



*Indicações
Geográficas
Catarinenses*



© 2015. Universidade Federal de Santa Catarina.

Todos os direitos reservados. É permitida a reprodução parcial e total desta obra, desde que citada a fonte e que não seja para a venda ou qualquer fim comercial. A responsabilidade pelos conteúdos técnicos dos textos e das imagens desta obra é dos autores.

Tiragem: 1.000 exemplares.
1ª edição.
Ano 2015.

Centro Socioeconômico
LABMIN- Laboratório de Mídias Integradas
Telefones: +55 (48) 3721-6512 / 3721-6347

Centro de Ciências Jurídicas
PITTI - Grupo de Pesquisa em Propriedade Intelectual, Transferência de Tecnologia e Inovação
Programa de Pós-Graduação em Direito
Caixa Postal 476, Campus Universitário, Bairro Trindade, 88040-900 - Florianópolis, SC, Brasil
Telefone: +55 (48) 3721-9287

Projeto “Desenvolvimento sustentável: indicações geográficas de produtos catarinenses”.
Objetivo: pesquisar os principais produtos catarinenses cujas origens geográficas apresentam potencial para obtenção de registro como Indicação Geográfica, seja Indicação de Procedência ou Denominação de Origem. Apresentar seis localidades do território catarinense que se tenham tornado conhecidas como centros de extração, produção ou fabricação de determinados produtos: vinhos dos Vales da Uva Goethe, cristais artesanais da região de Blumenau, ostras cultivadas da região de Florianópolis, queijo artesanal serrano, produtos cárneos suínos do Oeste Catarinense e erva-mate da região do Planalto Norte Catarinense.

Coordenadora do projeto: Eleonora Milano Falcão Vieira | Organização: Luiz Otávio Pimentel e Vladimir Arthur Fey | Textos: Paulo Clóvis Schmitz | Fotos: Jerry Bittencourt, George Berg, Delmar Goulart, Joel Borjaski, Epagri e Instituto ProGoethe | Projeto gráfico, diagramação, revisão e edição: Cláudia Schaun Reis | Pesquisa e revisão do conteúdo: Luiz Otávio Pimentel, Liliana Locatelli e Suelen Carls.

*Indicações
Geográficas
Catarinenses*

Apresentação Projeto IG

Reconhecendo a significativa relevância da pesquisa para distinguir produtos e serviços catarinenses, por meio de Indicação Geográfica mediante parâmetros Internacionais, a Fapesc (Fundação de Amparo à Pesquisa e Inovação do Estado de Santa Catarina) atende a seus propósitos na execução da Política Catarinense de Ciência, Tecnologia e Inovação, por meio dos Projetos Estratégicos para o Desenvolvimento do Estado de Santa Catarina. O Projeto Desenvolvimento Sustentável: Indicações Geográficas de Produtos Catarinenses, apresentado em 2013, demonstrou aspectos de relevância para encaminhamentos das pesquisas de produtos catarinenses, cujas origens geográficas possuem potencial para obtenção de registro como Indicação Geográfica. Apresentam-se cidades, microrregiões, localidades do território catarinense conhecidos como centros de extração, produção e fabricação de determinados produtos com características básicas para a Indicação Geográfica. Os resultados alcançados poderão servir de base para agregar valor quanto aos atributos de qualidade, tipicidade, tradição e patrimônio cultural dos produtos de Santa Catarina, segundo indicadores internacionais, conferindo-lhes, assim, reconhecimento e condições de competitividade.

Sergio Gargioni
Presidente FAPESC

139 Indicações Geográficas Catarinenses / Organizadores: Luiz Otávio Pimentel | Eleonora Milano Falcão Vieira | Vladimir Arthur Fey. – Tubarão: Copiart, 2015.

32p. : il.

ISBN: 978.85.8388.033.2

1. Indicações Geográficas. 2. Produtos Catarinenses. I. Pimentel, Luiz Otávio. II. Vieira, Eleonora Milano Falcão. III. Vladimir Arthur Fey. IV. Título.

CDU: 911.3(816.4)





O que é uma Indicação Geográfica

O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), a quem compete, entre outras funções, reconhecer produtos e regiões potenciais para registro dos chamados Signos Distintivos de Uso Coletivo, define as IGs como “indicações que identificam um produto como originário de país, cidade, região ou localidade de seu território, quando determinada qualidade, reputação ou outra característica do produto seja essencialmente atribuída à sua origem geográfica”. As mesmas indicações geográficas também se aplicam a serviços.

