marcas Coletivas e de Marcas de Certificação.
Resolução 089, 16/5/2013	Dispõe sobre a classificação de produtos e serviços e a classificação de elementos figurativos em matéria de marcas
Resolução 088, 14/5/2013	Disciplina as etapas e as filas de exame de marcas.

*Disponível em: Legislação — Português (Brasil) (www.gov.br)

Como pode ser observado nos quadros acima, foram estabelecidas 2 Resoluções e 7 Instruções Normativas para Indicações Geográficas, no período compreendido entre 2013 e 2019. E para Marcas, 15 Resoluções e 4 Instruções Normativas, sendo que estas abrangem o título marcas, compreendendo as de produto ou serviço, coletivas e de certificação.

2. MATERIAL E MÉTODOS

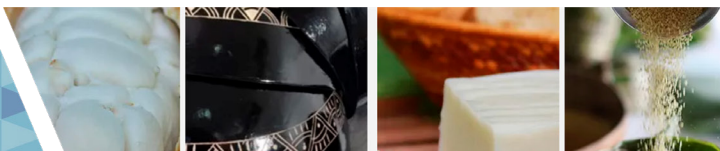
O método qualitativo foi priorizado por entender que “cada ator social é também um teórico social, no sentido de que interpreta a sua própria conduta e a situação social em que se insere para poder agir” (ALONSO, 2016), portanto as contribuições dos atores sociais sua prática e discurso devem ser considerados para o entendimento da realidade. Desta forma, partimos das observações a partir da metodologia de estudo de caso tendo como locus a experiência prática vivenciada na atuação direta no Fórum Técnico de Indicação Geográfica e Marcas Coletivas do Estado do Pará apoiados pela literatura pesquisada para embasamento dos conceitos abordados e análises apresentadas, utilizando a técnica de coleta e análise de dados.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

A lei é apenas um dos constitutivos de uma Política Pública que para sua efetivação prática necessita da gestão de recursos. Os atores sociais e as instituições são responsáveis pela condução e implementação das ações que precisam ser discutidas, através de processos democráticos, a fim de que possam atender as demandas e os objetivos.

Atualmente os produtos e serviços de IG e MC, ou potenciais, são trabalhadas a partir de demandas e de interesses das instituições de forma isolada, ainda que o Fórum IGMC Pará tenha se empenhado nas ações de planejamento, por não haver uma política que concentre esforços e outros recursos, físicos e financeiros, o que acaba dificultando as atividades em campo, cada instituição atua de acordo com seus objetivos específicos.

Cabe destacar que pesquisar marcas coletivas, ou até mesmo, marca de certificação, não é tarefa fácil visto que o portal oficial, a Revista de Propriedade Industrial, e outros documentos, como por exemplo, o Relatório de Atividades Anual do INPI, não especifica os resultados por tipificação e apresentam os resultados de marcas de uma forma geral.



4. CONCLUSÕES

Ações como a construção de normativas específicas para solução de problemas, como no caso do grupo de trabalho constituído a partir do Fórum IGMC Pará, com o objetivo de melhorar o processo da farinha de Bragança, potencial IG que envolve 5 municípios (Augusto Corrêa, Bragança, Santa Luzia do Pará, Tracuateua e Viseu), reunindo as instituições como a COOMAC, e os especialistas da Secretaria de Desenvolvimento Agropecuário e da Pesca do Estado do Pará - SEDAP, Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado do Pará - EMATER PARÁ, Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Pará - ADEPARÁ, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA e Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária – EMBRAPA, para melhoria do processo da farinha, respeitando as tradições e a forma diferenciada do fazer local, é um exemplo prático que deve ser continuado, considerando que os benefícios serão para todo o Pará.

Estas e outras atividades estão previstas no Programa Estadual proposto ao Governo do Estado do Pará, cuja proposta também surgiu a partir do Fórum IGMC Pará, e foi elaborado pelos técnicos da SEDAP, Escritório de Advocacia FMB e Museu Emílio Goeldi, do grupo de trabalho constituído para este fim, que contou com contribuições de técnicos da EMBRAPA e da Universidade Federal do Oeste do Pará – UFOPA e posteriormente complementado e aprovado em plenária.

Ações para novos processos, iniciando por diagnósticos de potenciais IG e/ou MC, foram limitadas em função de não haver dotação orçamentária para estes fins, assim como as reuniões em campo e as capacitações de gestão das organizações que ficaram aguardando a possibilidade de alguma instituição constitutiva do Fórum ter recurso para contribuir e poder realizar a atividade, entre muitas outras.

Desta forma, embora os esforços das 33 instituições que compõem o Fórum, há necessidade de uma Política Pública Estadual específica que potencialize as ações institucionais nas diferentes fases do processo, desde a solicitação da instituição demandante da IG ou MC, com a análise de potencialidade, apontando as fortalezas e os problemas a serem trabalhados, e apoio à organização social; como por ocasião do depósito junto ao INPI, com junta documental e pagamento das taxas; e nas atividades necessárias pós concessão e reconhecimento, como por exemplo a divulgação do produto ou serviço, a organização da comercialização, fortalecimento de controle e monitoramento das formas associativas, contabilidade e rastreabilidade de uso do signo distintivo, entre outras ações.

5. REFERÊNCIAS

ALONSO, A. Métodos qualitativos de pesquisa: uma introdução. In: Métodos de pesquisa em Ciências Sociais. Bloco Qualitativo. Abdal, A, Oliveira, M.C.V., Ghezzi, D.R., Santos Júnior, J. (Orgs.) Sesc São Paulo/CEBRAP São Paulo, 2016.

BRASIL, Lei Nº Lei 9.279 de 14 de maio de 1996, Regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial. Disponível em: L9279 (planalto.gov.br). Acesso em 01 fev. 2021.

BRUCH, Kelly Lissandra. Signos Distintivos de Origem: entre o velho e o novo mundo vitivinícola. 2011. 277 f. Tese (Doutorado em Direito) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Université



Rennes I, Porto Alegre, Rennes, 2011.

CAZELLA A. A., BONNAL P., MALUF R. S. Olhares disciplinares sobre território e desenvolvimento territorial. In: Agricultura familiar: Multifuncionalidade e desenvolvimento territorial no Brasil. Cazella Ademir Antonio (ed.), Bonnal Philippe (ed.), Maluf Renato S. (ed.). Rio de Janeiro: Mauual Ed. 2009.

DALLABRIDA, V. R. Significar Territórios como Estratégia de Diferenciação: Aportes Teóricos e Metodológicos. Caderno de Geografia, v.30, n.60, p. 196-213, 2020a. Doi: <https://doi.org/10.5752/P.2318-2962.2020v30n60p196-213>.

DALLABRIDA, V. R. Governança territorial: do debate teórico à avaliação da sua prática. Análise Social, v. L(2º), n. 215, p. 304-328, 2015.

INPI, Relatório de Atividades 2019. Disponível em: Estatísticas — Português (Brasil) (www.gov.br). Acesso em 02 fev. 2021.

INPI, Diversas IN e Resoluções referentes à de Indicações Geográficas e Marcas Coletivas. Disponível em: Legislação — Português (Brasil) (www.gov.br). Acesso em 01 fev. 2021.

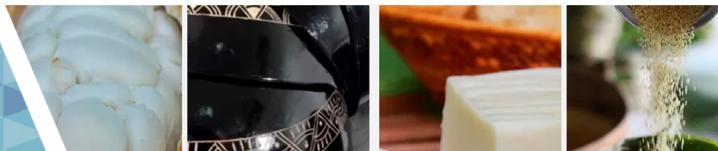
INPI, Relatório de Busca. MC - registros em vigor depositados nos últimos 5 anos.pdf. Disponível em: <https://www.gov.br/acessoainformacao/pt-br> . Acesso em 9 de fev. 2021.

INPI, Relatório de Busca. MC - pedidos pendentes depositados nos últimos 5 anos.pdf. Disponível em: <https://www.gov.br/acessoainformacao/pt-br> . Acesso em 9 de fev. 2021.

SANTOS, M. A natureza do espaço – Técnica e tempo. Razão e emoção. São Paulo: Hucitec, 1996.

_____. O espaço do cidadão. São Paulo: Nobel, 2000.

SECCHI, Leonardo. Análise de políticas públicas: diagnóstico de problemas, recomendação de soluções. São Paulo: Cengage Learning, 2016. Disponível em: Análise de políticas públicas: diagnóstico de problemas, recomendação de soluções. Acesso em 20 jan. 2021.



O USO DE PLANTAS NA MARCA COLETIVA TRANÇADOS DO ARAPIUNS

Ana Carolina Vitorio Arantes^{1*}, Niete Ana Pereira Rego^{2,3,3}, Luciana Gonçalves de Carvalho¹

RESUMO

Como forma de identificar e descrever as principais características do artesanato com palha de tucumã produzido pelas artesãs/artesãos da AARTA, que está em discussão sobre a criação da marca coletiva, este trabalho buscou descrever os usos de plantas para a confecção deste artesanato na comunidade Vila Coroca. Para tanto, utilizou-se de observação participante e entrevistas abertas. São utilizadas até sete espécies de plantas no processo de confecção dos Trançados do Arapiuns, sendo duas delas como fonte de palha e cinco, de pigmentos para tingimento das palhas. As matérias-primas são provenientes dos quintais e/ou das matas próximas à comunidade e são preparadas nas casas das artesãs/artesão através de retirada de espinhos e secagem sob sol, além umidificação por sereno noturno. Para o tingimento das palhas, essas são fervidas juntamente com as partes vegetais responsáveis pelas colorações. A tessitura dos fios de palha varia de acordo com os gostos e as habilidades de cada artesã/artesão, e com o tipo de trançado e produto final almejado. Por fim, observou-se que, para a produção dos Trançados do Arapiuns, o uso das plantas está entrelaçado com uma variedade de elementos ecológicos, climáticos e culturais, imprescindíveis para a produção dos mesmos.

Palavras-chave: Artesanato de palha; Relações humanos-plantas; Tucumã; Vila Coroca.

INTRODUÇÃO

O tucumã (*Astrocaryum* spp.) é uma palmeira da qual se aproveitam diversas partes: o caule é útil para construções; as folhas servem para obtenção de palhas, usadas na confecção de utensílios, e de fibras, utilizadas para produção de cordas; o palmito, a polpa e a amêndoa dos frutos servem de alimento para humanos e/ou animais; a parte externa das sementes (caroço) também alimenta animais, além de servir para a confecção de anéis, colares e brincos (RIBEIRO, 1985; COSTA et al., 2005). Há ainda potencial para extração de óleo e fabricação de biodiesel (LIMA et al., 2013).