O registro de um nome como Indicação Geográfica é associado a produtos cujo local de origem lhes atribui reputação, valor intrínseco e identidade própria, características que os distinguem dos similares disponíveis no mercado. Fatores como solo, clima e domínio do processo de produção (saber fazer, por tradição ou transmissão do *modus operandi* que passa várias gerações) contribuem para atribuir qualidades peculiares a determinados produtos ou serviços que, portanto, justificam a busca da proteção da denominação da origem geográfica por quem os fabrica ou presta o serviço e os disponibiliza aos consumidores.

“Distinguir produtos e serviços por meio de in-

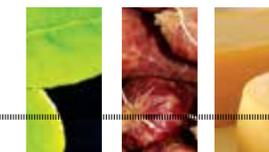
dicações geográficas propicia a promoção da região, agregação de valor e comunicação ao mercado quanto aos atributos de qualidade, tipicidade, tradição e patrimônio cultural”, segundo o MAPA.

De acordo com a Lei Federal 9.279, de 1996, artigos 176 a 182, constituem Indicação Geográfica a Indicação de Procedência (IP) e a Denominação de Origem (DO).

Considera-se IP o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território que se tenha tornado conhecido como centro de extração, produção ou fabricação de determinado produto ou de prestação de determinado serviço. Já a DO é 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.

O uso da IG se restringe aos produtores e prestadores de serviço estabelecidos no local, exigindo-se, ainda, em relação às denominações de origem, o atendimento de requisitos de qualidade. O registro de uma IG é outorgado pelo Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI).

Em Santa Catarina, os vinhos dos Vales da Uva Goethe – que abrangem a produção de oito municípios do Sul do Estado – obtiveram o registro de Indicação Geográfica na modalidade Indicação de Procedência. No Brasil, o registro já reconhece regiões produtoras de café, arroz, cachaça, couro, queijo, carne bovina, vinhos e espumantes, camarão, cacau e própolis, entre outros.





Vinhos dos Vales da Uva Goethe

Colonizado por italianos e seus descendentes, o Sul de Santa Catarina deve a uma uva de origem norte-americana com nome alemão o sucesso de uma empreitada que vem projetando a fama de várias cidades junto a apreciadores de bons vinhos no Brasil. A uva Goethe se adaptou como nenhuma outra ao clima e às características da região, uma das poucas no mundo onde essa variedade tem produção em escala comercial. A partir de Urussanga, ao pé da Serra Geral, o solo de vales que compreendem oito municípios se mostrou ideal para abrigar o cultivo e, depois, a transformação da uva Goethe em um vinho de qualidade.

Contam a história e os moradores mais antigos que a uva Goethe chegou à região quando Giuseppe Caruso Mac Donald, regente do consulado italiano no Brasil, fixou-se no município de Urussanga no final do século XIX. Ele tinha a missão de observar a evolução das colônias de imigrantes italianos em Santa Catarina, auxiliando a população local e enviando relatórios à Itália. A variedade, que homenageia o escritor alemão Johann Wolfgang von Goethe, fora criada por Edward Stanniford Rogers em 1854 nos Estados Unidos, a partir da mistura de videiras americanas e europeias.





Advogado e jornalista, Mac Donald tinha uma forte relação com a vitivinicultura e mantinha contato com Benedito Marengo, um italiano que vivia em São Paulo e que foi responsável pela introdução de diversas variedades de uva no Brasil. A Goethe estava entre elas e foi trazida a Urussanga para que os imigrantes testassem a viabilidade de sua produção. Com o tempo, a simbiose revelou-se perfeita e os vinhos do Sul catarinense ganharam o país, chegando ao palácio do Catete, no Rio de Janeiro, onde abrilhantavam as recepções diplomáticas do presidente Getúlio Vargas. Mais tarde, nos anos de 1960, o cultivo decaiu, mas desde 2006, com o aporte tecnológico da Epagri (Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina), a produção foi retomada e rende bons frutos para cerca de 60 famílias reunidas em sete vinícolas da região.