No município de Santarém, no oeste do Pará, as comunidades situadas nas margens do rio

1 Universidade Federal do Oeste do Pará, Programa de Pós-Graduação em Sociedade, Natureza e Desenvolvimento, Santarém, Pará, Brasil.

2 Universidade Federal do Oeste do Pará, Curso de Especialização em Pedagogia da Alternância e Desenvolvimento Rural, Santarém, Pará, Brasil.

3 Associação de Artesãos e Artesãs das Comunidades de Nova Pedreira, Vista Alegre e Coroca, Santarém, Pará, Brasil.

*Autor para correspondências: anacv.arantes@gmail.com

Arapiuns são especialmente reconhecidas pela produção de artesanato com palha de tucumã. Com efeito, essa herança indígena, transmitida ao longo das gerações nessa região, constitui uma prática tradicional e uma importante fonte de renda para inúmeras famílias (MEDEIROS, 2012; 2013).

Os produtores desse artesanato são homens e mulheres, residentes em diferentes comunidades e organizados em alguns grupos formais e informais, dentre os quais a Associação de Artesãos e Artesãs das Comunidades de Nova Pedreira, Vista Alegre e Coroca (AARTA). Criada em 2006, essa entidade representa, atualmente, membros de mais quatro comunidades: São Miguel, Tucumã, Vila Brasil e Vila Gorete.

Assim como cada artesão imprime marcas individuais aos objetos que produz, cada grupo de produtores tem suas características peculiares e formas próprias de organização da produção e da comercialização do artesanato. Considerando, porém, que todos os grupos confeccionam o mesmo tipo de artesanato, genericamente identificado como “Trançados do Arapiuns”, a AARTA deseja distinguir seus produtos no mercado (Figura 1).



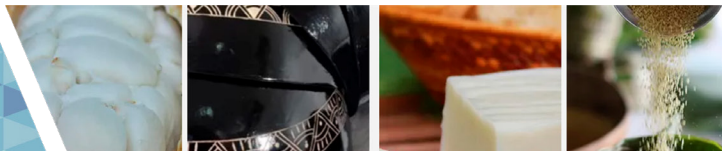
Figura 1 - Peças à exposição na loja da AARTA. Fotos: As autoras.

Nesse sentido, a AARTA vem discutindo a criação de uma Marca Coletiva (MC) que identifique e diferencie seus produtos no mercado (INPI, [s.d.]; MILÉO, 2019) e contribua para o desenvolvimento econômico e a valorização cultural e territorial das comunidades locais, explorando um potencial preconizado por autores como Boscolo et al. (2015) e Souza et al. (2017). Outrossim, deseja que sua marca expresse os valores, a cultura e a identidade da coletividade que representa.

Para melhor conceituar o que espera da marca, a AARTA, por intermédio de representantes e pesquisadores colaboradores, lançou-se a um estudo visando à identificação e à descrição das principais características do próprio artesanato. Como parte desta pesquisa, este trabalho propôs descrever os usos de plantas para a confecção do artesanato de palhas de tucumã na comunidade Vila Coroca, que é a sede da AARTA.

2. MATERIAIS E MÉTODOS

Esta pesquisa foi conduzida na comunidade Vila Coroca, que fica na margem esquerda do rio Arapiuns, no território do Projeto de Assentamento Agroextrativista (PAE) Lago Grande, no municí-



pio de Santarém, no oeste do Pará (VIANA et al., 2018). A referida comunidade é formada por 17 famílias que se dedicam, além do artesanato de palha de tucumã, ao turismo comunitário, à pesca, à agricultura e à criação de peixes e de abelhas para produção de mel e outros produtos (NAKAZONO, 2007; VIANA et al., 2018).

A observação participante foi o principal método utilizado na pesquisa, tendo em vista que uma de suas autoras é natural da Vila Coroca, artesã, filha, neta e sobrinha de artesãs e artesãos. Adicionalmente, em dezembro de 2020, durante uma breve incursão em campo, entrevistas abertas com seis artesãs foram realizadas com o objetivo de aprofundar e detalhar informações, como ensinam Boni e Quaresma (2005).

Para as entrevistas foram selecionadas seis mulheres reconhecidas como artesãs experientes, de sorte que pudessem explicar sobre diferentes aspectos do processo de confecção do artesanato. Elas são naturais da comunidade ou nela residentes por força do casamento e aprenderam o ofício em família, ainda crianças ou jovens, ou com as sogras, após se casarem e migrarem para Vila Coroca.

Os dados obtidos nas entrevistas, bem como as demais observações feitas na comunidade, foram registrados em caderno de campo. Fotografias foram produzidas para ilustrar as etapas e o contexto de confecção do artesanato, assim como para dar suporte a posteriores análises visando à criação da marca coletiva da AARTA.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Sete espécies de plantas foram identificadas no processo de confecção dos Trançados do Arapiuns na Vila Coroca. São elas: duas espécies de tucumã (*A. aculeatum* e *A. vulgare*), das quais se retira a palha, base para os trançados; açafrão (*Curcuma longa*); capiranga (cf. *Fridericia chica*); cajuru (*Fridericia chica*); jenipapo (*Genipa americana*); e urucum (*Bixa orellana*), estas últimas usadas no tingimento das palhas.

As formas de uso das plantas (fonte de palha e de tingimentos) estão descritas conforme as etapas de trabalho em que elas são aproveitadas como matérias-primas do artesanato.

3.1 Coleta das plantas

Dos tucumanzeiros, presentes nos quintais das famílias produtoras de artesanato, são utilizados os folíolos jovens, ainda fechados em forma de flecha, que são chamados localmente de “guias”. Em regra, cada artesão coleta, mensalmente, de duas a três guias, as quais fornecem quantidade de palha suficiente para a confecção do artesanato comercializado em um mês.

Geralmente, duas guias crescem concomitantemente em cada tucumanzeiro, então apenas uma delas é colhida, preservando-se outra para sobrevida da palmeira. Para não haver sobrecarga dos indivíduos e visando à conservação da espécie, há ainda um rodízio para a coleta das guias entre as palmeiras do quintal da família.

Nos procedimentos de retirada das guias, são observadas pequenas variações em relação às duas espécies de tucumã. No caso do *A. aculeatum*, que possui um único e comprido caule, os ho-

mens auxiliam na retirada da guia, usando uma foice apoiada em uma vara, com o que a alcançam. Já no caso do *A. vulgare*, que forma touceiras, as guias estão mais próximas ao solo, e as mulheres as retiram com uso de foice ou faca. Ainda no tucumanzeiro, os folíolos (palha) são separados dos peciólulos, que são deixados na planta. Assim, apenas os feixes de palhas são levados (Figura 2).

Figura 2 - Artesã com feixe de palha de tucumã após a coleta. Foto: As autoras.



A coleta das plantas para tingimento das palhas também é feita mensalmente, de acordo com o que será utilizado no período. Majoritariamente, dos quintais se retiram os frutos de urucum e de jenipapo, que também pode ser retirado das praias, e os rizomas de açafreão. Das matas adjacentes à comunidade, se buscam feixes de capiranga e crajiru, sendo que há algumas mulheres que conseguem cultivar essas plantas nos quintais. Eventualmente, as plantas usadas no tingimento das palhas também podem ser adquiridas com vizinhas, na própria comunidade, ou as palhas já tingidas podem ser compradas de artesãs de outras comunidades.

3.2 Preparação das matérias-primas

A preparação da palha é feita em casa. O primeiro passo é a retirada dos acúleos (espinhos) dos dois lados dos feixes de palha, o que é feito com uma pequena faca (Figura 3).



Figura 3 - Retirada dos espinhos presentes na palha de tucumã. Foto: As autoras.

Depois de limpas, as palhas são colocadas para secar: ficam sob o sol por três ou quatro dias seguidos, sendo guardadas todo fim de tarde ou em caso de chuva. Esse procedimento repete-se até as palhas perderem o tom esverdeado e ficarem esbranquiçadas. Nesse ponto, são deixadas ao sereno para fixar essa coloração, que é considerada natural, e já podem ser tecidas. Outra opção é tingi-las, com os pigmentos extraídos de partes de plantas cultivadas no quintal e retiradas da mata.

As principais plantas (e respectivas partes) usadas para tingimento das palhas são: os rizomas do açafraão, usados para produzir palhas amarelas; as folhas da capiranga, para palhas arroxeadas; as folhas do crajiru, para palhas vermelhas; os frutos do jenipapo, para palhas azuladas/pretas; e as sementes de urucum, para palhas laranjas. Além de variações de tonalidade, outras colorações são obtidas a partir da mistura dessas cores básicas, oriundas das referidas plantas.

Na etapa de tingimento, coloca-se em uma panela com água a quantidade de palha que se deseja tingir e as partes da planta da qual se extrai o pigmento. Nos casos do açafraão e do jenipapo, porém, os respectivos rizomas e frutos devem ser previamente ralados em ralador de mandioca ou batidos no liquidificador e, só então, são colocadas na panela.

As palhas, juntamente com as partes da planta, são fervidas por, aproximadamente, 40 minutos. O tempo de fervura varia, conforme o processo seja feito no fogão a gás ou a lenha. Quando a água perde a coloração característica de cada planta, voltando a ser incolor, as palhas são retiradas da panela e recebem um banho de água limpa para remover o excesso de pigmentos. Em seguida, são postas para secar na sombra (Figura 4).



Figura 4 - Palhas tingidas prontas para serem tecidas. Foto: As autoras.

3.3 Confeção dos artesanatos

O processo de tessitura dos fios de palha varia de acordo com os gostos e as habilidades de cada artesã/artesão, e com o tipo de trançado e produto final almejado. Mesmo assim, é possível começar a tecer sem ter definido o objeto a ser produzido e até mesmo modificar uma peça em andamento, dependendo de qual seja o tipo de trançado e da peça que tenha sido iniciada.

Normalmente, o trançado começa pelo “fundo” da peça, como relatou Carvalho (2004). O primeiro fio serve de suporte para os demais, e, uma vez feito o “fundo”, os próximos fios de palha vão sendo tecidos em “carreiras”, no sentido vertical (Figura 4).



Figura 4 - Trançado sendo confeccionado. Foto: As autoras.

Conforme os tipos de nós dados na palha, o tecido pode ser mais aberto ou mais cerrado. Quando os nós são menos apertados, deixam “olhos”, que são pequenos espaços abertos entre os fios. Entre as carreiras trançam-se os “bagos”, formados por nós que se destacam por possuírem cores ou estilos diferenciados (CARVALHO, 2004).