Um pouco antes, em 2005, esse grupo criou a ProGoethe (Associação dos Produtores da Uva e do Vinho Goethe na Região de Urussanga), com os objetivos de manter a tradição vitivinícola local e integrar os produtores de vinhos típicos com a identidade própria da uva Goethe.

Com apoio do Sebrae (Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas), MAPA, UFSC (Universidade Federal de Santa Catarina), Fapesc (Fundação de Amparo à Pesquisa e Inovação do Estado de Santa Catarina), Epagri e da Prefeitura de Urussanga,

a ProGoethe fez o pedido do registro da IP (Indicação de Procedência) para identificar no mercado os vinhos com origem nos “Vales da Uva Goethe”, que têm ótimo padrão e características históricas, geográficas e culturais que os diferenciam dos demais.

Com isso, a variedade criada há 160 anos agregou renda e qualidade de vida a uma região que antes dependia da pequena agricultura, do plantio de fumo e dos empregos oferecidos pela extração do carvão e pela indústria cerâmica para sobreviver. Por meio dela, o turismo teve um incremento importante, porque fez surgir pousadas, restaurantes típicos e locais onde os vinhos da uva Goethe podem ser provados com conforto e tranquilidade. Nesse sentido, para alegria dos moradores, foi valorizado o costume familiar de produzir o vinho, atividade que remonta ao século XIX, ainda antes da imigração, na região de fronteira entre a Itália e a Áustria.

Devido às suas características próprias e a uma identificação cultural forte com a tradição regional, os vinhos dos Vales da Uva Goethe da região de Urussanga receberam no ano de 2011 o registro da IP, tornando-se a primeira Indicação Geográfica de Santa Catarina. O registro abrange também os municípios de Pedras Grandes, Morro da Fumaça, Cocal do Sul, Nova Veneza, Içara, Treze de Maio e Orleans.





Cristais Artesanais da Região de Blumenau

A colonização oficial do Vale do Itajaí tem seu marco zero em 1850, quando o doutor Hermann Blumenau fundou a colônia que levou o seu nome e deu início à ocupação de uma região bela e inóspita que tinha como habitantes índios de diversas tribos das nações Xokleng e Guarani. Aos agricultores alemães somaram-se, logo depois, colonos italianos, e esse caldeamento resultou num ambiente propício para o desenvolvimento industrial, com destaque para o polo têxtil hoje nacionalmente reconhecido. Nesse cenário, também nasceu a produção de cristais artesanais, que se tornaram, assim como a riqueza que a própria atividade promove, uma atração a mais para quem visita os municípios de Blumenau e Pomerode.

Além da beleza natural – com o centro urbano colocado às margens do portentoso rio Itajaí-Açu – e das construções em enxaimel, das festas e da culinária, o turista pode conhecer o processo de produção dos cristais que ganharam fama no Brasil e fora dele.

O cristal artesanal inicia sua história no Vale do Itajaí a partir de Blumenau, em 1946, quando a “Sra. Alice, pioneira para sua época, e tendo um espírito empreendedor, após visita a uma cristaleira na Ale-





manha, ficou deslumbrada com a técnica observada e retornou a Blumenau decidida a fundar a primeira cristaleira da região Sul do Brasil”, segundo Jaison Rafael Deschamps em “Aspectos financeiros da crise no setor cristaleiro”.

No princípio, lapidadores foram contratados na Alemanha e trazidos para a região para beneficiar peças de cristal – que, à época, eram importadas. “O começo da produção de cristais deu-se poucos anos depois, quando as matérias-primas passaram a ser fundidas na própria empresa. Dessa forma, o processo de fabricação de cristais passou a ser realizado desde a fundição até a lapidação e vendas”, nas palavras de Suelen Carls, pesquisadora na Universidade Federal de Santa Catarina.

O cristal artesanal pode ser identificado mesmo por um leigo no assunto porque tem textura mais fina, é mais translúcido, apresenta nitidez superior quando colorido e um acabamento cuja perfeição é demonstrada pela qualidade da lapidação. Outro diferencial é a ausência de emendas e marcas, além de não haver peças idênticas, o que confere ao comprador o privilégio de levar um objeto praticamente exclusivo.

Para exibir melhor essa faceta da vocação industrial de Blumenau, a cidade criou o Museu do Cristal, que reúne material sobre as fábricas, peças antigas e equipamentos que vieram da Europa em meados do século passado. Quando se dá na linha de produção de uma fábrica, o passeio geralmente termina na loja

respectiva, onde se oferecem peças a preços variados. Depois de acompanharem o processo de produção e verem o trabalho pronto, os visitantes se convencem de que o cristal não é tão caro quanto imaginam – é o resultado de um procedimento altamente qualificado.

A excelência dos produtos lapidados artesanalmente foi fator preponderante para que os cristais produzidos na região consolidassem seu prestígio nacional e internacional.

Por isso, o registro de uma IG dos cristais artesanais produzidos no Vale do Itajaí é uma alternativa para diferenciá-los dos demais, ao mesmo tempo em que permite a valorização do produto em função de suas características únicas e de qualidade superior ao vidro maquinado que é vendido aos consumidores como se fosse cristal.

Ostras cultivadas da Região de Florianópolis



Maior produtor de ostras cultivadas do país, Santa Catarina dobrou a oferta nos últimos anos, chegando a colocar quase 2.500 toneladas no mercado nacional em 2012, último período com dados disponíveis. As baías Norte e Sul de Florianópolis, a Capital do Estado, respondem por metade desse volume, aí incluídos criadores dos municípios de Palhoça, São José, Biguaçu e Governador Celso Ramos. Mas é no mar frio e remansoso da parte Oeste da Ilha de Santa Catarina que se encontram as maiores áreas de cultivo, beneficiadas pelas condições perfeitas de crescimento dessa iguaria nobre e extremamente valorizada nas mesas não só locais, mas das principais cidades brasileiras.

A atividade foi implantada pela Epagri (Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina) e pela UFSC (Universidade Federal de Santa Catarina) na segunda metade da década de 1980 para complementar a renda do pescador artesanal, que encontrava dificuldades para se manter devido à escassez de peixes na região. Isso facilitou, também, a fixação dos pescadores e seus filhos nas comunidades de origem, igualmente ameaçadas de perder sua identidade pela busca, por parte dos jovens, de





trabalho com carteira assinada do centro da Capital. Em 1999, com a parceria da Prefeitura Municipal de Florianópolis, teve início o projeto Desenvolvimento Sustentável da Maricultura, que promoveu a Fenaostrea (Festa Nacional da Ostra e da Cultura Açoriana). Em seguida, foi criado o Fundo Municipal de Desenvolvimento Rural e Marinho.

Em 1986, a UFSC reuniu um grupo de pescadores de Santo Antônio de Lisboa e montou um pequeno laboratório de maricultura na praia de Sambaqui. A iniciativa marcou o começo do cultivo local de sementes da espécie *Crassostrea gigas*, de origem japonesa. Dois anos depois, Epagri e UFSC implantaram dois módulos de cultivo experimental de mexilhões na baía Norte. Os resultados positivos desses experimentos incentivaram o ingresso de vários pescadores artesanais na atividade, e o aumento expressivo do número de maricultores trouxe a necessidade de ordenar a ocupação do ambiente marinho de forma legal. Em 1995, a Epagri e o Ibama (Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis) promoveram a demarcação de 102 áreas de cultivo no litoral catarinense, 50 delas localizadas em Florianópolis.

Além do Ribeirão da Ilha, principal fornecedor do produto para os mercados local e nacional, as comunidades de Santo Antônio de Lisboa, Cacupé e Sambaqui, de mar igualmente protegido, desenvolveram a

atividade, e hoje respondem por boa parte da oferta de ostras. Em todos esses lugares, a *Crassostrea gigas* se adaptou muito bem ao fluxo e à temperatura dos mares.

O sistema de cultivo consiste em colocar sementes de ostras em redes de malha fina, que são mergulhadas na água das baías. Inspeções periódicas verificam o desenvolvimento do molusco e o momento correto de transferi-los para gaiolas maiores. Cada “lanterna” – nome dado a essas estruturas – pode render até 80 quilos de ostras.

O diferencial da ostra da região de Florianópolis se deve ao sabor, à qualidade e à confiabilidade do produto, que se beneficia da água limpa e de outros fatores ambientais característicos da região. A rentabilidade da atividade é boa, mas a intenção dos produtores é aproveitar o título de “Capital Nacional da Ostra” de Florianópolis para que o reconhecimento maior seja dado por meio de Indicação Geográfica.