4. CONCLUSÃO

A utilização das espécies para a confecção do artesanato segue um padrão entre as artesãs e artesãos da comunidade Vila Coroca, em termos de coleta e elaboração de matéria-prima e confecção. São utilizadas folhas, frutos e sementes de plantas dos quintais e das matas, combinando coleta e cultivo das matérias-primas. A preparação das palhas exige o manejo das artesãs/artesãos e também de outras plantas, se o desejo for palhas coloridas, e dos elementos climáticos sol, noite e sereno, evidenciando uma integração entre o uso das plantas com os ciclos dos dias. Para a confecção das peças é que finalmente se define quantas plantas serão utilizadas: uma peça produzida pode utilizar apenas uma única espécie, se for escolhida o uso de palha natural, como pode também utilizar todas as sete espécies identificadas, com mistura de palhas coloridas e de espécies diferentes de tucumã.

Assim, observou-se que para a produção dos Trançados do Arapiuns, o uso das plantas está entrelaçado com uma variedade de elementos ecológicos, climáticos e culturais, imprescindíveis para a produção dos mesmos.

5. REFERÊNCIAS

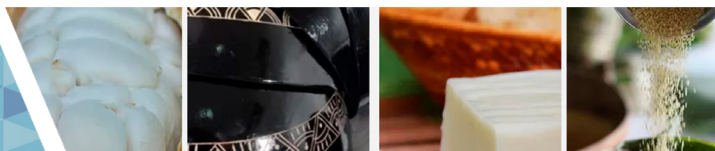
- Boni, V. & Quaresma, S. J. (2005). Aprendendo a entrevistar: como fazer entrevistas em Ciências Sociais. Em Tese, 2 (3), 1-13.
- Boscolo, O. H.; Fernandes, L. R. R. M. V. & Senna-Valle, L. (2015). Etnobotânica como ferramenta para identificação de indicações geográficas e marcas coletivas em comunidade da região serrana do Rio de Janeiro. Geintec, 5 (1), 1662-1673.
- Carvalho, L. G. de. (2004). Trançados do Arapiuns. IPHAN, CNFCP.
- Costa, J. R. da.; Leeuwen, J. Van. & Costa, J. A. (2005). Tucumã-do-Amazonas (*Astrocaryum tucuma* Martius.) In Shanley, P. & Medina, G. (Ed.), Frutíferas e plantas úteis na vida amazônica (p. 215-220). Belém: CIFOR.
- INPI. [s.d.]. O que é marca. Disponível em: http://manualdemarcas.inpi.gov.br/projects/manual/wiki/02_O_que_%C3%A9_marca#Marca-Coletiva
- Lima, L. P.; Guerra, G. A. D.; Ming, L. C.; Macedo, M. R. A. (2013). Ocorrência e usos do tucumã (*Astrocaryum vulgare* Mart.) em comunidades ribeirinhas, quilombolas e de agricultores tradicionais no município de Irituia, Pará. Amazônica, 5 (3), 762-778.
- Medeiros, T. H. (2012). Artesanías em palha de tucumã e memória: tecendo territorialidade e relações socioculturais. Somanlu, 2, 151-173.



Nakazono, E. M. (2007). O empreendimento local do artesanato em fibras vegetais, Amazônia brasileira (Tese de doutorado). Universidade Federal do Pará, Belém.

Souza, K. de.; Góes, J. H. de. & Locatelli, L. (2017). Marcas coletivas e indicações geográficas: similaridades e potenciais impactos no desenvolvimento. In Vieira, A. C. P.; Zilli, J. C.; Bruch, K. L. (Org.). Propriedade intelectual, desenvolvimento e inovação: ambiente institucional e organizações. Criciúma: EDIUNESC (Cap. 16; p. 340-359).

Viana, A. P. da S.; Pires, A. P.; Azevedo, E. C. C. C. de.; Canto, V. C.; Silva, A. S. L. & Alves-Chiba, H. da S. (2018). Turismo comunitário na Amazônia: experiência na comunidade do Coroca, região do Arapiuns/ Santarém, PA. Cadernos de Agroecologia, 13 (1), 1-5.



PLANO DE AÇÃO PARA A PROMOÇÃO DO DESENVOLVIMENTO DA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA: O CASO DE TOMÉ-AÇU

Carla Letícia dos Reis Costa¹, Fabiano Soares Andrade²

RESUMO

As Indicações Geográficas (IGs) podem ser entendidas, do ponto de vista econômico, como uma estratégia para agregar valor a produtos ou serviços que têm características próprias relacionadas ao território ao qual estão inseridas, e assim, fortalecer o desenvolvimento territorial e a cadeia produtiva, de acordo com o tipo de IG a ser implantada, podendo ser de procedência (IP) e denominação de origem (DO). As IG's agroalimentares além de agregar valor aos produtos e facilitar o acesso a novos mercados, podem contribuir para a inserção nos mercados de produtores rurais ou regiões desfavorecidas. Assim, cria-se sinergia entre agentes locais, entre o produto ou serviço da IG e outras atividades de produção ou serviço. A metodologia utilizada foi desenvolvida para o alinhamento de um plano de comunicação, conta com as seguintes etapas: (i) cenário atual; (ii) objetivos; (iii) caracterização do público alvo; (iv) seleção do composto promocional; (v) elaboração das mensagens; (vi) definição dos meios; implantação das estratégias, e (viii) controle dos resultados. O Plano de Ação para Promoção da Indicação Geográfica Tomé-Açu, busca elaborar propostas de ações, recomendações, modelos de produtos de comunicação a serem utilizados como estratégia para a divulgação da IG e a consolidação para sua representação gráfica, bem como, para o alinhamento da comunicação desses atores, representados pelo seu público-alvo.

Palavras-chave: desenvolvimento territorial; indicação geográfica; promoção.

1. INTRODUÇÃO

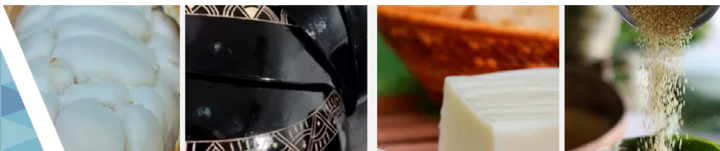
A Indicação Geográfica é, trata-se de uma modalidade de Propriedade Intelectual usada para identificar a origem de produtos ou serviços quando o local tenha se tornado conhecido ou quando determinada característica ou qualidade do produto ou serviço se deve a sua origem, constituindo-se em uma ferramenta importante para promover o desenvolvimento territorial. Baseando-se em Caldas (2018), o mesmo esclarece que as IGs são normatizadas por organismos internacionais como a Organização Mundial do Comércio (OMC) e a Organização Mundial da Propriedade Intelectual (OMPI), e chancelada no Brasil pelo Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI), regida pela Lei de Propriedade Industrial (LEI nº 9.279/96 – LPI, 1996) e pela Resolução nº 75/00 e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Alimentação (MAPA).

As IGs podem contribuir para o desenvolvimento das regiões onde estão inseridas a partir

1 Universidade do Estado do Pará, (UEPA), Faculdade de Engenharia Ambiental e Sanitária, Paragominas, Pará, Brasil.

2 SEBRAE-Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas, Engenheiro Ambiental, Paragominas, Pará, Brasil

*Autor para correspondências: fabiano.andrade@pa.sebrae.com.br



de várias dimensões: econômica, social, ambiental e cultural. A dimensão que mais prevalece é a dimensão econômica. Nas experiências europeias mais consolidadas, produtos agregam valor, aumentam vendas nos mercados em que já atuam e tem melhores condições para se inserir em novos mercados. Ou seja, seus produtos acabam tornando-se mais competitivos (Pellin, 2016). Ainda em relação a agregação de valor aos produtos, o relatório do Fundo Europeu estima que na União Europeia produtos reconhecidos com IG são comercializados por um valor 2,33 vezes maior que produtos similares sem reconhecimento (Vieira & Pellin, 2015).

De acordo com Mascarenhas e Wilkinson (2016), a valorização de produtos com Indicação Geográfica, bem como, o desenvolvimento de mercados domésticos e internacionais para esses produtos em países em desenvolvimento, dependem de uma ação sinérgica em três níveis, quais sejam: na cadeia produtiva, a partir de negociação de alianças verticais e horizontais, no setor IG, por meio de sua organização visando ao aperfeiçoamento, adequação e promoção no signo distintivo em âmbito nacional e internacional e, no Estado, através do suporte a essas iniciativas, a promoção do conceito em nível nacional e a dos produtos, no mercado internacional.

Nesse sentido, a Associação Cultural e Fomento Agrícola de Tomé-Açu (ACTA), internacionalmente reconhecida pela sua organização e qualidade dos produtos, como o cacau, aperfeiçoado por um sistema produtivo próprio de trabalhos socioambientais junto às comunidades com predominância de Agricultura Familiar, conhecido como “SAFTA”- Sistema Agroflorestal de Tomé-Açu (Yamada & Osaqui, 2006; Ribas et al., 2015) e o forte interesse comercial de empresas internacionais, que levou a certificação de Indicação de Procedência do “Cacau de Tomé-Açu” que trata-se da proposição de um regulamento de uso da indicação de procedência, conforme a exigência de documentação prevista na Lei n. 9.279, de 14 de maio de 1996 (Ribas et al., 2015).

Assim, para potencializar a promoção da IG de Tomé-Açu para o produto cacau, registrado junto ao INPI sob o número BR 402014000010-7, no dia 29/01/2019, é necessário um Plano de Ação para sua promoção e desenvolvimento, visando destacar os produtos, para que o público interno compreenda, valorize e se aproprie dos conceitos e imagens da IG, onde será possível reforçar o conceito externamente junto a formadores de opinião e consumidores finais. Dessa forma, esse plano volta os seus objetivos para atingir, não só o público externo, representado pelos consumidores diretos, empresas do setor de chocolate, dentre outros, mas, principalmente, o público interno, representado pelos atores locais diretamente envolvidos na tarefa de promover e divulgar a IG no âmbito local, regional, nacional e internacional.

2. METODOLOGIA

Metodologicamente o artigo vale-se de uma pesquisa qualitativa e descritiva, visto que permite ao pesquisador se aproximar da vivência social do grupo em estudo, entendendo como a construção desta realidade que se processou e como naquele contexto se movimenta (Knetchel, 2014). E quanto aos meios de investigação classifica-se como bibliográfica e de estudo de caso, uma vez que foi realizada como meio de investigação as fontes secundárias como: artigos científicos (nacionais e estrangeiros), teses, dissertações, livros e sites. Com base nisso e de acordo com estudos desenvolvidos por Urdan & Urdan (2013), é necessário seguir etapas para chegar-se a uma comunicação eficaz e desenvolver um plano de comunicação eficiente. Nisso, para o estudo desenvolveu-se um plano de comunicação para integrar o plano de promoção da Indicação Geográfica de Tomé-Açu, dividindo-se nas seguintes etapas: (I) cenário atual; (II) objetivos; (III) caracterização do público alvo; (IV) seleção do composto promocional; (V) elaboração das mensagens; (VI) definição

dos meios; (VII) implantação das estratégias, e (VIII) controle dos resultados.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

3.1. Cenário Atual

O Pará tem reconhecimento nacional e internacional pela produção de cacau, sendo o segundo colocado no ranking brasileiro. Segundo a Companhia de Desenvolvimento Econômico do Pará (CODEC), o impulso dado pelas pesquisas e por investimentos pioneiros no setor da produção de cacau, construiu um segmento econômico promissor para o Estado, cerca de 52% da produção nacional, é gerada no Pará, com destaque para Tomé-Açu que produz 120 mil toneladas da amêndoa (IBGE, 2016).

Um fator importante de diferenciação na produção de cacau em Tomé-Açu, é o fato de sua principal matéria-prima ser proveniente do modelo de sistema agroflorestal, sendo este sistema adotado pelos produtores do município. Para a iniciação do processo de instituição como indicação Geográfica, um fator importante foi à exigência dos compradores internacionais por um produto certificado, que garantisse a origem do cacau e da sua qualidade. Nesse cenário, o cacau é o primeiro produto do Pará a receber o registro de Indicação Geográfica (IG) concedido pelo Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI). O registro foi publicado na Revista da Propriedade Industrial (RPI), em 2019, tendo como requerente a Associação Cultural e Fomento Agrícola de Tomé-Açu -ACTA.

Nesse contexto, o plano de Ação para a promoção da IG de Tomé-Açu apresenta-se como estratégia, para que se promova e divulgue a obtenção do registro da IG, mostrando assim sua notoriedade na produção de cacau, de maneira a ampliar o mercado internacional e fomentando a abertura do mercado nacional.

3.2. Objetivos

Quanto aos objetivos, de acordo Costa (2007) referem-se aos parâmetros-chave, qualitativos ou quantitativos, que se pretende atingir ou manter em um dado momento ou período de tempo futuro preestabelecido. Para a IG de Tomé-açu estabeleceu-se os objetivos de criar estratégias para sensibilizar o consumidor quanto aos valores diferenciais do produto da IG e de seu território, interligar pessoas, por meio da comunicação, visando a transformação da economia na região, fomentar a comunicação entre os atores envolvidos, desenvolver e impulsiona a cadeia produtiva do cacau, através do Plano de comunicação.

3.3. Caracterização do Público-alvo

Com relação a caracterização do público- alvo, de acordo com Becker (2001), afirma que é necessário entender o desenvolvimento regional como processo de transformações econômicas, sociais e políticas, cuja dinâmica é impressa de dentro e por “ iniciativa própria” dos agentes locais. Nesse sentido, O Plano de Ação para a promoção da IG Tomé-açu volta seus objetivos para atingir, não só o público externo, representado pelos consumidores diretos, mas principalmente, o público interno, representado pelos atores locais diretamente envolvidos na tarefa de promover e divulgar



a IG no âmbito local, regional, nacional e internacional.

3.4. Seleção do composto promocional

A seleção do composto promocional constitui-se em ferramentas de comunicação, sendo estabelecidas de acordo com as metas para a IG de Tomé-Açu, que são essas: a definição de propagandas, marketing direto, relações públicas, sendo de aplicadas das seguintes formas, como palestras, seminários, anúncios impressos, banner, cartaz, aplicação em embalagens, e-mail e divulgação em feiras e convenções. De acordo, com Urdan & Urdan (2013), cada ferramenta promocional tem aplicações próprias, com seus pontos fortes e fracos, de forma a aplica-las da melhor forma para obter sinergia no esforço de divulgação da informação e promoção de um produto.

3.5. Elaboração da mensagem

Na elaboração da mensagem, o objetivo é estimular o conhecimento sobre a IG, ou seja, a apresentação de dados concretos, organizados em sequência ordenada, incentivando o raciocínio de quem recebe a informação. Com isto, o conteúdo da mensagem deve abordar dados de produção, conceitos da IG e benefícios ao adquirir produtos desta representação, sendo utilizados em folder, banner, cartazes, placas, entre outros.

3.6. Definição dos Meios

Para a definição dos meios a serem utilizados na IG, de maneira a viabilizar a entrega das mensagens são diversos e podem ser acrescentadas, de acordo com os recursos disponíveis pelo requerente ou os envolvidos no processo. Sendo estes os recomendados: mídia eletrônica, na forma de divulgação em redes sociais divulgação em sites, criação de blog com informações sobre a IG, divulgação nas TVs, divulgação de boletins, informativos via e-mail. Para a mídia escrita, pode-se utilizar a divulgação em revistas, jornais e em eventos, feiras, convenções, workshops, palestras com apresentação de folders, banners, entre outros.

3.7. Implantação das estratégias

Na etapa das ações estratégicas a serem implementadas, devem ser elaboradas de acordo com os objetivos estabelecidos na IG, com as seguintes recomendações: identificação de produtos que fazem parte da IG por meio de placas de identificação com QR code, desenvolvimento de material da IG Tomé-açu, participação em eventos da área, alinhamento do conhecimento sobre a importância da IG entre os participantes da cadeia produtiva do cacau, consolidar e disseminar a representação gráfica da IG no mercado local, utilização dos canais de comunicação mais acessíveis para divulgação, inserção de áreas produtivas do cacau nas rotas turísticas de Tomé-Açu, criação de um canal da IG no You Tube e por fim a criação de showroom IG Tomé-Açu.

3.8. Controle de Resultados

No Controle de resultados, de acordo com Costa (2008), esta etapa mede e assegura que

o processo seja executado mediante observação e cuidados de seu desempenho. Para a IG de Tomé-Açu deverão ser feitos acompanhamentos com reuniões periódicas dos membros envolvidos na IG, a fim de que sejam relatadas as experiências e/ou resultados de ações, quando aplicadas, e tomadas decisões ou tratativas que venham atender as metas prescritas.

4. CONCLUSÃO

A produção de cacau tem cada dia mais um importante papel no setor agroalimentar, em especial no território Paraense. E neste sentido, as IG's têm como fim agregar valor e gerar riqueza constituindo-se em uma opção concreta para uma nova etapa de desenvolvimento do agronegócio brasileiro, com a geração de produtos típicos e tradicionais, com qualidade diferenciada.

Nesse sentido, destaca-se a importância que este Plano de ação para a promoção da IG Tomé-açu, será de grande relevância para sua gestão, como ferramenta facilitadora que irá direcionar a realização de ações de disseminação da cultura da propriedade intelectual relacionada aos registros de indicações geográficas, por meio da divulgação de conceitos entre os consumidores, a fim de estes consigam reconhecer e priorizar os signos distintivos, padrões de qualidade, certificações e marcas diversas, visando a proporcionar uma elevação do preço do produto por IG.

5. REFERÊNCIAS

BECKER, B. K. Revisão das políticas de ocupação da Amazônia: é possível identificar os modelos para projetar os cenários: Parcerias Estratégicas. Brasília, n 12, p. 135-59, set. 2001.

CALDAS, A. S.; DE ARAÚJO, C. C; COURY, R. L. M; As Indicações Geográficas (IGS) como estratégia de desenvolvimento territorial: desafios e potencialidades no distrito de Maragogipinho, Aratuípe, BA. RDE-Revista de Desenvolvimento Econômico, v. 3, n. 38, 2018.

COSTA, E. A.; Gestão Estratégica da empresa que temos para empresa que queremos. 2 ed., São Paulo, p. 424, 2007.

IBGE – INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Produção agrícola Municipal Disponível em: https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/periodicos/66/pam_2016_v43_br.pdf. Acesso em: 07 de fev. 2021.

INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INTELECTUAL - INPI. Resolução nº 75 de 28 de novembro de 2000. Estabelece as condições para o registro das indicações geográficas, 2000. Disponível em: <http://www.inpi.gov.br/menu-servicos/indicacao-geografica/guia-basico-de-indicacao-geografica>. Acesso em: 07 de fev. de 2021.

KNECHTEL, M. R. Metodologia da pesquisa em educação: uma abordagem teórico-prática dialogada. Curitiba: Intersaberes, 2014.

MASCARENHAS, G.; WILKINSON, J. A promoção das indicações geográficas no Brasil: o papel das alianças entre territórios, redes e o estado. In: LOCATELLI, Liliana (org). Indicações geográficas: desafios e perspectivas nos 20 anos da Lei da Propriedade Industrial 1. Ed., Rio de Janeiro: Lumen Juris, p 49-64, 2016.



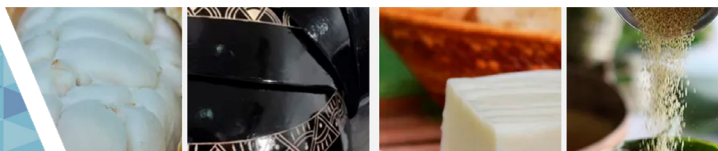
PARÁ. Companhia de Desenvolvimento Econômico do Pará (CODEC). Um mundo de oportunidades. Pará: CODEC, s.d. Disponível em: <https://www.codec.pa.gov.br/para-e-destaque-com-a-maior-producao-de-cacau-do-brasil/>. Acesso em: 07 de fev. de 2021.

RIBAS, L. C.; ANASTÁCIO, L. B. A.; LEMOS, S. V. Diretrizes para um sistema integrado de gestão da indicação de procedência “cacau agroflorestal de Tomé-açu”. In: IV PYDES [Recurso electrónico]: Anais. Congresso Internacional em Patrimônio e Desenvolvimento Sustentável: Franca, São Paulo, Brasil. dez., 2015.

URDAN, F. T.; URDAN, A. T.; Gestão do composto de marketing. 2. Ed. São Paulo: Atlas, p. 473., 2013

VIEIRA, A. C. P.; PELLIN, Valdinho. Indicações geográficas como políticas públicas de desenvolvimento territorial rural: o caso dos Vales da Uva Goethe. DALLABRIDA, VR Indicação geográfica e desenvolvimento territorial: reflexões sobre o tema e potencialidades do Estado de Santa Catarina. São Paulo: Liberars, p. 273-288, 2015.