Queijo Artesanal Serrano

Assim como a pecuária desenvolvida em sistema de campo nativo, a produção artesanal de queijos é uma das características da Serra Catarinense e da região chamada de Campos de Cima da Serra, que corresponde ao Nordeste do Rio Grande do Sul. O queijo artesanal serrano, como passou a ser conhecido, remonta a meados do século XVIII, quando era forte a atividade dos tropeiros que conduziam gado e muares das estâncias gaúchas para São Paulo e do próprio Planalto para o litoral catarinense, utilizando caminhos precários construídos entre os contrafortes da Serra Geral.

As técnicas artesanais empreendidas na fabricação do queijo – com a utilização de leite cru de vacas de corte, alimentadas com pastagens naturais fornecidas por campos nativos –, bem como o microclima específico da região, conferem ao produto “características físicas e organolépticas únicas, que lhe dão especificidade e o distingue de outros queijos”, segundo estudo realizado pela Udesc (Universidade do Estado de Santa Catarina).

Por isso, uma tradição secular se transformou em importante fonte de renda das famílias de pequenos pecuaristas em diferentes municípios da região.





Conta a história que a produção do queijo numa área de criação de gado de corte serviu para alimentar as pessoas desde os primórdios da ocupação desse vasto território, a partir da abertura do Caminho dos Conventos, entre 1728 e 1730, por descendentes de portugueses.

Nos primeiros tempos, mulas carregadas de queijo, pinhão e charque desciam em trilhas – a mais conhecida é a da Serra do Rio do Rastro – para a região do vale do rio Tubarão, onde esses produtos eram trocados por sal, açúcar, arroz e farinha de mandioca. Na volta, os animais subiam as escarpas outra vez carregados, até alcançar os pontos de onde haviam partido dias antes, assegurando mais uma temporada de boa mesa para os moradores de cima da Serra.

Durante séculos, o queijo foi um subproduto da pecuária de corte e, portanto, não tinha a importância econômica da atividade principal de lida com o gado. Em muitos casos, os animais em lactação eram “emprestados” para os agregados, ou seja, os funcionários das fazendas, que utilizavam o leite dos animais para a produção de queijos caseiros. Essa produção não proporcionaria, como ocorria com o gado, a acumulação de capital e melhores condições de vida, mas suas características se mantiveram até hoje, da matéria-prima usada à fabricação propriamente dita.

Apesar do fim do tropeirismo, resultado da expansão do comércio e da abertura de rodovias asfaltadas,

“a lógica de reprodução social adotada pelos pecuaristas familiares produtores do queijo serrano mantém muitas semelhanças com a daquela época”, explica Larissa Bueno Ambrosini na publicação “Sistema agroalimentar do queijo serrano”. Tanto que o queijo, vendido na região e fora dela, em cidades de grande porte dos dois estados sulinos, continua garantindo receita para muitos produtores locais.

Ocorre que hoje, como antes, a comercialização do queijo serrano é feita à margem dos canais formais e há o risco do produto tradicional perder suas características. Transformá-lo num produto com IG poderia ser uma solução, pois reconheceria a história desse produto e sua ligação com o meio.

Nesse sentido, o processo para registro da IG do queijo artesanal serrano vem sendo conduzido pelos produtores em parceria com associações, MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento), Epagri (Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina), prefeituras dos municípios da região e universidades.