YAMADA, M. and OSAQUI, H.M.L. The role of homegardens in agroforestry development: Lessons from Tomé-Açu, a Japanese–Brazilian settlement in the Amazon. In: B. M. Kumar & P. K. R. Nair (eds.), Tropical Homegardens: A Time Tested example of Sustainable Agroforestry. Dordrecht: Springer Link, pp. 299–31, 2006.



PRODUÇÃO DE AÇAÍ NO ESTADO DO PARÁ: IMPORTÂNCIA DE UM SIGNO DISTINTIVO

Fernando Pedro Oliveira da Cunha^{11*}

1 RESUMO

O presente trabalho tem por objetivo analisar a produção de açai no estado do Pará. Para tanto, mostraremos quais as principais áreas produtoras e analisar a produção do açai, além de esclarecer a importância de um signo distintivo para esse produto. Utilizando de pesquisas bibliográficas e documentais para a elaboração do artigo. Pode-se compreender, ao decorrer da produção do trabalho, a influência das principais áreas produtoras do estado em termos da quantidade da produção e sobre as possibilidades de uma implementação de um signo distintivo poderia ocasionar na produção do açai.

Palavras-chave: Açai; Evolução; Cultura.

1. INTRODUÇÃO

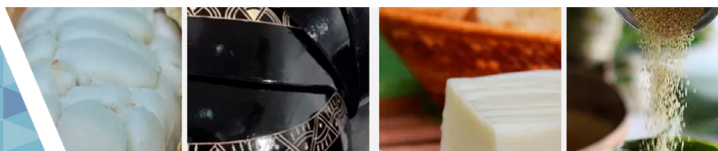
O presente trabalho tem por objetivo analisar a produção de açai no estado do Pará. Para tanto, mostraremos quais as principais áreas produtoras e analisar a produção do açai, além de esclarecer a importância de um signo distintivo para esse produto. Como maior produtor e exportador e pela relevância econômica, social e cultural no estado é importante que este produto tenha algum signo distintivo para proteger e agregar valor para esta importante cadeia produtiva do estado. Entender o funcionamento e dinâmica da produção do açai no estado, seja ela extrativista ou cultivada/manejada, faz com que tenhamos a o interesse de pesquisar sobre a dinâmica desse produto, além de buscar explicar os impactos da adoção de um signo distintivo para o produto. Iniciando fazendo uma abordagem histórica e de quem demanda esse produto; sua produção e evolução ao longo do tempo, e suas principais áreas produtoras, que em sua maioria se encontra dentro do estado do Pará. Por fim, buscar-se-á defender a ideia da importância que um signo distintivo para proteger e agregar valor a todo cadeia produtiva do açai dentro e fora do estado do Pará.

2. MATERIAL E MÉTODOS

A metodologia utilizada para o desenvolvimento deste trabalho baseou-se na técnica de levantamentos de dados e informações a partir de duas fontes de pesquisa: Pesquisa Bibliográfica e Pesquisa Documental. O levantamento bibliográfico realizado em periódicos científicos e trabalhos já publicados nos possibilitaram compreender os conceitos, resultados e discussões envolvendo as Indicações Geográficas, escritos por diferentes pesquisadores e em contextos diversos. Em questão do levantamento documental recorreu-se as informações disponibilizadas nos principais órgãos

¹ Universidade do Estado do Pará (UEPA) Centro de Ciências Sociais e Educação, Belém, Pará, Brasil.

*Autor para correspondências: fernando1.cunha2@gmail.com



oficiais do governo como o IBGE.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

3.1 Produção e consumo de açaí:

3.1.1 Contexto histórico

O açaí é uma importante fonte de alimentação para os povos tradicionais da região Amazônica, em especial no estado do Pará, principal polo produtor e consumidor deste produto. A palmeira que vem ganhando notoriedade nacionalmente pelo seu fruto e que é utilizado para usos diversos, entre eles o de uso energético, é o açaizeiro (*Euterpe Oleracea* Mart)

[...] a centenária cultura do consumo do açaí, nascida do conhecimento de como extrair a bebida a partir de um fruto praticamente sem polpa, e desenvolvida pelo reconhecimento empírico das propriedades nutritivas do fruto. Assim, o açaí sustenta o ribeirinho pelo menos desde o século XIX (SANTANA et al., 2012)

O açaí é um importante recurso para a comunidade ribeirinha, pois a partir desta fruta que muitos tiram sua renda familiar e também compõe parte de sua alimentação. A importância para a alimentação dos ribeirinhos é tanta que segundo Corrêa (2010) “Isso contribui de forma decisiva na dieta alimentar da comunidade ribeirinha, alguns chegam a relatar que no período da entressafra chegam a emagrecer devido a falta do açaí”.

A partir da década de 90 a popularização de seu fruto começou a crescer. Desde a década de 90, impulsionado pelo advento da cultura fitness e de academia, o açaí ganhou status e fama, por suas propriedades antioxidantes, seu alto teor energético e também devido à presença da chamada “gordura boa” em sua composição, e hoje é incluído na categoria dos super alimentos (CONAB, 2019). Contudo, nos últimos anos, a comercialização do açaí ganhou espaço em redes de fastfood e supermercados do país e no mundo. Assim como novamente mencionado pela (CONAB, 2019):

O rápido e surpreendente crescimento da demanda por açaí se origina na fama alcançada como nova superfruta, manancial de vitaminas, rica em antocianinas as quais são substâncias antioxidantes, carga nutricional esta que coloca a fruta em posição de destaque entre os energéticos. Tal cenário impulsionou a expansão da produção para suprir a ascendente demanda mundial.

Deste modo, pode-se ver que a região amazônica e principalmente o Pará é bastante envolvido com o açaí e seu consumo, assim destacam essa cultura história do açaí (Andrade et al., 2008)

A região é historicamente uma grande produtora e consumidora de açaí, tendo a cidade de Igarapé-Miri conquistado o dístico de “Capital Mundial do Açaí”. Ressaltese que a produção desta região é reconhecidamente de alta qualidade, seja no rendimento, na produção e no sabor da fruta.

Como se pode ver (Bentes et al. 2017) o crescimento do consumo do açaí nacionalmente a partir dos últimos anos do século passado e a partir dos primeiros anos deste século, internacionalmente. O consumo do açaí está ficando cada vez mais apreciado pela população brasileira e tam-

bém para fora do país, onde outros países estão aderindo ao consumo da fruta. O açaí produzido no Pará tem diversos destinos, mas é consumido principalmente no próprio estado

[...] Apresenta-se dificuldade para se estimar o real consumo da população residente no Estado do Pará. Especula-se que 8 a 10% da produção correspondente de polpa é exportado para outros países, 30% para exportação interestadual e 60% é consumido no Estado do Pará. (Tavares & Homma, 2015)

Os principais destinos para fora do estado, são principalmente estados do sudeste com destaque para os estados de São Paulo, Rio de Janeiro e Minas Gerais, que estão entre os que mais importam o açaí do estado do Pará (Tavares et al., 2017). No que concerne ao mercado internacional o Estado de São Paulo é o maior exportador, ficando o Pará em segundo lugar. Os principais países importadores são Estados Unidos e Japão.

Neste ano o volume exportado foi de 5.462.534 kg (cinco milhões, quatrocentos e sessenta e dois mil e quinhentos e trinta e quatro quilos); sendo 2.430.941 kg (dois milhões, quatrocentos e trinta mil e novecentos e quarenta e um quilos) para os EUA, contra 2.076.303 kg (dois milhões, setenta e seis mil e trezentos e três quilos) do Japão e 955.290 kg (novecentos e cinquenta e cinco mil e duzentos e noventa e cinco quilos) para outros países (SADAP, 2016)

Assim, o produto ainda tem muito que ganhar no que se diz no mercado nacional e principalmente internacional, pois ainda o maior foco de consumo é dentro do estado. Ganhando notoriedade e tendo o produto mais valorizado, a comunidade ribeirinha e agricultores que participam desse processo podem tem muito que ganhar e melhorar suas situações sociais e econômicas, isso claro, tendo como auxílio de políticas que ajudem esses agentes.

3.1.2. Evolução da produção.

Devido à grande demanda pelo o produto e também pelo contexto cultural de consumo, o Pará lidera a produção de açaí e segundo a CONAB (2019) dobrou sua produção nos últimos 10 anos. Desde 1990, a produção de açaí no Estado do Pará é de grande importância para o abastecimento de açaí local, nacional e até mesmo internacional, chegando, Segundo dados do IBGE-PAM (2018), em 2018 a uma produção de 1.439.249 toneladas do açaí .

Podemos compreender através dos dados do IBGE-PAM (2018) e IBGE – PEVS (2020) que, no Pará, por parte da extração do açaí, ele se mantém na faixa das 100 mil toneladas, enquanto que o cultivo, desde pelo menos os anos 2000, segue com um contínuo crescimento de sua produção que é bem mais significativa quando se comparado com a extração. Assim, como pode se notar, a busca pela maior produção de açaí se dar principalmente cultivo, expresso no crescimento da área plantada para a produção do açaí , onde Segundo dados do IBGE-PAM (2018) no início dos anos 2000 a área plantada ou destinada a colheita seria de 10.443 hectares e em 2018 essa área plantada seria de 190.586 hectares. Deste modo, destaca CONAB (2019):

Uma leitura global deste contexto seria que o perfil extrativista do fruto do açaí tem sido substituído pelo cultivado nos últimos anos e este fato pode guardar alguns significados e implicação para a cadeia de açaí, como a popularização da produção e do consumo em outras regiões, o conseqüente surgimento de uma opção alternativa de cultivo e fonte de renda para agricultores, além da equalização da exportação uma vez haveria produção do fruto durante os 12 meses

Esse aumento é um importante indicador da necessidade de investimento nesse setor, pois, as oportunidades que esse comércio pode proporcionar para a população que sobrevive disso poder ter grandes melhorias econômicas e possivelmente de vida, mas tendo em vista a necessidade política que atendam e proporcionem esse desenvolvimento tanto para a produção de melhor qualidade quanto para justamente a melhoria de socioeconômica da população que mantém essa produção.

3.1.3. Principais áreas produtoras no estado do Pará

Os grandes responsáveis pela produção local e nacional Segundo a SEDAP (2018) se situam nas Regiões de integração do Tocantins e do Marajó, sendo responsáveis por juntos por 84,39% da produção estadual, seguido de 6,98% da região de integração do Guamá.

Compreende-se, desse modo, que os principais responsáveis para o abastecimento local e nacional são os municípios que compõem as regiões de integração do Tocantins e Marajó, que juntas foram responsáveis por 84,39% da produção estadual. Os principais municípios que mais contribuíram para a produção de açaí no estado do Pará estão listados na tabela 1.

Tabela 1 - Principais Municípios quanto a quantidade produzida em Cultivo/manejo (t) em 2018.

Ranking	Municípios	Quantidade produzida (t)	%
-	Estado do Pará	1.439.249	100%
1°	Igarapé-Miri	400.000	27,79%
2°	Portel	230.000	15,98%
3°	Abaetetuba	109.200	7,59%
4°	Cametá	105.840	7,35%
5°	Breves	60.000	4,17%
6°	Barcarena	56.000	3,89%
7°	Santa Izabel do Pará	50.000	3,47%
8°	Bujaru	49.600	3,45%
9°	Acará	42.469	2,95%
10°	Limoeiro do Ajuru	39.900	2,77%

Fonte: IBGE/PAM (2018) / Elaboração: SEDAP-NUPLAN-ESTATISTICA

Dentre os 10 principais municípios produtores (cultivo/manejado), 8 deles fazem parte de uma das duas regiões de integração, Tocantins e Marajó, demonstrando assim, a importância dessas regiões com um destaque principal para os municípios de Igarapé-Miri na região do Tocantins e Portel na Região de integração do Marajó, que juntos foram responsáveis por 43,77% da produção estadual.

3.1.4 Importância de um signo distintivo

Os signos distintivos são instrumentos de identificação e de diferenciação do empresário, com seus produtos e serviços no mercado. Assim é assegurada pela constituição Brasileira a proteção aos sinais distintivos os quais garantem uma concorrência ética e leal a respeito da produção e exportação do açaí quanto à qualidade do produto.

Os signos distintivos são de fundamental importância para o desenvolvimento, e utilizar esses

direitos de propriedade intelectual a fim de manter a extração e a preservação da Amazônia traria benefícios econômicos e ambientais. Dessa maneira, não basta que nossa região possua os seus conhecimentos tradicionais a respeito do produto açaí e da natureza ao comercializarem esses produtos é preciso reconhecer esses atributos a fim de garantir a longevidade de nossa cultura.

Nesse sentido, conforme a legislação Brasileira há várias possibilidades de ocorrerem a consolidação da diferenciação, dentre elas a mais comum é a proteção de um signo distintivo por meio de um registro de uma marca de um produto que dessa forma, tem como função identificar o objeto produzido e o produtor.

Como por exemplo o que é discutido a respeito das identificações geográficas (IG) por Valente et al (2012) sobre a questão de que a IG ela permitiria a melhor distribuição de valor agregado e ao longo da cadeia produtiva, além de possibilitar a geração de emprego.

Dessa maneira, os sinais distintivos são instrumentos de identificação e também de diferenciação do empresário a fim de manter os seus produtos e serviços no mercado. A marca é também o principal elemento diferenciador. É importante destacar, que a livre concorrência favorece aos consumidores e a melhora dos produtos oferecidos, porquanto os concorrentes buscam sempre inovar.

Assim sendo, quando se fala em liberdade de concorrência refere-se ao estímulo a competição entre os agentes de comércio. Assim, garantindo a proteção dos signos distintivos se garantem também a livre concorrência, oferecendo ao empresário a possibilidade de se identificar e se diferenciar no mercado competitivo e com melhor qualidade permitem também que os consumidores possam identificá-los.

4. CONCLUSÕES

Em suma, o presente trabalho teve como objetivo expor a produção do açaí no Pará e ressaltar a importância dos signos distintivos. Destacando que estes são fundamentais para o desenvolvimento e de como usar estes direitos de propriedade intelectual com o propósito de manter a extração e a preservação da Amazônia. Dado o exposto, é necessário que esses signos distintivos tenham a participação democrática dos cidadãos, isto é que proteja a sua cultura, como os costumes e tradições de sua região, proporcionando-os, sobretudo a possibilidade de serem agentes do seu desenvolvimento.

Agradecimentos

FAPESPA – Fundação Amazônia de Amparo a Estudos e Pesquisas. Termo de Cooperação Técnica e Financeira N° 010/2019 – Benedito Ely Valente da Cruz

5. REFERÊNCIAS

ANDRADE, Lucia Cristina; PORTELA, Roselene Souza; FERRÃO, Euzalina Silva; SOUZA, Armando Liro; REIS, Adebaro Alves. Adoção de novos paradigmas na organização e gestão de empreendimentos solidários: um estudo sobre o processo produtivo do açaí através de associações e cooperativas no território rural do Baixo Tocantins – Pará – Brasil. Acre, SOBER, 2008.



BENTES, E. dos S.; HOMMA, A. K. O.; SANTOS, C. A. N. dos. Exportação de polpa de açaí do estado do Pará: situação atual e perspectivas. In: CONGRESSO DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE ECONOMIA, ADMINISTRAÇÃO E SOCIOLOGIA RURAL, 55., 2017, Santa Maria, RS. Inovação, extensão e cooperação para o desenvolvimento. Brasília, DF: SOBER, 2017.

Companhia Nacional de Abastecimento. Boletim da Sociobiodiversidade / Companhia Nacional de Abastecimento. – v. 3, n.2 (2019). - Brasília: Conab, 2019. Disponível em: <https://www.conab.gov.br/info-agro/analises-do-mercado-agropecuario-e-extrativista/boletim-da-sociobiodiversidade> acesso em: 21 de outubro de 2020

Companhia Nacional de Abastecimento. Boletim da Sociobiodiversidade / Companhia Nacional de Abastecimento. – v. 3, n.3 (2019-). - Brasília: Conab, 2019. Disponível em: <https://www.conab.gov.br/info-agro/analises-do-mercado-agropecuario-e-extrativista/boletim-da-sociobiodiversidade> acesso em: 25 de outubro de 2020

CONAB. Análise mensal março, 2019. Disponível em: <https://www.conab.gov.br/info-agro/analises-do-mercado-agropecuario-e-extrativista/analises-do-mercado/historico-mensal-de-acai> acesso em: 15 de setembro de 2020.

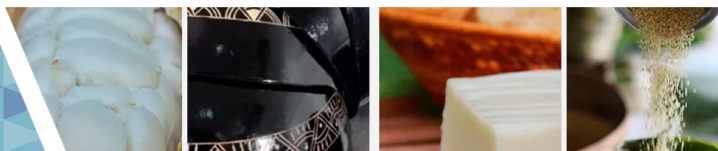
CORRÊA, Rosivanderson Baia. Do território recurso ao território abrigo: modo de vida e o processo de valorização do açaí no município de Cametá-PA. UFPA, Belém-PA, 2010

OLIVEIRA, L. P. de., et al.. Programa de Desenvolvimento da Cadeia Produtiva do Açaí no Estado do Pará - PROAÇAÍ – PA. Belém, SEDAP, 2016

TAVARES, G. dos S.; HOMMA, A.K.O Comercialização do açaí no estado do Pará: alguns comentários. Observatório de laEconomíaLatinoamericana, Sep. 2015. Disponível em: <http://www.aloce.cnptia.embrapa.br/Alice/handle/doc/1031486> Acesso em: 10 de outubro de 2020

TAVARES, G. dos S.; HOMMA, A. K. O.; MENEZES, A. J. E. A. de. Comercialização de polpa de açaí no estado do Pará. In: SIMPÓSIO SOBER NORTE, 1., 2017, Belém, PA. Anais... Belém, PA: SOBER NORTE, 2017. p. 297-301

VALENTE, Maria Emília Rodrigues; PEREZ, Ronaldo; RAMOS, Afonso Mota; CHAVES, José Benício Paes. Indicação geográfica de alimentos e bebidas no Brasil e na União Europeia Cienc. Rural vol.42 no.3 Santa Maria Mar. 2012.



PROTEÇÃO POR INDICAÇÃO GEOGRÁFICA DAS FLORES E PLANTAS ORNAMENTAIS DE MARACÁS/BA

Luiz Antonio da Silva Gonçalves ^{1*}, Gustavo Bittencourt Machado²

RESUMO

O presente trabalho tem como objetivo analisar a potencialidade de obtenção de registro de Indicação Geográfica (IG) para as flores e plantas ornamentais de Maracás/BA, como estratégia de desenvolvimento. A IG representa uma importante ferramenta para o desenvolvimento ao permitir que territórios promovam seus produtos através da autenticidade da produção ou peculiaridades ligadas a sua história, cultura ou tradição, estabelecendo o direito reservado aos produtores situados no referido território. As IG trazem vários efeitos benéficos não apenas para os produtores, mas também para os consumidores e as comunidades locais. Produto cuja qualidade única depende da sua origem geográfica, o registro de uma IG terá um impacto positivo na produção e na geração de emprego e renda, permitindo aos produtores comercializarem o produto a um valor acima da média. Para tanto, a pesquisa foi desenvolvida através de uma abordagem qualitativa de cunho exploratório, adotando-se como estratégica a pesquisa sistêmica, tendo como recorte espacial o município de Maracás/BA. O estudo demonstrou evidência de que o município reúne pré-requisitos para a solicitação do registro da primeira IG das flores e plantas ornamentais produzidas no município de Maracás/BA.

Palavras-chave: Indicação geográfica; Desenvolvimento regional; Potencialidade; Extratégia.

1. INTRODUÇÃO

A diversidade de clima e solo tem possibilitado ao Brasil o cultivo de diversas espécies de flores e plantas ornamentais, de origens nativas e exóticas, de clima temperado e tropical. As ações desenvolvidas para expansão da floricultura fizeram com a atividade se ramificasse para todo País (BUAINAIN; BATALHA, 2007).

O Estado de São Paulo é o maior produtor, consumidor e exportador de flores e plantas ornamentais do Brasil, e a Bahia é o oitavo maior produtor no segmento do agronegócio das flores. As flores tropicais são cultivadas no litoral de Salvador, enquanto as flores de clima temperado são produzidas no município de Maracás (IBRAFLO, 2020)

O Brasil é uma força nascente no universo das Indicações Geográficas. No momento em que a qualidade e tradição se encontram num espaço físico, a Indicação Geográfica surge como fator decisivo para garantir a diferenciação do produto ou serviço.

_____ Indicação Geográfica (IG) é um ativo de propriedade industrial que busca distinguir, por meio

1 Universidade Federal da Bahia(UFBA), Faculdade de Educação (FACED), Salvador, Bahia, Brasil.

*Autor para correspondências: luizgoncalves2006@gmail.com

2 Universidade Federal da Bahia(UFBA), Escola de Medicina Veterinária e Zootecnia, Salvador, Bahia, Brasil.



de um sinal, a origem geográfica de um determinado produto ou serviço (INPI, 2020).

O potencial de gerar efeitos positivos das IG para as suas respectivas regiões reflete-se no desenvolvimento local, regional, nacional e até internacional. A criação de oportunidades em outros setores como turismo, a proteção do meio ambiente, preservação do conhecimento tradicional e da biodiversidade, são alguns dos novos nichos de mercados, como indutores no desenvolvimento.

Sendo assim, este trabalho visa descrever e analisar a potencialidade de obtenção de IG para as flores e plantas ornamentais como estratégia de agregação de valor e desenvolvimento regional para o município de Maracás, localizado no estado da Bahia.

2. MATERIAL E MÉTODOS

A metodologia consiste numa revisão sistemática bibliográfica, de carácter exploratório, com uma abordagem qualitativa e descritiva.

Na revisão sistemática foi possível compreender como as indicações geográficas surgem como possíveis estratégias de desenvolvimento, fortalecimento e vantagens competitivas de ativos territoriais, informações baseadas em consultas disponíveis em livros, artigos, leis e normas em geral, além de informações estatísticas disponíveis para consulta na Internet.

O aspecto exploratório da presente pesquisa visa elucidar a notoriedade e o know how dos agentes locais na produção das flores e plantas ornamentais no município de Maracás/Ba. Que segundo Gil (2007), uma pesquisa exploratória proporciona maior familiaridade com o problema, com vistas a torná-lo mais explícito ou a construir hipóteses.

Já o aspecto descritivo do trabalho decorre das características do fenômeno estudado através das suas dimensões, variáveis e itens envolvidos. Esse tipo de estudo pretende descrever os fatos e fenômenos de determinada realidade (TRIVIÑOS, 1987).

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

3.1 Propriedade Intelectual

As IG por pertencerem ao ramo da propriedade intelectual e por consolidar um valor econômico aos produtos que a detém, possui um conjunto de ações que se estendem desde o aproveitamento da reputação alheia e apropriação indébita até a infração ou falsificação das indicações, essas ações visam à proteção de uma IG tanto a nível nacional quanto internacional (MAFRA, 2008).

Apesar de serem objetos de leis seculares no exterior, principalmente na Europa, as Indicações Geográficas apareceram pela primeira vez na legislação brasileira em 1996, através da Lei nº 9.279, denominada de Lei de Propriedade Industrial - LPI, que regula direito e obrigações relativas à propriedade industrial e dispõe sobre as Indicações Geográficas em seu Título IV. O Instituto Nacional da Propriedade Industrial – INPI, atualmente, vinculado ao Ministério da Economia, é a autarquia governamental responsável pelo registro das Indicações Geográficas, sendo a Instrução Normativa INPI nº 095, de 28 de dezembro de 2018, o instrumento legal normativo vigente que



estabelece as condições de registro para as Indicações Geográficas. (BRASIL, 1996). A legislação brasileira conceitua a IG em duas modalidades:

No artigo 177, a Indicação de Procedência (IP) é definida como o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que tenha se tornado conhecido como centro de extração, produção ou fabricação de determinado produto ou de prestação de determinado serviço (BRASIL, 1996).

E no artigo 178, a Denominação de Origem (DO) é conceituada como o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que designe produto ou serviço cujas qualidades ou características se devam exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, incluídos fatores naturais e humanos (BRASIL, 1996).

É neste contexto que despontam no Brasil discussões voltadas às contribuições que as IG podem oferecer para o desenvolvimento regional, uma vez que, para se estabelecer, são necessárias mudanças nos padrões produtivos, tornando as regiões mais competitivas.

3.2 Indicações geográficas como estratégia para o desenvolvimento

As IG como resultado no desenvolvimento da região pode se der mediante as circunstâncias: de um lado, a IG como instrumento, agregação de valor e acesso a mercados; e do outro, a associação entre IG e arranjos produtivos locais, atentando-se para o processo de formação de redes de cooperação, confiança e empreendedorismo (FROEHLICH; DULLIUS, 2011).

É neste contexto que as IG surgem como possíveis estratégias de desenvolvimento e fortalecimento da região. Segundo a Organização Mundial da Propriedade Intelectual-OMPI, todas as nações podem utilizar o sistema de propriedade intelectual para alcançar o crescimento e desenvolvimento. Explorar o poder das inovações e da criatividade leva a avanços na ciência, na indústria, na tecnologia e nas artes, sendo um recurso ilimitado a ser explorado como um ativo econômico (PIMENTEL, 2013).

As IG representam, portanto, um instrumento de valorização de tradições, costumes, saberes, práticas e outros bens imateriais associados à identidade da região. Utilizada pelos produtores como um instrumento de agregação de valor e acesso a mercados e reputadas pelos consumidores como um mecanismo de garantia de qualidade, as IG também são consideradas potenciais instrumentos de desenvolvimento, posto que possibilitem a exploração de ativos intangíveis de difícil transposição para outros territórios, constituindo uma vantagem competitiva em mercados cada vez mais marcados pela diferenciação de produtos (DULLIUS, 2009).

Segundo Silva et al (2012) a União Européia tem aproximadamente 2.921 produtos registrados, desde o presunto de Parma ao mármore da região de Carrara, entre milhares de outros. Na América Central destacam-se os charutos cubanos, na América do Sul, notoriedade para o café da Colômbia, o pisco no Chile. Embora a IG seja difundida em diversos países, no Brasil ainda é incipiente, porém, representativa.

Atualmente, são 76 Indicações Geográficas brasileiras registradas, das quais 61 são Indicações de Procedência e 15 Denominações de Origem, mas com potencial para obtenção de centenas. Destas 76, nove são para café, são elas: Café do Cerrado Mineiro (MG); Café da Região da



Serra da Mantiqueira (MG); Café do Norte Pioneiro do Paraná (PR); Café da Alta Mogiana (SP); Café da Região do Pinhal (SP); Café do Oeste da Bahia (BA); Café do Campo das Vertentes (MG); Café das Matas de Minas (MG); e o Café do Caparaó (ES e MG). .

Reconhecê-las é atestar a pluralidade cultural e a diversidade regional e climática do país refletidos em seus produtos e serviços, utilizando as potencialidades para promover a melhoria da qualidade de vida da população envolvida.

3.3 Município de Maracás

A cidade de Maracás (Figura 01) está localizada no sudoeste do estado da Bahia, situado, em parte, na bacia do rio Jiquiriçá e do rio de Contas, a 365 km de Salvador, capital do estado da Bahia, possui uma área territorial de 2.435,201 Km², e em 2010 possuía 24.613 habitantes, dos quais cerca de 70% residia na zona urbana (IBGE, 2010).

A base econômica maracaense é a pecuária bovina tradicional. Além disso, o município conta com uma grande jazida de vanádio, que começou a ser extraída em 2014, a qual contribui para a economia local, sem deixar de ressaltar o tradicional cultivo de flores e plantas ornamentais produzidas principalmente para a exportação (MATTOS, 2008).

Entre as vantagens para a produção de flores e plantas ornamentais, na Bahia, estão às ótimas condições edafoclimáticas, ou seja, uma diversidade de clima e solo variando desde o semiárido e o cerrado até o úmido e o subúmido, o que permite amplas possibilidades de inúmeros cultivos de espécies nativas e exóticas, como as produzidas em Maracás (SEBRAE, 2010).

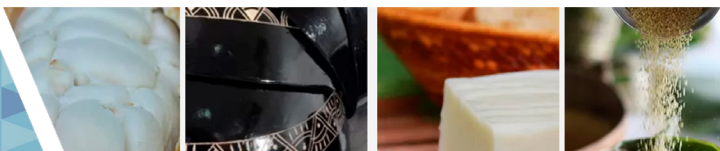
Maracás possui um clima tropical de altitude, apresentando um verão úmido e fresco causado pelas chuvas de verão e frentes frias vindas do sul do Brasil e invernos relativamente frios e mais secos. O clima no município tem uma forte influência do oceano, devido à elevada altitude e sua posição no agreste baiano que leva a cidade a receber massas nebulares vindas do oceano atlântico e das massas polares oceânicas advindas do Brasil meridional (MARACÁS, 2018).

A combinação edafoclimática do município acaba favorecendo o cultivo de várias espécies de folhagens, rosas e demais flores, o que faz a região ter produtos com notoriedade, desfrutando de um espaço comercial que o torna bastante procurado pelas suas características (IBIDEM, 2018).

A floricultura consiste hoje em uma das mais importantes atividades econômicas e é fundamental para a geração de emprego e renda na região. O reconhecimento de sua vocação natural para o plantio de flores e plantas ornamentais contribuiu para a busca de alternativas para geração de emprego e renda e, conseqüentemente, promove a inovação e o desenvolvimento regional.

3.4 Presença de reputação/notoriedade para a implantação de uma IG

A presença de reputação e notoriedade é analisada pelo INPI, autarquia federal brasileira que avalia as solicitações de liberação das condições pré-existentes do uso do selo de IG e este só é obtida após um estudo minucioso do atendimento de requisitos por parte do solicitante. A obtenção do selo de IG possibilita a transformação econômica da região que poderá ser observada pela comunidade, produtores e consumidores onde o selo foi adquirido.



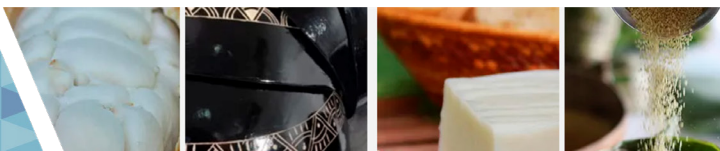
Dentre os fundamentos que norteiam a solicitação do reconhecimento da IG, conforme legislação vigente nos artigos 177 e 178 da Lei da Propriedade Industrial nº 9.279 (BRASIL, 1996) e a Instrução Normativa nº 095 (BRASIL, 2018).

Assim, na Norma ABNT NBR nº 16.536-2016 apresenta as formas de comprovação, reputação e notoriedade dos elementos obtidos em publicações técnicas e técnico-científicas, fotos, mapas, notícias da mídia, premiações, mercados de destino do produto e seus quantitativos, registro de patrimônio imaterial (ABNT, 2016).

Sendo assim, a notoriedade das flores e plantas ornamentais de Maracás pode ser percebida pela divulgação da mídia, livros, artigos, tese de doutorado e prêmios, conforme tabelas 01 e 02.

Tabela 1 – Reportagens publicadas sobre a notoriedade das flores e plantas ornamentais de Maracás

Nº	Data	Título da matéria	Origem da matéria	Fonte da matéria
1.	19/09/2005	Sudoeste da Bahia retoma produção de flores	Página Rural	http://www.paginarural.com.br/noticia/24915/sudoeste-da-bahia-retoma-producao-de-flores
2.	26/01/2010	Cultivo de flores injeta R\$ 500 mil por mês na economia de Vitória da Conquista	SEBRAE Flores	http://www.ba.agenciasebrae.com.br/sites/asn/uf/BA/cultivo-de-flores-injeta-r-500-mil-por-mes-na-economia-de-vitoria-da-conquista,a73e7e40ef926410VgnVCM1000003b74010aR CRD
3.	13/10/2010	Agronegócio de Flores leva qualidade de vida para jovens	Rede Mobilizadores	http://www.mobilizadores.org.br/noticias/agronegocio-de-flores-leva-qualidade-de-vida-para-jovens/
4.	20/0/2014	A Bahia Que a Gente Gosta mostra a cidade das flores	R7	https://noticias.r7.com/bahia/a-bahia-que-a-gente-gosta/videos/a-bahia-que-a-gente-gosta-mostra-a-cidade-das-flores-27102015
5.	20/04/2014	Maracás Bahia	TV Itapuan	https://www.youtube.com/watch?v=GpRa3vReRWg
6.	23/09/2014	Maracás, a 'Suíça Baiana' ou, melhor, a 'Cidade das Flores	Caminhos da Bahia	https://www.ibahia.com/detalhe/noticia/maracas-a-suica-baiana-ou-melhor-a-cidade-das-flores/
7.	30/09/2015	Maracás é destaque no G1 com a chegada da Primavera	Notícias de Maracás	http://maracascidadedasflores.blogspot.com/2015/09/maracas-e-destaque-no-g1-com-chegada-da.html
8.	29/08/2016	Maracás é a cidade que mais produz flores na Bahia	Mosaico Baiano/ Rede Bahia	http://gshow.globo.com/Rede-Bahia/Mosaico-Baiano/noticia/2016/08/maracas-e-cidade-que-mais-produz-flores-na-bahia.html
9.	19/11/2017	Flores de Maracás gera emprego e renda através de “Pequenos Produtores Individuais”	Zenilton Meira	http://zeniltonmeira.com.br/?p=18087

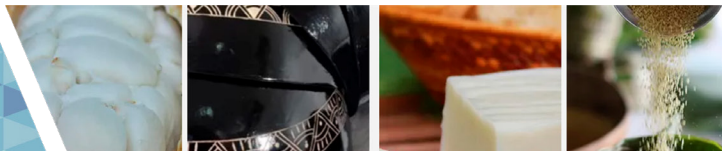


10.	20/05/2018	Chegada do inverno favorece a produção de flores em Maracás, no sudoeste do estado	Bahia Rural	https://globoplay.globo.com/v/6746208/
11	22/09/2018	É primavera: mercado de flores movimenta mais de R\$ 290 milhões na Bahia	Correio 24 Horas	https://www.correio24horas.com.br/noticia/nid/e-primavera-mercado-de-flores-movimenta-mais-de-r-290-milhoes-na-bahia/
12	23/10/2018	'Cidade das Flores', Maracás intensifica a produção para o período da primavera	Bahia Meio Dia	http://g1.globo.com/bahia/jornal-da-manha/videos/v/cidade-das-flores-maracas-intensifica-a-producao-para-o-periodo-da-primavera/4484774/
13	29/10/2018	'Vumbora' visita roseiral em Maracás, cidade que mais produz flores na Bahia	Conexão Bahia Rede Bahia	https://gshow.globo.com/Rede-Bahia/conexao-bahia/noticia/vumbora-visita-roseiral-em-maracas-cidade-que-mais-produz-flores-da-bahia.ghtml

Das reportagens citadas na Tabela 02, todas fazem referência à notoriedade das flores produzidas em Maracás. Deste conjunto de reportagens, destacam-se seis (06) publicadas em mídia de grande circulação, como exemplo tem a reportagem do Bahia Rural, R7 e TV Itapuan, além da Agência SEBRAE de Notícias que sintetiza o município de Maracás como o maior polo produtor de rosas da região, com o faturamento estimado de R\$ 1 milhão de reais.

Tabela 2 – Trabalhos científicos publicados sobre a notoriedade das flores e plantas ornamentais de Maracás

Nº	Autor	Título	Editora/Revista	Cidade	Ano
1.	PASSPS, F. U.; DIAS, C. C.; CRUZ, C. R.	Capacidade inovativa e demandas tecnológicas de arranjos produtivos locais (APL): um estudo de caso do APL de flores em Maracás, Bahia.	Revista Ciências Administrativas	Fortaleza	2004
2.	SIMONETTI, E.	Agricultura - O caminho das flores	IPEA	São Paulo	2006
3.	MATTOS, S. M.C.S.	O Arranjo Produtivo de Flores em Maracás (BA) como Estratégia para o Desenvolvimento Local	Dissertação (Mestrado) UNEB	Santo Antônio de Jesus	2007
4.	AMILCAR, B.; JANUZIA, M.; FABIHANA, M.; VIVIAN, L. P.	APL de Flores de Maracá - BA: Um Caso de Elevada Propensão a Cooperação	Pôster-Agricultura Familiar e Ruralidade	Salvador	2008
5.	ANDRADE, E. P.; PEREIRA, J. P. C. N	O Arranjo Produtivo de Flores em Maracás - BA sob Enfoque da Inovação	Enegep	São Carlos	2010
6.	SANTANA, E. J. S.	Produção de Flores no Município de Maracás (BA): Perspectivas e Limitações	TCC/Graduação	Salvador	2014



4. CONCLUSÕES

Esse trabalho teve o propósito de analisar a notoriedade das flores e plantas ornamentais produzidas no município de Maracá/Ba. As flores e plantas ornamentais produzidas em Maracás representa um instrumento que impulsiona o desenvolvimento local, no seu aspecto econômico, político, social e cultural, pois agrega um diferencial aos produtos produzidos na cidade, dando notoriedade à região.

No entanto, a busca de uma Indicação Geográfica é produto de muito esforço, e esta pesquisa apresenta as formas de comprovação, reputação e notoriedade dos elementos obtidos em publicações técnicas e técnico-científicas, fotos, mapas, notícias da mídia, mercados de destino do produto e seus quantitativos, registro de patrimônio imaterial.

Avaliado as condições, notoriedade, aspectos e características diferenciadas, sugere-se pelo reconhecimento e a implementação da primeira Indicação Geográfica para as flores e plantas ornamentais no município de Maracás.

5. REFERÊNCIAS

ABNT - ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR 16536: Indicação Geográfica: Orientações para estruturação de Indicação Geográfica para produto. Rio de Janeiro, p. 8. 2016.

BATALHA, Mário Otávio; BUAINAIN, Antônio Márcio. Cadeias produtivas de flores e mel. Brasília: IICA: MAPA/SPA, 2007.

BRASIL. Lei nº. 9.279/1996, de 14 de maio de 1996. Regula direito e obrigações relativos à propriedade industrial. Brasil, INPI, 1996.

DULLIUS, P. R. Indicações geográficas e desenvolvimento territorial: as experiências do Rio Grande do Sul. 2009. Dissertação (Mestrado) – Programa de Pós Graduação em Extensão Rural da Universidade de Santa Maria. Santa Maria, RS, 2009.

FROEHLICH, J. M.; DULLIUS, P. R. As experiências de indicações geográficas no Brasil meridional e a agricultura familiar. In: FROEHLICH, J. M. Desenvolvimento territorial: produção, identidade e consumo. Ijuí: UNijuí, 2011.

GIL, A. C. Como elaborar projetos de pesquisa. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2007.

IBRAFLOR - Instituto Brasileiro de Flores. 2016. Disponível em: <<http://www.ibraflor.com/>>. Acesso em: 15 de janeiro de 2019.

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, 2010(10 out. 2002). «Área territorial oficial». Resolução da Presidência do IBGE de nº 5 (R.PR-5/02). Consultado em 5 de dezembro de 2010. Disponível em:< <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/ba/maracas/panorama>>. Acesso em: 05 de maio de 2018.

INPI – Instituto Nacional da Propriedade Industrial. 2020. Guia Básico de Indicação Geográfica.



Disponível em: <<https://www.gov.br/inpi/pt-br/servicos/indicacoes-geograficas/guia-basico>>. Acesso em 23/10/2020.

MAFRA, L. A. S. Indicação geográfica e construção do mercado: a valorização da origem no Cerrado Mineiro. Tese de Doutorado (Doutorado em Ciências) - Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro/RJ, 2008.

MARACÁS. Prefeitura Municipal de Maracás. Disponível em: < <http://www.maracas.ba.gov.br/> >. Acessado em: 06 de janeiro de 2018.

MATTOS, S. M. C. S. O Arranjo Produtivo de flores de Maracás-Ba como estratégia para o seu desenvolvimento. 2008. Dissertação (Mestrado em Cultura, Memória e Desenvolvimento Regional) -Universidade Estadual de Feira de Santana, BA.

PIMENTEL, L. O. Os desafios dos aspectos legais na pratica de estruturação das Indicações Geográficas. In. Território, identidade territorial e desenvolvimento regional: reflexões sobre Indicação Geográfica e novas possibilidades de desenvolvimento com base em ativos com especialidade territorial. DALLABRIDA, V. R. (Org.). São Paulo: LiberArs. 2013.

SEBRAE. Entenda o conceito de Indicação Geográfica. 28/04/2017. Disponível em: < <http://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/artigos/entenda-o-conceito-de-indicacao-geografica,5a8e438af-1c92410VgnVCM100000b272010aRCRD>>. Acesso em 22 de maio de 2019.

SILVA, F. N.; SACCO S. F.; CALDAS, N. V.; POLLNOW, G. E. Desafios à Institucionalização das Indicações Geográficas no Brasil. Revista Desenvolvimento Regional em debate. Ano 2. Nº 2, Nov. 2012.

TRIVIÑOS, A. N. S. Introdução à pesquisa em ciências sociais: a pesquisa qualitativa em educação. São Paulo: Atlas, 1987.