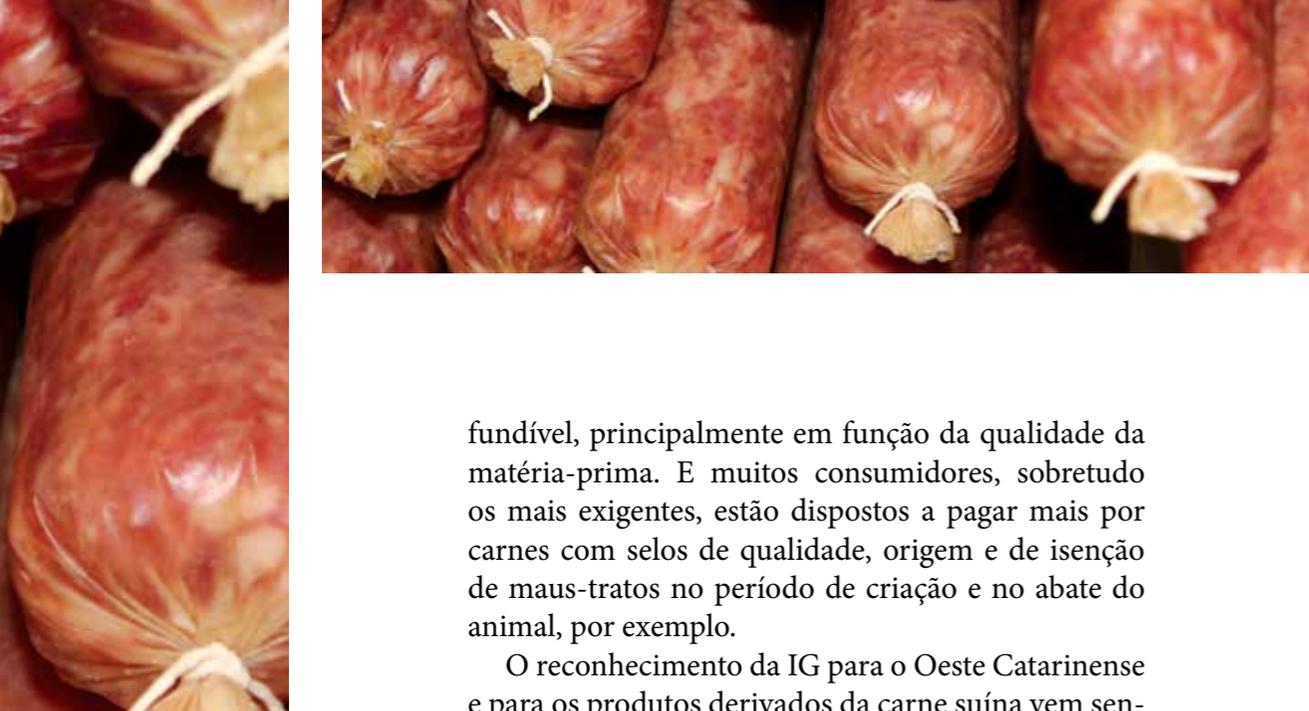
Produtos Cárneos Suínos do Oeste Catarinense

A produção em escala da carne suína e derivados do Oeste Catarinense começou com os imigrantes italianos e alemães e seus descendentes – muitos deles vindos do Rio Grande do Sul – a partir do século XIX. A vocação desses grupos, aliada às condições favoráveis de solo e clima, fez com que a região se tornasse o berço de grandes agroindústrias transformadoras de carne, que depois espalharam seus tentáculos para todo o país.

Cidades como Concórdia e Videira, para citar apenas as de maior porte, cresceram a partir da integração entre colonos e agroindústrias, agregando cada vez mais tecnologia e valor à produção. No entanto, as possibilidades de diferenciação e, portanto, de obtenção da Indicação Geográfica para o beneficiamento e comercialização de carne suína e derivados na região residem nas pequenas propriedades e na produção caseira.

Os pratos elaborados com a carne suína e seus derivados do Oeste Catarinense têm sabor incon-





fundível, principalmente em função da qualidade da matéria-prima. E muitos consumidores, sobretudo os mais exigentes, estão dispostos a pagar mais por carnes com selos de qualidade, origem e de isenção de maus-tratos no período de criação e no abate do animal, por exemplo.

O reconhecimento da IG para o Oeste Catarinense e para os produtos derivados da carne suína vem sendo buscado há algum tempo por produtores de suínos, pequenos frigoríficos e instituições de fomento e de pesquisa, que identificaram a possibilidade de obter o registro para defumados, embutidos, recheados, temperados, entre outros.

Desde 2010, representantes dos frigoríficos e produtores independentes vêm se reunindo para discutir os requisitos e procedimentos com vistas a obter o reconhecimento da IG e valorizar – e, por tabela, remunerar melhor – produtos fabricados pelas pequenas e médias agroindústrias, além de agricultores familiares da região.

Desde os anos 1960, instituições de fomento e de extensão agrícola atuam junto aos produtores de todo o Estado de Santa Catarina com o objetivo de melhorar o manejo e potencializar os resultados na produção de carnes e derivados – assim como ocorreu com outros ramos da atividade agropecuária. Agora, essas instituições são parceiras na busca do registro de Indicação Geográfica para os produtos cárneos suínos.

Estão envolvidas nesse trabalho instituições como a Embrapa Suínos e Aves, o INCS (Instituto Nacional da Carne Suína) e a Aprosui (Associação de Produtores de Carnes e Derivados do Meio-Oeste Catarinense). O processo é acompanhado pela superintendência catarinense do MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento) e pela Secretaria de Estado da Agricultura e da Pesca, que ajudaram a criar as condições e a melhorar a qualidade da produção de suínos quando a atividade ainda estava se consolidando na região.

A qualidade dos produtos da carne suína das agroindústrias do Oeste Catarinense se diferencia principalmente em função do saber popular em produzir os animais e transformar a carne. Essa tradição vai se consolidar com o registro da IG.



Erva-mate

da Região do Planalto Norte Catarinense

A erva-mate, denominada *Ílex paraguayensis* pelo naturalista Auguste de Saint-Hilaire e conhecida por *caa-mi* entre os índios guarani, é uma riqueza que se espalha pelos campos de quatro estados brasileiros, do Rio Grande ao Mato Grosso do Sul. Seja cultivada em área de plantio de grãos, seja sombreada – isto é, nativa, de ocorrência espontânea em meio a outras espécies –, ela se adaptou bem nas florestas de araucárias que são pródigas no Brasil meridional.

Em Santa Catarina, a presença maciça da planta da erva-mate foi identificada já pelos bandeirantes e tropeiros, que, no século XVIII, cruzavam o território na caça de índios, na busca de pedras preciosas e no transporte de gado muar ou bovino pelos sertões. Foi a partir do Paraná, então ainda ligado politicamente à província de São Paulo, que a exploração da erva se espalhou pelo Planalto Norte Catarinense, ajudando a expandir cidades como São Bento do Sul, Rio Negro, Mafra, Canoinhas e Porto União.

A erva-mate é extraída das folhas – perenes, um



tanto grossas e coriáceas, e com nervuras fortes – da árvore de mesmo nome. Uma vez beneficiada, ela é utilizada para fazer o chimarrão, bebida quente que é tomada em círculo, ao redor de um churrasco ou no aconchego de um fogão a lenha, sobretudo por gaúchos e por aqueles que vivem onde a cultura do pampa teve espaço para se consolidar. O chimarrão é um dos modos mais populares de consumo da erva-mate no Brasil, Uruguai, Paraguai e na Argentina.

Pela importância que teve e tem, várias empresas exportadoras e também voltadas ao mercado interno atuam nessas regiões há mais de um século. No começo por estradas precárias, depois pelas ferrovias, a erva saía do Planalto Norte e chegava ao porto de São Francisco do Sul, de onde era levada para outros centros consumidores, inclusive fora do Brasil. As principais cidades do Sul e Sudeste brasileiros constituíam-se os destinos mais visados, mas era forte também o comércio estabelecido com os portos de Montevideu, Buenos Aires e Valparaíso, no Chile. Dependendo das regiões de produção e consumo, a erva era transportada também por via fluvial, por meio de barcas que singravam os rios Iguaçu, Negro, Canoinhas e Timbó.

Em relação ao cultivo, a prática existente no Planalto Norte é conhecida popularmente por “erva-mate de cultivo sombreado, pelo fato de que a espécie cultivada na região se desenvolve à sombra de outros vegetais”, na definição do professor e pesquisador Val-

dir Roque Dallabrida. Ao se mencionar os ervais nativos, faz-se referência à erva-mate produzida de forma consorciada com outras espécies, como a bracatinga, os pequenos e médios arbustos e a própria araucária. Junto com o Centro-sul paranaense, a região tem muitas histórias ligadas à atividade ervateira, que se confunde com a extração e exploração comercial do produto no Brasil.

A erva-mate é uma das principais riquezas naturais da região do Planalto Norte catarinense. A discussão sobre a possibilidade de registrar sua IG já vem de longo tempo, pois há notoriedade e reconhecimento nacional e internacional da qualidade da erva na região. Uma vez obtida, a indicação agregará valor a uma atividade secular – que ainda tem amplo potencial dos pontos de vista econômico, social e ambiental – para o benefício das populações locais.



PITTI

Grupo de Pesquisa em Propriedade
Intelectual, Transferência de Tecnologia e Inovação



Apoio:

