

**Indicações  
Geográficas e  
Produtos Tradicionais**

Anais do  
**VIII** Workshop  
Catarinense  
de Indicação  
**Geográfica**



30 e 31 de outubro de 2019

Organizadores:

Suelen Carls  
Denilson Dortzbach  
Kleber Trabaquini  
Valci Francisco Vieira  
Miguel Luciano da Silva

**Anais**  
**(Resumos de apresentações orais e  
posters)**

**Indicações Geográficas e Produtos  
Tradicionais:**

**VIII Workshop Catarinense de  
Indicação Geográfica**

**30 e 31 de outubro de 2019**  
**Florianópolis, SC**

Florianópolis  
2019

**Governador do Estado**  
Carlos Moisés da Silva

**Vice-governadora**  
Daniela Cristina Reinehr

**Secretário de Estado da Agricultura e da Pesca**  
Ricardo de Gouvêa

**Presidente da Epagri**  
Edilene Steinwandter

**Diretores**  
Ivan Luiz Zilli Bacic  
Desenvolvimento Institucional

Giovani Canola Teixeira  
Administração e Finanças

Vagner Miranda Portes  
Ciência, Tecnologia e Inovação

Humberto Bicca Neto  
Extensão Rural

Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina  
(Epagri)  
Rodovia Admar Gonzaga, 1.347, Itacorubi, Caixa Postal 502  
88034-901 Florianópolis, SC, Brasil  
Fone: (48) 3665-5000, fax: (48) 3665-5010  
Site: [www.epagri.sc.gov.br](http://www.epagri.sc.gov.br)

Organizadores:  
SUELEN CARLS, DENILSON DORTZBACH, KLEBER TRABAQUINI, VALCI  
FRANCISCO VIEIRA, MIGUEL LUCIANO DA SILVA

Editado pela Epagri/Departamento Estadual de Marketing e Comunicação  
(DEMC)

Tiragem: On-line

A responsabilidade do editor limita-se à adequação dos trabalhos às normas editoriais estabelecidas.

O conteúdo dos resumos aqui publicados é de responsabilidade exclusiva dos respectivos autores.

É permitida a reprodução parcial dos resumos desta edição desde que citada a fonte.

Organização: CARLS, S.; DORTZBACH, D.;  
TRABAQUINI, K.; VIEIRA, V.F.; SILVA, M.L. da.  
***Indicações Geográficas e Produtos Tradicionais:***  
**Anais do VIII Workshop Catarinense de Indicação**  
**Geográfica.** Florianópolis, 2019. 376p.

Produtos catarinenses; Indicações Geográficas;  
Agricultura familiar; desenvolvimento territorial.

# VIII Workshop Catarinense de Indicação Geográfica

REALIZAÇÃO



Empresa de Pesquisa Agropecuária  
e Extensão Rural de Santa Catarina

GOVERNO DE  
**SANTA CATARINA**  
SECRETARIA DE ESTADO DA  
AGRICULTURA, DA PESCA E  
DO DESENVOLVIMENTO RURAL



ASSEMBLEIA LEGISLATIVA  
DO ESTADO DE SANTA CATARINA  
COMISSÃO DE AGRICULTURA E POLÍTICA RURAL

CORREALIZAÇÃO



APOIO



## SUMÁRIO

APRESENTAÇÃO	16
ORGANIZADORES	17
<b>INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS E PRODUTOS TRADICIONAIS, HISTÓRIA E PATRIMÔNIO CULTURAL</b>	
A INTERSECÇÃO DOS CAMPOS DA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA, DO PATRIMÔNIO CULTURAL E DA COMUNICAÇÃO MERCADOLÓGICA: UMA ANÁLISE BIBLIOMÉTRICA ENTRE 2014 E 2019	20
<i>Henrique Budal Arins, Patrícia de Oliveira Areas</i>	
A CONTRIBUIÇÃO DA ANTROPOLOGIA NO RECONHECIMENTO DA REFERÊNCIA CULTURAL NOS PROCESSOS DE IG (IDENTIDADE GEOGRÁFICA) EM SANTA CATARINA	25
<i>Rose Mary Gerber</i>	
A PATRIMONIALIZAÇÃO DO KOCHKÄSE COMO UMA PERSPECTIVA DE DESENVOLVIMENTO REGIONAL NO MÉDIO VALE DO ITAJAÍ (SC). UNIEDU	30
<i>Nelita Fabiana Moratelli, Marilda R. G. Checcucci Gonçalves da Silva</i>	
LEVANTAMENTO HISTÓRICO E CULTURAL PARA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA DA BANANA DA REGIÃO DE CORUPÁ	34
<i>Paola Beatriz May Rebollar, Roseli Siewert</i>	
A CONSTRUÇÃO SOCIAL DA IDENTIDADE TERRITORIAL DA REGIÃO DE CORUPÁ/SC EM MEIO ÀS QUALIFICAÇÕES, SINGULARIZAÇÕES E INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS	39
<i>Jéssica Maria Rosa Lucion</i>	
FARINHA DE MANDIOCA DE BUERAREMA, BAHIA – POTENCIAL DE REGISTRO COMO INDICAÇÃO GEOGRÁFICA (IG)	45
<i>Paulo R. L. Arruda, Valdir S. da Conceição, Angela M. Rocha, Hermes O. Gomes, Giovanna M. Sampaio</i>	
QUEIJO DO DIAMANTE: TRADIÇÃO, RESISTÊNCIA E A BUSCA POR RECONHECIMENTO	50
<i>Belisa Lamas Gaudereto, Michelle de Medeiros Carvalho, Remy Narciso Simão</i>	
O ALHO ROXO NOBRE EM FREI ROGÉRIO: UMA HISTÓRIA CONSTRUÍDA COM MUITAS MÃOS	55
<i>Adriana Francisco, Elcio Pedrão</i>	
A NOTORIEDADE DA PRODUÇÃO DE CEBOLA NA REGIÃO DE ITUPORANGA/SC: ASPECTOS HISTÓRICO-CULTURAIS	58
<i>Daniel Rogério Schmitt, Paulo Roberto Lisboa Arruda, Araken Alves de Lima</i>	
PRODUÇÃO DE AIPIM EM SOLOS TURFOSOS DE ITAJAÍ: UMA POTENCIAL INDICAÇÃO GEOGRÁFICA	64
<i>Antonio Henrique dos Santos, Edson Silva</i>	
PARTICULARIDADES DAS INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS NO CONTEXTO BRASILEIRO: ANÁLISE DE CASOS DA REGIÃO DA GRANDE FLORIANÓPOLIS	68
<i>Berenice Giehl Zanetti von Dentz</i>	
POTENCIAL DE PRODUTOS PARA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA EM MUNICÍPIOS DO NORTE CATARINENSE	73
<i>Milena de Oliveira Dutra, Vildes M. Scussel</i>	

CARACTERIZAÇÃO SENSORIAL DE VINHOS SAUVIGNON BLANC DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA VINHOS DE ALTITUDE DE SANTA CATARINA <i>Vinícius Caliari, André Luiz Kulkamp de Souzar, João Felippeto</i>	<b>80</b>
INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS CATARINENSES: NOTORIEDADE <i>Denilson Dortzbach, Valci Francisco Vieira, Kleber Trabaquini</i>	<b>84</b>
IDENTIDADE VISUAL PARA USO DAS INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS VINHOS DE ALTITUDE DE SANTA CATARINA E MEL DE MELATO DA BRACATINGA DO PLANALTO SUL BRASILEIRO: A CONSTRUÇÃO DA IDENTIDADE VISUAL ATRAVÉS DA IDENTIDADE CORPORATIVA <i>Fernando Laske, Paola Beatriz May Rebollar, Rogério Ern, Alan David Claumann</i>	<b>89</b>
<b>INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS E PRODUTOS TRADICIONAIS E DESENVOLVIMENTO TERRITORIAL</b>	
DELIMITAÇÃO GEOGRÁFICA DA ÁREA DE PRODUÇÃO DA MAÇÃ FUJI DA REGIÃO DE SÃO JOAQUIM <i>Wilian da Silva Ricce, Denilson Dortzbach, Kleber Trabaqui, Valci Francisco Vieira, Gabriel Berenhauser Leite, Angelo Mendes Massignam</i>	<b>96</b>
ATRIBUTOS DE QUALIDADE DA MAÇÃ CV. FUJI EM DIFERENTES ALTITUDES NA REGIÃO DE SÃO JOAQUIM <i>Alberto Fontanella Brighenti, Mariuccia Schlichting de Martin, Angelo Mendes Massignam, Mateus da Silveira Pasa, Marlon Francisco Couto, Henrique Massaru Yuri</i>	<b>101</b>
ANÁLISE AMBIENTAL DE UMA PROPRIEDADE VITIVINICOLA DA REGIÃO VINHOS DE ALTITUDE CATARINENSE <i>Leonardo Ferrari, Kleber Trabaquini, Valci Francisco Vieira, Denilson Dortzbach</i>	<b>107</b>
SENSORIAMENTO REMOTO APLICADO AO MAPEAMENTO VITÍCOLA NA REGIÃO DO VALE DO RIO DO PEIXE-SC <i>Marina Denchinsky Coriolano Coutinho, Kleber Trabaquini, Vinícius Caliari, Alberto Fontanella Brighenti, Isadora Teixeira Coelho Malohlava</i>	<b>111</b>
DELIMITAÇÃO GEOGRÁFICA DA IG DO MEL DE MELATO DA BRACATINGA DO PLANALTO SUL BRASILEIRO <i>Everton Vieira, Kleber Trabaquini, Denilson Dortzbach, Valci Francisco Vieira, Wilian da Silva Ricce, Fábio Martinho Zambonim, Elisângela Benedet da Silva</i>	<b>115</b>
ANÁLISE DO USO DA TERRA DA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA DE MEL DE MELATO DA BRACATINGA <i>Kleber Trabaquini, Valci Vieira, Denilson Dortzbach, Everton Vieira, Fabio M. Zambonim</i>	<b>121</b>
A BIOLOGIA DA DIFERENCIAÇÃO DO MEL DE MELATO: PAÍSES, PLANTAS E INSETOS <i>Hamilton Justino Vieira, Éverton Blainski, Joelma Miszinski, Emanuela S. Pereira Pinto</i>	<b>125</b>
ESPÉCIES DE COCHONILHA ASSOCIADAS A BRACATINGA NA REGIÃO DA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA DO MEL DE MELATO <i>Marcelo Mendes Haro, Juliana Olivia Nicolao, Kleber Trabaquini</i>	<b>130</b>
ASPECTOS REVELANTES DAS BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO CONSIDERANDO A ACIDEZ LIVRE DO MEL DE MELATO DE BRACATINGA ( <i>Mimosa scabrella</i> Bentham) PARA CRITÉRIOS DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA <i>Silvana Katia Tischer Seraglio, Greici Bergamo, Patricia Brugnerotto, Luciano Valdemiro Gonzaga, Roseane Fett, Ana Carolina de Oliveira Costa</i>	<b>134</b>
ESTUDOS DE PRÁTICAS DE MANEJO DE ERVAIS FLORESTAIS PARA APOIO À INDICAÇÃO GEOGRÁFICA ERVA-MATE PLANALTO NORTE CATARINENSE <i>Adriano M. de Souza, Gilcimar A. Vogt, Gilson José M. Gallotti, Aparecido L. da Silva</i>	<b>140</b>

<b>CARACTERIZAÇÃO DOS ERVAIS FLORESTAIS PARA APOIO À INDICAÇÃO GEOGRÁFICA ERVA-MATE PLANALTO NORTE CATARINENSE</b>	<b>146</b>
<i>Gilcimar A. Vogt, Adriano M. de Souza, Gilson J. M. Gallotti, Aparecido L. da Silva</i>	
<b>ESTUDOS CLIMÁTICOS E MONITORAMENTO AMBIENTAL PARA SUBSÍDIO À CARACTERIZAÇÃO DAS REGIÕES APÍCOLAS DE SANTA CATARINA</b>	<b>151</b>
<i>Éverton Blainski, Wilian Ricce, Hamilton J. Vieira, Denilson Dortzbach, Kleber Trabaquini</i>	
<b>TECNOLOGIAS DE MONITORAMENTO CLIMATOLÓGICO COMO FERRAMENTA DE SUPORTE À INDICAÇÃO GEOGRÁFICA</b>	<b>156</b>
<i>Éverton Blainski, Hamilton Justino Vieira, Wilian da Silva Ricce</i>	
<b>IMPORTÂNCIA DA IMPLANTAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA A SEGURANÇA E QUALIDADE DO KOCHKÄSE</b>	<b>162</b>
<i>Priscila Pegoretti, Betina Louise Angioletti, Lisiane Fernandes de Carvalho, Sávio Leandro Bertoli, Marian N. Meisen, Mercedes G. Ratto Reiter, Carolina Krebs de Souza</i>	
<b>PRODUÇÃO DE KOCHKÄSE: IMPLICAÇÕES DA MATÉRIA PRIMA NA SEGURANÇA DO PRODUTO FINAL</b>	<b>166</b>
<i>Klaus P. Schlei, Betina L. Angioletti, Priscila Pegoretti, Lisiane Fernandes de Carvalho, Sávio L. Bertoli, Mercedes G. Ratto Reiter, Marian N. Meisen, Carolina K. de Souza</i>	
<b>ATRATIVIDADE DE DIFERENTES CORES DE MATERIAL PARA ENSACAMENTO DE CACHOS AO TRIPES-DA-ERUPÇÃO-DO-FRUTO</b>	<b>172</b>
<i>Marcelo Mendes Haro, Bruna Teixeira Baixo, Juliana Olivia Nicolao, Kleber Trabaquini</i>	
<b>INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS CATARINENSES: DELIMITAÇÃO DA ÁREA</b>	<b>176</b>
<i>Denilson Dortzbach, Valci Francisco Vieira, Kleber Trabaquini</i>	
<b>INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS E PRODUTOS TRADICIONAIS, MEIO AMBIENTE E BIODIVERSIDADE</b>	
<b>A INDICAÇÃO GEOGRÁFICA COMO INSTRUMENTO PARA CRIAÇÃO DE UMA CESTA DE BENS E SERVIÇOS TERRITORIAIS: O CASO DA ERVA-MATE DO PLANALTO NORTE CATARINENSE</b>	<b>181</b>
<i>Marja Z. Milano, Fernando H. Prado, Ademir A. Cazella, Cristiano Desconsi, Denilson Dortzbach</i>	
<b>SISTEMA AGROALIMENTAR LOCALIZADO: ANÁLISE DOS PRODUTORES DE CACHAÇA DO MUNICÍPIO DE MORRETES – PR</b>	<b>187</b>
<i>Eder Bruno Couto Curvelo, Elaine Cristina de Oliveira Menezes, Sandro Deretti</i>	
<b>SISTEMA DE REFERÊNCIA DE PLANEJAMENTO DE ROTAS TURÍSTICAS- SRPRTur: A CONTRIBUIÇÃO DA GESTÃO DE DESIGN PARA O DESENVOLVIMENTO DAS INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS</b>	<b>193</b>
<i>Giancarlo Philippi Zacchi, Eugenio Andrés Diaz Merino</i>	
<b>ESPAÇO TURÍSTICO DE UMA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA: CASO DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA VALES DA UVA GOETHE/SC</b>	<b>199</b>
<i>Fernando Luigi Padoin Fontanella, Francisco Antônio dos Anjos</i>	
<b>AGROTURISMO E VALORIZAÇÃO DE RECURSOS TERRITORIAIS LOCAIS: ESTUDO DE CASO NA SERRA CATARINENSE</b>	<b>205</b>
<i>Thaise C. Guzzatti, Marja Z. Milano, Valério A. Turnes, Kátilla Thaiana Stefanos, Magdielly K. Tabora</i>	
<b>A IG E SUA RELEVÂNCIA PARA A PRODUÇÃO FAMILIAR INSERIDA NO MERCADO</b>	<b>211</b>
<i>Bartholomeu Thadeu de Souza Rebouças, Amilcar Baiardi</i>	
<b>A INDICAÇÃO GEOGRÁFICA E O AGRICULTOR FAMILIAR: O PAPEL DO FATOR HUMANO NA VALORIZAÇÃO DO PRODUTO FINAL</b>	<b>217</b>
<i>Rubenio dos S. Barros, Giselle S. A. d. Merino, Valmor R. Farias, Eugenio A. D. Merino</i>	

<b>A INDICAÇÃO GEOGRÁFICA COMO FERRAMENTA DE DESENVOLVIMENTO TERRITORIAL: O CASO DA ERVA-MATE DO PLANALTO NORTE CATARINENSE</b>	<b>223</b>
<i>Fernando H. Prado, Marja Z. Milano, Ademir A. Cazella, Cristiano Desconsi, Denilson Dortzbach</i>	
<b>A IMPORTANCIA DA EXTENSÃO RURAL NAS INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS CATARINENSES</b>	<b>229</b>
<i>Denilson Dortzbach, Valci Francisco Vieira, Kleber Trabaquini</i>	
<b>O PAPEL DA PESQUISA NAS INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS CATARINENSES</b>	<b>234</b>
<i>Denilson Dortzbach, Valci Francisco Vieira, Kleber Trabaquini</i>	
<b>FATORES CRÍTICOS PARA O DESENVOLVIMENTO DAS INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS: PROPOSTA PARA ANALISAR AS IGS GAÚCHAS</b>	<b>239</b>
<i>Shana Sabbado Flores, Ivanira Falcade</i>	
<b>APLICAÇÃO DE PAINEL DE TEMAS E INDICADORES PARA A AVALIAÇÃO DAS INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS DE VINHO DO BRASIL</b>	<b>245</b>
<i>Shana Sabbado Flores, Jorge Tonietto, João Carlos Taffarel</i>	
<b>CONTRIBUIÇÃO DO DESIGN EM PRODUTOS COM INDICAÇÃO GEOGRÁFICA: O CASO DA EMBALAGEM DE BIOMASSA DE BANANA VERDE</b>	<b>251</b>
<i>Rodrigo Augusto de Sousa Cavalcante, Rubenio dos Santos Barros, Eugenio Andrés Díaz Merino, Giselle Schmidt Alves Diaz Merino, Edgar Heil Woickowski</i>	
<b>GESTÃO DE DESIGN APLICADA AO PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS COM INDICAÇÃO GEOGRÁFICA: A SISTEMATIZAÇÃO DO PROCESSO DE FABRICAÇÃO DE BIOMASSA DE BANANA VERDE</b>	<b>257</b>
<i>Rubenio S. Barros, Giselle S. A. D. Merino, Patricia B. Woickowski, Eugenio A. D. Merino</i>	
<b>DESIGN DE EMBALAGENS: CONSIDERAÇÕES SOBRE A COR NA IDENTIDADE DE PRODUTOS</b>	<b>263</b>
<i>Chrystianne Goulart Ivanóski</i>	
<b>A CARNE DE ITORORÓ: A INDICAÇÃO GEOGRÁFICA COMO UM PROJETO PARA O DESENVOLVIMENTO TERRITORIAL</b>	<b>269</b>
<i>Douglas da Silva Souza Moreira, Angela Machado Rocha, Paulo Roberto Lisboa Arruda</i>	
<b>PRODUÇÃO DE VINHO ARTESANAL: OPORTUNIDADES E DESAFIOS</b>	<b>275</b>
<i>Keliane Miranda de Freitas</i>	
<b>CARACTERIZAÇÃO DA VIDEIRA NAS REGIÕES DE ALTITUDE DE SANTA CATARINA: ASPECTOS DO COMPORTAMENTO DAS PLANTAS E DA COMPOSIÇÃO DAS UVAS</b>	<b>279</b>
<i>Marcelo Borghezán, Luciane Isabel Malinovski, Aparecido Lima da Silva</i>	
<b>SISTEMA PRODUTIVO DE QUEIJOS ARTESANAIS DE LEITE CRU EM SEARA, SANTA CATARINA: UMA TRADIÇÃO SECULAR</b>	<b>285</b>
<i>Andréia Tecchio, Aymara L. Zonta, Aline Belincanta, Ezequiel Giaretta, Gilso Giombelli, Valdir Magri</i>	
<b>ESTUDO PRELIMINAR: ASPECTOS DE CULTIVO E DESENVOLVIMENTO DA BANANA PARA O PROCESSO DE DENOMINAÇÃO DE ORIGEM NO LITORAL NORTE GAÚCHO E EXTREMO SUL CATARINENSE</b>	<b>290</b>
<i>Elisa Teixeira Aires, Êmili Borges Carlos</i>	
<b>ANÁLISE DO SETOR DE TECNOLOGIA DA INFORMAÇÃO DO MUNICÍPIO DE MARINGÁ PARA CONSTRUÇÃO DE UM SINAL DISTINTIVO DE USO COLETIVO</b>	<b>295</b>
<i>Edmila Adriana Denig</i>	

AVALIAÇÃO DA OCORRÊNCIA DO FENÔMENO E PRODUÇÃO DO MEL DE MELATO DA BRACATINGA: ORGANIZAÇÃO SOCIAL E PROTAGONISMO PARA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA NO PLANALTO SUL BRASILEIRO	<b>301</b>
<i>Aziz Abou Hatem, Danilo Paiva Sagaz, Saulo Luiz Poffo</i>	
PRODUTOS POTENCIAIS PARA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA NO ESTADO DO PARÁ: ESTUDO DE CASO DOS PRODUTOS COMERCIALIZADOS NA FEIRA DA 25, EM BELÉM DO PARÁ	<b>308</b>
<i>Benedito Ely Valente da Cruz, Pedro Henrique Gomes de Almeida, Stéphanie O. Silva</i>	
QUAL O ENTENDIMENTO DO CONSUMIDOR EM RELAÇÃO A INDICAÇÃO GEOGRÁFICA DOS VINHOS EM CANOINHAS/SC?	<b>314</b>
<i>Douglas André Wurz, Alberto Fontanella Brighenti, Isadora Malohlava, Fábio Ribeiro de Freitas, Marina Denchinsky Coutinho, Thalía Aparecida Silva Maciel, Daniele M. Ribeiro</i>	
INDICES DE POLIFENÓIS TOTAIS E PERFIL CROMÁTICO DE VINHOS DE ALTITUDE DE SC: SUBSÍDIOS PARA A COMPREENSÃO DA TÍPICIDADE DOS PRODUTOS, COM VISTAS À SUA ELEVAÇÃO AO 'STATUS' DE IP	<b>318</b>
<i>João Felippetto, Vinícius Caliarí</i>	
CARACTERÍSTICAS SOCIOECONÔMICAS E DE PRODUÇÃO DA REGIÃO DOS VINHOS DE ALTITUDE DE SANTA CATARINA	<b>323</b>
<i>Léo Teobaldo Kroth, Rogério Goulart Junior, Janice Maria Waituch Reiter</i>	
INFLUÊNCIA DO CLIMA NA FISIOLOGIA E QUALIDADE DE FRUTOS DE MACIEIRA 'FUJI' NA REGIÃO DE SÃO JOAQUIM	<b>330</b>
<i>Mariuccia S. de Martin, José Luiz Petri, Alberto F. Brighenti, André A. Sezerino, Felipe A. Moretti Ferreira Pinto, Leonardo Araujo, Cristiano J. Arioli, Angelo M. Massignan</i>	
CARACTERIZAÇÃO SOCIOECONÔMICA DA REGIÃO DA MAÇÃ FUJI DE SÃO JOAQUIM (SC)	<b>336</b>
<i>Léo Teobaldo Kroth, Rogério Goulart Júnior</i>	
A IMPORTÂNCIA DA ATUAÇÃO DO MAPA NA PROMOÇÃO DE POLÍTICAS PÚBLICAS PARA O DESENVOLVIMENTO DAS INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS	<b>342</b>
<i>Keliane Miranda de Freitas</i>	
<b>INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS E PRODUTOS TRADICIONAIS, ASPECTOS JURÍDICOS E LEGAIS</b>	
EVOLUÇÃO DAS NORMAS REFERENTES ÀS CONDIÇÕES DE REGISTRO DAS INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS NO INPI	<b>349</b>
<i>Luiz Claudio Dupim, Patrícia Maria da Silva Barbosa</i>	
A POSSIBILIDADE DE UTILIZAÇÃO DE UM SELO PADRÃO PARA AS INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS BRASILEIRAS: VANTAGENS E DESAFIOS	<b>356</b>
<i>Danièle Hervé Quaranta Cabral, Marcos Eduardo Pizetta Palomino</i>	
ESTUDO COMPARATIVO DOS CONCEITOS DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA UTILIZADOS NOS PRINCIPAIS PAÍSES VITIVINÍCOLAS	<b>362</b>
<i>Erico Albuquerque dos Santos, Arcângelo Loss, Luana Moreira Florisbal</i>	
O ENTENDIMENTO DO SUPERIOR TRIBUNAL DE JUSTIÇA EM LITÍGIOS RELACIONADOS A INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS: ANÁLISE JURISPRUDENCIAL NO PERÍODO ENTRE 2015 E 2019	<b>368</b>
<i>Julyanne Cristine de Bulhões da Silva Nascimento, Angela Tomasetti</i>	
INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA DOS VINHOS DE ALTITUDE DE SANTA CATARINA: CONSTRUÇÃO COLETIVA DOS LIMITES DE UMA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA	<b>372</b>
<i>Luiz Fernando de Novaes Vianna, Cristina Pandolfo, Valci Francisco Vieira, Wilian da Silva Ricce, Angelo Mendes Massignan</i>	

## APRESENTAÇÃO

Para realizar a oitava edição do Workshop Catarinense de Indicação Geográfica fomos até Florianópolis, a Ilha da Magia, a nossa capital. Mudamos de ares pela terceira vez.

Foi tudo incrível. A cidade maravilhosa, o local das atividades, a Assembleia Legislativa do Estado de Santa Catarina (Alesc), permitiu que não apenas as atividades científicas estivessem bem acomodadas, mas possibilitou também que a sétima edição da nossa Mostra de Produtos Tradicionais fosse especial.

Tudo isso, claro, só foi possível graças à dedicação e trabalho de todas as pessoas envolvidas na Organização, que este ano foi liderada pela Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina (Epagri) através do Centro de Informações de Recursos Ambientais e de Hidrometeorologia de Santa Catarina (Ciram) e do Centro de Socioeconomia e Planejamento Agrícola (Cepa).

E como não poderia ser diferente, mantivemos nossa tradição como chamada para apresentação de trabalhos. Chamada esta que, neste ano, teve um número recorde de trabalhos submetidos, aprovados e apresentados durante o evento.

Os trabalhos, que vocês podem conhecer nesta coletânea, tratam de uma variedade de questões relacionadas às indicações geográficas, apresentam diferentes pontos de vista e abordagens, casos bem e malsucedidos, potenciais novas indicações geográficas e vários outros temas relacionados aos nossos grupos de trabalho.

Acreditamos que o resultado aqui apresentado possa contribuir com outras pesquisas e também com iniciativas voltadas à prática, servindo como inspiração no sentido de continuidade ou como estímulo e ponto de partida. Boa leitura e até 2020!

Suelen Carls

## ORGANIZADORES

### Suelen Carls

Bacharel em Direito e Mestre em Desenvolvimento Regional pela Universidade Regional de Blumenau (FURB). Doutora em Direito pela Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC) com período sanduíche na Universidade de Oxford (Reino Unido). É membro fundadora e colaboradora da "Rede de Cooperação para o Desenvolvimento Sustentável: Indicação Geográfica e Patrimônio Cultural". Atua especialmente nas áreas de propriedade intelectual, com ênfase em indicações geográficas e demais signos distintivos coletivos, cultivares e direito e desenvolvimento. É Pesquisadora Sênior no Instituto Max Planck para Inovação e Concorrência (Alemanha), IP Expert da Organização Mundial da Propriedade Intelectual (OMPI) e Professora Visitante no Programa de Pós-Graduação em Direito da Universidade de Marília (Unimar).

### Denilson Dortzbach

Graduado em Agronomia e Mestre em Agroecossistemas pela Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC). Doutor em Agronomia/Ciência do Solo pela Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ) e Ciência e Tecnologia Ambiental pela Universidade da Coruña (Espanha). É Pesquisador na Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina (Epagri) e atua no Departamento de Ordenamento Agroambiental do Centro de Informações de Recursos Ambientais e de Hidrometeorologia de Santa Catarina (Ciram) nas áreas de indicação geográfica, mapeamento e aptidão dos solos, uso e ocupação das terras e dinâmica da paisagem.

### Kleber Trabaquini

Graduado em Engenharia Agrônoma, Especialista em Análise Ambiental em Ciências da Terra e Mestre em Agronomia, todos pela Universidade Estadual de Londrina (UEL). Doutor em Sensoriamento Remoto pelo Instituto Nacional de Pesquisas Espaciais (INPE). É Pesquisador da Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina (Epagri) e atua no Departamento de Ordenamento Agroambiental do Centro de Informações de Recursos Ambientais e de Hidrometeorologia de Santa Catarina (Ciram), onde desenvolve pesquisas atreladas ao uso do sensoriamento remoto orbital.

### **Valci Francisco Veira**

Graduado em Geografia na área de licenciatura e bacharelado e Mestre em Engenharia Civil na área de Cadastro Técnico Multifinalitário e Gestão Territorial, ambos pela Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC). É Agente Técnico de Nível Superior na Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina (Epagri). Tem experiência na área de geociências e cadastro técnico. Atualmente trabalha com cadastro vitícola, indicações geográficas, inventário de microbacias hidrográficas, mapas temáticos, geoprocessamento e cartografia.

### **Miguel Luciano da Silva**

Bacharel em Direito pela Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC). É membro fundador e colaborador da "Rede de Cooperação para o Desenvolvimento Sustentável: Indicação Geográfica e Patrimônio Cultural". Pesquisador do grupo de pesquisa "Estado, Sociedade e Relações Jurídicas Contemporâneas", vinculado à Universidade Regional de Blumenau (FURB). Tem experiência e interesse em Propriedade Intelectual, especialmente em Indicações Geográficas e demais signos distintivos coletivos e desenvolvimento. É advogado e presta consultoria e assessoria jurídica em propriedade intelectual, especialmente em assuntos relacionados a indicações geográficas.

Anais do

*VIII Workshop  
Catarinense  
de Indicação  
Geográfica*



**Indicações Geográficas e  
Produtos Tradicionais,  
História e Patrimônio  
Cultural**

## **A INTERSECÇÃO DOS CAMPOS DA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA, DO PATRIMÔNIO CULTURAL E DA COMUNICAÇÃO MERCADOLÓGICA: UMA ANÁLISE BIBLIOMÉTRICA ENTRE 2014 E 2019**

*Henrique Budal Arins<sup>1</sup>  
Patrícia de Oliveira Areas<sup>2</sup>*

### **1 INTRODUÇÃO**

Este trabalho<sup>3</sup> é um recorte de pesquisa de doutoramento, constituindo uma perspectiva de justificativa de originalidade teórica. Esta construção é realizada com bibliometria em três campos de abordagem teórica transdisciplinar: a leitura crítica no campo da economia e administração na percepção dos estudos sobre desenvolvimento sustentável; conceitos de indicação geográfica (IG) como ponte para a caracterização de bem cultural em patrimônio com discussão de seus usos, desusos, valor pela memória e identidade territorial; e os conceitos críticos de comunicação mercadológica numa perspectiva do paradigma digital nas teorias de mercado para na construção de valor. Como conclusão, é possível explanar que não há uma construção da indicação geográfica como bem patrimonial em uma visão crítica, somente com a percepção de que comunicação é utilizada como instrumento de mercado, separando o produto das pessoas e da construção da identidade coletiva.

### **2 METODOLOGIA**

O procedimento de coleta de dados é bibliométrico em banco de indexação de periódicos Capes com uso de termos de pesquisa em inglês (“heritage”+“geographical indication”+“marketing”). A análise dos dados ocorre: nas intersecções dos três campos com levantamento do volume de publicações; na construção de nuvem *tag* a partir dos títulos das pesquisas; na construção de nuvem *tag* a partir dos campos dos periódicos; e na análise volumétrica das palavras-chaves dos artigos.

### **3 RESULTADOS E DISCUSSÃO**

Para costurar os marcos teóricos dos principais campos explorados nesta pesquisa, a considerar: economia e administração; indicação geográfica; patrimônio cultural; e comunicação mercadológica; escolhi a utilização do

---

<sup>1</sup> Professor, Publicitário, Mestre em Administração e Doutorando em Patrimônio Cultural, Univille – Universidade da Região de Joinville, henriquearins@univille.br

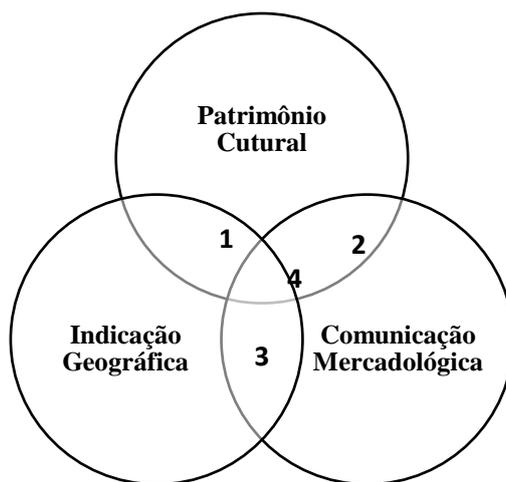
<sup>2</sup> Professora, Advogada, Mestre e Doutora em Direito, Univille – Universidade da Região de Joinville, patricia.areas@univille.br

<sup>3</sup> Parte dos resultados também apresentado no 10º Seminário de Linguagens, Leitura e Cultura / 25º Proler.

método de bibliometria para entender as imbricações entre os campos, apurar as principais vertentes de pesquisa exploradas nacional e internacionalmente<sup>4</sup> para, então, evidenciar a perspectiva de originalidade do estudo enquanto justificativa para a tese.

Este procedimento possibilita identificar os principais trabalhos de um campo de pesquisa e as fronteiras do conhecimento com a mensuração dos resultados científico através de instrumentos quantitativos e qualitativos de análise.

Para estruturar a trilha de análise do estado da arte, explícito, primeiramente, os campos principais a discorrer a pesquisa: patrimônio cultural; indicação geográfica; e comunicação mercadológica, conforme **Figura 1**.



**Figura 1.** Principais Campos Teóricos

Fonte: autor.

Como etapa inicial e configuração de uma busca mais ampla, através do Google Acadêmico, levantou-se os termos "bibliometria"+"indicação geográfica"+"patrimônio" para perceber estudos com o mesmo objetivo deste trabalho, que tenham mapeado as produções dos 2 campos. Obtive 6 resultados após 2014 e todos com escopo de perceber as orientações dentro de propriedade intelectual ou conhecimentos tradicionais, não colaborando com o objetivo da tese.

Na etapa seguinte busquei a intersecção 4 da Figura 1, caracterizada pelo encontro dos 3 campos principais. Assim, com uma busca simples na plataforma indexadora de base de dados "periódicos" da Coordenação para Aperfeiçoamento do Pessoal de Nível Superior, vinculada ao Ministério de Educação do Brasil (Capes/MEC), e com os termos "*heritage*"+"*geographical indication*"+"marketing" ocorreram 109 resultados a partir de 2014 (5 anos) em textos revisados por pares. Tentei, ainda, substituir o termo "marketing" por "communication" por entender uma diferença semântica e de profundidade de trabalhos, mas a busca apresentou menos trabalhos, a citar 65 artigos. Com uma análise percebi que todos esses 65 estavam na listagem anterior, do termo "marketing" pois é um termo mais abrangente e, no campo de estudos das sociais aplicadas, comunicação está dentro do estado do marketing, portanto, a análise bibliométrica a seguir ocorreu com a análise dos 109

<sup>4</sup> Para este resumo utilizou-se somente a plataforma Periódicos Capes.

artigos. Quando apliquei a mesma pesquisa com termos em português, a plataforma apresentou 5 resultados. Contudo, todos estavam disponíveis na versão inglesa, e constantes nos 109 resultados do termo anterior.

Como base de formatação, planejei o nome do artigo, ano de publicação, periódico e autores. Como as palavras-chaves não foram apresentadas em grande parte dos artigos, trabalhei o painel semântico a partir do título. No Gráfico 1 apresento o número de publicações por ano, considerando que 2019, com 5 meses de pesquisa, projetei o número proporcionalmente para 12 meses.



**Gráfico 1.** Número de publicações por ano

Fonte: Autor.

Continuando a análise, para entender a abordagem dos artigos, trabalhei com nuvem *tag* a partir dos títulos, percebendo a incidência de termos e esclarecimento a respeito dos campos de discussão dos trabalhos, conforme destacado na Figura 2.



**Figura 2.** Nuvem *Tag* dos Títulos

Fonte: Autor.

A análise da imagem, juntamente com a leitura dos títulos dos trabalhos, permite sugerir que as fontes dos trabalhos estão ligadas à inovação pela propriedade intelectual, campo prioritário dos estudos de indicação geográfica, como também a análise da perspectiva de patrimônio ligados a alimentação/agricultura, território ou turismo.

Além da análise dos títulos, construí uma nuvem *tag* com o campo dos periódicos, pelo nome das revistas, evidenciado na Figura 3. As principais percepções estão em temas de alimentação, agricultura, paisagem, desenvolvimento e do jurídico.



patrimônio, com problematização de olhar fora do campo do marketing e sem a construção de um processo, objetivo da tese.

**Tabela 2.** Artigos com Termo Heritage

Artigo	Ano
Comparative legal study of intangible cultural heritage in the UK and China.	14
Corporate heritage identity management and the multi-modal implementation of a corporate heritage identity.	14
Cultural heritages: From official to informal.	16
Representation of intangible cultural heritage of Bangladesh through social media.	18

Fonte: Autor.

## 4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O interesse econômico da Indicação Geográfica, além de um mecanismo de subsistência da comunidade ligada ao patrimônio, precisa ser discutido pela perspectiva do patrimônio como prática da memória que não deve ser restrito à mercadoria, pois ela é um catalisador dos saberes. Como aponta Smith (2006) o sentido do patrimônio está no ato de transmitir e não, necessariamente, na sua posse. Caracteriza-se um elo emocional entre as gerações com a recriação e a aplicação de sentido às memórias. Ao passo que a essa dinâmica atribui-se valor econômico, pela utilização da IG como uma reserva de mercado, há a interferência na ressignificação presente da memória e uma perspectiva utilitarista do bem patrimonial, com uma possível consumação desse bem pela roupagem de mercadoria.

Os artigos selecionados exploram a indicação geográfica com diferenciação de mercado (intersecção 3 na figura 1). Assim, tem-se a comunicação mercadológica como um propulsor de negócios e desenvolvimento dos territórios. Quando da perspectiva do patrimônio (intersecção 2 na figura 1) para a comunicação de mercado, tem uma abordagem pelo turismo ou com viés crítico pela salvaguarda do bem patrimonial.

Esta resumida análise bibliométrica apresenta justificativa de originalidade aos objetivos da tese que se preocupa em ocupar uma área teórica pouco explorada, a intersecção dos 3 campos (ponto 4 na figura 1). Os trabalhos levantados, mesmo a partir das palavras-chaves dos 3 campos, sempre apresentou uma inclinação de relação entre 2 campos (pontos 1, 2 ou 3 da figura 1), sem percorrer o objetivo de construir um processo participativo de comunicação mercadológica de valor para o bem patrimonial das indicações geográficas que permitam o desenvolvimento territorial.

## REFERÊNCIAS

- PEIXOTO, P. **Tudo o que é sólido se sublima no ar**. In: CYMBALISTA, Renato; FELDMAN, Sarah; KÜHL, Beatriz M. Patrimônio Cultural. SP: Annablume, 2017.
- SMITH, L. **Uses of heritage**. London, New York: Routledge, 2006.
- VANTI, N. **Da bibliometria à webometria: uma exploração conceitual dos mecanismos utilizados para medir o registro da informação e a difusão do conhecimento**. Ciência da Informação, v. 31, n. 2, p. 152-162, maio/ago. 2002.

## A CONTRIBUIÇÃO DA ANTROPOLOGIA NO RECONHECIMENTO DA REFERÊNCIA CULTURAL NOS PROCESSOS DE IG (IDENTIDADE GEOGRÁFICA) EM SANTA CATARINA

Rose Mary Gerber<sup>1</sup>

### 1 INTRODUÇÃO

Este trabalho se propõe a apresentar as possibilidades de contribuição da Antropologia nos processos de identificação, valorização e reconhecimento de possíveis IGs (Identidades Geográficas) em Santa Catarina a partir da experiência de trabalho da equipe do Programa CHS (Capital Humano e Social) da Epagri, que vem atuando na mobilização, na organização e no incentivo a pessoas, grupos e comunidades que desenvolvem ou tenham vocação para desenvolver um produto que se possa denominar de “diferenciado”.

Orientados por preceitos antropológicos, partimos do conceito de cultura, do latim “colere”, cultivar, que abarca diversas dimensões que contribuem para compor o que podemos definir como “diferenciado”: mitos, costumes e rituais; histórias peculiares; linguagem, valores, crenças, patrimônio imaterial e material, formas de ser e estar no mundo, sempre lembrando que cultura não é algo estático.

A complexidade que dá origem a um “produto diferenciado” implica estarmos atentos e considerarmos a rica diversidade que compõe o território de Santa Catarina, pois é nesta diversidade de seres, saberes, sabores e formas de expressão que podem estar as possibilidades de valorização humano-social que, posteriormente, poderão reverberar também em benefício econômico-financeiro.

### 2 METODOLOGIA

A partir de duas reuniões anuais de trabalho com a equipe do Programa CHS, uma no primeiro, outra no segundo semestre, trocamos experiências, estudamos temas de interesse e pactuamos ações que se realizam em campo, as quais consistem, em termos metodológicos, de visitas às famílias, mas preponderantemente de trabalhos grupais, seja de motivação, como viagens educativas e técnicas, seja de capacitação, como cursos, oficinas e encontros. É nos momentos grupais que surgem as trocas de experiências e se aguçam as percepções sobre potencialidades pessoais ou em termos de território.

Em nossa metodologia voltada à valorização de aspectos humano-socioculturais, consideramos:

a) Os diferentes saberes-fazeres (DECERTEAU, 1996): a vivência e a memória são centrais (vivo, guardo, evoco, relembro, emociono), seja a pessoa que relembra o aprendizado que há tempo não exercitava, seja o/a turista que

<sup>1</sup> Antropóloga, Dra. Antropologia Social, Epagri, gerber@epagri.sc.gov.br.

acessa a memória de sua infância quando prova uma comida, circula por um espaço, vivencia uma dança. Trabalhamos, especialmente com grupos de mulheres, a valorização de seus saberes-fazeres, pois observamos que quem sabe – no caso, as agricultoras, as pescadoras, as indígenas – considera que é um saber “tão fácil que qualquer um sabe”. Entretanto, buscamos mostrar a elas que se trata de um saber-fazer que está imbuído de cultura, de tradição, de aprendizado intergeracional, geralmente, passado de mãe para filha. Com este pressuposto, identificamos potencialidades nos territórios nos quais circulamos, pois há muita diferença entre o Litoral, a Serra e o Oeste, por exemplo, no que concerne à alimentação, às festividades, aos valores e ao jeito de ser, mas em todos os espaços há muitas possibilidades quando falamos de IG;

b) O resgate da memória local: partimos do conceito de memória como a capacidade de adquirir (aquisição), armazenar (consolidação) e recuperar (evocar) informações disponíveis, processo ativo de criação de significações em que trabalhamos o binômio tradição e invenção. Tradição como a transmissão de práticas e valores através das gerações; invenção como ato de criar uma tecnologia, um objeto, um processo. No resgate da memória local, tradição, convenção, invenção, caminham juntas, pois, do ponto de vista antropológico, tradição é invenção. Não existe tradição que não tenha sido inventada em dado momento na trajetória daquela comunidade, daquele grupo, estado ou país. Neste aspecto da memória local, as pessoas idosas são imprescindíveis, pois são as que vivenciaram momentos e conhecem os saberes-fazeres sobre o que podem rememorar e passar aos mais novos. Especificidades, formas de fazer e “segredos” que poderão caracterizar aquele produto, alimento, lugar, como tendo um diferencial, vindo a ser fonte de valorização, autoestima e renda.

Como parte da estratégia metodológica incentivamos a sistematização e o registro de diferentes experiências em que as publicações são vistas como forma de divulgar e compartilhar com “outras culturas” as especificidades do que apresentamos.

Aliamos escrita e imagem, um exercício de etnofotografia, em que as imagens compõem um diálogo com a redação e ilustram o que a escrita revela, seja sobre uma comunidade, especificamente, seja sobre um dos temas abordados. Aqui, pinçamos como exemplo a alimentação, a culinária e a comida como cultura, situações em que os “livros de receitas” incluem ou partem de uma referência cultural das comunidades trabalhadas (Figura 1).



**Figura 1.** Imagens de capa de publicações alusivas ao tema  
Fotos de Aires Carmen Mariga - DEMC/Epagri

Neste aspecto, é comum as agricultoras ligarem o que fazem a uma “origem”, como, por exemplo, “comida de origem alemã”. Nesta linha escutamos também sobre origem indígena, italiana, açoriana, polonesa, ucraniana, austríaca. Por outro lado, é comum se referirem aos pratos como tendo uma base. Assim, escutamos “pratos à base de aipim, de peixe, de milho” que, embora não identificados ou citados pelas mulheres de forma direta, remetem à base cultural indígena do nosso Estado e do nosso País. Aqui entra nosso papel, como extensionistas, de trabalhar a diversidade de misturas e junções e contribuir com o processo de visibilidade de nossa memória cultural, uma junção pluriétnica que advém da contribuição de muitos povos. Por fim, ainda é comum se referirem às suas composições culinárias como “receitas de mãe para filha”, entre muitas possibilidades.

### 3 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

Para DeCerteau (1996), as artes de fazer implicam considerar que “o saber-fazer das práticas cotidianas não seria conhecido senão pelo intérprete”. Assim, tal qual saberes-fazer que são feitos desde muito tempo, as pessoas que nasceram e vivem nos espaços rural e pesqueiro de Santa Catarina não se dão conta de que há segredos, porque elas próprias dominam estes segredos. Elas são os segredos. Não percebem que é preciso específicos saberes para aqueles tantos fazeres, saberes contextualizados, compartilhados e passados de mulher para mulher, de mãe para filha, de sogra para nora, de avó para neta, de vizinha para vizinha, os quais implicam uma junção de memórias e especificidades.

Conforme diz Bachelard (1994), nosso passado inteiro vela atrás de nosso presente. Na memória destas mulheres velam lembranças recordadas em narrativas que compõem uma duração do ser mulher da agricultura ou da pesca. Neste sentido, Halbwachs (2006) fala que nossas memórias individuais estão enraizadas em diferentes contextos. O que denomina depoimento da testemunha tem sentido em relação ao grupo do qual se faz parte em que os aprendizados passam de uma geração a outra.

Em relação aos aprendizados que passam por relações inter e intrageracionais, a cozinha é um espaço privilegiado de encontros e de trocas entre mulheres, pois ali se aprende a preparar o que identifica o mundo no qual elas estão inseridas, seja internamente, ou para quem lá chega, especialmente quando nos referimos à alimentação, à culinária, esta manifestação tão especial e diversa de provarmos cultura. DeCerteau, Giard e Mayol (1997) corroboram com esta assertiva quando dizem que o trabalho cotidiano nas cozinhas é uma maneira de unir matéria e memória, presente e passado, invenção e necessidade, imaginação e tradição na forma de gostos, cheiros, cores, sabores, formas, consistências, especiarias e condimentos. Woortmann (1986) destacou a cozinha como um espaço onde o domínio que emerge é o feminino, sendo que minhas observações em campo vêm ao encontro desta constatação. Ou seja, no que diz respeito à criatividade, às memórias e à tradição com que se reproduz a culinária as mulheres são, com grande ênfase, suas detentoras.

DaMatta (1997) preconiza que a sociedade se manifesta pelo que denomina como muitos espelhos e idiomas, entre os quais um dos centrais no Brasil é a comida, o que coaduna com Maciel (2004), quando diz que a comida

envolve emoção, memória e sentimentos. A expressão, por exemplo, “comida caseira” evoca aconchego, segurança, ausência de sofisticação ou de exotismo. Remete ao familiar, ao próximo, ao frugal, diz a autora.

Woortmann (1986) afirma que a comida fala da família, aí incluídos homens e mulheres, sendo que é por meio da percepção da comida que o gênero é construído no plano das representações. Diz ele que quando se constrói a refeição, se constrói o gênero. E, eu acrescentaria, se constrói a memória acerca dos saberes-fazeres que são centralizados nas e pelas mulheres, e que se dão nas relações que se tecem nas cozinhas.

Pensar possibilidades de IG a partir do tema comida, culinária, alimentação, como cultura, é ponderar que há ainda um universo rico a ser pesquisado e descoberto em Santa Catarina, uma vez que, embora seja considerado um estado pequeno, o mesmo se mostra pluriétnico, com diferentes formações geográficas e paisagísticas e com um povo que, exatamente pela sua diversidade, é capaz de produzir uma variedade enorme de se reproduzir, humana e socioculturalmente (Figura 2).



**Figura 2.** Exemplo queijo artesanal serrano - pessoas, saberes-fazeres, território. Produtora Rosângela Carbonar Guedes de Souza, Serra Catarinense  
Fotos de Aires Carmen Mariga - DEMC/Epagri

#### 4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Trabalhar com IG é considerar o humano e seus saberes-fazeres, o território e as manifestações culturais. É pressupor potencialidades em diferentes espaços inicialmente impensados, considerando que estes só se caracterizam e são identificados pelo que são por serem povoados, nutridos, habitados com a vida das pessoas que os compõem, com suas memórias e tradições, suas invenções, seu jeito de ser e estar no mundo.

Na busca por potenciais produtos ou manifestações que possam ser reconhecidos como IG é preciso cuidado com o que padronizar e o que diferenciar, considerando a relação tradicional/moderno, o jeito de fazer e a legislação atual. Aliado a isso, é preciso ater-se à efetiva disponibilidade das pessoas para ingressar em processos de reconhecimento de IG, os quais são morosos e exigentes, mas que, por outro lado, podem representar o reconhecimento das diferenças, a valorização da autoestima pessoal, grupal e paisagística, bem como caminhar para possibilidades de autonomia laboral e de renda.

## REFERÊNCIAS

- BACHELARD, G. **A dialética da duração**. 2ª ed. São Paulo: Ática, 1994.
- DAMATTA, R. **O que faz o Brasil, Brasil?** 8ª ed. Rio de Janeiro: Rocco, 1997.
- DECERTEAU, M. **A invenção do cotidiano**. Artes de Fazer. 2ª ed. Petrópolis: Vozes, 1996.
- DECERTEAU, M.; GIARD, L.; MAYOL, P. **A invenção do cotidiano**. 2. Morar, cozinhar. Petrópolis: Vozes, 1997.
- HALBWACHS, M. **A memória coletiva**. São Paulo: Centauro, 2006.
- MACIEL, M.E.M. **Alimentação e Cultura, Identidade e Cidadania. O Brasil Tem Fome de Que?** Telejornal Fala Brasil, 2004.
- WOORTMANN, K. A Comida, a Família e a Construção do Gênero Feminino. In: **Revista de Ciências Sociais**, 1986, 29 (1), p.103-30.

## A PATRIMONIALIZAÇÃO DO KOCHKÄSE COMO UMA PERSPECTIVA DE DESENVOLVIMENTO REGIONAL NO MÉDIO VALE DO ITAJAÍ (SC). UNIEDU<sup>1</sup>

Nelita Fabiana Moratelli<sup>2</sup>  
Marilda R. G. Checcucci  
Gonçalves da Silva<sup>3</sup>

### 1 INTRODUÇÃO

A valorização dos queijos de leite cru é presença recente e ainda incipiente no mercado de queijos artesanais no Brasil, tendo-se em conta a sua grande variedade de queijos, sabores e qualidade. O estado de Minas Gerais foi quem deflagrou em primeiro lugar esta polêmica, através da problemática em torno da comercialização do famoso queijo Minas Frescal, que vem se estendendo a outros estados e regiões do Brasil, como é o caso de Rio Grande do Sul e planalto catarinense com o queijo Serrano e no Vale do Itajaí (SC) com o *Kochkäse*.

Um dos motivos para isto tem a ver com a consolidação do processo de industrialização da alimentação e a pasteurização passando a ser considerada a condição *sine qua non* na fabricação dos queijos. No entanto, a produção artesanal de alimentos no Brasil, assim como em Santa Catarina em parte resistiu, mesmo diante das ameaças de ter seu produto apreendido como clandestino. O pequeno produtor rural, aqui ou ali, continuou produzindo suas iguarias e o *kochkäse* representa uma delas. Este queijo, que apresenta características peculiares no seu modo de fazer e paladar, constitui-se em um hábito presente ainda hoje na alimentação predominantemente da etnia teuto brasileira. A comunidade produtora busca o seu reconhecimento como patrimônio cultural imaterial e quiçá sua indicação geográfica no Vale do Itajaí (SC).

### 2 METODOLOGIA

O resumo expandido é fruto de pesquisas que vêm sendo realizada pelas autoras, a partir de uma análise etnográfica, onde o trabalho de campo, orientado pela teoria tem um papel central. Estas pesquisas vêm sendo realizadas junto a agricultores familiares dos municípios oriundos da antiga Colônia Blumenau, nos quais predominou a etnia alemã, na atual região denominada Médio Vale do Itajaí (SC), onde uma das autoras atua como

<sup>1</sup> UNIEDU – Programa de Bolsas Universitárias de Santa Catarina

<sup>2</sup> Extensionista rural, Ms Desenvolvimento Regional, Epagri, fabiana@epagri.sc.gov.br.

<sup>3</sup> Professora, Pós Doutorado em Antropologia da Alimentação (ES), Furb, marildacheccucci@furb.br

extensionista da Epagri. Elas têm resultado em vários artigos e em tese de mestrado de uma das autoras<sup>4</sup>.

### 3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

O trabalho de pesquisa de Marilda Checcucci G. da Silva (2016) resultou na elaboração do INRC - Inventário Nacional de Referências Culturais do *kochkäse* como Patrimônio Cultural Imaterial do Vale do Itajaí (SC). Após elaboração do INRC do *kochkäse* o grupo de trabalho envolvido formulou o dossiê com a solicitação de registro como Patrimônio Cultural de Natureza Imaterial do Brasil: *O Modo de Saber-Fazer do Queijo Kochkäse da região do Vale do Itajaí – SC*. Em junho de 2017 ocorreu a solenidade de entrega do dossiê ao IPHAN, nas dependências da AMMVI – Associação dos Municípios do Médio Vale do Itajaí (SC) e contou com representantes da Universidade Regional de Blumenau – FURB, técnicos do IPHAN, Epagri – Empresa Agropecuária Catarinense de Pesquisa e Extensão Rural, Cidasc – Companhia Integrada de Agricultura e Abastecimento, Anvisa – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, prefeitos, vereadores, secretários municipais de agricultura, turismo e cultura, representantes que validaram cartas de anuência ao projeto anexadas ao dossiê e sobretudo contou com a presença dos agricultores, produtores de *kochkäse*. Ainda não recebemos um parecer do IPHAN sobre o processo. Apenas uma sugestão de encaminhar o processo também para a Fundação Catarinense de Cultura.

O patrimônio imaterial ou intangível para Maria Cecilia Londres Fonseca (2003) é presença recente nas políticas públicas de patrimônio cultural. Para a autora, a partir de uma reflexão sobre a função de patrimônio e de uma crítica à noção de patrimônio histórico e artístico, é que se passou a adotar uma concepção mais ampla de patrimônio cultural, não mais centrada somente em determinados objetos, como os monumentos, mas sim em uma relação da sociedade com sua cultura, o que levou à consideração do denominado patrimônio imaterial, incluindo aí aspectos ligados a dimensões “menos nobres” do patrimônio tais como as danças, os rituais, as celebrações, a paisagem, a comida, etc. Nos grupos sociais em que com essa nova concepção teve os seus bens representados, o patrimônio cultural de natureza imaterial é identificado, cabendo ao Estado assegurar sua continuidade, preservando os modos de fazer, sem associá-lo à ideia de imutabilidade.

Para Moser (2014) o consenso cada vez maior é a necessidade da identificação e compreensão do patrimônio cultural de uma determinada região. O desafio atual é como integrar melhor a proteção e a valorização do patrimônio em uma abordagem local de desenvolvimento. Este “saber-fazer” do *kochkäse*, bem como seu consumo em determinado grupo social, acabam por imprimir uma identidade coletiva. O respeito e a valorização a esta identidade constituem-se como objetivos a serem alcançados pelos atores sociais deste projeto.

Porém, de início, o reconhecimento de Patrimônio Cultural Imaterial foi para alguns uma esperança direta da flexibilização das leis sanitárias. Apenas

---

<sup>4</sup> A tese de autoria da pesquisadora Nelita Fabiana Moratelli, sob orientação da prof<sup>a</sup>. Dra. Marilda Checcucci G. da Silva, denomina-se “A perspectiva do desenvolvimento regional nos sistemas agroalimentares inseridos no modo de saber-fazer do *kochkäse*”.

mais tarde é que o processo amadureceu para o reconhecimento de uma identidade regional voltada também à valorização do tipo da agricultura que se desenvolveu no Médio Vale do Itajaí (SC) com todas as suas peculiaridades. O *kochkäse* é um dos produtos agrícolas que permeia este sistema agroalimentar (SILVA, 2014) no Médio Vale do Itajaí (SC).

Os Sistemas Agroalimentares locais são promotores da agrobiodiversidade e da segurança alimentar. Estes sistemas apresentam variáveis que costumam estar relacionadas ao tamanho e relevo da propriedade rural; disponibilidade de mão de obra e grau de intensidade da pluriatividade. O consórcio de milho e inhame constitui-se em uma das peculiaridades deste sistema (MORATELLI, 2018).

A alimentação é um assunto que afeta múltiplas dimensões. A satisfação do metabolismo endossomático<sup>5</sup> dos seres humanos está cada vez mais complexa e se combinam aspectos relacionados com a saúde, o bem estar corporal, a identidade cultural, a conservação do patrimônio material e imaterial, a viabilidade das atividades produtivas agrárias, o desenvolvimento rural, a saúde dos agroecossistemas, a sustentabilidade do consumo energético, a equidade nas relações entre países desenvolvidos e periféricos etc.(MOLINA *et al* 2017).

A questão sanitária ainda é muito controversa. O alimento seguro até então estava marcado pela submissão da padronização alimentar definida por lei, alguns trabalhos acadêmicos ousaram questionar a norma. Cruz e Menasche (2014) trouxeram para o debate no sul do Brasil algumas questões pertinentes explicitando que na produção de alimentos locais, marcados pelo saber-fazer, embora tradicionalmente tenham sido feitos em pequenas estruturas, com utensílios específicos e de modo artesanal, à medida que o objetivo passa a ser a inserção em mercados formais, os ajustes tornam-se obrigatórios. É necessário alterar estruturas, utensílios e, conseqüentemente, adaptar modos de fazer. Assim, se por um lado a qualidade desses produtos se afirma exatamente na diversidade, produção em espaços rurais, tradição, cultura e relação com modos de vida, por outro, os desafios para a formalização encontram-se em atender a exigências legais que potencialmente comprometem a singularidade e diversidade desses produtos (CRUZ e MENASCHE, 2014).

Foi também o caso observado com o *kochkäse*, que além da proibição de seu comércio por conta de ser feito com leite cru, a sua liberação está atrelada a uma série de outras exigências, muitas vezes de enfoque cartorário. Licenças ambientais, necessidade de responsável técnico, planta arquitetônica com banheiro feminino e masculino, vestiário feminino e masculino. Estas exigências são feitas por parte dos órgãos de inspeção de alimentos, mesmo quando a agroindústria familiar rural seja composta de mão de obra exclusivamente familiar e dificilmente ultrapasse quatro pessoas. Outro aspecto é a necessidade de aferir tempo e temperatura do cozimento do *kochkäse*. Na prática o processo de cozimento é realizado até o completo derretimento da massa fermentada, depende do volume de massa e da avaliação visual do produtor. Permitir que as avaliações sejam feitas pelo detentor do saber-fazer é uma forma de respeitar este Patrimônio Cultural.

---

<sup>5</sup> Por isso estamos entendendo a maneira pela qual iremos tratar de nossa alimentação, não somente para saciar a fome e manter nosso organismo, mas para dar conta da complexidade que a alimentação representa para o indivíduo e a sociedade.

## 4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A identificação do sistema agroalimentar e da agricultura do Médio Vale do Itajaí (SC) foi uma fonte de informação para compreender não somente a sua estrutura e dinâmica, mas também uma forma de refletir sobre as grandes mudanças sociais e econômicas que os sistemas de produção agrícolas adotados pela agricultura patronal, voltada à produção de *commodities*, impõem à agricultura não patronal.

A noção de Patrimônio Cultural de Natureza Imaterial se construirá após o enfrentamento dos conflitos da representação social destes grupos, ora estigmatizados como ultrapassados e sujeitos, ora desqualificados quanto à categoria de agricultor familiar. A necessidade de aprofundar o reconhecimento da sua pluriatividade também contribui para a invisibilidade desta categoria, limitando seu acesso às políticas públicas.

Com o discurso da garantia do alimento seguro, a sociedade atual, por meio de seus especialistas, desconsidera o valor do alimento “na” e “para” a comunidade. A falta de uma *regulamentação* que reconheça a diversidade e uma *regularização* desburocratizada contribui com a clandestinidade na produção de alimentos oriundos deste tipo de agricultura tradicional.

## REFERÊNCIAS

- CRUZ, F.T. da; MENASCHE, R.O debate em torno de queijos feitos de leite cru: entre aspectos normativos e a valorização da produção tradicional. **Vigilância Sanitária em Debate: Sociedade, Ciência & Tecnologia (Visa em Debate)**. Manginhos-RJ, v.2,n.4 p.34-42, 2014.
- FONSECA, C.L. “Para além de pedra e cal: por uma concepção ampla de patrimônio cultural”. In: **Memória e Patrimônio**. ABREU, Regina, CHAGAS, Mario (orgs.) Rio de Janeiro: DP&A, 2003.
- MOLINA, G.M. de et al. Politizando el consumo alimentario: estratégias para avanzar em latransición agroecológica. **Redes**, Santa Cruz do Sul. Universidade de Santa Cruz do Sul, v.22, n.2, maio-agosto, 2017.
- MOSER, G. **Diálogos entre Patrimônio, Identidade, Sustentabilidade e Turismo**. Blumenau: Editora Legere, 2014.
- MORATELLI, N.F. **A perspectiva do desenvolvimento regional nos sistemas agroalimentares inseridos no modo de saber-fazer do *kochkäse***. Blumenau, 2018. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Regional), Centro de Ciências Humanas e da Comunicação, FURB.
- SILVA, M.C.G. da S. **O *Kochkäse* e suas controvérsias como produtor de identidade, saúde e renda entre agricultores familiares do Vale do Itajaí (SC)**. Coimbra, 2016. Imprensa da Universidade de Coimbra. Disponível em: [https://digitalis.uc.pt/pt-pt-livro/o\\_kochk%C3%A4se\\_e\\_suas\\_controv%C3%A9rsias\\_como\\_produto\\_r\\_de\\_identidade\\_sa%C3%BAde\\_e\\_renda\\_entre\\_agricultores](https://digitalis.uc.pt/pt-pt/livro/o_kochk%C3%A4se_e_suas_controv%C3%A9rsias_como_produto_r_de_identidade_sa%C3%BAde_e_renda_entre_agricultores). Acesso em: 29/09/2019.

## LEVANTAMENTO HISTÓRICO E CULTURAL PARA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA DA BANANA DA REGIÃO DE CORUPÁ

Paola Beatriz May Rebollar<sup>1</sup>  
Roseli Siewert<sup>2</sup>

### 1 INTRODUÇÃO

A banana (*Musa sp.*) é uma das frutas mais consumidas no mundo. A boa aceitação da banana tem relação com seu valor nutricional, já que é fonte energética, contém minerais e vitaminas. Além disso, a fruta apresenta diversos aspectos sensoriais como a ausência de suco na polpa e de sementes duras e a presença da casca que funciona como uma “embalagem” individual, de fácil remoção, higiênica e prática (LICHTEMBERG, 1999; MATSUURA, 2004; FASOLIN, 2007; RIBEIRO, 2012).

Em Santa Catarina uma área produtora de bananas destaca-se por produzir uma fruta com sabor mais doce, inserida no contexto da agricultura familiar, apresentando um microclima mais quente e úmido com maior amplitude térmica e chuvas bem distribuídas o ano todo em função da localização nas encostas da Serra do Mar.

O livro *Banana da Região de Corupá: Levantamento Histórico e Cultural* conta a história da produção de bananas na Região de Corupá a partir da memória dos moradores locais e de suas representações, presentes nos livros, fotografias, festas e no cotidiano das famílias de agricultores. Estas informações foram recolhidas ao longo de meses de entrevistas e visitas aos lugares de memórias locais.

### 2 METODOLOGIA

O desenvolvimento da pesquisa histórica que embasou o processo de solicitação da Indicação Geográfica da Banana da Região de Corupá foi baseada em três métodos distintos: levantamento de dados secundários históricos e econômicos disponíveis em meio físico e digital; realização de entrevistas com entidades e representantes das cadeias produtivas e comunidades envolvidas e realização de entrevistas com informantes-chave sobre a história recente do produto, contemplando processos e pessoas. Os dados obtidos foram transcritos e sistematizados. Em uma etapa subsequente, as informações foram utilizadas para construção do texto que foi validado pelos entrevistados e representantes das entidades consultadas.

<sup>1</sup> Professora, Doutora, Sebrae/ Faculdade Cesusc, paola.rebollar@gmail.com

<sup>2</sup> Gestora Cultural, Especialista em Gestão e Políticas Culturais, Instituto Catarina Brasilis, roseli.siewert@gmail.com

### 3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

A banana esteve presente desde o início da colonização, com a chegada dos imigrantes que se instalaram na Região de Corupá que tiveram como preocupação principal dar início à produção dos alimentos necessários para a subsistência das famílias. A banana era cultivada nas áreas com maior declividade e pedregosidade, onde as demais culturas agrícolas não conseguiam se desenvolver. Na colônia dona Francisca, na década de 1850 já existiam grandes áreas com banana branca e banana maçã. No entanto, durante a fundação da Colonia Hansa, uma novo tipo de banana estava foi introduzido na região, a banana nanica ou anã, capaz de ser comercializada a longa distancia. Assim, já em 1903 tem-se registro fotográfico do plantio em Hansa Hulboldt desta variedade. De forma constante, ela se difundiu nos distritos de Hansa, Bananal e Jaraguá do Sul. A fim de utilizar o excedente de bananas Franz Hornischer em Rio Paulo, Niemann em Bomplandt, Weiler em Ano Bom e Ernesto Kruger em Guarajuva iniciaram a produção de bananas secas ou banana passa ainda nos primeiros anos da colonização, visando evitar o desperdício através da desidratação da fruta. Em 1914, Herman Burchart e Arthur Meyer fundaram uma fábrica de farinha de banana verde para fabricação de pães e alimento para o gado, onde também fabricavam banana passa. A fábrica foi vendida para Alfredo Lange que ainda está operando no mesmo prédio até os dias atuais (LIVRAMENTO, 2019).

No período regencial da História Brasileira, surgiram as primeiras políticas públicas para o desenvolvimento ferroviário como estratégia para superar o isolamento. A partir do Segundo Reinado houve uma aceleração da instalação de estradas de ferro através da concessão da exploração das linhas à empresas privadas. Esta política afetou a Região de Corupá a partir de 1901 quando a Companhia Estrada de Ferro São Paulo - Rio Grande obteve a concessão para construção do ramal São Francisco do Sul – Rio Negro por 30 anos. Em 1905 tiveram início os trabalhos de construção do ramal. Em 1910 foi inaugurada a sessão entre São Francisco e a Hansa Humboldt e em 1913 a obra completa foi concluída. A partir de então, a produção de bananas começou a ser comercializada fora da região de Corupá pois o transporte dos cachos volumosos e pesados se tornou possível em direção as cidades do interior de Santa Catarina e na direção do porto de São Francisco do Sul, onde seguia para o Rio de Janeiro, Montevideo e Buenos Aires.(FICKER, 1973; ANTF, 2015; STULZER, 1973).

A partir de 1926, a banana tornou-se o principal produto econômico de Corupá (BARBOSA, 1983). O Sr. Reinaldo Stelter conta que “em 1927, já existiam bananais formados que produzem até hoje”. Em 1938, a banana já era a fruta mais produzida em Santa Catarina (SC, 1939).

Para que a produção de bananas fosse transportada pelo trem, surgiram os primeiros comerciantes já em 1935 Jantsch aparecia registrado no Distrito como comerciante de bananas. Aos poucos, outros apareceram como Arthur Hoch, Evaristo Monteiro, Willy e Luiz Maffezzolli, Vicente Brugnetti e Rudolfo Fey. Quando o trem encostava, os comerciantes avisavam os produtores, os cachos verdes eram cortados, acondicionados em carroças puxadas por cavalos e levados até a Estação de Cargas. O transporte demandava esforços. De acordo com o Sr. Reinaldo Stelter<sup>1</sup> “precisava ter uma parrelha de cavalos muito boa para carregar 600kg de banana do Rio Paulo até a estação ferroviária”. Além da necessidade de tração animal, as estradas internas que

ligavam os diferentes bairros eram precárias, especialmente em tempos de chuvas. “Os bananicultores combinavam de levar os carregamentos de bananas em carroças ao mesmo tempo para que, se alguma carroça ficasse presa, todos pudessem ajudar. Depois de todo este trabalho, descarregavam na estação e então era uma festa” lembra o Sr. Arthur Gesser.

Porem, desde a década de 1930, o sistema ferroviário brasileiro enfrentou muitas dificuldades. Ao longo destes anos, atrasos e greves tornaram-se comuns prejudicando o comércio de bananas e causando grandes problemas de escoamento. Nas décadas de 1940 e 1950, o governo brasileiro passou a investir na ampliação da malha rodoviária. Diante desta situação, alguns comerciantes locais, como Aldo Bugmann, Erenfredo Tureck, Haroldo e Egon Kuhl, Francisco Judacheski, Bertoldo Hinsching, Bruno e Evaldo Beseke, Fritz Bosse e Edmundo Packer, deram início ao transporte rodoviário de bananas para diversas regiões de Santa Catarina, Paraná e Rio Grande do Sul. O produtor Aldo Sell destaca que “os compradores vinham buscar as bananas na propriedade com o caminhão, pesavam na balança e levavam em cachos. A banana ficava muito machucada, vinha da roça, ia para o rancho, botava na balança e ia para o caminhão”. Segundo Egon Kuhl, os caminhões atingiam no máximo 70km/h, o que, associado às condições das estradas, fazia com que as viagens de transporte de bananas para os estados vizinhos demorassem, aproximadamente, dois dias. Mesmo neste cenário a bananicultura continuava se desenvolvendo.

Uma das inovações surgidas na década de 1970 foi a instalação de climatizadoras por parte de alguns comerciantes. Estas climatizadoras consistiam em estufas onde a fruta amadurecia com rapidez através da manutenção de temperatura e o uso de indução por álcool ou pedras de carboreto. A primeira estufa foi instalada em 1976 por Haroldo Kuhl e Adelino Hauffe próxima à Sociedade Canto e Esporte Guarani. Em 1980, Antonio Vicente Tureck instalou outra climatizadora na Estrada do Rio Novo.

Nos anos de 1980 surgiram as primeiras casas de embalagens nas propriedades rurais, já que o comércio de bananas em cachos passou a ser feito em caixas de madeira, onde as pencas eram acondicionadas, visando melhorar a qualidade dos produtos. Assim, o despencamento, a lavagem das pencas em tanque com água, a montagem das caixas de madeira e o acondicionamento da fruta nestas caixas possibilitou que a fruta atingisse mercados mais distantes, como o Rio Grande Sul, o Paraná e São Paulo, sem perdas muito grandes. Estas mudanças permitiram também que a banana da região de Corupá fosse capaz de alcançar novos mercados antes atingidos pela ferrovia, incluindo aí novamente a Argentina e o Uruguai.

Também na década de 70 foi implantado em Corupá o escritório da Acaresc, cujo trabalho de extensão rural na bananicultura causou impactos enormes, tanto na adoção das práticas de controle de doenças e pragas, como no uso de adubos e corretivos de solo, e a introdução definitiva dos plantios comerciais com espaçamento correto, abandono do antigo sistema de touceiras para adoção do cultivo por famílias – Mãe, Filha e Neta, novas variedades para substituir a antiga “banana nanica”, o que causou um aumento da produtividade de 7 para 15 a 20 toneladas por hectare, e o fim da concentração da safra (LIVRAMENTO, 2019).

Estes insumos passaram a ser trazidos para a região de Corupá pelos compradores da fruta, que retornavam com o frete de seus caminhões trazendo adubos, óleo mineral, fungicidas, deixando os produtores reféns nas duas

pontas do comércio, aumentando o custo para os bananicultores. Visando contornar esta situação, em 30 de julho de 1994, noventa e nove produtores da região formaram a Associação dos Bananicultores de Corupá (Asbanco), entidade sem fins lucrativos que teve como objetivo inicial a compra conjunta de insumos, e agora atua de forma intensiva na busca do desenvolvimento sustentável da atividade. Esta dedicação e os esforços da população local foram reconhecidos oficialmente em 2002, quando Corupá foi indicada como a Capital Catarinense da Banana através da Lei Estadual nº. 12.472, conquistando o reconhecimento como maior produtor da fruta no Estado.

Esta dedicação e o empenho em questões técnicas permitiram aos associados da Asbanco buscarem o apoio do Sebrae para alcançar um novo objetivo: o registro de uma Indicação Geográfica (IG), na modalidade Denominação de Origem (DO), para a banana da região de Corupá. Este registro é concedido pelo Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) do Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior e passa a ser reconhecido pela Secretaria de Agricultura do Estado de Santa Catarina e pelo Ministério de Agricultura Pecuária e Abastecimento.

A Denominação de Origem da banana da Região de Corupá foi concedida em 28 de agosto de 2018 e possui uma área de 857,3km<sup>2</sup> distribuídos pelos municípios catarinenses de Schroeder, Jaraguá do Sul, Corupá e São Bento do Sul. O diferencial da banana produzida na Região de Corupá é o sabor: “doce por natureza”, que também é atribuído pelas condições locais, que fazem com que o tempo necessário para a produção de um cacho de bananas seja maior quando comparado às demais regiões produtoras.

#### 4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A IG da banana de Corupá inaugura uma nova fase da produção local. Com mais de cento e cinquenta anos de muitos desafios, angústias e superação, as famílias de bananicultores conseguiram prosperar. O produtor Arthur Gesser hoje com 89 anos diz: “eu nasci na banana e estou até hoje”. Apesar das dificuldades, a cooperação familiar e o empenho dos indivíduos que compõem as famílias foram fundamentais. Como mencionou Carmen Kuhl, esposa de produtor e comerciante, “muitas vezes os problemas nos faziam pensar em desistir, mas eu sempre apoiei e estamos com a banana até hoje”. A ênfase na busca pela qualidade e o orgulho pelo sucesso também é presente nas falas da população local, como mencionou o motorista Alvaro Denk “você vai a qualquer praça, daqui até a Argentina, fala em banana de Corupá e as pessoas pensam em fruta boa, com qualidade, e isso é uma alegria”.

São várias famílias rurais que se beneficiam da produção num ambiente com peculiaridades de clima e de relevo, bem como, pelo saber-fazer local. Com novos desafios e novas esperanças, a população da Região de Corupá continua investindo sua energia na produção de bananas. Os bananais se estendem pelas encostas das montanhas revelando a todos a obra e o engenho de gerações que por ali passaram plantando e colhendo a banana que é doce por natureza.

Segundo Gisleini Moraski Martins (2019) “já estamos sentindo o reconhecimento das pessoas pela IG, as pessoas viram a divulgação e conhecem a história da IG, sentimos muita diferença no tratamento que as

peças estão dando à banana da Região de Corupá, para nós é um orgulho sermos pioneiros neste ramo e fazer parte desta tradição.”

## REFERÊNCIAS

- ANTF. Agência Nacional de Transportes Ferroviários. **Cronologia Histórica Ferroviária**. Disponível em <http://www.antf.org.br/index.php/informacoes-do-setor/cronologia-historica-ferroviaria>. Acessado em 25 jul 2015.
- BARBOSA, J.A. Corupá, Corumbá, Cascalhos e Aroeiras. **Revista do Instituto Histórico e Geográfico de Santa Catarina**, v.3, n.4, 1983.
- DENK, Álvaro. **Entrevista concedida a Roseli Siewert** em 15 de julho de 2016.
- FASOLIN, L.H. et al. Biscoitos produzidos com farinha de banana: avaliações química, física e sensorial. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**, v. 27, n. 3, p. 524-529, 2007.
- FICKER, C. **História de Joinville: Crônica da Colônia Dona Francisca**. Joinville: Edição do autor, 1973.
- GESSER, A. **Entrevista concedida a Roseli Siewert** em 15 de julho de 2016.
- JOINVILLE. **Relatório da Gestão dos Negócios do Município de Joinville no ano de 1922**. Joinville: Arquivo Histórico Municipal de Joinville, 1923.
- KHUL, C. **Entrevista concedida a Roseli Siewert e Paola Beatriz May Rebollar** em 17 de outubro de 2016.
- KHUL, Egon. **Entrevista concedida a Roseli Siewert e Paola Beatriz May Rebollar** em 17 de outubro de 2016.
- KORMANN, J. **Hansa Humboldt ontem, hoje Corupá (baseado no arquivo de Gerhardt Herrmann)**. Corupá: Edição do Autor, 1985.
- LICHTEMBERG, L.A. Colheita e pós-colheita da banana. **Informe Agropecuário**, v.20, n.196, p.73-90, 1999.
- LIVRAMENTO, G. **Entrevista concedida a Roseli Siewert** em 12 de outubro de 2019.
- MARTINS, G.M. **Entrevista concedida a Roseli Siewert** em 12 de outubro de 2019.
- MATSUURA, F.C.A.U.; COSTA, J.I.P da; FOLEGATTI, M.I da S. Marketing de banana: preferências do consumidor quanto aos atributos de qualidade dos frutos. **Revista Brasileira de Fruticultura**, v. 26, n. 1, 2004.
- RIBEIRO, L.R. et al. Caracterização física e química de bananas produzidas em sistemas de cultivo convencional e orgânico. **Revista Brasileira de Fruticultura**, Jaboticabal, v. 34, n. 3, p. 774-782, 2012.
- RICHTER, K. **A Sociedade Colonizadora Hanseática de 1897 e a Colonização do Interior de Joinville e Blumenau**. Blumenau: FURB, 1992. SC. Santa Catarina. Relatório. Florianópolis: Arquivo Histórico Municipal de Joinville, 1939.
- SELL, A. **Entrevista concedida a Roseli Siewert** em 15 de julho de 2016.
- STELTER, R. **Entrevista concedida a Roseli Siewert** em 15 de julho de 2016.
- STULZER, A. **O primeiro Livro do Jaraguá**. Niterói: Loyolla, 1973.

## A CONSTRUÇÃO SOCIAL DA IDENTIDADE TERRITORIAL DA REGIÃO DE CORUPÁ/SC EM MEIO ÀS QUALIFICAÇÕES, SINGULARIZAÇÕES E INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS<sup>1</sup>

Jéssica Maria Rosa Lucion<sup>2</sup>

### 1 INTRODUÇÃO

Numa perspectiva sociológica e antropológica, a identidade pode ser compreendida como o pertencimento a um grupo que compartilha símbolos, práticas e significados reconhecidos por todos os seus membros e que não apenas os caracteriza como tal, mas também os distingue de outros grupos. Os estudos mais recentes sobre identidades têm apontado que, nas sociedades contemporâneas, os indivíduos não pertencem mais a códigos culturais homogêneos, mas constroem a sua identidade por meio da coexistência entre diversos códigos simbólicos. Nesse sentido, as identidades são mobilizadas, construídas e transformadas de acordo com os diferentes contextos socioculturais bem como com as necessidades dos indivíduos, o que Bayart (1996) denominava como *estratégias identitárias*.

Considerando as estratégias identitárias contemporâneas, destaco aquelas transpassadas pela variável territorial devido à importância que se tem atribuído a essas identidades na construção de novas territorialidades e estratégias de desenvolvimento territorial como através das Indicações Geográficas (IGs). As IGs podem ser caracterizadas como dispositivos de reconhecimento que evidenciam o vínculo entre um bem e o seu território, o que envolve fatores ecológicos e culturais (NIEDERLE; WILKINSON; MASCARENHAS, 2016) e se inscrevem numa nova dinâmica dos mercados agroalimentares que enfatiza a valorização de atributos relacionados à origem dos produtos.

Quando se fala em valorização de produtos típicos ou de origem, falo na mobilização de qualificações que conferem singularidade a esses produtos e que estão diretamente ligadas aos vínculos entre um determinado produto e o grupo humano que o elabora, pois é a partir das redes de intercâmbio de saberes e conhecimentos de diversos atores, circunscritas a um determinado território (*terroir*), que os produtos agroalimentares surgem e evoluem (CHAMPREDONDE, 2016). No entanto, para que os produtos tornem-se parte dos elementos culturais de um dado território é necessário que os membros dessa cultura os reconheçam como parte da sua identidade e, mais do que isso, reconheçam e se apropriem da sua identidade.

<sup>1</sup> Este trabalho recebe apoio do Programa Institucional de Incentivo à Qualificação Profissional do Instituto Federal Farroupilha e integra parte da tese de doutorado, em andamento, da autora.

<sup>2</sup> Professora do Instituto Federal Farroupilha *campus* Santo Ângelo e doutoranda pelo Programa de Pós-Graduação em Sociologia da Universidade Federal do Rio Grande do Sul. E-mail: jessica.lucion@iffarroupilha.edu.br

Desde 2002, por meio da Lei estadual nº 12.472, Corupá é conhecida como a capital catarinense da banana, possuindo boa parte de sua economia desenvolvida em torno dessa fruta. A bananicultura, presente na cidade desde 1897, está associada a muitos modos de fazer e práticas culturais da população. Mais recentemente, iniciou-se um trabalho de valorização da cultura da banana movido pela busca da Associação de Bananicultores do município por uma IG para a região, obtida em 2016. Considerando o exposto, o objetivo deste trabalho é o de identificar as estratégias utilizadas para sustentar a narrativa sobre a identidade territorial da Região de Corupá, SC, considerando o processo recente de reconhecimento da região pela Denominação de Origem “A banana mais doce do Brasil”.

## 2 METODOLOGIA

Quanto mais numerosas forem as fontes de dados de uma pesquisa, mais rica e abrangente ela será, propiciando visualizar a problemática de pesquisa por diversos ângulos. Para a elaboração do presente trabalho, foram utilizadas como procedimento metodológico uma revisão bibliográfica (em livros, artigos e *sites* relacionados ao tema da pesquisa), entrevistas com a então Direção Executiva da Associação dos Bananicultores de Corupá (Asbanco) e produtores associados e análise de materiais publicitários, bem como informações divulgadas por meio da página do *Facebook* da Asbanco<sup>3</sup> e do canal do *Youtube* “Região de Corupá – Banana doce por natureza”<sup>4</sup>.

A análise das redes sociais e dos materiais publicitários tornaram-se importantes fontes de pesquisa, pois através deles foi possível coletar informações sobre os eventos festivos da região, sobre o trabalho da Asbanco, bem como imagens e fotos que representam elementos importantes na construção identitária da região, conforme será visto a seguir. A utilização de entrevistas também é fundamental por se tratar de uma fonte primária de dados. Neste sentido, entrevistar produtores é importante por se tratarem do elo inicial da cadeia de produção da banana e por serem uma fonte rica de dados.

Por fim, a entrevista com a Direção da Asbanco também é importante pelo papel que a mesma representou e representa para a bananicultura na região e para o projeto de IG mencionado. A Associação foi formada em 1994, por noventa e nove produtores de Corupá e baixo São Bento do Sul, tendo como foco dar apoio ao pequeno produtor. Ao longo de sua trajetória atuou como representação de seus sócios, negociando melhores condições na aquisição de produtos, na comercialização e na assistência técnica (REBOLLAR, 2016). A prosperidade da Associação está justamente na sua organização e capacidade de mobilização da população de Corupá e região, aspectos tão relevantes para o processo de construção identitária que deu base à IG.

## 3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

A partir da década de 1980, o setor agroalimentar passa a se dar ênfase aos aspectos qualitativos dos produtos abrindo-se discursos que trazem o

---

<sup>3</sup> Link para acesso: <https://www.facebook.com/ASBANCO>

<sup>4</sup> Link para acesso:

<https://www.youtube.com/channel/UChkMMUFXkzeoymWTGvoNYhA/featured>

apelo à qualidade dos alimentos. Esses apelos estão ligados a novas dinâmicas de mercado associadas à diferenciação qualitativa dos bens, o chamado *quality turn*, a virada da qualidade (GOODMAN, 2004), que reconhece não apenas a qualidade objetiva ou percebida dos produtos, mas também uma qualidade associada, a qual faz alusão a atributos naturais, sociais, culturais e territoriais que controem a qualidade dos produtos.

O advento desses atributos originaria o que Karpik (2007) denomina de economia das singularidades onde os produtos singulares são os bens e serviços “incomensuráveis”, que possuem bases de diferenciação entre este e outros produtos considerados “comuns”. Essas bases de diferenciação portam certas características dos produtos, suas particularidades, expressas por uma embalagem, um rótulo ou um selo de certificação que informam aos consumidores a reputação do produtor e da mercadoria, sua singularidade em relação aos demais.

Os processos de singularização podem ser reconhecidos como uma espécie de *alquimia social* (BOURDIEU; DELSAUT, 2015) em que os produtos são transformados, tornado singulares, sem que sofram modificações materiais. Assim, o processo de produção de bens singulares não se limitaria à concepção e fabricação dos produtos, mas passaria pelo trabalho das instituições encarregadas de não apenas produzir algo, mas também de produzir a crença no valor do seu produto, impor uma marca ou uma reputação que o tornará único, raro.

O sistema alimentar contemporâneo está permeado de singularidades, principalmente pela estabilização de novos atributos qualitativos, referentes ao artesanal, ao natural e ao ecológico, por exemplo. Tais processos de estabilização se dão por meio de processos de qualificação e requalificação, de singularização, que conferem a estes produtos *status* diferenciados associados a novos referenciais de qualidade. Nesse sentido, o aparecimento de indicações geográficas, marcas coletivas, a valorização dos produtos coloniais, dos produtos orgânicos, são indicativos desses processos de alquimia social no campo agroalimentar. Considerando o exposto, o objetivo deste trabalho é o de identificar as estratégias utilizadas para sustentar a narrativa sobre a identidade territorial da Região de Corupá, SC, que dá sustentação a uma singularidade, a de ter “A banana mais doce do Brasil”, protegida por uma Denominação de Origem. Sendo os processos de qualificação e singularização dos produtos construções sociais, o acionamento de estratégias identitárias é fundamental para sustentá-los.

Considero que a narrativa sobre a identidade territorial da Região de Corupá, SC, é construída a partir de elementos simbólicos e acionada em diferentes espaços, utilizando-se de elementos materiais e imateriais, e de construções discursivas. Na construção dessa narrativa destacamos a atuação da Asbanco ao impulsionar grande parte dessas estratégias com o objetivo de mobilizar a comunidade em prol do reconhecimento dos potenciais da região e de resgatar uma identidade que estava se perdendo.

Os meios utilizados para esse resgate, descritos a seguir, buscam distinguir o *nós* (Região de Corupá) do *eles* (outros territórios e identidades), e assim afirmar-se e distinguir-se justificando com isso, entre outras coisas, uma Denominação de Origem. A primeira estratégia a ser mencionada é a instituição do Dia da Banana (21 de agosto) que é comemorado com a Festa da Banana que acontece em Corupá e conta com programação diversificada. Em 2019, por exemplo, a programação do evento contou com atividades como

a Noite do Pastel, que inclui o pastel de banana, palestras nas escolas municipais, café com produtos a base de banana, os eventos Banana Bike e Pedala Mais Corupá, Feira de Artesanato, jogos e brincadeiras como a “Despenca e embalamento de banana”, concurso de cucas de banana e apresentações musicais e de dança.

Conforme informado pela Diretoria Executiva da Asbanco, é proposto todos os anos, na modalidade de concurso, às crianças de uma escola que fica na zona rural e pertence à rede municipal de Corupá, que realizem um desenho sobre a banana, a Região de Corupá e o Dia da Banana contendo juntamente um slogan. Na ocasião da Festa da Banana é realizada a escolha do melhor trabalho e este irá compor a logomarca e slogan do Dia da Banana do ano seguinte. De acordo com a Diretoria esse trabalho é proposto porque através do desenho realizado pelas crianças, por volta de 180 famílias acabam “falando” de banana. A Asbanco considera fundamental o trabalho realizado junto às escolas como, pois através desse trabalho contam a história da região e da banana para aqueles que serão os futuros multiplicadores dessa história.

Outra estratégia identitária que é destacada pela associação é o Festival Gastronômico e o Concurso de Cucas. O Festival tem por objetivo principal incentivar o consumo de banana na região. No primeiro ano, a Asbanco selecionou 50 receitas e foi divulgá-las em diversos estabelecimentos da cidade de Corupá, como bares, restaurantes e hotéis, solicitando que estes servissem durante uma semana um daqueles pratos. Já o Concurso teve por objetivo resgatar a cultura gastronômica da região através de um concurso de receitas variadas de cucas. Conforme informado pela Asbanco, no primeiro ano do concurso, 27 receitas foram inscritas, destas foi constatado que 25 utilizavam margarina na composição, e não banha de porco ou manteiga como nas receitas tradicionais. Com isso a associação concluiu que a cultura gastronômica da região, seus ingredientes típicos, estava sendo perdida e, portanto, o trabalho de resgate cultural era fundamental. No ano seguinte, foi lançada a categoria “Resgatando tradições” em que todas as receitas inscritas só podiam conter manteiga ou banha de porco na composição. As 24 receitas tradicionais inscritas (que no ano anterior eram apenas duas) ainda surpreenderam trazendo outros ingredientes típicos como ovo de pato e sendo assadas em forno à lenha.

Também pelo incentivo da Asbanco nasceu o desfile de Natal em Corupá e a exposição de um presépio feito com fibra de bananeira. Outro meio utilizado e incentivado são os eventos esportivos. Durante a Festa da Banana há competições de motocicletas (os trilhões), *mountain bike* e o Pedala mais Corupá. Todos os grupos participantes levam, voluntariamente, o nome da Região nos seus uniformes e assim a divulgam. A cidade de Corupá recebe todos os anos o Bananalama, considerado o maior encontro de trilheiros do mundo. O evento teve sua primeira edição em 2004 e dele já participaram, ao todo, mais de 21 mil trilheiros em treze edições, tornando-o um dos grandes responsáveis pela promoção do turismo local.

Segundo Froehlich e Vendruscolo (2011) os eventos festivos são espaços de interação e constituem espaços de sociabilidade nos quais são acionados e reelaborados os sinais distintivos que compõem a reivindicação da identidade territorial. Nesse sentido, os eventos festivos são parte da narrativa que busca construir a identidade territorial da Região de Corupá, SC. Além disso, a gastronomia também se constitui como destaque nesse processo. A promoção da gastronomia por meio de um Festival ou Concurso

de Cucas, que resgatam receitas e modos de fazer tradicionais, vai ao “encontro das tendências consumidoras que apreciam a gastronomia não só pelos seus sabores, mas pelas suas vinculações com histórias e características culturais” (Idem, p. 335).

Além dos eventos festivos, menciono também o trabalho realizado com as mulheres da região na extração e distribuição da fibra da bananeira para artesanato, o apoio à produção de doces e condimentos feitos a partir de banana, como bananas secas, geleia e ketchup feito de banana, e a instalação pela Prefeitura de Corupá de lixeiras em formato de banana. A Asbanco também busca valorizar sempre o território, as paisagens e os recursos naturais da região, bem como o produtor rural e a agricultura familiar, pois estes elementos, juntos com a identidade cultural, formam a Região de Corupá, SC, a região da banana mais doce do Brasil.

Os meios e estratégias citadas são formadores e propagadores do imaginário territorial, são produzidos para acioná-lo através de símbolos e sentidos que constroem a imagem da região (FROEHLICH; VENDRUSCOLO, 2011). O trabalho que vem sendo realizado na Região de Corupá/SC tem por objetivo potencializar a diversidade de elementos, como os que foram descritos, que se apresentam como ativos para a afirmação identitária. Desta forma natureza, cultura, esportes e outras manifestações adquiriram novos sentidos em um processo de ressignificação que visa à construção de singularidades (Banana mais doce no Brasil) e o desenvolvimento territorial (Idem).

### 3 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Diante do exposto, concluo que as estratégias utilizadas para sustentar a narrativa sobre a identidade territorial da Região de Corupá, SC, são muito variadas e tem como foco principal os elementos gastronômicos e o incentivo ao turismo local. O objetivo principal dessas estratégias parece ser o de, primeiramente, despertar na comunidade a identidade territorial, em outras palavras, despertar o *nós*. A construção e resgate dessa identidade se justificam pela promoção de ações em nome do desenvolvimento territorial que culminou com o reconhecimento de uma Denominação de Origem para a região.

Ao contrário da União Europeia, cujas políticas de desenvolvimento territorial, como as Indicações Geográficas (IG), têm por objetivo o fortalecimento da coesão territorial e o fortalecimento das identidades culturais, no Brasil essa coesão e identidades são, por muitas vezes inexistentes. Nesse sentido, a criação de uma IG, como a da “Banana mais doce do Brasil”, serve como o primeiro passo para o reconhecimento de um território, para a formação de sua coesão e de sua identidade territorial. Não se trata de proteger algo existente, como no caso Europeu, mas de criar e produzir singularidades visando o desenvolvimento territorial de uma região.

O trabalho de resgate e construção de identidades territoriais, como o realizado na Região de Corupá, SC, é essencial porque, não basta que um território possua potenciais, tangíveis e intangíveis, como o de ter a “Banana mais doce do Brasil”, é necessário uma rede de atores que possibilitem sua efetivação, estabelecendo entre si relações que transcendam o âmbito de uma cadeia produtiva e atuem no fomento e fortalecimento do capital social e de estratégias que assegurem o desenvolvimento territorial. Assim, não se trata

apenas de fortalecer os vínculos da comercialização de um produto, mas de resgatar, construir e ampliar os vínculos que conectam os atores que compartilham traços de uma mesma identidade cultural, como é o caso da comunidade da Região de Corupá, SC. Por essa razão o trabalho que vem sendo realizado na região e aqui descrito é fundamental, pois não apenas identifica, mas também ativa os recursos específicos do território.

## REFERÊNCIAS

- BAYART, J. **L'illusion identitaire**. Paris: Fayart, 1996.
- BOURDIEU, P.; DEUSALT, I. O costureiro e sua grife: Contribuição para uma teoria da magia. BOURDIEU, P. **Produção da Crença**: Contribuição para uma economia dos bens simbólicos. São Paulo: Zouk, 2008. p. 113 – 190
- CHAMPREDONDE, M. A qualidade vinculada à origem: Da imersão à tipicidade territorial. NIEDERLE, P. A.; WILKINSON, J.; MASCARENHAS, G.C.C. (Org.). **O Sabor da Origem**: Produtos Territorializados na Nova Dinâmica dos Mercados Alimentares. Porto Alegre: Escritos do Brasil, 2016. p. 21 – 50.
- FROEHLICH, J.M.; VENDRUSCOLO, R. A construção social da identidade territorial Quarta Colônia – Tramas e sentidos da narrativa. FROEHLICH, J. M. (Org.). **Desenvolvimento Territorial**. Produção, identidade e consumo. Ijuí: Editora da Unijuí, 2011. p. 305 – 352.
- GOODMAN, D. Rethinking food production-consumption: Integrative perspectives. **Sociologia Ruralis**. Oxford. v. 42, n. 4, p. 271 – 277, outubro de 2002.
- KARPIK, L. **L'économie des singularités**. Paris: Éditions Gallimard, 2007.
- NIEDERLE, P.A.; WILKINSON, J.; MASCARENHAS, G.C.C. Introdução. NIEDERLE, P.A.; WILKINSON, J.; MASCARENHAS, G.C.C. (Org.). **O Sabor da Origem**: Produtos Territorializados na Nova Dinâmica dos Mercados Alimentares. Porto Alegre: Escritos do Brasil, 2016. p. 11 – 20.
- REBOLLAR, P.B.M. **Banana da região de Corupá**. Levantamento histórico e cultural. Sebrae: Florianópolis, 2016.

## FARINHA DE MANDIOCA DE BUERAREMA, BAHIA – POTENCIAL DE REGISTRO COMO INDICAÇÃO GEOGRÁFICA (IG)

*Paulo Roberto Lisboa Arruda<sup>1</sup>  
Valdir Silva Da Conceição<sup>2</sup>  
Angela Machado Rocha<sup>3</sup>  
Hermes Oliveira Gomes<sup>4</sup>  
Giovanna Martins Sampaio<sup>5</sup>*

### 1 INTRODUÇÃO

Inúmeros produtos possuem notoriedade em decorrência das suas características específicas, o que lhe dão notoriedade e reputação. Entre esses produtos pode-se citar o vinho espumante da região de Champagne, na França, o presunto de Parma na Itália, o whisky na Escócia, a tequila do México, a cachaça de Abaíra entre outros. Essas características específicas foram fundamentais para que ocorresse o registro desses produtos como uma Indicação Geográfica (IG), para diferenciá-los dos similares, evitar concorrência desleal e a imitação ou falsificação do produto, além do uso do seu nome por terceiros que não façam parte da região de abrangência do registro. O registro da IG também apresenta potencial para melhorar as condições de vida da população do entorno do registro, impulsionar o desenvolvimento socioeconômico e do turismo, potencializar outros negócios como os da área de gastronomia e hotelaria (CARVALHO, DIAS, 2012; SILVA, 2015; SOUZA *et al*, 2015).

O Estado da Bahia possui em seus 417 municípios uma infinidade de produtos com características inerentes e/ou específicas locais, o que proporciona um grande potencial para o seu registro como uma IG, entretanto, possui apenas quatro (aguardente de cana do tipo cachaça; amêndoas de cacau; café verde em grãos, da espécie *Coffea arábica*) e uma dividida com o estado de Pernambuco (uvas de mesa e manga), o que se constitui em um quantitativo muito inexpressivo quando se compara com a sua extensão e com a gama de produtos e serviços do seu território (INPI, 2019).

A cultura da mandioca é conhecida mundialmente há 9 mil anos, o que a torna uma das mais antigas do continente sul americano e que posteriormente foi disseminada na África. O seu cultivo ocorre em climas tropicais e subtropicais, o que permitiu a sua adaptação ao clima semiárido do Nordeste brasileiro. A raiz da mandioca é grande fonte de carboidrato e betacaroteno, possui mais de sete mil variedades, com produção realizada em sua maioria pela agricultura familiar, predominando o sistema de baixa tecnologia, com

<sup>1</sup> Engenheiro-agrônomo, Mestrando PROFNIT/UFSC, Epagri, lisboa@epagri.sc.gov.br

<sup>2</sup> Administrador, Mestrando PROFNIT/UFBA, valdirconceicao@gmail.com

<sup>3</sup> Professora do Instituto de Ciência da Saúde da UFBA, professora do mestrado PROFNIT/UFBA, anmach@gmail.com

<sup>4</sup> Administração e Contábeis, Mestrando PROFNIT/UFBA, hermesk25@hotmail.com

<sup>5</sup> Advogada, Mestranda PROFNIT/UFBA, gil\_sampaio@hotmail.com

utilização para a alimentação humana ou animal, em relação ao processo produtiva se caracterizam como doméstico, familiar e empresarial. (COELHO, 2018).

A utilização da mandioca como alimento pelos habitantes nativos da terra é relatada na famosa carta de Pero Vaz de Caminha, escrita para o rei de Portugal, na ocasião do descobrimento do Brasil em 1500, sendo posteriormente disseminado para os outros territórios, alcançado a partir desse evento uma importância global, constituindo-se em uma parte dos alimentos da população, principalmente de baixa renda e na classe de extrema pobreza pode se constituir na principal fonte de alimentação. A raiz foi denominada de “rainha do Brasil” por Câmara Cascudo, sendo uma planta fundamental para a cultura indígena e possuindo diversas lendas de acordo com o seu local (SILVA, 2015).

A farinha de mandioca faz parte da cultura e da alimentação da população brasileira, principalmente a nordestina, sendo considerado um produto genuinamente brasileiro devido a sua difusão e consumo nacional. O seu processo de produção pode ser manual, que ocorre com mais frequência nas regiões Norte e Nordeste, e a industrial que ocorre com mais frequência na região Sul, sendo que no manual existe uma cultura inserida e um saber-fazer característico de cada região, cujos processos de obtenção podem ser variados (SILVA, 2015; SOUZA, 2015; COELHO, 2018).

O local onde ocorre o processamento da mandioca é denominado de “casa da farinha”, que são os locais de trabalho coletivo e de ocorrência de trocas de saberes e práticas e dotadas de equipamentos rústicos. O processo de produção envolve a colheita, o transporte, o descascamento, a lavagem, a moagem, a prensagem, a trituração, a tostagem, a classificação e a embalagem, o que resulta em diferentes tipos de farinha, que estão relacionadas a matéria-prima utilizada, os utensílios utilizados e a tradição do saber-fazer. Existe uma gama de produtos que utilizam a mandioca e os seus derivados como o beiju, biscoitos, farofa entre outros (REZENDE *et al*, 2015; SILVA, 2015; SOUZA, 2015; COELHO, 2018).

O Brasil é o segundo maior produtor mundial de mandioca do mundo. A Bahia é o segundo maior produtor nacional de mandioca. O município de Buerarema e os municípios circunvizinhos possuem notoriedade pela produção de farinha de mandioca, cujas características estão relacionadas com a qualidade inerente do produto, e permite a sua inserção nos mercados locais, regionais e nacionais, fato este já divulgado pela Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária, em 2010 (REZENDE *et al*, 2015).

## 2 METODOLOGIA

A metodologia aplicada segundo a forma de abordagem do problema foi do tipo qualitativa, pois, não havia preocupação com a representatividade numérica, apenas com a compreensão do fenômeno. Segundo o objetivo a pesquisa foi do tipo exploratória e descritiva. A pesquisa descritiva visa descrever as características dos fatos e dos fenômenos e o estabelecimento das relações entre as variáveis. A pesquisa exploratória visa promover uma aproximação com o objeto de estudo (Gil, 2010). Segundo a coleta de dados a pesquisa foi do tipo bibliográfica, onde foi utilizada publicações referentes ao tema através de livros, artigos científicos, monografias, dissertações, teses, anais de eventos e sítios da internet entre outros. (Lakatos e Marconi, 1992).

### 3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Para a ocorrência do registro de uma IG é necessário haver um órgão equivalente a uma associação e que seja capaz de representar os anseios dos produtores que se localizam na área de abrangência da IG, além de servir de elo entre os órgãos governamentais e não governamentais e também como um instrumento para solicitar as demandas necessárias para o desenvolvimento da região. Existem diversos órgãos em Buerarema que reúnem os produtores e são os seguintes: a Cooperativa Mista dos Produtores Rurais do Sul da Bahia (Coomprus), o Conselho Regional Associativista de Buerarema e Adjacências (Crasba), Rede de Associações Comunitária de Assentados e não Assentados do Sul da Bahia (RACAASUL) e o Conselho de Desenvolvimento Rural Sustentável Municipal de Buerarema. Esses órgãos promovem ações que visam o beneficiamento da farinha de mandioca de forma que possam ter qualidade e conseqüentemente maior valor agregado (REZENDE et al., 2015).

A cidade de Buerarema fica situado no Sul, na região cacauzeira da Bahia, a 451km de Salvador. A sua origem remonta ao início do século passado, na década de 1910, iniciando como um núcleo agrícola denominado de Macuco, distrito de Itabuna. O seu clima favorece úmido favorece a produção agrícola e a pecuária. O nome “Buerarema” é uma palavra originária da língua tupi e significa “madeira fedida”, derivada da junção das palavras *ybirá* (árvore, madeira) e *rema* (fedido) (DICIONÁRIO INFORMAL, 2019).

A denominada farinha de Buerarema iniciou a sua produção na região de Ilhéus, Una, São José da Vitória e Buerarema, cujas propriedades são diferenciadas em relação às similares produzidas em outras regiões, devido às suas condições climáticas com temperatura média em torno de 26°C, pluviosidade entre 1500 e 2000 mm/ano e solo com média fertilidade. Um dos fatores que possibilitou a produção da farinha está relacionada a capacitação dos produtores no uso de tecnologias diferenciadas e que contribuíram para a elevação da produtividade, além do uso de cultivares desenvolvidos pela Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - EMBRAPA (REZENDE et al., 2015).

A notoriedade da farinha de mandioca de Buerarema foi comprovada pela EMBRAPA, que já atestou a sua qualidade, o que permite a sua comercialização em outros municípios circunvizinhos da região, no estado da Bahia e em outros estados brasileiros. Ela também possui notoriedade devido ao saber-fazer dos produtores, que aprenderam com os seus antepassados e esse saber notório vai sendo passado por gerações, com uma tendência de perpetuação, o que vai ter segmento após a ocorrência do registro como uma IG, que tem entre as suas características a preservação do saber-fazer local (REZENDE et al., 2015).

A Agência Sebrae de Notícias divulgou sobre o pioneirismo na produção da farinha de mandioca (SEBRAE, 2008). Devido a sua produtividade e qualidade da farinha, o município ganhou uma fábrica de processamento da mandioca, como foi noticiado pela Secretaria da Agricultura, Pecuária, Irrigação, Pesca e Aquicultura do estado da Bahia - SEAGRI (BAHIA, 2008).

No mês de outubro ocorre a Festa da Farinha de Buerarema, o que contribui para a sua divulgação. A primeira festa ocorreu em 2007, cujo objetivo era difundir e notabilizar a farinha de mandioca produzida no município (UPB, 2007). O deputado Geraldo Simões proferiu discurso na Câmara de Deputados

enaltecendo a farinha de mandioca de Buerarema, além de ressaltar a ocorrência da II Festa da Farinha e IV Feira da Mandioca (BRASIL, 2011)

#### 4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O município de Buerarema apresenta uma relevância no cultivo de mandioca e na produção de farinha, com o produto apresentando características de qualidade e sabor diferenciado em relação aos produtos similares, o que contribui para o desenvolvimento socioeconômico do município e da região do seu entorno, o que garante a sua notoriedade.

A farinha de mandioca de Buerarema apresenta um potencial para o seu registro como uma Indicação Geográfica do tipo Denominação de Origem devido à sua singularidade, o modo de produção e produtividade, a sua notoriedade e as suas condições climáticas favoráveis ao plantio e cultura.

Para a consecução do registro já existem associações que reúnem os produtores e lhes dão apoio, sendo necessário apenas eleger uma delas ou então criar outro órgão que as unam com esse objetivo.

#### REFERÊNCIAS

BAHIA. Secretaria da Agricultura, Pecuária, Irrigação, Pesca e Aquicultura do estado da Bahia – SEAGRI. **Buerarema e Ilhéus ganham fábrica de farinha de mandioca**. 2008. Disponível em:

<<http://www.seagri.ba.gov.br/noticias/2008/06/11/buerarema-e-ilheus-ganham-fabrica-de-farinha-de-mandioca>>. Acesso em: 27 ago. 2019.

BRASIL. Lei nº. 9.279/1996, de 14 de maio de 1996. **Regula direito e obrigações relativos a propriedade industrial**. Brasil, INPI, 1996.

\_\_\_\_\_. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Curso de propriedade intelectual & inovação no agronegócio: Módulo II**. Luiz Otávio Pimentel (Org.), 4 ed. Florianópolis, FUNJAB, 2014.

\_\_\_\_\_. Câmara dos Deputados. Discurso e notas taquigráficas do Deputado Geraldo Simões. 2011. Disponível em:

<<https://www.camara.leg.br/internet/sitaqweb/TextoHTML.asp?etapa=3&nuSessao=273.1.54.O&nuQuarto=8&nuOrador=2&nuInsercao=0&dtHorarioQuarto=14:14&sgFaseSessao=PE%20%20%20%20%20%20%20%20%20&Data=05/10/2011&txApelido=GERALDO%20SIM%3%95ES&txFaseSessao=Pequeno%20Expediente%20%20%20%20%20%20%20%20%20%20%20%20%20&dtHoraQuarto=14:14&txEtapa=Com%20reda%C3%A7%C3%A3o%20final>>. Acesso em: 27 ago. 2019.

CARVALHO, G. dos R.; DIAS, A.B. **Indicação geográfica no território do sisal na Bahia: possibilidades e perspectivas**. 2012.

COELHO, J.D. Produção de mandioca: raiz, farinha e fécula. **Caderno Setorial ETENE**, ano 3, n. 44, set./2018. Disponível em:

<[https://www.bnb.gov.br/documents/80223/4049480/44\\_Mandioca.pdf/08b8f0c3-b88b-4d40-d5ec-4e2620bdcdde](https://www.bnb.gov.br/documents/80223/4049480/44_Mandioca.pdf/08b8f0c3-b88b-4d40-d5ec-4e2620bdcdde)>. Acesso em: 27 ago. 2019.

Dicionário informal. Significado das palavras. Disponível em:

<<https://www.dicionarioinformal.com.br/buerarema/>>. Acesso em: 27 ago. 2019.

Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - EMBRAPA. **Prosa rural: como produzir a farinha de qualidade Buerarema**. 2010. Disponível em:

<<https://www.embrapa.br/busca-de-noticias/-/noticia/2411698/prosa-rural---como-produzir-a-farinha-de-qualidade-buorarema>>. Acesso em: 27 ago. 2019.

GIL, A.C. **Como Elaborar Projetos de Pesquisa**. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2010.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Cidades. Disponível em: <<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/ba/buerarema/panorama>>. Acesso em: 27 ago. 2019.

INSTITUTO NACIONAL DE PROPRIEDADE INTELECTUAL (INPI). **Guia básico de Indicação Geográfica**. 2019. Disponível em: <[www.inpi.gov.br/pedidos-em-etapas/entenda/servicos/menu-servicos/indicacao-geografica](http://www.inpi.gov.br/pedidos-em-etapas/entenda/servicos/menu-servicos/indicacao-geografica)>. Acesso em: 27 ago. 2019.

LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. A. **Metodologia do trabalho científico**. São Paulo: Atlas, 1991.

REIS, L.L. de M. **Indicação Geográfica no Brasil: determinantes, limites e possibilidades**. 2015. 270 f. Tese (Doutorado em Geografia) – Universidade Federal da Bahia. Salvador, 2015. Disponível em: <[https://repositorio.ufba.br/ri/bitstream/ri/19772/1/Livia\\_Liberato\\_Matos\\_Reis\\_Tese\\_Doutorado\\_Final.pdf](https://repositorio.ufba.br/ri/bitstream/ri/19772/1/Livia_Liberato_Matos_Reis_Tese_Doutorado_Final.pdf)>. Acesso em: 27 ago. 2019.

REZENDE, A.A de; SIMÕES, G.C.; DALTRO, Thainá Santos; PEREIRA, I.T.M.S. Contribuições para a Indicação Geográfica (IG): considerações sobre Buerarema – BA como uma potencial IG para farinha de mandioca. **Cad. Prospec.**, Salvador, v. 8, n. 4, p. 791-800, out./dez. 2015. Disponível em: <[https://portalseer.ufba.br/index.php/nit/article/view/13908/pdf\\_143](https://portalseer.ufba.br/index.php/nit/article/view/13908/pdf_143)>. Acesso em: 27 ago. 2019.

Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas – SEBRAE. Bahia é pioneira na produção de farinha temperada. 2008. Disponível em: <<http://www.ba.agenciasebrae.com.br/sites/asn/uf/BA/bahia-e-pioneira-na-producao-de-farinha-temperada,bcb25b7a29e26410VgnVCM1000003b74010aRCRD>>. Acesso em: 27 ago. 2019.

SILVA, A.R.P. da. **Indicações geográficas e estratégia territorial competitiva: estudo comparado Brasil x Espanha**. 2014. 193 f. Tese (Doutorado em Economia) – Universidade Federal de Uberlândia. Uberlândia, 2014. Disponível em: <<https://repositorio.ufu.br/bitstream/123456789/13460/1/IndicacoesGeograficasEstrategia.pdf>>. Acesso em: 27 ago. 2019.

SILVA, I.R.C. da. **O saber-fazer farinha de mandioca: a tradição no processo produtivo, em Nazaré-BA**. **Cad. Prospec.**, Salvador, v. 8, n. 2, p. 365-374, abr./jun. 2015. Disponível em: <[https://portalseer.ufba.br/index.php/nit/article/view/12323/pdf\\_114](https://portalseer.ufba.br/index.php/nit/article/view/12323/pdf_114)>. Acesso em: 27 ago. 2019.

SOUZA, J.M.L. de; CARTAXO, C.B.C.; NÓBREGA, M.S.; ALVES, P.A.O.; SILVA, F.A.C.; NOBRE, I. Potencial da IG da farinha de mandioca de Cruzeiro do Sul. **Cad. Prospec.**, Salvador, v. 8, n. 1, p. 182-191 jan./mar. 2015. Disponível em: <[https://portalseer.ufba.br/index.php/nit/article/view/12325/pdf\\_92](https://portalseer.ufba.br/index.php/nit/article/view/12325/pdf_92)>

## QUEIJO DO DIAMANTE: TRADIÇÃO, RESISTÊNCIA E A BUSCA POR RECONHECIMENTO

Belisa Lamas Gaudereto<sup>1</sup>  
Michelle de Medeiros Carvalho<sup>2</sup>  
Remy Narciso Simão<sup>3</sup>

*“Me lembro até hoje como minha mãe estava arrumada quando foi buscar a nossa primeira vaca! E eu fui junto!” (Queijeira do Diamante)*

### 1 INTRODUÇÃO

A epígrafe deste texto é a fala de uma produtora do Queijo do Diamante, produzido por pouco mais de vinte produtores em uma comunidade rural – pertencente ao município de Major Gercino – que leva o mesmo nome do queijo. A fala da queijeira expressa de maneira significativa a importância dada pelos produtores e produtoras locais à fabricação do Queijo do Diamante. Logo em seguida a queijeira disse que após a aquisição da primeira vaca a produção de queijo na família nunca mais parou. Atualmente ela e outra irmã ainda dão continuidade ao ofício dos pais.

Em conversas com os queijeiros e queijeiras foi possível identificar que a criação de gado e produção de leite é tradicionalmente percebida como possibilidade de ascensão social e financeira. Desde o início da ocupação do território, atualmente conhecido como Diamante, a criação de gados – para corte, leite e derivados – existiu. As falas dos produtores evidenciaram ainda como a aquisição de vacas por parte dos moradores considerados “mais pobres” significava a possibilidade de ampliar a renda familiar e da execução do ofício queijeiro. Ofício que provavelmente já havia sido aprendido, mas ainda não executado a partir dos próprios animais, de modo que ter uma vaca para produzir leite/queijo é sempre um feito contado permeado de orgulho.

Quem escuta as histórias cheias de orgulho, contadas pelos produtores, não imagina as inúmeras dificuldades por eles enfrentadas e nem que este queijo ainda se encontra ameaçado de extinção. Vítimas de uma série de desvalorizações, o queijo e seus queijeiros sofrem com a evasão do campo e de fiscalizações sanitárias que inibem a continuidade do saber-fazer e conseqüentemente da produção do queijo. Apesar de tudo, alguns produtores ainda persistem na continuidade do ofício, que mesmo ameaçado de se extinguir, começa a dar vivos sinais de recuperação. E o objetivo do presente trabalho é analisar essas trajetórias de percalços, sabores e dissabores que montam a história do Queijo do Diamante.

A elaboração deste trabalho resulta de projetos paralelos de diferentes instituições, pesquisadores e produtores unidos pelo Queijo do Diamante e pela

<sup>1</sup> Doutoranda em Ciências Sociais pela Unicamp

<sup>2</sup> Doutoranda em Ciência de Alimentos pela UFSC

<sup>3</sup> Engenheiro-agrônomo, Epagri/Escritório Municipal de Major Gercino

luta diária de seus queijeiros. A metodologia utilizada consiste em observações participantes, realizações de entrevistas com produtores comerciantes e consumidores, análises dos queijos e acompanhamentos de projetos realizados no local. Os aspectos metodológicos deste trabalho possibilitam perceber as variadas dimensões que, de acordo com Schwint (2005) e Zarca (1979), podem interagir de diferentes formas na construção de modos de saber, fazer, sentir e pensar.

## **METODOLOGIA**

Há um projeto de construção de novas queijarias para alguns produtores sendo implantado há aproximadamente quatro anos na comunidade do Diamante. Essa interação com os produtores foi, aos poucos, permitindo abertura e espaço para conhecermos melhor, não só a produção de queijos, como a cultura local. Como este é um trabalho interdisciplinar, a partir dessa primeira entrada diferentes metodologias foram utilizadas conforme a área de conhecimento de cada autor.

A observação participante caracterizou-se como um dos recursos para a construção deste trabalho, ela possibilita o acompanhamento rotineiro, observação e compreensão tanto da produção dos queijos do Diamante, quanto da cultura vivenciada e criada por quem o produz. As entrevistas abertas foram realizadas em alguns momentos do campo e possibilitaram ir mais a fundo em algumas questões que não conseguimos abordar no cotidiano. Diretamente participaram desta pesquisa aproximadamente 20 produtores do Queijo Diamante, porém a vivência em campo nos possibilita interagir com muito mais pessoas.

## **RESULTADOS E DISCUSSÃO**

O Queijo do Diamante geralmente é feito por casais que, como em uma dança, vão cumprindo seus papéis na fabricação do queijo. Fazer um queijo não é apenas colocar a mão na massa, sua fabricação envolve muito mais. O dia começa cedo, antes do sol raiar já acordam para começar a se preparar e a organizar os utensílios para fazer o primeiro queijo do dia – normalmente são feitos dois. Após um breve café da manhã partem para a estrebaria, ou sala de ordenha, onde começam a organizar as vacas para iniciarem a ordenha. Ordenha feita e o leite é levado até a casa de queijo, onde, em seguida, se coloca o coalho. Enquanto o coalho age os produtores continuam a realizar seus afazeres; nos disseram que o tempo de ação do coalho é uma hora, mas é facilmente perceptível que não olham no relógio, embora o tempo esperado é o tempo do trabalho, dos outros fazeres que envolve, reorganizar as vacas, limpar a sala de ordenha entre outras tarefas que podem vir a surgir no momento. Passado esse tempo, retornam à casa do queijo onde os próximos procedimentos são realizados.

Corta-se a massa, esperam o soro subir, enquanto retiram o queijo feito na noite anterior da fôrma, voltam para o tacho e com as mãos quebram toda a massa, sempre partindo de baixo para cima. Quando isso é feito acumula-se sobre a massa uma grande concentração de soro, que com toda delicadeza é retirado dali com uma vasilha e despejado em um outro balde. Este soro será destinado aos porcos. Em seguida começa-se a juntar a massa, ainda partindo de baixo, mas agora em direção aos lados do tacho. E toda aquela massa que

estava quebrada começa a ganhar forma. Todo esse acúmulo de etapas é também um acúmulo de gestos, sentidos, técnicas que foram apreendidos ainda na infância a partir da vivência com os pais e aperfeiçoados ao longo de suas vidas, a cada dia pode surgir uma inovação a partir do que foi apreendido, e também a cada dia o saber-fazer se enraíza ainda mais.

A articulação da fabricação dos queijos com outras tarefas paralelas e com a comunidade do Diamante constitui um cenário onde espaço, tempo, memórias, significados e necessidades se encontram. Os espaços que se articulam com a produção do queijo carregam consigo memórias do grupo familiar, muitas delas relacionadas ao próprio queijo, esses espaços não são “como um quadro-negro, no qual se escreve e depois se apaga números e figuras” (HALBWACHS, 2003, p.159). E quanto mais percorremos pelas casas de cada produtor, ou ex produtor de queijo, constatamos como essas memórias se articulam para além do interior de cada família, de modo que é possível perceber como as memórias que constituem o saber-fazer o Queijo do Diamante foram e são também construídas coletivamente.

O saber-fazer é carregado de subjetividades apreendidas e construídas ao longo da experiência vivida desses queijeiros e tem na memória o principal fio condutor e responsável por fazer algo imaterial, tornar-se material. Porém a prática é a principal responsável por revelar as coordenações, habilidades e a capacidade de ler o que o presente lhe oferece (DÉTIENNE, 2008). E nesse processo de exteriorização da memória, o corpo torna-se o responsável por executar todo esse conteúdo apreendido, de modo que ele seria, conforme alega Mauss (2015) o primeiro objeto e meio técnico do homem.

Embora os procedimentos de se fazer um queijo seja o mesmo, cada artesão desenvolve uma variedade de técnicas e astúcias distintas uns dos outros. Essa originalidade e constante recriação das técnicas garante que o saber-fazer não se acabe. Contudo, para que a tradição e cultura quejeira seja mantida é necessário se transmitir esse saber e suas práticas, o que não tem acontecido. A transmissão é elementar para a manutenção do saber-fazer tradicional, pois se a variedade de técnicas ajuda a manter o queijo vivo, quanto menos pessoas o fizerem, menor será essa variedade. Essa dinâmica vai de encontro ao que diz Mauss (2009) somado por Montanari (2008) que nos permite pensar que se a tradição é uma inovação que obteve sucesso ao continuar a fazer sentido para pessoas inseridas em uma dinâmica cultural específica, para se manter ela precisa continuar a fazer sentido às futuras gerações.

Para se tornar tradição, uma inovação necessita de tempo e de ser transmitida, pois “uma vez criada, tradição é aquilo que se transmite” (MAUSS, 2009, p.113), e ao ser transmitida a tradição sobrevive ao tempo. O que tem ocorrido no Diamante é o rompimento do tempo e da transmissão, que se deu por fatores como a desvalorização do rural, empregos mais rentáveis na cidade, oportunidade de estudo, clandestinidade do queijo artesanal de leite cru. Além disso, desde a década de 1980, a produção de leite que sempre foi importante economicamente e materialmente à fabricação do queijo, começou a ser destinada, por muitos produtores locais, à laticínios da região, que acabaram cessando a produção do queijo<sup>4</sup>. Todos esses fatores juntos,

---

<sup>4</sup> De acordo com dados preliminares do censo agropecuário de 2017 existem 465 estabelecimentos agropecuários em Major Gercino, SC. Destes, 283 possuem cabeça de gado e 138 produziram leite. De todo esse leite produzido 60% foi vendido, sendo possível deduzir

somado ao fato de os atuais queijeiros terem uma idade avançada colocou o saber-fazer e o Queijo do Diamante sob ameaça de ser extinto. Essa ameaça tem sido sentida pelos queijeiros que ainda resistem. Para estes o ofício Queijeiro é o único que possuem, eles vivem com a renda dos queijos e suas rotinas estão diretamente relacionadas com a produção deste alimento. Ser queijeiro constitui a identidade dessas pessoas. Muitos alegam ter esperanças que ao terminarem os estudos, os filhos voltassem para o Diamante, contudo as expectativas não se concretizaram ainda.

Por mais que atualmente o número de produtores ainda seja mínimo e quase todos já na terceira idade, algo tem mudado desde os últimos quatro anos. Se o que impede a continuidade do saber-fazer é a sua desvalorização, algumas medidas foram tomadas, as principais foram o financiamento<sup>5</sup> para a construção de queijarias, ou Casas de Queijo, que cumprem as exigências sanitárias sem desrespeitar o saber-fazer tradicional. Outro evento que tem aumentado a autoestima dos produtores é a participação a cada ano mais vitoriosa em competições queijeiras. Já é possível perceber em campo como o discurso dos queijeiros tem mudado tanto com relação a eles mesmos, quanto com relação ao queijo e ao ofício.

#### 4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Este trabalho buscou analisar questões relativas à identidade, memória e cultura envolvidas na produção de um queijo tradicional e artesanal também conhecido como Queijo do Diamante. Fabricado por um número reduzido de pessoas, este queijo encontra no limiar entre resistir ou extinguir.

Os Queijeiros que ainda fabricam o queijo, em grande maioria, não são mais jovens e já sentem o peso da idade na lida com a fabricação do queijo. Enquanto isso, os jovens já não querem mais ficar na zona rural, a maior parte deles saíram ainda na adolescência para a cidade, em busca de educação e emprego. Estes jovens cresceram vendo e ajudando seus pais, avós e parentes a fazerem os queijos, e provavelmente sabem fazê-lo, porém o fazer o Queijo do Diamante está diretamente relacionado à vida rural e à sua dinâmica, logo, se não retornarem, a continuidade do ofício fica inviabilizada.

Após a construção das casinhas do queijo, aos concursos e a alguns projetos e pesquisas realizados na comunidade já tem sido possível perceber pequenas mudanças nas falas e postura dos queijeiros. Este comportamento reflete um aumento no ânimo para continuar a fabricação de queijo e para continuar na zona rural, ao mesmo tempo em que é possível perceber uma esperança ainda maior no retorno dos filhos.

---

que o que não foi vendido teria ficado para consumo próprio e produção de derivados como o queijo.

<sup>5</sup> Que contou com o apoio da Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina (Epagri), da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC) e da Fundação Banco do Brasil.

## REFERÊNCIAS

- DÉTIENNE, M.; VERNANT, J.P. **Métis- as astúcias da inteligência**. São Paulo: Odysseus Editora, 2008.
- HALBWACHS, M.. **A memória coletiva**. 2ª ed. São Paulo: Centauro, 2013.
- MAUSS, M.. **Ensaio de Sociologia**. São Paulo: Perspectiva, 2009.
- \_\_\_\_\_. **Sociologia e Antropologia**. São Paulo: Cosac & Naify.
- MONTANARI, M. **Comida como Cultura**. – São Paulo: editora Senac São Paulo, 2008.
- SCHWINT, D. **La routine dans Le travail de L'artisan**. P.U.F./Ethnologie française.Vol. 35, p. 521-529. 2005/3.
- \_\_\_\_\_. **Savoir Artisan de Fabrication et Détournement dutemps. Sociétés**. Número 76. 2002/2.
- ZARCA, M.B. **Artisanat et trajectoriessociales . Actes de la recherche en sciences sociales**. Vol. 29, pp. 3-26. septembre 1979.

## O ALHO ROXO NOBRE EM FREI ROGÉRIO: UMA HISTÓRIA CONSTRUÍDA COM MUITAS MÃOS<sup>1</sup>

Adriana Francisco<sup>2</sup>  
Elcio Pedrão<sup>3</sup>

### 1 INTRODUÇÃO

O Objetivo deste trabalho é contextualizar a origem do alho roxo nobre no município de Frei Rogério, Estado de Santa Catarina. O município de Frei Rogério caracteriza-se por ser o município com maior número de Agricultores Familiares Produtores de Alho Roxo Nobre e apresentar a segunda maior área de plantio no Estado. Já foi o primeiro lugar em área de plantio mas, devido as crises que o setor tem enfrentado, houve uma diminuição. Localizado no Meio Oeste de Santa Catarina, na região do Alto Vale do Rio do Peixe, apresenta o Núcleo Tríticola e o Núcleo Celso Ramos como regiões de colonização com famílias originárias de Lauro Muller, SC, Rio Grande do Sul e Paraná e, mais tarde, do Japão. No início da colonização brasileira já havia o cultivo de alho no Brasil, alhos comuns que se caracterizam por vários dentes numa cabeça e dentes miúdos.

A produção de alhos nobres, como o alho roxo no Brasil, começou no final da década de 1970 através do Sr. Takashi Chonan, na localidade Núcleo Tríticola, hoje município de Frei Rogério. A seleção da variedade alho roxo nobre, que leva o nome de Chonan, foi a possibilidade encontrada para gerar renda e dar condições de sobrevivência a centenas de famílias colonizadoras no município e na região.

### 2 METODOLOGIA

Para a realização deste trabalho, foram considerados os seguintes suportes metodológicos:

- Levantamento de informações, fotos e entrevistas com o Sr. Chonan, e com pessoas mais velhas da comunidade.
- Publicações de revistas e jornais sobre o assunto.
- Levantamento da história da produção de alho em parceria com a COPAR – Cooperativa Regional Agropecuária do Meio Oeste Catarinense.
- Levantamento da história da produção do Alho, através de documentos, fotos e conversas com Engenheiro Agrônomo aposentado da EPAGRI, Marco Antônio Lucini.

<sup>1</sup> Projeto da Cooperativa Regional Agropecuária do Meio-Oeste Catarinense – Copar, Epagri e Associação Nacional dos Produtores de Alho (Anapa).

<sup>2</sup> Extensionista Rural, engenheira-agrônoma, Epagri, [adrianafrancisco@epagri.sc.gov.br](mailto:adrianafrancisco@epagri.sc.gov.br)

<sup>3</sup> Extensionista Social, Tecnólogo em Gestão Ambiental, Epagri, [elcio@epagri.sc.gov.br](mailto:elcio@epagri.sc.gov.br)

### 3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

De acordo com a instrução Normativa 242 do Mapa, os alhos considerados nobres são aqueles que possuem menos de 20 bulbilhos por cabeça, são roxos e possuem os dentes dos bulbos da mesma cor. Santa Catarina foi o berço do alho nobre roxo no Brasil. Foi em Curitiba, na época, hoje município de Frei Rogério, que o plantio comercial dessa hortaliça se iniciou no ano de 1977. Esta história começa a muito anos atrás lá na Terra do Sol Nascente. Em 10 de janeiro de 1937, nasce na cidade de Okura-Mura, estado de Yamagata, no Japão, Takashi Chonan. Em 1963, Chonan, deixou Lages e foi morar em Curitiba na localidade do Núcleo Tritícola, onde iniciou suas atividades como empregado na parte da Administração da Cooperativa do Núcleo, a Cooperplac, onde conheceu o Doutor Francisco Holtgbaum do Ministério da Agricultura, administrador do Núcleo Tritícola, que lhe prometeu em caso de desistência que conseguiria um lote. Em 1965 conseguiu um lote de 50 hectares na Comunidade Núcleo Tritícola, tendo a oportunidade de continuar o que seu pai fazia no Japão: o cultivo de alho. Com experiência que obteve em feiras e em trocas de informações com colegas começou a seleção de alhos com clones oriundos de várias regiões.

Chonan conta que no início ninguém prestava muita atenção no alho. Mas em 1973, Sadahiro Jimbo foi morar no Núcleo Tritícola, e foi um grande incentivador do Chonan, a continuar com o processo de seleção, sendo também um pesquisador e experimentador. Com o desenvolvimento do alho e suas características, um técnico da extinta Cooperativa de Cotia incentivou o Sr. Chonan e Jimbo a convidar pessoas de outros estados conhecedores da cultura. Então, um pesquisador mineiro veio visitar as lavouras de alho e surpreendeu-se com a qualidade do alho, afirmando que “esse é o melhor alho do Brasil”. O Técnico era o engenheiro-agrônomo Mario Regina, do Ministério da Agricultura e Pecuária, e foi quem sugeriu o nome da variedade como sendo “Chonan”. Então inicia-se a produção do alho roxo nobre em Santa Catarina.

Em 1974 colheu-se o melhor alho em produtividade para época e com as características que o mercado queria. Assim surgiu um dos grandes produtores e plantadores de alho nobre roxo do Brasil, o que proporcionou aos produtores do município e região acesso ao plantio dessa cultura. Hoje a Copar é referência em alho no município, e os produtores de alho e os associados da Copar são os verdadeiros defensores do cultivo e da produção de alho roxo nobre. Defensores do Alho Nacional, pois a produção de alho é sua vida. O município de Frei Rogério se caracteriza por produzir o alho nobre roxo, tendo, portanto, forte potencial para conquistar uma IG (identificação geográfica).

### 4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Trabalhar com o alho e com os agricultores de Frei Rogério é ver a história viva do alho nobre através das falas do Sr. Takashi Chonan. Mas além do que ele fez, que foi selecionar clones mais roxos, com menos dentes e melhores características comerciais, deu ao povo de Frei Rogério e região o título de “Produtor de alho”. Percebemos que se o nosso agricultor tradicional não fizer uma safra de alho, há uma sensação de vazio nele. Essa é uma parte da trajetória. Além da história do Sr. Chonan, temos inúmeras experiências e vários relatos sobre a importância social e econômica do cultivo de alho no município de Frei Rogério.

## REFERÊNCIAS

CHONAN, R. **Anotações da Biografia de Takashi Chonan**, Dezembro/2007. Curitibaanos.

FRANCISCO, A. **Anotações entrevista Takashi Chonan** em 18 de setembro de 2019, Frei Rogério.

LUCINI, M.A. Alho Roxo no Brasil, um pouco da história dos números desse nobre, **Revista Nosso Alho**, Brasília, janeiro de 2008.

<http://anapa.com.br/revista/page/3/>. 15/09/2019.

LUCINI, M.A. Chonan, História Viva da Cultura do Alho no Brasil, **Revista Nosso Alho**, Brasília, janeiro de 2008. pág 25 a 28.

<http://anapa.com.br/revista/page/3/>. Acesso em: 15/10/2019.

## A NOTORIEDADE DA PRODUÇÃO DE CEBOLA NA REGIÃO DE ITUPORANGA/SC: ASPECTOS HISTÓRICO-CULTURAIS

*Daniel Rogério Schmitt<sup>1</sup>  
Paulo Roberto Lisboa Arruda<sup>2</sup>  
Araken Alves de Lima<sup>3</sup>*

### 1 INTRODUÇÃO

A cebola é cultivada no estado de Santa Catarina desde 1750 com a chegada dos açorianos. Em meados de 1829, com a chegada dos imigrantes alemães, sua cultura se expande até o Alto Vale do Itajaí. Os primeiros registros do cultivo de cebola com fins comerciais no estado foram na década de 1930 e, a partir da década de 1970 até os dias atuais, a região de Ituporanga tornou-se a maior produtora nacional de Cebola.

O presente trabalho visa, por meio de levantamento histórico-cultural da cultura da cebola na região de Ituporanga, demonstrar sua notoriedade e o potencial de mais uma Indicação Geográfica Catarinense.

Indicações Geográficas (IG), em seu conceito mais amplo, são sinais distintivos do comércio que identificam produtos ou serviços em razão de sua origem geográfica. Elas incorporam atributos como notoriedade e fatores naturais e humanos, proporcionando produtos ou serviços com características próprias, que traduzem a identidade e a cultura de um espaço geográfico. A notoriedade está relacionada ao local de produção, ao significado histórico-cultural, em função do solo, do clima, da forma de produção e da colheita, entre outras características que lhe agregam um diferencial.

Segundo a Síntese Anual da Agricultura de Santa Catarina (EPAGRI/CEPA, 2019), a cebola é considerada a terceira espécie olerácea em importância econômica no Brasil. A cebolicultura é uma atividade praticada por pequenos e médios agricultores e destaca-se ao contribuir para a geração de renda, emprego e fixação do homem ao meio rural. O estado de Santa Catarina é o maior produtor nacional de cebola. A hortaliça é cultivada basicamente por agricultores familiares, em pequenas áreas e, segundo dados preliminares do Censo Agrícola 2017 do IBGE, somam 8.289 estabelecimentos na atividade no estado. As regiões tradicionais de produção em Santa Catarina são o Alto Vale do Itajaí, os Campos de Lages e a região de Joaçaba.

O que se observa é que a cultura da cebola possui extrema importância para o desenvolvimento regional de Ituporanga, pois contribui significativamente para geração de renda, empregos e permanência dos agricultores. Este conjunto de saberes, fazeres, práticas e seus produtos remetem à história, à memória e a identidade da comunidade formando seu patrimônio cultural.

<sup>1</sup> Engenheiro-agrônomo, MSc, Epagri, danielschmitt@epagri.sc.gov.br

<sup>2</sup> Engenheiro-agrônomo, Mestrando PROFNIT/UFSC, EPAGRI, lisboa@epagri.sc.gov.br

<sup>3</sup> Economista, Dr, INPI, araken@inpi.gov.br

Estes são fatores essenciais para fundamentar a busca de um título de Indicação Geográfica para consolidar um modelo de desenvolvimento econômico centrado na notoriedade proporcionada por esta cultura vinculada a agricultura familiar.

## **METODOLOGIA**

As informações deste trabalho foram obtidas através de pesquisa exploratória, documental e bibliográfica em documentos oficiais de várias instituições envolvidas com a questão agrícola no Brasil e em Santa Catarina, em particular.

## **3 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA**

### **3.1 - Histórico da cebola**

Não há um consenso entre os historiadores, mas considera-se como centro de origem da cebola a Ásia Menor, mais especificamente a região próxima ao Afeganistão. Os primeiros registros de cultivo na Mesopotâmia e no Egito datam de cerca de 2000 a.C. No Egito a hortaliça era considerada sagrada sendo levada para as tumbas dos faraós. Os gregos e principalmente os romanos a distribuíram por todo o mundo mediterrâneo e para a Europa do Norte. Da península ibérica, com os colonizadores, chegou às Américas no século XVI.

No Brasil, os portugueses mantiveram a tradição de cultivar cebolas em suas hortas e de usá-las em muitos pratos da sua culinária. Por ser de fácil disseminação por sementes e bulbos, foi cultivada em todo o litoral. Todavia sua maior adaptação no período do Brasil Colônia se deu no sul do Brasil. Com a chegada dos colonos açorianos ao litoral catarinense e gaúcho, a partir de 1747 houve incremento nos cultivos comerciais e a região passou a abastecer o Rio de Janeiro e outras cidades. Com a vinda da família real para o Brasil, no início do Século XVIII, houve novo estímulo ao cultivo no Sul e à importação dos bulbos de Portugal e de outros países europeus e da Bacia do Prata.

As principais regiões Santa Catarina que produziam cebola eram a Ilha de Santa Catarina e a região de Laguna. Na ilha, os colonos açorianos e madeirenses a cultivavam nas freguesias de ribeirão. Após a colheita e a cura os bulbos eram enrestados e levados de carro-de-boi até a vila de Desterro ou Santo Antônio, de onde eram vendidas para comerciantes que as revendiam aos navios que ancoravam para abastecimento.

Apesar de significativa, a produção de cebola era considerada uma atividade secundária, sendo a província de Santa Catarina mais conhecida pela produção de farinha de mandioca, arroz e feijão. Até mesmo o café e o açúcar tinham mais importância na balança comercial.

O Rio Grande do Sul era a principal região produtora e exportadora dos bulbos, condição que permaneceu até a década de 70 do século XX. Com a chegada dos colonos alemães para a Santa Catarina, a partir de 1829, a situação gradualmente sofre alterações. As colônias de Angelina, Teresópolis, e até mesmo a distante Colônia Militar de Santa Tereza, instaladas no caminho entre Desterro e Lages, passaram a produzir alimentos que eram enviados para a capital e até mesmo exportados para outras províncias. No Brasil Império, gradualmente, a ilha de Santa Catarina diminuiu sua importância na

produção agrícola, com o crescimento da produção nas colônias do interior do estado. Contribuíram para isso a urbanização, o estímulo à pesca e principalmente a perda da fertilidade do solo. No caso específico da cebola a redução foi menor, com Canasvieiras permanecendo como uma importante zona de produção até a década de 1940.

No início do século XX o incremento na produção de cebola no sul do Estado foi notório, em especial no antigo município de Tubarão. Na época a produção com finalidades comerciais permanecia próxima do litoral, pois o transporte por longas distâncias era inviável para um produto de grande volume. Assim, o transporte marítimo e fluvial era imprescindível, uma vez que as estradas existentes não permitiam o uso de carroças, mas tão somente de tropas de mulas. Os tropeiros comercializavam produtos de maior valor agregado, não havendo registros de comércio de cebola. No sul do estado, a produção era escoada até Tubarão, onde dos pequenos portos fluviais do rio homônimo era levada até o porto de Laguna e daí enviada para outras regiões. Nas décadas de 1930 a 1950 foi a principal região produtora de Santa Catarina com registros de exportação para os principais centros consumidores do país, como São Paulo e Rio de Janeiro. Até mesmo a Estrada de Ferro Teresa Cristina, implantada para o transporte de carvão, foi utilizada no começo século passado para o transporte da hortaliça até Laguna.

Com a ampliação e a melhoria das estradas, em especial da histórica ligação de Lages com Desterro, em função da instalação de colônias alemãs ao longo do caminho, o comércio entre o Planalto e o litoral foi se intensificando. Se no século XIX a estrada, conhecida como Caminho das tropas, não passava de uma trilha difícil e perigosa para as mulas e tropeiros, no início do século XX já era em parte “carroçável”. Com a colonização das cabeceiras do Rio do Itajaí do Sul (região de Alfredo Wagner e Ituporanga), o fluxo de imigrantes se intensificou. A maioria era de origem alemã e oriunda das colônias de São Pedro de Alcântara e Angelina. A maior parte descendentes dos colonizadores originários do Hunsrück, uma região predominantemente católica do sul da Alemanha. Agregadas a eles também migraram famílias de origem açoriana do litoral catarinense, em especial das regiões de Florianópolis e Laguna. Trouxeram consigo a tradição dos engenhos de farinha e de açúcar e, entre outros costumes, o do cultivo da cebola. Isto é perceptível nos relatos de cultivo já nos primórdios da Colônia Militar Santa Thereza em 1860, ou então de registro de cultivo em Alfredo Wagner em 1910. Todavia, nesta que é hoje a principal região produtora de cebola do Brasil, a cultura demorou a se tornar uma exploração econômica.

Com o término da Segunda Guerra Mundial em 1945, intensificou-se a exportação de madeira do Planalto Serrano para os países da bacia do Prata. Os melhoramentos na estrada de Lages a Florianópolis permitiram o tráfego de caminhões que levavam a mercadoria aos portos catarinenses. O cultivo de cebola passou então a crescer nos municípios de Rancho Queimado, Leoberto Leal e Alfredo Wagner, pois o transporte para o litoral e também por via terrestre para outras regiões do Brasil se tornou viável. A inauguração do trecho catarinense da BR 101, no começo dos anos 1960, conectou o estado com os grandes centros urbanos do Sudeste e intensificou ainda mais o cultivo e a comercialização. Por outro lado, o cultivo comercial nas regiões litorâneas, como em Canasvieiras – Florianópolis, Biguaçu e Tubarão, perde força gradualmente, até praticamente desaparecer na década de 1970.

Na região de Ituporanga a tradição de cultivar cebolas também fazia parte da cultura alemã e açoriana dos colonizadores. Há registros do plantio significativo desde os anos 1940, mas somente partir do sucesso dos produtores da região de Alfredo Wagner, na década de 1960, que a produção cresce e os bulbos passaram a ser comercializados para outras regiões do Brasil. Na década de 1970 tornou-se a principal região produtora catarinense, e na década de 1980, com um crescimento vertiginoso, tanto na área cultivada quanto na produtividade, se estabeleceu como a principal região produtora do Brasil, não perdendo este posto até os dias atuais.

### **3.2 Aspectos históricos da cebola na região de Ituporanga**

No convívio com os açorianos os alemães adotaram vários costumes e técnicas: a produção de cana-de-açúcar e a fabricação de açúcar, doces, cachaça e licores; a produção de mandioca e farinha; e muito provavelmente a técnica de cultivo de cebola. A integração cultural foi grande, pelo convívio nas comunidades, pela religião (os alemães oriundos do sul da Alemanha eram, como os açorianos, em sua maioria, católicos) e pela miscigenação. Um exemplo disso é a comunidade de Três Barras, em Ituporanga. Nela, muitas famílias de origem alemã, ou miscigenadas, ajudaram a manter até hoje tradições culturais como o boi-de-mamão, o terno-de-reis e as cantigas tipicamente portuguesas.

A origem açoriana/alemã do cultivo de cebola na região de Ituporanga pode ser comprovada pela distribuição geográfica do cultivo no Alto Vale do Itajaí. Somente nos municípios que foram colonizados a partir da corrente migratória de São Pedro de Alcântara a cebolicultura tem importância econômica. Nos demais municípios da região, que surgiram da expansão da colônia de Blumenau, a produção de cebola não é uma tradição. Além disso, municípios que ficam localizados entre o Vale do Itajaí do Sul e o litoral, como Angelina, Leoberto Leal e Rancho Queimado, mantêm o cultivo de forma bastante tradicional, mostrando junto com Alfredo Wagner e Bom Retiro o caminho que a cebola percorreu até chegar à região de Ituporanga.

Oficialmente, os primeiros registros do cultivo de cebola com finalidade comercial em Santa Catarina apareceram na década de 1930. Em 1946 surgiu o primeiro dado estatístico informando uma produção de 2.185 t no estado, com área cultivada de 1.106ha e rendimento médio de 1.976kg/ha. Em Ituporanga o primeiro registro histórico foi feito pelo renomado geógrafo Peluzzo Júnior (1991) que visitou o então distrito de Bom Retiro em 1947 e que no seu texto “A Vila de Ituporanga”, relatou que “as principais explorações agrícolas eram milho, feijão, suínos e cebola”.

Da década de 1950 até 1970 os poucos registros mostram que plantar cebola era uma cultura secundária na região. O cultivo de milho para a criação de suínos, o feijão e o fumo eram as atividades de maior relevância. A cebola, típica de lavouras pequenas, em encostas, cultivava-se após a queimada da coivara e com baixa população, sendo que os rendimentos raramente alcançavam 5t/ha. Os excedentes provavelmente eram levados para o litoral, primeiramente em carroções, depois pelo trem (a partir de Rio do Sul), ou por caminhões à medida que as estradas evoluíram.

A partir de 1975 iniciou-se nova fase com o cultivo mais intenso em toda a região. A adoção de tecnologias, como o preparo mecanizado do solo, adubação e alguns tratamentos fitossanitários, fez com que a produtividade aumentasse, chegando a 10t/ha na década de 1980. A produção foi então

direcionada para os grandes centros consumidores do país e Ituporanga tornou-se, nessa época, o município que mais produzia cebola no Brasil, sendo declarada Capital Nacional da Cebola. Surgiu a Exponace em 1975 e em 1985 a Festa Nacional da Cebola. Em 1984 foi inaugurada a Estação Experimental da Epagri de Ituporanga com foco de pesquisa na cultura da cebola, lançando novos cultivares e gerando tecnologias de produção.

Outro marco foi o acordo do Mercosul em 1985. O livre comércio fez com que na década de 1990 as importações do produto da Argentina crescessem gradualmente e se estabilizassem neste século em torno de 200 mil t/ano. Parecia o fim, mas os produtores e toda a cadeia produtiva encararam a concorrência de frente. A produtividade aumentou, atingindo 25t/ha de média, sendo que alguns produtores já ultrapassavam 45t/ha. Na safra 2013/14 Santa Catarina produziu mais de 500 mil t e Ituporanga mais de 120 mil t. Assim, há 20 anos, Santa Catarina e Ituporanga mantêm, respectivamente, o status de estado e município que mais produz cebola no Brasil.

#### 4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Apesar de a Indicação Geográfica não proteger especificamente o patrimônio cultural, a exclusividade do signo distintivo vinculado a uma região geográfica está diretamente relacionada à tradição e identidade cultural da comunidade desta região. Esta relação impacta direta e indiretamente a comunidade local e sua participação e pertencimento à exploração econômica dos produtores com o signo distintivo protegido por indicações geográficas (NEU; AREA, 2015).

A cebola é uma commodity amplamente cultivada e consumida em todo o mundo, sendo a terceira hortaliça em importância econômica para o Brasil, superada somente pela batata e pelo tomate. Por isso a importância da realização deste resgate histórico-cultural da região como forma de demonstrar a notoriedade do produto que se busca proteger por indicação geográfica, dissociando-o da produção em massa.

Utilizar a Indicação Geográfica da Cebola na região de Ituporanga é uma importante ferramenta para contribuir com o desenvolvimento regional através da exploração econômica de um produto com identidade cultural, vinculado a um signo distintivo baseado no nome geográfico.

#### REFERÊNCIAS

- BARBIERI, R. L.; MEDEIROS, A.R.M. de. A cebola ao longo da história. In: BARBIERI, R.L. (Ed.). **Cebola : ciência, arte e história**. 2. ed.. Brasília, DF: Embrapa Informação Tecnológica; Pelotas: Embrapa Clima Temperado, 2007. p. 13-20
- BERGER, P. **"Ilha de Santa Catarina - Relatos de Viajantes Estrangeiros nos Séculos XVIII e XIX"**. Editora da UFSC e Assembléia Legislativa de Santa Catarina - 2a edição, 1984.
- BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Guia para solicitação de registro de indicação geográfica para produtos agropecuários**. CIG/DEPTA/SDC/MAPA, Brasília, DF, 2009. Disponível em: <http://www.agricultura.gov.br/assuntos/sustentabilidade/indicacao->

geografica/arquivos-publicacoes-ig/guia-indicacao-2009.pdf. Acesso em: 06 Set. 2019.

BRITO, P.J.M. de. **Memória política sobre a capitania de Santa Catharina**. Lisboa: Typ. da Capitania de Santa Catharina, 1829. 111 p.

CASCUDO, L.C. **História da Alimentação no Brasil**. São Paulo, Editora da Universidade de São Paulo, 1983.

EPAGRI, **Síntese Anual da Agricultura de Santa Catarina 2017-2018**.

Epagri/Cepa, Florianópolis, SC. p. 51-56.

HÜBENER, L.M. **O comércio da cidade do Desterro no século XIX**.

Florianópolis, SC: Ed. da UFSC, 1981. 120p.

LAYTANO, D. Corografia da Capitania de Santa Catarina - **Rev. do Inst.**

**Histórico e Geográfico Brasileiro** - Vol. 245 - 1959.

NEU, M.F.R., AREA, P. de O. Indicação Geográfica e Desenvolvimento Territorial: reflexões sobre o tema e potencialidades no Estado de Santa

Catarina. In: DALLABRIDA, V.R. **O Patrimônio Cultural como Ativo**

**Territorial no Desenvolvimento Regional**. São Paulo: LiberArs, p.73-85,2015.

PELUSO JUNIOR, V.A. **A vila de Ituporanga**. In: Estudos de geografia urbana de Santa Catarina. Florianópolis: Secretaria de Estado da Cultura e do Esporte: Ed. da UFSC, 1991. 396p

SOUZA SOBRINHO, R.J. de. **Agricultura na Ilha de Santa Catarina no Brasil Colônia**. In: Ínsula. Boletim do Horto Botânico, nº 5, abril 1972.

Florianópolis: UFSC, 1972. 32p.

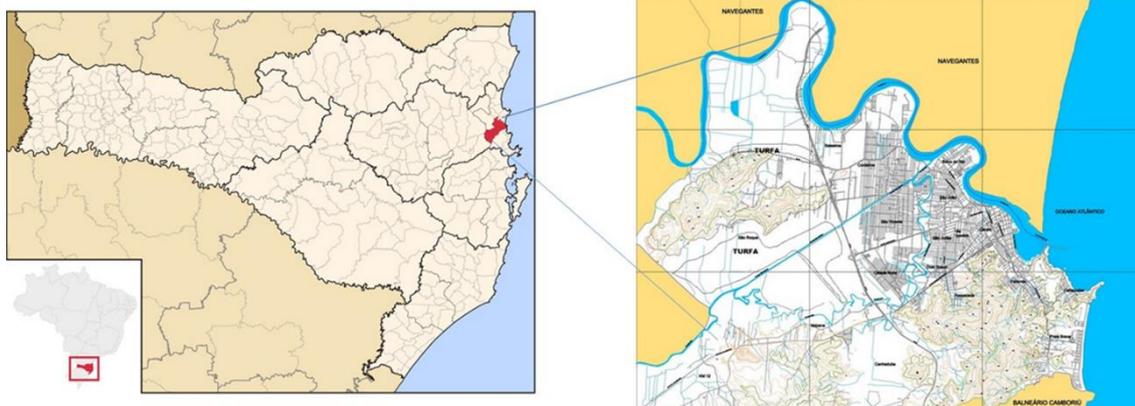
## PRODUÇÃO DE AIPIM EM SOLOS TURFOSOS DE ITAJAÍ: UMA POTENCIAL INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

Antonio Henrique dos Santos<sup>1</sup>  
Edson Silva<sup>2</sup>

### 1 INTRODUÇÃO

O Brasil apresenta uma diversidade em termos de alimentos e produtos agrícolas ligados à sua colonização, às características ambientais locais aos quais foram incorporados o saber-fazer das populações pré-colombianas e dos imigrantes. Entre esses produtos destaca-se a mandioca de mesa ou aipim.

A mandioca de mesa é produzida em solos argilosos e turfosos no município de Itajaí, estado de Santa Catarina, numa área de aproximadamente 100 ha. Deste total o cultivo em solo de turfa perfaz uma área ao redor de 60 hectares e é plantada por 33 agricultores familiares (EPAGRI, 2013, IBGE, 2019). Esta planta é cultivada na região desde tempos pré-colombianos, apresentando qualidades distintas ligadas ao solo da região e ao *savoir-faire* (saber-fazer) dos produtores.



**Figura 1.** Localização do estado de SC, município de Itajaí e das áreas de Turfa onde são cultivadas aipim na região

Esses agricultores familiares produzem estas raízes, que passam por processo parcial de industrialização, sendo descascadas e congeladas imediatamente após, sendo um produto altamente perecível. Grande parte destes produtores estão organizados através de cooperativa (Cooperar), que comercializa a produção junto ao comércio regional e fornece o produto na merenda escolar de Itajaí. Tal produto apresenta potencial para obter o signo de proteção geográfica, auferidoa pelo Instituto Nacional Propriedade Industrial (INPI).

No Brasil as Indicações Geográficas (IG) são um tema bastante novo e ainda pouco conhecido pelos produtores e tomadores de decisão. São baseadas na integração entre produtores, produto e governança dos atores.

<sup>1</sup> Engenheiro-agrônomo, MSc., Epagri, antonioh@epagri.sc.gov.br

<sup>2</sup> Engenheiro-agrônomo, Dr., Epagri, edsonsilva2005@gmail.com

## 2 METODOLOGIA

No estudo de cadeias de valores os dados secundários, bem como os formulários semiestruturados, são boas fontes de informações. Assim também foram feitos levantamentos de informações junto à cooperativa de produtores locais, revisão de literatura e entrevista com produtores e lideranças dos produtores.

## 3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Uma indicação geográfica é um sinal usado em produtos que têm uma origem geográfica específica e possuem qualidades, notoriedade ou caracteres essencialmente vinculados a esse local de origem. Na maioria das vezes, uma indicação geográfica contém o nome do local de origem dos produtos. Os produtos agrícolas geralmente têm qualidades que derivam de seu local de produção e são influenciados por fatores geográficos locais específicos, como clima e solo. O reconhecimento de um sinal como indicação geográfica é uma questão de direito dos agricultores, que pode ser utilizada para produtos naturais, agrícolas ou produtos fabricados (WIPO, 2019).

Cabe lembrar que a noção de indicação geográfica surgiu gradativamente, quando produtores e consumidores passaram a perceber os sabores ou qualidades peculiares de alguns produtos que provinham de determinados locais. Estas qualidades eram típicas, diferenciadas, não encontradas em produtos equivalentes produzidos em outro local. Assim, começou-se a denominar os produtos, que apresentavam essa notoriedade, com o nome geográfico de sua procedência (CERDAN, 2009).

Em solos argilosos e compactados, as raízes do aipim têm seu crescimento limitado com baixo acúmulo de amido nas raízes (KAEWKAMTHONG et al., 2014). Por outro lado, solos orgânicos, como os turfosos, segundo ANDRIESSE (1988), são definidos como sendo formados por tecido vegetal parcialmente carbonizado, em condições de umidade, pela decomposição de várias plantas e musgos. São solos que possuem características físicas e químicas peculiares, compostos por grande quantidade de macroporos, armazenando grandes quantidades de água e sua densidade é de 4 a 5 vezes menor que um solo mineral (BOELTER, 1965).

Por ser plantado em solos orgânicos com estas características, o aipim cultivado em Itajaí desenvolve-se rapidamente, possibilitando colheitas precoce, seis meses após o plantio. Destaca-se também a qualidade das raízes, apresentando poucas fibras, com boa avaliação e aceitação por parte dos consumidores.

Saliente-se que o requerimento a autoridade (INPI), bem como o gerenciamento de uma Indicação Geográfica, são feitos pelos produtores rurais. Dessa forma, incrementa-se sua participação na organização e na gestão da proteção, com a manutenção dos padrões de qualidades definidos. Isto leva os produtores terem uma participação ativa na cadeia de valores.

A criação e o reconhecimento de Indicação Geográfica têm por base os atores locais, o território e o produto, sendo a governança do sistema um importante fator. Essa soma permite desenvolver produtos que geram um processo de criação de valor, tendo como consequência o desenvolvimento da região (FAO & SINERGI, 2010).

Segundo CERDAN (2009), os tempos atuais são propícios para a aproximação de dois temas pertinentes: desenvolvimento sustentável e a qualificação dos produtos.

A legislação brasileira exige estudos como a caracterização ambiental da região produtora, dos agricultores e do saber-fazer do produto e a descrição da diferenciação da produção e do produto com outros. Também constitui parte deste dossiê a governança da cadeia de valores e do sistema produtivo.

#### 4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Em um mundo globalizado os sistemas agroalimentares marcham para a padronização e oligopolização dos mercados, uniformizando todos os processos e produtos (BENKO & PECQUER, 2001).

Em função dessa modernização, vários efeitos deletérios surgiram, tais como: redução de números de produtores rurais, abandono da produção de alimentos regionais e pressão econômica sobre a agricultura familiar e abandono do saber-fazer tradicional.

Uma das opções de preservar a cultura de grupos étnicos e culturais e a agricultura praticada por pequenos agricultores é promover seus produtos regionais e protegê-los através das Indicações Geográficas.

O potencial reconhecimento de uma IG do aipim produzido em solos de turfa em Itajaí apresenta possibilidades de valorização do saber-fazer dos produtores, agregação de valor ao produto e incremento à cadeia de valores. As autoridades locais, através da Secretaria Agricultura e Expansão Urbana e Escritório Municipal da Epagri, bem como as lideranças dos agricultores, estão sensibilizadas para elaborar dossiê para apresentar ao INPI visando obter o status de IG do aipim da região turfosa de Itajaí.

#### REFERÊNCIAS

- ANDRIESSE, J.P. **Nature and management of tropical peat soils**. FAO, Rome, 1988.
- BOELTER, D.H. **Important physical properties of peat materials**. Department of Agriculture, Minnesota, USA, 1965.
- BENKO, G.; PECQUEUR, B. **Os Recursos de territórios e os territórios de Recursos**. Geosul, Florianópolis, v. 16, n. 32, p. 32-50, jan. 2001. ISSN 2177-5230. Disponível em: <<https://periodicos.ufsc.br/index.php/geosul/article/view/14006>>. Acesso em: 09 setembro. 2019. doi:<http://dx.doi.org/10.5007/14006>.
- CERDAN, C. **Valorização dos produtos de origem e do patrimônio dos territórios rurais no sul do Brasil: Contribuição para o desenvolvimento territorial sustentável**. Política e Sociedade, Florianópolis, n.14, , P 277 – 299 , abril 2009.
- EPAGRI. E M Itajaí. Não publicado: 2013.
- FAO & SINERGI (Food And Agriculture Organization Of United Nations; **Strengthening International Research On Geographical Indications**). **Uniendo personas, territorios y productos: una guía para fomentar la calidad vinculada al origen y las indicaciones geográficas sostenibles**. Roma: FAO, 2010. 194p.

KAEWKAMTHONG, Y. et al. **Alleviation of soil compaction problem for growing cassava on the typic paleustult northeast Thailand**. Asian Journal of Crop Science. Kasetsart University, Bangkok, Thailand, 2014.

IBGE, 2019 Tabela 1612 Area Plantada, área colhida, quantidade produzida, rendimento médio e valor da produção de lavouras temporárias. Acessado 09/09/2019 <https://sidra.ibge.gov.br/Tabela/1612#resultado>

WIPO. (World Intellectual Property Organization) **À propos des indications géographiques**. Disponível em: : [https://www.wipo.int/geo\\_indications/fr/about.html](https://www.wipo.int/geo_indications/fr/about.html) Acesso em 09/09/2019

## **PARTICULARIDADES DAS INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS NO CONTEXTO BRASILEIRO: ANÁLISE DE CASOS DA REGIÃO DA GRANDE FLORIANÓPOLIS<sup>1</sup>**

*Berenice Giehl Zanetti von Dentz<sup>2</sup>*

### **1 INTRODUÇÃO**

O registro e/ou certificação de produtos agroalimentares não é um fenômeno recente. Os países europeus, historicamente, relacionam seus produtos ao território, conjugando saberes, tradições e demais especificidades locais como forma de diferenciar produtos, mas também valorizar a cultura local.

O Brasil protege seus produtos, reconhecendo-os como Indicações Geográficas por meio da Lei nº 9.279/96 da Propriedade Industrial (LPI), que regulamenta os direitos e obrigações relativos à propriedade industrial e dispõe sobre as IGs, definindo-as em duas categorias: a Indicação de Procedência (IP) e a Denominação de Origem (DO).

O tema da valorização dos produtos e da propriedade intelectual no Brasil surge no fim dos anos 1990. No país, a liberalização comercial e a afirmação dos produtos de qualidade específica andam de mãos dadas. E de acordo com Claire Cerdan que realiza estudos sobre as indicações geográficas na França e no Brasil, a internacionalização tende a acelerar a passagem de uma convenção de qualidade baseada na confiança pessoal a um acordo do tipo industrial (CERDAN et al., 2009). Assim, a versão brasileira dos “selos de identificação de qualidade e origem” é marcada por um duplo processo: o primeiro relaciona-se às adaptações e ao respeito de normas para atender os mercados exteriores (Proteção da Propriedade Intelectual); e o segundo apoia-se em movimentos sociais que reivindicam uma maior atenção aos agricultores familiares, às especificidades regionais e culturais dos territórios.

Embora nos textos normativos referentes as IGs no contexto brasileiro possamos identificar a relação com as produções tradicionais, esta não é identificada como um aspecto exigido durante o processo de solicitação de reconhecimento. No entanto, tal aspecto pode ser observado na primeira IG brasileira, a do “Vale dos Vinhedos”, onde se comprovou que a vitivinicultura no Brasil teve origem com a colonização italiana no Rio Grande do Sul e que os imigrantes trouxeram mudas das viníferas europeias e know-how associado, iniciando a cultura de produção vinícola no país, conquistando notoriedade e prestígio para a região.

---

<sup>1</sup> O presente estudo compõe parte da tese de doutorado defendida pelo Programa de Pós-Graduação em Geografia da Universidade Federal de Santa Catarina – UFSC, em junho de 2018.

<sup>2</sup> Professora de gastronomia, panificação e confeitaria no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina – IFSC, doutora em Geografia pela Universidade Federal de Santa Catarina – UFSC, berenicez@ifsc.edu.br

No presente estudo, nosso interesse se debruçou em analisar as estratégias e ferramentas de identificação, proteção, reconhecimento e valorização existentes no Brasil e avaliar as possibilidades de inclusão ou exclusão de produções alimentares locais e artesanais geradas por estes instrumentos.

## 2 METODOLOGIA

O estudo inicial foi desenvolvido na região francesa do *Rhône-Alpes*, onde foram reconhecidos e analisados exemplos de produções alimentares que se beneficiam de Selos de Identificação de Qualidade e Origem (SIQO). O objetivo central foi o de identificar o processo de obtenção dos selos de identificação, e verificar se os aspectos tradicionais e artesanais eram mantidos nos cadernos de especificações, documentos que regem as formas de fazer os produtos certificados.

Na região da Grande Florianópolis foram analisados produtos alimentares tradicionais, desenvolvidos por métodos artesanais de produção com o intuito de verificar, se dentro do contexto brasileiro de registro das produções por meio das IGs, os aspectos tradicionais e artesanais poderiam ser preservados.

Na realidade francesa, nos casos pesquisados, tais como a criação de aves finas do grupo *Vollailles de Bresse*, ou a produção de um queijo tradicional, o *Comté*, essas características foram mantidas e representam um dos grandes diferenciais de qualidade.

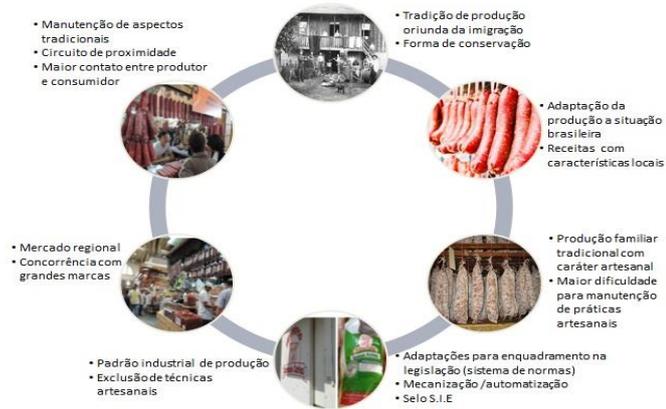
Já no contexto catarinense pesquisamos o universo de produção de queijos artesanais, embutidos, pães, geleias e conservas e realizamos uma análise sobre a possibilidade de registro de tais produções, verificando as principais vantagens e dificuldades enfrentadas pelos produtores.

## 3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Na região da Grande Florianópolis, nos primeiros momentos, a produção artesanal era estimulada pela possibilidade de melhor aproveitamento e conservação dos produtos provenientes de hortas, pomares e criação de animais, através de seu processamento e transformação em produtos tais como geleias, queijos, salames, pães e outros processados.

No entanto, muitos destes produtos deixaram de ser produzidos no meio rural em função da dificuldade de produção, da redução de mão de obra no campo, da falta de incentivos e da facilidade de acesso aos produtos industrializados. Assim, verificamos que houve uma redução na variedade e na quantidade dos produtos artesanais tradicionais processados na região, e muitos dos que resistem e permanecem neste novo cenário, constroem uma relação singular tanto em relação aos consumidores, como com os produtos processados industrialmente. Tomaremos como exemplo para apresentar e discutir tal situação quatro produtos identificados em municípios da região da Grande Florianópolis.

## a) Embutidos de Antônio Carlos



## b) Queijos artesanais de Angelina



## c) Pão de milho de São Bonifácio



#### d) Geleias de Biguaçu e Conservas de Antônio Carlos



Os produtos estudados na região da Grande Florianópolis nos permitiram realizar uma análise mais ampla e crítica em relação à permanência e as atualizações das produções alimentares artesanais tradicionais. E as dificuldades identificadas nos mostram que o reconhecimento e as formas de proteção das produções precisam ser mais amplas e flexíveis, com uso de instrumentos adaptados à realidade de cada sistema produtivo.

#### 4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Através da análise dos estudos de caso pesquisados na região da Grande Florianópolis identificamos aspectos semelhantes e outros bastantes distintos daqueles encontrados na região francesa estudada. Percebemos que em locais onde os sistemas técnicos, principalmente os macro sistemas relacionados à infraestrutura territorial (estradas, rodovias, acessos, circulação); a modernização da agricultura não foi muito intensa, as culturas agrícolas e alimentares e as relações locais não chegaram a ser totalmente extintas, de modo que estratégias para o desenvolvimento rural têm sido fundamentadas no reconhecimento, valorização e legitimação de práticas e modos de produção já existentes. No que se refere à produção de alimentos, essas características apontam para a “valorização da origem dos alimentos”, perspectiva que, como sugere Fonte (2008) emerge vinculada a contextos em que conhecimentos locais estão conservados.

Nesse contexto, quando pensamos na realidade observada na região da Grande Florianópolis, e nas possibilidades de registro de produtos concluímos que se, por um lado, a certificação pode ser vista como uma alternativa para agregar valor às produções artesanais tradicionais e possibilitar maior inserção e diferenciação dos produtos no mercado, por outro, a adequação a protocolos específicos exigidos nos processos de certificação, pode, num primeiro momento, inibir (ou até mesmo excluir) a participação de pequenos produtores e de suas práticas tradicionais, apresentando, neste caso, uma relação excludente (LEONELLI, 2007).

Para Krone e Menasche (2009) ainda que haja um movimento de valorização destes produtos, as regulamentações, ferramentas e estratégias até então utilizadas para proteger este tipo de produto visam, sobretudo, padronizar produtos e processos, não dando conta da especificidade dos produtos artesanais tradicionais.

Em geral, observa-se que os pequenos agricultores, baseados na produção familiar e artesanal, procuram aderir a protocolos de certificação e demais mecanismos distintivos de produtos agroalimentares com o intuito de agregar valor aos seus produtos, mas, sobretudo, para assegurar a manutenção de um conjunto de saberes e valores característicos à atividade e ao território onde estão localizados.

Assim, a respeito dos produtos artesanais tradicionais da região da Grande Florianópolis, verificamos que sua permanência e a relação estabelecida com os produtos industrializados apresenta interação direta com o tipo de produção em questão, sendo que aquelas que apresentam maiores dificuldades para se manter, de acordo com as especificidades artesanais, são as de embutidos e queijos, havendo ainda uma grande diferença entre os dois setores. O setor de embutidos apenas consegue permanecer se suas práticas forem adaptadas aos aspectos industriais de produção, já o processamento artesanal de queijos mantém características tradicionais da produção artesanal, no entanto, ainda permanece estabelecido na informalidade. Quanto às produções de produtos panificáveis, geleias e conservas, estes apresentam poucas ameaças e sua permanência é praticável, sendo mantidos também os aspectos tradicionais empregados no saber-fazer artesanal.

A partir do exposto em relação às possibilidades de certificações oficiais, compreendemos que estas podem representar importantes ferramentas para a proteção de diversas produções artesanais tradicionais, mas também representam, em determinados casos, um fator de exclusão de relevantes práticas artesanais. Com isso evidenciamos que outras formas de identificação, reconhecimento e valorização de produtos alimentares devam ser consideradas.

## REFERÊNCIAS

CERDAN, C; DELFOSSE, C; WILKINSON, J. Pluralité des signes de qualité et ajustements institutionnels. Regards croisés entre la France et le Brésil. In: **Colloque International Localiser les produits: une voie durable au service de la diversité naturelle et culturelle de Sud ?**, 9-11 juin 2009, Paris, France. s.l. : s.n., 6 p. 2009.

FONTE, M. Knowledge, food and place: a way of production, a way of knowing. **Sociologia Ruralis**, v. 48, n. 3, p. 200-222, 2008.

KRONE, E.E; MENASCHE, R. A diversidade como elemento de diferenciação e de valorização de produtos artesanais: o caso do Queijo Artesanal Serrano dos Campos de Cima da Serra (RS). **II Encontro Acadêmico de Propriedade Intelectual, Inovação e Desenvolvimento**, Rio de Janeiro, de 01 a 03 de setembro de 2009.

LEONELLI, F.C.V. **Rastreabilidade Integrada de Grãos (RIG): um modelo de referência**. 2007. Tese de Doutorado, Departamento de Engenharia de Produção. Universidade Federal de São Carlos, 2007.

## POTENCIAL DE PRODUTOS PARA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA EM MUNICÍPIOS DO NORTE CATARINENSE<sup>1</sup>

Milena de Oliveira Dutra<sup>1</sup>  
Vildes M. Scussek<sup>2</sup>

### 1 INTRODUÇÃO

A valorização de produtos brasileiros, com atributos diferenciados de qualidade, tem obtido destaque nacional e internacional. Além de criar novas oportunidades de mercado, vêm proporcionando maior participação de pequenos agricultores e indústrias (MALUF, 2004). No Brasil, há um número expressivo de áreas geográficas que produzem alimentos tipicamente reconhecidos.

Dentre as estratégias inovadoras, se destacam as Indicações Geográficas (IGs) das regiões Nordeste, Sudeste e Sul. Tais selos de autenticidade são concedidos a produtos conhecidos por seu local de origem, atribuindo reputação, valor intrínseco e identidade própria, os distinguindo em relação aos produtos já disponíveis no mercado (DINCA& MORESCO, 2006; GOLLO, 2008).

Amparadas juridicamente pela Lei 9.279/1996, e reconhecidas pelo Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI), as IGs são classificadas em duas modalidades: Indicação de Procedência (IP) e Denominação de Origem (DO). A primeira (IP) exige entre outros requisitos notoriedade do local de origem do produto e/ou serviços, e a segunda (DO) exige comprovação de que possui qualidade ou características que se devem ao local (meio geográfico) de origem, - fatores naturais (clima, solo, relevo, água) e humanos (hábitos, tradições, modo de fazer/processar) (PELLIN, 2019).

As IGs já reconhecidas no Brasil disponibilizadas pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), em parceria com o INPI, elevaram para 62 o número de IGs registradas até maio deste ano, além de 132 novos registros em andamento (IBGE, 2019a; BRASIL, 2019).

Santa Catarina (SC) tem duas regiões reconhecidas pelo INPI: Vales da Uva Goethe (vinho) e Região de Corupá (banana), estando o registro dos Campos de Cima da Serra (queijo artesanal serrano) em fase final de reconhecimento. Um pouco menos avançado se encontra o pedido de registro da DO para erva-mate do Planalto Norte Catarinense, que inclui o município de São Bento do Sul. Os documentos de delimitação geográfica para registro das IGs do mel de melato, vinhos de altitude e maçã Fuji também estão em andamento (EPAGRI, 2019).

A Figura 1 apresenta algumas potenciais IGs de SC incluindo milho crioulo (Extremo Oeste Catarinense), farinha de mandioca (região de Laguna).

<sup>1</sup> Bacharelanda, Iniciação Científica, Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), mdutra.cta@gmail.com.

<sup>2</sup> Professora, Doutora, CAL/CCA, Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), vildescussek\_2000@yahoo.co.uk

Outros produtos estão a cachaça (Luiz Alves), cebola (região de Ituporanga) e queijo diamante (Major Gercino).

Nesse contexto, e levando em consideração a importância de reconhecimento de IGs para a sustentabilidade, qualidade e incentivo econômico na região, o presente trabalho teve como objetivo realizar um levantamento de produtos alimentícios com potencial para registro como IG, por serem conhecidos, consumidos, e com características especiais de municípios da Microrregião de São Bento do Sul (Rio Negrinho, Campo Alegre São de Bento do Sul) - Mesorregião Norte Catarinense.



**Figura 1.** Distribuição de produtos potenciais para Indicação Geográfica em Santa Catarina (Trabaquini e Dortzbach, 2018)

## 2 METODOLOGIA

Foi realizado um levantamento de caráter exploratório (SAKR & DALLABRIDA, 2015) por produtos alimentícios especiais/tradicionais da Mesorregião Norte Catarinense e que se concentram na área que envolve a Microrregião São Bento do Sul (Rio Negrinho, Campo Alegre São de Bento do Sul) quanto a características típicas e diferenciadas de conhecimento popular. Após a seleção dos que mais apresentaram essas características, foram observados detalhes quanto à sua identidade, seu valor intrínseco e sua reputação, bem como correlacionados com aspectos geoclimáticos da região (clima, relevo) e sua relação com ingredientes utilizados. Para a presente avaliação, foram obtidas informações tanto através de contato pessoal com consumidores/população local, registros de consumo, além de aspectos como presença, frequência e constância em prateleiras de supermercados, lojas e afins (bares, empórios e lanchonetes). Também foram obtidas informações de similaridades e diferenças de processamento aplicadas na sua área, a fim de realizar futuras comparações e padronização entre os produtos.

## 3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Dentre as análises voltadas à geografia e sua associação com alimentos ali produzidos, foram observadas as características da Microrregião de São Bento do Sul, o potencial dos diversos produtos, suas etapas de qualificação para seu reconhecimento, bem como detalhes para o processo legal (Figuras 2a,b e Tabelas 1,2).

### 3.1 Características da Microrregião de São Bento do Sul – Mesorregião Norte catarinense

A Região Norte do estado compreende três Microrregiões (a) Canoinhas (006), (b) São Bento do Sul (007) e (c) Joinville (008) incluindo no total 26 municípios (SEPLAN, 1991, 2019; WIKI, 2019). Faz divisa ao Sul com as Microrregiões de Joaçaba, Curitiba, Rio do Sul, Blumenau e Itajaí (Figura 2a). Faz fronteira ao norte com o estado do Paraná, através de suas Mesorregiões Sudeste e Metropolitana (EPAGRI, 2019; IBGE, 2019a). A Mesorregião Norte Catarinense (que envolve as três Microrregiões) apresenta características muito peculiares, tanto quanto a origem, relevo, clima, quanto a ecossistema, composição do solo, dentre outros. A Microrregião 007 possui um total de 137.869 habitantes (84.507/ 41.380 / 11.982 habitantes, para Campo Alegre/ Rio Negrinho/São Bento do Sul, respectivamente) (IBGE, 2019<sup>a</sup>,b). Teve sua **(a) Origem** - ligada à colônia de imigrantes alemães (Colônia Dona Francisca). Sua colonização foi promovida e acompanhada pela Sociedade Colonizadora de Hamburgo em 1849 na Europa, mais especificamente na Alemanha. Dessa colônia, se formaram várias cidades, sendo a primeira localizada às margens do Rio São Bento, o município de São Bento do Sul (Figura 2b). Os imigrantes europeus que a povoaram eram oriundos de diferentes localidades na Alemanha e também da Áustria. **(b) Gastronomia típica** - os alemães eram originários principalmente da região Sul, com destaque para a Baviera, e trouxeram consigo sua gastronomia tradicional (pratos e produtos regionais), o mesmo para gastronomia austríaca. A Tabela 1 apresenta características da Microrregião de São Bento do Sul quanto a população, área total, clima e produto interno bruto (PIB).



**Figura 2.** Mapa do estado de Santa Catarina: (a) Mesorregiões e (b) localização da Microrregião de São Bento do Sul, área central da Mesorregião Norte Catarinense (Epagri, 2019; Wiki, 2019)

**(c) Região montanhosa** - está localizada em área de planalto (Campo Alegre, Rio Negrinho, São Bento do Sul). A altitude em relação ao nível do mar é de 838,39 m no centro do município com máxima de 1110 m (próximo às nascentes de três rios: o Natal, da Vargem e Ribeirão da Pedra Alta - Bechelbronn). Já a menor altitude registrada é de 100 m às margens do rio Humboldt (Bompland), divisa entre São Bento do Sul e Corupá (IBGE, 2019b).

**(d) Clima temperado** - é ameno (temperado) com distribuição de chuvas irregular durante o ano, com 1200 / 1600 mm de precipitação anual. Apesar da temperatura ser relativamente baixa (média anual: 16,3°C), essa varia chegando a >35°C positivos no verão (no Vale do Rio Natal) e 5°C negativos no inverno (em Campos Altos do Planalto), predominando valores entre 17 e 23°C durante o dia, na maior parte do ano.

**(e) Geomorfologia e agricultura** - a característica geográfica do município é de terreno extremamente acidentado, o que dificulta sobremaneira a prática da agricultura extensiva a grandes áreas. Isso direcionou a economia desses municípios para atividade industrial e turística (gastronomia e esportes).

**Tabela 1.** Características de municípios da Microrregião de São Bento do Sul - Mesorregião Norte Catarinense

MICRORREGIÃO	CARACTERÍSTICA
<b>SÃO BENTO DO SUL</b>	
<b>Mesorregião</b>	Norte Catarinense
<b>Microrregião</b>	São Bento do Sul(007)
<b>Cidades</b>	Campo Alegre Rio Negrinho São Bento do Sul
<b>Características geográficas*</b>	
<b>Área</b>	496,146/908,391/495,578km <sup>2</sup>
<b>População</b>	11.982/41.380/83 576 habitante s
<b>Densidade</b>	24,15/45,2/168,64hab./km <sup>2</sup>
<b>Altitude média</b>	982/790/ 838m (100 a 1110m)
<b>Clima(°C média)</b>	Temperado 16,3°C (min:-5 a máx:+35)
<b>Indicadores</b>	
<b>PIB<sup>a</sup></b>	R\$ 141.798.038/586.862.961/2.061.582 mil
<b>PIB (per capita)</b>	R\$ 12.103,97/14.292.85/27 298,49

<sup>a</sup>produto interno bruto (IBGE 2019<sup>a,b</sup>; Wiki, 2019) \* Campo Alegre/Rio Negrinho/São Bento do Sul, respectivamente

**(f) Meio ambiente (Mata Atlântica e Floresta Sub-Tropical)** – o município localiza-se em região de transição entre o complexo da Mata Atlântica (nas encostas da Serra do Mar) e os campos de Floresta Sub-Tropical de araucárias (com árvores como cedro, embaúba, peroba, além de palmito) (WIKI, 2019).

**(e) Água** – o município possui uma área de proteção ambiental denominada APA Rio Vermelho Humboldt, local com grande potencial hídrico e origem da água de consumo da população do município (PMDU, 2014).

**(e) Composição do solo** – apresenta pequena quantidade de podzólico vermelho-amarelo.

Predominantemente composto pelo cambissolo, de pequena profundidade, alto teor de minerais primários e potencial utilização agrícola, uma vez mitigados fatores restritivos (pedregosidade, e declividade excessiva) (EMBRAPA, 2004; IAC, 2014).

### 3.2 Potencial de produtos alimentícios da Microrregião de São Bento do Sul -Mesorregião Norte catarinense

Diversos são os alimentos tradicionais produzidos, comercializados e reconhecidos como sendo típicos da região (devido a sua colonização alemã). São eles: cervejas (de vários tipos), licores (frutas), chocolates, cucas, biscoitos (especiais), chucrute (variados), embutidos (origem animal). Contudo, alguns apresentam certas peculiaridades que os fazem especiais e dignos de reconhecimento. Dentre eles estão a cerveja de sabor defumado (*Rauchbier*), o licor de framboesa polonesa (*Rubusidaeus* L.), o biscoito de casquinha (*Kekskegel*) e chocolates finos, dos quais algumas marcas tem tido sua qualidade reconhecida através de premiações. A Tabela 2 apresenta produtos tradicionais da região comercializados e consumidos na região selecionados para possível reconhecimento. São descritas especificações para IG, tais como ingredientes, processos, abrangência e reputação regional.

**Tabela 2.** Alimentos típicos dos municípios da Microrregião de São Bento do Sul

ALIMENTO	CARACTERÍSTICA	INGREDIENTES	PROCESSO	PRODUÇÃO	ABRANGÊNCIA	REPUTAÇÃO REGIONAL
<b>BEBIDAS</b>						
<b>Cerveja</b>	<i>Rauchbier</i> 	✓ Malte tostado ✓ Leveduras ✓ Água <sup>c</sup> ✓ Sabor defumado	Fermentação	Artesanal	S.B.S. <sup>a</sup> /SC <sup>b</sup> Canoinhas/SC	Excelente
<b>Licor</b>	Frutas( <i>Rubusidaeus</i> L.) 	✓ Framboesa <sup>d</sup> ✓ Açúcar ✓ Água ✓ Aguardente <sup>e</sup>	Maceração (infusão)	Comercial	S.B.S./SC	Excelente
<b>PRODUTOS</b>						
<b>Biscoito</b>	Casquinha 	✓ Farinha <sup>f</sup> ✓ Sacarose ✓ Chocolate ✓ Outros	Cozimento (assado)	Comercial	S.B.S./SC Pien/PR <sup>g</sup>	Excelente
<b>Chocolate</b>	Tradicional 	✓ Cacau ✓ Gordura ✓ Outros	Temperagem	Comercial	S.B.S./SC	Excelente

<sup>a</sup>São Bento do Sul; <sup>b</sup>Santa Catarina; <sup>c</sup>da região; <sup>d</sup>F. polonesa (*Rubusidaeus* L.) <sup>e</sup>especial - cana de açúcar (*Saccharum officinarum* L.) / destilação <sup>f</sup>*T.aestivum* L. <sup>g</sup>Paraná (WIKI, 2019).

## 4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A obtenção do registro de IG pode exercer grande contribuição para o desenvolvimento local/regional e de pequenos produtores rurais. Os projetos exigem uma descrição detalhada da região (clima, biodiversidade, relevo, dentre outras características), bem como adequado acompanhamento da produção, resguardando a replicabilidade e sustentabilidade desejada.

A região montanhosa, incluindo planalto, viabiliza ambiente único para concentração/seleção de organismos vivos (microrganismos - leveduras/fungos e insetos/ácaros – auxiliares de processamento/fermentação), cultivo de frutas delicadas (framboesa polonesa - clima frio 700h a -7°C e altitude), além de solo rochoso (rico em composição mineral especial), água (rios e cachoeiras), umidade elevada/adequada (precipitação: 700-900 anuais) e distribuição solar variada/amena (verões frescos) - confere ecossistema característico para cultivo e produção de alimentos especiais na região.

Quando observadas as características edafoclimáticas e condições de fermentação-processamento durante a fabricação dos produtos da Microrregião 007, confirmou-se a presença de características como sabor e aroma peculiares e de grande aceitabilidade para a cerveja *Rauchbier*, licor de framboesa Polonesa, biscoito de casquinha e chocolates finos, ainda não incluídos na lista de futuros produtos com selo de IG.

## REFERÊNCIAS

- BRASIL. Instituto Nacional de Produto Industrial. **IG concedidos/andamento**. Disponível em: <<http://www.inpi.gov.br/menu-servicos/indicacao-geografica/pedidos-no-brasil>>. Acesso: 20 set. 2019.
- DINCA, T.; MORESCO, F.R. **Estudo do potencial de IG no Território Brasileiro**. Disponível em: [http://coral.ufsm.br/seminarioeconomia/imagess\\_20162006](http://coral.ufsm.br/seminarioeconomia/imagess_20162006). acesso: 20 set. 2019.
- EMBRAPA. Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária. Solos do estado de Santa Catarina. **Boletim de pesquisa e desenvolvimento**, n. 46, 2004.
- EPAGRI. **Panorama agrícola e Indicação geográfica**. Disponível em: <<https://www.epagri.sc.gov.br/index.php/panorama-agricola-ig-solo-agua-e-protecao-de-nascente>>. Acesso: 20 set. 2019.
- GOLLO, S.A.; DE CASTRO, A.W.V. **Indicações Geográficas no Brasil: indicações de procedências outorgadas, áreas e produtos com potencial de certificação**. Em: Embrapa Amazônia Oriental-Artigo em anais - SOBER, 46., 2008, Rio Branco, AC. Anais... Brasília, DF, 2008.
- MALUF, R.S. **Mercados agroalimentares e a agricultura familiar no Brasil: agregação de valor, cadeias integradas e circuitos regionais**. Ensaio FEE, v.25, n.1, 2004.
- IAC. Instituto Agrônomo. São Paulo. **Mapa de Solos do Estado de São Paulo: Cambissolos**. 2014. Disponível em: <<http://www.iac.sp.gov.br/solospdf/Cambissolos.pdf>>. Acesso: 30 set. 2019.
- IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Mapa das Indicações Geográficas**. 2019. Disponível em: <<https://www.ibge.gov.br/geociencias/cartas-e-mapas/sociedade-e-economia/22920-indicacoes-geograficas.html?=&t=acesso-ao-produto>>. Acesso: 20 set. 2019a.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Estado do Paraná**. <<https://cidades.ibge.gov/brasil/pr/panorama>. Acesso: 02 out. 2019b.

PELLIN, V. **IGs e desenvolvimento regional no Brasil: a atuação dos principais atores e suas metodologias de trabalho**. Interações (Campo Grande), v.20, n.1, p. 63-78, 2019.

PMDU. **Plano Municipal de Drenagem Urbana de São Bento do Sul**. Prefeitura de SBS, 2014.

SEPLAN. Santa Catarina. Secretaria do Estado de Coordenação Geral e Planejamento. **Atlas Escolar**. 1991. Disponível em: <<http://www.spg.sc.gov.br/mapas/atlas/Atlas.pdf>>. Acesso: 30 set. 2019.

SAKR, M.R.; DALLABRIDA, V.R. **Produtos de Santa Catarina com identidade territorial**, Revista de Política Agrícola, v.24, n.3, p. 102-113, 2015.

TRABAQUINI, K.; DORTZBACH, D. **Indicação Geográfica: situação atual e seus horizontes no Estado de Santa Catarina**. Agropecuária Catarinense, v.31, n.2, 13-14, 2018.

WIKIPEDIA. **Meso- e Microrregiões de Santa Catarina** Disponível em: <[https://pt.wikipedia.org/wiki/LISTA\\_de\\_mesorregiões\\_e\\_microrregiões\\_de\\_Santa\\_Catarina](https://pt.wikipedia.org/wiki/LISTA_de_mesorregiões_e_microrregiões_de_Santa_Catarina). Acesso: 20 set. 2019a.

## CARACTERIZAÇÃO SENSORIAL DE VINHOS SAUVIGNON BLANC DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA VINHOS DE ALTITUDE DE SANTA CATARINA

Vinícius Caliar<sup>1</sup>  
André Luiz Kulkamp de Souzar<sup>2</sup>  
João Felippeto<sup>3</sup>

### 1 INTRODUÇÃO

Os vinhos de Sauvignon Blanc produzidos nas regiões de altitude vêm apresentando destaque devido à adaptação desta variedade às condições edafoclimáticas da região. Vinhos feitos a partir de uvas Sauvignon Blanc têm uma acidez marcante com sabor e aromas frescos, nítidos e pungentes.

O aroma é um dos fatores de extrema importância na identidade, tipicidade e qualidade de um vinho. O aroma do vinho Sauvignon Blanc é determinado por relativamente poucos compostos voláteis e é tipicamente descrito com notas de pimentão, aspargos, groselha, pomelo e maracujá. O caráter herbáceo ou vegetal de vinhos 'Sauvignon Blanc (por exemplo, pimentão e aspargos) é principalmente atribuído à presença de compostos do grupo das pirazinas (ALLEN et al., 2011). As notas "tropicais" (por exemplo, maracujá e pomelo) têm sido atribuídas à presença de tióis varietais (também referidos como tióis voláteis), formados durante a fermentação alcoólica (ALLEN et al., 2011).

Estes compostos aromáticos são intensamente odoríferos, exibindo limiares extremamente baixos de percepção numa gama de partes por trilhão, e, assim, contribuem para os aromas varietais do vinho mesmo em baixas concentrações. A análise descritiva sensorial é uma das ferramentas mais poderosas, sofisticadas e amplamente utilizadas na ciência sensorial. Sua aplicação tem crescido constantemente no final do século XX e no início do século XXI (JACKSON, 2002). Essa metodologia permite medir a reação sensorial aos estímulos resultantes do consumo de um produto e fornece uma descrição dos aspectos qualitativos e quantitativos da percepção humana, permitindo correlações com outros parâmetros (LAWLESS & HEYMANN, 2010; MOUSSAOUI & VARELA, 2010; MURRAY, et al., 2001; STONE & SIDEL, 2004).

Desde há muito tempo, a descrição das características sensoriais de um produto é prática comum na indústria de alimentos e bebidas, permitindo decisões de negócios, orientando o desenvolvimento do produto para corresponder ao ideal dos consumidores, aproximar-se de um benchmark, verificar o efeito dos ingredientes ou processos, para fins de controle de

<sup>1</sup> Químico Industrial, Doutor, Epagri Estação Experimental de Videira, caliar@epagri.sc.gov.br.

<sup>2</sup> Engenheiro-agrônomo, Doutor, Epagri Estação Experimental de Videira, andresouza@epagri.sc.gov.br.

<sup>3</sup> Enólogo, Mestre, Epagri Estação Experimental de São Joaquim, felippeto@epagri.sc.gov.br

qualidade, no intuito de rastrear as alterações do produto ao longo do tempo e correlacionar com as medições instrumentais (VARELA & ARES, 2012).

Igualmente, na pesquisa acadêmica é um recurso valioso que permite o estabelecimento de correlações com medições analíticas, ajudando a explicar como as mudanças na textura, sabor, aroma ou características estruturais e micro estruturais determinam diferentes caracteres sensoriais e permitem entender melhor os mecanismos subjacentes de percepção sensorial (MOUSSAOUI & VARELA, 2010; STONE & SIDEL, 2004).

Ressalta-se que a análise descritiva, tanto no campo industrial quanto no acadêmico, serviu de elo entre as características do produto e a reação do consumidor.

As amostras caracterizadas nesse resumo são de vinhos comerciais das vinícolas envolvidas no processo de solicitação da Indicação Geográfica de Procedência, as quais disponibilizaram para análise os vinhos comerciais de Sauvignon Blanc de sua preferência.

## METODOLOGIA

As amostras para caracterização sensorial foram encaminhadas pelas vinícolas participantes à Estação Experimental de Videira em número de 2 garrafas por amostra, permanecendo armazenadas no laboratório de análise sensorial da Epagri Estação Experimental de Videira até o momento da análise.

A caracterização sensorial foi realizada por meio de uma equipe de 13 julgadores experientes (Tabela 1), formada por enólogos, sommeliers e pesquisadores com vasta experiência na elaboração e serviço de vinhos.

**Tabela 1.** Julgadores, áreas de atuação e empresas que representam

<b>Julgador</b>	<b>Área de atuação</b>	<b>Empresa</b>
Jean Pierre Rosier	Pesquisador e consultor em enologia	Autônomo
Jefferson Dantas de Souza	Enólogo	Epagri-EEV
Nei Geraldo Rasera	Enólogo	Villa Francioni
Eduardo R. Strechar	Enólogo	Vinícolas Villagio Conti, Leone di Venezia e Monte Agudo
Alberto Martins Back Jr.	Engenheiro-agrônomo, Produtor de vinhos	Vinhos Zanella Back
Marco Antônio Dalbó	Enólogo e Pesquisador	Epagri-EEV
Marcel Giovani Salante	Enólogo	Vinícolas Santa Augusta e Panceri
Carolina Rojas Ferraz	Sommelier	Vinhos Monte Agudo
Everson Fernando Suzin	Especialista e consultor em viticultura	Vinhos Suzin
Jefferson Luís Sancineto da Silva Nunes	Engenheiro-agrônomo, Enólogo, sommelier	Vinícola Pericó
Mauro Celso Zanus	Pesquisador em enologia	Embrapa CNPUV
João Felippeto	Pesquisador em enologia	Epagri-EESJ
Vinicius Caliri	Pesquisador em enologia	Epagri-EEV

Para a caracterização dos vinhos tranquilos utilizaram-se taças padrão ISO. Para a avaliação dos vinhos, foram utilizadas duas fichas: uma ficha

descritiva livre e a ficha de avaliação quantitativa da OIV a qual estabelece pontuação para as amostras.

Os julgadores participantes preencheram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido – TCLE, concordando com os termos da caracterização sensorial. As amostras de vinhos receberam códigos aleatórios, com 03 dígitos, sendo apresentadas individualmente aos julgadores, a fim de evitar comparações entre as amostras. Todas as amostras, após preenchidas as fichas, foram comentadas por 02 a 03 julgadores acerca dos descritores utilizados.

Entre cada amostra, foram disponibilizadas bolachas água e sal e água para a limpeza e descanso das papilas gustativas. As avaliações das amostras ocorreram com intervalos de descanso para os julgadores a cada 90 minutos de trabalho.

### 3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Nesse trabalho foram analisadas 15 amostras de vinhos de altitude da variedade Sauvignon Blanc e foram obtidos os seguintes descritores mais citados para os vinhos no Quadro 1 abaixo.

**Quadro 1.** Parâmetros descritivos e de pontuação dos vinhos avaliados.

Visual	Amarelo palha claro, esverdeado, brilhante e límpido
Olfativo	Boa intensidade e descritores de arruda, maracujá, frutas brancas, abacaxi, goiaba serrana, aspargos, pimentão, vegetal, folha de tomate, pomelo e mineral
Gustativo	Vinhos com boa intensidade, equilibrados, persistentes, acidez viva e corpo médio
Aspectos gerais	Persistentes com retrogosto agradável, corretos, elegantes e frescos.
Pontuação	Pontuações entre 79,8 e 91,0 num total de 100,0 pontos

Na avaliação das pontuações, as médias dos avaliadores apresentaram pontuações conforme Quadro 1, demonstrando o elevado nível de qualidade dos vinhos de Sauvignon blanc apresentados e julgados pela equipe de julgadores.

### 4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

As regiões produtoras de uvas e vinhos de altitude de Santa Catarina são relativamente novas, tiveram início nos anos 1990, quando os primeiros experimentos com uvas da espécie *Vitis vinifera* na região serrana despertaram o interesse empresarial para produção de vinhos finos (ROSIER, 2003). Segundo o cadastro vitícola da Epagri, os primeiros vinhedos comerciais foram plantados em 1998 (VIEIRA & ZAMPARETTI, 2010; VIANNA et al., 2016).

A variedade Sauvignon Blanc tem demonstrado grande adaptação as condições edafoclimáticas de altitude de Santa Catarina, boa produtividade e níveis de maturação com sólidos solúveis elevados e acidez adequada para a elaboração de vinhos tranquilos.

Os vinhos elaborados e avaliados nesse trabalho demonstram características sensoriais marcantes e agradáveis e que revelam a tipicidade e a identidade dos vinhos brancos tranquilos elaborados com essa variedade.

## REFERÊNCIAS

- ALLEN, T., HERBST-JOHNSTONE, M. GIRAULT, M.; BUTLER, P.; LOGAN, G.; JOUANNEAU, S.; NICOLAU, L.; KILMARTIN, P.A. 2011. Influence of grape-harvesting steps on varietal thiol aromas in 484 Sauvignon blanc wines. *J. Agric. Food Chem.* 59:10641-10650.
- RONALD S, J. **Wine Tasting, a Professional Handbook**, 1 ed. Amsterdan, Elsevier, 2002. 279 p.
- HARRY, T.; LAWLESS, H.H. **Sensory evaluation of food. Principles and practices**. 2.ed Nova York. Springer, 2010. 471p.
- MURRAY, J. M.; DELAHUNTY, C. M.; BAXTER, I. A. Descriptive sensory analysis: Past,present and future. *Food Research International*, Amsterdan, v.34, p. 461–471, 2001.
- MOUSSAOUI, K. A.; VARELA, P. Exploring consumer product profiling techniques and their linkage to a quantitative descriptive analysis. **Food Quality and Preference**, v.21, p.1088–1099, 2010.
- ROSIER, J.P. Novas regiões: vinhos de altitude no sul do Brasil. In: X CONGRESSO BRASILEIRO DE VITICULTURA E ENOLOGIA. **Anais [...]**.Bento Gonçalves, RS. 2003. p.137-140.
- STONE, H.; SIDEL, J.L. **Sensory evaluation practices**. London: Elsevier Academic Press. 2004. 387p.
- VARELA, P.; ARES, G. Sensory profiling, the blurred line between sensory and consumer science. A review of novel methods for product characterization, **Food Research International**, v. 48, p. 893-908, 2012.
- VIANNA, L.F.N., MASSIGNAN, A. M., PANDOLFO, C., DORTZBACH, D., VIEIRA, V.F. 2016. Caracterização agronômica e edafoclimática dos vinhedos de elevada altitude. **Rev. de Cienc. Agrov.**, v.15, n.3, p.215-226. DOI: 10.5965/223811711532016215
- VIEIRA, V.F.; ZAMPARETTI, A.F. **Um método para o georreferenciamento dos vinhedos**. MundoGeoOnLine.2010.Disponível em:<http://mundogeo.com/blog/2000/01/01/um-metodo-para-o-georreferenciamento-dos-vinhedos/>. Acesso em 28 jun. 2011.

## INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS CATARINENSES: NOTORIEDADE

*Denilson Dortzbach<sup>1</sup>  
Valci Francisco Vieira<sup>2</sup>  
Kleber Trabaquini<sup>3</sup>*

### 1 INTRODUÇÃO

A primeira Indicação Geográfica (IG) surgiu da insatisfação de produtores do Vinho do Porto, em Portugal, que reclamaram da queda nas exportações do produto para a Inglaterra. O Vinho do Porto havia adquirido uma grande notoriedade, o que fez com que outros vinhos passassem a se utilizar da denominação “do Porto”, ocasionando redução no preço dos produtos portugueses. Em face disso, os produtores foram agrupados na Companhia dos Vinhos do Porto e em seguida, ocorreu a delimitação da área de produção, visto que não era possível proteger a origem do produto sem conhecer sua exata área de produção (BRASIL, 2014).

O levantamento histórico representa uma etapa fundamental na busca de informações e elementos comprobatórios da notoriedade da região. É importante o levantamento de evidências concretas desse reconhecimento para acompanhar o pedido de solicitação de registro junto ao órgão competente. A parte histórica muito mais que um elemento necessário para a solicitação do registro, é um meio de aprofundar e aperfeiçoar os seus conhecimentos técnicos, sociais e culturais sobre o produto e a região (BRASIL, 2014).

Embora não esteja explícito na legislação brasileira, a notoriedade ainda é um dos princípios básicos das IGs, que embasou as primeiras IGs protegidas pela lei. Para uma Indicação de procedência (IP) é obrigatório que se comprove a notoriedade. Entretanto, a legislação brasileira não estabelece um limite de tempo para se considerar que um produto tenha ou não reputação, sendo possível a história antiga ou recente do produto na área considerada (VELLOSO et al., 2010).

A Denominação de Origem (DO) exige que se comprove que a qualidade se deve ao meio geográfico (fatores naturais e humanos). Porém as duas noções de IG estão bastante interligadas, sendo comum encontrarmos tanto notoriedade quanto uma qualidade particular no produto que não se encontra em nenhum outro produto de fora de seu território (VELLOSO et al., 2010).

Estudo realizado por Valente et al. (2013) que teve como objetivo caracterizar a condução das etapas de comprovação da notoriedade e da relação entre produto e meio geográfico das IGs brasileiras, identificou que a notoriedade atual do produto foi citada por 91% dos entrevistados como um fator que diferencia o produto das regiões pesquisadas dos similares produzidos em outras regiões. A notoriedade antiga, ou seja, a história do

<sup>1</sup> Engenheiro-agrônomo, Dr., Epagri, denilson@epagri.sc.gov.br.

<sup>2</sup> Geógrafo, Msc. Epagri, valci@epagri.sc.gov.br.

<sup>3</sup> Engenheiro-agrônomo, Dr., Epagri, klebertrabaquini@epagri.sc.gov.br.

produto naquela região, a influência dos fatores naturais (clima, solo, relevo, vegetação) nas características do produto, o saber-fazer e a qualidade do produto de forma geral foram citados por 64% dos entrevistados como fatores diferenciadores do produto.

Neste sentido, o objetivo do presente estudo foi o de avaliar a condução da comprovação de notoriedade pelas indicações geográficas catarinenses.

## 2 METODOLOGIA

Neste estudo realizou-se inicialmente um resgate do material disponível sobre a constituição das sete experiências de IGs em SC: IP Vales da Uva Goethe com registro reconhecido em 2012 pelo INPI, Banana da Região de Corupá, com registro em 2018. Queijo Artesanal Serrano DO Campos de Cima da Serra e Erva-Mate do Planalto Norte Catarinense enviados ao INPI e aguardando parecer do INPI. Além disso, foram avaliadas neste estudo a IP Vinhos de Altitude Catarinense, DO Maçã Fuji da Região de São Joaquim e Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro, que estão em fase final para depósito junto ao INPI.

Os procedimentos metodológicos para coleta e sistematização de dados basearam-se em fontes secundárias, trabalhos acadêmicos já produzidos e informações disponibilizadas por diversos órgãos através de publicações e banco de dados *on-line*.

A coleta de dados foi complementada por visitas às sete regiões, com a realização de entrevistas semiestruturadas com informantes-chaves representativos dos atores sociais e institucionais envolvidos na constituição das IGs. O conjunto amostral dos entrevistados constituiu-se de três indivíduos representantes e associados da entidade requerente da IG e dois indivíduos representantes das entidades de apoio na confecção do dossiê. Os dados obtidos foram tabulados e analisados mediante uso de técnicas de estatística descritiva.

## 3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

As análises mostraram que várias foram as formas utilizadas para comprovar a notoriedade das regiões e em alguns casos como os Vinhos de Altitude Catarinense e o Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileira, as dificuldades no levantamento histórico e cultural da região foram maiores que as demais, principalmente pela produção mais recente dos produtos quando comparado as demais IGs.

Entre os materiais coletados citados para compor o documento de comprovação da notoriedade, destacam-se o histórico da colonização, dados econômicos de produção, assim como a reunião de reportagens de jornais e revistas de diferentes âmbitos de circulação. Documentos antigos, registros oficiais e livros foram também bastante utilizados, assim como fotografias, antigas e atuais, e entrevistas com agentes locais (moradores, produtores, industriais). Foram mencionadas festas tradicionais, como Fesmate, Vindima, Festa Catarinense da Banana, Festa Nacional da Maçã, Foram utilizadas premiações em concursos que confirmam a qualidade dos produtos, como o mel produzido em Santa Catarina que recebeu o título de melhor mel do mundo durante o 46º Congresso da Associação Internacional das Federações de

Apicultores (Apimondia) em 2019, assim como premiação dos vinhos catarinenses, tanto no Brasil como no exterior.

Na maioria dos casos, houve auxílio de profissionais na comprovação da notoriedade, como historiadores, escritores e agrônomos, e em alguns casos os próprios integrantes da associação ou moradores locais foram os principais responsáveis pela reunião dos documentos. O Sebrae, Epagri e o Mapa tiveram importante participação nessa etapa, ao contratar consultores e na publicação de livros.

A notoriedade apresentada pelos Vales da Uva Goethe foi baseada na obra de Maestrelli (2011), que retrata a história da produção vinífera na região de Urussanga que se confunde com a história da imigração italiana no final do século XIX. Colonizada por italianos a partir de 1877, videiras foram plantadas logo no início da colonização, trazidas da Itália nos navios, cobertas com musgos para sobreviver à viagem. Com as primeiras colheitas teve início também a produção de vinho.

A Banana da Região de Corupá baseou o seu Levantamento Histórico Cultural na publicação Rebollar (2016), que apresenta a forte ligação cultural da banana com Corupá, tanto que a cidade conquistou o título de Capital Catarinense da Banana, por meio da Lei nº 12.472 de 11 de dezembro de 2002, a qual foi consolidada em 2015, pela Lei estadual nº 16.722 de 08 de outubro de 2015 (SANTA CATARINA, 2018).

A região de Corupá apresenta sua história intimamente ligada com a bananicultura, principal atividade econômica da cidade e que é desenvolvida principalmente por meio da agricultura familiar, representando, além de desenvolvimento econômico, um grande valor cultural para a cidade e seus habitantes. Desde o início de seu desenvolvimento até os dias atuais, a bananicultura passou por diversas mudanças. Inicialmente foi desenvolvida pelos imigrantes, principalmente alemães que se estabeleceram na antiga colônia Hansa Humboldt. A opção pela banana se deu principalmente pelo fato de que as condições físicas, de clima, solo e relevo limitavam as opções de gêneros agrícolas a serem cultivados (REBOLLAR, 2016).

A notoriedade do queijo artesanal serrano (QAS) apresentada ao INPI foi baseada na publicação Queijo Artesanal Serrano: séculos de travessia de mares, serras e vales. A história dos Campos da Serra Catarinense (CÓRDOVA et al., 2010). Na Serra Catarinense as práticas e os saberes relacionados a produção do QAS ultrapassam séculos e perpassa por gerações, conferindo a condição de um produto típico da região, apreciado e valorizado além dos limites da sua área de fabricação.

O QAS, mais que um produto, representa um modo de vida, reconhecido por sua identidade territorial de relevância histórica, social, cultural e econômica para milhares de pecuaristas familiares.

Ressalta-se que não por acaso a produção do QAS abrange as áreas limítrofes dos dois estados, especialmente os municípios que compreendem a Serra Catarinense e os Campos de Cima da Serra no Rio Grande do Sul, pois devido as semelhantes características de clima, relevo, povoamento e cultura.

A atividade da erva-mate tem uma grande importância social, cultural e econômica para o Planalto Norte Catarinense. A ligação histórica que a região mantém com a atividade ervateira e o diferencial de produção de erva-mate ligada aos processos de produção a partir dos ervais nativos demonstram o grande potencial para ações de (re)valorização do produto regional, como a implantação da IG.

O livro publicado por DORTZBACH et al. (2018) baseou o dossiê enviado ao órgão competente e destacou o papel da erva-mate na história e no desenvolvimento da região do Planalto Norte Catarinense, com ênfase nos principais fatos que ocorreram, destacando também a colonização, o povoamento e a importância da erva-mate para todo o estado de SC.

A notoriedade da maçã Fuji da Região de São Joaquim foi baseada em informações obtidas através de uma pesquisa exploratória e bibliográfica. Documentos e publicações da Epagri e Prefeitura Municipal de São Joaquim foram utilizados e comparados com as referências bibliográficas levantadas sobre a história e o desenvolvimento da cultura da maçã na região.

No ano de 1956, foi realizada a “1ª Festa Municipal da Maçã” no município, com objetivos claros de popularizar e divulgar a cultura da macieira na região assim como aumentar as vendas dos frutos pelo país. Na década de 1960, duas situações aceleraram o desenvolvimento da cultura da macieira em Santa Catarina. Em primeiro lugar, a crise da pecuária com a estagnação dos preços e, em segundo lugar; a diminuição das reservas de araucárias. Estas novas realidades econômicas fizeram com que os governantes da época dessem início a mudanças nas políticas agrícolas em busca de outras fontes de recursos econômicos, como a fruticultura (MARQUIS, 2006).

A partir da década de 1960, a fruticultura de clima temperado começou a alterar regimes de uso da terra, paisagens, relações entre conhecimento técnico e conhecimento local. De uma atividade que envolvia poucos profissionais, o cultivo de macieiras promoveu migrações de profissionais, reestruturou a economia de municípios e estabeleceu conglomerados empresariais especializados, pautados numa cultura técnica e concentrando quase que a totalidade da produção nacional (KLANOVICZ & NODARI, 2005).

O Levantamento Histórico e Cultural do mel de melato de bracinga do Planalto Sul brasileiro foi baseado na Publicação Rebollar (2019) que inicialmente associa a história com a produção de mel floral. Destaca a fundação da primeira associação de apicultores do sul do Brasil em São Bento do Sul (SC) em 1900 e o início das exportações do Mel de Melato para Alemanha no ano de 1980 e o posterior aumento das exportações para Alemanha no ano 2000.

O Mel de Melato do Planalto Sul Brasileiro recebeu medalha de ouro na 40ª Apimondia na Austrália (2007); Mel de Melato do Planalto Sul Brasileiro escolhido como melhor mel do mundo na 43ª Apimondia na Ucrânia (2013); Mel de Melato do Planalto Sul Brasileiro premiado com medalha de bronze na 44ª Apimondia na Coreia do Sul (2015).

Diferentemente das demais IGs a história da vitivinicultura de altitude é mais recente, e se desenvolveu a partir de experimentos de pesquisadores da Epagri e assim surgiram os vinhos de altitude, com a boa adaptabilidade da espécie *vitis viníferas* ao clima das regiões. Assim, desde 1991, pesquisadores da Epagri, das Estações Experimentais de Videira e de São Joaquim e pesquisadores da Universidade Federal de Santa Catarina, acompanham os vinhedos nos municípios que apresentam altitudes acima de 900 metros, como Água Doce, Bom Retiro, Campos Novos, Videira, Iomerê, Campo Belo do Sul, São Joaquim e Tangará. Esses locais, por apresentarem clima ameno, latitude elevada e altitudes acima de 1.000 metros são propícios à produção de vinhos diferenciados (SAMPAIO, 2016). Os resultados obtidos com os primeiros vinhos demonstraram um grande potencial da região para o cultivo dessas uvas (NODARI & FRANK, 2019).

## 4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Independentemente da classificação das IGs (IP ou DO), os casos catarinenses tiveram o levantamento histórico como foco na elaboração do material que foi encaminhado ao órgão responsável. Foi apresentado extenso material que demonstra a notoriedade dos produtos catarinenses.

## REFERÊNCIAS

- BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento **Curso de propriedade intelectual & inovação no agronegócio: Módulo II, indicação geográfica** 4ª ed. – Florianópolis: MAPA, Florianópolis: FUNJAB, 2014. 415 p. CÓRDOVA, U de A; SANTOS, A.P.; PUCCI, A.A.; MOTA, D.M.L.; NUNES, I.R.; SOUZA, L. de.; NETO, S.P. **Queijo artesanal serrano: séculos de travessia de mares, serras e vales – A história nos campos da Serra Catarinense.** Florianópolis: Epagri, 2010, 43 p. il. (Epagri, Documentos, 234).
- DORTZBACH, D.; TOKARSKI, F.; NEPPEL, G.; VIEIRA, V.F. **Indicação Geográfica Erva-Mate do Planalto Norte Catarinense: História.** Florianópolis: Epagri, 2018. 102p. ISBN 978/8585436025.
- KLANOVICZ, J.; NODARI, E.S. **Das araucárias às macieiras: transformações da paisagem em Fraiburgo/SC.** Florianópolis: Insular, 2005. 102p.
- MAESTRELLI, S.R. **Do parreiral à taça. O vinho através da história. Urussanga:** Epagri, 2011. 335p.
- MARQUIS, S. **La pomme de São Joaquim, vers une construction collective d'un signe de qualité?** 2006. 125 p. Dissertação de mestrado. Centre National d'Études Agronomiques des Régions Chaudes (CNEARC), Montpellier.
- NODARI, E.S.; FRANK, Z. **Vinhos de Altitude no Estado de Santa Catarina: a afirmação de uma identidade. Tempo e Argumento,** Florianópolis, v. 11, n. 26, p. 183 - 200, jan./abr. 2019.
- REBOLAR, P.B.M. **Banana da Região de Corupá: Levantamento Histórico e Cultural.** Florianópolis: Sebrae, 2016.
- REBOLLAR, P.B.M. **Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro: 1. Levantamento Histórico e Cultural /** Paola Beatriz May Rebollar. – Florianópolis: Epagri, 2019. 50p.: il color; 21 (altura livro) cm.
- SAMPAIO, G.C. **Capital social e ações conjuntas: um estudo de caso no arranjo produtivo local de vinhos de altitude catarinense.** Dissertação de Mestrado, Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Regional - Universidade Tecnológica Federal do Paraná. v. Pato Branco, PR, 2016
- SANTA CATARINA. **Lei Ordinária nº 12.472, de 11 de dezembro de 2002.** Disponível em < <http://leisestaduais.com.br/sc/lei-ordinaria-n-12472-2002>> Acesso em: 03. dez. 2018.
- VALENTE, M.E.R.; PEREZ, R.; FERNANDES, L.R.R. de M.V. O processo de reconhecimento das indicações geográficas de alimentos e bebidas brasileiras: regulamento de uso, delimitação da área e diferenciação do produto. **Ciência Rural,** v. 43, n. 7, p. 1330-1336, 2013.
- VELLOSO, C.Q; BRUCH, K; CADORI, A.A; LOCATELLI, L. **Identificação dos produtos potenciais e organização dos produtores. In. Curso de propriedade intelectual e inovação no agronegócio – modulo II indicação geográfica/ministério da agricultura, pecuária e abastecimento.** 2 ed. Brasília: MAPA, p.94 -123, 2010.

## IDENTIDADE VISUAL PARA USO DAS INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS VINHOS DE ALTITUDE DE SANTA CATARINA E MEL DE MELATO DA BRACATINGA DO PLANALTO SUL BRASILEIRO: A CONSTRUÇÃO DA IDENTIDADE VISUAL ATRAVÉS DA IDENTIDADE CORPORATIVA

Fernando Laske<sup>1</sup>  
Paola Beatriz May Rebollar<sup>2</sup>  
Rogério Ern<sup>3</sup>  
Alan David Claumann<sup>4</sup>

### 1 INTRODUÇÃO

A construção de uma identidade visual permite a uma marca comunicar de forma clara ao mercado os seus principais atributos, assim como criar um poderoso diferencial perante a concorrência. Este estudo trata do desenvolvimento da identidade visual das Indicações Geográficas dos Vinhos de Altitude de Santa Catarina e Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul brasileiro.

O processo de solicitação da Indicação Geográfica dos Vinhos de Altitude de Santa Catarina teve início em 2017 a partir dos esforços da Associação Vinhos de Altitude, do Sebrae, Epagri e Embrapa Uva e Vinho. O processo de solicitação da Indicação Geográfica do Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul brasileiro teve início também em 2017 a partir dos esforços da FAASC, Sebrae e Epagri.

Sobre a identidade visual, objeto desse estudo, a ADG Brasil a classifica como: “Conjunto sistematizado de elementos gráficos que identificam visualmente uma empresa, uma instituição, um produto ou um evento, personalizando-os, tais como um logotipo, um símbolo gráfico, uma tipografia, um conjunto de cores” (ADG; 2003, p.181).

E a identidade visual é fundamental para o êxito de qualquer negócio. Para Schimitt e Simonson: “Na área da estética de *marketing*, os elementos primários de estilo que mais se destacam são elementos os visuais” (SCHIMITT e SIMONSON, 2002, p. 102). O uso de elementos gráficos proporciona experiências sensoriais que seduzem os consumidores e são parte estratégica ao auxiliar na criação de valor para as empresas e suas marcas.

Em geral, o trabalho de desenvolvimento da identidade visual cabe ao profissional de *design* gráfico, que conta com várias metodologias específicas de *design* para executar essa tarefa. Fuentes cita três metodologias comuns a

<sup>1</sup> Designer Gráfico, Especialista, Laske Design Gráfico Ltda, fernando@laske.com.br

<sup>2</sup> Historiadora, Doutora, Sebrae Santa Catarina, paola.rebollar@gmail.com

<sup>3</sup> Engenheiro-agrônomo, MSc, Erpo Plan Cons Agrop Ltda, erpo@terra.com.br

<sup>4</sup> Engenheiro-agrônomo, MSc, Sebrae Santa Catarina, alan@sc.sebrae.com.br.

prática do *design*, com destaque para o método de Jonas Riddestrale e Kjell Nordström: *PROBLEMA: Definição do problema / Definição e reconhecimento do subproblema / Recompilação de dados / Análise de dados. CRIATIVIDADE: Materiais-tecnologia / Experimentação / Modelos / Verificação / Desenhos construtivos. SOLUÇÃO* (FUENTES, 2006, p. 27).

Esse processo é muito utilizado por profissionais do *design*, e mesmo com algumas variantes, sempre é necessário ter a primeira etapa Definição do problema muito clara, pois ela indica o caminho que o projeto deve seguir e evita retrabalhos após sua conclusão. Phillips discorre sobre isso: “[...] o ponto de partida para qualquer trabalho de *design* deveria ser justamente o perfeito conhecimento do problema a ser solucionado” (PHILLIPS, 2008, p. 10). Os profissionais de *design* cumprem essa primeira etapa com a elaboração do *briefing*, que também segundo a ADG Brasil é uma: “[...] série de referências fornecidas que contém informações sobre o produto ou objeto a ser trabalhado, seu mercado e objetivos” (ADG BRASIL, 2003, p. 171). O *briefing* é elaborado com visitas à empresa, conversas com os seus diretores e funcionários, pesquisa de mercado com perfil dos consumidores, tendências de consumo, ações da concorrência e uma série de outras informações pertinentes ao projeto que está sendo realizado. Ainda segundo Phillips (2008, p. 28) esses são os tópicos básicos de um *briefing*: *Natureza do projeto e contexto; Análise setorial; Público-alvo; Portifólio da empresa; Objetivos do negócio e estratégias de design; Objetivos, prazo e orçamento do projeto; Informações de pesquisas; e Apêndice.*

Nesse ponto é importante citar o estudo de Fascioni sobre identidade corporativa e as possíveis falhas na redação do *briefing*: “A construção de um *briefing*, que é o método mais utilizado, privilegia a visão dos gestores da empresa. Essa prática incorpora distorções, pois, muitas vezes, evidencia o que o executivo gostaria que a empresa fosse, não o que ela realmente é” (FASCIONI, 2008, p.01).

Sem a definição da identidade corporativa da empresa, provavelmente o projeto de identidade visual pode ser falho, mesmo com a redação de um *briefing* com todos os dados levantados de forma correta. Sobre identidade corporativa, Fascioni explica: “Identidade corporativa é o conjunto de características essenciais que tornam uma empresa única, especial, inigualável (...) A identidade de uma empresa é a sua essência, seus princípios, crenças, manias, defeitos, qualidades, aspirações, sonhos, limitações” (FASCIONI, 2006, p. 13).

Desse modo, uma marca que almeja ser reconhecida pelos consumidores precisa ter uma personalidade muito bem definida para saber quais produtos e serviços deve oferecer ao mercado. A identidade corporativa torna-se uma ferramenta estratégica que serve para definir claramente o diferencial competitivo, e o conhecimento e domínio dessa identidade é o primeiro passo para que as Indicações Geográficas Vinhos de Altitude de Santa Catarina e Mel de Melato da Bracatinga possam se diferenciar de outras marcas<sup>5</sup>, sendo coerentes com suas personalidades e identidade da região de origem.

---

<sup>5</sup> Segundo Michael Eisner, CEO da Disney, “Marca é uma entidade viva e ela é enriquecida ou enfraquecida, acumulativamente ao longo do tempo, como resultado de milhares de pequenos gestos” (FISK, 2008, p.129).

Para revelar e definir a verdadeira identidade corporativa das Indicações Geográficas Vinhos de Altitude de Santa Catarina e Mel de Melato da Bracatinga, foi utilizada a metodologia Painel Semântico de Sebastiany (2018).

O objetivo principal da realização do Painel Semântico com os pesquisadores e produtores foi descobrir a verdadeira personalidade dos Vinhos de Altitude de Santa Catarina e Mel de Melato da Bracatinga para então desenvolver uma identidade visual coerente com o perfil da região delimitada para cada Indicação Geográfica.

Diante disso, o presente estudo levanta o seguinte problema: como a definição da identidade corporativa pode auxiliar na construção da identidade visual de uma Indicação Geográfica? Para resolver o problema busca-se atingir o objetivo geral, que é identificar como a definição da identidade corporativa pode auxiliar na construção da identidade visual de uma Indicação Geográfica através do Método Painel Semântico. Para resolver o objetivo geral têm-se os seguintes objetivos específicos: Apresentar a metodologia Painel Semântico; executar a metodologia de Painel Semântico com os pesquisadores e produtores das Indicações Geográficas Vinhos de Altitude de Santa Catarina e Mel de Melato da Bracatinga; expor os resultados obtidos com a metodologia de Painel Semântico; e aplicar os resultados da metodologia de Painel Semântico na construção da identidade visual das duas Indicações Geográficas em estudo.

## 2 METODOLOGIA

Nesta pesquisa optou-se por uma abordagem metodológica qualitativa, uma vez que, como explica Gerhardt e Silveira (2009, p.32), “a pesquisa qualitativa preocupa-se com aspectos da realidade que não podem ser quantificados, centrando-se na compreensão e explicação da dinâmica das relações sociais”. Afinal, ainda segundo Gerhardt e Silveira (2009, p. 31), essa pesquisa visa “o aprofundamento da compreensão de um grupo social, de uma organização”.

Já quanto à natureza, foi uma pesquisa aplicada, pois segundo Prodanov e Freitas (2013, p. 51) “objetiva gerar conhecimentos para aplicação prática dirigidos à solução de problemas específicos. Envolve verdades e interesses locais”.

Em relação aos Objetivos, foi uma pesquisa explicativa, pois como esclarece Gil: “Quando o pesquisador procura explicar os porquês das coisas e suas causas, por meio do registro, da análise, da classificação e da interpretação dos fenômenos observados. Visa a identificar os fatores que determinam ou contribuem para a ocorrência dos fenômenos; aprofunda o conhecimento da realidade porque explica a razão, o porquê das coisas.” (GIL, 2010, p. 28).

Quanto ao procedimento, foi uma pesquisa de estudo de caso, que como explicam Prodanov e Freitas (2013, p. 60) “[...] consiste em coletar e analisar informações sobre determinado indivíduo, uma família, um grupo ou uma comunidade, a fim de estudar aspectos variados de sua vida, de acordo com o assunto da pesquisa”.

A pesquisa contou com a metodologia de Painel Semântico de Sebastiany, aplicada no formato de questionários e workshop com o grupo de pesquisadores e produtores que participaram dos dois processos de Indicação Geográfica em estudo. A Indicação Geográfica dos Vinhos de Altitude envolveu

nove pesquisadores das seguintes instituições: Embrapa Uva e Vinho, Epagri, Sebrae/SC e UFSC e dez vitivinicultores, entre os meses de agosto e novembro de 2018. Já a Indicação Geográfica do Mel de Melato da Bracatinga envolveu 17 pesquisadores das seguintes instituições: Epagri, Sebrae/SC, UFSC e FAASC e 12 produtores de mel presentes no território, entre os meses de junho e outubro de 2019.

No total, foram realizadas quatro etapas:

- Na primeira etapa realizou-se a aplicação individual de quatro questionários sobre Multissensorialidade, Atributos e Painel de Referências Visuais com os Grupos de Trabalho das Indicações Geográficas formados por pesquisadores e produtores;
- Na segunda etapa foi realizado o estudo dos dados coletados nas respostas dadas pelos pesquisadores e produtores e gerado um Relatório de Identidade Corporativa, onde ficaram evidentes os principais atributos da marca Vinhos de Altitude de Santa Catarina e Mel de Melato da Bracatinga. Também fez parte dessa etapa a discussão e validação com cada Grupo de Trabalho dos resultados dos questionários apresentados no Relatório de Identidade Corporativa.
- Na terceira etapa foi apresentado um painel semântico aos dois Grupos de Trabalho com os principais atributos das marcas Vinhos de Altitude de Santa Catarina e Mel de Melato da Bracatinga, os atributos foram divididos em três grupos e então em discussão com pesquisadores e produtores foi definido o atributo mais forte para cada um dos grupos.
- Na quarta etapa, de posse dos dados levantados pelos questionários e Painel Semântico, discutidos e aprovados com os Grupos de Trabalho das Indicações Geográficas, foi desenvolvida a identidade visual da marca Vinhos de Altitude de Santa Catarina e Mel de Melato da Bracatinga.

### 3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Quanto ao trabalho de definição da identidade visual, foram definidos três atributos mais fortes da marca Vinhos de Altitude de Santa Catarina, aqueles com maior relação quanto à personalidade da marca. Os atributos escolhidos foram:

**ELEGANTE**, pois são vinhos de alta qualidade, reconhecidos por serem nobres e sofisticados;]

**EMPREENDEDORA**, característica da atividade vitivinícola vem se desenvolvendo rapidamente na região, utilizando muita tecnologia e inovação;

**INTENSA**, pois o cultivo de videiras no *terroir* de altitude catarinense concebe vinhos potentes e robustos.

O cristal de gelo (representando o frio conferido pela altitude), sol, folha de parreira, cacho de uvas e estrela foram os elementos sugeridos como referências gráficas pelos participantes da pesquisa para composição da marca (Figura 1). Os três atributos escolhidos (elegante – empreendedora - intensa), auxiliaram na montagem de um painel semântico com referências visuais de cores, formas e tipografia que foram utilizadas no desenho da marca gráfica e identidade visual dos Vinhos de Altitude de Santa Catarina.

Um dos maiores desafios do trabalho foi desenhar o cristal de gelo com cores quentes e vibrantes, definidas nas dinâmicas de identidade como as cores mais representativas da marca. Para resolver essa questão foi criado o

desenho de um cristal de gelo, em forma simplificada, um tanto abstrato, permitindo a visualização e leitura de diversos conceitos como: sol, folha de parreira, cacho de uva, estrela (valor) e flor, além do próprio cristal de gelo. Quanto à forma, seu uso em perspectiva está relacionado aos atributos intensidade e empreendedorismo, pois sugere crescimento e movimento.

As cores escolhidas estão em conformidade com as respostas do Grupo de Trabalho que apoiou a caracterização da multissensorialidade da marca. Foram definidas duas cores: marrom, que representa os elementos terra e madeira, uma cor forte que remete à natureza; Vermelho, cor quente e vibrante representa paixão e o calor proporcionado pelos vinhos.



**Figura 1.** Identidade visual da Indicação Geográfica e o selo de controle para uso em garrafas. Fonte: Laske Design Gráfico (2019)

Já o conceito utilizado na criação da identidade visual do Mel de Melato da Bracatinga procura representar o consórcio entre bracatinga, cochonilha e abelha. No trabalho de definição da identidade visual, foram definidos três atributos mais fortes da marca, aqueles com maior relação quanto a sua personalidade. Os atributos escolhidos foram:

**TRADICIONAL**, pois a atividade apícola no sul do Brasil é centenária, habitual e com grande caráter familiar;

**NATIVO**, as matas de bracatinga são originárias do Planalto Sul brasileiro e o fenômeno da melação acontece devido as características geográficas únicas dessa região;

**PRECIOSO**, o Mel de Melato da Bracatinga ocorre apenas no Planalto Sul brasileiro, e somente a cada dois anos, é muito raro, e o reconhecimento da sua alta qualidade através de premiações internacionais atesta que estamos diante de uma verdadeira jóia da natureza.



**Figura 2.** Marca gráfica da Indicação Geográfica aplicada no selo de controle para uso em embalagens. Fonte: Laske Design Gráfico (2019).

A representação gráfica da marca Mel de Melato da Bracatinga é o desenho hexagonal de um favo de mel que demonstra o consórcio entre a bracatinga, cochonilha e abelha (Figura 02). O símbolo reproduz de forma simplificada o tronco de uma bracatinga coberto pelo fenômeno da melação, onde uma abelha procura seu alimento para produzir o mel.

As cores escolhidas estão em conformidade com as respostas do Grupo de Trabalho que apoiou a caracterização da multissensorialidade da marca. Foram definidas duas cores: marrom, que representa os elementos terra e madeira, uma cor forte que remete à natureza e aos atributos Tradicional e Nativo; Dourado, cor quente representa valor e nobreza, remete ao atributo Precioso da marca.

#### 4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

As marcas desenvolvidas comunicam de forma clara ao mercado os seus principais atributos e criam um poderoso diferencial perante a concorrência. O uso de elementos gráficos que ressaltam a identidade das regiões produtoras proporciona experiências sensoriais que buscam cativar os consumidores e são parte estratégica para auxiliar na criação de valor para as Indicação Geográfica dos Vinhos de Altitude de Santa Catarina e Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul brasileiro.

#### REFERÊNCIAS

- ADG Brasil. **O valor de design: guia ADG Brasil de prática profissional do designer gráfico**. São Paulo: Editora SENAC, 2003.
- Centro Português de Design. **Manual de gestão do design**. Porto, 1997.
- FASCIONI, L. **DNA Empresarial: identidade corporativa como referência estratégica**. São Paulo: Integrare, 2010.
- FISK, P. **O Gênio do Marketing**. São Paulo: Bookman, 2008.
- FUENTES, Rodolfo. **A prática do design gráfico: uma metodologia criativa**. São Paulo: Edições Rosari, 2006.
- GERHARDT, T.E.; SILVEIRA, D.T. **Métodos de pesquisa**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2009.
- PHILLIPS, P.L. **Briefing: a Gestão do Projeto de Design**. São Paulo: Blucher, 2008.
- PRODANOV, C.C. **Metodologia do trabalho científico: Métodos e Técnicas da Pesquisa e do Trabalho Acadêmico**. Novo Hamburgo: Feevale, 2013.
- SCHMITT, B.; SIMONSON, A. **A Estética do Marketing**. São Paulo: Nobel, 2002.
- SEBASTIANY, G. **Painel Semântico**. Informação oral, 2018.

Anais do

*VIII Workshop  
Catarinense*

*de Indicação  
Geográfica*



**Indicações Geográficas e  
Produtos Tradicionais e  
Desenvolvimento  
Territorial**

## DELIMITAÇÃO GEOGRÁFICA DA ÁREA DE PRODUÇÃO DA MAÇÃ FUJI DA REGIÃO DE SÃO JOAQUIM

*Wiliam da Silva Ricce<sup>1</sup>*  
*Denilson Dortzbach<sup>2</sup>*  
*Kleber Trabaquini<sup>3</sup>*  
*Valci Francisco Vieira<sup>4</sup>*  
*Gabriel Berenhauser Leite<sup>5</sup>*  
*Angelo Mendes Massignam<sup>6</sup>*

### 1 INTRODUÇÃO

A produção de maçã na região de São Joaquim teve início nos anos 70, ocorrendo uma expansão significativa nas últimas décadas, passando a ser a maior produtora catarinense. A região é responsável por 37,5% da produção do Brasil (KIST, 2018), representando 88% dos produtores catarinenses e 60% dos produtores brasileiros de maçã (IBGE, 2019).

O cultivo da macieira no Brasil é delimitado pelo clima. Os principais elementos climáticos que influenciam a produção são: temperatura, pluviosidade, umidade relativa, vento e insolação, os quais podem sofrer influências de outros fatores tais como latitude, altitude e a topografia da região. O clima tipicamente mais frio da região de São Joaquim resulta em características diferenciadas na qualidade dos frutos, principalmente a maçã Fuji, quando comparada às demais regiões produtoras, sendo responsável por 66% do total da produção nacional desse cultivar.

A temperatura é o elemento climático mais importante no desenvolvimento da macieira, a qual necessita temperaturas de 18 a 23°C durante a fase vegetativa. Mas as temperaturas baixas e contínuas durante os meses de inverno são indispensáveis para que a planta supere adequadamente o período de dormência e reinicie um novo ciclo vegetativo com brotação e floração normais (PUTTI et al., 2003). A altitude, a quantidade de frio hibernal, a amplitude térmica no verão entre outros fatores, são os responsáveis pela qualidade diferenciada dos frutos de Fuji, como frutos grandes, mais arredondados e com menos defeitos físicos.

Por essas razões, a maçã Fuji da Região de São Joaquim tem sido considerada uma das melhores do mundo, possuindo, portanto, um amplo mercado e os requisitos para a obtenção de uma Indicação Geográfica na modalidade Denominação de Origem. Assim, o objetivo desse trabalho é apresentar os critérios utilizados para a delimitação geográfica da área de produção da maçã Fuji da região de São Joaquim, em Santa Catarina.

<sup>1</sup> Engenheiro-agrônomo, Doutor, Epagri/Ciram, wiliamricce@epagri.sc.gov.br.

<sup>2</sup> Engenheiro-agrônomo, Doutor, Epagri/Ciram, denilson@epagri.sc.gov.br.

<sup>3</sup> Engenheiro-agrônomo, Doutor, Epagri/Ciram, kleber@epagri.sc.gov.br.

<sup>4</sup> Geógrafo, Mestre, Epagri/Ciram, valci@epagri.sc.gov.br.

<sup>5</sup> Engenheiro-agrônomo, Doutor, Epagri/Ciram, gabriel@epagri.sc.gov.br.

<sup>6</sup> Engenheiro-agrônomo, Doutor, Epagri/Ciram, massigna@epagri.sc.gov.br.

## 2 METODOLOGIA

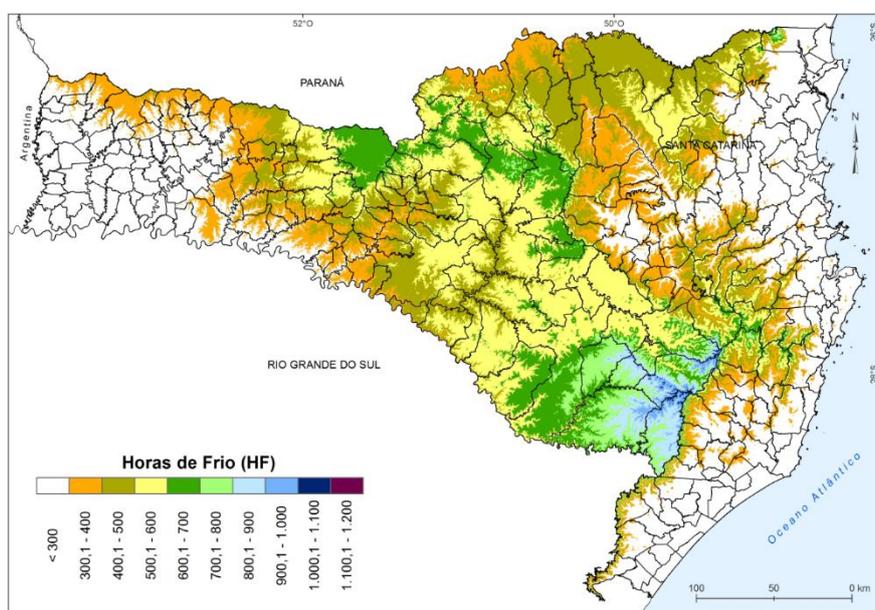
Para a delimitação da área geográfica de produção da maçã Fuji da Região de São Joaquim foram considerados como critérios: o clima, a qualidade do fruto, a presença de produtores e o saber-fazer e a localização das unidades de processamento.

Em relação ao clima, o critério principal foi o número de horas com temperatura abaixo de  $7,2^{\circ}\text{C}$ . Pandolfo et. al (2017) geraram o mapa de horas de frio para o estado de Santa Catarina e esses resultados foram utilizados nesse trabalho. As horas de frio foram geradas a partir de equação que leva em consideração a latitude, longitude e a altitude de cada estação meteorológica e assim gerada para todo o Estado. A partir do mapa de horas de frio e do requerimento de 700 horas que a maçã Fuji tem para a superação natural da dormência, foi determinada a altitude de 1.100m como limite mínimo para o somatório de horas de frio determinado.

A área de produção (localização dos pomares) de maçã na região de São Joaquim foi estimada utilizando técnicas de sensoriamento a partir do trabalho desenvolvido por Trabaquini et. al (2019). A qualidade do produto também está relacionada às condições pós-colheita. Os *packing houses* para a armazenagem, classificação, embalagem e comercialização para os mercados também foram localizados para fins da delimitação geográfica.

## 3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Na Figura 1 é apresentado o mapa de horas de frio de abril a setembro em Santa Catarina. O Planalto Sul, onde está localizada a região de São Joaquim, se destaca pela extensão de área com mais de 700 horas de frio, justificando a maior área de produção de maçã Fuji em Santa Catarina.

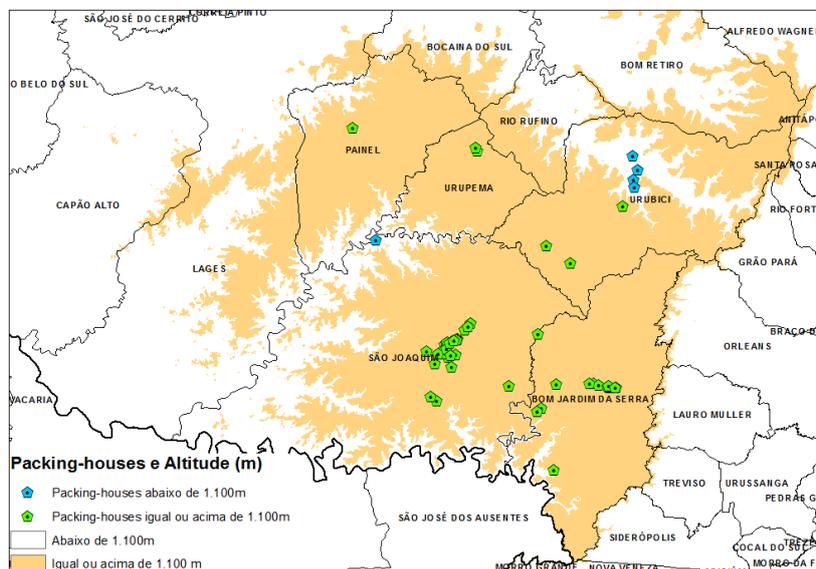


**Figura 1.** Horas de Frio (HF) com temperatura  $< 7,2^{\circ}\text{C}$  acumuladas de abril a setembro para o estado de Santa Catarina

A área com mais de 700 horas de frio contempla a maior parte do território dos municípios de Bom Jardim da Serra, Painei, Urubici, Urupema e São Joaquim, denominada Região de São Joaquim. Na Figura 2, pode-se



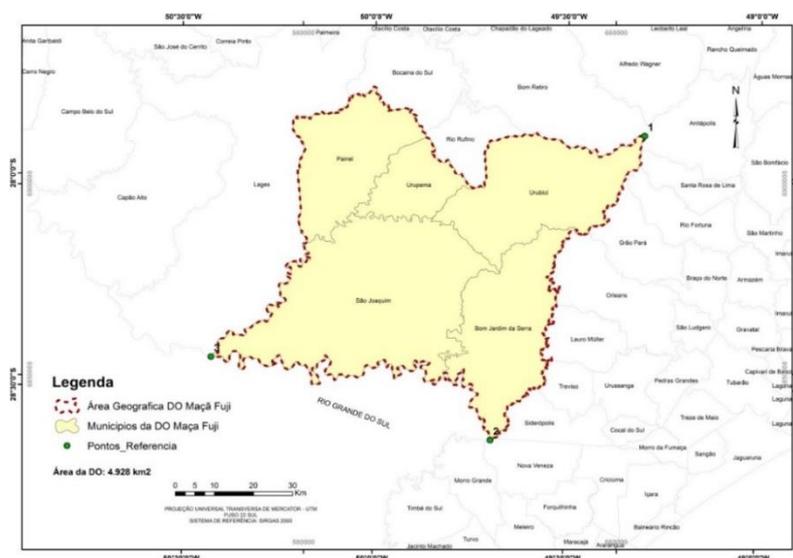
A qualidade do produto também está relacionada às condições pós-colheita. Após a colheita, os frutos são encaminhados aos *packing houses* para a armazenagem, classificação, embalagem e comercialização para os mercados consumidores. Na Figura 4 é apresentada a localização dos *packing houses* presentes na região do Planalto Sul catarinense acima de 1.100m de altitude.



**Figura 4.** Localização dos *packing houses* na região do Planalto Sul de Santa Catarina nas faixas de altitudes abaixo e igual ou acima de 1.100m

No estado de Santa Catarina apenas as grandes empresas e as cooperativas possuem essas estruturas e em alguns casos tem-se a existência de algumas câmaras frias pertencentes a médios produtores ou atravessadores que armazenam a fruta por um curto período.

Com base no exposto acima, a região de produção da IG Maçã Fuji de São Joaquim foi delimitada incluindo áreas com altitudes superiores a 1.100m e que possuíam produtores de maçã, cujos critérios foram atendidos por parte dos municípios de São Joaquim, Bom Jardim da Serra, Urupema, Urubici e Paineira (Figura 5). Para incluir os *packing houses* já instalados e que não atendem a condição de altitude, foram utilizados os limites dos cinco municípios anteriormente citados.



**Figura 5.** Área delimitada de produção da maçã Fuji da Região de São Joaquim, a ser aplicada na Denominação de Origem

#### 4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Para a delimitação da área da Indicação Geográfica da Maçã Fuji da Região de São Joaquim, foram considerados como fatores principais a altitude de 1.100m, que está intimamente relacionada com a estimativa de horas de frio. Posteriormente foi verificada a localização dos pomares em produção. A sobreposição desses mapas foi o primeiro plano de informação para a delimitação área. Considerando a importância do processamento das frutas para a qualidade do produto o terceiro plano de informação foi a localização dos *packing houses*. Assim, os três planos de informação (altitude, produtores e *packing house*) geraram subsídios, para então definir o traçado da área delimitada. Dessa forma, a região foi delimitada incluindo áreas com altitudes superiores a 1.100m e que possuíam produtores de maçã, cujos critérios foram atendidos por parte dos municípios de São Joaquim, Bom Jardim da Serra, Urupema, Urubici e Paineira.

#### REFERÊNCIAS

- IBGE. **Censo Agropecuário 2017**. [Rio de Janeiro, 2018]. Disponível em:<<https://sidra.ibge.gov.br/pesquisa/censo-agropecuario/censo-agropecuario-2017>>. Acesso em: ago. 2019.
- KIST, B.B. **Anuário Brasileiro da Maçã**. Santa Cruz do Sul: Gazeta, 2018. 56 p.
- PANDOLFO, C.; RICCE, W. S.; VIANNA, L. F. N.; MASSIGNAM, A. M. Zoneamento agroclimático do mirtilo irrigado em Santa Catarina. **Agropecuária Catarinense**, Florianópolis, v. 30, n. 1, p. 84-88, 2017.
- PUTTI, G. L.; PETRI, J. L.; MENDEZ, M. E. Efeito da intensidade do frio no tempo e percentagem de gemas brotadas em macieira. *Revista Brasileira de Fruticultura*, Jaboticabal, v. 25, n. 2, p. 199-202, 2003
- TRABAQUINI, K.; LUNARDI, N. F.; VIEIRA, V. F.; DORTZBACH, D. Mapeamento da cultura da maçã no município de São Joaquim-SC utilizando técnicas de sensoriamento remoto. In: **SIMPÓSIO DE FRUTICULTURA DA REGIÃO SUL**, 2, 2019, Chapecó. Resumos... Chapecó: UFFS, 2019.

## ATRIBUTOS DE QUALIDADE DA MAÇÃ CV. FUJI EM DIFERENTES ALTITUDES NA REGIÃO DE SÃO JOAQUIM

*Alberto Fontanella Brighenti<sup>1</sup>*  
*Mariuccia Schlichting de Martin<sup>2</sup>*  
*Angelo Mendes Massignam<sup>3</sup>*  
*Mateus da Silveira Pasa<sup>4</sup>*  
*Marlon Francisco Couto<sup>5</sup>*  
*Henrique Massaru Yuri<sup>6</sup>*

### 1 INTRODUÇÃO

Nas últimas décadas, a cultura da macieira no Brasil apresentou grande evolução em termos produtivos em consequência de avanços tecnológicos, como controle fitossanitário no manejo das plantas, bem como tecnologias de armazenagem de maçãs em pós-colheita. Agora, o foco do setor produtivo passou a ser qualidade. “Qualidade de fruto” é um conceito dinâmico que muda com base nas necessidades e percepções do consumidor. Em geral, a qualidade da maçã inclui variadas características externas (cor, tamanho, forma e ausência de defeitos) e internas (sabor, textura, aroma, valor nutricional, doçura, acidez, propriedades funcionais e ausência de distúrbios fisiológicos e podridões) (SHARMA et al., 2014).

Com base em um trabalho anterior, foi possível constatar que os atores sociais sediados na região foram unânimes em admitir que a maçã produzida em São Joaquim (especialmente a variedade Fuji) apresenta uma qualidade superior tanto em termos de aparência (formato, coloração) quanto no sabor. Dessa forma, o reconhecimento da especificidade do produto por meio de uma indicação geográfica (IG) se tornaria pertinente (MARQUIS, 2006; BRIGHENTI et al., 2016).

A noção de indicação geográfica surgiu quando produtores e consumidores passaram a perceber características típicas e diferenciadas – jamais encontradas em produtos equivalentes feitos em outro local. Começou-se, assim, a denominar os produtos que apresentavam essa notoriedade com o nome geográfico de sua procedência. E, conseqüentemente, o conceito de IG mostrou-se importante ao valorizar as particularidades de diferentes produtos de diferentes regiões; valorizando também estes territórios. (CERDAN, 2009).

<sup>1</sup> Engenheiro-agrônomo, Professor, Dr. Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), alberto.brighenti@ufsc.br.

<sup>2</sup> Engenheira-agrônoma, Pesquisadora, Dr.(a), Epagri – Estação Experimental de São Joaquim, mariucciamartin@epagri.sc.gov.br.

<sup>3</sup> Engenheiro-agrônomo, Pesquisador, Dr., Epagri - Ciram, massigna@epagri.sc.gov.br.

<sup>4</sup> Engenheiro-agrônomo, Pesquisador, Dr., Bolsista PNPd Capes, Universidade Federal de Pelotas, mateus.pasa@gmail.com

<sup>5</sup> Engenheiro-agrônomo, Extensionista, Esp., Epagri – Gerência Regional de São Joaquim, marlon@epagri.sc.gov.br.

<sup>6</sup> Engenheiro-agrônomo, Extensionista, Epagri – GR de São Joaquim, henriqueyuri@epagri.sc.gov.br.

Desde sua introdução, no início do século XX, a maçã tem sua imagem, juntamente com a neve, associada à região. Além disso, por mais de 75 anos a maçã de São Joaquim tem sido considerada uma fruta de qualidade superior, reconhecida pelo mercado, o qual a oferece por preços mais elevados das demais. Sua superioridade não está relacionada apenas aos fatores naturais específicos da região, mas ao fator humano como a agricultura familiar (BRIGHENTI et al., 2016). Dessa forma, foi possível constatar que a maçã da região de São Joaquim atende aos requisitos de tipicidade (MARQUIS, 2006).

Diversos trabalhos têm associado a altitude mais elevada na região de São Joaquim a melhor qualidade de frutos em maçãs 'Fuji' produzidas na região sul do Brasil (PETRI; LEITE, 2004). Contudo, existem poucas informações a respeito da faixa de altitude mínima ideal para o cultivo da variedade.

Dessa forma, o objetivo desse trabalho foi avaliar e caracterizar os atributos de qualidade da maçã da cv. Fuji produzida em diferentes faixas de altitude na região de São Joaquim.

## 2 METODOLOGIA

Para realizar a caracterização dos frutos da cv. Fuji foram coletadas amostras em diferentes faixas de altitude nos municípios que compõem a região de São Joaquim, na safra 2018. A seleção dos pomares e fruticultores, bem como as coletas dos frutos ficaram sob responsabilidade dos extensionistas rurais da Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina (Epagri) que atuam na região. Os frutos foram coletados nos municípios de São Joaquim, Bom Jardim da Serra, Urupema, Rio Rufino e Bom Retiro; nas faixas de altitude de 900, 1000, 1100, 1200, 1300, 1400 e 1500m.

Foi coletada uma amostra de 40 frutos por pomar, de pomares que possuíam de 10 a 20 anos, da cv. Fuji Mishima, enxertada sobre Marubakaido ou Marubakaido com interenxerto de M.9. As coletas foram realizadas durante o período de maturação comercial, de acordo com os seguintes parâmetros: índice iodo-amido (7 a 8), firmeza de polpa (80 a 90 N) e sólidos solúveis (11 a 12°Brix) (EPAGRI, 2006). A medida que os frutos eram colhidos, eles foram encaminhados ao Laboratório de Fisiologia Vegetal da Epagri – Estação Experimental de São Joaquim, onde foram submetidos às análises de formato, cobertura de cor vermelha, intensidade de cor vermelha, incidência e severidade de pingo de mel, firmeza de polpa, teor de sólidos solúveis (SS), acidez titulável (AT), relação SS/AT e índice iodo-amido.

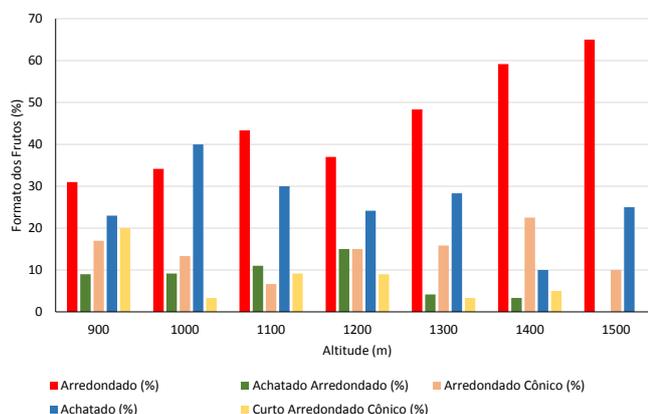
O delineamento utilizado foi inteiramente ao acaso, com sete faixas de altitude e 40 frutos por local de coleta. Os dados obtidos foram submetidos à análise de variância (ANOVA) e quando esta foi significativa, procedeu-se com a comparação de médias pelo teste SNK, a 5% de probabilidade.

## 3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

O formato dos frutos foi afetado pela localização dos pomares. Foram observados frutos de formato arredondado, achatado arredondado, arredondado cônico, curto arredondado cônico e achatado. Frutos produzidos em altitudes a partir de 1100m apresentaram um maior percentual do formato arredondado, enquanto que frutos produzidos entre 900 e 1000 m apresentaram alto percentual de frutos achatados, além de menor uniformidade

de formatos (Figura 1). De acordo com a literatura, o formato típico dos frutos da cultivar Fuji é o arredondado (EPAGRI, 2006). Contudo, nas condições brasileiras, foi relatado que a mesma produz frutas achatadas, com formato e tamanho irregulares quando é cultivada em regiões de clima pouco frio, sobretudo durante o período de inverno (PETRI; LEITE, 2004).

A cobertura de cor vermelha (%) e a intensidade da cor vermelha ( $h^\circ$ ) (Tabela 1) dos frutos também foi influenciada pela altitude. Observou-se que frutos produzidos entre 1100 e 1500m de altitude apresentavam maior cobertura de cor vermelha (entre 90 e 83%) do que frutos produzidos entre 900 e 1000m de altitude, que apresentavam 78% de cobertura de cor vermelha. A intensidade de cor vermelha ( $h^\circ$ ) foi menor m frutos produzidos a 900m de altitude. Embora a cor vermelha da epiderme não afete as características organolépticas do fruto (sabor, aroma e textura), é um atributo significativo para a aceitação do consumidor, pois a cor vermelha da maçã é a primeira impressão que se percebe, e induz uma assimilação de melhor maturação e qualidade sensorial aos consumidores (CRASSWELLER; HOLLENDER, 1989). As condições climáticas ideais para o desenvolvimento de cor vermelha na epiderme cv. Fuji são dias claros, com temperaturas em torno de 10°C e 20°C, durante o período de pré-colheita (duas a três semanas antes da colheita) (SAURE, 1990).



**Figura 1.** Distribuição do formato dos frutos (%) da cv. Fuji produzidos em diferentes faixas de altitude na região de São Joaquim.

A incidência e severidade do pingo de mel (Tabela 1) também foram afetadas pela faixa de altitude dos pomares. Frutos produzidos a 900m não apresentaram ocorrência de pingo de mel. Aproximadamente 20 a 30% dos frutos produzidos entre 1000 e 1300m de altitude apresentaram a ocorrência de pingo de mel. E 60 a 75% dos frutos produzidos entre 1400 e 1500m de altitude apresentaram incidência de pingo de mel.

**Tabela 1.** Cor vermelha, incidência e severidade de pingo de mel de frutos da cv. Fuji produzidos em diferentes faixas de altitude na região de São Joaquim.

Altitude (m)	Cor Vermelha (%)	Intensidade de Cor Vermelha ( $h^\circ$ )	Incidência de Pingo de Mel (%)	Severidade de Pingo de Mel (1 – 5)
900	78,1 b	62,8 b	0,0 c	0,00 c
1000	78,9 b	51,8 a	21,7 b	0,30 b
1100	90,5 a	48,1 a	20,8 b	0,28 b
1200	83,9 a	52,8 a	33,3 b	0,51 b
1300	83,2 a	53,4 a	31,7 b	0,44 b
1400	83,5 a	52,7 a	63,3 a	1,43 a
1500	90,4 a	51,7 a	75,0 a	1,35 a

Letras distintas dentro das colunas indicam diferenças significativas de acordo com o teste SNK ( $p \leq 0,05$ ).

O pingo de mel é uma alteração fisiológica que afeta principalmente a cv. Fuji. Caracteriza-se pela presença de manchas translúcidas, vítreas e úmidas na polpa da fruta. Ocorre em virtude da presença de líquido com altos níveis de sorbitol nos espaços intercelulares (FLORES-CANTILLANO; GIRARDI, 2004). Sua ocorrência está relacionada a vários fatores ambientais e biológicos, como boa exposição dos frutos, crescimento vegetativo excessivo, precipitação excessiva, temperaturas extremas e umidade, poda severa antes do amadurecimento, baixas temperaturas (especialmente geadas) antes da colheita, fatores que induzem a rápida conversão de amido em açúcares, assim como a colheita em estádios de maturação mais avançados (BRACKMANN et al., 2001; BEAUDRY, 2014).

Em um trabalho anterior, ao se comparar a incidência de pingo de mel em frutos da cv. Fuji originados das regiões de Vacaria, Fraiburgo e São Joaquim, observou-se que a incidência desse distúrbio era significativamente maior em frutos oriundos de São Joaquim (CÔRREA, 2010). Regiões com temperaturas mais amenas durante a fase de crescimento e maturação da maçã apresentam maior incidência de pingo de mel, como é o caso de São Joaquim, SC (BRACKMANN et al., 2001).

**Tabela 2.** Características físico-químicas de frutos da cv. Fuji produzidos em diferentes faixas de altitude na região de São Joaquim

Altitude (m)	Firmeza de Polpa (N)	Sólidos Solúveis (°Brix)	Ac. Titulável (% Ác. Málico)	Relação SS/AT	Índice Iodo-Amido (1 – 9)
900	71,41 ns	13,0 ns	0,46 ns	28,3 ns	8,98 ns
1000	69,43	14,0	0,40	35,0	8,72
1100	70,11	14,8	0,50	29,6	8,13
1200	70,85	13,8	0,41	33,7	8,45
1300	70,82	13,3	0,39	34,1	8,55
1400	72,83	13,7	0,44	31,1	9,12
1500	75,76	13,3	0,47	28,3	8,56

Letras distintas dentro das colunas indicam diferenças significativas de acordo com o teste SNK ( $p \leq 0,05$ ).

Frutos produzidos entre 1000 e 1300m de altitude apresentaram valores de severidade entre 0,30 e 0,50, enquanto que frutos produzidos entre 1400 e 1500m apresentaram valores de severidade entre 1,35 e 1,43. Apesar da incidência relativamente elevada do pingo de mel, a severidade média do mesmo manteve-se dentro de níveis aceitáveis. O pingo de mel em geral é um distúrbio fisiológico indesejável em muitas regiões do mundo, porque pode causar degenerescência da polpa das frutas durante o armazenamento. Para evitar o seu desenvolvimento, recomenda-se que os frutos sejam colhidos antes de sua maturação completa (KUNIHISA et al., 2016).

Dentre os atributos de qualidade da maçã avaliados nesse trabalho, destaca-se que o pingo de mel foi aquele que apresentou o efeito mais marcante da altitude, que está diretamente relacionada com a temperatura. Dessa forma, a ocorrência do pingo de mel poderia ser explorada como um diferencial na qualidade das frutas. Ele é muito bem recebido pelos consumidores em alguns países asiáticos, especialmente no Japão, onde é reconhecido como um indicador de maturação completa da fruta, e as maçãs com pingo de mel são comercializadas com um preço mais alto no mercado (KUNIHISA et al., 2016).

As características físico-químicas dos frutos da cv. Fuji, como firmeza de polpa, sólidos solúveis, acidez total, relação SS/AT e índice iodo-amido não foram influenciadas pela altitude dos pomares (Tabela 2).

#### 4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A faixa de altitude onde a cv. Fuji é cultivada interfere nos atributos de qualidade dos frutos. Frutos da cv. Fuji produzidos a partir de 1100m apresentam formato mais uniforme e maior percentual de frutos arredondados.

Frutos produzidos entre 1100 e 1500m de altitude apresentam maior cobertura de cor vermelha, entre 90 e 83%. Frutos da cv. Fuji produzidos a partir de 1000m de altitude apresentam maior intensidade de cor vermelha na epiderme (menor  $h^\circ$ ).

Frutos produzidos a 900m não apresentam a ocorrência de pingo de mel. Apesar da incidência relativamente elevada do pingo de mel em frutos produzidos entre 1000 e 1500m de altitude, a severidade média do mesmo manteve-se dentro de níveis aceitáveis.

As características físico-químicas dos frutos da cv. Fuji não foram influenciadas pela faixa de altitude onde os mesmos foram produzidos.

#### REFERÊNCIAS

- BEAUDRY, R. **Watercore in Apples: Causes, concerns, detection and sorting**. Postharvest Laboratory, MSU. Michigan, 12 p., 2014.
- BRACKMANN, A. et al. Armazenamento de Maçã 'Fuji' com Incidência de Pingo-De-Mel. **Rev. Bras. Frutic.**, Jaboticabal, v. 23, n. 3, p. 526-531, 2001.
- BRIGHENTI, A.F. et al. A maçã da região de São Joaquim e sua perspectiva histórica, a construção de uma reputação e de uma marca de qualidade. In: **Workshop Catarinense de Indicação Geográfica**, 5, 2016, Joinville. Anais do... Joinville: UNIVILLE, 2016, p. 189.
- CERDAN, C. Valorização dos produtos de origem e do patrimônio dos territórios rurais no sul do Brasil: Contribuição para o desenvolvimento territorial sustentável. **Política & Sociedade**, n. 14, p. 277-299, 2009.
- CÔRREA, T.R. **Qualidade e ocorrência de degenerescência de polpa em maçãs 'Fuji' armazenadas em atmosfera controlada em função das condições climáticas do pomar, porta-enxerto e da composição mineral dos frutos**. 2010. 70 f. Dissertação (Mestrado em Produção Vegetal) – Centro de Ciências Agroveterinárias, Universidade do Estado de Santa Catarina. Lages, 2010.
- CRASSWELLER, R.; HOLLENDER, R. Consumer evaluations of 'elicious' apple strains. **Fruit Varieties Journal**, v. 43, p. 139-142, 1989.
- EPAGRI. **A cultura da macieira**. Florianópolis, 2006. 743p.
- FLORES-CANTILLANO, F.; GIRARDI, C.L. Distúrbios Fisiológicos. In: **Maçã: produção**. Bento Gonçalves, RS: Gilmar Ribeiro Nachtigall, 2004. p. 45-53.
- KUNIHISA, M. et al. Genomic dissection of a 'Fuji' apple cultivar: re-sequencing, SNP marker development, definition of haplotypes, and QTL detection. **Breeding Science**, v.66, p. 499–515, 2016.
- MARQUIS, S. **La pomme de São Joaquim, vers une construction collective d'un signe de qualité?** 2006. 125 p. Dissertação de mestrado. Centre National d'Études Agronomiques des Régions Chaudes (CNEARC), Montpellier.

PETRI, J.L.; LEITE, G.B. Consequences of Insufficient Winter Chilling on Apple Tree Bud-Break. **Acta Horticulturae**, v.662, p. 53-60, 2004.

SAURE, M.C. External control of anthocyanin formation in apple. **Scientia Horticulturae**, v. 42, n. 3, p. 181-218, 1990.

SHARMA, R. et al. Impact of pre-harvest fruit-bagging with different coloured bags on peel colour and the incidence of insect pests, disease and storage disorders in 'Royal Delicious' apple. **The Journal of Horticultural Science and Biotechnology**, v. 89, n. 6, p. 613-618, 2014.

## ANÁLISE AMBIENTAL DE UMA PROPRIEDADE VITIVINICOLA DA REGIÃO VINHOS DE ALTITUDE CATARINENSE

*Leonardo Ferrari<sup>1</sup>  
Kleber Trabaquin<sup>2</sup>  
Valci Francisco Vieira<sup>3</sup>  
Denilson Dortzbach<sup>4</sup>*

### 1 INTRODUÇÃO

Nas sociedades contemporâneas os mercados passaram a valorizar sobremaneira a oferta de produtos diferenciados, tomando importância a elaboração de estratégias baseadas em referenciais de qualidade e capazes de produzir bens passíveis de serem reconhecidos em diversos âmbitos do consumo. Dentre essas estratégias, destacam-se os registros de Indicações Geográficas (IG) por constituírem um meio de reconhecimento, proteção e divulgação da identidade do território e das especificidades locais (FROEHLICH, et al., 2010). A paisagem natural conservada, junto com produtos com IG apresentam particularidades culturais e ambientais, agregando valor e incentivando a atividade turística.

A coleta e análise dos dados buscam situar e dar referências para a linha de investigação que postula a necessidade da produção agrícola em direção a produtos e serviços de qualidade diferenciada e passível de reconhecimento em múltiplas esferas de consumo (FROEHLICH, et al., 2010).

O uso e cobertura do solo através da interferência antrópica é uma preocupação ambiental nos dias atuais, para tanto, esta análise é imprescindível, pois passa a fazer parte do documento de uma IG.

O objetivo deste trabalho foi analisar o uso e cobertura do solo através de fotografias aéreas em três períodos temporais (1957, 1977 e 2016), utilizando sistema de informação geográfica (SIG). O estudo foi realizado em uma propriedade vinícola representativa da região com área total de aproximadamente 407 ha, localizada no município de Campo Belo do Sul em Santa Catarina (Figura 1), onde a bovinocultura e a vitivinicultura são atividades predominantes na propriedade.

Em vista disso, o presente trabalho aborda a mudança da paisagem Vinícola Abreu Garcia através imagens aéreas da região, onde através de metodologias utilizando SIG, foi analisado o uso e cobertura da terra.

<sup>1</sup> Enólogo, Tecnólogo, Vinícola Abreu Garcia, leonardo.ferrari@abreugarcia.com.br.

<sup>2</sup> Engenheiro-agrônomo, Dr, Epagri, kleber@epagri.sc.gov.br.

<sup>3</sup> Geógrafo, Ms, Epagri, valci@epagri.sc.gov.br.

<sup>4</sup> Engenheiro-agrônomo, Dr, Epagri, dortzbach@epagri.sc.gov.br.



**Figura 1.** Vinícola Abreu Garcia Vinhos de Altitude, na estação da primavera (a) e inverno (b), localizada no município de Campo Belo do Sul  
Foto: Leonardo Ferrari

## 2 METODOLOGIA

O mapeamento do uso e cobertura do solo foi realizado com o uso de fotografias aéreas de 1957, 1978, as quais após escaneadas e georreferenciadas com SIG foram interpretadas visualmente. Para o ano de 2016, foram utilizadas imagens do Google Earth, as quais foram interpretadas seguindo a mesma metodologia das anteriores. No SIG, foi feita a interpretação visual observando a tonalidade, a textura e a geometria dos alvos, sendo que, após análises, identificaram-se as classes com associações de campo/pastagem/lavouras, floresta/capoeira, fruticultura e benfeitorias.

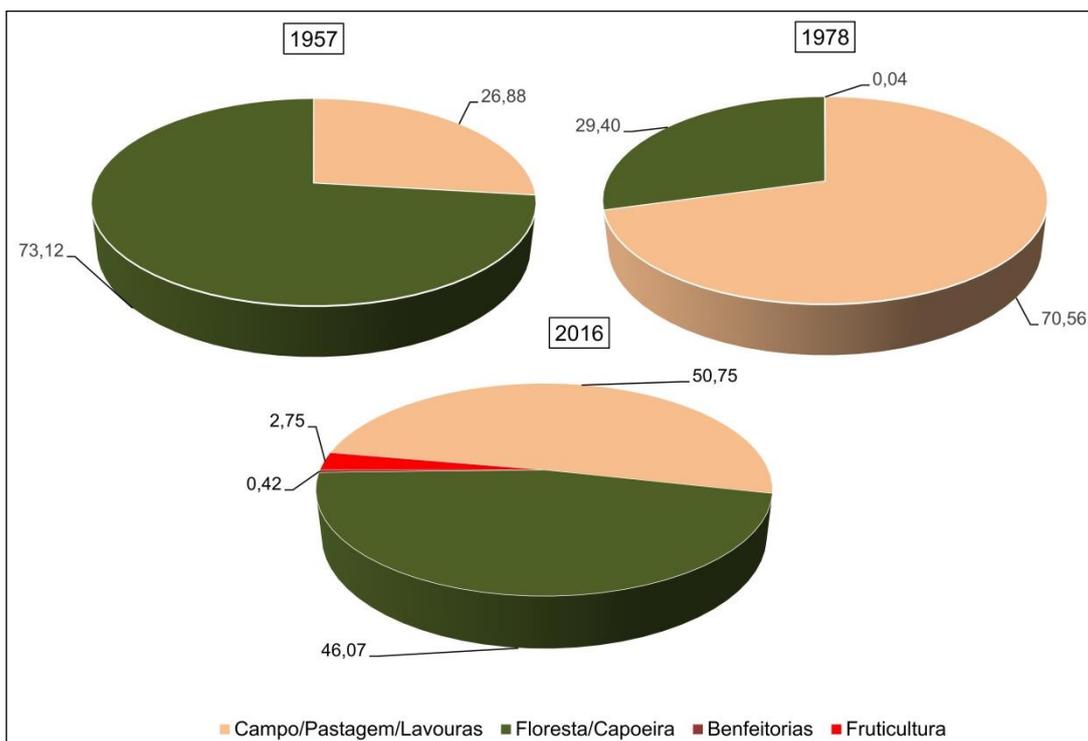
Após interpretação das imagens, foram quantificadas cada classe de uso nos três períodos e apresentadas em figuras e gráficos, conforme o tópico seguinte.

## 3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

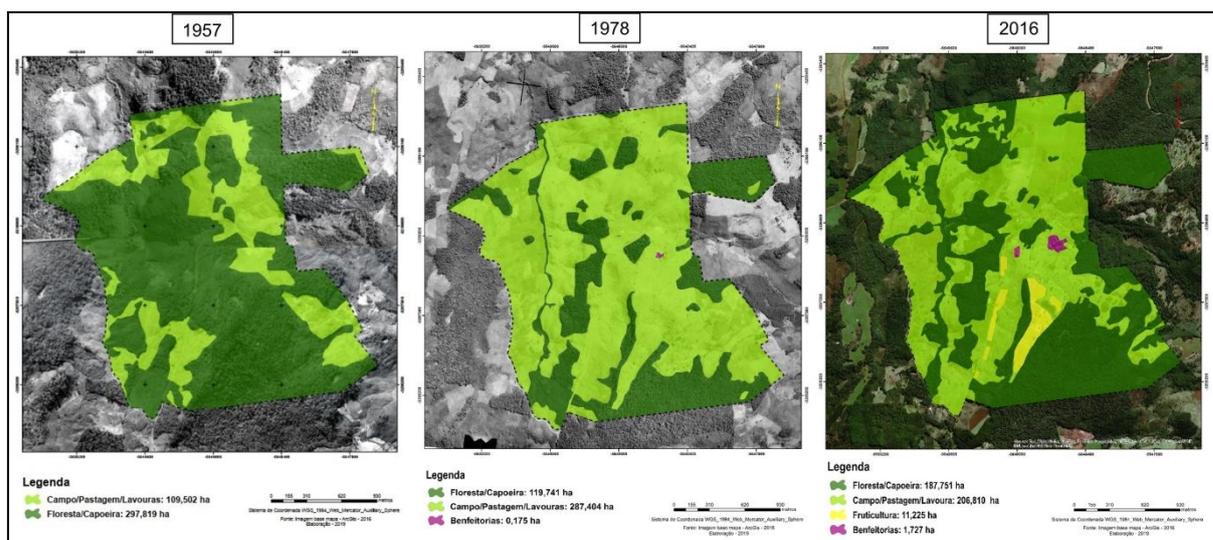
Os resultados demonstraram que a classe floresta/capoeira em 1957 representava 74% da cobertura florestal, seguida da classe campo/pastagem/lavoura com 26%. Em 1977/78 estes dados se alteraram e a classe floresta/capoeira tem uma redução de 45%. Já a classe de campo/pastagem/lavouras tem um incremento de 44%.

Grande parte desta mudança ocorre em virtude da transformação da floresta para campos ou agricultura, como demonstrado na Figura 2. Segundo Overback et al. (2007), nos últimos 30 anos áreas agrícolas expandiram significativamente sobre campos nativos, sendo convertidos principalmente em pastagens plantadas ou agricultura.

Em 2016, verifica-se que a classe floresta/capoeira volta a aumentar ocupando quase 50% da propriedade. Também aparece a classe fruticultura.



**Figura 2.** Quantificação das classes de uso e cobertura do solo na Vinícola Abreu Garcia nos períodos de 1957, 1978 e 2016



**Figura 3.** Mapeamento da Vinícola Abreu Garcia para os três períodos: 1957, 1978 e 2016

#### 4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

De acordo com os dados apresentados, pode-se afirmar que grande parte do uso do solo da propriedade sofreu alterações no período estudado. Parte da área foi convertida em uso antrópico, principalmente em pastagem ou agricultura. No entanto, observa-se que a classe floresta volta a aumentar na imagem analisada de 2016.

Diante deste cenário a Indicação Geográfica dos Vinhos de Altitude surge como uma estratégia de valorização econômica, cultural e ambiental deste território

## REFERÊNCIAS

- FROEHLICH, M.; DULLIUS, R.; LOUZADA, A.; MACIEL, R. A agricultura familiar e as experiências de Indicações Geográficas no Brasil meridional. **Agrociencia Uruguay** – Vol. 14 2:115-125 - julio-diciembre 2010.
- OVERBECK, G.E.; MÜLLER, S.C.; FIDELIS, A.; PFADENHAUER, J.; PILLAR, V.D.; BLANCO, C.C. **Brazil's neglected biome: The South Brazilian Campos. Perspectives in Plant Ecology, Evolution and Systematics**, 9:101-116. 2007.
- SANTA CATARINA. **Levantamento aerofotogramétrico de Santa Catarina - voo Cruzeiro do Sul de 1977-79**. Disponível no acervo aerofotogramétrico da Epagri.
- SANTA CATARINA. **Levantamento aerofotogramétrico de Santa Catarina - voo Cruzeiro do Sul de 1957**. Disponível no acervo aerofotogramétrico da Secretaria do Planejamento de SC.

## SENSORIAMENTO REMOTO APLICADO AO MAPEAMENTO VITÍCOLA NA REGIÃO DO VALE DO RIO DO PEIXE-SC

*Marina Denchinsky Coriolano Coutinho<sup>1</sup>  
Kleber Trabaquin<sup>2</sup>  
Vinícius Caliar<sup>3</sup>  
Alberto Fontanella Brighenti<sup>4</sup>  
Isadora Teixeira Coelho Malohlava<sup>5</sup>*

### 1 INTRODUÇÃO

No contexto da produção de frutas no Brasil, a viticultura apresenta grande importância econômica e social, sobretudo na região sul do país, onde os estados do Rio Grande do Sul e Santa Catarina se destacam, como regiões tradicionais na produção de vinhos e suco de mesa (Losso e Pereira, 2014).

O estado de Santa Catarina, de acordo com dados do IBGE (2018), conta com 4.016 hectares de área plantada de uva, sendo que desta, a maior produção se concentra nos municípios da região do Vale do Rio do Peixe no Meio-Oeste, onde a produção de uvas é destinada à elaboração de vinhos e de sucos, e uma pequena porcentagem para o consumo in natura (BRDE, 2005). Dos municípios que compõem o Vale do Rio do Peixe, Tangará é responsável por 9.600 toneladas da uva colhida no estado de Santa Catarina, seguido pelos municípios de Videira, Caçador e Pinheiro Preto (IBGE, 2018).

Conforme estudo realizado por BRDE (2005) a produção de vinhos finos, apresenta-se como uma iniciativa recente, mas com potencial de expansão na região, principalmente em razão do apoio das instituições de pesquisa, como a EPAGRI e dos programas de incentivo ao turismo na rota catarinense do vinho. Aguiar (2008) reforça que essa expansão vem sendo motivada por uma série de transformações no processo produtivo, na comercialização e no consumo do vinho marcado, principalmente, por aspectos socioambientais.

A região porém necessita de cooperação e agrupamento em torno da busca de novas e melhores tecnologias de cultivo, fabricação e armazenagem, além da conquista de novos mercados e uma marca regional fortalecida. Porém, para organização do setor, é imprescindível que se realize uma caracterização efetiva da região, analisando a relação da qualidade do produto com os dados físicos da região, como sua paisagem, tipo de solos, clima, etc. Neste contexto, o levantamento de informações como produção, área plantada e localização são pontos primordiais, o que sugere uma abordagem de identificação e espacialização da atividade na região

Sendo assim, diante deste cenário, o objetivo deste é apresentar uma metodologia com o uso do sensoriamento remoto para coleta de dados de área

<sup>1</sup> Graduanda do curso de Agronomia – UFSC. E-mail: marina.denchinsky@grad.ufsc.br

<sup>2</sup> Engenheiro-agrônomo – Pesquisador – Epagri/Ciram. E-mail: kleber@epagri.sc.gov.br

<sup>3</sup> Pesquisador em Enologia – Epagri. E-mail: caliar@epagri.sc.gov.br

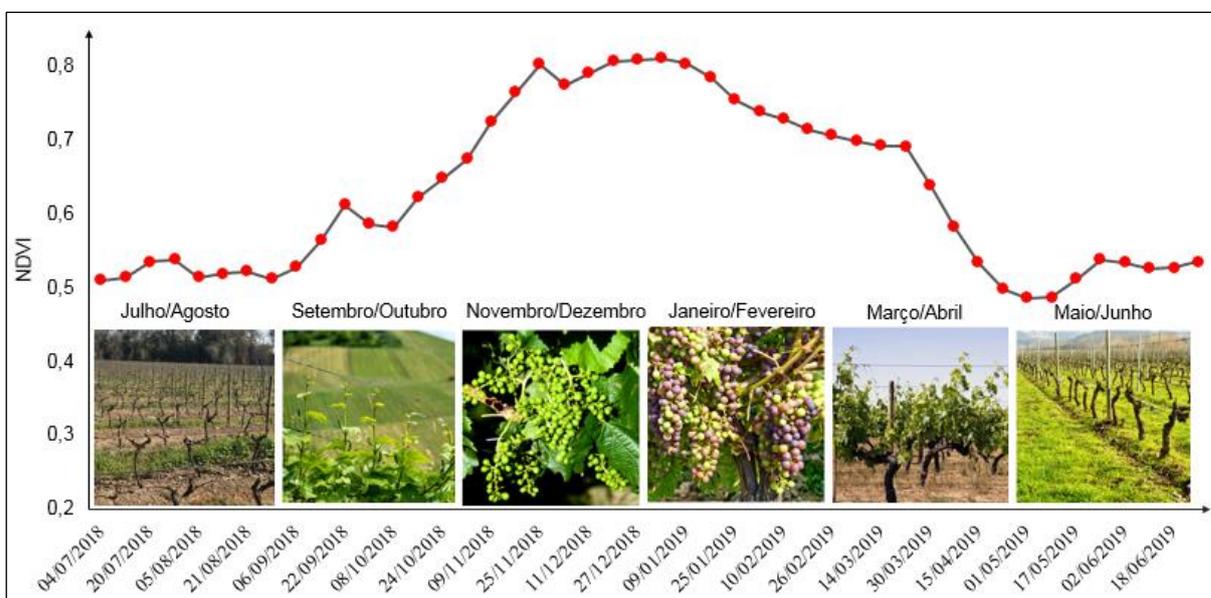
<sup>4</sup> Professor adjunto do Departamento de Fitotecnia – UFSC. E-mail: alberto.brighenti@ufsc.br

<sup>5</sup> Pós-graduanda em Recursos Genéticos Vegetais – UFSC. E-mail: isamalohlava@gmail.com

e espacialização dos pomares de uva, colaborando com o cadastro vitícola da região do Vale do Rio do Peixe e auxiliando numa caracterização da produção local, a qual é considerada uma etapa significativa para reconhecimento de uma marca regional.

## 2 METODOLOGIA

Para a identificação dos pomares de uva foram utilizadas imagens do satélite Sentinel-2, correspondente ao período de ago/2018 a ago/2019. Para cada cena, é gerada a composição colorida RGB843 e o índice de vegetação NDVI (*Normalized Difference Vegetation Index*), a fim de auxiliar na identificação e delimitação dos pomares. Estes processamentos foram realizados na plataforma EO Browser da ESA (Agência Espacial Europeia) a qual já fornece as imagens e os processamentos automatizados. A Figura 1 apresenta o comportamento do NDVI para uma safra de uva, no estado de Santa Catarina.



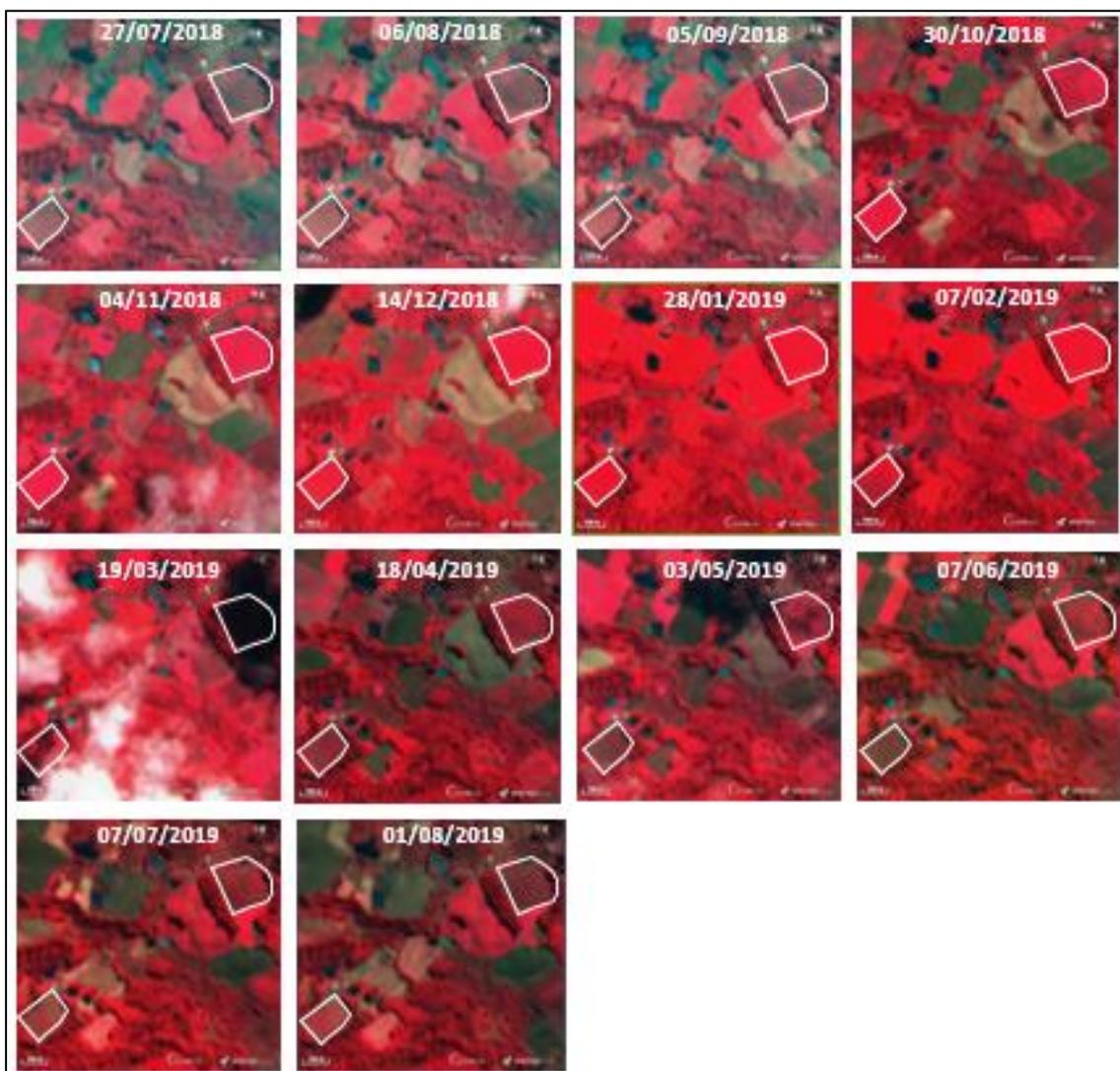
**Figura 1.** Fenologia da videira para o estado de Santa Catarina e os valores de NDVI para uma safra (julho/2018 a agosto/2019)

Foram utilizados dois pomares de uva para o presente trabalho, estes visitados a campo e mapeados através da imagem.

## 3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

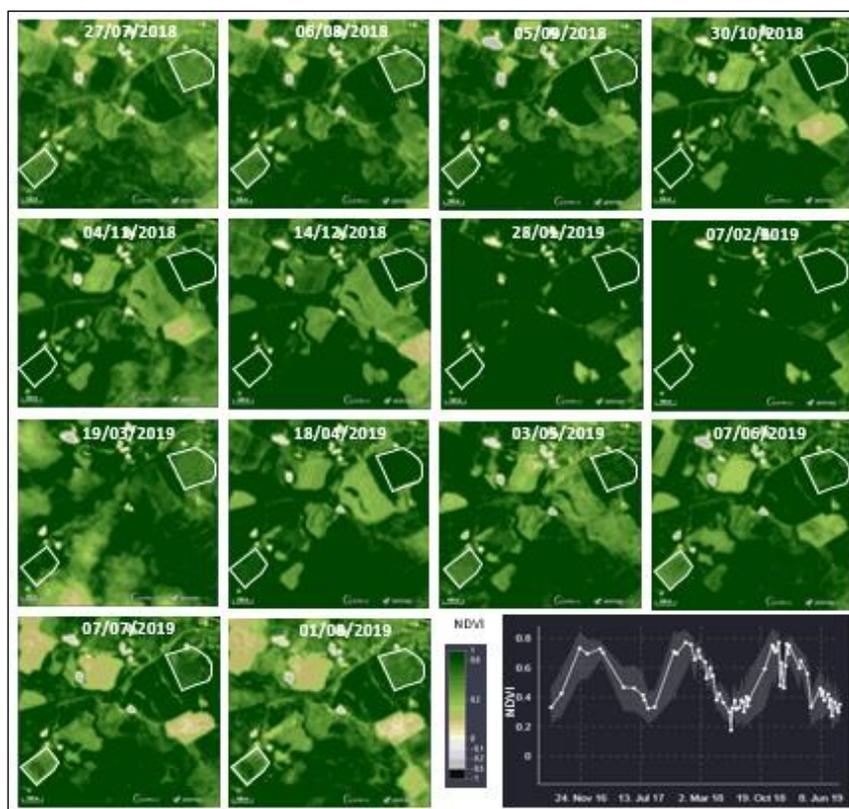
As imagens Sentinel-2 podem auxiliar na identificação e delimitação dos pomares de uva como é demonstrado na Figura 2. Os pomares apresentam uma variação de reflectância durante as fases fenológicas da planta e por isso podem ser identificados e separados de outros alvos vizinhos. Na Figura 1, são apresentados dois pomares que foram delimitados com o auxílio de trabalhos de campo. As imagens de julho a setembro de 2018 mostram os pomares com baixa reflectância na imagem. Já a partir de outubro, quando a videira começa sua brotação e adquire maior biomassa, a imagem se mostra com maior brilho nos pomares, passando os meses de novembro e dezembro de 2018 e janeiro a março de 2019, com altos valores de reflectância. Já nos meses de abril a

agosto de 2019, o pomar volta a ter baixa reflectância, devido à queda das folhas.



**Figura 2.** Imagens Sentinel-2 de agosto de 2018 a agosto de 2019

Os valores de NDVI variam durante o ano nos pomares de uva, como demonstrado na Figura 3. Valores próximos de 0,2 são identificados normalmente nos meses de agosto e setembro, aumentando gradativamente no início de outubro e novembro, quando a planta inicia sua brotação mais intensa, chegando a valores próximos de 0,8. Após os meses de março/abril, os valores voltam a diminuir, quando a videira entra em estado de dormência.



**Figura 3.** Imagens NDVI de julho de 2018 a agosto de 2019 com destaque para o comportamento espectral dos dois pomares delimitados na imagem e seu comportamento de NDVI no gráfico

#### 4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Através de imagens obtidas por meio do satélite Sentinel-2 e da plataforma EO Browser, vem sendo possível analisar os principais municípios vitícolas da região do Vale do Rio do Peixe, a fim de identificar e espacializar a produção da cultura. Esta metodologia também demonstra a aplicabilidade do sensoriamento remoto em eventuais programas de pesquisas a serem realizados na região.

Além disso, no âmbito de fortalecimento e implantação de uma marca regional de uvas de mesa, vinhos ou suco de uva, este levantamento espacial dos pomares seria contemplado com o auxílio desta ferramenta, onde passaria a ser realizado para toda a região do Vale do Rio do Peixe.

#### REFERÊNCIAS

- AGUIAR, M. **O vinho na era da técnica e da informação: um estudo sobre Brasil e Argentina.** Belo Horizonte: Autêntica, 2008.
- BRDE. Banco Regional de Desenvolvimento do Extremo Sul. (Florianópolis). **Vitivinicultura em Santa Catarina: situação atual e perspectivas.** Florianópolis: BRDE, 2005. 83 p.
- IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Área destinada à colheita e área colhida.**
- LOSSO, F.B.; PEREIRA, R.M.F.A. **A vitivinicultura de altitude em Santa Catarina (Brasil): espaços privilegiados para o turismo.** Revista Turismo & Sociedade, v.7, n.3, p. 418-445, Curitiba, 2014.

## DELIMITAÇÃO GEOGRÁFICA DA IG DO MEL DE MELATO DA BRACATINGA DO PLANALTO SUL BRASILEIRO

Everton Vieira<sup>1</sup>  
Kleber Trabaquini<sup>2</sup>  
Denilson Dortzbach<sup>3</sup>  
Valci Francisco Vieira<sup>4</sup>  
Wilian da Silva Ricce<sup>5</sup>  
Fábio Martinho Zambonim<sup>6</sup>  
Elisângela Benedet da Silva<sup>7</sup>

### 1 INTRODUÇÃO

O planalto sul brasileiro é a porção meridional do planalto brasileiro estendendo-se pelos estados do Paraná, Santa Catarina e Rio Grande do Sul. Essa região é caracterizada por originalmente possuir uma vegetação típica, em que predominam a floresta de pinhais permeada por campos nativos. Nesse ambiente ocorre naturalmente a bracatinga (*Mimosa scadrella*), espécie arbórea nativa, elemento indispensável para a produção do mel de melato da bracatinga, produto tradicional da região, de alto valor nutricional e com importância socioeconômica no contexto da agricultura familiar regional.

A composição química dos méis de melato estão diretamente relacionadas com os fatores geográficos de sua região de origem e dos aspectos relacionados ao seu processamento, manuseio e armazenamento (MARQUELE-OLIVEIRA et al., 2017). Obtido a partir da coleta das excreções de cochonilhas por abelhas *Apis mellifera*, o mel de melato da bracatinga é diferenciado quanto as suas propriedades físico-químicas (CAMPOS et al., 2003). Este produto ganhou notoriedade e se estabeleceu no mercado internacional a partir dos anos 2010, sendo reconhecido em 2017, como o melhor mel escuro do mundo no 45º Congresso Internacional de Apicultura, em Istambul, na Turquia (AZEVEDO, 2017).

Associações de apicultores dos estados de SC, RS e PR atuantes no planalto sul brasileiro organizaram-se com o apoio de instituições públicas de pesquisa e extensão rural, universidades e órgãos de fomento para reivindicar, junto ao Instituto Nacional de Propriedade Intelectual (INPI), o reconhecimento da Denominação de Origem do Mel de Melato da Bracatinga.

Diante do contexto apresentado acima, o objetivo deste trabalho é apresentar os métodos utilizados e os resultados obtidos na delimitação da

<sup>1</sup> Geógrafo, Msc; Epagri/Ciram; evertonvieira@epagri.sc.gov.br

<sup>2</sup> Eng.-agr.; Dr; Epagri/Ciram; klebertrabaquini@epagri.sc.gov

<sup>3</sup> Eng.-agr.; Dr; Epagri/Ciram; denilsoni@epagri.sc.gov

<sup>4</sup> Geógrafo, Msc; Epagri/Ciram; valci@epagri.sc.gov.br

<sup>5</sup> Eng.-agr.; Dr; Epagri/Ciram; willianricce@epagri.sc.gov.br

<sup>6</sup> Eng.-agr.; Dr; Epagri/Ciram; zambonim@epagri.sc.gov.br

<sup>7</sup> Eng.-agr.; Dr; Epagri/Ciram; zambonim@epagri.sc.gov.br

área pleiteada para ser reconhecida como Indicação Geográfica (IG) do Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro.

## METODOLOGIA

Para a delimitação geográfica do produto estudado foram considerados e sobrepostos critérios geológicos, fitogeográficos, climáticos, fisiográficos, de uso e cobertura da terra e área de abrangência da produção apícola. Todas essas variáveis foram convertidas em planos de informação (PI) no ArcGis para definir o traçado da área delimitada.

A caracterização da geologia e da geomorfologia do Planalto Sul Brasileiro foi realizada a partir da descrição de Kern (1991) e Copé (2015). Para a definição da área de ocorrência da bracatinga, intimamente associada à região fitoecológica da Floresta Ombrófila Mista (Floresta de Pinhais), foram utilizadas informações bibliográficas de Klein & Hatschbach (1962); Klein (1978); Carvalho (1981); Carpanezzi & Laurent (1988); Bartoszeck (2000); Carvalho (2002). Como mapa temático adotou-se o mapa de vegetação brasileira (IBGE 2012).

Para caracterização climática adotou-se como referência o clima Cfb, clima associado à ocorrência da Floresta Ombrófila Mista, (FOM) a partir dos dados de classificação climática segundo Köppen, adaptado por Alvares et al. (2013).

A análise do uso e cobertura da terra foi realizada a partir dos dados de monitoramento da cobertura e de uso da terra do Brasil: 2014-2016 (IBGE, 2017).

A área de abrangência de produção comercial de Mel de Melato da Bracatinga foi obtida a partir de cadastramento dos apicultores e georreferenciamento dos apiários realizados pelos extensionistas rurais da Epagri em Santa Catarina, e da Emater do Rio Grande do Sul e Paraná.

Na delimitação utilizou-se como referência a altitude acima de 700m, definida por muitos autores (CARPANEZZI e LAURENT, 1988; KLEIN, 1981) como a altitude ideal para a ocorrência da bracatinga e a melhor condição para a ocorrência do fenômeno de produção do mel de melato. Utilizou-se para essa finalidade o modelo digital de elevação MDE/NASA (2000) com uma resolução espacial de 30m.

Como a altitude possui um limitador de identificação e localização no campo, em algumas áreas, quando possível, utilizou-se a divisa municipal e o divisor de águas (segundo classificação da Agência Nacional de Águas - ANA para bacias hidrográficas – OTTO nível 4), descritos em MMA (2003) e IBGE (2014) para auxiliar na delimitação. Neste sentido, o traçado seguiu-se os limites municipais, trechos de rios, divisores de água e a cota altimétrica de 700m, de forma a representar da melhor maneira o território.

A partir dessas informações espacializadas (SIRGAS 2000 com projeção UTM zona 22S) e sobrepostas e com as variáveis ambientais da área caracterizadas, definiu-se a delimitação geográfica da Denominação de Origem Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro.

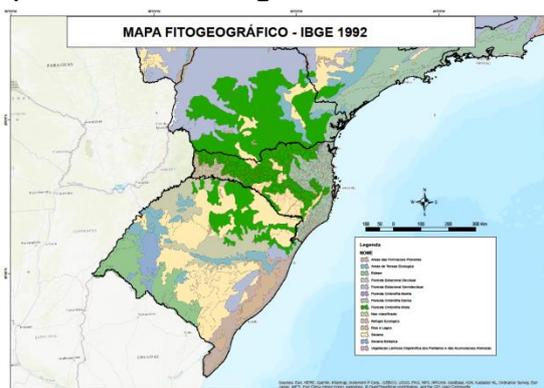
### 3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

**3.1 Ocorrência da Bracatinga no Planalto Sul Brasileiro:** A bracatinga é uma espécie arbórea ocorrendo preferencialmente acima de 700m, da família Leguminosae: Mimosoideae, característica do Planalto Sul Brasileiro e exclusiva da vegetação secundária da Floresta Ombrófila Mista (Floresta de Araucária), nas formações Montana e Alto-Montana (CARVALHO, 2002; IBGE, 2012) (Figura 1A). Segundo Klein e Hatschbach (1962) a distribuição natural geográfica da bracatinga ocorria no primeiro e segundo planalto paranaenses, em praticamente todo o planalto do estado de Santa Catarina e em parte do Rio Grande do Sul. O limite oeste é similar no Rio Grande do Sul, Santa Catarina e Paraná e situa-se em torno de 52°40'W.

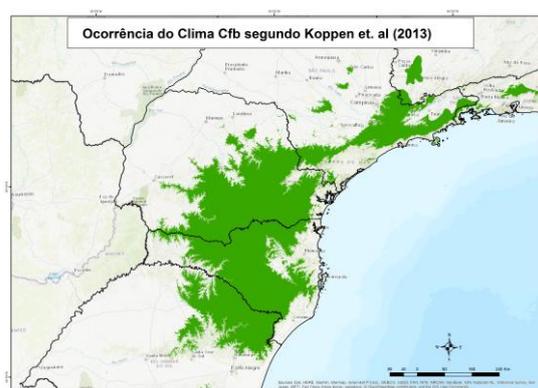
**3.2 Características climáticas:** A bracatinga distribui-se naturalmente na zona subtropical, com invernos rigorosos e umidade constante, sendo resistente a geadas (HUECK, 1972). O clima predominante na região de ocorrência da bracatinga é classificado como tipo Cfb pelo sistema de Köppen, temperado chuvoso, constantemente úmido, com temperaturas médias do mês mais quente e do mês mais frio inferior a 22°C e a 18°C, respectivamente (Figura 1B). Carvalho (2002) resume as condições climáticas onde a bracatinga naturalmente se encontra sendo a precipitação total anual média desde 1.200mm a 2.300mm (Paraná e Santa Catarina) com chuvas uniformemente distribuídas na Região Sul.

**3.3 Cobertura e uso de terra:** Nas áreas do Planalto Sul Brasileiro, a maior extensão da área ainda coberta por florestas é representada por fragmentos de Floresta Ombrófila Mista (FOM), que em muitos locais foi substituída por outros usos do solo (principalmente agricultura e pastagens). Esta substituição da vegetação natural causou a diminuição da ocorrência da bracatinga em algumas áreas e também constitui uma barreira para a dispersão da cochonilha, que é fundamental para a produção do mel de melato de bracatinga (Figura 1C).

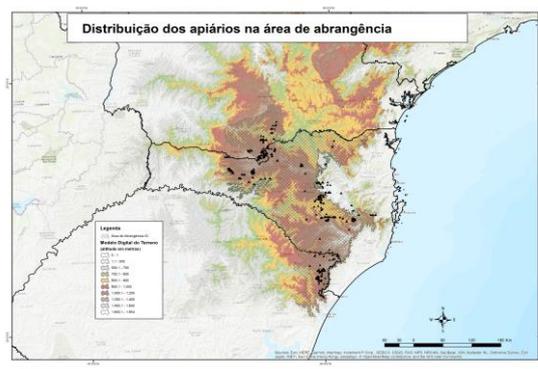
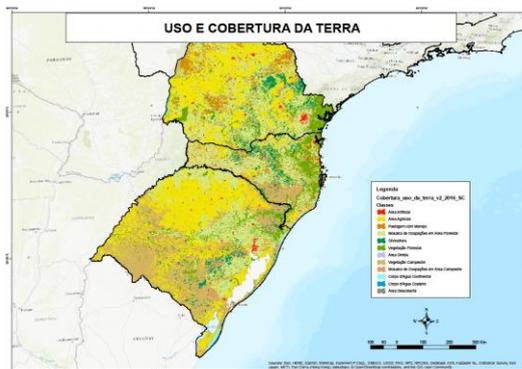
**3.4 Produtores de mel de melato da bracatinga:** Conforme verificado pela espacialização das unidades produtivas (apiários de mel de melato), a concentração da atividade da produção de mel de melato situa-se conforme apresentado na Figura 1D.



A



B

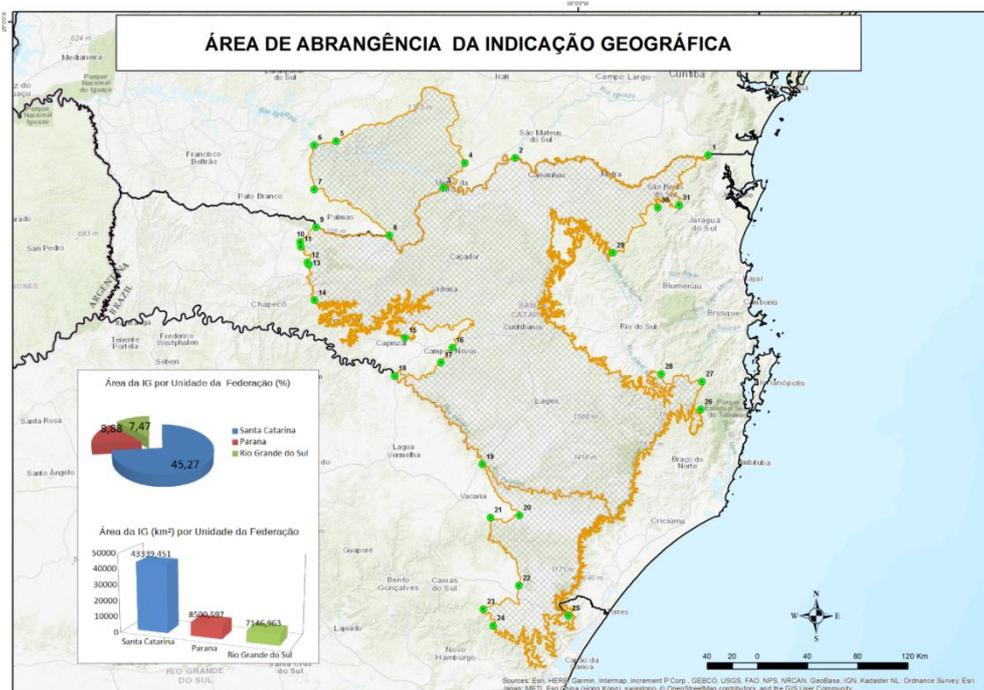


C

D

**Figura 1.** A) Mapa Fitogeográfico com a abrangência da Floresta Ombrófila Mista (FOM) na região Sul do Brasil (IBGE, 2012). B) Classificação climática segundo Köppen (Adaptado de Alvares et al., 2013). C) Uso e cobertura da terra com destaque em amarelo das áreas com uso agrícola intensivo (IBGE, 2014/2016). D) Mapa altimétrico com a localização dos apiários produtores de mel de melato de bracinga cadastrados nos três estados avaliados

Utilizando-se de dados espaciais definiu-se a delimitação da área da Indicação Geográfica do Mel de Melato de Bragatinga do Planalto Sul Brasileiro com uma área de 58.9871Km<sup>2</sup>. Em Santa Catarina a área delimitada da IG é de 43.339,5km<sup>2</sup>, correspondendo a 45,3% do território catarinense. Já no Paraná a área da IG é de 8.500,6km<sup>2</sup>, correspondente a 8,9 % do território paranaense e no Rio Grande do Sul é de 7.147,0km<sup>2</sup>, cerca de 7,5% deste estado. A IG ficou localizada entre os paralelos e meridianos de 25°24'52" S e 52°13'24,25" W e 29°44'21" S e 48°53'76" W (Figura 2).



**Figura 2.** Mapa da delimitação da IG Mel de Melato da Bracinga do Planalto Sul Brasileiro

## 4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O território delimitado da IG do Mel de Melato da Bracatinga possui uma área aproximada de 59.000km<sup>2</sup>, e está inserido em três estados da federação (PR, SC e RS). Apesar de sua grande dimensão, as características ambientais do território representam a tipicidade da paisagem em que está integrada a produção de mel de melato da bracatinga no sul do Brasil. No entanto, o modelo de gestão pós IG deverá ser construído de forma a contemplar ferramentas que se adéquem à magnitude da área geográfica delimitada.

## REFERÊNCIAS

- ALVARES, C.A.; STAPE, J.L.; SENTELHAS, P.C.; GONCALVES, J.L.M.; SPAROVEK, G. Köppen's climate classification map for Brazil. – **Meteorol. Z.** 22, 711–728. 2013.
- AZEVEDO, M.S. **Mel de melato de bracatinga (Mimosa scabrella Benth) do Planalto Serrano de Santa Catarina: discriminação e potencialidade de alimento funcional.** 2017. Tese (Doutorado em Ciência dos Alimentos) - Programa de Pós-Graduação em Ciência dos Alimentos, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis. 201 p.
- BARTOSZECK, A.C. de P.e S. Evolução da relação hipsométrica e da distribuição diamétrica em função dos fatores idade, sítio e densidade inicial em bracatingais da Região Metropolitana de Curitiba. 2000. 214f. **Dissertação** (Mestrado em Engenharia Florestal) – Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2000.
- CAMPOS, G.; DELLA-MODESTA, R.C.; SILVA, T.J.P., BAPTISTA, K.E.; GOMIDES, M.F.; GODOY, R.L. Classificação do Mel em Floral ou Mel de Melato. **Rev. Ciência e Tecnologia de Alimentos**, Campinas, 23(1): 1-5, jan.-abr. 2003.
- CARPANEZZI, A.A; LAURENT, J.E. Manual técnico da bracatinga (Mimosa scabrella Benth). Embrapa. CNPF. Curitiba, 1988. (**Documentos, 20**). 70p.
- CARVALHO, P.E.R. Composição e crescimento de um povoamento natural de bracatinga (Mimosa scabrella Bentham.). In: Seminário sobre atualidades e perspectivas florestais, 4., 1981, Curitiba PR. Bracatinga uma alternativa para reflorestamento: anais... Curitiba: Embrapa-UFPRCS, 1981. 145-148p. (Embrapa-UFPRCS. Documentos, 5).
- CARVALHO, P.E.R..Bracatinga.Colombo: Embrapa/CNPF. 2002.12p. (**Circular Técnica 59**)
- COPÉ, S.M. **A gênese das paisagens culturais do planalto sul brasileiro.** Estudos avançados. EDUSP: São Paulo. 29 (83), 2015.
- HUECK, K. As florestas da América do Sul: ecologia, composição e importância econômica. São Paulo: Polígono, 1972. 466 p
- IBGE- Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Manual Técnico da Vegetação Brasileira.** Rio de Janeiro: Diretoria de Geociências. 2012. 272p.
- IBGE- Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Produção da Pecuária Municipal 2017. Rio de Janeiro: Diretoria de Pesquisas. v. 45, p.1-8, 2017.
- IBGE - Monitoramento da cobertura e uso da terra do Brasil 2014-2016 – Mapas em meio digital – Escala 1:1.000.000 – Datum Sirgas 2.000 – projeção policônica.  
[https://www.ibge.gov.br/apps/monitoramento\\_cobertura\\_uso\\_terra/v1](https://www.ibge.gov.br/apps/monitoramento_cobertura_uso_terra/v1)

KERN, A.A. (Org.) Arqueologia Pré-histórica do Rio Grande do Sul. Porto Alegre: **Mercado Aberto**, 1991.

KLEIN, R.M. Mapa fitogeográfico de Santa Catarina. In: REITZ, P. **Flora Ilustrada de Santa Catarina**. Itajaí: Herbário Barbosa Rodrigues, 1978,p. 1-24.

KLEIN, R.M. Aspectos fitossociológicos da Bracatinga (*Mimosa scabrella*). In: Seminário sobre atualidades e perspectivas florestais, 4., 1981, Curitiba PR. Bracatinga uma alternativa para reflorestamento: anais... Curitiba: Embrapa-UFPRCS, 1981. p.145-148. (Embrapa-UFPRCS. **Documentos**, 5).

KLEIN, R.M.; HATSCHBACH, G. Fitofisionomia e notas sobre a vegetação para acompanhar a planta fitogeográfica do município de Curitiba e arredores (Paraná). Curitiba: 1962.

MARQUELE-OLIVEIRA; F. et al. Fundamentals of Brazilian Honey Analysis: An Overview. In **Honey Analysis**. Toledo A. A. Intechopen. 2017 p 139-170

MDE NASA - Referencia - **SRTM**(Shuttle Radar Topography Mission) 2.000 – Resolução de 30 metros. [https://www.dlr.de/eoc/en/desktopdefault.aspx/tabid-5515/9214\\_read-17716/](https://www.dlr.de/eoc/en/desktopdefault.aspx/tabid-5515/9214_read-17716/)

MMA – Ministério do Meio Ambiente. Mapa das Ottobacias do Brasil (2003) <http://mapas.mma.gov.br/i3geo/datadownload.htm>

## ANÁLISE DO USO DA TERRA DA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA DE MEL DE MELATO DA BRACATINGA

Kleber Trabaquini<sup>1</sup>  
Valci Vieira<sup>2</sup>  
Denilson Dortzbach<sup>3</sup>  
Everton Vieira<sup>4</sup>  
Fabio Martinho Zambonim<sup>5</sup>

### 1 INTRODUÇÃO

A relevância da apicultura está no fato de ela ser uma atividade agropecuária que atende aos requisitos dos três pés da sustentabilidade: o econômico, o social e o ecológico. O econômico é o gerador de renda para os produtores; o social intensifica a ocupação de mão de obra familiar no campo, com diminuição do êxodo rural; e o ecológico refere-se à polinização de espécies nativas e cultivadas e à conservação da vegetação, uma vez que não é necessário desmatar para criar abelhas (Sommer, 1998).

Em contrapartida, uma das barreiras para a expansão da produção do mel natural no Brasil é o baixo consumo, que está associado ao baixo nível de renda e à falta de hábito de consumo, no País, como também à visão de que o mel é um produto somente medicinal e ao desconhecimento de suas características nutricionais (Zandonadi & Silva, 2005). O mel catarinense é reconhecido internacionalmente pela sua qualidade. A Prodapys, empresa de Araranguá que é a maior exportadora de mel do Brasil, recebeu na 44ª edição da Apimondia (principal evento de apicultura mundial que, em 2015, ocorreu na Coreia do Sul) medalhas como melhor mel do mundo para os tipos cremoso, claro, âmbar claro e escuro, sendo que a mesma já havia recebido a certificação em 2007, na Austrália e em 2013 na Ucrânia.

Um dos sucessos no exterior e que ganhou reconhecimento como melhor do mundo e o mais exótico – é o mel de melato de bracatinga (*Mimosa scabrella*), planta pioneira típica dos bosques secundários que ocorre na serra catarinense. Todos os anos a bracatinga floresce, mas a cada dois anos, ela é atacada por um inseto (cochonilla - *Stigmococcus paranaensis Foldi*) que fura a casca e suga a seiva expelindo um líquido açucarado (melato) do qual as abelhas se alimentam para produzir o mel. O mel de melato de bracatinga tem

<sup>1</sup> Engenheiro-agrônomo, Dr, Epagri, kleber@epagri.sc.gov.br

<sup>2</sup> Geógrafo, Ms, Epagri, valci@epagri.sc.gov.br.

<sup>3</sup> Engenheiro-agrônomo, Dr, Epagri, dortzbach@epagri.sc.gov.br.

<sup>4</sup> Geógrafo, Ms, Epagri, evertonvieira@epagri.sc.gov.br.

<sup>5</sup> Engenheiro-agrônomo, Dr, Epagri, zambonim@epagri.sc.gov.br.

seis vezes mais minerais que os demais, apresenta coloração escura e é levemente mais amargo que o mel floral, sendo muito apreciado e valorizado no exterior, principalmente na Alemanha.

Para tanto, o levantamento sobre a cobertura e o uso da terra comporta análises e mapeamentos, constituindo importante ferramenta de planejamento e de orientação à tomada de decisão (IBGE, 2018). Ao retratar as formas e a dinâmica de ocupação da terra, estes estudos também representam instrumento para a construção de indicadores ambientais, frente aos diferentes manejos empregados na produção, contribuindo assim para a identificação de alternativas promotoras da sustentabilidade do desenvolvimento.

Diante deste contexto, o presente trabalho tem como objetivo apresentar os dados de uso e cobertura da terra na delimitação da IG do Mel de Melato de Bracatinga, onde é possível quantificar cada classe de uso dentro do ambiente da IG.

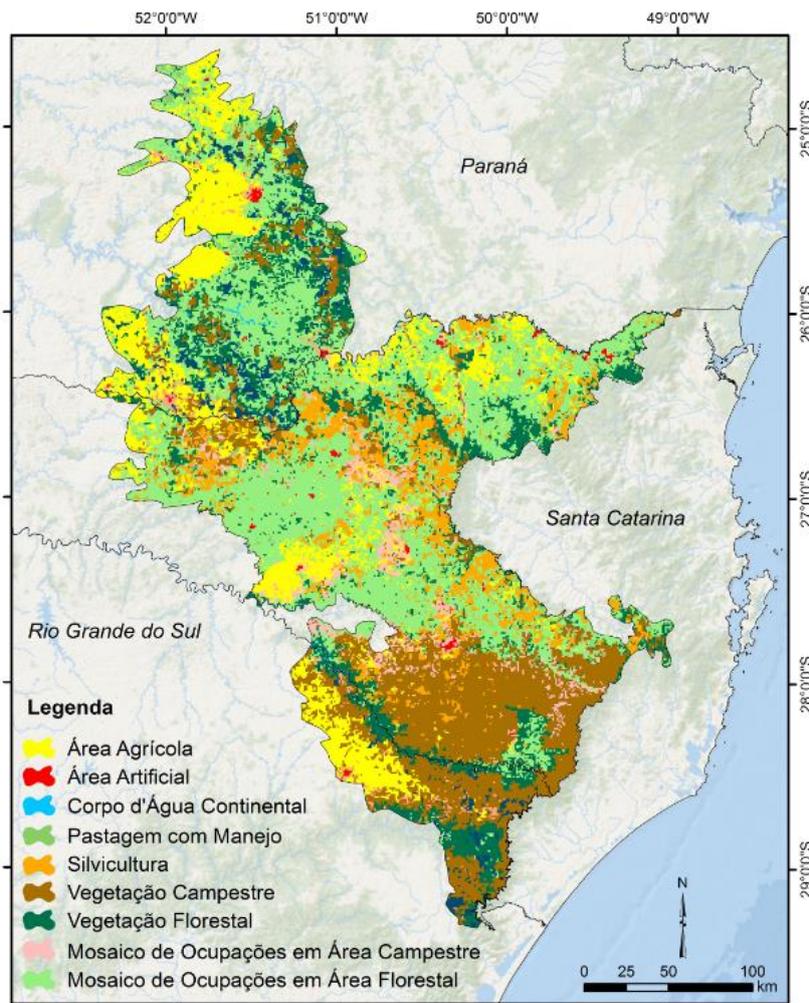
## 2 METODOLOGIA

Mesmo em áreas de ocorrência natural da bracatinga, o uso da terra atual define os locais com potencial ou não para a ocorrência do fenômeno e conseqüentemente para a produção de mel de melato de bracatinga. Neste sentido, utilizou-se como material base para a delimitação e análise da área geográfica os dados de uso e ocupação de solo do IBGE (2018) (imagens de 2014 a 2016). No trabalho de mapeamento são utilizadas as seguintes classes de cobertura e uso da terra: Área Artificial (1), Área Agrícola (2), Pastagem com Manejo (3), Mosaico de Ocupações em Área Florestal (4), Silvicultura (5), Vegetação Florestal (6), Área Úmida (9), Vegetação Campestre (10), Mosaico de Ocupações em Área Campestre (11), Corpo d'água Continental (12), Corpo d'água Costeiro (13) e Área Descoberta (14).

Através destas classes, torna-se possível uma análise quantitativa do ambiente onde a IG está sendo locada e também auxilia na análise e planejamento da IG.

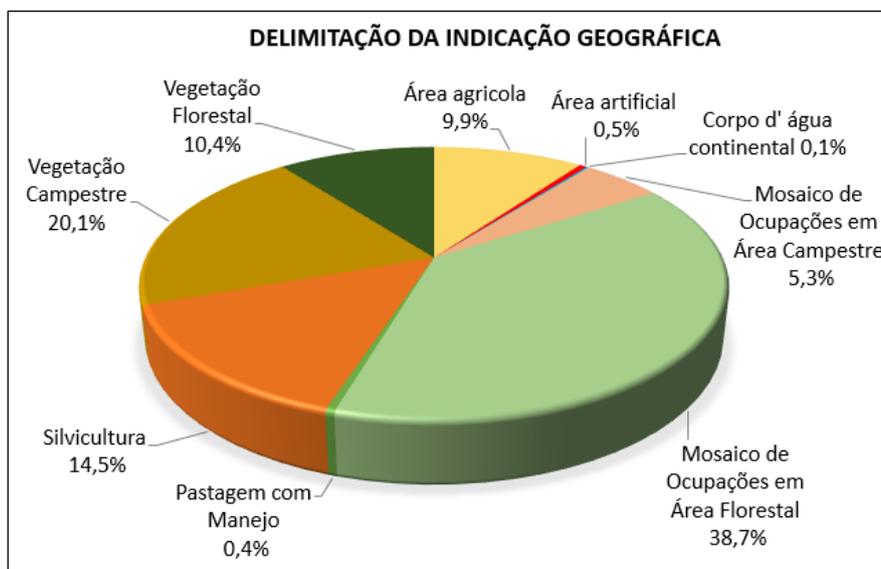
## 3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

O território da Indicação Geográfica do Mel de Melato da Bracatinga possui uma área total de 58.9871 Km<sup>2</sup>. Em Santa Catarina a área delimitada da IG é de 43.339,5 km<sup>2</sup>, correspondendo a 45,3% do território catarinense; no Paraná a área é de 8.500,6 km<sup>2</sup>, correspondente a 8,9 % do território paranaense e no Rio Grande do Sul é de 7.147,0 km<sup>2</sup>, cerca de 7,5% deste território.



**Figura 1.** Mapa de uso da terra da delimitação da IG do Mel de Melato de Bracatinga

Conforme a Figura 1 é possível afirmar que dentro da delimitação da IG existe uma gama diversificada de paisagens e tipos vegetacionais, onde através destes dados, foi possível verificar os principais usos da terra. Os dados do IBGE (2018) são essenciais nesta análise e confirmam o mosaico de paisagens que este território possui.



**Figura 2.** Quantificação do uso da terra para a IG Mel de Melato de Bracatinga

A classe em maior quantidade foi o mosaico de ocupações em área florestal com 38%, que representam as áreas caracterizadas por ocupação mista de agricultura, pastagem e/ou silvicultura associada ou não a remanescentes florestais (Figura 2). Já a vegetação florestal, representa 10% da área, a qual se consideram formações arbóreas com porte superior a 5 metros de altura, incluindo-se aí as áreas de Floresta Ombrófila Densa, de Floresta Ombrófila Aberta, de Floresta Estacional, além da Floresta Ombrófila Mista, a qual a área de ocorrência natural da bracatinga está intimamente relacionada com a Floresta Ombrófila Mista.

#### 4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Diante dos resultados alcançados, foi possível verificar que a IG do Melato de Bracatinga foi auxiliada pelos dados do uso do solo, adquiridas do IBGE. Estes dados ajudaram da delimitação e também irão auxiliar em futuros planejamentos relacionados a IG.

#### REFERÊNCIAS

IBGE, Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Monitoramento da cobertura e uso da terra do Brasil 2000 – 2010 – 2012 – 2014 - 2016 em grade territorial estatística**. Rio de Janeiro, 2018.

SOMMER PGO (1998) **Desenvolvimento da apicultura brasileira**. In: Congresso Brasileiro de Apicultura, Salvador. Anais, UFBA/SBB. p.173.

ZANDONADI DA & SILVA OM (2006) Competitividade das exportações brasileiras de mel. **Revista Econômica do Nordeste**, 37: 37-53 .

## A BIOLOGIA DA DIFERENCIAÇÃO DO MEL DE MELATO: PAÍSES, PLANTAS E INSETOS

Hamilton Justino Vieira<sup>1</sup>

Éverton Blainski<sup>2</sup>

Joelma Miszinski<sup>3</sup>

Emanuela Salum Pereira Pinto<sup>4</sup>

### 1 INTRODUÇÃO

Os “méis de melato” são conhecidos e consumidos principalmente nos países europeus. Pela sua distinta composição química, propriedades e menor oferta no mercado, o mel de melato possui preço de comercialização superior aos méis ditos “florais”, (Ohe et al, 2015). Segundo Douglas, (1998) os afídeos hospedam bactérias endossimbiontes em células especializadas que, provavelmente, sintetizam aminoácidos, esteróis e vitaminas não presentes na seiva do floema consumida pelo inseto. São mundialmente conhecidos os méis de melato da França, Alemanha, Grécia, Croácia, Turquia, Nova Zelândia, Eslovênia, República Tcheca, Bulgária, Servia e Eslováquia (IHC,2008) e Suíça, (Bogdanov et al.,2007). As espécies fornecedoras de seiva para elaboração de melato são os pinheiros, citros, vimes, carvalhos, tendo como insetos sugadores da seiva elaborada cochonilhas, pulgões e cigarrinhas.

A exploração dos méis de melato requerem a existência em quantidade significativa de indivíduos da vegetação e de insetos para suprir a demanda de melato pelas abelhas. Além destes méis, plantas e insetos citados neste trabalho, existem outros menos conhecidos que não são explorados. Estes podem, futuramente, por uma dinâmica populacional dos ecossistemas plantas-insetos sugadores de seiva-abelhas e por interesse de apicultores, virem a ser explorados. No Brasil, os méis de melato conhecidos ou em fase de divulgação e comercialização são os méis de melato provenientes da aroeira (*Myracrodruon urundeuva*) na região do norte de Minas Gerais e no Planalto Sul de Santa Catarina, norte do Rio Grande do Sul e no sul do Paraná.

O mel de melato da Bracatinga, *Mimosa scabrella*, que é produzido bianualmente a partir da secreção da cochonilha *Tachardiella sp.*, é no momento o único proveniente da interação leguminosa-cochonilhas-abelhas citado nas bibliografias. Para este mel será brevemente requerida a Indicação Geográfica - na modalidade Denominação de Origem (DO). Inicialmente a área em estudo era uma pequena região da Serra Catarinense próxima ao município de Lages, contudo as evidências científicas apontaram para uma grande área da DO abrangendo três estados da Federação. “Mel de melato do Planalto Sul

<sup>1</sup> Engenheiro-agrônomo, Dr., Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina (Epagri), Centro de Informações de Recursos Ambientais e de Hidrometeorologia de Santa Catarina (Ciram), e-mail: [vieira@epagri.sc.gov.br](mailto:vieira@epagri.sc.gov.br)

<sup>2</sup> Engenheiro-agrônomo, Dr., Epagri/Ciram, e-mail: [evertonblainski@epagri.sc.gov.br](mailto:evertonblainski@epagri.sc.gov.br)

<sup>3</sup> Analista de sistemas, Epagri/Ciram, e-mail: [joelmab@epagri.sc.gov.br](mailto:joelmab@epagri.sc.gov.br)

<sup>4</sup> Analista de sistemas, Epagri/Ciram, e-mail: [manu@epagri.sc.gov.br](mailto:manu@epagri.sc.gov.br)

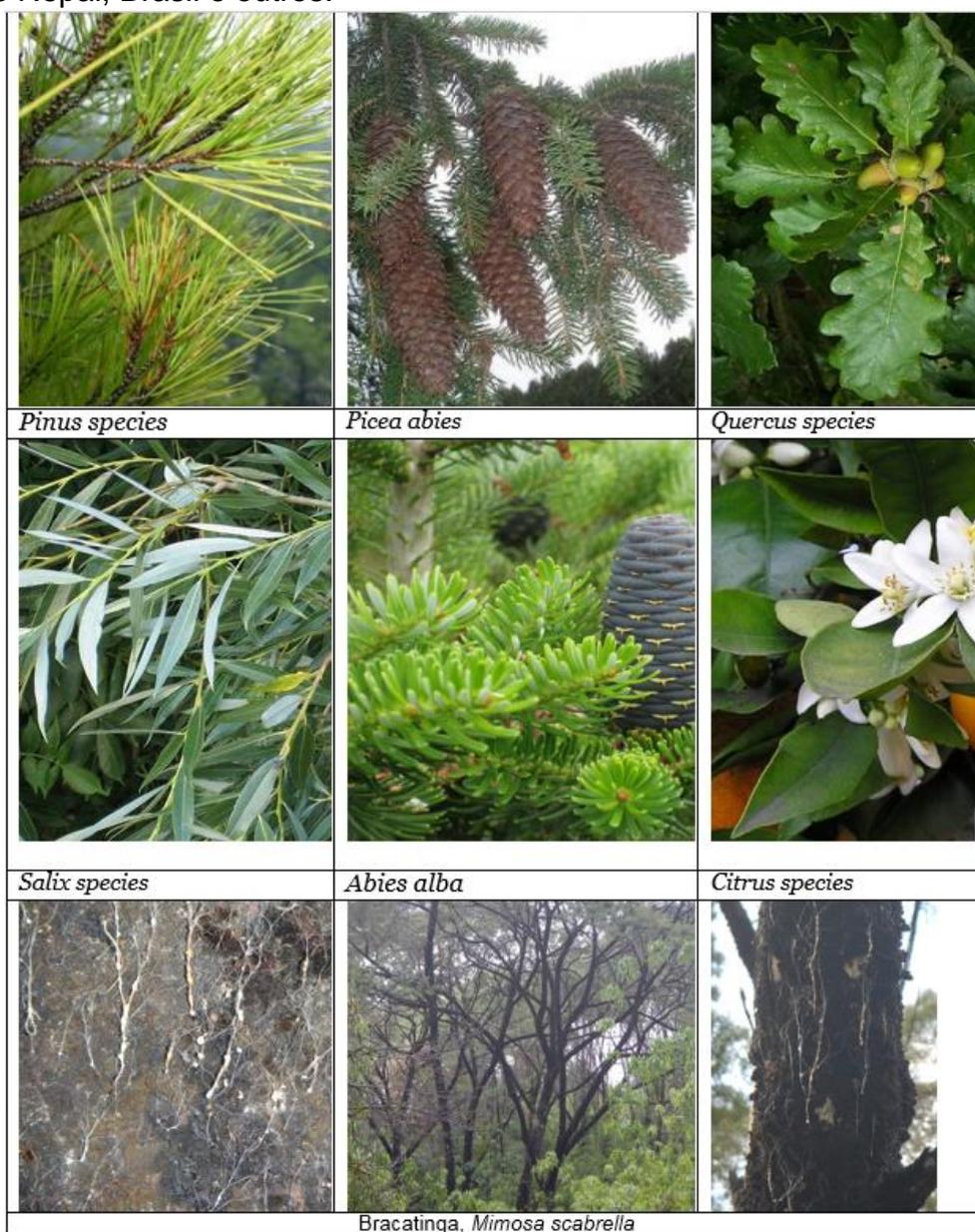
Brasileiro”, contemplando parte dos estados de Santa Catarina, Rio Grande do Sul e Paraná.

## 2 METODOLOGIA

O trabalho baseia-se em revisão bibliográfica e os objetivos são reunir informações mundiais e contextualizar o mel de melato da Bracatinga no Planalto Sul Brasileiro, elucidando sua diferenciação. Neste trabalho são apresentados os países, a vegetação e os insetos que concorrem para a produção dos méis de melato.

## 3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Foram identificados os locais geográficos com informações de produção do mel de melato (Tabela 1). Alguns locais são menos conhecidos, como Nepal, Brasil e outros.



**Figura 1.** Relação de plantas que em associação com insetos permitem a elaboração de mel de melato pelas abelhas

**Tabela 1.** Relação dos locais, plantas e insetos relacionados à produção de mel de melato

	<b>Local Geográfico</b>	<b>Planta</b>	<b>Inseto</b>
1	Brasil – Santa Catarina, Paraná e Rio Grande do Sul	Bracatinga, <i>Mimosa scabrella</i> Bentham	Cochonilha, <i>Tachardiella sp.</i>
2	Brasil Norte de Minas	Aroeira, <i>Myracrodruon urundeuva</i>	Pulgão e cochonilhas
3	França, Vosges	Coníferas, Abeto <i>Abies alba</i>	Pulgão, <i>Buchneria pectinatae</i>
4	Itália, Alpes	Coníferas, Abeto <i>Abies Cephalonica</i>	Pulgão gênero <i>Cinara</i>
5	Alemanha, Floresta Negra, Suíça	Coníferas <i>Abies alba</i>	Pulgão, <i>Cinara pectinatae</i> , <i>Cinara picea</i>
6	Grécia	Coníferas, Abeto grego - <i>Abies Cephalonica</i>	Pulgão, <i>Physokermes hemicryphus</i>
7	Turquia, região de Marmara	Coníferas, Abeto <i>Abies bornmulleriana</i>	Pulgão, <i>Physokermes hemicryphus</i>
8	Turquia e Grécia	Pinheiro Turco, <i>Pinus brutia</i> e Pinheiro bravo <i>Pinus pinea</i>	Cochonilha, <i>Marchalina hellenica</i>
9	Grécia	Pinheiro, <i>Pinus brutia</i> e <i>Pinus halepensis</i>	Cochonilha, <i>Marchalina hellenica</i>
10	Eslovênia e R. Tcheca	Coníferas, Abeto <i>Picea abies</i>	Pulgão, <i>Cinara oslala</i> , <i>Cinara piceae</i> e <i>Physokermes hemicryphus</i>
11	Grécia, Bulgária	Carvalho, <i>Quercus petraea</i>	Pulgão, <i>Tuberculalul annulatus</i> e <i>T. borealis</i>
12	Croácia, Sérvia	Carvalho, <i>Quercus petraea</i>	Pulgão, <i>Tuberculalul annulatus</i> e <i>T. borealis</i>
13	Eslováquia	Coníferas, <i>Pinus nigra</i> Azinheira <i>Quercus ilex</i>	
14	Croácia na região do vale Požega	Carvalho italiano ou húngaro, <i>Quercus frainetto</i>	Sem inseto
15	Itália, França e Eslovênia	Citros, mais de 200 tipos de plantas, selvagens, ornamentais e cultivadas. Linden ou Maple	Cigarrina, <i>Metcalfa pruinosa</i> (Say),
16	Nova Zelândia, Ilha Sul da Nova Zelândia	<i>Nothofagus fusca</i> Red Beech a <i>Nothofagus solanri</i> Black Beech	Cochonilha, <i>Ultracoelostoma assimile</i> e <i>Ultracoelostoma brittini</i>
17	Italia Piemonte, Toscana, Úmbria e Piemont. Também encontrado na Lituânia	salgueiro <i>Salix sp.</i>	Pulgão, <i>Tuberolachnus salignus</i>
18	Italia bosques de citros abandonados Calábria e da Sicília e da Tunísia.	espécies de Citrus	Rinchota.

Os insetos são os afídeos ou pulgões, as cochonilhas e as cigarrinhas. As cigarrinhas são polífagos, alimentando-se de uma variedade de plantas hospedeiras e entre as cultivadas videiras, citros, damasqueiros, pessegueiros, amoreiras e framboeseiras.

As cochonilhas sugam a seiva de qualquer parte das plantas. Logo depois eclodem dos ovos, tem pernas e saem a procura de um local para alimentar-se. Depois passam para a forma sésil e podem perder as pernas e a locomoção. Os machos não se alimentam e são ativos. Os afídeos têm o corpo mole e permanecem longo tempo imóveis sugando a seiva. Possuem ciclos reprodutivos complexos.

		
<p><i>Metcalfa pruinososa</i></p> <p>By Hectonichus - Own work, CC BY-SA 3.0, <a href="https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=15103269">https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=15103269</a></p>	<p><i>Marchalina hellenica</i></p> <p><a href="https://alchetron.com/Marchalina-hellenica#-">https://alchetron.com/Marchalina-hellenica#-</a></p>	<p><i>Cinara pectinatae</i></p> <p><a href="https://influentialpoints.com/Gallery/Cinara_pectinatae_Green-striped_fir_aphid.htm">https://influentialpoints.com/Gallery/Cinara_pectinatae_Green-striped_fir_aphid.htm</a></p>

**Figura 2.** Relação de insetos que contribuem para a produção de mel de melato

#### 4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

As informações coletadas referem-se aos méis de melato mais conhecidos. Outros países, como Portugal, Nepal e Polônia, também possuem méis de melato. Alguns destes países os possuem em pequenas quantidades e outros não os comercializam significativamente pela pouca demanda pelos consumidores de méis.

As espécies vegetais mais observadas são da família Pinaceae família dos pinheiros Bloc et al. (1986), as decidófilas como o carvalho *Quercus* da família Fagaceae outras menos frequentes são os citros, salgueiros e outros. No Brasil, em Minas Gerais é a aroeira espécies de árvores da família Anacardiaceae e para os estados do Sul do Brasil é a leguminosa Bracatinga *Mimosa scabrella* da família Fabaceae, também se observa nas plantas de Ingá. Os insetos são os afídeos ou pulgões, superfamília Aphidoidea, as cochonilhas Dactylopiidae e as cigarrinhas da família Flatidae.

A produção de mel de melato depende da dinâmica populacional dos organismos envolvidos. Esta dinâmica é extremamente dependente da ação humana meio físico, hospedeiro, Liebig, (1987), e do clima Özkök et al., (2018), Bloc et al. (1986). Este último desempenha importante papel devido suas oscilações sazonais, regionais e anuais. Mudanças climáticas podem afetar consideravelmente o equilíbrio destes organismos resultando em transformações significativas na qualidade, quantidade dos méis assim como da área geográfica das indicações geográficas pertinentes. As mudanças

climáticas seguramente são uma ameaça ao equilíbrio destes sistemas. A produção do mel de melato passa em sua grande maioria, salvo àqueles produzidos diretamente da exsudação da seiva das plantas, como o carvalho, por três “filtros”. Os vasos condutores de seiva das plantas, o aparelho sugador e sistema digestivo dos insetos sugadores e por último passa pelo papo ou vesícula nectífera das abelhas operárias. Ao final são depositados nos alvéolos dos favos pelas abelhas e mais tarde coletados e comercializados pelos apicultores.

A Denominação de Origem (DO) do mel de melato do Planalto do Sul do Brasil desempenhará um importante papel na divulgação, exploração sustentável e proteção dos bracatingais, cochoninhas, abelhas e demais organismos vivos que interagem neste ecossistema.

## REFERÊNCIAS

- BLOC A., Montagner H. Étude éco-éthologique de l’exploitation des miellats du Puceron *Cinara pecti-natae* (Nördl) (Homoptera-Lachnidae) par l’abeille domestique (*Apis mellifica* L.). **Thèse, université de Franche-Comté**, 171 p. 1986.
- BOGDANOV, S.; BIEIRI, K. ; KILCHENMANN V.; GALLMANN P.; DILLIER, X. Tannenhonig Der beliebte Dunkle aus den Nadel Wäldern. Suíça, **Schweizerische Bienen Zeitung** 16-19p. 8/2007.
- DOUGLAS, A.E. Nutritional intertections in insect-microbial symbioses: Aphids and their symbiotic bactéria *Buchnera*. **Annual Review of Entomology**. 43: 17-18p. ISSN 00664170, 1998.
- LIEBIG G. Der Massenwechsel der grünen Tannenhoniglaus *Cinara Pectinatae* in verschieden stark erkrankten Tannenbeständen 1977-1985 **Apidologie**, 18, 2, 147-162 p.,1987.
- ÖZKÖK, A.; YÜKSEL, D.; SORKUN, K. Chemometric Evaluation of the Geographical Origin of Turkish Pine Honey. **Food and Health**, DOI: 10.3153/FH18027, 4(4), 274-282. 2018.
- OHE, VON W.; OHE, VON K.; JANKE, M. Honigtauhonig – der etwas andere Sortenhonig. **Das Bieneninstitut Celle informiert**. (54) 1-6p. 2015
- INTERNATIONAL HONEY COMMISSION (IHC), **1st World Honeydew Honey Symposium Tzarevo, Bulgaria** 1, ABSTRACTS 1-34p, 2008.

## ESPÉCIES DE COCHONILHA ASSOCIADAS A BRACATINGA NA REGIÃO DA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA DO MEL DE MELATO

Marcelo Mendes Haro<sup>1</sup>  
Juliana Olivia Nicolao<sup>2</sup>  
Kleber Trabaquini<sup>3</sup>

### 1 INTRODUÇÃO

Méis de melato estão sendo valorizados por consumidores e indústrias alimentícias devido ao seu sabor forte e diferenciado quando comparado aos méis florais. Quando comparado ao mel convencional, este produto possui cor mais escura, maior condutividade elétrica (LACHMAN et al., 2007), menor teor de monossacarídeos (glicose e frutose), maior teor de oligossacarídeos, maior pH (3,9 a 6,9) e maior teor de nitrogênio (SIMOVA et al., 2012).

Santa Catarina apresenta potencial produtivo para este alimento, principalmente pelo histórico produtivo do mel de melato de bracatinga (*Mimosa scabrella* Bentham), o qual vem ganhando destaque no mercado interno e externo. Este mel é produzido por abelhas, em geral *Apis mellifera* (Hymenoptera: Apidae) que coletam excreções açucaradas de cochonilhas, insetos da ordem Hemiptera, as quais se aproveitam da seiva elaborada das árvores de bracatinga (MOREIRA et al., 2011).

A produtividade deste mel está vinculada a interação parasitária da cochonilha e da planta, a qual é dependente da qualidade da seiva. Desta forma, características edafoclimáticas, tais como níveis de nitrogênio, podem alterar consideravelmente a qualidade de melato, aumentando em até seis vezes a quantidade de carboidratos e até quatro vezes a quantidade de aminoácidos livres, estimulando o crescimento da população de insetos (AZEVEDO, 2007). Devido a essa dependência, entre inseto-planta-região e as características qualitativas do mel de melato, o mel de melato, produzido nas regiões mais altas de Santa Catarina, é candidato para obtenção de uma Indicação Geográfica (IG), se tornando um patrimônio regional (EPAGRI, 2019).

Sendo assim, o conhecimento das espécies de cochonilhas, existentes em Santa Catarina, e relacionadas com a produção do mel de melato, são essenciais para o fortalecimento da cadeia produtiva desse mel e futura seleção de espécies/estirpes mais produtivas.

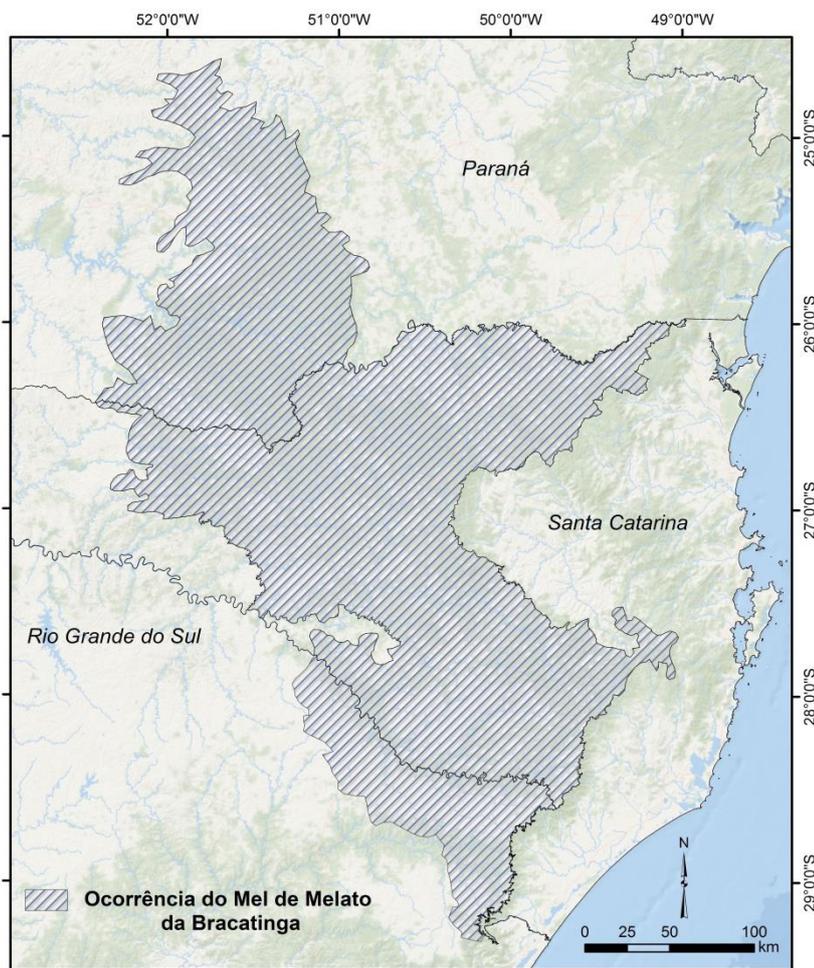
<sup>1</sup> Pesquisador, Doutor em Entomologia, PhD Ecologia de Ambientes Tropicais, Epagri-EEI, marceloharo@epagri.sc.gov.br.

<sup>2</sup> Acadêmica, Agronomia, Instituto Federal Catarinense, juli\_nicolao@hotmail.com.

<sup>4</sup> Pesquisador, Doutor em Sensoriamento Remoto, Epagri-CIRAM, klebertrabaquini@epagri.sc.gov.br.

## 2 METODOLOGIA

**Local do experimento:** As coletas de exemplares de cochonilhas colonizando plantas de bracatinga estão sendo realizadas nas áreas onde é produzido o mel de melato candidato à obtenção da indicação geográfica (Figura 1).



**Figura 1.** Área de ocorrência do mel de melato de bracatinga, candidato a obtenção da indicação geográfica

**Coleta dos insetos:** As coletas são realizadas após identificação das colônias nos troncos da bracatinga. Os insetos são então cuidadosamente retirados e acondicionando-as em frascos para triagem e posterior montagem de lâminas.

**Montagem de lâminas:** Os insetos, conservados em álcool, foram preparados em lâminas, de forma temporária, em meio Hoyer.

**Identificação das espécies:** A caracterização da espécie foi procedida por meio da caracterização taxonômica de estruturas presentes nos indivíduos, seguindo o protocolo de Williams & Granara de Willink (1992).

### 3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Dentre as espécies identificadas até o momento nas plantas de bracatinga destacam-se os do gênero *Tachardiella* sp., distribuídas nas espécies:

*Tachardiella ingae* (Hempel)

**Diagnose:** Corpo das fêmeas adultas apresenta subglobular, dorso ligeiramente achatado, com abertura no centro, com dimensões aproximadas de 5,25 mm de diâmetro e 3,75 mm de altura. A resina produzida para a proteção do corpo pode ser opaca, brilhante quando esfregada, semitransparente, grossa, quebradiça, verde claro com marrom listras (Figura 2). Comumente se projetam filamentos brancos e finos do orifício dorsal. A resina destes indivíduos, quando em colônia, podem se unir e formar uma massa confusa. Desprovido de resina, o inseto apresenta três lóbulos, com comprimento do corpo de 3,0-3,5 mm; bráquia levemente quitinizada e bastante distinto; placa braquial quase circular; cratera sem uma crista em geral oval-oblonga; espiráculos anteriores grandes, com cerca de dois terços do tamanho da placa braquial e com numerosos poros.

**Hospedeiros:** Em acácia, acácia negra, bracatinga, guandeiro, *Inga* sp., ingazeiro cipó, maricá, *Mimosa* sp. e tipa.

**Distribuição:** Brasil (SC, PR, RJ); Região Neotropical.



**Figura 2.** *T. ingae* colonizando tronco de planta (KONDO; GULLAN, 2011)

*Tachardiella artocarp*i (Hempel)

**Diagnose:** Corpo da fêmea adulta apresenta forma globular, com uma elevação pontiaguda no dorso médio, com margens dilatadas e com muitos sulcos rasos na base. A resina é de cor marrom-avermelhada, levemente amarelada, mais escura nas margens e vermelha em indivíduos jovens. Indivíduos jovens apresentam forma de estrela, com elevação no dorso, evoluindo para espécimes de tamanho médio, em forma de pirâmide. A superfície da resina é áspera, mas brilhante, podendo atingir 6,0mm de comprimento, 5,5mm de largura e 4,0mm de altura. A resina é muito dura, com

tendência a rachar. Se dissolvida em álcool, altera a cor de morrom-avermelhado para uma cor amarelo alaranjado. Sem a resina, a fêmea adulta é de cor amarelo-alaranjado, com as duas glândulas de secreção de resina de cor preta. Possui três lóbulos, sendo um na margem, um no dorso médio e mais um na extremidade posterior do dorso, na qual a coluna dorsal está localizada. O tubérculo anal é bem desenvolvido, escuro, colocado quase na direção vertical. Corpo sem resina possui 3,5mm de comprimento, 3mm de largura, 3mm de altura.

**Hospedeiros:** amendoeira da praia, bracatinga (*M. scabella*), cajueiro, fruteira do conde, gundeúva, jaqueira e oiticica.

**Distribuição:** Brasil (PR, SP); Região Neotropical.

#### 4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

As espécies *T. artocarp* e *T. ingae* foram registradas em Santa Catarina. Outras espécies possivelmente podem estar relacionadas com as plantas de bracatinga na região da indicação geográfica do mel de melato. O conhecimento destas populações facilita o manejo e seleção de espécies/estirpes mais produtivas.

#### REFERÊNCIAS

- LACHMAN, J.; KOLIHOVÁ, D.; MIHOLOVÁ, D.; KOSATA, J.; TITERA, D.; KULT, K. Analysis of minority honey components: possible use for the evaluation of honey quality. **Food Chemistry**, v. 101, p. 973-979, 2007.
- SIMOVA, S.; ATANASSO, V.; SHISHINIOVA. M.; BANKOVA, V. A rapid differentiation between oak honeydew honey and nectar and other honeydew honeys by NMR spectroscopy. **Food Chemistry**, v. 134, p. 1706-1710, 2012.
- MOREIRA, P.A.; STEENBOCK, W.; PERONI, N.; REIS, M.S. Genetic diversity and mating system of bracatinga (*Mimosa scabrella*) in a re-emergent agroforestry system in southern Brazil. **Agroforest Systems**, v. 83, p. 245-256, 2011.
- AZEVEDO, M. **Mel de melato de bracatinga (*Mimosa scabrella* Bentham) do Planalto Serrano de Santa Catarina: Discriminação e potencialidade funcional.** 2017. 201 f. Tese (Doutorado em Ciência dos Alimentos) - Universidade Federal de Santa Catarina, 2017.
- WILLIAMS, D.J.; GRANARA DE WILLINK, M.C. **Mealybugs of Central and South America.** London, CAB International, 1992, 635 p.
- KONDO, T.; GULLAN, P.J. Taxonomic review of the genus *Tachardiella* Cockerell (Hemiptera: Kerriidae), with a key to species of lac insects recorded from the new world. **Neotrop. entomol.**, Londrina, v. 40, n. 3, p. 345-367, June 2011.

## ASPECTOS REVELANTES DAS BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO CONSIDERANDO A ACIDEZ LIVRE DO MEL DE MELATO DE BRACATINGA (*Mimosa scabrella* Bentham) PARA CRITÉRIOS DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA<sup>1</sup>

*Silvana Katia Tischer Seraglio*<sup>2</sup>

*Greici Bergamo*<sup>3</sup>

*Patricia Brugnerotto*<sup>4</sup>

*Luciano Valdemiro Gonzaga*<sup>5</sup>

*Roseane Fett*<sup>6</sup>

*Ana Carolina de Oliveira Costa*<sup>7</sup>

### 1 INTRODUÇÃO

O mel de melato é produzido a partir de secreções de partes vivas de plantas e/ou de excreções de insetos sugadores de plantas. Essas substâncias são recolhidas por abelhas *Apis mellifera* e então transformadas, combinadas com substâncias próprias, armazenadas nos favos e deixadas madurar, originando assim o mel de melato (BRASIL, 2000; EUROPEAN COMMISSION, 2002).

As características nutricionais, sensoriais e possivelmente terapêuticas diferenciadas dos méis de melato em comparação aos méis florais vem despertando crescente interesse dos consumidores e indústrias dos setores alimentício e farmacêutico (PITA-CALVO; VÁZQUEZ, 2017; SERAGLIO et al., 2019). Quando comparados aos méis florais, os méis de melato apresentam valores superiores para os parâmetros de condutividade elétrica, pH, dissacarídeos, trissacarídeos e minerais, além de menores teores de monossacarídeos. Ainda, coloração escura e sabor e odor marcantes são observados em méis de melato, comparativamente aos méis florais. Maiores teores de compostos com potencial bioativo, como compostos fenólicos, proteínas, aminoácidos e minerais, além de relevante potencial antioxidante, ação antimicrobiana e atividade anti-inflamatória também são frequentemente reportados para méis de melato, quando comparados aos méis florais (BERGAMO et al., 2018, 2019; CAN et al., 2015; ESCUREDO et al., 2013; OSÉS et al., 2016; PITA-CALVO; VÁZQUEZ, 2017; SERAGLIO et al., 2017,

<sup>1</sup> Instituições financiadoras desse trabalho: CNPq, CAPES, FAPESC.

<sup>2</sup> Doutoranda, Mestra em Ciência dos Alimentos, Universidade Federal de Santa Catarina, siluanaseraglio@hotmail.com.

<sup>3</sup> Doutora, Doutora em Ciência dos Alimentos, Universidade Federal de Santa Catarina, grei\_b@hotmail.com.

<sup>4</sup> Doutoranda, Mestra em Ciência dos Alimentos, Universidade Federal de Santa Catarina, patriciabrugnerotto@gmail.com.

<sup>5</sup> Técnico de laboratório, Universidade Federal de Santa Catarina, lvgonzaga@hotmail.com.

<sup>6</sup> Professora, Doutora em Química Orgânica, Universidade Federal de Santa Catarina, roseane.fett@ufsc.br.

<sup>7</sup> Professora, Doutora em Química Analítica, Universidade Federal de Santa Catarina, ana.costa@ufsc.br.

2019). Portanto, os méis de melato vem se mostrando com características apreciadas de potencial alimento funcional.

Considerando o potencial nutricional e bioativo dos méis de melato, se faz necessário garantir a qualidade e segurança desses para consumo humano. Assim, distintas organizações regulamentadoras ao redor do mundo estabelecem limites para diferentes características físico-químicas. Esses parâmetros físicos e químicos fornecem informações quanto ao grau de maturidade, avaliada com base no valor de açúcares redutores, de sacarose e de umidade; de pureza, avaliada com base no valor de sólidos insolúveis, de cinzas e de condutividade elétrica; e de deterioração do mel, avaliada com base no valor de 5-hidroximetilfurfural (5-HMF), de atividade diastásica e de acidez livre (BRASIL, 2000; CODEX ALIMENTARIUS, 2011; EUROPEAN COMMISSION, 2002; MERCOSUL, 1999).

No Brasil, especialmente nas regiões do planalto catarinense, sudeste paranaense e nordeste rio-grandense, ocorre a produção de um mel de melato genuinamente brasileiro: o mel de melato de bracatinga (*Mimosa scabrella* Benth). A bracatinga (*Mimosa scabrella* Benth) é uma espécie arbórea nativa do Brasil com distribuição predominante na região sul. Em períodos bianuais e normalmente entre os meses de janeiro e junho, essas árvores são infestadas por cochonilhas (*Stigmacoccus paranaensis* Foldi), as quais fixam-se e se alimentam da seiva da árvore, excretando uma solução açucarada que é coletada pelas abelhas dando origem ao mel de melato de bracatinga (MAZUCHOWSKI; RECH; TORESAN, 2014; WOLFF; WITTER; LISBOA, 2015).

Recentes estudos indicam que o mel de melato de bracatinga apresenta características físico-químicas e bioativas diferenciadas quando comparadas aos méis florais e méis de melato de diferentes origens geográficas e/ou botânicas, o qual vem contribuindo para a crescente valorização desse mel no cenário nacional e internacional (AZEVEDO, 2017; BERGAMO et al., 2018, 2019; BRUGNEROTTO et al., 2019a, 2019b; SERAGLIO et al., 2017; SILVA et al., 2019). A fim de valorizar ainda mais esse produto tradicional a nível mundial, o processo de indicação geográfica do mel de melato de bracatinga do planalto sul brasileiro se abre como uma grande iniciativa e oportunidade para valorização do produto e distribuição de renda. No entanto, características próprias deste mel não consideradas de maneira específica pela legislação nacional como os valores de acidez livre, podem reportar indicador de qualidade insatisfatório para um percentual elevado de amostras desses méis de maneira errônea. Nesse sentido, esse trabalho teve como objetivo contextualizar resultados já relatados na literatura referentes à acidez livre e perfil de ácidos orgânicos do mel de melato de bracatinga (*Mimosa scabrella* Benth) e suas relações com a qualidade ou particularidades desse produto tão apreciado por mercados internacionais a fim de contribuir com um dos parâmetros de relevância para o processo de indicação geográfica do mesmo.

## 2 METODOLOGIA

Nesse estudo, por meio de consulta a bancos de dados eletrônicos, foi realizado um levantamento de estudos já publicados na literatura científica referentes à acidez livre e composição de ácidos orgânicos de méis de melato de bracatinga.

### 3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

A qualidade físico-química de diversas amostras de mel de melato de bracatinga já foi investigada em alguns estudos. De maneira geral, esses méis atendem aos requisitos mínimos previstos por organizações regulamentadoras do mundo todo para os parâmetros de umidade, açúcares redutores, sacarose, minerais, condutividade elétrica, atividade diastásica e 5-HMF. Entretanto, para o parâmetro de acidez livre, os méis de melato de bracatinga normalmente não atendem o limite especificado por estas organizações (BRUGNEROTTO et al., 2019a).

A acidez livre é um importante parâmetro relacionado à deterioração de méis e, diversos órgãos regulamentadores preconizam o limite máximo de 50 mEq kg<sup>-1</sup> para a acidez livre em méis (BRASIL, 2000; CODEX ALIMENTARIUS, 2011; EUROPEAN COMMISSION, 2002; MERCOSUL, 1999). Elevados valores de acidez livre têm sido considerados indicativos de processo de fermentação pós-colheita para méis (KARABAGIAS et al., 2017; SILVA et al., 2016).

Em méis de melato de bracatinga catarinenses coletados na safra de 2014 nos municípios de Bocaina do Sul ( $n=5$ ), Bom Retino ( $n=3$ ), Lages ( $n=4$ ), Urubici ( $n=3$ ) e Urupema ( $n=4$ ), os valores de acidez livre variaram de  $50,4 \pm 1,7$  a  $70,1 \pm 2,1$  mEq kg<sup>-1</sup> (AZEVEDO, 2017). Acidez livre elevada também foi encontrada em méis de melato de bracatinga coletados na safra de 2016 nos municípios de Bocaina do Sul ( $n=3$ ), Bom Retiro ( $n=2$ ), Lages ( $n=2$ ), Urubici ( $n=4$ ), Urupema ( $n=3$ ) e São Joaquim ( $n=2$ ), onde valores de acidez livre de até  $55,7 \pm 1,2$  mEq kg<sup>-1</sup> foram reportados (BERGAMO et al., 2019). Em ambos os estudos, os méis de melato de bracatinga eram frescos, sendo assim desconsiderada a possibilidade de fermentação pós-colheita desses méis pelos autores. Dessa forma, os elevados valores de acidez livre dos méis de melato de bracatinga vem sendo considerados uma característica própria desse tipo de mel, principalmente pelo fato dessa característica ter sido verificada em diversas amostras e de diferentes safras (BRUGNEROTTO et al., 2019a).

Considerando que os ácidos orgânicos são os principais contribuintes da acidez dos méis (KARABAGIAS et al., 2017; SILVA et al., 2016), a investigação do perfil e concentração de ácidos orgânicos se mostra uma importante fonte de sustentação das hipóteses propostas para a acidez livre dos méis de melato de bracatinga.

Em méis de melato de bracatinga catarinenses coletados na safra de 2016 nos municípios de Bom Retiro ( $n=1$ ), Lages ( $n=1$ ), Urubici ( $n=1$ ), Urupema ( $n=1$ ) e São Joaquim ( $n=1$ ), o ácido glucônico foi o principal ácido orgânico presente nesse tipo de mel, representando 55 a 69 % do total de ácidos orgânicos quantificados. O segundo principal ácido orgânico encontrado foi o ácido láctico, representando de 11 a 16 % do total de ácidos orgânicos quantificados. Por outro lado, o ácido acético, principal ácido orgânico relacionado a fermentação pós-colheita do mel, representou de 0,6 a 1,4 % do total de ácidos orgânicos quantificados (BRUGNEROTTO et al., 2019b).

A elevada concentração de ácido glucônico no mel de melato de bracatinga era esperada uma vez que este é o principal ácido orgânico presente em méis. Esse composto é formado a partir da conversão da D-glicose por meio da ação da enzima glicose-oxidase, presente na glândula hipofaríngea das abelhas, e/ou pela ação da bactéria *Gluconobacter* spp., a

qual está presente no intestino da abelha (BRUGNEROTTO et al., 2019b; CHERCHI et al., 1994; MATO et al., 2003). Em relação ao ácido láctico, a presença desse composto no mel de melato de bracatinga deve-se possivelmente a ocorrência de uma fermentação natural desse produto promovido por bactérias lácticas naturalmente presentes no estômago das abelhas (BRUGNEROTTO et al., 2019b; OLOFSSON; VÁSQUEZ, 2008). Assim, a presença de ácido láctico nos méis de melato de bracatinga não parece ser um indicador de fermentação pós-colheita do mel. Em contrapartida, o ácido acético tem sido considerado o principal ácido orgânico formado durante a fermentação pós-colheita do mel promovida pela ação de microrganismos osmotolerantes sobre os açúcares redutores do mel (CHIRIFE; ZAMORA; MOTTO, 2006). Entretanto, esse ácido orgânico foi encontrado em baixa proporção nos méis de melato de bracatinga.

Sendo assim, pode-se assumir que ambas as hipóteses propostas referentes a acidez livre do mel de melato de bracatinga são verdadeiras: a elevada acidez livre desse mel aparentemente não é devido a processos de fermentação pós-colheita, sendo esse comportamento uma característica intrínseca desse produto, possivelmente devido aos elevados teores de ácido glucônico e ácido láctico. Dessa forma, essa característica além de ser considerada no processo de indicação geográfica do mel de melato de bracatinga do planalto sul brasileiro, deve ser levada em consideração para uma possível revisão da legislação brasileira do produto.

#### 4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Com base nos dados relatados na literatura, é possível assumir que a elevada acidez livre é uma característica intrínseca do mel de melato de bracatinga, apresentando em muitos casos valores acima do limite máximo preconizado por distintas organizações regulamentadoras. Ainda, dados relatados para ácidos orgânicos presentes nesse tipo de mel dão suporte a hipótese de que a elevada acidez livre não está relacionada a fermentação pós-colheita, a qual resultaria na perda da qualidade e consequente depreciação do mesmo.

Dessa forma, destaca-se a importância de confirmar a elevada acidez livre como um atributo inerente do mel de melato de bracatinga e a sua relação com os ácidos orgânicos, a fim de fundamentar futura proposta de alteração das regulamentações relacionadas a acidez livre buscando considerar suas características específicas e garantir a sua adequação às exigências legais vigentes. Além disso, essa característica deve ser levada em consideração no processo de indicação geográfica desse produto.

#### REFERÊNCIAS

- AZEVEDO, M.S. **Mel de melato de bracatinga (*Mimosa scabrella* Bentham) do planalto serrano de Santa Catarina: discriminação e potencialidade funcional**. 2017. 201 f. Tese (Doutorado em Ciência dos Alimentos) - Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2017.
- BERGAMO, G. et al. Mineral profile as a potential parameter for verifying the authenticity of bracatinga honeydew honeys. **LWT**, v. 97, p. 390–395, 2018.
- BERGAMO, G. et al. Physicochemical characteristics of bracatinga honeydew honey and blossom honey produced in the state of Santa Catarina: an

approach to honey differentiation. **Food Research International**, v. 116, p. 745–754, 2019.

BRASIL. Mapa. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº 11, de 20 de outubro de 2000. A prova Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Mel. p. 1–4, 2000.

BRUGNEROTTO, P. et al. Características físico-químicas e composição química de mel de melato de bracatinga: uma revisão. In: **A Arte de criar Abelhas**. 1. ed. Ponta Grossa: Atena Editora, 2019a. cap. 3, p. 25–35.

BRUGNEROTTO, P. et al. A capillary electrophoresis method to determine aliphatic organic acids in bracatinga honeydew honey and floral honey. **Journal of Food Composition and Analysis**, v. 82, p. 103243, 2019b.

CAN, Z. et al. An investigation of Turkish honeys: their physico-chemical properties, antioxidant capacities and phenolic profiles. **Food Chemistry**, v. 180, p. 133–141, 2015.

CHERCHI, A. et al. Solid-phase extraction and high-performance liquid chromatographic determination of organic acids in honey. **Journal of Chromatography A**, v. 669, n. 1–2, p. 59–64, 1994.

CHIRIFE, J.; ZAMORA, M.C.; MOTTO, A. The correlation between water activity and % moisture in honey: fundamental aspects and application to Argentine honeys. **Journal of Food Engineering**, v. 72, n. 3, p. 287–292, 2006.

CODEX ALIMENTARIUS. Codex Standard for Honey. **Codex Alimentarius**, p. 1–8, 2011.

ESCUREDO, O. et al. Nutritional value and antioxidant activity of honeys produced in a European Atlantic area. **Food Chemistry**, v. 138, n. 2–3, p. 851–856, 2013.

EUROPEAN COMMISSION. European Commission Council Directive 2001/110/EC of 20 December 2001 relating to honey. **Official Journal of the European Communities**, p. 10–47, 2002.

KARABAGIAS, I. K. et al. Characterization and geographical discrimination of commercial *Citrus* spp. honeys produced in different Mediterranean countries based on minerals, volatile compounds and physicochemical parameters, using chemometrics. **Food Chemistry**, v. 217, p. 445–455, 2017.

MATO, I. et al. Significance of nonaromatic organic acids in honey. **Journal of Food Protection**, v. 66, p. 2371–2376, 2003.

MAZUCHOWSKI, J. Z.; RECH, T. D.; TORESAN, L. **Bracatinga, Mimosa scrabella** Bentham: cultivo, manejo e usos da espécie. 1. ed. Florianópolis: Epagri, 2014.

MERCOSUL. Regulamento Técnico MERCOSUL “Identidade e Qualidade do Mel”. MERCOSUL/GMC/RES. Nº 89/99. **MERCOSUL**, p. 1–6, 1999.

OLOFSSON, T. C.; VÁSQUEZ, A. Detection and identification of a novel lactic acid bacterial flora within the honey stomach of the honeybee *Apis mellifera*. **Current Microbiology**, v. 57, p. 356–363, 2008.

OSÉS, S.M. et al. Comparison of methods to determine antibacterial activity of honeys against *Staphylococcus aureus*. **NJAS - Wageningen Journal of Life Sciences**, v. 78, p. 29–33, 2016.

PITA-CALVO, C.; VÁSQUEZ, M. Differences between honeydew and blossom honeys: a review. **Trends in Food Science and Technology**, v. 59, p. 79–87, 2017.

SERAGLIO, S.K.T. et al. Effect of *in vitro* gastrointestinal digestion on the bioaccessibility of phenolic compounds, minerals, and antioxidant capacity of

*Mimosa scabrella* Bentham honeydew honeys. **Food Research International**, v. 99, p. 670–678, 2017.

SERAGLIO, S.K.T. et al. An overview of physicochemical characteristics and health-promoting properties of honeydew honey. **Food Research International**, v. 119, p. 44–66, 2019.

SILVA, B. DA et al. Simplex-centroid design and Derringer's desirability function approach for simultaneous separation of phenolic compounds from *Mimosa scabrella* Bentham honeydew honeys by HPLC/DAD. **Journal of Chromatography A**, v. 1585, p. 182–191, 2019.

SILVA, P.M. DA et al. Honey: chemical composition, stability and authenticity. **Food Chemistry**, v. 196, p. 309–323, 2016.

WOLFF, V.R. DOS S.; WITTER, S.; LISBOA, B.B. Reporte de *Stigmacoccus paranaensis* Foldi (Hemiptera, Stigmacoccidae), insecto escama asociado con la producción de miel de mielato en Rio Grande do Sul, Brasil. **Insecta Mundi**, v. 434, p. 1–7, 2015.

## ESTUDOS DE PRÁTICAS DE MANEJO DE ERVAIS FLORESTAIS PARA APOIO À INDICAÇÃO GEOGRÁFICA ERVA-MATE PLANALTO NORTE CATARINENSE<sup>1</sup>

Adriano Martinho de Souza<sup>2</sup>  
Gilcimar Adriano Vogt<sup>3</sup>  
Gilson José Marcinichen Gallotti<sup>4</sup>  
Aparecido Lima da Silva<sup>5</sup>

### 1 INTRODUÇÃO

A erva-mate (*Ilex paraguariensis* St. Hil.) é uma espécie arbórea que ocorre em seu estado nativo nas regiões subtropical e temperada da América do Sul (Brasil, Argentina e Paraguai), entre as latitudes 21°S e 30°S e as longitudes 48°30'W e 56°10'W, preferencialmente nas altitudes compreendidas entre 500 e 1.500 metros (Oliveira & Rotta, 1985).

No Brasil, está distribuída principalmente nos Estados do Paraná, Santa Catarina e Rio Grande do Sul, embora ocorra em menor proporção no Mato Grosso do Sul, São Paulo, Minas Gerais e Rio de Janeiro (Carvalho, 1994).

Em Santa Catarina, ocorre principalmente no planalto, desde Campo Alegre, no Planalto Norte Catarinense, até o Extremo Oeste, no município de Dionísio Cerqueira, fronteira com Misiones, na República Argentina (Oliveira & Rotta, 1985).

Dentre várias peculiaridades da erva-mate, destaca-se a adaptação tanto a pleno sol quanto ao sombreamento. De modo geral, a exploração dos ervais se dá em várias paisagens, sendo os predominantes, nativos e/ou plantados, em sub-bosque (remanescentes) e/ou solteiros (monoculturais) (Marques, 2014).

A erva-mate produzida e transformada nas regiões Norte Catarinense é um produto com histórico diferenciado (notoriedade) e que pode ser facilmente reconhecido pelos mercados consumidores (Souza, 1998). O referido estudo aponta que a diferenciação da erva-mate está intimamente ligada aos processos de produção, a partir dos ervais nativos presentes nessas regiões e que compõe as matas de araucárias (Floresta Ombrófila Mista).

O objetivo deste trabalho foi caracterizar os ervais comerciais do Planalto Norte Catarinense a partir da interpretação estatística de variáveis relacionadas às questões gerais aplicadas a unidade produtiva e as questões

<sup>1</sup> Projeto executado com recursos do Convênio MAPA n. 763642/2011

<sup>2</sup> Pesquisador da Epagri – Estação Experimental de Canoinhas. E-mail: adriano@epagri.sc.gov.br

<sup>3</sup> Pesquisador da Epagri – Estação Experimental de Canoinhas. E-mail: gilcimar@epagri.sc.gov.br

<sup>4</sup> Pesquisador da Epagri – Estação Experimental de Canoinhas. E-mail: gallotti@epagri.sc.gov.br

<sup>5</sup> Professor da UFSC. E-mail: aparecido.silva@ufsc.br

específicas, aplicadas diretamente sobre as práticas de manejo, produção e extração do produto.

## 2 METODOLOGIA

O estudo foi realizado na área delimitada pela proposta para a futura Denominação de Origem “Erva-Mate do Planalto Norte Catarinense”, que compreende ervais localizados entre as coordenadas de latitude 25°55’19,89” e 26°52’45”S e longitude 48°53’59,25” e 51°26’22” W.

Para a caracterização dos ervais florestais no planalto norte catarinense foram realizadas entrevistas semi-estruturadas com os produtores ervateiros, agricultores e não agricultores.

O método de amostragem foi o de “Bola de Neve” (“Snowball”) (Bernard, 2006). As questões específicas, para os cinco ervais<sup>6</sup> (erval em área silvestre, erval em caíva, erval em caíva muito aberta, erval em adensamento e erval em monocultivo) foram: produção dos ervais, intervalo de podas/colheita, adubação, uso de agroquímicos para controle fitossanitário, altura de poda, e, presença ou ausência de animais na área.

Para sistematização e exploração, os dados foram processados em planilhas eletrônicas, realizando-se análise exploratória dos resultados através de estatísticas descritivas, e apresentando a sumarização em tabelas e gráficos.

## 3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Foram realizadas 104 entrevistas nos municípios de Campo Alegre (20), Canoinhas (23), Itaiópolis (26), Rio Negrinho (3), Papanduva (4), Mafra (8), Bela Vista do Toldo (4), Major Vieira (4), Irineópolis (7) e Porto União (5).

Houve uma diferença entre a produtividade por área entre ervais de produção comercial. Os ervais em áreas mais manejadas (adensamento e monocultura) apresentaram uma maior produtividade e um menor coeficiente de variação da produtividade em relação aos ervais menos manejados (Tabela 1). Em termo do total de produção, a erva-mate produzida em caívas (caíva + caíva muito aberta) foi a mais representativa (72%) do que os outros ervais.

---

<sup>6</sup> **Erval em área silvestre:** áreas de mata com erva-mate e pouca intervenção humana. A cobertura florestal é alta, sem a presença frequente de gado; baixa frequência de roçadas e com exploração das ervas-mate existentes; **Erval em caíva:** áreas de matas secundárias com a associação de produção de erva-mate e criação de animais. A cobertura florestal é alta, geralmente menor que a cobertura do erval em área silvestre; **Erval em caíva muito aberta:** áreas de matas secundárias com a associação de produção de erva-mate e criação de animais em que a cobertura está menos presente. Normalmente a caíva muito aberta são locais mais utilizados para animais, principalmente para pastejo, como poteiros que em muitos casos a cobertura florestal é quase ausente; **Erval em adensamento:** áreas de matas secundárias com recrutamento de plantas erva-mate por plantio, em que as erveiras representam mais de 50% da densidade total e sem a presença de gado; e, **Erval em monocultura:** áreas sem a presença de floresta secundária com cultivo a céu aberto da cultura da erva-mate.

**Tabela 1.** Caracterização dos ervais e produtividade nas propriedades com manejo de ervais florestais no Planalto Norte Catarinense, 2018.

Variável	Tipos de Eral				
	Silvestre	Caíva	Caíva muito aberta	Adensamento	Monocultura
Área total (ha)	574,9	2215,4	2331,1	360,3	46,47
Porcentagem da área (%)	10,4	40,08	42,16	6,51	0,85
Produtividade (kg ha <sup>-1</sup> ano <sup>-1</sup> )	329,35	619,83	340,47	1650,47	1356,99
CV produtividade (%)	99	144	141	89	92
Produção estimada (kg)	189343	1373171	793670	594664	63059
% produção	6,28	45,56	26,33	19,73	2,09

As práticas silviculturais tradicionalmente utilizadas no manejo de ervais, roçadas, podas, altura das plantas para manejo, quantidade de animais nas áreas e a retirada de lenha e madeira são apresentadas na Tabela 2. Houve diferenças de práticas e de intensidade de práticas de manejo nos ervais do planalto norte catarinense (Tabela 3).

**Tabela 2.** Intervalo médio entre roçadas (meses), intervalo médio entre podas (meses), altura total da planta (metros) e altura média da primeira poda (metros) nas propriedades com ervais florestais no Planalto Norte Catarinense, 2018.

Variável	Silvestre	Caíva	Caíva muito aberta	Adensamento
Intervalo de roçada (meses)	31,3	22,3	18,4	16,0
CV intervalo roçadas (%)	122	66	76	87
Moda intervalo de roçada (meses)	12	12	12	12
Intervalo de poda (meses)	45,4	38,7	39,1	32,9
CV intervalo de poda (%)	52	29	28	32
Moda intervalo de poda (meses)	48	48	36	24
Altura de planta (m)	4,9	3,3	3,4	2,5
CV da altura de planta (%)	42	29	20	32
Altura da poda (m)	2,0	1,6	1,9	0,9

**Tabela 3.** Frequência de uso de adubação (%), frequência na utilização de herbicida (%), frequência de controle fitossanitário (%), frequência de uso de roçada (%) e frequência de utilização de das áreas para pastejo animal (UA ha<sup>-1</sup>) nas propriedades com ervais florestais no Planalto Norte Catarinense, 2018

Variável	Silvestre	Caíva	Caíva muito aberta	Adensamento
Uso de adubação (%)	22,7	29,4	11,1	38,9
Uso de Herbicida	13,6	17,6	11,1	55,6
Controle fitossanitário	18,2	23,5	22,2	44,4
Prática de roçadas	95,5	94,1	88,8	100,0
Número de animais (UA ha <sup>-1</sup> )	0,02	0,54	1,35	0,02

A seguir são apresentadas de forma individual, por tipologia da paisagem, uma resumida caracterização dos ervais e as práticas de manejo.

### **Erval em área silvestre**

Nas áreas silvestres ocorreu o maior intervalo entre roçadas, sendo realizadas em média a cada 31 meses. Nesses ervais de produção comercial muitas vezes essas práticas não são realizadas ou foram apenas realizadas eventualmente, geralmente na ocasião da colheita/poda. A roçada consiste em uma prática de manejo realizada nos ervais em área com cobertura florestal no intuito de favorecer as plantas e melhorar o agrupamento da mão de obra e rendimento para a erva-mate. Esse trato silvicultural relaciona-se com a limpeza, através da roçada da vegetação de menor porte, facilitando a movimentação do produtor dentro do erval para a colheita.

A poda no erval comercial silvestre apresentou maior intervalo, sendo realizados em média a cada 45 meses, assim como o coeficiente de variação dos respondentes (52%) foi um pouco maior que aos demais tipos de ervais (Tabela 2). A altura das plantas é em média de 4,9 m e a altura da primeira poda é de 2 m, superiores aos demais tipos de ervais.

No sistema de produção de ervais em área silvestre, a presença de animais é pouco expressiva (0,02 UA ha<sup>-1</sup>). O uso das práticas de aplicação de agrotóxicos para controle de plantas daninhas (14%), controle fitossanitário (18%) e uso de adubação (23%) apresentam baixo índice de utilização.

### **Erval em caíva**

Nas caívas, o intervalo médio entre roçadas foi de uma a cada 22 meses (Tabela 2), e foram realizadas no intuito de poder manter o pasto para a criação do gado além de facilitar a coleta da erva-mate, que pode ser realizada de forma manual ou mecanizada. O número médio de animais foi 0,54 UA ha<sup>-1</sup> (Tabela 3). Apesar de serem áreas com maior intensidade de manejo em relação às áreas silvestres, as práticas de manejo da adubação, uso de herbicidas e controle fitossanitário são similares as paisagens com ervais em área silvestre e caívas do tipo muito aberta.

### **Erval em caíva muito aberta**

A maior abertura da floresta dessa paisagem em relação ao erval em área silvestre, por um lado representa maior luminosidade o que beneficiaria a produtividade da erva-mate, por outro a maior abertura tende a ser devida há um tempo maior de uso ou uma maior pressão animal (1,35 UA ha<sup>-1</sup>) (Tabela 3).

O intervalo médio entre roçadas foi um pouco menor que o apresentado no erval em caíva (Tabela 2), entretanto as podas são similares nessas duas paisagens.

### **Erval em adensamento**

O adensamento nas áreas florestais com erveiras é uma técnica que vem sendo mais intensificada nos últimos anos.

O intervalo médio entre roçadas foi maior nesses ervais (16 meses) (Tabela 2) e essa maior frequência está relacionada à menor cobertura florestal que implica em maior luminosidade e conseqüente maior desenvolvimento de plantas no sub-bosque, que necessitam serem roçadas para facilitar a colheita. A altura da primeira poda nos ervais em adensamento foi a mais baixa (0,70 m) do que os outros tipos de ervais (Tabela 2).

Os ervais de produção em adensamento apresentaram uma maior intensificação de práticas agrícolas (adubação, aplicação de inseticidas e herbicidas) do que os outros sistemas.

Nesses ervais observou-se a maior taxa de aplicação de herbicidas, devido a maior competição com gramíneas, que dificulta as roçadas ou

estimula o seu uso, 56% dos respondentes usaram herbicida nos ervais pelo menos uma vez. De uma forma geral, 44% dos respondentes usaram inseticida nos ervais pelo menos uma vez, em planta adulta para controle de lagartas. Quanto à adubação, 39% dos respondentes usaram adubação nos ervais pelo menos uma vez.

#### 4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

As maiores diferenças foram observadas entre os ervais em área silvestre e os em adensamento. O silvestre apresenta elevado grau de conservação da floresta, com menor densidade absoluta de erveiras, refletindo em menor produtividade. São manejadas através de roçadas eventuais, com baixa frequência. As podas também possuem frequência inferior quando comparado aos demais cultivos comerciais da erva-mate.

Já no erval em adensamento observa-se maior densidade de plantas com plantio de erva-mate em clareiras existentes em áreas nativas de florestas. Nesses ervais existem parâmetros que sugerem a intensificação de práticas tais como ocorrência de adubação; ocorrência de plantio; ocorrência de controles químicos; menores intervalos de poda, menores alturas de plantas, menores alturas de poda e maior frequência de roçada.

Os ervais de caívas (caiva e caiva muito aberta) diferenciam-se pela presença de animais, apresentando, dessa forma, sub-bosque com presença de pastagens. A densidade de floresta é menor, entretanto a densidade de erveiras tende a ser maior que o observado nas áreas silvestres. Caracteriza-se pelo emprego de práticas de manejo, através da limpeza nos ervais com roçadas frequentes e poda de colheita a cada 2 ou 3 anos.

Os ervais no planalto norte catarinense apresentaram características diferentes. Essas diferenças foram principalmente devido à cobertura florestal, ao manejo e ao foco da renda da área, dividindo em três grandes grupos: ervais em áreas silvestres, caivas e em adensamento. Os ervais em áreas silvestres têm maior cobertura florestal e menor manejo e a erva-mate não é a principal atividade. Os ervais em caivas (caivas e caiva muito aberta) a cobertura de floresta é média a baixa e o foco da produção é a criação de gado. Os ervais em adensamento apresentam baixa cobertura de floresta menor altura da primeira poda e a erva-mate é a principal atividade econômica.

Os resultados da pesquisa subsidiaram e apoiaram as discussões dos dossiês da proposta para a futura Denominação de Origem “Erva-Mate do Planalto Norte Catarinense”.

#### REFERÊNCIAS

- BERNARD, H.R. **Research methods in anthropology: qualitative and quantitative approaches**. 4.ed. Walnut Creek: Altamira Press. 2006. 803p.
- CARVALHO, P.E.R. **Espécies florestais brasileiras: recomendações silviculturais, potencialidades e uso da madeira**. Colombo: EMBRAPA/CNPAP, 1994. 640p.
- MARQUES, A.C. **As paisagens do mate e a conservação socioambiental: um estudo junto aos agricultores familiares do Planalto Norte Catarinense**. Tese (Doutorado) -UFPR- Curitiba. 2014, 434p.
- OLIVEIRA, Y.M.M, ROTTA, E. Área de distribuição natural de erva-mate. . In: **Seminário sobre atualidades e perspectivas florestais**, 10, Silvicultura da

erva-mate (*Ilex paraguariensis* St. Hil), 1983, Curitiba. Anais... Curitiba: EMBRAPA-CNPQ, 1985. p.17-36.

SOUZA, A.M. **Dos ervais ao mate**: possibilidades de revalorização dos tradicionais processos de produção e de transformação de erva-mate no planalto norte catarinense. Florianópolis, 1998, 124f. Dissertação (Mestrado em Agroecossistemas), UFSC.

## CARACTERIZAÇÃO DOS ERVAIS FLORESTAIS PARA APOIO À INDICAÇÃO GEOGRÁFICA ERVA-MATE PLANALTO NORTE CATARINENSE<sup>1</sup>

Gilcimar Adriano Vogt<sup>2</sup>  
Adriano Martinho de Souza<sup>3</sup>  
Gilson José Marcinichen Gallotti<sup>4</sup>  
Aparecido Lima da Silva<sup>5</sup>

### 1 INTRODUÇÃO

O termo erva-mate designa a planta *Ilex paraguariensis* St. Hil., espécie do gênero *Ilex* da família Aquifoleaceae, mas também denomina o produto in natura e o obtido da transformação de suas folhas e ramos (Souza, 1998).

No Brasil, está distribuída principalmente nos Estados do Paraná, Santa Catarina e Rio Grande do Sul, embora ocorra em menor proporção no Mato Grosso do Sul, São Paulo, Minas Gerais e Rio de Janeiro (Carvalho, 1994).

Em Santa Catarina, ocorre principalmente no planalto, desde Campo Alegre, no Planalto Norte Catarinense, até o Extremo Oeste, no município de Dionísio Cerqueira, fronteira com Misiones, na República Argentina (Oliveira & Rotta, 1985).

A erva-mate produzida e transformada nas regiões Norte Catarinense é um produto com histórico diferenciado (notoriedade) e que pode ser facilmente reconhecido pelos mercados consumidores (Souza, 1998). O referido estudo aponta que a diferenciação da erva-mate está intimamente ligada aos processos de produção, a partir dos ervais nativos presentes nessas regiões e que compõe as matas de araucárias (Floresta Ombrófila Mista).

O objetivo deste trabalho foi caracterizar os ervais florestais do Planalto Norte Catarinense a partir da interpretação estatística de variáveis relacionadas às questões gerais aplicadas a unidade produtiva.

### 2 METODOLOGIA

O estudo foi realizado na área de produção delimitada na proposta para a futura Denominação de Origem “Erva-Mate do Planalto Norte Catarinense” que compreende ervais localizados entre as coordenadas de latitude 25°55’19,89” e 26°52’45”S e longitude 48°53’59,25” e 51°26’22” W.

<sup>1</sup> Projeto executado com recursos do Convênio Mapa n. 763642/2011

<sup>2</sup> Pesquisador da Epagri – Estação Experimental de Canoinhas. E-mail: gilcimar@epagri.sc.gov.br

<sup>3</sup> Pesquisador da Epagri – Estação Experimental de Canoinhas. E-mail: adriano@epagri.sc.gov.br

<sup>4</sup> Pesquisador da Epagri – Estação Experimental de Canoinhas. E-mail: gallotti@epagri.sc.gov.br

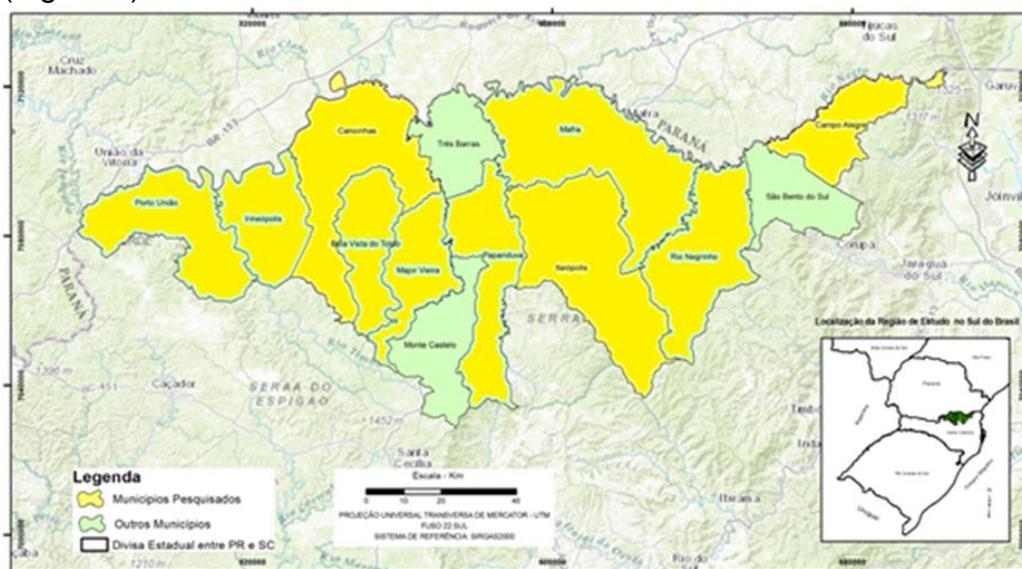
<sup>5</sup> Professor da UFSC. E-mail: aparecido.silva@ufsc.br

Para a caracterização dos ervais florestais no planalto norte catarinense foram realizadas entrevistas semi-estruturadas com os produtores ervateiros, agricultores e não agricultores selecionados com o seguinte critério: ser proprietário de fragmento de floresta ombrófila mista em sua propriedade e fazer manejo da erva-mate nestas áreas.

O método de amostragem foi o de “Bola de Neve” (“Snowball”) (Bernard, 2006). Para sistematização e exploração os dados foram processados em planilhas eletrônicas, realizando-se análise exploratória dos resultados através de estatísticas descritivas, e apresentando a sumarização em tabelas e gráficos.

### 3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Foram realizadas 104 entrevistas nos municípios de Campo Alegre (20), Canoinhas (23), Itaiópolis (26), Rio Negrinho (3), Papanduva (4), Mafra (8), Bela Vista do Toldo (4), Major Vieira (4), Irineópolis (7) e Porto União (5) (Figura 1).



**Figura 1.** Região do Planalto Norte Catarinense e localização dos municípios estudados

Entre os entrevistados, a área das unidades de produção variou de 4 a 2106 ha, com um tamanho médio de 106 ha (Tabela 1). Entretanto, 64% dos produtores entrevistados possuem propriedades com área de até 64 ha, ou seja, menores do que quatro módulos fiscais, caracterizando-se como pequenos produtores rurais.

Resultados semelhantes aos apresentados nos Estudos Básicos de Santa Catarina, onde há predomínio de pequenos estabelecimentos agropecuários, evidenciando a predominância da agricultura familiar (com até 50 ha englobam 86% do total) (Souza et al., 2005).

Quanto a caracterização do uso do solo e as principais atividades agrícolas nas propriedades com manejo de ervais florestais no Planalto Norte Catarinense, as áreas com cobertura vegetal florestal (Matas ou florestas naturais) e as lavouras temporárias ocupam a maior parte do uso do solo nas propriedades, correspondendo a 60% e 30% da área total dos estabelecimentos ocupada, respectivamente (Tabela 2).

**Tabela 1.** Distribuição de classes de tamanho de propriedade rural dos ervais florestais do Planalto Norte Catarinense, 2018.

<b>Classes de tamanho de propriedade (ha)</b>	<b>Número</b>	<b>%</b>	<b>%</b>
0-16 ha (até 1 Módulo Fiscal)	21	20,2	20,2
16-32 ha (1 a 2 Módulos Fiscais)	25	24,0	44,2
32-48 ha (2 a 3 Módulos Fiscais)	14	13,5	57,7
48-64 ha (3 a 4 Módulos Fiscais)	7	6,7	64,4
64-80 ha (4 a 5 Módulos Fiscais)	11	10,6	75,0
80-96 ha (5 a 6 Módulos Fiscais)	3	2,9	77,9
96-112 ha (6 a 7 Módulos Fiscais)	1	1,0	78,9
112-128 ha (7 a 8 Módulos Fiscais)	2	1,9	80,8
> 128 (maior que 8 Módulos Fiscais)	20	19,2	100,0
Área mínima (ha)		4,00	
Área máxima (ha)		2106,00	
Área Média das Propriedades (n 104) (ha)		105,81	

**Tabela 2.** Caracterização do uso do solo e as principais atividades agrícola nas propriedades com manejo de ervais florestais no Planalto Norte Catarinense, 2018.

<b>Uso do solo</b>	<b>Área (ha)</b>	<b>%</b>	<b>Número</b>
Lavouras temporárias	3252,9	29,56	73
Pastagens plantadas	747,3	6,92	39
Lavouras permanentes (Fruticultura)	2,8	0,03	3
Florestas plantadas (incluindo monocultura erva-mate)	407,1	3,70	55
Matas ou florestas naturais	6594,7	59,93	104
Área total	11004,7	100,00	
Área mínima	4,00		
Área máxima	2106,00		
Área Média das Propriedades (n 104)	105,81	100,00	

Estes dados conferem com os apresentados nos Estudos Básicos de Santa Catarina (Souza et al., 2005), que apresenta que a região do Planalto Norte se destaca nas culturas anuais (soja, milho, trigo, fumo e feijão) e na cultura permanente com cultura da erva-mate, com expressivas áreas de extração de erva-mate nativa.

Em termos de área ocupada, a erva-mate foi a principal atividade econômica de ocupação de áreas para os produtores respondentes (Tabela 3). A erva-mate produzida em caívas (caíva + caíva muito aberta) foi a mais representativa (82%) do que as outras tipologias de ervais. A erva-mate em monocultura teve pouca expressão na região em termos de área plantada (Tabela 3), representando menos de 1% da área com produção de erva-mate.

**Tabela 3.** Tipos de ervais nas propriedades com manejo de ervais florestais no Planalto Norte Catarinense, 2018.

Tipos de ervais	Área (ha)	%	Número
Erval em área silvestre	574,9	10,40	50
Erval em caíva	2215,4	40,08	46
Erval em caíva muito aberta	2331,1	42,16	35
Erval em adensamento	360,3	6,51	51
Erval em monocultura	46,47	0,85	9
Área total ocupada (ha)	5528,16	100,00	
Área Média com erva-mate das Propriedades (n 104)	53,15		

**Erval em área silvestre:** áreas de mata com erva-mate e pouca intervenção humana. A cobertura florestal é alta, sem a presença frequente de gado; baixa frequência de roçadas e com exploração das ervas-mate existentes; **Erval em caíva:** áreas de matas secundárias com a associação de produção de erva-mate e criação de animais. A cobertura florestal é alta, geralmente menor que a cobertura do erval em área silvestre; **Erval em caíva muito aberta:** áreas de matas secundárias com a associação de produção de erva-mate e criação de animais em que a cobertura está menos presente. Normalmente a caíva muito aberta são locais mais utilizados para animais, principalmente para pastejo, como poteiros que em muitos casos a cobertura florestal é quase ausente; **Erval em adensamento:** áreas de matas secundárias com recrutamento de plantas erva-mate por plantio, em que as erveiras representam mais de 50% da densidade total e sem a presença de gado; e, **Erval em monocultura:** áreas sem a presença de floresta secundária com cultivo a céu aberto da cultura da erva-mate.

Estudos recentes comprovam que 55% do total de erva-mate nativa do Planalto Norte Catarinense provém de caívas, que por sua vez, representam 66% da área total de seus ervais nativos (Marques, 2014). As caívas são remanescentes da Floresta Ombrófila Mista (FOM) apresentando-se como uma paisagem com fragmentos florestais de tamanhos variados e que ocupam uma área estimada próxima a 140 mil hectares na região do Planalto Norte de Santa Catarina (Hanisch, 2018), sendo conservadas historicamente nas propriedades rurais através do seu uso, seja para extração de erva-mate nativa como também áreas de pastejo para manutenção dos rebanhos bovinos (Marques et al., 2008; Bona et al., 2011).

Estas constatações concordam com os dados obtidos neste trabalho, que credita à exploração ervateira o maior percentual de uso de solo com cobertura florestal e corroboram para confirmar a diferenciação da erva-mate produzida e transformada na região, que está identificada aos processos de produção a partir dos ervais nativos que compõe as matas de araucárias e seus remanescentes florestais.

Por outro lado, a baixa expressão na área de ervais homogêneos está relacionada com a menor valorização do produto na região. A erva produzida em sombreamento possui um sabor mais suave e apresenta diferenças na composição química do produto quando comparada a ervais a céu aberto ou em monocultivo (Valduga, 1995; Rachwal et al., 2000).

Os resultados da pesquisa subsidiaram e apoiaram as discussões dos dossiês da proposta para a futura Denominação de Origem “Erva-Mate do Planalto Norte Catarinense”.

## REFERÊNCIAS

- BERNARD, H.R. **Research methods in anthropology**: qualitative and quantitative approaches. 4.ed. Walnut Creek: Altamira Press. 2006. 803p. Disponível em: <<http://www.antropocaos.com.ar/Russel-Research-Method-in-Anthropology.pdf>> Acesso em: 20 Ago. 2016.
- BONA, L.C., HANISCH, A.L., MARQUES, A.C. Melhoria de caívas no Planalto Norte de Santa Catarina. **Revista Agriculturas**, Rio de Janeiro, v.8, p.6 - 11, 2011.
- CARVALHO, P.E.R. **Espécies florestais brasileiras**: recomendações silviculturais, potencialidades e uso da madeira. Colombo: EMBRAPA/CNPAP, 1994. 640p.
- HANISCH, A.L. **Intensificação do uso da pastagem em sistema silvipastoril tradicional (caívas) como estratégia de uso sustentável de remanescentes de Floresta Ombrófila Mista**. Tese (Doutorado) – Programa de Pós-Graduação em Produção Vegetal – UFPR- Curitiba: 2018. 153p.
- MARQUES, A.C.; HANISCH, A.L.; BONA, L.C. Uso sustentável de áreas de vegetação de caívas e sua relação com os aspectos fisiológicos da produção de leite a pasto. **Revista de Estudos do Vale do Iguaçu**, v. 11, p. 129-140, 2008.
- MARQUES, A.C. **As paisagens do mate e a conservação socioambiental**: um estudo junto aos agricultores familiares do Planalto Norte Catarinense. Tese (Doutorado) - Programa de Pós-Graduação em Meio Ambiente e Desenvolvimento- UFPR- Curitiba. 2014, 434p.
- OLIVEIRA, Y.M.M, ROTTA, E. Área de distribuição natural de erva-mate. In: **Seminário sobre atualidades e perspectivas florestais**, 10, Silvicultura da erva-mate (*Ilex paraguariensis* St. Hil), 1983, Curitiba. Anais... Curitiba: EMBRAPA-CNPAP, 1985. p.17-36.
- RACHWAL, M.F.G.; CURCIO, G.R.; DEDECEK, R.A.; NIETSCHKE, K. **Influência da Luminosidade Sobre a Produtividade da Erva-mate em Latossolo Vermelho-Amarelo Em São Mateus do Sul, PR** – Embrapa Floresta, Nº 74, jun./2000, p.1-3.
- SOUZA, A.M. **Dos ervais ao mate**: possibilidades de revalorização dos tradicionais processos de produção e de transformação de erva-mate no planalto norte catarinense. Florianópolis, 1998, 124f. Dissertação (Mestrado em Agroecossistemas), UFSC.
- SOUZA, A.M.; BAVARESCO, A.; GALLOTTI, G.J.M.; BALBINOT JUNIOR, A.A.; BACKES, R.L.; FONSECA, J.A.; TORRES, A.N.L.; HANISCH, A.L.. **Estudos básicos regionais do Planalto Norte de Santa Catarina (UPR4)**. In... DUFLOTH, J.H.; CORTINA, N; VEIGA, M. da; MIOR, L.C. (Org.). Estudos Básicos Regionais de Santa Catarina. Florianópolis: EPAGRI, 2005. 101p.
- VALDUGA, E. **Caracterização química e anatômica da folha de (*Ilex paraguariensis*). St Hil.) e de algumas espécies utilizadas na adulteração do mate**. Curitiba, 1995.

## ESTUDOS CLIMÁTICOS E MONITORAMENTO AMBIENTAL PARA SUBSÍDIO À CARACTERIZAÇÃO DAS REGIÕES APÍCOLAS DE SANTA CATARINA

Éverton Blainski<sup>1</sup>  
Wilian da Silva Ricce<sup>2</sup>  
Hamilton Justino Vieira<sup>3</sup>  
Denilson Dortzbach<sup>4</sup>  
Kleber Trabaquini<sup>5</sup>

### 1 INTRODUÇÃO

A apicultura promove incentivos positivos, tanto econômicos quanto ecológicos e sociais, gerando renda através da produção de diversos produtos como mel, própolis, cera, geleia real, pólen, entre outros, e promovendo os benefícios da polinização, vinculando o apicultor à preservação do ambiente e à proteção contra contaminantes (PINHEIRO, 2003).

No estado de Santa Catarina, esta atividade se destaca pelo seu potencial de crescimento, pela diversidade da flora e pela aptidão dos apicultores na condução da atividade. Segundo dados da Federação das Associações de Apicultores de Santa Catarina (FAASC), a apicultura está presente em cerca de 98% dos municípios catarinenses. De acordo com dados do Inventário da Apicultura Catarinense (2014), estima-se que existam cerca de 30 mil colmeias distribuídas entre mais de 6.000 apicultores no estado.

Santa Catarina também é reconhecida como o maior produtor nacional de mel por quilômetro quadrado e também o maior exportador do mel brasileiro em volume. De acordo com FAASC, a atuação do órgão de inspeção animal nos municípios contribui para que o pequeno produtor consiga o credenciamento, o que em outras regiões do país ainda não é algo tão disseminado.

Muito embora a produtividade brasileira ainda seja considerada pequena, principalmente devido ao baixo nível tecnológico utilizado nos apiários, percebe-se que existe um potencial elevado de crescimento desta atividade, principalmente em pequenas propriedades, exploradas no sistema de agricultura familiar.

A reconhecida aptidão de Santa Catarina para a produção de mel e derivados se deve a grande diversidade de vegetação, microclimas e características locais. Desta forma, torna-se possível a produção de méis diferenciados como: mel de eucalipto, mel de melato da Bracatinga, mel de flor de Laranjeira entre outros tipos de méis florais.

<sup>1</sup> Engenheiro-agrônomo, Dr., Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina (Epagri), Centro de Informações de Recursos Ambientais e de Hidrometeorologia de Santa Catarina (Ciram), e-mail: evertonblainski@epagri.sc.gov.br

<sup>2</sup> Engenheiro-agrônomo, Dr., Epagri/Ciram, e-mail: willianricce@epagri.sc.gov.br

<sup>3</sup> Engenheiro-agrônomo, Dr., Epagri/Ciram, e-mail: vieira@epagri.sc.gov.br

<sup>4</sup> Engenheiro-agrônomo, Dr., Epagri/Ciram, e-mail: denilson@epagri.sc.gov.br

<sup>5</sup> Engenheiro-agrônomo, Dr., Epagri/Ciram, e-mail: klebertrabaquini@epagri.sc.gov.br

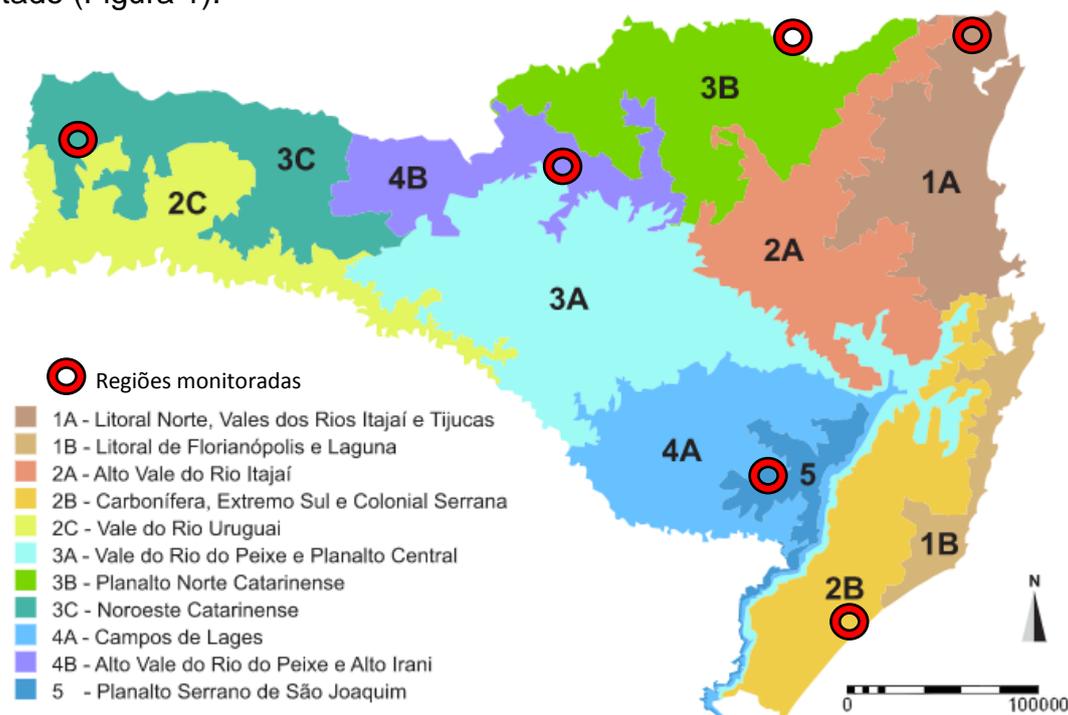
O potencial de produção apícola pode ser valorizado com a criação de selos de procedência como a Indicação Geográfica (IG) que tem como resultado principal a valorização da produção local com características distintas. Um bom exemplo refere-se aos méis de melato que vem sendo valorizados por consumidores e indústrias alimentícias devido ao seu sabor forte diferenciado quando comparado aos méis florais (JERKOVIC et al., 2009).

Um dos principais aspectos que influenciam na produção de méis diferenciados é a disponibilidade de flora apícola, fonte de néctar e pólen utilizada pelas abelhas para produção de mel e outros produtos. A flora local, por sua vez, depende de características locais como o clima, o solo, o relevo, entre outros fatores para o seu desenvolvimento. Assim, o conhecimento das especificidades dos locais de produção é fator determinante para a caracterização dos méis com propriedades e composições diferenciadas.

O objetivo deste trabalho foi descrever a climatologia das principais regiões agroecológicas do estado de Santa Catarina e disponibilizar os resultados para subsidiar a delimitação de áreas homogêneas destinadas à produção de méis diferenciados.

## 2 METODOLOGIA

O trabalho foi realizado nas principais regiões agroecológicas de Santa Catarina onde a apicultura tem papel econômico destacado. Ademais, priorizou-se avaliar regiões com ampla diferenciação climatológicas dentro do estado (Figura 1).



**Figura 1.** Regiões agroecológicas de SC. Em destaque as regiões monitoradas no projeto

Para cada uma das regiões agroecológicas contempladas neste estudo, selecionou-se um município representativo (Tabela 1). Nestes municípios, foi realizada a análise dos dados do monitoramento agrometeorológico, a classificação climática e a descrição climatológica baseado nos dados históricos das principais variáveis ambientais.

**Tabela 1.** Municípios representativos das regiões agroecológicas estudadas

Município	Região agroecológica
Araranguá	2B – Carbonífera, Extremo Sul e Colonial Serrana
São Joaquim	5 – Planalto Serrano de São Joaquim
São Miguel do Oeste	3C – Noroeste Catarinense
Caçador	3A – Vale do Rio do Peixe e Planalto Central
Mafra	3B – Planalto Norte Catarinense
Joinville	1A – Litoral Norte, Vales dos Rios Itajaí e Tijucas

Nas localidades listadas na Tabela 1, além da análise climática, realizou-se o monitoramento automatizada de colmeias experimentais. O objetivo foi quantificar os impactos das condições meteorológicas registradas em cada uma das regiões sobre o comportamento dos enxames e, possivelmente, na produção e na qualidade dos méis. Neste estudo, analisou-se o período crítico do inverno entre 01/07/2019 e 03/08/2019.

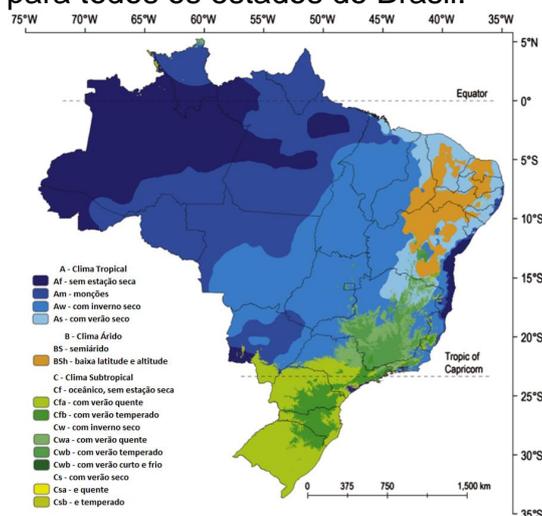
### 3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

#### 3.1 Classificação climática

O estado de Santa Catarina foi classificado, de acordo com Köppen (Ometo, 1981) como de clima mesotérmico úmido (sem estação seca definida) - Cf, incluindo dois subtipos, Cfa e Cfb:

- Cfa - Clima subtropical: temperatura média no mês mais frio inferior a 18°C (mesotérmico) e temperatura média no mês mais quente acima de 22°C, com verões quentes, geadas pouco frequentes e tendência de concentração das chuvas nos meses de verão, contudo sem estação seca definida;
- Cfb - Clima temperado: temperatura média no mês mais frio abaixo de 18°C (mesotérmico), com verões frescos, temperatura média no mês mais quente abaixo de 22°C e sem estação seca definida.

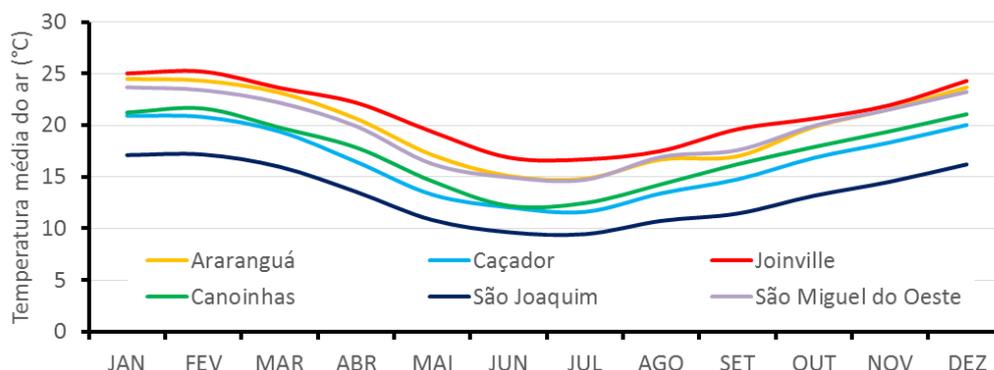
Na Figura 2 é apresentada a distribuição espacial da classificação climática de Köppen para todos os estados do Brasil.



**Figura 2.** Classificação climática segundo Köppen (Adaptado de Alvares et al., 2013)

### 3.2 Normais climatológicas

A Organização Meteorológica Mundial (WMO, 2008) define Normais como “valores médios calculados para um período relativamente longo e uniforme, no mínimo três décadas consecutivas” e padrões climatológicos normais como “médias de dados climatológicos calculadas para períodos consecutivos de 30 anos. Na Tabela 2, são apresentadas as normais climatológicas para temperatura média, registradas nos municípios monitorados.



**Figura 3.** Normais climatológicas para a Temperatura média

Os resultados apresentados na Figura 2 corroboram a variabilidade climáticas esperada entre as regiões agroecológicas estudadas. Estes resultados justificam a variabilidade da flora apícola e as variações temporais nas épocas de floração no estado.

Para a precipitação acumulada (Tabela 2), a variabilidade é significativa, variando em cerca de 80% no acumulado anual, entre os dois extremos (Tabela 2).

**Tabela 2.** Normais climatológicas para a precipitação acumulada

MUNICÍPIOS	PRECIPITAÇÃO ACUMULADA - mm												
	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ	ANUAL
Araranguá	170,8	216,3	140,0	99,0	82,9	131,9	124,5	112,5	129,3	174,2	121,8	161,7	1.664,8
Caçador	196,5	161,1	129,2	121,6	133,9	137,9	121,8	105,9	164,6	202,3	144,4	159,3	1.778,5
Joinville	337,4	220,9	290,9	181,1	266,1	210,6	106,9	122,2	202,1	321,5	261,4	308,2	2.829,3
Canoinhas	149,5	128,0	144,4	82,2	94,7	141,8	112,7	111,7	136,2	192,1	116,6	146,9	1.557,0
São Joaquim	180,4	173,3	131,1	107,4	118,1	128,0	157,0	151,3	179,8	176,9	138,6	143,1	1.785,1
São Miguel do Oeste	191,0	170,5	177,6	186,9	169,3	180,6	130,2	127,7	194,8	260,9	175,5	217,6	2.182,5

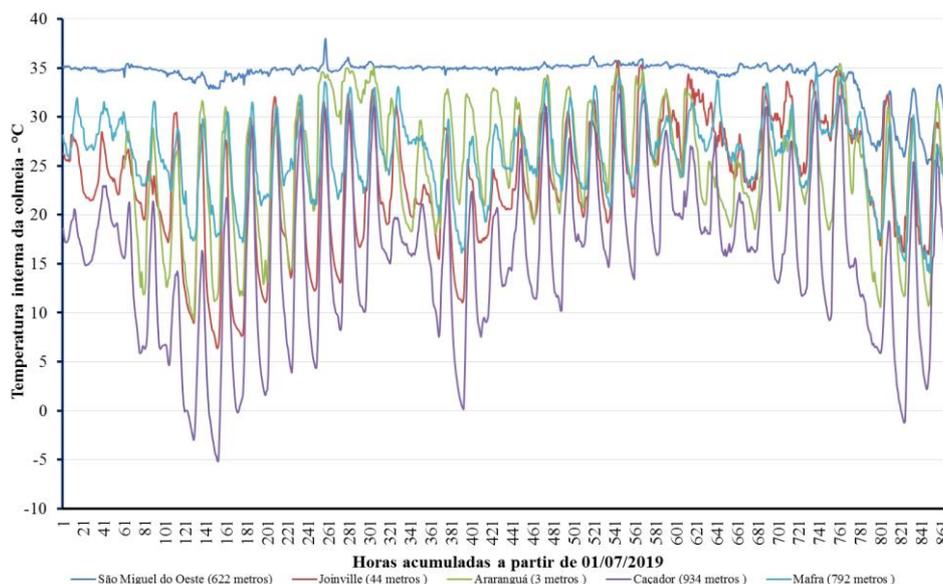
### 3.3 Monitoramento agrometeorológico

O monitoramento agrometeorológico é uma tecnologia que permite melhorar os dados ou índices gerados em escala global. Ou seja, é um refinamento das normais climatológicas ou mesmo da classificação climática.

Neste estudo, analisou-se o período crítico registrado entre 01/07/2019 e 03/08/2019. Neste período foram registradas temperaturas extremamente baixas, principalmente nas regiões agroecológicas 3A, 3C e 5.

Os resultados apresentados na Figura 4 demonstram as condições de temperatura do ar dentro das colmeias monitoradas. É possível observar a ocorrência de temperaturas extremamente baixas, principalmente na região de Caçador, culminando, inclusive, na morte de larvas e pupas. Estes resultados sugerem que as condições ambientais são determinantes para a produção de mel e, supostamente, para a qualidade dos méis produzidos.

Os resultados sugerem que a ampla variação das condições climatológicas é um fator que impacta diretamente na flora local (diversidade e período de floração) e, ainda, no comportamento dos enxames, com reflexos significativos na produção e na qualidade dos méis.



**Figura 4.** Monitoramento da temperatura do ar dentro das colmeias durante o período de 01/07/2019 a 03/08/2019

#### 4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A variabilidade climatológica de Santa Catarina proporciona uma grande diversidade de flora apícola e de épocas de floração. Estas condições favorecem produção de méis diferenciados, com características locais e que podem ser estudados do ponto de vista de viabilidade econômica para a proposição de Indicações Geográficas.

#### REFERÊNCIAS

- ALVARES, C.A.; STAPE, J.L.; SENTELHAS, P.C.; DE MORAES, J.L.; SPAROVEK, G. Köppen's climate classification map for Brazil. **Meteorologische Zeitschrift**. V.22, n.6, p.711-728, 2013.
- JERKOVIC, I. et al. Headspace, volatile and semi-volatile organic compounds diversity and radical scavenging activity of ultrasonic solvent extracts from *Amorpha fruticosa* honey samples. **Molecules**, v. 14, p. 2717- 2728, 2009.
- OMETO, J.C. **Bioclimatologia vegetal**. São Paulo: Agronômica Ceres 1981. 440p.
- PINHEIRO, M. Produção de Mel. Empraba Meio-Norte. **Sistema de Produção** 3, ISSN 1678-8818 Versão Eletrônica Jul/2003. Disponível em: Acesso em: 27 de setembro de 2019.
- WORLD METEOROLOGICAL ORGANIZATION. **Guide to meteorological instruments and methods of observation**. 7. ed., n.8, Genebra, Suíça. 2008.

## TECNOLOGIAS DE MONITORAMENTO CLIMATOLÓGICO COMO FERRAMENTA DE SUPORTE À INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

Éverton Blainski<sup>1</sup>  
Hamilton Justino Vieira<sup>2</sup>  
Wilian da Silva Ricce<sup>3</sup>

### 1 INTRODUÇÃO

A Indicação Geográfica (IG) é uma distinção utilizada para identificar a origem de determinado produto ou serviço com características inerentes ao local ou forma como é produzido. Um dos principais impactos de uma IG é preservação das tradições locais, o melhoramento do acesso aos mercados e a promoção do desenvolvimento regional, além da proteção dos produtos frente à outros mercados.

A Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996, conhecida como Lei de Propriedade Industrial, regulamentou a matéria, definindo IG como: IP - indicação de procedência (nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que se tornou conhecido como centro de extração, produção ou fabricação de determinado produto ou de prestação de determinado serviço) e DO - denominação de origem (nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que indique produto ou serviço cujas qualidades ou características se devam exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, incluídos fatores naturais e humanos).

Para a delimitação das áreas de uma IG, os fatores ambientais em escala regional e local são componentes necessários à caracterização geográfica e ao estabelecimento dos vínculos com a tipicidade do produto. As principais características ambientais utilizadas para diferenciar um produto com IG são: propriedades físicas e químicas do solo, geologia, relevo, cobertura vegetal, manejo das culturas e climatologia.

No caso da climatologia, diversos trabalhos demonstram a influência destas características na diferenciação de produtos locais. Via de regra, os parâmetros climatológicos, associados ao relevo e a altitude culminam no estabelecimento de uma ampla variedade de vegetação (Santa Catarina, 1986) e, conseqüentemente, de condições locais aptas ao cultivo e produção de produtos com características diferenciadas.

O clima influencia de diferentes formas nas culturas e produtos com características locais, por exemplo: para a produção de mel de melato de Bracatinga, o excesso de chuvas é prejudicial, pois lava as exsudações das cochonilhas. Temperaturas baixas também são prejudiciais devido ao aumento

<sup>1</sup> Engenheiro-agrônomo, Dr., Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina (Epagri), Centro de Informações de Recursos Ambientais e de Hidrometeorologia de Santa Catarina (Ciram), e-mail: evertonblainski@epagri.sc.gov.br

<sup>2</sup> Engenheiro-agrônomo, Dr., Epagri/Ciram, e-mail: vieira@epagri.sc.gov.br

<sup>3</sup> Engenheiro-agrônomo, Dr., Epagri/Ciram, e-mail: willianricce@epagri.sc.gov.br

da viscosidade da secreção e da dificuldade trabalho das abelhas campeiras. Temperaturas mais altas que as normais são desejáveis, pois facilitam o trabalho de coleta pelas abelhas. Para a cultura da banana, a produção é distribuída ao longo do ano com pequenas variações em função de condições climáticas. De maneira geral, o aumento do fotoperíodo, radiação solar e temperatura influenciam na emissão de novas folhas e no ciclo da cultura. Ademais, temperaturas variando entre 15 e 33°C são favoráveis para o desenvolvimento da cultura (Moreira, 1999), assim como volumes de precipitação próximos a 1.900 mm/ano, distribuídos regularmente durante o ano e sem estação seca definida (Brunini, 1994).

Por fim, o monitoramento das condições meteorológicas associado a estudos de climatologia, são ferramentas estratégicas para a construção e delimitação de IG's e para a caracterização de regiões homogêneas com características inerentes para o cultivo de determinadas culturas ou produção de produtos diferenciados e com alto valor agregado.

Diante dos argumentos apresentados, o objetivo deste trabalho é identificar as ferramentas de monitoramento climatológico disponíveis para o auxílio da delimitação da área de abrangência de IG's no estado de Santa Catarina.

## 2 METODOLOGIA

O trabalho foi realizado tendo como limitação o estado de Santa Catarina. Buscou-se identificar as bases de dados disponíveis para a caracterização de regiões climatológicas diferenciadas dentro deste território. Inicialmente, foram identificadas as variáveis meteorológicas que podem ser utilizadas para fins de caracterização climatológica e com influência direta sobre o cultivo de culturas agrícolas e/ou produção de produtos locais, conforme Tabela 1.

**Tabela 1.** Variáveis meteorológicas com influência no desenvolvimento de culturas ou produtos.

<b>Variável meteorológica</b>	<b>Parâmetro</b>
Temperatura do ar	Temperatura média, máxima, mínima, amplitude térmica, ocorrência de temperaturas extremas
Umidade relativa do ar	Umidade relativa do ar média, máxima, mínima e número de horas com umidade relativa acima de 98%
Precipitação acumulada	Acumulado mensal, dias com chuva, dias sem chuva, precipitação máxima diária.
Velocidade do vento	Velocidade e direção do vento máximo, direção e velocidade do vento médio
Insolação	Horas de brilho solar acumulada
Radiação solar	Radiação solar incidente acumulada

A partir das variáveis listadas na tabela 1, buscou-se identificar o volume de dados e as bases disponíveis para consulta e elaboração de análises climatológicas relacionadas à estudos de Indicação Geográfica. A identificação das bases de dados teve como critério a padronização das informações coletadas a partir de regras internacionais estabelecidas pela Organização Mundial de Meteorologia (WMO, 2008).

### 3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

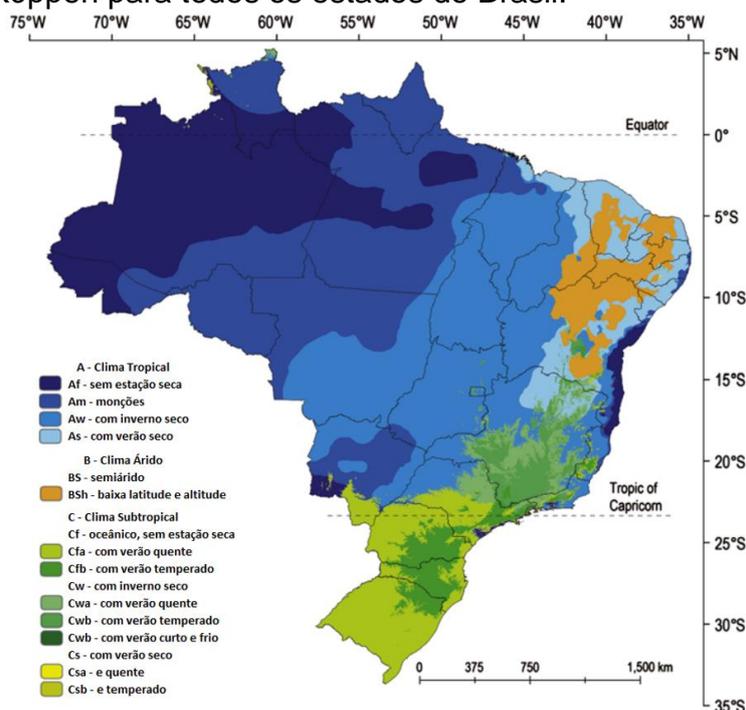
Os resultados foram divididos em 3 grupos de informações: classificação climática, normais climatológicas e monitoramento agrometeorológico.

#### 3.1 Classificação climática

O estado de Santa Catarina foi classificado, de acordo com Köppen (Ometo, 1981) como de clima mesotérmico úmido (sem estação seca definida) - Cf, incluindo dois subtipos, Cfa e Cfb:

- Cfa - Clima subtropical: temperatura média no mês mais frio inferior a 18°C (mesotérmico) e temperatura média no mês mais quente acima de 22°C, com verões quentes, geadas pouco frequentes e tendência de concentração das chuvas nos meses de verão, contudo sem estação seca definida;
- Cfb - Clima temperado: temperatura média no mês mais frio abaixo de 18°C (mesotérmico), com verões frescos, temperatura média no mês mais quente abaixo de 22°C e sem estação seca definida.

Na Figura 1 é apresentada a distribuição espacial da classificação climática de Köppen para todos os estados do Brasil.



**Figura 1.** Classificação climática segundo Koopen (Adaptado de Alvares et al., 2013)

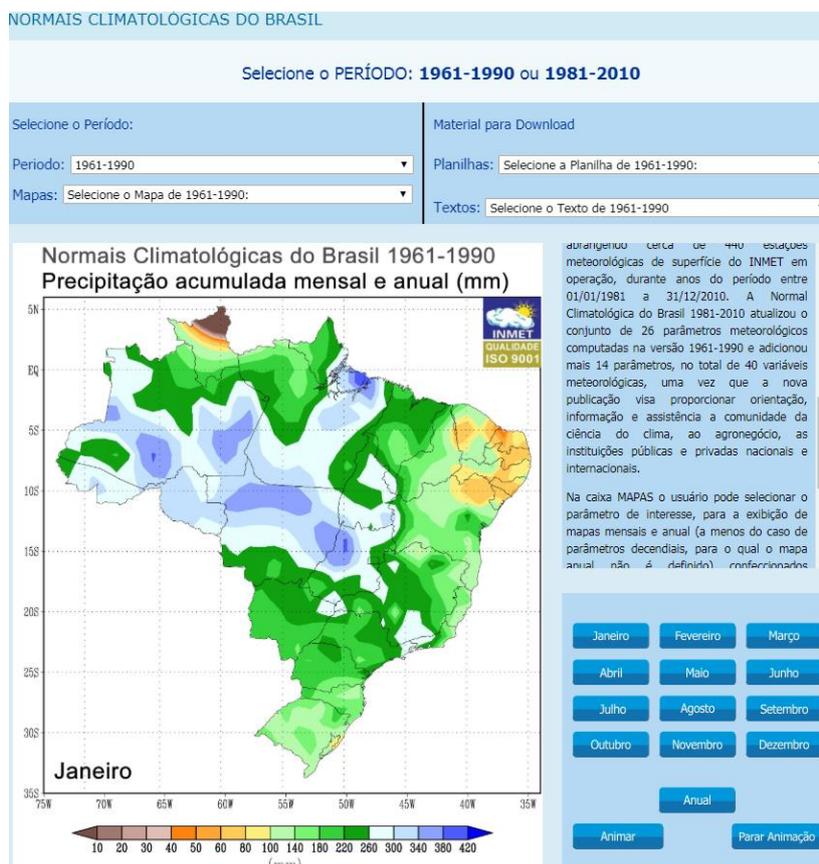
#### 3.2 Normais climatológicas

A Organização Meteorológica Mundial (OMM) define Normais como “valores médios calculados para um período relativamente longo e uniforme, no mínimo três décadas consecutivas” e padrões climatológicos normais como “médias de dados climatológicos calculadas para períodos consecutivos de 30 anos.

O Instituto Nacional de Meteorologia (INMET) disponibiliza uma ferramenta de consulta que integra informações coletadas durante dois

períodos distintos: 1961 a 1990 e uma versão mais recente 1981 a 2010 com dados de cerca de 440 plataformas de coleta de dados (PCD's). Os intervalos de dados são disponibilizados em períodos mensais e anuais.

A ferramenta digital pode ser acessada pelo endereço: <<http://www.inmet.gov.br/portal/index.php?r=clima/normaisclimatologicas>>. Para o período de 1961 a 1990 são disponibilizados 26 parâmetros meteorológicos. Na versão atualizada de 1981 a 2010, a lista foi ampliada para 40 parâmetros. Na Figura 2 é apresentado o layout do sistema que disponibiliza os cálculos de normais climatológicas para o Brasil.



**Figura 2. Normais climatológicas do Brasil disponível em:** <http://www.inmet.gov.br/portal/index.php?r=clima/normaisclimatologicas>)

### 3.3 Monitoramento agrometeorológico

O monitoramento agrometeorológico é uma tecnologia que permite melhorar os dados ou índices gerados em escala global. Ou seja, é um refinamento das normais climatológicas ou mesmo da classificação climática.

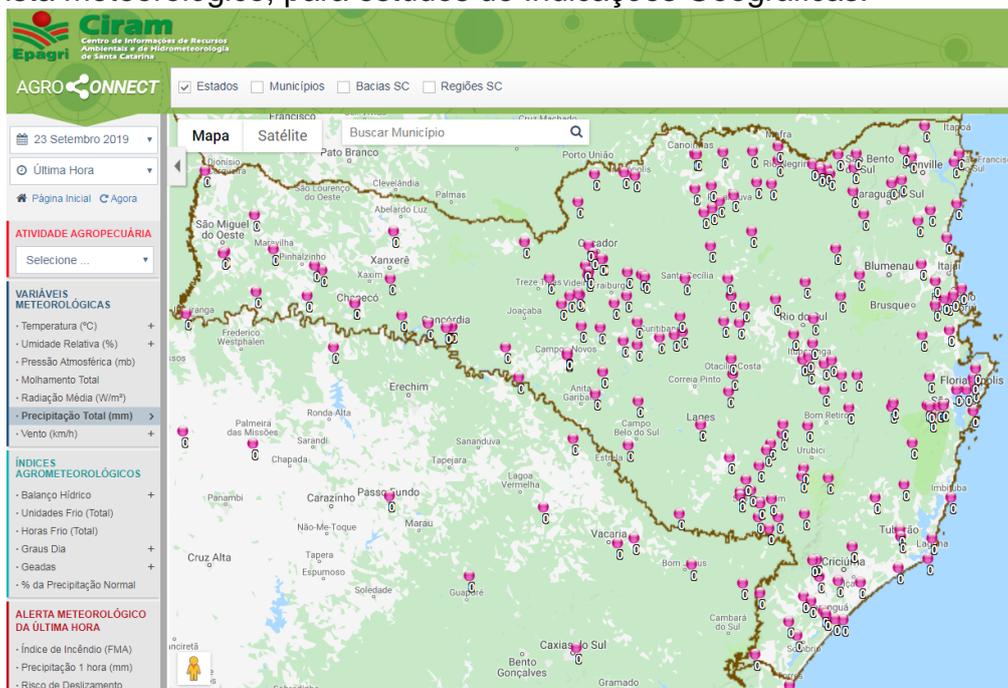
O estado de Santa Catarina dispõe de uma rede oficial integrada que agrega estações convencionais e automáticas mantidas pela Epagri (Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina), ANA (Agência Nacional de Águas) e Inmet (Instituto Nacional de Meteorologia), outras instituições também realizam o monitoramento de variáveis meteorológicas, todavia, os dados não são compartilhados e/ou não atendem às exigências da Organização Mundial de Meteorologia (WMO, 2008).

A base de dados meteorológicos operada pela Epagri/Ciram, que integra as instituições listadas anteriormente, concentra dados coletados por 506 PCD's em Santa Catarina. Atualmente, 262 PCD's automáticas estão

operação coletando e enviando dados meteorológicos com intervalos de tempo horários, distribuídas em todas as regiões do estado (Figura 3).

O banco de dados meteorológicos da Epagri/Ciram conta com cerca de 211.000.000 de registros coletados em Santa Catarina. Algumas séries históricas começaram a ser construídas em 1948. Diariamente, a rede de monitoramento coleta aproximadamente 100.000 dados hidrometeorológicos.

Devido a abundância de informações meteorológicas registradas em Santa Catarina através do monitoramento agrometeorológico, associado aos estudos de climatologia, torna-se viável a caracterização do ambiente, do ponto de vista meteorológico, para estudos de Indicações Geográficas.



**Figura 3.** Rede de monitoramento agrometeorológico automática de Santa Catarina, em <http://ciram.epagri.sc.gov.br/agroconnect/>

#### 4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Santa Catarina conta com um volume de dados agrometeorológicos e informações de climatologia que permitem caracterizar e descrever os microclimas do estado, de maneira eficiente para embasar estudos sobre Indicações Geográficas.

#### REFERÊNCIAS

ALVARES, C.A.; STAPE, J.L.; SENTELHAS, P.C.; DE MORAES, J.L.; SPAROVEK, G. Köppen's climate classification map for Brazil. **Meteorologische Zeitschrift**. V.22, n.6, p.711-728, 2014.

Brasil. Lei nº 9.279 de 14 de maio de 1996. **Regula direitos e obrigações relativos industrial**. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/L9279.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/L9279.htm). Acesso em: 24 de setembro de 2019.

BRUNINI, O. Exigências climáticas e aptidão agroclimática da bananicultura. IN: **Simpósio Brasileiro sobre Bananicultura**, 1., 1984, Jaboticabal, SP. Anais... Jaboticabal: FCAVJ, 1984. p. 99-117.

MOREIRA, R.S. **BANANA: teoria e prática de cultivo**. Fundação Cargill, 2a. ed., 1999 (CD-ROM).

OMETO, J.C. Bioclimatologia vegetal. São Paulo: Agronômica Ceres 1981. 440p.

SANTA CATARINA - Gabinete de planejamento e coordenação geral, subchefia de estatística, geografia e informática. **Atlas de Santa Catarina**. Florianópolis. 1986. 173p.

WORLD METEOROLOGICAL ORGANIZATION. **Guide to meteorological instruments and methods of observation**. 7. ed., n.8, Genebra, Suíça. 2008.

## IMPORTÂNCIA DA IMPLANTAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA A SEGURANÇA E QUALIDADE DO KOCHKÄSE

Priscila Pegoretti<sup>1</sup>  
Betina Louise Angioletti<sup>2</sup>  
Lisiane Fernandes de Carvalho<sup>3</sup>  
Sávio Leandro Bertoli<sup>4</sup>  
Marian Natalie Meisen<sup>5</sup>  
Mercedes Gabriela Ratto Reiter<sup>6</sup>  
Carolina Krebs de Souza<sup>7</sup>

### 1 INTRODUÇÃO

O *Kochkäse* é um típico queijo da região do Vale do Itajaí, Santa Catarina, trazido por imigrantes alemães, cujo modo de fazer segue preservado por inúmeras famílias. A tradição de origem alemã remete o nome deste queijo, designado como “queijo cozido”. As etapas do processo de fabricação do *Kochkäse* são as seguintes: ordenha, filtração, desnate do leite, coagulação natural (para que haja a constituição do “queijinho branco”), trituração do queijinho branco, fermentação natural (varia conforme a temperatura do ambiente), aquecimento do queijo (até consistência cremosa). Este queijo, por meio da Lei nº 8192, de novembro de 2015, recebeu o título de patrimônio imaterial da cidade de Blumenau, SC. Ressalta-se que, além deste ser um produto que contribui para o fortalecimento da história e da cultura local, também é de fundamental importância na renda de produtores da região, que dependem do setor agropecuário. Entretanto, existem alguns parâmetros de controle e garantia de qualidade, fundamentais para regulamentação técnica do processo original de produção do *Kochkäse*, que devem ser respeitados, visto que este é produzido a partir do leite cru. Um forte argumento, que justifica a necessidade de manter o processo tradicional, é o fato de consumidores frequentes deste queijo, alegarem haver diferenças significativas nas características sensoriais do produto, quando produzido com leite pasteurizado.

Dentro deste contexto, desenvolve-se este projeto de pesquisa, por professores e acadêmicos da graduação e pós-graduação da Universidade de Blumenau (FURB), em parceria com a Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão (Epagri) e as prefeituras dos municípios do Vale do Itajaí, visando incentivar e orientar sobre as boas práticas de fabricação (BPF) na produção de *Kochkäse*

<sup>1</sup> Acadêmica de Medicina, Universidade de Blumenau, priscila-pegoret@hotmail.com

<sup>2</sup> Mestranda em Engenharia Química, Universidade de Blumenau, blangioletti@gmail.com

<sup>3</sup> Professora, Doutora em Engenharia e Ciências dos Alimentos, Universidade de Blumenau, lfcarvalho@furb.br

<sup>4</sup> Professor, Doutor em Engenharia Mecânica, Universidade de Blumenau, savio@furb.br

<sup>5</sup> Mestre em Engenharia Ambiental, Universidade de Blumenau, marianmeisen@gmail.com

<sup>6</sup> Professora, Doutora em Ciência dos Alimentos, FURB. mercedes@furb.br

<sup>7</sup> Professora, Doutora em Ciência dos alimentos, Universidade de Blumenau, carolinakrebs@furb.br

O intuito é manter a receita e o processo original do produto garantindo a sua qualidade e a segurança do consumidor. A estratégia baseia-se no acompanhamento microbiológico do produto, desenvolvimento de manual, cartilha e capacitação de produtores da região.

A legislação sobre as boas práticas de fabricação (BPF) é uma ferramenta que contribui efetivamente no controle de qualidade durante e após a produção, fortalecendo normativas que norteiam os aspectos de fabricação tradicional do produto.

## 2 METODOLOGIA

Para a consolidação da implantação das BPF, durante a fabricação do *Kochkäse*, está sendo realizada revisão bibliográfica (maio a novembro de 2019) para o desenvolvimento de manuais e cartilhas (agosto a novembro de 2019), que serão utilizados nas capacitações de pequenos produtores de *Kochkäse* (novembro de 2019 a fevereiro de 2020). Para o desenvolvimento do material e identificação da realidade atual dos locais de produção, realizaram-se visitas técnicas (junho e julho de 2019) junto a Epagri, a alguns estabelecimentos de produção do *Kochkäse* do Vale do Itajaí.

## 3 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

“A noção de patrimônio advém etimologicamente da concepção de "herança paterna". Esse termo nas línguas românicas, segundo Pedro Paulo Funari, deriva do latim *patrimonium*” (FUNARI e CARVALHO apud PELEGRINI, 2006).

Enfatiza-se neste trabalho a importância da elaboração e discussão de documentos, assim como de capacitações, que possam contribuir para a regulamentação oficial do *Kochkäse*, em conformidade com o processo tradicional de fabricação, assim como já vem sendo trabalhado por meio da elaboração do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTQI).

Dentre os argumentos que corroboram para a preservação do modo tradicional de se fazer o *Kochkäse* estão os resultados obtidos em estudo, baseado em análises sensoriais, realizado por consumidores assíduos do produto, que demonstra significativas diferenças entre o queijo obtido com leite cru e aquele com leite pasteurizado (MEISEN et al., 2017).

Além disso, observa-se que o processo de pasteurização de leite modifica bioquímica e microbiologicamente o processo de maturação, influenciando na textura e *flavour* de queijos (MEISEN et al, 2017).

De acordo com a Lei 17486 de 16 de janeiro de 2018, a fabricação de produtos a partir de leite cru já possui algumas normativas nas quais o produtor deve se enquadrar e que, portanto, serão abordadas nas capacitações e regulamentos técnicos durante desenvolvimento e execução deste projeto.

Sendo assim, aliada a necessidade de manter os procedimentos originais de fabricação e garantir a qualidade do produto final, têm-se as boas práticas de fabricação (BPF), orientadas através de capacitações e controle microbiológico durante a cadeia produtiva. As BPF são práticas de higiene que devem ser obedecidas pelos manipuladores desde a escolha e compra dos materiais a serem utilizados no preparo do alimento até a venda do produto final (BRASIL, 2004). Baseado nisto, estão sendo considerados os seguintes aspectos no manual, cartilha e capacitação dos produtores: higiene pessoal e

reciclagem de treinamentos; higiene de instalações e utensílios; procedimentos de fabricação; limpeza e sanitização; controle de pragas; controle de qualidade do produto ao longo da cadeia produtiva, embalagem e documentação.

Aliados às BPF estão os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP), que designam as etapas de cada tarefa, os responsáveis por realizá-las, os materiais necessários e a frequência em que a mesma deve ser realizada. Estes são documentos que devem ser aprovados pelo responsável do estabelecimento, cabendo a este, disponibilizar o material de forma impressa e por capacitação dos manipuladores, os quais deverão segui-los (BRASIL, 2004).

Um aspecto que deve ser enfatizado, na discussão acerca da legalização do *Kochkäse*, é a importância deste produto na renda de inúmeras famílias que se mantêm graças a esta cultura passada de geração em geração.

#### 4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

É importante ressaltar a essencialidade de fomento para projetos como este promovidos pela FURB e por outras instituições em parceria com órgãos de fiscalização, visando o apoio para a produção de bens imateriais e tradicionais, como o *Kochkäse*, o que abrange, conseqüentemente, não apenas o produto, mas o seu modo de fazer. Além disso, deve-se reforçar, junto aos produtores, a necessidade de buscar atualização na infraestrutura do local de produção e das normativas de manipulação de alimentos através de cursos que são promovidos pelas próprias associações de microempreendedores da região. O papel dos produtores frente às atividades, que visam assegurar a preservação do bem imaterial, não deve ser de um sujeito passivo, mas de um protagonista ativo e capacitado para além de atender as exigências de órgãos fiscalizadores, estar preparado e seguro para defender seus direitos e suas tradições. Por fim, órgãos de apoio à cultura e às atividades agropecuárias (produtores da região), devem buscar assessorá-los, em suas principais dificuldades, para garantir a valorização, consolidação e aceitação de produtos tradicionais locais, compreendendo e atendendo às adequações necessárias.

#### REFERÊNCIAS

- BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – **Anvisa**. Brasília: Ministério da Saúde, 2004. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/389979/Cartilha+Boas+Pr%C3%A1ticas+para+Servi%C3%A7os+de+Alimenta%C3%A7%C3%A3o/d8671f20-2dfc-4071-b516-d59598701af0>. Acesso em 16 de setembro de 2019.
- BRASIL. **M. S.** Lei nº 17486 DE 16/01/2018 - *Dispõe sobre a produção e comercialização de queijos artesanais de leite cru e adota outras providências*.
- FUNARI, P.P.; CARVALHO, A.V. de. O patrimônio em uma perspectiva crítica: o caso do Quilombo dos Palmares. Diálogos, Maringá: Departamento de História e Programa de Pós-graduação em História da UEM, v.9, n.1, 2005, p.34.
- MEISEN, M.N. et al. AVALIAÇÃO SENSORIAL DE QUEIJO KOCHKÄSE PRODUZIDO COM LEITE CRU E PASTEURIZADO CONSUMIDO NA REGIÃO DO MÉDIO VALE DO ITAJAÍ–SANTA CATARINA. **Engvista**, v. 19, n. 4, p. 906-915, 2017.

URBANO, G.R.; CORTES, A.P.; BUZATO, F.R.L. Boas práticas de fabricação (BPF) aplicadas numa microempresa produtora de queijo minas frescal. **Hig. aliment**, v. 21, n. 149, p. 27-29, 2007.

PELEGRINI, S.C.A. Cultura e natureza: os desafios das práticas preservacionistas na esfera do patrimônio cultural e ambiental. **Revista brasileira de história**, v. 26, n. 51, p. 115-140, 2006.

PINTO, M.S. et al. Segurança alimentar do queijo minas artesanal do Serro, Minas Gerais, em função da adoção de boas práticas de fabricação. **Pesquisa Agropecuária Tropical (Agricultural Research in the Tropics)**, p. 342-347, 2009.

## PRODUÇÃO DE KOCHKÄSE: IMPLICAÇÕES DA MATÉRIA PRIMA NA SEGURANÇA DO PRODUTO FINAL

*Klaus Peter Schlei<sup>1</sup>  
Betina Louise Angioletti<sup>2</sup>  
Priscila Pegoretti<sup>3</sup>  
Lisiane Fernandes de Carvalho<sup>4</sup>  
Sávio Leandro Bertoli<sup>5</sup>  
Mercedes Gabriela Ratto Reiter<sup>6</sup>  
Marian Natalie Meisen<sup>7</sup>  
Carolina Krebs de Souza<sup>8</sup>*

### 1 INTRODUÇÃO

A vinda de diversos imigrantes, majoritariamente europeus, para o estado de Santa Catarina, influenciou significativamente os costumes e cultura da região. Algumas tradições são mantidas até hoje na região norte do estado, especialmente ligadas à culinária. O *Kochkäse* (queijo cozido, em português), é um produto originariamente alemão de importância econômica e cultural para a região de Blumenau, sendo produzido até os dias atuais de forma artesanal (MEISEN et al., 2017; SILVA, 2016). Define-se queijo artesanal como aquele produzido empregando-se técnicas tradicionais, essas influenciadas por aspectos culturais e sociais, e assegurando-se as boas práticas de fabricação (BRASIL, 2019).

A lei municipal nº 8192, de 18 de novembro de 2015 reconhece o *Kochkäse* como Patrimônio Cultural Imaterial do Município de Blumenau. O reconhecimento desse queijo como tal, está pautado em sua relevância cultural tanto para seu produtor como consumidor, estando o seu modo de fazer intimamente ligado a aspectos locais. Para a sua comercialização, no entanto, um massivo trabalho é necessário, visando atender as exigências da lei nº 13.860, de 18 de julho de 2019, promulgada recentemente, que dispõe sobre a comercialização de queijos artesanais (BRASIL, 2019).

Como o *Kochkäse* ainda não possui padrões legais de identidade e qualidade, ele pode ser produzido utilizando-se tanto leite cru como pasteurizado, embora geralmente utilize-se o leite cru (MEISEN, DREWS, MORATELLI, 2013). O uso dessa matéria prima se justifica pela preferência do consumidor, que a correlaciona com sabores mais intensos.

<sup>1</sup>Mestre em Engenharia Química, Universidade Regional de Blumenau, klaus.schei@gmail.com

<sup>2</sup>Mestranda em Engenharia Química, FURB, blangioletti@gmail.com

<sup>3</sup>Acadêmica de Medicina, Universidade Regional de Blumenau, Priscila-pegpret@hotmail.com

<sup>4</sup>Professora, Doutora em Engenharia e Ciências dos Alimentos, FURB, lfcavalho@furb.br

<sup>5</sup>Professor, Doutor em Engenharia Mecânica, Universidade de Blumenau, savio@furb.br

<sup>6</sup>Professora, Doutora em Ciência dos Alimentos, FURB, mercedes@furb.br

<sup>7</sup>Mestre em Engenharia Ambiental, FURB, marianmeisen@gmail.com

<sup>8</sup>Professora, Doutora em Ciência dos alimentos, FURB, carolinakrebs@furb.br

No entanto, sabe-se que o leite cru está associado a maiores riscos de doenças causadas por alimentos, por apresentar maior heterogeneidade microbiológica. (MONTEL et al., 2014).

Na produção desse queijo, as etapas de maturação e cocção ganham destaque, por estarem fortemente ligadas à qualidade e segurança do alimento. Na maturação ocorre uma sequência de reações bioquímicas que desenvolvem o sabor e aroma do produto (KHATTAB et al., 2019). Já na cocção, o queijo é fundido em temperaturas suficientemente altas, o que pode levar à inativação dos microrganismos, conferindo ao queijo um efeito similar à pasteurização.

Dada a importância dessas etapas, esse trabalho objetiva avaliar a influência da matéria prima (leite cru ou leite pasteurizado) no crescimento microbiano do *Kochkäse* durante a etapa de maturação e após a cocção. Avaliou-se o crescimento de aeróbios mesófilos, bactérias ácido lácticas e bolores e leveduras durante a maturação e quantificou-se aeróbios mesófilos, bolores e leveduras, e *E coli* antes e após a cocção.

Por fim, os resultados desse trabalho visam contribuir para a caracterização e legalização do *Kochkäse* produzido na região norte de Santa Catarina, bem como para compreensão da influência da matéria prima na qualidade final do produto.

## 2 METODOLOGIA

### 2.1 Preparo das amostras, maturação e cocção

Amostras de queijo branco, produzidas a partir do leite cru (QBLC) e a partir do leite pasteurizado (QBLP), foram fornecidas por um produtor do município de Blumenau-SC. As amostras foram imediatamente levadas ao laboratório de processamento de alimentos (LAPRA) da Universidade Regional de Blumenau, onde foram divididas em porções de 800 gramas e dispostas em sacos estéreis, sendo congeladas por 3 meses.

No dia anterior aos experimentos, as amostras foram descongeladas lentamente (8 °C durante 24 horas). Em seguida, foram espalhadas em camadas de aproximadamente 3 cm de espessura e 280 cm<sup>2</sup> sendo submetidas à etapa de maturação. A maturação foi realizada a 25°C em refrigerador (TLZ 11, Coel, Manaus) com controle de temperatura e monitoramento de temperatura e umidade relativa.

A coleta de amostras para análise microbiológica foi realizada nos tempos 0, 12, 24, 48, 72, 96, 120 e 144 horas.

### 2.2 Análises microbiológicas

Para as análises microbiológicas, amostras (10 g) de queijo branco foram assepticamente coletadas e homogeneizadas em 90 ml de água peptonada e subseqüentes diluições seriadas foram realizadas. Aeróbios mesófilos foram quantificados em PCA (Plate count Agar, Acumedia-neogen, Langing, EUA), e incubados a 35 - 37°C; para quantificação de bactérias ácido lácticas (BAL) utilizou-se MRS Agar (Agar de Man, Rogosa e Sharpe, Sigma Aldrich, Zurique, Suíça) e incubados a 30 °C por 48 – 72 horas. Para fungos e leveduras utilizou-se PDA (Agar Batata Dextrose, Acumedia-Neogen, Bangladesh, Índia) acidificado com ácido tartárico 10% até pH 4,5, e incubados a 22 °C durante 5 dias (APHA, 2001).

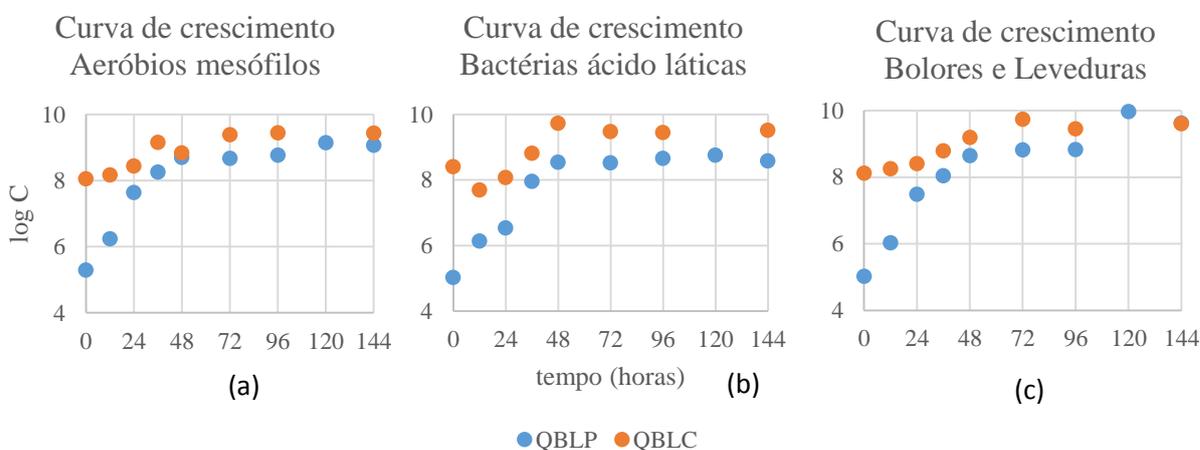
*E. coli* foi determinada de acordo com a técnica dos tubos múltiplos, utilizando-se caldo LST e incubação a 37 °C por 24 horas, seguida de caldo EC e incubação a 44 – 45 °C por mais 24 horas. A técnica do número mais provável foi utilizada para quantificação (APHA, 2001).

Aeróbios mesófilos, BAL e bolores e leveduras foram analisadas durante a maturação, e aeróbios mesófilos, bolores e leveduras e *E. coli* foram analisadas antes e após o processo de cocção.

### 3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

No início da maturação, as amostras de QBLC apresentaram concentrações de aeróbios mesófilos, BAL e bolores e leveduras bastante superiores às amostras de QBLP, conforme apresentado na Figura 1. No entanto, ao final do processo essas concentrações equipararam-se. De acordo, Beuvier et al. (1997) não observou diferenças significativas na concentração de microrganismos após maturação de queijo produzido a partir de leite cru e pasteurizado.

Na curva de crescimento, é importante analisar-se a fase lag (fase inicial de adaptação, onde a concentração microbiana permanece praticamente constante), uma vez que ela é de grande importância no entendimento de processos celulares. Por análise gráfica, observa-se uma fase lag para aeróbios mesófilos e para bolores e leveduras nas amostras de QBLC, enquanto as amostras de leite pasteurizado não apresentaram fase lag para esses microrganismos. A ausência ou diminuição da fase lag em amostras que passaram por um pré-tratamento térmico já foi bastante reportada na literatura (MARTINEZ-RIOS et al., 2016).



**Figura 1.** Curva de crescimento de aeróbios mesófilos (a), bactérias ácido lácticas (b) e bolores e leveduras (c) durante maturação do queijo branco de leite cru (QBLC) e queijo branco de leite pasteurizado (QBLP)

Além disso, a presença de BAL (maior concentração inicial em amostras de QBLC) como cocultura, pode ter um efeito inibitório nas culturas associadas, requerendo maiores tempos de adaptação. O caráter antagônico das bactérias ácido lácticas se explica pela competição de nutrientes, declínio no pH e pela produção de metabólitos antimicrobianos (VERRAES et al., 2015).

As BAL, por outro lado, tiveram um decréscimo durante o período inicial da maturação nas amostras de QBLC, enquanto a ausência da fase lag para as amostras de QPLP foi novamente observada. O decréscimo inicial pode ser justificado pelos danos causados pelo prévio congelamento ao qual as amostras foram submetidas. Um fenômeno similar foi observado por Polo et al. (2017), após submeterem ao congelamento, BAL isoladas da fermentação do vinho. O estresse induzido pelo congelamento causa danos celulares irreparáveis na população microbiana, requerendo maiores tempos e capacidade de adaptação. Por outro lado, o estresse induzido pelo aquecimento, na pasteurização, leva a produção de proteínas de choque térmico, conferindo às bactérias resistência a mudanças de temperatura, o que justifica a rápida adaptação das amostras de QBLP.

Após a maturação, realizou-se o processo de cocção. A concentração de patógenos antes e após esse processo é apresentado na Tabela 1.

**Tabela 1.** Concentração de aeróbios mesófilos, bolores e leveduras e *E. coli* antes e após a cocção do queijo branco de leite cru (QBLC) e queijo branco de leite pasteurizado (QBLP)

	Concentração inicial (UFC/g)			Concentração após a cocção (UFC/g)		
	Aeróbios Mesófilos	Bolores e leveduras	<i>E. coli</i>	Aeróbios Mesófilos	Bolores e leveduras	<i>E. coli</i>
QBLC	6,23E08 ±1,18E08	1,20E09 ±8,08E08	<1	Ausente	Ausente	<1
QBLP	1,77E10 ±5,89E09	4,97E08 ±8,50E07	110000	Ausente	Ausente	<1

Um fato interessante é que as amostras de QBLC apresentaram concentrações bastante inferiores de *E. coli* que as amostras de QBLP antes da cocção. Ferreira et al. (2011) não identificaram a presença de *E. coli* em algumas amostras de queijo artesanal. Os autores enfatizaram que a grande diferença entre as amostras analisadas pode indicar a ausências das boas práticas de fabricação, demonstrando a importância de mais trabalhos nessa área. As maiores concentrações de BAL, nas amostras de QBLC, também pode ter maximizado a diferença de *E. coli* nas amostras, uma vez que BAL exerce ação inibitória no crescimento de *E. coli* (GILLILAND; SPECK, 1977). Já após a cocção, observou-se ausência dos 3 grupos de microrganismos. Assim, pode-se afirmar que o processo de cocção proposto foi eficiente para a eliminação dos patógenos analisados, aumentando a segurança do *Kochkäse*.

#### 4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Amostras de QBLC apresentaram as maiores concentrações iniciais dentre os 3 grupos de microrganismos estudados (aeróbios mesófilos, BAL e bolores e leveduras) durante a maturação. Os microrganismos presentes nas amostras de QBLP, por outro lado, apresentaram maior facilidade de adaptação ao meio, não sendo observada a fase lag em sua curva de crescimento. Ao final da maturação, observaram-se concentrações, dos microrganismos estudados, muito similares em todas as amostras de QBLC e QBLP.

O processo de cocção, realizado após a maturação, mostrou-se eficiente para a redução da população microbiana, eliminando os patógenos presentes em ambos os queijos. As diferenças entre as amostras antes da cocção, no entanto, evidenciam a necessidade de trabalhos que promovam as boas práticas de fabricação durante a produção do *Kochkäse*.

Os resultados desse trabalho mostram que a maturação seguida do processo de cocção adequado, aumenta a qualidade e a segurança do *Kochkäse*, possibilitando o uso do leite cru como matéria prima. Esse fato, além de atender às expectativas do consumidor, contribui para a preservação da cultura e do modo de fazer tradicional.

Por fim, o presente trabalho possibilitou um maior conhecimento sobre as etapas de maturação e cocção do *Kochkäse*, apresentando resultados importantes que podem ser utilizados para obtenção e sustentação da regularização para comercialização deste produto.

## REFERÊNCIAS

- APHA. American Public Health Association. Compendium of Methods of the Microbiological Examination of Foods. 4. ed. Washington (DC), 2001.
- BEUVIER, E.; BERHAUD, K.; CEGARRA, S.; DASEN, A.; POCHET, S.; BUCHIN, S.; DUBOZ, G. Ripening and quality of Swiss-type cheese made from raw, pasteurized or microfiltered milk. **International Dairy Journal**, p. 311-323, 1997.
- BRASIL. Lei nº 13.860,0 de 18 de julho de 2019. Dispõe sobre a elaboração e a comercialização de queijos artesanais e dá outras providências. Diário oficial da União: Brasília, 18 jul. 2019.
- FERREIRA, R.M.; SPINI, J.C.; CARRAZZA, L.G.; SANTANA, D.S.; OLIVEIRA, M.T.; ALVEZ, L.R.; CARRAZZA, T.G. Quantificação de coliformes totais e termotolerantes em queijo Minas Frescal artesanal. **Pubvet**, v.05, n.1022, 2011.
- GILLILAND, S.E.; SPECK, M.L. Antagonistic action of *Lactobacillus acidophilus* toward intestinal and foodborne pathogens in associative cultures. **Journal of food protection**, v.40, n.12, p.820-823, 1977.
- KHATTAB, A.R.; GUIRGUIS, H.; TAWFIK, S.M.; FARAG, M.A. Cheese ripening: A review on modern technologies towards flavor enhancement, process acceleration and improved quality assessment. **Trends in Food Science & Technology**, v.88, p.343-360, 2019.
- MARTINEZ RIOS, V.; ØSTERGAARD, N.B.; GKOGKA, E.; ROSSHAUG, P.; DALGAARD, P. Modelling and predicting growth of psychrotolerant pseudomonads in milk and cottage cheese. **International Journal of Food Microbiology**, v. 216, p. 110-120, 2016.
- MEISEN, M. N.; DREWS, K.; MORATELLI, N. Avaliação Microbiológica do Processo de cozimento do queijo Kochkäse com vistas a contribuir com a prerrogativa de inocuidade da instrução normativa nº 30 do ministério da agricultura. **Anais do IV Workshop Catarinense de Indicação Geográfica**, 2016.
- MEISEN, M.N.; SUAREZ, D.S.T.; VALLE, R.D.C.S.C.; YAMAGUCHI, S.K.F.; DE SOUZA, C.K.; DE CARVALHO, L.F. Avaliação sensorial de queijo Kochkäse produzido com leite cru e pasteurizado consumido na região do médio Vale do Itajaí – Santa Catarina. **Engevista**, v.19, n.4, p.906-915, 2017.

MONTEL, M.C.; BUCHIN, S.; MALLET, A.; DELBES-PAUS, C.; VUITTON, D.A.; DESMASURES, N.; BERTHIER, F. Traditional cheeses: Rich and diverse microbiota with associated benefits. **International Journal of Food Microbiology**, v.177, p.136-154, 2014.

POLO, L.; MAÑES-LÁZARO, R.; OLMEDA, I.; CRUZ-PIO, L.E.; MEDINA, Á.; FERRER, S.; PARDO, I. Influence of freezing temperatures prior to freeze-drying on viability of yeasts and lactic acid bacteria isolated from wine. **Journal of applied microbiology**, 2001.

SILVA, M.G.O Kochkäse e suas controvérsias como produtor de identidade, saúde e renda entre agricultores familiares do Vale do Itajaí (SC). **Patrimónios Alimentares de Aquém e Além-mar**, p.63-89, 2016.

VERRAES, C.; VLAEMYNCK, G.; WEYENBERG, S.V.; ZUTTER, L.; DAUBE, G.; SYNDIC, M.; UYTTENDAELE, M.; HERMAN, L. A review of the microbiological hazards of dairy products made from raw milk. **International Dairy Journal**, v.50, p.32-44, 2015.

## ATRATIVIDADE DE DIFERENTES CORES DE MATERIAL PARA ENSACAMENTO DE CACHOS AO TRIPES-DA-ERUPÇÃO-DO-FRUTO

1

Marcelo Mendes Haro<sup>2</sup>  
Bruna Teixeira Baixo<sup>3</sup>  
Juliana Olivia Nicolao<sup>4</sup>  
Kleber Trabaquini<sup>5</sup>

### 1 INTRODUÇÃO

A bananicultura é uma das principais culturas frutíferas no Brasil, quinto maior produtor no mundo, com 6,67 milhões toneladas/ano, distribuídas em 465 mil hectares, com valor da produção de R\$ 8,05 bilhões (EMBRAPA, 2017; IBGE, 2018).

O estado de Santa Catarina detém 28 mil hectares plantados com esta cultura, com cerca de 3.400 bananicultores e safra estimada em 717,7 mil toneladas/ano (EPAGRI/CEPA, 2019). A produção está concentrada no Norte do estado e Vale do Itajaí, principalmente nos municípios de Corupá, Jaraguá do Sul, Massaranduba e Luiz Alves.

A banana produzida na região de Corupá é reconhecida como a mais doce do Brasil, com registro no Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) e válido para as frutas produzidas nos limites da região formada entre os municípios de Corupá, São Bento do Sul, Schroeder e Jaraguá do Sul. O INPI reconhece que a banana da região é naturalmente mais doce, devido às características do solo, relevo e clima. Com a Indicação Geográfica, os bananicultores, desde que sigam um regulamento de produção e procedência, asseguram a qualidade diferenciada da fruta. Desta forma, boas práticas culturais devem ser adotadas para que este produto mantenha o valor agregado no mercado, evitando, principalmente, danos oriundos do ataque de insetos pragas.

Dentre os entraves que podem afetar a qualidade destes frutos se destaca o ataque do tripes-da-erupção-do-fruto, *Frankliniella* sp. (Thysanoptera: Thripidae), está entre os mais comuns em bananais da região com a indicação geográfica. Os adultos desta espécie causam danos, tanto nas flores femininas quanto masculinas, os quais são visualizados após o desenvolvimento do fruto, onde aparecem pequenas pontuações, de coloração marrom e áspera, que reduzem o valor comercial do fruto (CORDEIRO; MESQUITA, 2001). O ataque desta praga também diminui o tempo de

<sup>1</sup> Trabalho executado como parte Projeto Chamada MCTIC/CNPq Nº 28/2018, Processo: 429226/2018-7.

<sup>2</sup> Pesquisador, Doutor em Entomologia, PhD Ecologia de Ambientes Tropicais, Epagri-EEI, marceloharo@epagri.sc.gov.br.

<sup>3</sup> Acadêmica, Agronomia, UNICENTRO, brunabaixo@live.com.

<sup>4</sup> Acadêmica, Agronomia, Instituto Federal Catarinense, juli\_nicolao@hotmail.com.

<sup>5</sup> Pesquisador, Doutor em Sensoriamento Remoto, Epagri/Ciram, kleber@epagri.sc.gov.br

prateleira dos frutos, uma vez que serve de porta de entrada para o fungo *Colletotrichum musae*, responsável pelo aparecimento de manchas negras no fruto maduro (GASPAROTTO; PEREIRA, 2016).

O ensacamento dos cachos, com o uso de sacos plásticos, é uma importante ferramenta para diminuir o ataque destes insetos em campo (RODRIGUES et al. 2001). No mercado catarinense, estão disponíveis sacos plásticos para o ensacamento, confeccionados em diversas cores e materiais. Contudo, como estes insetos são atraídos por determinadas cores, estes sacos podem resultar em um efeito contrário ao da proteção.

Sendo assim, objetivou-se avaliar se as diferentes cores de sacos plásticos, disponíveis no mercado do litoral norte catarinense e utilizados para o ensacamento nos bananais com indicação geográfica, podem atrair tripes-da-erupção-do-fruto.

## 2 METODOLOGIA

**Local do experimento:** os experimentos foram conduzidos nos bananais pertencentes ao Banco Ativo de Germoplasma (BAG) da Estação Experimental de Itajaí (EEI) da Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina (Epagri) (26°57'06,34"S, 48°45'41,33"O, Itajaí-SC).

**Confeção de armadilhas:** Para avaliar a atratividade dos diferentes materiais em campo, foram confeccionadas armadilhas adesivas, semelhantes às comercializadas para a captura de tripes (24,5 cm de altura x 10 cm de largura) e recobertas com cola entomológica. Como controle foram utilizadas duas cores de armadilhas comerciais, amarela e azul, da marca BioTrap® (BioControle, São Paulo).

**Determinação das cores:** Para a determinação precisa das cores contidas nos sacos plásticos para ensacamento, foi utilizado o software Color Name AR (VLAD POLYANSKIY, 2019) e descritos abaixo (Tabela 1).

**Tabela 1.** Cores das armadilhas comerciais e dos sacos plásticos utilizados na confecção das armadilhas para captura do tripes-da-erupção-do-fruto em campo. Itajaí-SC, 2019.

Material avaliado	Nome da cor		RGB	CMYK
	Comum	Oficial		
Sacos plásticos	Azul claro	Bleu de France	49. 140. 232	79, 40, 0, 9
	Rosa claro	Light Coral	233. 128. 146	0, 45, 37, 9
	Rosa	Mauvelous	239. 164. 169	0, 31, 29, 6
	Amarelo	Flavescent	247. 233. 142	0, 6, 43, 3
	Branco	White Smoke	245. 245. 245	0. 0. 0. 3
	Metálico	Ash Grey	178. 190. 181	6, 0, 5, 25
	Verde claro	Pearl Aqua	136. 216. 211	37, 0, 2, 15
	Amarelo claro	Beige	248. 230. 223	0, 7, 10, 3
Armadilhas comerciais	Amarelo comercial	Yellow (Munsell)	239. 204. 0	0, 15, 100, 6
	Azul comercial	Rich Eletric Blue	8. 146. 208	96, 30, 0, 18

**Coleta dos insetos e contagem dos insetos:** As coletas foram realizadas distribuindo oito armadilhas de cada cor testada, aleatoriamente, nos bananais da EEI. As armadilhas foram fixadas nas folhas de bananeira, 40 cm de distância do pseudocaule, em plantas com cachos recém emitidos.

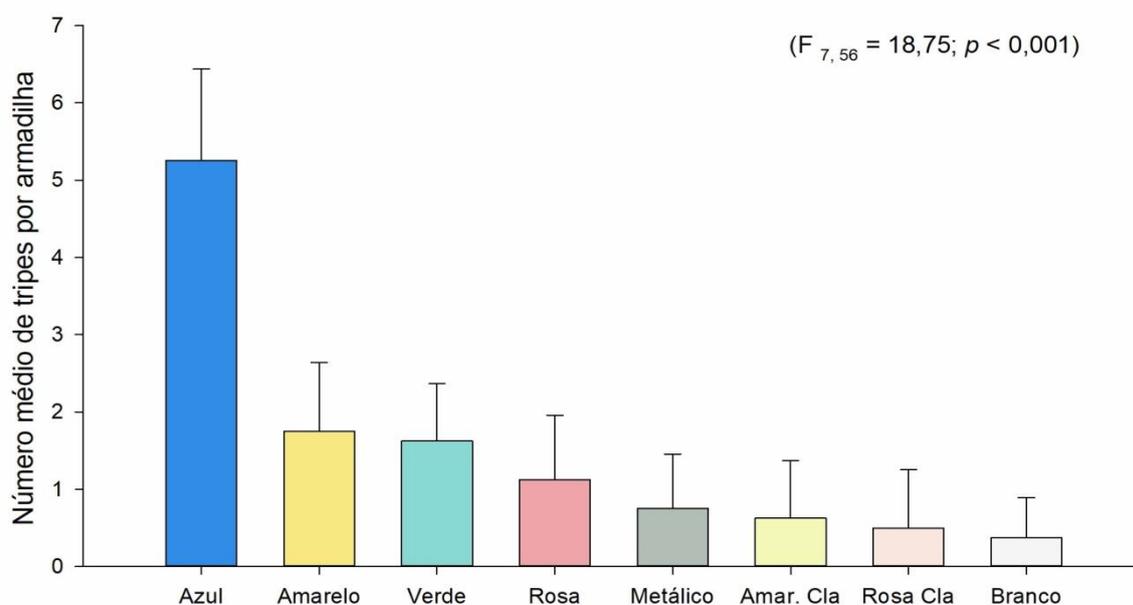
Após uma semana, as armadilhas foram retiradas, os insetos foram contados e retirados para montagem de lâminas de identificação, segundo metodologia apropriada (SILVEIRA; HARO, 2016).

**Análises estatísticas:** de maneira preliminar, foi feito um pré-ajuste do modelo normal aos dados e verificada a normalidade dos resíduos com o teste de Shapiro-Wilk (Shapiro e Wilk, 1965), bem como a homogeneidade de variâncias com o teste de Bartlett (Bartlett, 1937). Satisfeitas às condições, o número médio de indivíduos atraído pelas armadilhas foi submetido a análise de variância (ANOVA).

### 3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

As armadilhas comerciais atraíram significativamente mais insetos do que as demais ( $F_{9, 70} = 105,7; p < 0,001$ ), sendo a cor azul (Rich Electric Blue) a mais atrativa, com número médio de 35,75 tripes/armadilha, seguida pela cor amarela comercial (Yellow Munsell), com 11,50 tripes/armadilha. Este resultado era esperado, uma vez que estas cores são largamente utilizadas e recomendadas para o manejo destes insetos (CAMPOS; PEREIRA; SCHOEREDER, 2000).

Quando comparadas apenas as colorações oriundas de sacos plásticos comerciais utilizados no ensacamento dos frutos de banana, a coloração azul também seguiu como a mais atrativa (Figura 1), atraindo uma média de 5,25 tripes/armadilha. AS demais colorações testadas não diferiram estatisticamente entre si, atraindo apenas de 0,35 a 1,75 tripes/armadilha durante a semana de amostragem.



**Figura 1.** Atratividade de diferentes colorações de sacos plásticos utilizados para ensacamento aos adutos do tripes-da-erupção-do-fruto. Colorações idênticas as utilizadas no experimento, segundo a escala RGB. Itajaí-SC, 2019.

Os sacos plásticos azuis podem funcionar de forma negativa, atraindo os adultos dos tripses-da-erupção-do-fruto ao invés de protegê-lo. Este manejo pode estar contribuindo para o aumento dos danos deste inseto, e de outros tripses nos frutos, os quais podem perder qualidade e valor de mercado (CORDEIRO; MESQUITA, 2001).

#### 4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Desta forma, deve-se evitar a utilização de sacos plásticos de coloração azul no ensacamento dos frutos de banana, principalmente em regiões onde o fruto tem alto valor agregado, como os advindos de regiões com indicação geográfica.

#### REFERÊNCIAS

- BARTLETT, M.S. Properties of Sufficiency and Statistical Tests. **Proceedings of the Royal Society of London. Series A, Mathematical and Physical Sciences**, v. 160, n. 901, p. 268-282, 1937. ISSN 00804630.
- CAMPOS, W.G.; PEREIRA, D.B.S.; SCHOEREDER, J.H. Comparação da eficiência de modelos de armadilhas de interceptação de vôo na amostragem de Hymenoptera e outros insetos. **An. Soc. Entomol. Bras.**, Londrina, v. 29, n. 3, p. 381-389, Sept. 2000.
- CORDEIRO, Z.J.M.; MESQUITA, A.L.M. Doenças e pragas em frutos de banana. In: EMBRAPA. **Banana pós-colheita**. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2001. Cap. 1, p. 40-47.
- EPAGRI/CEPA. Banana. **Boletim Agropecuário**. n.70, p. 7-10. Florianópolis, 2019. Disponível em <http://docweb.epagri.sc.gov.br/>. Acesso em 03 de outubro de 2019.
- GASPAROTTO, L.; PEREIRA, J.C.R. **Manual de identificação de doenças e pragas de cultura da bananeira**. Brasília. 1. ed. Embrapa, 2016. 110 p.
- IBGE. Banana. **Produção Agrícola Municipal**. n. 44, p.1-8. Rio de Janeiro, 2017. Disponível em: <http://www.sidra.ibge.gov.br>. Acesso em 03 de outubro de 2019.
- RODRIGUES, M.G.V.; SOUTO, R.F.; MENEGUCCI, J. L.P. Influência do ensacamento do cacho na produção de frutos da bananeira-'prata-anã' irrigada, na região norte de Minas Gerais. **Revista Brasileira de Fruticultura**, Jaboticabal, v. 23, n. 3, p. 559-562, Dec. 2001.
- SHAPIRO, S.S.; WILK, M.B. An analysis of variance test for normality (complete samples). **Biometrika**, v. 52, n. 3-4, p. 591-611, December 1, 1965 1965.
- SILVEIRA, L.C.P.; HARO, M.M. Fast slide preparation for thrips (Thysanoptera) routine identifications. **European Journal Of Entomology**, Ceske Budejovice, v. 113, p. 403-408, 2016.

## INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS CATARINENSES: DELIMITAÇÃO DA ÁREA

*Denilson Dortzbach<sup>1</sup>  
Valci Francisco Vieira<sup>2</sup>  
Kleber Trabaquini<sup>3</sup>*

### 1 INTRODUÇÃO

A área geográfica delimitada para uma IG designa o espaço no qual se realiza a produção e/ou transformação do produto. Neste sentido, a delimitação deve ser realizada e respaldada por argumentos técnicos, como resultados de pesquisas e estudos abordando, principalmente, o levantamento histórico e o estudo de fatores naturais (clima, solo, relevo, vegetação, paisagem, etc.). Além disso, vamos analisar e refletir sobre os métodos e critérios para a especificidade do Brasil, pois a grande extensão territorial brasileira, aliada à diversidade étnica, biológica, cultural e ambiental, etc., impõe desafios metodológicos e técnicos para a delimitação geográfica de área para as futuras IG (BRASIL, 2014).

A Indicação de procedência (IP) e Denominação de origem (DO) correspondem a filosofias diferentes. A filosofia da IP é de proteger um nome geográfico, pois se baseia na notoriedade – ou seja, é preciso demonstrar que a região ou localidade se tornou conhecida pelo produto ou serviço ali prestado ou elaborado, considerando sua história e qualidades. Para a DO, por outro lado, a filosofia é de proteger, através de um nome geográfico, um produto único e não reproduzível em outra região. Temos que demonstrar, neste caso, que o produto ou o serviço possui relação com a origem geográfica, a qual é responsável essencial ou exclusivamente por esta característica ou qualidade únicas (BRASIL, 2014).

Para uma DO, a área de produção é a zona onde o produto apresenta características específicas, que são determinadas por um conjunto de fatores naturais e humanos - efeito terroir. Nesse caso, são necessários mapas edafoclimáticos (solo, clima, vegetação, etc...), sem, no entanto, excluir os saberes locais (savoir-faire), os modos de organização da produção, da transformação e as práticas dos agentes do território.

Para uma IP, a área é construída em função de uma série de critérios, como os saberes locais, a importância econômica e histórica do produto. Esse caso “IP”, a priori, é menos exigente em termos de estudos para a demonstração da ligação do produto com a origem.

Os limites da área geográfica podem ser os limites administrativos (distrito, município, região, Estado), uma ruptura na paisagem (montanha, morro), rios, riachos ou mesmo em alguns casos, uma linha imaginária entre

<sup>1</sup> Engenheiro-agrônomo, Dr., Epagri, denilson@epagri.sc.gov.br.

<sup>2</sup> Geógrafo, Msc. Epagri, valci@epagri.ss.gov.br.

<sup>3</sup> Engenheiro-agrônomo, Dr., Epagri, klebertrabaquini@epagri.sc.gov.br.

dois pontos de referência (produtos do mar), ou os contornos de elementos geográficos (microbacias hidrográficas).

O objetivo do presente trabalho é o de avaliar os critérios utilizados para a delimitação da área geográfica das indicações catarinenses.

## 2 METODOLOGIA

As etapas de elaboração da delimitação da área geográfica foram analisadas por meio de dados primários, obtidos de questionários semiestruturados aplicados e respondidos por profissionais que colaboraram para a concretização das etapas ou por representantes das instituições requerentes e titulares das IGs.

O estudo foi baseado nas Indicações Geográficas IP Vales da Uva Goethe com registro reconhecido em 2012 pelo INPI, Banana da Região de Corupá, com registro em 2018. Queijo Artesanal Serrano DO Campos de Cima da Serra e Erva-Mate do Planalto Norte Catarinense enviados ao INPI e aguardando parecer. Além disso, foram consideradas a IP Vinhos de Altitude Catarinense, DO Maçã Fuji da Região de São Joaquim e Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro, que já possuem área delimitada e em fase final para depósito junto ao INPI.

Dados secundários, obtidos a partir de regulamentos de uso disponibilizados pelo Conselho Regulador de IGs e de cópias reprográficas dos pedidos de registro encaminhados ao INPI, foram também consultados e analisados. Os dados obtidos foram tabulados e analisados mediante uso de técnicas de estatística descritiva.

## 3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

A delimitação das IGs catarinenses apresentou critérios diferenciados, sendo que em muitos dos casos, como a IG da Erva-mate do Planalto Norte Catarinense (Figura 1) o levantamento histórico serviu de base para a delimitação e foi o ponto de partida para estudos mais aprofundados para a delimitação da área. Esses levantamentos históricos contêm elementos que trazem à tona a tradição produtiva da região além da situação socioeconômica.

Entre as maiores dificuldades citadas para a delimitação da área, citados pelos entrevistados estão os fatores políticos, como a união entre um grupo de produtores, fronteiras políticas (municipais e estaduais), situação socioeconômica, localização georreferenciada dos produtores, falta de estudos científicos que definam os elementos que interferem na qualidade do produto e de mapeamentos em escala adequada e padronizadas.

A diversidade que o estado de Santa Catarina apresenta no seu território resulta na existência de muitos produtos que se diferenciaram por seu contexto cultural, histórico, social, ambiental e econômico, em função das regiões de produção.

As indicações DO Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro e os Campos de Cima da Serra ultrapassaram as divisas estaduais, o primeiro agrupando áreas dos estados de SC, PR e RS baseado na localização original da bracatinga acima de 700m e o segundo os estados de SC e RS baseado nas áreas de campo nativo, altitude e fatores históricos.

Na DO Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro, tem-se uma delimitação geográfica muito mais abrangente, onde 3 estados delimitam

a área (Tabela 1). Apesar da grande abrangência da IG, existem alguns fatores ambientais que caracterizam essa região, como clima e vegetação predominante.

A IP Vales da Uva Goethe dentre as IGs analisadas é a única que não possui área delimitada contínua para produção de vinhos. A DO Banana da Região de Corupá, teve a área inicial ampliada devido a fatores climáticos, abrangendo parte de 4 municípios. Vinhos finos de altitude catarinense baseou seu limite na localização de produtores e na cota altimétrica. A maçã Fuji da Região de São Joaquim, também teve seu limite relacionado ao clima e aos *packing-houses*.

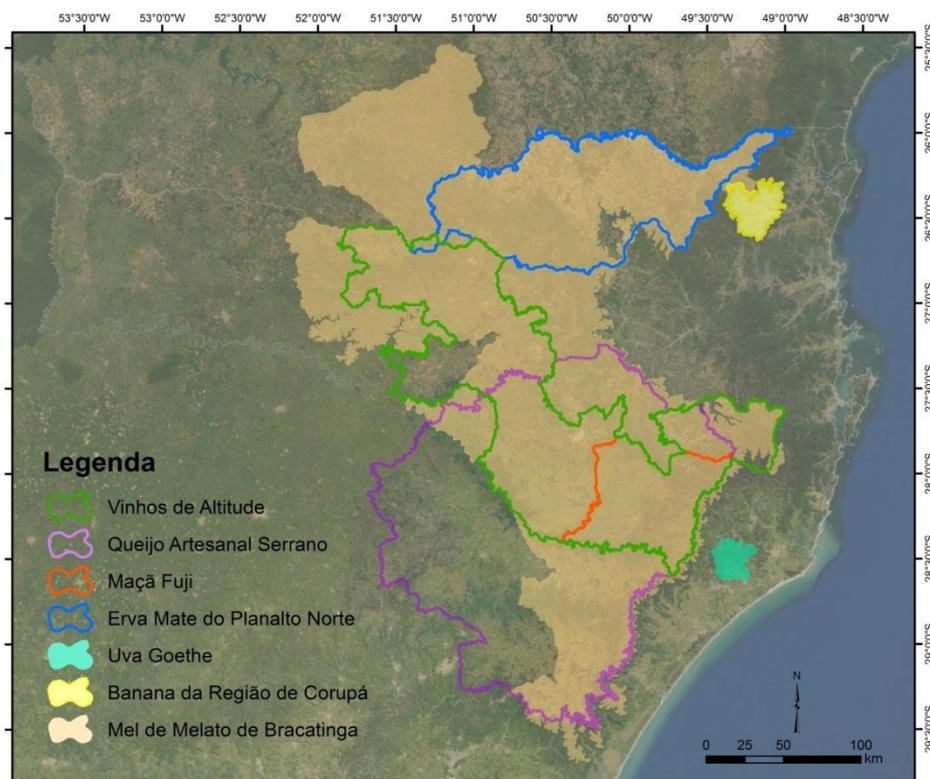
Na Tabela 1 são apresentadas as IGs catarinenses com suas áreas e quantidades de municípios pertencentes.

**Tabela 1.** Área das Indicações Geográficas

IG	ÁREA Km <sup>2</sup>	Nº MUNICÍPIOS
Banana da Região de Corupá	857	4
Campos de Cima da Serra - Queijo Serrano	34.373	34
Vales da Uva Goethe	459*	5
Maça da Região de São Joaquim	4.928	5
Erva-mate do Planalto Norte Catarinense	12.025	20
Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro	58.987	122
Vinhos de Altitude Catarinense	22.232	32

\*área produção uva

Na Figura 1 estão representadas as sete IGs delimitadas no estádio de Santa Catarina.



**Figura 1.** Mapa do estado de Santa Catarina, destacando o limites das IGs

## 4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A delimitação das IGs analisadas apresentou a utilização de critérios distintos entre os casos avaliados, dependendo de fatores como a espécie de IG pretendida (IP ou DO), do grau de transformação e dos vários fatores que conferem o diferencial ao produto.

## REFERÊNCIAS

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento **Curso de propriedade intelectual & inovação no agronegócio: Módulo II, indicação geográfica** / Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento; organização Luiz Otávio Pimentel – 4ª ed. – Florianópolis: Mapa, Florianópolis: FUNJAB, 2014. 415p.

Anais do

*VIII Workshop  
Catarinense*

*de Indicação  
Geográfica*



**Indicações Geográficas e  
Produtos Tradicionais,  
Meio Ambiente e  
Biodiversidade**

## A INDICAÇÃO GEOGRÁFICA COMO INSTRUMENTO PARA CRIAÇÃO DE UMA CESTA DE BENS E SERVIÇOS TERRITORIAIS: O CASO DA ERVA-MATE DO PLANALTO NORTE CATARINENSE<sup>1</sup>

*Marja Zattoni Milano<sup>2</sup>  
Fernando Henrique Prado<sup>3</sup>  
Ademir Antonio Cazella<sup>4</sup>  
Cristiano Desconsi<sup>5</sup>  
Denilson Dortzbach<sup>6</sup>*

### 1 INTRODUÇÃO

Atualmente buscam-se alternativas que possam promover o desenvolvimento de territórios rurais marginalizados pelo progressivo processo de globalização. Para Ploeg (2008), essas alternativas consistem em modelos redistributivos e centrados na qualidade, visando criar novas oportunidades econômicas aliadas à sustentabilidade ambiental.

Nesse sentido, nas últimas décadas surgiram iniciativas que visam promover a valorização de produtos e serviços de territórios rurais por meio de estratégias diversas. Marcas territoriais, selos de qualidade, distinção do saber-fazer e do modo de produção, associados a escalas locais e a mercados de proximidade, abrem caminho para a construção social de novos mercados, com ênfase na promoção das economias territoriais, na redução das disparidades econômicas e sociais e no fortalecimento de vínculos horizontais entre atores sociais distintos. Essas iniciativas, inseridas no arcabouço teórico do Desenvolvimento Territorial Sustentável (DTS), não se limitam às atividades agrícolas, visto que rompem com a dualidade rural-urbano e reconhecem a multiplicidade de atividades, estruturadas por redes sociais diversas, presentes nesses territórios (CAZELLA et al., 2009).

Entre as iniciativas que ganharam destaque na valorização de bens e serviços territoriais de qualidade diferenciada, encontram-se as Indicações Geográficas (IG). Niederle (2013) distingue duas formas de construção de IG quanto à sua relação com o desenvolvimento territorial: a primeira como instrumento de agregação de valor e acesso a novos mercados e a segunda concebida como arranjo produtivo local, com destaque para a formação de redes de confiança, cooperação e empreendedorismo local, porém sem integrar-se a estratégias mais amplas de desenvolvimento dos territórios rurais. Na mesma direção, a análise de Froehlich (2012) sobre o tema das IG no Brasil sugere o enfoque da “Cesta de Bens e Serviços Territoriais” (CBST) como uma

<sup>1</sup> Esse artigo apresenta resultados parciais do projeto “O Enfoque da Cesta de Bens e Serviços Territoriais: modelo de análise do Desenvolvimento Territorial Sustentável”, o qual conta com apoio financeiro do SEBRAE e CNPq.

<sup>2</sup> Doutoranda no PGA/UFSC, marjamilano@gmail.com

<sup>3</sup> Mestrando no Programa PGA/UFSC, fernandoprado692@gmail.com

<sup>4</sup> Doutor, Professor PGA/UFSC, aacazella@gmail.com

<sup>5</sup> Doutor, Professor Adjunto do Departamento DZDR/UFSC, cristiano.desconsi@ufsc.br

<sup>6</sup> Doutor, Epagri/Ciram, denilson@epagri.sc.gov.br

alternativa capaz de compensar as limitações dos processos centrados nas IG, sobretudo daqueles concebidos enquanto meros mecanismos de agregação de valor, que inevitavelmente excluem amplos segmentos da agricultura familiar. Trata-se de pensar a IG inserida num processo abrangente de desenvolvimento territorial e não somente como um dispositivo segmentado associado a um arranjo produtivo local.

O enfoque da CBST surgiu na década de 1990, na França, a partir dos trabalhos da economia territorial, para os quais o desenvolvimento territorial funda-se no processo de especificação e diferenciação de produtos e serviços (PECQUEUR, 2001; MOLLARD, 2001). Ativar os recursos territoriais e diversificá-los, constituindo combinações e arranjos entre os recursos ativados e/ou revelados, abre espaço para o conceito de “Cesta”. Trata-se de construir ativos únicos, não genéricos e intransferíveis para outras regiões (HIRCZAK et al, 2008).

Determinado recurso territorial se transforma em ativo territorial específico justamente quando uma articulação de atores sociais promove tanto a sua metamorfose em algo específico, quanto a sua inserção em mercados diferenciados. O aspecto central do enfoque da CBST consiste em identificar fatores a serem explorados, organizados ou revelados de um território, tendo atores locais diversos como protagonistas (PECQUEUR, 2004).

Esse processo quase sempre recorre à construção de um signo distintivo, a exemplo de uma IG, porém permite ir além, vinculando-o com outras formas de valorização da qualidade de bens e serviços territoriais. A abordagem da “cesta” consiste, portanto, na articulação de diferentes produtos, serviços e cenários (paisagens naturais, cultivadas, patrimônio arquitetônico e histórico) de qualidade diferenciada, a partir da mobilização de atores sociais em torno de uma mesma construção cognitiva na escala de território (PECQUEUR, 2006).

A partir desta contextualização, o presente trabalho tem por objetivo geral discutir o caso da valorização da erva-mate no Planalto Catarinense (PNC) como parte de uma estratégia que abre espaço para integrar outras iniciativas territoriais, visando a construção de um modelo abrangente e articulado de DTS.

## 2 METODOLOGIA

A pesquisa adotou uma abordagem qualitativa, combinando a revisão bibliográfica e documental com a pesquisa de campo realizada no PNC em abril de 2019. A escolha dessa região se deve ao processo coletivo, que envolveu distintas organizações territoriais, de elaboração de um dossiê societécnico em torno da IG da erva-mate, recentemente submetido ao Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI). Durante a pesquisa de campo foram realizadas doze entrevistas semiestruturadas, que contemplaram atores implicados com a iniciativa de construção da IG, bem como a representatividade de diferentes segmentos socioeconômicos associados a esse processo e à cadeia produtiva da erva-mate.

No processo de levantamento de dados e na análise procurou-se identificar as interações entre os atores envolvidos com a erva-mate, bem como as possíveis implicações desta iniciativa na revelação, ampliação, legitimação e desenvolvimento de outros produtos e serviços do território,

conforme metodologia desenvolvida pelo enfoque da CBST (PERON; JANIN, 2014).

O PNC é uma região do estado de Santa Catarina constituída por treze municípios, que se caracteriza pelo clima ameno, com geadas frequentes e paisagem associada à presença das Florestas de Araucárias. A erva-mate tornou-se um elemento central na configuração da paisagem, da economia e da cultura regional. A produção da erva-mate no PNC está relacionada à conservação ambiental, pois imprimiu um caráter multifuncional às áreas de mata nativa, as quais geram renda extra aos agricultores (HANISCH et al., 2008). Nesse sentido, a região se diferencia das demais zonas produtoras por apresentar uma área significativa de ervais nativos.

### 3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Já na primeira metade da década de 1980, estudos apontavam a notoriedade da erva-mate do PNC, atrelada à história, tradição e cultura local, cujas características singulares eram distintivas de outros territórios. Em 2011 a Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina (Epagri) teve formalmente aprovado um projeto para promover a IG da erva-mate do PNC, com o apoio financeiro do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Após seis anos de trabalho foi submetido ao INPI, em 2019, o dossiê técnico-científico com o intuito de obter a IG “Erva-Mate do PNC” na categoria de Denominação de Origem (DO), ainda em processo de análise (INPI, 2019).

Nesse processo de construção da IG, a Epagri fomentou, através de políticas de gestão territorial, o engajamento de distintos atores da cadeia produtiva da erva-mate, com destaque para os industriais, cooperativas, cancheadores, viveiristas, pesquisadores, extensionistas rurais e agricultores. Esses atores participaram de diferentes formas e intensidades, propiciando uma construção coletiva de identidade territorial. Além disso, a aproximação entre eles, mesmo que incipiente, gerou um espaço inédito de discussão e resolução de situações problemas.

Froehlich (2012), ao descrever a trajetória de construção de uma IG, afirma que disputas e conflitos se entrelaçam com elos de confiança e cooperação. Desse embate surgem novos arranjos organizacionais, propiciando a articulação de questões socioeconômicas e socioambientais no território. Nesse novo contexto, o papel dos atores sociais é determinante para a configuração de projetos de desenvolvimento que desviem das formas convencionais com motivação eminentemente econômica. As estruturas de intercâmbio entre pesquisadores, associações civis, empresas privadas e órgãos públicos estimulam a reflexão aprofundada e a operacionalização de estratégias amplas de desenvolvimento. São as ações compartilhadas entre esses atores que permitem a construção de um sistema de governança territorial, a partir do qual se inicia a construção de novos projetos. Assim, o processo de construção de uma IG, a depender de como seja conduzido, pode originar uma articulação com objetivos maiores.

Considerando que a abordagem da CBST não contempla apenas bens privados, mas a conjunção de bens privados e públicos, de políticas e investimentos realizados e de estratégias compartilhadas de apropriação dos recursos existentes no território, pode-se afirmar que o processo da construção da IG Erva-mate do PNC gerou avanços importantes em direção a essa

abordagem, dentre os quais se destacam os seguintes aspectos: i) existência de uma rede de atores sociais articulada em torno da governança da IG e que conta com a participação de atores privados, públicos e associativos; ii) construção paulatina da caracterização do território PNC, culminando no reconhecimento da erva-mate como um ativo territorial específico, que o distingue dos demais territórios catarinenses, especialmente daqueles também produtores da erva-mate; iii) aprendizado e percepção geral de que processos de valorização de recursos e ativos territoriais podem gerar resultados econômicos, sociais e ambientais positivos.

Segundo Hirczak et al. (2008), para a constituição de uma CBST é preciso que os atores construam e consolidem elementos em torno de três eixos principais: i) Bens e serviços complementares que possuam uma origem territorial comum e uma imagem coerente com o território, dificilmente substituíveis por bens genéricos; ii) Laços de proximidade e de confiança, os quais podem se expressar no desenvolvimento de sistemas de venda direta, de gastronomia típica e de visitas turísticas diversas ao patrimônio territorial; iii) Bens públicos que valorizem a “Cesta”, desempenhando um papel de “cenário”, que coloquem os produtos e serviços em cena. Esses bens estão associados, de forma harmônica, ao ambiente e à natureza (paisagem e biodiversidade), ao patrimônio e à cultura (arquitetura e monumentos), ou ainda à história e às tradições do território. Esse ponto estabelece vínculos estreitos do enfoque da CBST com os preceitos da sustentabilidade socioambiental dos processos de desenvolvimento. Os recursos são apresentados na Tabela 1, conforme os três eixos propostos por Hirczak et al. (2008).

**Tabela 1.** Recursos do PNC segundo os eixos da Cesta de Bens e Serviços Territoriais

Bens e Serviços privados	Laços de proximidade e confiança	Bens públicos/ cenário
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Agroturismo</li> <li>▪ Turismo de natureza e aventura</li> <li>▪ Turismo religioso</li> <li>▪ Turismo histórico</li> <li>▪ Observação de aves</li> <li>▪ Bens e serviços associados à cultura ucraniana e polonesa (festas, artesanato, culinária), bem como à história da Guerra do Contestado</li> <li>▪ 1ª cervejaria artesanal do Brasil</li> <li>▪ 1ª fábrica brasileira do Steinhäger<sup>7</sup></li> <li>▪ Produtos à base de erva-mate (para além do chimarrão, como alimento funcional)</li> <li>▪ Pinhão e frutas nativas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Presença de feiras-livres</li> <li>▪ Articulação construída em torno da IG da erva-mate</li> <li>▪ Conselho Gestor da Floresta Nacional de Três Barras e Comitê da Bacia Hidrográfica do Iguaçu</li> <li>▪ Presença do Instituto Federal de Santa Catarina (IFSC) e universidades regionais</li> <li>▪ Zona de “passagem” de turistas argentinos e uruguaios a caminho do litoral</li> <li>▪ Atores associativas (Aspromate, Sindimate, Cooperativa do mate, etc)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ História ligada à Guerra do Contestado, estações da ferrovia e museu do Contestado</li> <li>▪ Arquitetura dos imigrantes europeus (casarios e capelas)</li> <li>▪ Paisagem com floresta nativa e caívas<sup>8</sup></li> <li>▪ Cultura ucraniana e polonesa</li> <li>▪ Floresta Nacional de Três Barras (manutenção do patrimônio natural e histórico)</li> <li>▪ Antigos Barbaquás<sup>9</sup></li> <li>▪ Rio navegável</li> </ul>

<sup>7</sup> A fábrica de Steinhäger Doble W foi fundada em 1960 em Porto União e, desde então, vem se consolidando no mercado no ramo de bebidas no Brasil e no exterior, recebendo em 2001, um prêmio internacional do Instituto de Chicago, nos Estados Unidos, como um produto altamente recomendado.

<sup>8</sup> Caívas, na região do PNC, são áreas formadas por remanescentes do estrato florestal da Floresta Ombrófila Mista e, no estrato herbáceo, por pastagens nativas. São áreas de usos múltiplos, como a extração da erva-mate, de lenha para uso familiar e pastejo de animais.

<sup>9</sup> Barbaquás são antigas estruturas para secagem da erva-mate, associados à história da atividade ervateira.

Assim, partindo do caminho já trilhado localmente para a IG da erva-mate, especialmente dos avanços destacados anteriormente, é desejável que outros processos sejam alavancados. Durante o trabalho de observação de campo no PNC e nas entrevistas com atores locais foi possível identificar recursos territoriais, específicos e genéricos, que podem ser ativados e articulados com a erva-mate em torno do conceito de uma CBST.

#### 4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Sabe-se que persistem profundas diferenças socioeconômicas, históricas e culturais entre os contextos latino-americano e europeu, as quais precisam ser consideradas quando se pretende adotar alguma política ou estilo de desenvolvimento considerado de sucesso naquele continente. Esses são os casos das abordagens tanto das IG quanto da CBST. Esse distanciamento ocorre inicialmente pela tradição histórica na Europa em torno dos produtos de origem, seguido pelo desenvolvimento da legislação específica e, não menos importante, a menor desigualdade social quando comparada ao Brasil. Apesar disso, não se trata de desqualificar iniciativas que se espelham na experiência de outros países, mas de adaptá-las à realidade nacional, não se limitando à mera cópia de casos de sucesso. Dentre os desafios da aplicação da abordagem da CBST em territórios brasileiros destacam-se a articulação necessária para a constituição de um sistema de governança territorial e a construção de processos de desenvolvimento inclusivos, com distribuição dos benefícios materiais e simbólicos. Ainda assim, o modelo da CBST aqui apresentado pode representar um enfoque teórico-metodológico a ser adotado pelos atores locais do PNC que, em breve, se defrontarão com o desafio de gerir a IG da erva-mate.

No contexto específico do PNC é possível apontar como principais desafios à implementação da CBST, o distanciamento geográfico e social entre os atores envolvidos, tendo em vista o tamanho físico do território, a heterogeneidade e complexidade organizacional das distintas categorias sociais implicadas e a desigualdade social. Como integrar os "cortadores de erva-mate", a maioria de origem cabocla, empobrecida e desprovida de qualquer organização social? Além disso, tem-se a necessidade de uma maior articulação entre os atores públicos, particularmente as administrações municipais, e destas com os atores privados. Outro fator fundamental é a melhoria nas estruturas necessárias para o florescimento do turismo, tais como acessos aos locais de interesse e oferta de serviços de hospedagem e alimentação, visto que muitos dos potenciais percebidos estão associados direta ou indiretamente à atividade turística.

#### REFERÊNCIAS

- CAZELLA, A.A.; BONNAL, P.; MALUF, R.S. **Olhares disciplinares sobre o território e desenvolvimento territorial**. In: \_\_\_\_ (Org). Agricultura familiar, multifuncionalidade e desenvolvimento territorial no Brasil. Rio de Janeiro: Mauad X, p.25-45, 2009.
- DORTZBACH, D.; VIEIRA, V.F.; NEPPEL, G.; KROTH, L. **IG Erva-Mate do Planalto Norte Catarinense - Território**. Florianópolis: HB Editora, p.102, 2018.

- FROEHLICH, J.M. (org). **Desenvolvimento Territorial. Produção, Identidade e Consumo**. Ijuí: Unijuí, 2012, 424 p.
- HANISCH, A.L.; GAERTNER, F.C.; HIRANO, E.; BONFLEUR, R. **Plano Territorial De Desenvolvimento Rural Sustentável do Planalto Norte Catarinense**. Versão Preliminar. Canoinhas: 2006.
- HIRCZAK M.; MOLLARD, A; RAMBONILAZA, M; PECQUEUR, B. VOLLET, D. From the basket of goods to a more general model of territorialized complex goods: concepts, analysis grid and questions. **Canadian Journal of Regional Science**, v. 31, n. 2, p.241-260, 2008.
- INPI. Instituto Nacional da Propriedade Industrial. **Planilha de acompanhamento dos pedidos/registros de indicações geográficas**. Rio de Janeiro, 2019.
- MOLLARD, A. Qualité et développement territorial: une grille d'analyse théorique à partir de la rente. **Economie Rurale**, n°261, p.16-34, 2001.
- PECQUEUR, B. Qualité et développement territorial: l'hypothèse du panier de biens et de services territorialisés. Paris, **Economie Rurale**, n°261, p.37-49, 2001.
- PECQUEUR, B. **Le développement territorial: une nouvelle approche des processus de développement pour les économies du Sud**. Grenoble, Institut de Géographie Alpine, p. 15, 2004.
- PECQUEUR, B. Qualidade e desenvolvimento territorial: a hipótese da cesta de bens e de serviços territorializados. **Eisforia**. Vol. 4. p.135-154. UFSC. 2006.
- PERRON, L; JANIN, C. **Valorizer les ressources territoriales: les clés pour l'action – guide méthodologique**. Grenoble, Suici Alpes du Nord – Gis Alpes Jura Université du Grenoble, 2014.
- VAN DER PLOEG, J.D. **Camponeses e impérios alimentares: lutas por autonomia e sustentabilidade na era da globalização**. Trad. Rita Pereira. Porto Alegre: UFRGS, p.372, 2008.

## SISTEMA AGROALIMENTAR LOCALIZADO: ANÁLISE DOS PRODUTORES DE CACHAÇA DO MUNICÍPIO DE MORRETES - PR<sup>1</sup>

Eder Bruno Couto Curvelo<sup>2</sup>  
Elaine Cristina de Oliveira Menezes<sup>3</sup>  
Sandro Deretti<sup>4</sup>

### 1 INTRODUÇÃO

Durante muitas décadas, o crescimento econômico voltado à produção material e ao consumo em massa era tratado como único caminho para solucionar os graves problemas de habitação, saúde, alimentação, educação e emprego que afligiam as sociedades (SACHS, 1986). Porém, indicadores apontam que esse crescimento acelerado experimentado por vários países, não eram suficientes para resolver os problemas sociais (RATTNER, 1977). As experiências “desenvolvimentistas” do século XX focavam em grandes empresas localizadas em áreas metropolitanas, agravando a desigualdade social.

Desta forma, como crítica ao modelo de desenvolvimento *standard* surge o conceito de Desenvolvimento Territorial Sustentável (DTS), conceito central do trabalho. O DTS é compreendido como um enfoque de planejamento e gestão territorial focado na promoção de estratégias que integram as dimensões socioeconômica, sociocultural, sociopolítica e sociológicas em escala local, implicando processos de recriação de identidades territoriais e a autonomia específica de cada território (VIEIRA 2006, 2009). Aglutina duas grandes correntes teóricas do desenvolvimento alternativo: a do desenvolvimento territorial (PECQUEUR, 2006) e a do ecodesenvolvimento (SACHS 1986; 2007).

No quadro do desenvolvimento territorial há o avanço em estudos sobre os Sistemas Agroalimentares Localizados (SIAL), que aparece como um novo modelo para o ambiente rural, contrapondo-se à produção estritamente capitalista (PECQUEUR, 2006). O SIAL, do ponto de vista teórico e empírico, pode gerar inovações para compreender o funcionamento da atividade produtiva agroalimentar com apelo cultural e social, de identidade territorial, baseadas em um enfoque sistêmico (MUCHNIK et al., 2008). Destaca-se que o

<sup>1</sup> Trabalho fruto de resultado parcial de dissertação de mestrado do Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Territorial Sustentável da Universidade Federal do Paraná – Setor Litoral.

<sup>2</sup> Gerente administrativo, mestrando em Desenvolvimento Territorial Sustentável, Universidade Federal do Paraná- Setor-Litoral, ebc.carangola@hotmail.com.

<sup>3</sup> Professora do Curso de Gestão Pública da Universidade Federal do Paraná - Campus Litoral, pós-doutora pelo Programa de Pós-Graduação em Administração, Universidade Federal de Santa Catarina e pelo Programa de Pós-Graduação em Administração, ESAG/UDESC, eoliveira.menezes@gmail.com.

<sup>4</sup> Professor no curso de graduação e de pós-graduação em administração na Universidade Estadual do Paraná - Campus Paranaguá, doutor em Administração, PUC-PR, sandro.deretti@unespar.edu.br.

SIAL recobre o setor agrícola e agroalimentar por meio dos processos de especialização e de localização. O conceito e sua evolução abarcam temas como segurança alimentar, desenvolvimento sustentável, revalorização da escala territorial, proteção do meio ambiente e outros (MUCHNIK, 2012).

No que se refere à problemática socioambiental, o debate iniciado nos anos 1960, Sachs (1986), traz novos pressupostos para pensar o conceito de desenvolvimento nas zonas rurais, visto que, conforme Sachs (1986; 2007), esse modelo está voltado para valorização dos recursos específicos de cada território e do seu melhor uso, levando em conta os dados ecológicos da mesma forma que os culturais, buscando promover o desenvolvimento sustentável.

Todos esses avanços teóricos podem ser terreno fértil para pensar as dinâmicas produtivas do Litoral do Paraná, mais especificamente da produção de cachaça<sup>56</sup> de Morretes, um dos municípios da Microrregião de Paranaguá - PR.

Na cidade de Morretes, a partir das últimas décadas do século passado, houve um grande avanço no comércio e turismo, movidos pelo reconhecimento do setor gastronômico, que coloca a culinária local e a cachaça produzida de forma artesanal, em evidência (MEIRA, 2013). Tais constatações acerca do contexto local estão ancoradas nas evidências empíricas da produção de cachaça de Morretes, que é um produto artesanal e vem sobrevivendo às mudanças atuais do contexto da sociedade moderna, sem perder suas características e seus traços culturais.

Diante do contexto teórico e empírico descrito, este trabalho tem como pano de fundo o conceito orientador do DTS, apoiado nas dimensões socioeconômica e sociocultural, mobilizando as abordagens teóricas do SIAL (MUCHNIK, 2006; 2012). No que se refere a questão central deste estudo tem-se: Na trajetória de evolução da produção de cachaça de Morretes, como têm se organizado esses produtores a partir dos pressupostos do modelo de SIAL de Muchnik (2012)?

## 2 METODOLOGIA

O estudo teve caráter empírico, orientado a partir de um arcabouço teórico. A pesquisa foi pautada em uma abordagem predominantemente qualitativa e possibilitou analisar em profundidade o fenômeno pesquisado, porém, não se isentou da incorporação de dados quantitativos. A pesquisa foi predominantemente descritiva, pois buscou compreender a trajetória de evolução da produção de cachaça no município e suas características. A coleta

---

<sup>5</sup> O setor Agroalimentar congrega os segmentos de Fabricação de Produtos Alimentícios e Fabricação de Bebidas. A Fabricação de produtos Alimentícios contempla o Abate e Fabricação de Produtos de Carne; Preservação do Pescado e Fabricação de Produtos do Pescado; Fabricação de Conserva de Frutas, Legumes e Outros Vegetais; Fabricação de Óleos e Gorduras Vegetais e Animais; Laticínios; Moagem, Fabricação de Produtos Amiláceos e de Alimentos para Animais; Fabricação e Refino de Açúcar; Torrefação e Moagem de Café e Fabricação de outros Produtos Alimentícios. No que se refere à Fabricação de Bebidas, esta abrange a Fabricação de Bebidas Alcoólicas e Bebidas Não-Alcoólicas (FIESC, 2018).

<sup>6</sup> De acordo com o decreto nº 50.972, de 1961: Art. 1º Considera-se alimento, para os fins do presente Decreto, a substância ou mistura de substâncias destinadas a serem ingeridas pelo homem e a fornecerem os elementos normais ao seu desenvolvimento e conservação. § 1º Incluem-se as bebidas entre os alimentos. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/decreto/1950-1969/D50040.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/1950-1969/D50040.htm). Acesso em: 16/09/18.

de dados pautou-se em entrevistas semiestruturadas, pesquisa documental e observação.

Definiu-se, por meio do quadro metodológico que os participantes da pesquisa seriam representantes dos produtores de cachaça, instituições de apoio, representantes do poder público local e da comunidade, totalizando 11 entrevistados. Os critérios de seleção dos sujeitos de pesquisa foram por indicação de atores chave da região e por meio da técnica de *snowball*, buscando congregar o acesso a esses atores e o tempo de participação das atividades de produção de cachaça. Foram entrevistados nesse estudo seis produtores, sendo três formais e três informais. Além disso, foi realizada uma entrevista com um antigo produtor.

A coleta e análise dos dados foi pautada no quadro teórico do DTS, bem como no modelo de Muchnik (2006) que define uma metodologia para análise do SIAL, baseado em 4 dimensões, sendo elas: a) dimensão histórica, onde o processo de formação das experiências de campo estudadas pode ser apreciado; b) dimensão técnica, centrada nas observações, percepções e análise do saber-fazer e das técnicas utilizadas, relacionado aos produtos agroalimentares, com identidade simbólica; c) dimensão alimentícia, tem como foco as relações sociais, culturais e econômicas, entre o produto e o consumidor; d) dimensão institucional, posiciona o acento no SIAL, levando em consideração, as relações entre os atores sociais, suas estratégias coletivas e individuais.

Para construção do roteiro das entrevistas foram considerados os dados obtidos na fase exploratória, bem como as bases de análise do referencial teórico utilizado no estudo. A análise dos dados deu-se por meio do uso da análise de conteúdo. De acordo com Bardin (1977), essa técnica que visa extrair informações e categorias analíticas presentes nas falas dos sujeitos de pesquisa é dividida em três fases: a) pré-análise; b) a exploração do material; c) resultados. A seguir será apresentado a análise dos resultados seguindo o modelo proposto.

### 3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

A partir da pesquisa e tomando como base as dimensões, histórica, institucionais, técnica e alimentícia propostas por (MUCHNIK, 2006), os aspectos que atendem, de modo a caracterizar a produção de cachaça de Morretes como um SIAL são:

- Dimensão histórica: A cachaça de Morretes sobrevive ao mercado moderno, mantendo seus traços culturais, históricos e do processo produtivo. A maioria dos entrevistados aprenderam a produzir com seus antepassados, e suas propriedades foram herdadas dos mesmos. Nota-se nas falas dos respondentes o sentimento de pertencimento ao local (construído com base emocional e afetiva). Esses sentimentos de pertencimento são guiados pelas suas raízes identitárias e valorização do local, através das suas histórias e saberes compartilhados. Ainda sobre a dimensão histórica, devido ao reconhecimento e historicidade, o verbete morretiana está presente em diversos dicionários, como sinônimo de cachaça.

- Dimensão institucional: O SEBRAE e a ADETUR são instituições parceiras dos produtores de cachaça, propulsores da sustentabilidade econômica. Elas auxiliam os produtores a alcançarem novos mercados. Essas duas instituições estão apoiando os produtores de cachaça de Morretes a

conquistarem uma IG. É preciso destacar que há problemas de percepção dessas duas instituições quanto a constituição da IG e organização dos produtores.

- Dimensão técnica: O solo e o clima da região favorecem o plantio da cana, principal matéria-prima para produção da cachaça. Morretes produz uma cachaça única, devido ao calor, a umidade, o regime de chuva e a quantidade de sol, características peculiares da cidade. Nesse sentido, fica evidente que o clima de Morretes constitui um ativo específico, pois garante produção em todos os meses do ano, bem como contribui para que a cachaça tenha um envelhecimento específico. O tipo de fermento (caipira), usado na produção, é um diferencial e a cachaça produzida em Morretes é artesanal. As técnicas do processo produtivo não são encontradas em nenhum manual técnico, comprovando que existem práticas e *know how* específicos na produção da cachaça de Morretes, reproduzidas somente naquele território. A cooperação e reciprocidade acontecem entre os produtores vizinhos, através de conversas informais, suprimento de matéria-prima e troca de mercadorias.

- Dimensão alimentícia: As especificidades territoriais da cachaça de Morretes fazem dela um produto diferenciado, onde a qualidade é predominante, garantindo a concorrência com produtos com menores preços e padronizados. Os produtores que estão no processo de IG, enxergam um futuro promissor em relação ao mercado consumidor e concorrência, principalmente em termos de consolidação de uma renda de qualidade territorial. A cachaça de Morretes é um produto alimentar regional, considerado patrimônio cultural. Sempre esteve presente na cultura dos morretenses. Esta é uma atividade fundamental, pois fomenta outras atividades econômicas, principalmente ligadas ao turismo em toda a região.

Da mesma forma, com base nas dimensões, histórica, institucionais, técnica e alimentícia propostas por (MUCHNIK, 2006), os aspectos frágeis da produção de cachaça de Morretes e sua possível organização em um SIAL tem-se:

- Dimensão histórica: O SIAL não determina um tempo mínimo para ser consolidado, desde que os empreendimentos envolvidos, contribuam qualitativamente para o desenvolvimento local Muchnik (2006). Verifica-se que alguns engenhos de cachaça de Morretes, a partir dos anos de 2000, procuraram a região atraídos pela fama da cachaça, em busca de oportunidade de mercado. Esses, apesar de produzirem uma cachaça artesanal e orgânica, possuem técnicas de produção voltadas para a industrialização (equipamentos modernos e produção em massa), fugindo da lógica de desenvolvimento territorial sustentável.

- Dimensão institucional: Os estudos apontam que o poder público local não apoia os produtores de cachaça de Morretes. Não existem linhas de crédito adequadas para esses produtores. As instituições SEBRAE e ADETUR, que estão envolvidas no processo IG, trabalham apenas com os produtores com maior poder aquisitivo. Assim, os que não têm condições financeiras são excluídos do processo, promovendo um tipo de organização produtiva pouco inclusiva.

A maioria dos engenhos trabalham na ilegalidade e carecem de ajuda financeira e consultoria para que consigam se legalizar. O estudo demonstra que a falta de apoio institucional, principalmente para os pequenos produtores de cachaça de Morretes, tem promovido problemas de descontinuidades das

suas atividades, bem como problemas na reprodução de seus conhecimentos ao longo do tempo.

- Dimensão técnica: Não existe parceria entre os produtores na busca por novas tecnologias, compra de equipamentos e infraestrutura produtiva. Apesar de existirem parcerias entre alguns grupos de produtores, essas estão voltadas à conquista de novos mercados. Existe segregação entre os empreendimentos que participam do processo de IG e os que não participam, e entre aqueles que estão distantes geograficamente uns dos outros, principalmente em relação a parceria e troca de informações.

- Dimensão alimentícia: Os canais de distribuição do produto são limitados, grande parte dos estabelecimentos vendem seus produtos em suas propriedades, desta forma, o cliente tem que se locomover até o local para comprá-los. A elevada tributação e o trabalho informal impedem a conquista de novos mercados, principalmente em outros locais do Brasil ou do exterior. Os produtores que trabalham na informalidade acreditam no declínio ou, até mesmo, na extinção dos seus empreendimentos, interrompendo esse processo cultural.

#### 4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Por meio da pesquisa de campo conclui-se que os elementos que caracterizam SIAL, conforme o modelo de Muchnik (2006), quando confrontados à realidade local da produção de cachaça de Morretes são, ainda, frágeis e insuficientes para sua consolidação. Para promover um modo de organização produtiva mais compatível como o DTS faz-se necessário que os atores locais fortaleçam seus vínculos e trabalhem em busca de uma estratégia coletiva.

As relações entre os atores podem ser consideradas como ativos específicos do território. Todavia, tais relações na região pesquisada ainda são bastante embrionárias. Destaca-se para o fato de que há o compartilhamento das histórias e experiências locais no território pesquisado e tal aspecto é considerado elemento fundamental para o capital social (REQUIER-DESJARDINS; BOUCHE; CERDAN, 2006).

Há, também, alguns limites institucionais, tanto de articulação entre organizações produtoras da cachaça (engenhos), quanto das instituições de apoio como SEBRAE e ADETUR. Ou seja, há falta de articulação e compartilhamento de projetos, o que torna essa atividade pouco organizada e com baixa produtividade.

Conclui-se que a atividade de produção da cachaça de Morretes é uma organização produtiva em que os recursos específicos foram parcialmente ativados. Destaca-se que há potencial no quadro dessa organização produtiva que poderia ser melhor explorado em pesquisas futuras, como é o caso da articulação da produção de cachaça com o turismo local e os demais produtores da região, numa perspectiva da “cesta de bens” (PECQUEUR, 2006). Tais alternativas poderiam produzir um projeto de território com valores que ultrapassam a lógica de mercado, encontrando vias efetivas que promovam o Desenvolvimento Territorial Sustentável.

## REFERÊNCIAS

- BARDIN, L. **Análise de conteúdo**. Lisboa: Edições 70 Ltda, 1977.
- MEIRA, E.D. **A cachaça morretiana e seus usos turísticos na contemporaneidade**. Cadernos do CEOM - Ano 26, n. 39 - Economia Criativa e Economia da Cultura, dez. 2013.
- MUCHNIK, J. Sistemas agroalimentarios localizados: evolución del concepto y diversidad de situaciones. In: **III Congreso Internacional de Iared sial: alimentación y territorios**. Baeza, España. p. 18-21, oct. 2006.
- MUCHNIK, J.; CAÑADA, J.S.; SALCIDO, G.T. Systèmes agroalimentaires localisés: état des recherches et perspectives. **CahiersAgricultures** v. 17, n. 6, nov-déc. 2008.
- MUCHNIK, J. **Sistemas agroalimentarios localizados: desarrollo conceptual y diversidad de situaciones**. In: SALCIDO, G.T.; TORRES, R.M. L. Los sistemas agroalimentarios localizados: Identidad territorial, construcción de capital social e instituciones. Colección Alternativas. México: Imprensa Juan Pablos, 2012. p. 25-42.
- PECQUEUR, B. A guinada territorial da economia Global. **Eisforia**, Florianópolis, v.4, n. especial, p. 1 - 336, dez. 2006.
- RATTNER, H. Indicadores sociais e planificação do desenvolvimento. **Rev. adm., empres.** São Paulo, v. 17, n. 1, p. 21-27, fev. 1977.
- REQUIER-DESJARDINS, D.; BOUCHER, F.; CERDAN, C. Globalização, vantagens competitivas e sistemas agroindustriais localizados em zonas rurais de países latino-americanos. **Eisforia**, Florianópolis, v.4, n. especial, p. 1 - 336, dez. 2006.
- SACHS, I. **Ecodesenvolvimento: Crescer sem Destruir**. São Paulo: Vértice, 1986.
- SACHS, I. **Rumo a ecossocioeconomia: Rumo à ecossocioeconomia: teoria e prática do desenvolvimento**. Paulo Freire Vieira (org.). São Paulo: Cortez, 2007.
- VIEIRA, P.F. Rumo ao desenvolvimento territorial sustentável: esboço de roteiro metodológico participativo. **Eisforia: desenvolvimento territorial sustentável: conceitos, experiências e desafios teórico-metodológicos**. Florianópolis, v. 4, n. especial, dez. 2006.
- VIEIRA, P.F. Políticas ambientais no Brasil: Do preservacionismo ao desenvolvimento territorial sustentável. **Política & Sociedade**. n. 14, abril. 2009.

## SISTEMA DE REFERÊNCIA DE PLANEJAMENTO DE ROTAS TURÍSTICAS- SRPRTur: A CONTRIBUIÇÃO DA GESTÃO DE DESIGN PARA O DESENVOLVIMENTO DAS INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS

*Giancarlo Philippi Zacchi<sup>1</sup>  
Eugenio Andrés Diaz Merino<sup>2</sup>*

### 1 INTRODUÇÃO

A prática da atividade turística tem demonstrado que a valorização da história, da cultura, da arte, da gastronomia e da forma de ser das sociedades, tem se mostrado como a principal alavanca para o setor e para os destinos turísticos. Ferreira (2018) afirma que identificar como a imagem de um destino é formada, contribui para o desenvolvimento de políticas públicas que estimulam o turismo e a projeção adequada do mix de comunicação.

Como forma de proteção, as Indicações Geográficas promovem o desenvolvimento da identidade e fortalece os hábitos e costumes das localidades, por meio da consolidação de produtos autênticos: ou por sua origem geográfica ou por sua peculiar forma de produção.

Neste contexto Hatchuel (2018) afirma que as Indicações Geográficas são um sinal distintivo e isso permite que os produtores invistam na manutenção das qualidades específicas do produto. Tashiro, Uchiyama e Kohsaka (2019) afirmam que os produtos com Indicação Geográfica interagem física e culturalmente com a localização e, portanto, estão associados a sistemas e paisagens socioeconômicas que dependem do contexto sócio institucional e, portanto, são incorporadas a paisagem local.

Contudo em busca dos resultados econômicos da atividade turística, muitos destinos estão sendo fabricados por meio do efeito mercadológico que empreendedores e gestores públicos desencadeiam na formação de identidades a partir da construção de imagens turísticas numa corrida desenfreada de rupturas, construções, destruições e reconstruções.

Considerando a necessidade de se criar metodologias e ferramentas para estimular a criação de roteiros turísticos organizados que oportunize por um lado o oferecimento de um produto de qualidade que aumente o nível de experiência do turista, e por outro lado garanta a manutenção das especificidades do lugar por meio de uma imagem que retrate as características advindas da origem geográfica, exhibe-se este artigo, cujo objetivo é apresentar o Sistema de Referência de Planejamento de Rotas Turísticas, como uma contribuição da Gestão de Design para o desenvolvimento das Indicações Geográficas na Agricultura Familiar.

<sup>1</sup> Turismólogo doutorando em Design e Mestre em Administração, ambos pela Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), gianpzacchi@gmail.com

<sup>2</sup> Docente na Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), PhD em Engenharia de Produção (UFSC), eugenio.merino@ufsc.br

## 2 METODOLOGIA

O presente artigo caracteriza-se como sendo de natureza aplicada, objetivo descritivo e exploratório, abordagem qualitativa por meio de um delineamento bibliográfico e documental (PRODANOV E FREITAS, 2013).

Quanto aos procedimentos técnicos, realizou-se uma revisão sistemática sobre os temas, Turismo, Agricultura Familiar e Gestão de Design. Após essa pesquisa, buscou-se compreender e ordenar o referencial levantado em conjunto com os dados coletados por meio do projeto de Valorização e Identificação de Empreendimentos Rurais e Pesqueiros desenvolvidos pelo Núcleo de Gestão de Design (NGD) da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC). Em seguida desenvolveu-se a proposta, gerando inicialmente algumas possibilidades de estrutura para o desenvolvimento do Sistema, findo o qual, após escolha da melhor alternativa, projetou-se a estrutura.

## 3 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA, RESULTADOS E DISCUSSÃO

A apropriação do patrimônio socioambiental por meio do turismo tem atraído a atenção das pessoas que se movimentam de um lugar para o outro com a finalidade de conhecer e de trocar experiências. Em 2018, o setor registrou o segundo melhor resultado dos últimos anos com uma marca de 1,4 bilhão de chegadas internacionais em todo o mundo (BRASIL, 2019).

Neste contexto a função do patrimônio ambiental, cultural e social nas dimensões econômica e turística tem aumentado significativamente, e para o Decreto nº. 80.978, de 12 de dezembro de 1977 das Nações Unidas, sua importância é fundamental para a memória, identidade e criatividade dos povos e a riqueza das culturas (IPHAN, 2019).

Andreolla (2019) afirma que a prática de educação patrimonial perpassa por uma ação participativa, cujo principal protagonista é a própria comunidade. A massificação dos hábitos e costumes e a perda da identidade cultural tem extinguido modos espontâneos de fazer, de conhecimentos, traços e formas tanto materiais quanto imateriais (REZENDE; FRAZÃO, 2017).

Embora aquilo que se vê seja fruto das transformações históricas, ambientais e temporais estabelecidas pelo homem, resultante de suas práticas sociais, o patrimônio ambiental, cultural e social apresenta valor simbólico e de troca no contexto das relações econômicas e sociais.

Como ferramenta que integra e diferencia, a Gestão de Design articula, na visão de Silva (2018), as oportunidades do mercado e a partir dessas condicionantes, desenvolve estratégias para o fomento de novos produtos diferenciados. Preto (2018), afirma por sua vez que a Gestão de Design reúne as pessoas, os processos e projetos de forma colaborativa e interdisciplinar em um contexto de múltiplas faces a fim de levar o usuário para uma experiência coerente e economicamente viável.

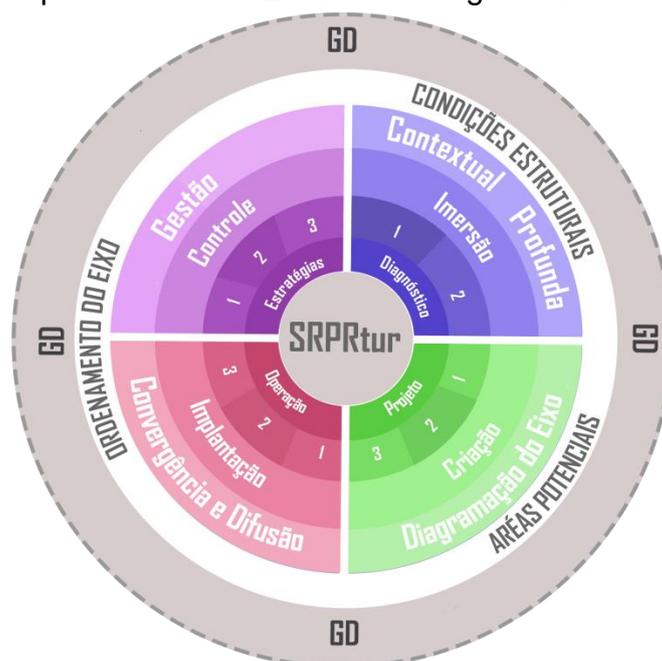
Neste contexto surge o Sistema de Referência de Planejamento de Rotas Turísticas – SRPRTur, como um conjunto de ferramentas mediados pela Gestão de Design para a criação de roteiros turísticos aplicados na Agricultura Familiar, entendida como a atividade que reúne terra, mão de obra e é integralmente gerenciada pela própria família.]

Mozota, Klöpsch e Costa, (2011) afirmam que o Design é um iniciador de mudanças na sociedade. A Gestão de Design auxilia na percepção do conjunto, na compreensão das práticas culturais vivenciadas no dia-a-dia dos

habitantes, por meio de diagnósticos, ferramentas de decisão e criação (MERINO, 2003).

Essas ferramentas podem facilitar o planejamento de roteiros turísticos que estimulam a competitividade, a diferenciação e a sustentabilidade, para melhorar e ampliar a experiência do turista e comercializá-lo como elemento vital do processo (SEBRAE, 2015).

O SRPRTur, apresenta-se de forma concêntrica e é interligado sistemicamente por quatro fases distintas: fase de imersão, fase de criação, fase de implantação e fase de controle. Os produtos resultantes de cada fase, tornam-se a entrada, ou seja, subsidiam a operacionalização da fase subsequente, em um giro que oportuniza a competitividade, a diferenciação e a sustentabilidade e pode ser visualizado com a Figura 1.



**Figura 1.** SRPRTur. Fonte: Elaborado pelos autores, 2019

O segmento geométrico proposto, vincula o início do sistema na fase de imersão - condições estruturais, irradiando suas partes consecutivas para as suas bordas. A simetria da estrutura estabelece a relação com as partes, criando um todo. Se integram, formando o sistema de referência. O emprego de sua rotação será estabelecido pelo ritmo da função de cada fase e etapa que será objeto de estudo, isto é, a rotação poderá se revelar mais ou menos rápida à medida que essa função perceba as dificuldades e problemas que se materializam nos elementos constitutivos que se fazem presentes no eixo do possível roteiro, assim como também do nível estrutural do destino turístico. Sua rotação é concluída na fase de controle e gestão em sentido horário. A partir daí, ciclicamente o roteiro passa a ser objeto de análise sistemática.

A Gestão de Design envolve e integra o conjunto de condições estruturais, o conjunto de áreas potenciais e o conjunto de ordenamento do eixo, que estão localizados na segunda radial. O SRPRTur passa a ser estruturado por meio de um programa formal de atividades divididos em fase de imersão, criação, implementação e controle, e cada fase dessas é constituído de etapas específicas, que uma vez aplicadas em sua rotação completa, um roteiro turístico deverá ter sido criado no território.

Neste sentido a identificação dos atributos locais e sua valorização, permitem a vinculação do processo produtivo bem como a ligação dos elementos humanos e naturais do produto em si, conferindo unicidade e, portanto, diferenciação no mercado competitivo, por meio de estratégias que privilegiem a origem e a Indicação Geográfica, uma vez que a fase diagnóstica do sistema permite identificar e estabelecer um caráter distintivo mediante o direito de propriedade e das características que enfatizam os fatores humanos e naturais do lugar.

O uso do SRPRTur, como uma contribuição da Gestão de Design, possibilita que os pequenos produtores possam aumentar a posição competitiva no mercado, colocando em destaque essas características com produtos de qualidade controlada, certificados por sua genuinidade e originalidade, valorizando-os junto aos consumidores. Neste sentido a Gestão de Design com auxílio do SRPRTur, contribui para o desenvolvimento das Indicações Geográficas na Agricultura Familiar, protegendo a propriedade intelectual e o patrimônio cultural, colocando em prática a habilidade do design de mudar a vida das pessoas.

Esses instrumentos de proteção, diferenciação e promoção, trazem benefícios sociais, econômicos e culturais associados, com signos distintivos e coletivos, trazendo um caráter particular e único de cada local (BORGHEZAN, 2018).

Desta maneira as contribuições para o desenvolvimento das Indicações Geográficas com o SRPRTur, concentram-se na perspectiva de criação de marcas, embalagens e suvenires privilegiando as características do local; mapeando as potencialidades do território por meio da intervenção da ferramenta diagnóstica da fase de imersão; coordenando, integrando e dialogando com os diversos setores e atuando no auxílio em todo processo de registro, além de preservar as raízes humanas e a endogenia dos fatores naturais e humanos, em roteiros turísticos autênticos que garantam o conceito terroir.

No nível estratégico a Gestão de Design irá contribuir no SRPRTur, no sentido de estabelecer um conjunto de relações entre o design e as características geográficas e produtivas do local, buscando evidenciar as principais características naturais e históricas da propriedade.

No nível tático a Gestão de Design contribui diretamente no processo de difusão e influência da informação e da IG para os diferentes atores envolvidos no contexto do roteiro. Conduz os objetivos para os domínios específicos do roteiro, tais como, por exemplo, o marketing, a produção, as finanças e os recursos humanos, permeado por um contexto de liderança na condução das pessoas.

Já no nível operacional a Gestão de Design estimula e controla o desenvolvimento das ações que vão materializar o roteiro turístico aplicado na agricultura familiar. Ou seja, tem o foco nas tarefas rotineiras que envolvem o eixo do roteiro e da formulação dos produtos que irão compor e tematizar o eixo. Trata-se dos desdobramentos dos dois níveis anteriores em ações e diretrizes desenhadas com programas e projetos, orientados para serem implementados em curto, médio e longo prazo.

## 4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Como estratégia de proteção as Indicações Geográficas possibilitam apontar a origem do produto ou serviço com base nas suas características. Como ferramenta coletiva de valorização confere credibilidade aos produtos e serviços de dado território.

O SRPRTur, como conjunto de ferramentas da Gestão de Design contribui para o desenvolvimento das indicações geográficas visto que busca, sobretudo na fase de imersão, identificar as tradições locais e os principais elementos que caracterizam e tornam o lugar um destino único em que a experiência e o bem-estar do usuário turista, lhe permita ser ativo, transformando o ambiente em uma sala de aula aberta.

Os roteiros resultantes do SRPRTur privilegiam as características do terroir e todos os elementos naturais e humanos que dão ao local, a condição de serem únicos e distintivos, contribuindo decisivamente para o fomento da identidade territorial e oferecendo ao mesmo tempo, um conjunto integrado de valores com significado cultural e que possam estimular o desenvolvimento de arranjos produtivos locais.

## REFERÊNCIAS

- ANDREOLLA, C.L. **Inventário participativo de patrimônio cultural em Fazenda Souza/RS**. Dissertação (Mestrado) Programa de Pós-Graduação em História. Universidade de Caxias do Sul, 2019.
- BORGHEZAN, M. Análise dos critérios de caracterização de denominações de origem relacionadas ao setor agropecuário. In: Anais.: **VII Workshop catarinense de indicação geográfica**, 2018.
- BRASIL. Ministério do Turismo. **Crescimento do turismo mundial pode chegar a 4% em 2019**. Disponível em <http://www.turismo.gov.br>. Acesso em 29 de setembro de 2019.
- FERREIRA, L.B. **Relações entre imagem de cidade-sede e de destino-mãe: um estudo dos Jogos Olímpicos de 2016 no Brasil**. Tese (Doutorado) Faculdade de Economia Administração e Contabilidade de Ribeirão Preto. Universidade de São Paulo: 2018.
- HATCHUEL, E. **Indicações geográficas e ações de marketing: um estudo sobre o vale dos vinhedos (Vale dos Vinhedos – RS, Brasil) e Luján de Cuyo (Mendoza, Argentina)**. Tese (Doutorado) Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, PPGTIA, 2018.
- IPHAN. Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. **Patrimônio cultural e natural mundial**. Disponível em <http://portal.iphan.gov.br>. Acesso em 29 de setembro de 2019.
- MOZOTA, B.B. de; KLÖPSCH, Cássia; COSTA, Filipe Campello Xavier. **Gestão do design: usando o design para construir valor de marca e inovação corporativa**. Porto Alegre: Bookman, 2011.
- MERINO, E.A.D. A Contribuição do design na valorização de produtos alimentícios regionais: Projeto Mafra. In: **2o Congresso Internacional de Pesquisa em Design**, 2003. Rio de Janeiro. Anais. Rio de Janeiro: AEND-BR, 2003.
- PRODANOVE, C.C; FREITAS, E.C. de. **Metodologia do trabalho científico: métodos e técnicas da pesquisa e do trabalho acadêmico**. Novo Hamburgo: Feevale, 2013.

PRETO, S.C.S. **Modelo de inovação organizacional aplicado à ES e seus empreendimentos**. Tese (Doutorado) Universidade Estadual Paulista. Faculdade de Arquitetura, Artes e Design, Bauru, 2018.

REZENDE, M.A.B. de; FRAZÃO, Q. A tutela do patrimônio cultural na legislação brasileira: instrumentos de proteção do patrimônio material e imaterial. **Revista Jurídica UNIARAXÁ**, Araxá, v. 21, n. 20, p.197-219, ago. 2017.

SEBRAE. **Roteiros turísticos**: características e planejamento. Relatório de Inteligência. Sebrae. 2015.

SILVA, G.G. da. **Modelo conceitual de integração da gestão de design em plataformas colaborativas**. Tese. (Doutorado) Universidade Federal de Santa Catarina. Programa de Pós-Graduação em Design, 2018.

TASHIRO, A.; UCHIYAMA, Y.; KOHSAKA, R. Impact of geographical indication schemes on traditional knowledge in changing agricultural landscapes: an empirical analysis. In: **Journal of Rural Studies**, 68, p.46–53, 2019.

## ESPAÇO TURÍSTICO DE UMA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA: CASO DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA VALES DA UVA GOETHE/SC<sup>1</sup>

*Fernando Luigi Padoin Fontanella<sup>2</sup>  
Francisco Antônio dos Anjos<sup>3</sup>*

### 1 INTRODUÇÃO

O estudo de uma Destinação Turística pode ser realizado sob diversas perspectivas. A perspectiva geográfica se apresenta como uma das abordagens mais utilizadas no campo do Turismo. O uso desta perspectiva permite reconhecer um panorama amplo de uma destinação, e mesmo que não se configure o fim principal da análise, pode subsidiar outros estudos. A perspectiva geográfica é caracterizada por ser uma visão a partir da cadeia de oferta e está relacionada ao espaço turístico. A compreensão do espaço de um destino turístico se dá pela definição do seu Espaço Turístico, sua determinação classicamente se faz por método empírico que busca analisar a distribuição dos atrativos e das infraestruturas turísticas (BOULLÓN, 2012; PEARCE, 2014).

O conceito de regionalização busca aproximar realidades com características semelhantes, sendo que o turismo pode se constituir também um fator determinante de formação de regiões. A regionalização produzida pelo turismo muitas vezes não é coincidente com a regionalização produzida por outros fatores geográficos, sociais e econômicos. Uma Indicação Geográfica (IG) é utilizada com um espaço delimitado onde um produto ou serviço possui relação com seu local de origem. As IG podem ser apropriadas como fator de desenvolvimento local e se como fatores de regionalização. Algumas pesquisas reconhecem a recorrência da apropriação da delimitação da região da IG como base na estruturação de uma destinação turística (VIEIRA et al., 2012; MEDEIROS; PASSADOR, 2015).

O presente estudo objetiva analisar um espaço de Indicação Geográfica como uma destinação turística no contexto da realidade brasileira. Procura-se fazer a caracterização da Indicação Geográfica, a caracterização do espaço turístico onde está inserida e analisar as relações espaciais presentes. O objeto de estudo é a Indicação de Procedência Vales da Uva Goethe (IPVUG), no sul do Estado de Santa Catarina que é caracterizada pelo cultivo de Uva Goethe e a produção do Vinho Goethe (VIEIRA et al., 2012; PROGOETHE, 2017).

<sup>1</sup> Origem: Indicação Geográfica como Destino Turístico: Caso da Indicação de Procedência Vales da Uva Goethe em Santa Catarina. Dissertação de Mestrado, Programa de Pós Graduação em Turismo e Hotelaria, UNIVALI.

<sup>2</sup> Arquiteto e Urbanista, Mestre em Turismo e Hotelaria, fernandoluigi@gmail.com

<sup>3</sup> Doutor em Planejamento e Gestão do Turismo, UNIVALI, anjos@univali.br.

## 2 METODOLOGIA

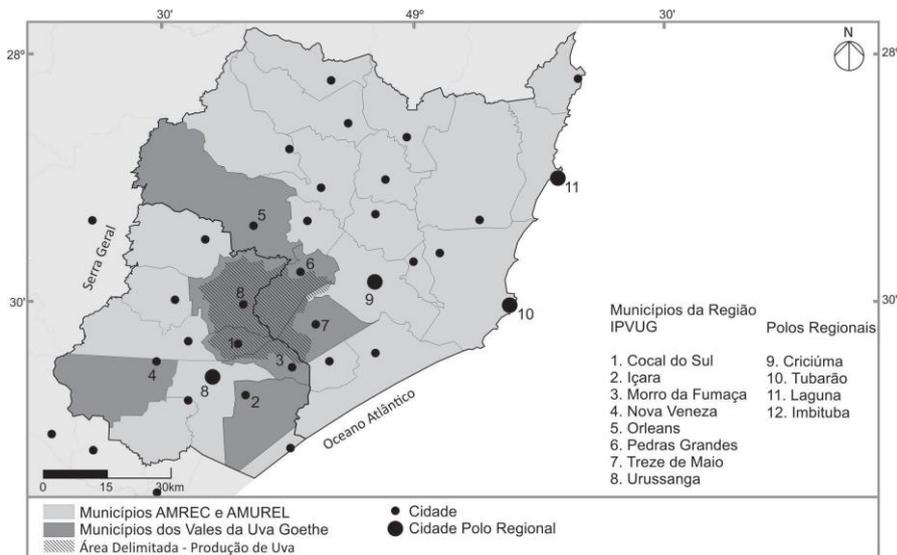
Esta pesquisa foi de carácter exploratório e de abordagem qualitativa, apropriando-se de um método empírico para determinação do espaço turístico. Como procedimento foi realizado um estudo do caso de uma Indicação Geográfica, que permite a compreensão das relações espaciais em um contexto real. A caracterização da IPVUG se apoiou nos modelos de caracterização de Indicação Geográfica apresentado por Falcade e Mandeli (1999). Foram abordados o contexto regional, o contexto histórico, socioeconômico, ambiental, uso e cobertura do solo. A identificação do espaço turístico se deu através do modelo de Boullón (2012) que identifica as estruturas espaciais do turismo. Para refinamento do entendimento da estrutura espacial do turismo relacionado a Indicação de Procedência se apropriou do modelo espacial para destinos de enoturismo de Ferreira e Hunter (2017).

## 3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

O planejamento é uma ferramenta de gestão para destinos turísticos, a partir de um diagnóstico da situação presente visa-se a garantia de um desenvolvimento sustentável. Há importância no planejamento do espaço turístico, para se reconhecer os diferentes espaços e aplicar programas e ferramentas específicas para cada situação. O espaço é produzido e transformado pela ação do homem, isto deixa marcas no contexto social, econômico, cultural e político. A abordagem espacial é coerente na leitura de uma IG, uma vez que esta se apropria de fatores espaciais para a sua regionalização. A escala regional é apontada como uma das mais adequadas para o estudo do turismo, pois é uma escala intermediária capaz de identificar relações entre a microescala (local) e a macro escala (região). A escala regional evita ainda a observação de situações singulares, como realidades específicas de municípios, visualiza de forma mais abrangente, sistemática e comparativa construindo-se um quadro mais amplo da realidade observada. (HALL, 2001; VERA et al., 2011; VARGAS; PAIVA, 2016).

### 3.1. Indicação de Procedência Vales da Uva Goethe e o Espaço Turístico Regional

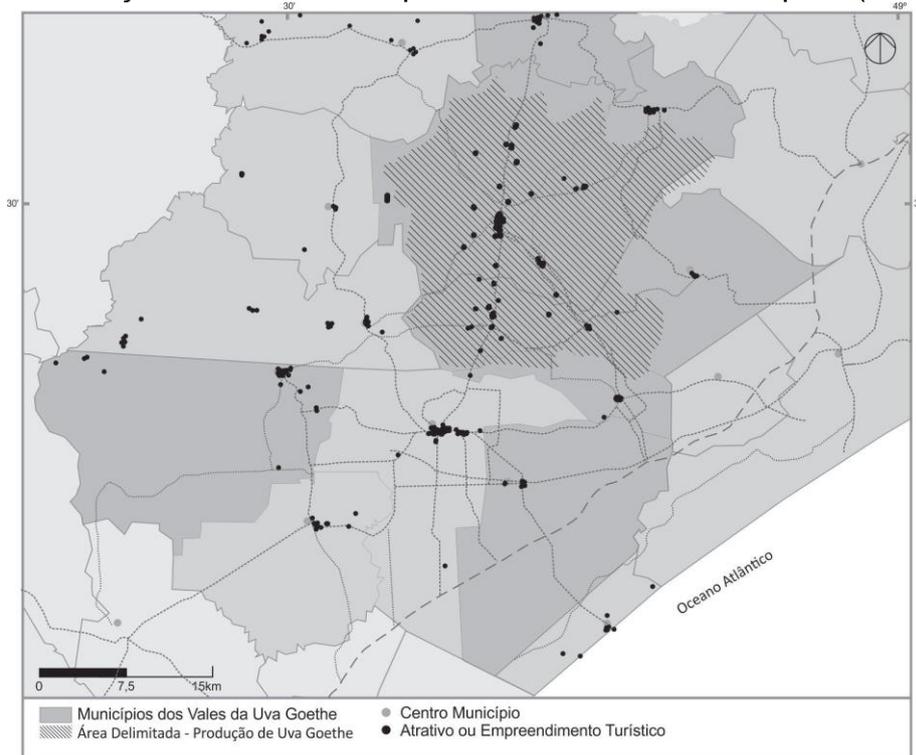
O estado de Santa Catarina é dividido em 12 regiões turísticas, o objeto de estudo está inserido na “Região Turística Encantos do Sul”, esta é caracterizada por estar entre o litoral e a serra geral, possuindo uma diversidade de atrativos desde turismo de sol e mar, a centros históricos e turismo de montanha. A IPVUG é composta por 8 municípios, dentro destes há a demarcação de uma área específica onde há a produção de uva goethe, nas demais áreas há a produção somente de vinho. A história da região é marcada pela imigração de europeus, principalmente italianos, que se estabeleceram no final do século XIX, as tradições dos imigrantes, como a produção de vinho, construíram o cenário cultural atual. (SANTA CATARINA; PROGOETHE, 2017; VIEIRA et al., 2012).



**Mapa 1. Delimitação da IPVUG**

Fonte: Fernando Fontanella (2018)

O espaço turístico é definido pela distribuição dos atrativos, dos empreendimentos e das infraestruturas turísticas, estes elementos, excepcionalmente se tocam, existem áreas sem elementos turísticos, marcando uma descontinuidade. Destaca-se pontos de agrupamentos, distribuições lineares e pontos isolados no mapa. (BOULLÓN, 2012).



**Mapa 2. Espaço Turístico Sul de Santa Catarina**

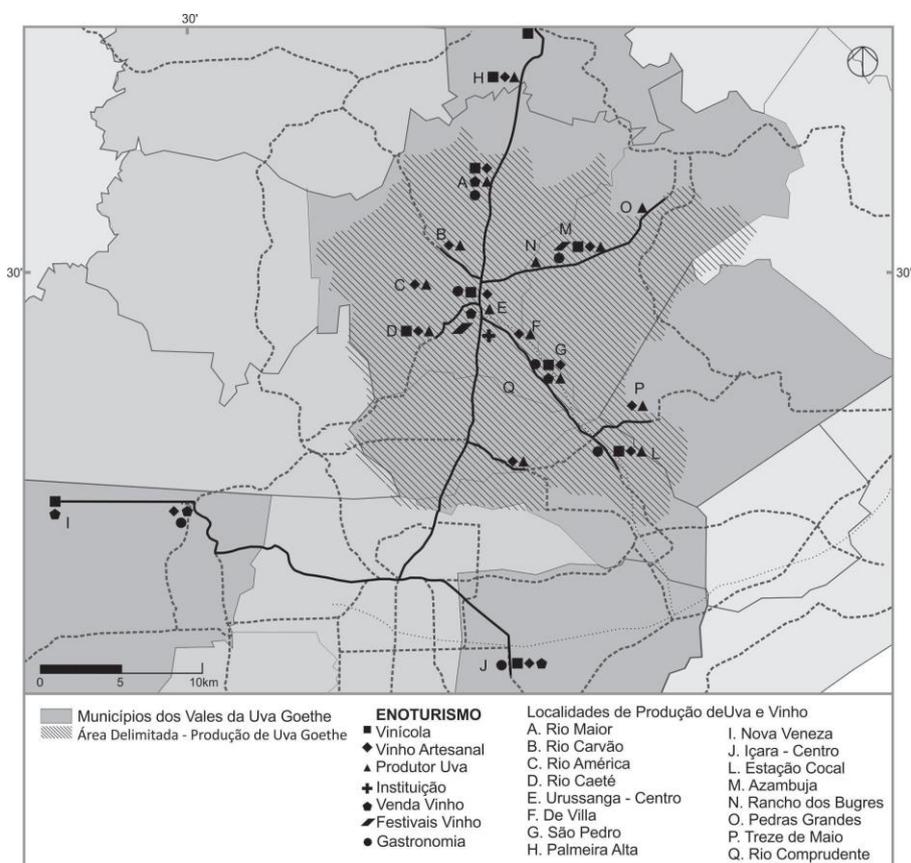
Fonte: Fernando Fontanella (2018)

O diagrama funciona como uma síntese que auxilia no entendimento das principais questões espaciais e mostra o reconhecimento de estruturação do espaço turístico. Os maiores agrupamentos de estruturas turísticas ocorrem junto aos centros urbanos e em alguns pontos específicos na área rural. As distribuições lineares estão presentes ao longo das principais rodovias de

circulação, servem tanto para circulação em geral como rota turística. Os pontos isolados em geral são em áreas naturais e também rurais.

### 3.2. Enoturismo

Ao se filtrar os atrativos turísticos específicos de enoturismo percebe-se a concentração deles mais uma vez nos centros urbanos e a dispersão deles em áreas rurais. A distribuição das vinícolas (nós iniciais) no espaço se dá de forma dispersa, os nós mais bem estruturados estão inseridos em contexto de melhor acessibilidade. Percebe-se duas rotas principais (leste-oeste e norte-sul) e outras rotas que conectam os agrupamentos nos centros urbanos a localidades no meio rural (onde se encontram pequenos produtores). O enoturismo é complementado por turismo cultural, turismo rural e turismo natural dependendo do contexto onde o atrativo está inserido. Assim ao se abordar o planejamento turístico e territorial é necessário identificar as particularidades do entorno, pois em cada situação há estratégias específicas a serem adotadas (MITCHELL, HALL; 2006; FERREIRA, HUNTER, 2017)



**Mapa 3.** Enoturismo IPVUG: Constructos Espaciais

Fonte: Fernando Fontanella (2018).

## 4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A presente pesquisa permitiu a identificação das relações que ocorrem no espaço turístico quando há o reconhecimento de uma IG. Foram identificadas uma série de relações características da complexidade do sistema turístico confirmando a importância da realização dos estudos espaciais no planejamento do turismo. A observação das diferentes escalas espaciais permitiu a identificação de alguns fenômenos como: (a) sobreposições: o

turismo da IG se apropria de estruturas e de atividades pré existentes; (b) concentração de atrativos: em áreas potenciais ao turismo; (b) expansão de atrativos: através da difusão e criação de novos atrativos que acabam por estruturar outras rotas turísticas.

Os elementos de sobreposição são aqueles mais centrais do turismo, o patrimônio histórico, a oferta gastronômica, a hospedagem e os serviços de apoio. Quanto a concentração esta ocorre nos principais centros turísticos e em pontos de articulação do espaço. Ao mesmo tempo que eles articulam o espaço turístico atraem a instalação de novas infraestruturas e atrativos potencializando e promovendo a concentração destes e reforçando sua centralidade. A concentração também se apresenta sobre as rotas existentes, as rotas de turismo da IG se apropriam das rotas preexistentes, são os principais corredores rodoviários da região, conectam os principais centros e são aquelas com melhor infraestrutura.

A expansão do espaço turístico se apresenta onde há elementos que são vistos como ativados para o turismo a partir da aproximação com a IG. Os produtores artesanais, por exemplo, que possuem menor estrutura de divulgação e posicionamento no sistema turístico e as áreas de plantio de uva (por sua posição afastada dos principais corredores de circulação) são evidenciadas por meio da IG. Outros elementos são ativados para o turismo a partir da Indicação Geográfica como a associação de produtores, laboratórios de pesquisa e outras instituições técnicas, estes assumem significado para o turismo quando compreendidos dentro da lógica da Indicação Geográfica, isto caracteriza a difusão de novos atrativos turísticos.

## REFERÊNCIAS

- BOULLÓN, R. **Planejamento do Espaço Turístico**: Bauru, SP: EDUSC, 2002.
- FALCADE, I.; MANDELLI, F. **Vale dos Vinhedos**: Caracterização Geográfica da Região. Caxias do Sul, RS: EDUCS, 1999.
- FERREIRA, S.; HUNTER, C. Wine tourism development in South Africa: a geographical analysis. **Tourism Geographies**, Vol. 19, n. 5, p.676-698, 2017.
- FONTANELLA, F.L.P. **Indicação Geográfica como Destino Turístico - Caso da Indicação de Procedência dos Vales da Uva Goethe em Santa Catarina**. 2018. 125f. Dissertação (Mestrado) Universidade do Vale do Itajaí. Programa de Pós Graduação em Turismo e Hotelaria. Balneário Camboriú, SC.
- HALL, M. **Planejamento Turístico**: Políticas, Processos e relacionamentos. São Paulo: Editora Contexto, 2001.
- MEDEIROS, M.; PASSADOR J. Indicações Geográficas e Turismo: Possibilidades no Contexto Brasileiro. **Revista Perspectivas Contemporâneas**. Vol. 10, n. 3, p. 56-79, 2015.
- MITCHELL, R.; HALL, C. Wine Tourism Research: the State of Play. **Tourism Review International**. Vol. 9, p.307-332, 2006.
- PEARCE, D. Toward an Integrative Conceptual Framework of Destinations. **Journal of Travel Research**. Vol. 53, n. 2, p.141– 153, 2014.
- PROGOETHE. Disponível em: [www.progoethe.com.br](http://www.progoethe.com.br). Acesso Outubro 2017.
- SANTA CATARINA. Regionalização do Turismo. Disponível em: [www.turismo.sc.gov.br](http://www.turismo.sc.gov.br). Acesso Outubro, 2017.

UFSC. **Relatório Técnico 1: Delimitação e Caracterização dos Vales da Uva Goethe**. Florianópolis, SC, 2006.

VARGAS, H. (Org.); PAIVA, R. (Org.). **Turismo, Arquitetura e Cidade**. Barueri, SP: Editora Manole, 2016.

VERA, J.; LOPÉZ, F.; MARCHENA, M.; ANTON, S. **Análisis Territorial Del Turismo y Planificación de Destinos Turísticos**. Valência: Tirant Lo Blach, 2011.

VIEIRA A.; WATANABE M., BRUCH K. Perspectivas de Desenvolvimento da Vitivinicultura em face do Reconhecimento da Indicação de Procedência Vales da Uva Goethe. **Revista GEINTEC**. Vol. 2, n.4, p.327-343, 2012.

## AGROTURISMO E VALORIZAÇÃO DE RECURSOS TERRITORIAIS LOCAIS: ESTUDO DE CASO NA SERRA CATARINENSE<sup>1</sup>

*Thaise Costa Guzzatt<sup>2</sup>  
Marja Zattoni Milano<sup>3</sup>  
Valério Alécio Turnes<sup>4</sup>  
Kátilla Thaiana Stefanés<sup>5</sup>  
Magdielly Kedma Taborda<sup>6</sup>*

### 1 INTRODUÇÃO

Nas últimas décadas, surgiram no Brasil muitas iniciativas com o objetivo de promover trajetórias diferenciadas de desenvolvimento, voltadas particularmente para regiões marginalizadas dos processos convencionais e onde há predominância da agricultura familiar.

Merecem destaque aquelas ligadas à valorização e diferenciação de produtos e serviços de territórios rurais, por meio de diversos instrumentos e estratégias, tais como: indicações geográficas – IG (Vieira e Pellin, 2015), marcas territoriais (Ramos y Garrido, 2014), selos de qualidade (Lagares, Lages e Braga, 2005), distinção do saber-fazer e de modos de produção específicos (Cruz e Schneider, 2010), qualificação dos produtos agroalimentares por sua origem (Maiorki e Dallabrida, 2015), dentre outros. Associadas a escalas locais, essas iniciativas buscam abrir caminhos para a construção social de novos mercados, estimulando dinâmicas econômicas territoriais e visando a redução das desigualdades econômica e social e o fortalecimento de redes de cooperação entre atores sociais locais.

O agroturismo, segmento do turismo rural desenvolvido por agricultores familiares organizados, os quais abrem suas UFP (Unidades Familiares de Produção) para o recebimento de visitantes, também se insere nas estratégias que buscam estabelecer novas dinâmicas aos territoriais rurais. Baseia-se na diversificação das atividades e estabelecimento de novas fontes de renda nas propriedades rurais, através da oferta, com agregação de valor, de produtos e serviços de qualidade das/nas UPF (GUZZATTI, 2019).

<sup>1</sup> O estudo integra o projeto “O Enfoque da Cesta de Bens e Serviços Territoriais: modelo de análise do Desenvolvimento Territorial Sustentável”, com apoio do CNPq, do SEBRAE - SC e do PET Educampo/UFSC.

<sup>2</sup> Docente do Departamento de Educação do Campo e Tutora do PET Eucampo. Doutora em Geografia. Universidade Federal de Santa Catarina. E-mail: thaise.guzzatti@ufsc.br.

<sup>3</sup> Bióloga. Doutoranda do Programa de Pós-Graduação em Agroecossistemas da UFSC. E-mail: marjamilano@gmail.com.

<sup>4</sup> Docente do Programa de Pós-graduação em Planejamento Territorial e Desenvolvimento Socioambiental. Doutor em Engenharia de Produção. Universidade do Estado de Santa Catarina. E-mail: valerio.turnes@yahoo.com.br.

<sup>5</sup> Graduada em Educação do Campo. Bolsista do Pet Educampo UFSC. E-mail: katystefanes1@hotmail.com.

<sup>6</sup> Graduada em Educação do Campo. Bolsista do Pet Educampo UFSC. E-mail: magdiellykedma65@gmail.com.

Um dos instrumentos de análise destes processos, mas também de formulação de novas estratégias de desenvolvimento territorial, é aquele sistematizado por Pecqueur (2001), denominado como Cesta de Bens e Serviços Territoriais – CBST.

Esta abordagem está baseada na diferenciação do território por meio da especificação dos seus produtos e serviços de qualidade, os quais, por sua vez, são ofertados conjuntamente, de maneira a se complementarem mutuamente. Por definição, a existência da “Cesta” introduz nos produtos e serviços atributos ambientais, paisagísticos, históricos e culturais, bem como um sistema de governança territorial composto por atores públicos, associativos e privados. Essa articulação de fatores resulta na geração de uma renda de qualidade territorial (RQT) apropriada por diversos segmentos produtivos ou prestadores de serviço, favorecendo, com isso, melhorias de indicadores de sustentabilidade e de desenvolvimento dos territórios (MOLLARD, 2001; PECQUEUR, 2001).

Dentro deste processo, conforme reforça Requeier-Desjardin (2011), o turismo pode se constituir numa estratégia de fortalecimento dos sistemas produtivos localizados ao mobilizar recursos específicos das zonas rurais. O turismo, neste sentido, significa uma oportunidade de valorizar a produção local que tem uma característica de tipicidade. Para que isso ocorra, segundo o autor, três elementos devem ser observados: a) a construção e o domínio dos ativos específicos pela ação coletiva local; b) a construção de redes de atores locais implicados nesta ação coletiva e c) a repartição dos custos e dos benefícios entre os atores internos e externos do território.

Neste sentido, o presente artigo tem por objetivo analisar o papel do agroturismo na constituição de uma Cesta de Bens e Serviços Territoriais na Serra Catarinense.

## 2 METODOLOGIA

A Serra Catarinense<sup>7</sup> foi privilegiada para a realização do estudo de caso suporte desta pesquisa por apresentar características particulares em relação ao contexto estadual. Por um lado, conforme indica a pesquisa recente publicada pela Fecomércio SC (2019), o clima e as belezas naturais, aliados à hospitalidade e boa gastronomia, motivam turistas a visitar diversos municípios da região, permitindo que o território se consolide como importante destino turístico do estado. Por outro lado, no que diz respeito à qualidade de vida e à economia, os índices da Serra Catarinense figuram entre os piores do estado (SEBRAE, 2013).

Neste contexto de potencialidade *versus* precariedades, Paula (2019) identificou diferentes iniciativas voltadas ao Desenvolvimento Territorial Sustentável em curso na Serra Catarinense, a saber: os processos de obtenção de IG para o queijo serrano, maçã, vinho de altitude e o mel de melato da bracinga, além do turismo rural, os quais apontam para um cenário favorável à aplicação do enfoque teórico-metodológico da CBST.

Foram conduzidas 22 entrevistas, buscando contemplar atores que representam diferentes segmentos associados à cadeia do turismo na região, tais como os proprietários de estabelecimentos comerciais, proprietários de pousadas, guia de turismo e representantes dos poderes públicos municipal,

---

<sup>7</sup> No âmbito deste estudo, os municípios inseridos na região denominada Serra Catarinense são Bom Jardim da Serra, Bom Retiro, Rio Rufino, São Joaquim, Urubici e Urupema.

estadual e federal, além de visitantes. Para tanto, foram utilizados dois questionários semiestruturados, um voltado para os turistas e outro para os atores sociais locais. A pesquisa de campo ocorreu nos dias de 18 e 19 de julho, período considerado de alta temporada (férias de inverno). Além disso, optou-se pela priorização do município de Urubici como local de pesquisa pelos seguintes fatores: a) município da Serra Catarinense que mais está se destacando no desenvolvimento do turismo, conforme indica estudo da Fecomércio SC (2019); b) município onde a Associação Acolhida na Colônia – iniciativa que reagrupa agricultores familiares que desenvolvem o agroturismo - possui mais associados no território.

### 3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

A Serra Catarinense apresenta, conforme evidenciado por Paula (2019), recursos territoriais com um alto grau de especificidade, ou seja, que possuem características intangíveis derivadas da cultura e história da região. Diferentes segmentos de atores sociais encontram-se envolvidos com distintas iniciativas de valorização desses recursos.

A análise dos discursos dos atores chaves, manifestados nas entrevistas semiestruturadas, permite identificar as seguintes questões relevantes e que contribuem para o alcance dos objetivos da pesquisa:

a) Perfil dos visitantes e motivação para a visita na Serra Catarinense

Atualmente Urubici se destaca no contexto turístico da região serrana. O crescimento do número de equipamentos turísticos no município denota o potencial da atividade para dinamização da economia local. Urubici possui uma população estimada em 2019, segundo dados do IBGE, de 11.235 habitantes, dispondo de aproximadamente 3.000 leitos (Secretaria Municipal de Turismo, informação de pesquisa de campo). Lages, município sede do território e com uma população estimada pelo IBGE de 157.544 habitantes em 2019 possui, aproximadamente, 3.200 leitos.

Os dados apresentados pela Fecomércio SC (2019) indicam que os visitantes do território optam em pernoitar em Urubici, já que é neste município que estão os principais atrativos da região serrana, a saber: parque Cascata do Avenal, Morro da Igreja, Serra do Corvo Branco, Cascata Vêu de Noiva, Morro Campestre, Pedra Furada, além da Igreja Matriz.

Segundo entrevistados, a maior parte dos visitantes é do próprio estado de Santa Catarina. Dos turistas abordados, apenas três estavam realizando sua primeira visita à região. A permanência no município varia de 1 a 5 dias. O estudo da Fecomércio SC (2019) indica que a taxa média de permanência é de 2,6 dias. Além disso, aponta que a maioria dos turistas viaja em família e com carro próprio.

A motivação principal da escolha do destino Urubici, segundo respostas de todos os segmentos entrevistados, são os atrativos naturais, seguido pelo clima frio. Essa escolha é estimulada principalmente por reportagens da televisão, recomendação de amigos que já visitaram o local e por sites na internet.

Apesar de ser necessário outros estudos, as características até então evidenciadas para o tipo de turismo que está se desenvolvendo na Serra Catarinense são: proximidade geográfica da demanda, fidelidade dos visitantes, sem intermediação de operadoras e baseado em recursos naturais

não reprodutíveis. Estes fatores são fundamentais para iniciativas que pretendem contribuir para o desenvolvimento local.

b) O envolvimento da agricultura familiar com o agroturismo

Atualmente, 20 propriedades rurais identificam-se como praticantes do agroturismo e oferecem serviços diversos – hospedagem, alimentação, venda de produtos, atividades de lazer, cultura, pedagógicos, dentre outros. Deste universo foram visitados/entrevistados 5 estabelecimentos, sendo quatro pousadas e uma unidade que se dedica à produção e venda de produtos orgânicos e coloniais.

Todos os proprietários são naturais de Urubici, indicando que o agroturismo tem se constituído como uma oportunidade de geração de renda e permanência na propriedade rural. Para três das cinco propriedades, o agroturismo é atualmente a principal fonte de renda.

Nas propriedades que atuam como pousadas e servem refeições, os pratos servidos são baseados em produtos típicos e na cultura regional. No café da manhã pode-se citar a rosca coalhada, bijajica, salames, bolo de boleira (waffer), geleias (de gila, de maçã, etc), melato, queijo serrano, pães, entre outros. No almoço e jantar, a paçoca de pinhão, o entrevero, feijão, arroz, carnes e saladas.

Além da hospedagem e refeições, as propriedades oferecem aos turistas atividades como passeio a cavalo, de trator, ou de carro-de-boi, trilhas para caminhada, banhos de rios e cachoeiras, dentre outros.

c) Recursos territoriais reconhecidos por visitantes e empreendedores locais

A pesquisa buscou identificar os produtos que são reconhecidos como típicos da região, tanto para os atores locais como para os turistas.

O pinhão apareceu em primeiro lugar nas respostas. Trata-se de um produto da biodiversidade regional, cuja cadeia está ligada ao extrativismo. Durante a visita aos estabelecimentos comerciais foi identificada uma gama de produtos que buscam valorizar o pinhão, tais como doces, bombons, cervejas e artesanatos, todos elaborados com o próprio pinhão, com o nó de pinho ou fazendo referência à araucária.

Em seguida aparece a truta, que embora não seja um produto nativo ou historicamente ligado à região, se adapta ao clima local e tem sido promovido com sucesso. Esse produto ganhou grande espaço na culinária regional. Além disso, foi possível constatar que a truta consta nos cardápios de vários restaurantes e está disponível para aquisição nos mercados locais. No entanto, diferentemente dos outros produtos mencionados, a truta não está associada à cultura regional, sendo que muitos moradores da região sequer a experimentaram.

Apareceram ainda nas respostas, rosca de coalhada, queijo serrano, mel do melato da Bracatinga, geleias e doce de gila.

## 4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O turismo, tema dessa etapa da pesquisa, tem despontado como uma atividade econômica importante para a Serra Catarinense. Considerando as características peculiares que essa atividade tem assumido – motivada principalmente por atributos naturais e culturais – ela parece ter o potencial de alavancar outras cadeias produtivas locais, distribuindo benefícios para a sociedade local e valorizando atores e atividades que estavam marginalizados

dos processos convencionais de desenvolvimento (agricultores familiares, extrativistas do pinhão, artesãos).

Buscando compreender se os diferentes recursos territoriais possuem especificidades ligadas ao território e, além disso, se eles podem ser articulados em torno da noção de uma Cesta de Bens e Serviços Territoriais, pesquisas anteriores já apontaram para a necessidade de se fortalecer os sistemas de governança que possibilitem uma articulação entre atores múltiplos (CAZELLA et al, 2019). Essa mesma fragilidade foi evidenciada nas entrevistas realizadas, que demonstraram um grande desconhecimento em relação às iniciativas que já estão sendo desenvolvidas na região.

Além disso, essa pesquisa exploratória indicou que há na região outros recursos territoriais específicos – para além daqueles que já estão sendo alvo dos projetos de valorização, sobretudo as Indicações Geográficas – que também podem e devem ser valorizados, como o pinhão, a truta, a rosca de coalhada, geleias de frutas finas e a gila.

Muitos destes produtos não possuíam mercado. No entanto, na “cesta” criada pelo turismo, são valorizados *in loco*, nas refeições servidas nos diferentes estabelecimentos turísticos. Depois viram produtos de desejo dos visitantes, seja para consumo próprio ou para presente, despertando mercados potenciais. Além disso, a diversidade de produtos e sua valorização apontam para a possibilidade da constituição de uma CBST.

## REFERÊNCIAS

- CAZELLA, A.A.; PAULA, L.G.N.; MEDEIROS, M.; TURNES, V.A. A construção de um território de desenvolvimento rural: recursos e ativos territoriais específicos. **Redes**, v.24, n.3. p.49-74. 2019. Disponível em: <https://online.unisc.br/seer/index.php/redes/article/view/14118>. Acesso em: 13 out 2019.
- CRUZ, F.T.; SCHNEIDER, S. Qualidade dos alimentos, escalas de produção e valorização de produtos tradicionais. **Revista Brasileira de Agroecologia**, Porto Alegre, v.5, n.2, p.1-18, 2010.
- LAGARES, L.; LAGES, V.; BRAGA, C.L. **Valorização de produtos com diferencial de qualidade e identidade**: indicações geográficas e certificações para competitividade nos negócios. Brasília: Sebrae, 2005.
- FECOMÉRCIO SC. **Pesquisa Fecomércio**: inverno na Serra de Santa Catarina 2019. Núcleo de Pesquisas Fecomércio SC. Setembro de 2019.
- GUZZATTI, T.C. **Acolhida na Colônia**: um espaço de vida e encontros... Criciúma, SC: UNESC, 2019. 231 pg.
- IBGE. **Cidades@**. Urubici e Lages: IBGE; 2019. Estimativa populacional.
- MAIORKI, G.J.; DALLABRIDA, V. A indicação geográfica de produtos: um estudo sobre sua contribuição econômica no desenvolvimento territorial.
- INTERAÇÕES**, Campo Grande, v. 16, n. 1, p.13-25, jan./jun. 2015. Disponível em: <http://www.interacoes.ucdb.br/article/view/46>. Acesso em: 02 set. 2019.
- MOLLARD, A. Qualité et développement territorial : une grille d'analyse théorique à partir de la rente. **Economie Rurale**, n°261, 2001, pp.16-34.
- PAULA, L.G.N. **Cesta de Bens e Serviços Territoriais**: uma possível estratégia de desenvolvimento territorial para a Serra Catarinense? Universidade Federal de Santa Catarina, Centro de Ciências Agrárias, Programa de Pós-graduação em Agroecossistemas (Dissertação de mestrado), Florianópolis, 2019: 111p.

PECQUEUR, B. Qualité et développement territorial: l'hypothèse du panier de biens et de services territorialisés. **Economie Rurale**, 261, 2001.

RAMOS, E.; GARRIDO, D. Estrategias de desarrollo rural territorial basadas en las especificidades rurales. El caso de la marca de Calidad Rural en España”, Revista de Estudios Regionales, No. 100, 2014, p.101-129.

REQUEIER-DESJARDIN. Le tourisme rural peut-il contribuer au développement local durable dans les pays du Sud ? In : FROGER, G. (Org.). **Tourisme durable dans les Suds ?** collection EcoPolis, n° 11, PIE Peter Lang, 2010, p. 87-108.

SEBRAE/SC. **Santa Catarina em Números: Macrorregião Serra Catarinense/Sebrae/SC.** Florianópolis: Sebrae/SC, 2013. 139p.

VIEIRA, A.C.P.; PELLIN, V. Indicações geográficas como políticas públicas de desenvolvimento territorial - o caso dos Vales da Uva Goethe. In: DALLABRIDA, V.R. (Org.). **Indicação geográfica e o desenvolvimento territorial: reflexões sobre o tema e potencialidades no Estado de Santa Catarina.** 1. ed. São Paulo: LiberArs, 2015, p.273-288.

## A IG E SUA RELEVÂNCIA PARA A PRODUÇÃO FAMILIAR INSERIDA NO MERCADO

Bartholomeu Thadeu de Souza Rebouças<sup>1</sup>  
Amilcar Baiardi<sup>2</sup>

### 1 INTRODUÇÃO

Composto por itens como: A IG como reconhecimento de atributos diferenciais de produtos, processos produtivos, serviços e regiões; a trilogia de características para o alcance da IG; a produção familiar inserida no mercado e finalizando com um perfil preliminar do município de Conceição do Jacuípe (BA), este texto pretende dar conta de uma pesquisa - ora encetada pelo primeiro autor, mediante orientação do segundo autor - e representa o estágio em que se encontra a elaboração de tese, apoiada pela FAPESB e desenvolvida dentro das diretrizes do programa de Pós Graduação da Universidade Católica do Salvador.

Traz o resultado de leituras, pesquisas e uma revisão sistemática da literatura acerca dos temas em estudo e sua aplicação à gestão de empreendimentos da produção familiar, ressaltando a grande potencialidade de gerar riqueza, se, e quando, a gestão de tais empreendimentos usar informações e conhecimentos da gestão contemporânea, de forma cooperativa para a busca de certificações que demonstrem a assimetria em relação a outras formas de produção e apresentação de produtos e serviços.

Os tópicos sobre co-operação indicam que posturas colaborativas são necessárias aos produtores familiares, notadamente no município de Conceição do Jacuípe, na Bahia, onde se inicia a pesquisa em campo, num território de amplo interesse acadêmico e profissional, cujo perfil preliminar encerra este texto.

Os processos de certificação têm funcionado como diferencial comparativo e competitivo de produtores familiares, capazes de estabelecer singularidades e assimetrias em produtos, serviços e processos produtivos. Há uma tríade de exigência, existência e evidência, como elementos a serem constatados por uma terceira parte, que atesta a diferenciação esperada.

A produção familiar apresenta, junto a suas características, um rol de atributos que merecem uma reflexão quanto à sua gênese, no Brasil, com a regulamentação daí decorrente. O olhar do "empreendedor familiar", em substituição ao produtor familiar, mediante indiferenciação (prevista em lei), favorece a sua inserção no mercado, mediante esforços individuais ou coletivos (cooperativas ou outras formas de associação) estimulando o uso de práticas de gestão adotadas por organizações capitalistas convencionais, que se

<sup>1</sup> Doutorando, Universidade Católica do Salvador-UCSAL, Bolsista da FAPESB. E-mail: rebouças@gmail.com.

<sup>2</sup> DSc, Professor da Universidade Católica do Salvador, UCSAL, e professor titular da Universidade Federal da Bahia, UFBA e Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, UFRB. amilcar.baiardi@gmail.com.

utilizam de ferramentas administrativas em áreas como - produção, logística, distribuição e marketing – necessárias nas certificações da IG e de ampla importância para ressaltar sua existência. Este trabalho acadêmico resulta de pesquisas acerca dos temas: Desenvolvimento territorial, Indicação geográfica, desenvolvimento local, Produção familiar, políticas públicas, encadeamento produtivo, entre outros, e constitui uma contribuição à programação do evento.

## 2 METODOLOGIA

Este texto foi elaborado mediante a adoção de métodos de trabalho academicamente recomendados, consistindo num resumo dos estudos desenvolvidos em projeto de tese e incorpora o resultado da revisão sistemática da literatura sobre os temas em análise, bem assim os resultados preliminares de uma pesquisa de campo ora desenvolvida no território do município de Conceição do Jacuípe, no Estado da Bahia. A análise dos textos permitiu a categorização dos conteúdos e foi iniciada com uma abordagem da IG como forma de reconhecimento de atributos diferenciais de produtos, processos produtivos, serviços e regiões, tendo identificado uma trilogia de características para o alcance da IG (Exigência, Exigência e Evidência), destacando os aspectos relativos à cooperação para a produção familiar inserida no mercado. Também consistiu na modulação de uma pesquisa de campo, abrangendo, entre outros públicos, os produtores de hortaliças folhosas no município, considerado um grande fornecedor de produtos agrícolas para a capital da Bahia a sua região metropolitana.

## 3 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

A abordagem das IGs tem despertado interesse de estudiosos e propiciado a publicação de inúmeros trabalhos acadêmicos sobre o tema. Dentre o rol de autores de destaque, Maiorki e Dalabrida (2015) afirmam que, quando um território possui um produto ou serviço com diferencial e que este possa ser declarado como IG, são gerados impactos, não somente aos produtores e à cadeia produtiva ligada ao produto com IG, mas para todo território circundante. No entanto, os benefícios não estão relacionados apenas a um incremento de preço, pois os resultados econômicos para o território são bem superiores.

Baiardi e Teixeira (2010, p. 35-36), afirmam que o conceito de desenvolvimento local chama atenção para as necessárias relações que devem existir entre o crescimento econômico e o crescimento do capital humano, a participação dos atores locais e o uso sustentável dos recursos naturais. Nessa abordagem, o território desempenha um papel central. O local, nesse contexto, pode ser entendido como qualquer recorte territorial que se distingue por determinados elementos culturais de identidade. Tais elementos teriam a possibilidade de conferir à produção desses territórios a diferenciação necessária ao processo de construção de vantagens competitivas sustentáveis.

A Indicação Geográfica, ou simplesmente a IG, é um processo de certificação que visa atestar, por uma terceira parte (no caso brasileiro o Instituto Nacional de Propriedade Industrial – INPI), a existência de características e diferenciais associados a produtos e serviços originários de certa localidade. De uma maneira geral, identifica que a qualidade e a tradição destes se associam à sua origem.

Os atributos que acompanham o produto constituem um diferencial que passa a ser utilizado como estratégia num mercado capitalista altamente competitivo.

Benko e Pecqueur (2001) citam que tal selo, além de conferir e resguardar os direitos de produção de um respectivo produto ou manufatura, tem um grande peso institucional para o território.

A obtenção do selo de Indicação Geográfica, que promova benefícios, dar-se-á pela cooperação, confiança nas instituições, convergência de propósitos, conciliação e crença em valores sociais harmônicos com a maioria da sociedade. Isso se torna possível apenas se houver colaboração (ou “co-trabalho”) de várias agentes produtivos.

Há também de considerar-se que o alcance da IG pode funcionar como elemento de coesão social na comunidade, pela incorporação de valores aliados ao progresso, mediante a interlocução qualificada daí decorrente.

Couto et al (2013) citam que um território estará apto à conquista da Indicação Geográfica se atender, simultaneamente, a quatro aspectos identificados a seguir: i) existência de mercado consumidor para o produto; ii) elementos específicos de produção e reconhecimento local da qualidade; iii) organização dos produtores (associação, cooperativa ou outra entidade similar); e, iv) uma rede de suporte, estatal e privado, de apoio à iniciativa.

Reis (2015) aborda outras questões, como a visão de que as Indicações Geográficas protegem singularidades, como qualidade e reputação. Cita ainda que a IG é apresentada como forma de proteção e valorização da biodiversidade. Com isso, o reconhecimento dos produtos georreferenciados impede que terceiros se aproveitem da notoriedade alcançada por produtos singulares. O uso do nome é restrito aos produtores da área delimitada da IG. Chama atenção, a pesquisadora, sobre o risco de apropriação dos benefícios da IG por parte do monopólio.

Um trabalho de fôlego visando a obtenção da certificação de Indicação Geográfica consiste na pesquisa e elaboração, de forma coletiva, dos itens especificados pela entidade certificadora, neste caso o INPI Instituto Nacional de Propriedade Industrial, órgão estatal atualmente vinculado ao Ministério da Economia.

A expressão produção familiar ou agricultura familiar não tem interpretação unânime entre nós. Alguns se referem a uma plantação feita por pequenos produtores, destinada basicamente à subsistência da família e que pode apresentar (mas nem sempre) um excedente comercializável. Outros podem vê-la como um arranjo entre membros da família e outros agregados, voltados à produção de itens (não apenas alimentares) que possam ser comercializados em espaços físicos (mercados) quando da presença física do líder no processo de venda e aquisição de outros insumos ou alimentos, notadamente em feiras do interior. As realidades de um novo tipo de arranjo para a produção familiar identificam características de empresas rurais de pequeno ou médio porte, com atuação simultânea de membros da família, agregados diversos e empregados subordinados a uma gerência, cumprindo carga horária e com atribuições previamente definidas. Ainda há outros (Baiardi, 2004) que a veem como intensivas em capital, possuindo equipamentos muito caros e que promovem a produção em larga escala, principalmente de commodities. São os “*neo-farmers*” que, embora com grande volume de produtos e valores envolvidos, tem na família o lastro do trabalho e renda.

Os métodos convencionais de condução de negócios familiares têm-se demonstrado inadequados, pois o uso de ações baseadas apenas em experiências anteriores (mesmo que exitosas) não promovem a garantia de resultados positivos diante dos novos cenários. A incorporação de inovações no processo de gestão como um todo e da produção familiar em particular deve ser vista como elemento adequado à mudança paradigmática necessária à relevante participação da Indicação geográfica para enriquecimento da produção familiar inserida no mercado.

O zelo pelo nome e pelo selo da IG pode garantir a aceitação e compromisso com as melhores práticas de produção, armazenamento e distribuição, evitando a apropriação individual de benefícios, que se tornam amplos na economia da abundância, como um contraponto à economia da escassez, estabelecendo que o desenvolvimento e a apropriação de inovações entre diversos produtores familiares, unidos em associações, cooperativas ou consórcios, gerem acordos explícitos e implícitos, que reduzam os comportamentos oportunistas com a apropriação, num primeiro momento, do esforço inovativo como vantagem temporária por um dos produtores.

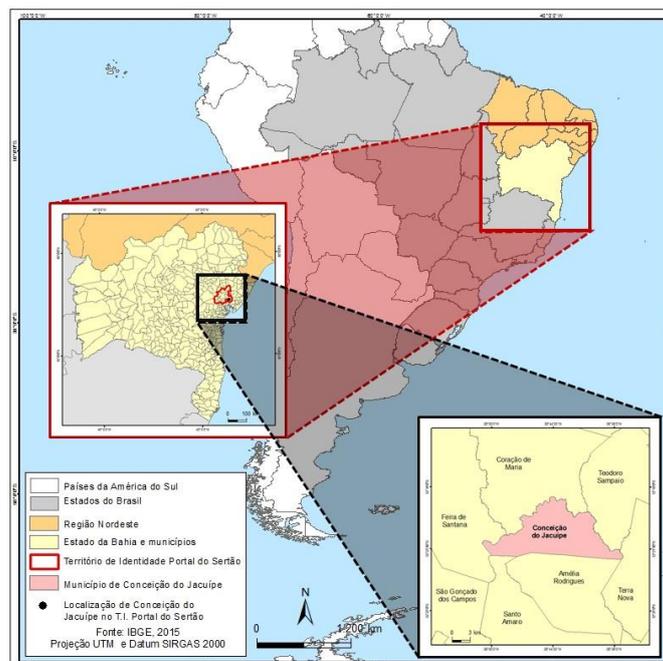
O estabelecimento de sanções àquelas unidades produtivas familiares que deixarem de cumprir os protocolos de melhores práticas, se torna necessário para garantir a manutenção de padrões característicos dos produtos distintos que constituem a base para a certificação de IG

A IG pode funcionar como elemento neutralizador de disparidades na percepção dos produtores envolvidos. Daí resulta que o processo de certificação para a Indicação Geográfica pode se tornar relevante para a produção familiar inserida no mercado.

#### **4 CONSIDERAÇÕES FINAIS**

O município de CONCEIÇÃO DO JACUÍPE (BERIMBAU), onde far-se-á um estudo do processo de produção de hortaliças folhosas, (que seja passível de reconhecimento e notoriedade), traz em sua trajetória interessantes aspectos que validam a contribuição da produção familiar voltada ao mercado.

Uma pesquisa eletrônica com utilização de aplicativo denominado XTR, cedido aos pesquisadores pela empresa Consiste, indica que o território está a cerca de 80 km da capital Salvador, foi criado com a denominação de Conceição do Jacuípe (ex-povoado Lamarão), pela lei estadual nº 628, de 1953 e está inserido no território de identidade denominado Portal do Sertão. Sua localização é expressa no diagrama abaixo:



**Figura 1.** Mapa de localização. Fonte:XTR. Elaboração própria

Por localizar-se em uma região rica em mananciais, além dos rios, o lençol freático oferece uma reserva gigantesca de água. Seguindo, entretanto, as técnicas de cultivo da terra, esta deve ser usada de forma autossustentável e com preservação dos recursos naturais. As áreas de produção são fiscalizadas, no uso da água, pela ANA (Agência Nacional de Águas) e pelo IBAMA (Instituto Brasileiro do Meio Ambiente).

O sistema utilizado por produtores mais contemporâneos é o de microaspersão, onde a planta recebe a água através de gotejamento. Este é um sistema usado com sucesso para o cultivo até em locais áridos como em Israel, no Oriente Médio. Devido às características da região de Conceição do Jacuípe, esse processo tem de ser acompanhado de perto por trabalhadores que controlam a administração da água de acordo com as condições climáticas do período.

Pelos contatos preliminares mantidos, foi possível perceber que a comunidade local apresenta perfil pouco coletivo. Raras são as iniciativas cooperativas e de colaboração entre os produtores, que parece, ao contrário, buscarem adequação aos mercados (quer fornecedor, quer consumidor) mediante esforços individuais. Não existem, no município, organizações típicas de colaboração e diálogo, como Lions Cube, Rotary Clube ou Maçonaria.

Nem mesmo para atividades de diversão e lazer, existem clubes ou espaços comunitários de destaque. O único sindicato identificado (dos produtores rurais) se dedica predominantemente à emissão de documentos visando obtenção de benefícios sociais governamentais.

Algum grau de associativismo parece existir entre alguns produtores de hortaliças folhosas orgânicas, que apresentam possível propensão em maior nível que os produtores em geral.

Para buscar formas de operacionalizar este conjunto de fatores, que são críticos na avaliação da IG, far-se-á uma pesquisa, ora em modulação, a ser encetada pela metodologia quali-quantitativa, com aplicação de questionários e roteiro de entrevistas, onde se pretende mensurar a propensão a cooperar, intra e intergrupalmente, entre os membros de seis classes já identificadas:

produtores, transportadores, comerciantes locais, fornecedores, membros dos governos, membros da sociedade civil.

## REFERÊNCIAS

- BAIARDI, A.; TEIXEIRA, F. **O Desenvolvimento dos Territórios do Baixo Sul e do Litoral Sul da Bahia: a Rota da Sustentabilidade, Perspectivas e Vicissitudes**. Salvador, outubro de 2010, disponível em <http://www.observatorio.ufba.br/arquivos/desenvolvimento.pdf> acessado em 13/08/2019
- BAIARDI, A. **Desenvolvimento rural e consolidação da moderna agricultura familiar no Oeste baiano: de colonos a neo-farmers**. Bahia Análise e Dados, Salvador, v.13, n.4, p.951-967, Salvador, 2004.
- BENKO, G.; PECQUEUR, B. **Os recursos de territórios e os territórios de recursos**. Geosul, Florianópolis, v.16, n.32, p.31-50, jul./dez. 2001
- COUTO, V.A.; REIS, L.L.M.; CUNHA, L.S.I. Dendê de Valença, Bahia: indicação de procedência. ANAIS DO VIII SOBER NORDESTE (Sociedade Brasileira de Engenharia Rural). Parnaíba, 2013.
- MAIORKI, G.J.; DALLABRIDA, V.R. A indicação Geográfica de produtos: um estudo sobre sua contribuição econômica no desenvolvimento territorial. **Revista Interações**, Campo Grande, v. 16, n. 1, p.13-25, jan./jun. 2015.
- REIS, L.L.M. **Indicação Geográfica no Brasil: determinantes, limites e possibilidades** / Tese de Doutorado. UFBA. - Salvador, 2015.

## A INDICAÇÃO GEOGRÁFICA E O AGRICULTOR FAMILIAR: O PAPEL DO FATOR HUMANO NA VALORIZAÇÃO DO PRODUTO FINAL

*Rubenio dos Santos Barros<sup>1</sup>  
Giselle Schmidt Alves Diaz Merino<sup>2</sup>  
Valmor Raul de Farias<sup>3</sup>  
Eugenio Andrés Días Merino<sup>4</sup>*

### 1 INTRODUÇÃO

A adoção de estratégias que considerem o papel do agricultor familiar na valorização da sua produção tem um importante impacto social, pois produtores bem-sucedidos, em todos seus sentidos, contribuem não apenas para o desenvolvimento local, mas também para a fixação do homem no campo, estabelecendo vínculos duradouros das famílias com seu ambiente de moradia e produção. Assim, ações desenvolvidas para esse fim contribuem para maior segurança, qualidade e oferta de alimentos, ampliando a sustentabilidade agrícola (EMBRAPA, 2018; FERNANDES, 2014).

Dentre os mecanismos de valorização dos produtos agrícolas, tem-se a Indicação Geográfica (IG), que busca preservar as tradições locais e evidenciar a diferenciação de produtos, de modo a contribuir para a promoção do desenvolvimento regional pelo reconhecimento das características exclusivas desses produtos (INPI, 2019).

Um elemento que pode ter impacto significativo na diferenciação e nas características exclusivas de um produto com IG é o fator humano, que incorpora ao produto saberes e tradições de uma comunidade onde é realizada a produção, sendo este um ponto-chave analisado na concessão da IG (INPI, 2019; BRASIL, 2017).

Mas apesar da importância do agricultor familiar na produção de alimentos e desse fator humano para o atingimento dos padrões de diferenciação para uma IG, as condições de trabalho às quais esse agricultor é submetido podem ter reflexos nocivos, requerendo elevado esforço físico, cognitivo e organizacional (CUNHA; MERINO; MERINO, 2015). Tais condições podem comprometer as capacidades do agricultor e impactar no desempenho, na produtividade, na segurança e na saúde dos mesmos, bem como na qualidade da produção, pois mesmo uma atividade aparentemente simples pode demandar um esforço físico e mental considerável para sua execução (BARBOSA, 2013; SALA, 2015). Entende-se então que as características do

<sup>1</sup> Mestrando, Programa de Pós-Graduação em Design – UFSC, rubeniobarros@hotmail.com.

<sup>2</sup> Professora, Doutora, Programa de Pós-Graduação em Design – UFSC/UDESC, gisellemerino@gmail.com.

<sup>3</sup> Vice-presidente da Cooper Rio Novo, valmorfarias@gmail.com.

<sup>4</sup> Professor, Doutor, Programa de Pós-Graduação em Design e Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Produção – UFSC, eugenio.merino@ufsc.br.

produto suscetível a uma IG podem sofrer interferências das condições de trabalho.

Visando analisar como esses elementos interagem, esta pesquisa investiga e discute o papel do fator humano na valorização do produto final no contexto da Indicação Geográfica, estabelecendo as relações entre Agricultura Familiar (AF), as condições de trabalho e as IGs.

## 2 METODOLOGIA

Esta pesquisa se caracteriza como de natureza aplicada, abordagem qualitativa e objetivo exploratório, se utilizando de uma pesquisa bibliográfica como procedimento técnico (PRODANOV; FREITAS, 2013).

O material selecionado conta com artigos, teses, dissertações, livros, boletins e relatórios, sendo os tópicos analisados: IG, AF e Ergonomia. As informações levantadas foram analisadas e discutidas, buscando estabelecer as relações entre a valorização do produtor a partir da atenção aos aspectos das condições de trabalho (ergonomia), e a valorização do produto pelas IGs.

## 3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

### **Agricultura Familiar e a Indicação Geográfica; as condições de trabalho e o Impacto nas IGs e; síntese conceitual visual: relações entre AF, as condições de trabalho e as IGs**

Esta seção está dividida em três momentos, sendo o primeiro focado na Agricultura Familiar (AF) e a Indicação Geográfica (IG), o segundo nas condições de trabalho (ergonomia) na AF e suas implicações para a IG, e o terceiro no estabelecimento das relações entre AF, as condições de trabalho e as IGs, por meio de uma síntese conceitual visual.

A AF produz 50% dos alimentos da cesta básica brasileira, envolvendo aproximadamente 4,4 milhões famílias agricultoras e corresponde a 84% dos estabelecimentos rurais existentes. Possui papel importante no desenvolvimento socioeconômico e é considerada um setor estratégico, principalmente pela geração de emprego e renda no campo, pela preservação ambiental, produção de alimentos básicos, e também pela contribuição na regulação dos preços dos alimentos (BRASIL, 2017; BARBOSA, 2013; LEMKE; AMORIM, 2013).

Mas apesar de sua importância, a AF enfrenta limitações significativas em aspectos relacionados ao acesso a recursos produtivos, serviços sociais, infraestrutura básica, serviços rurais, extensão agrícola e financiamento, sendo que a condições financeiras e a comercialização dos produtos são preocupações constantes dos agricultores, pois os preços alcançados nas vendas, muitas vezes, são insuficientes para cobrir os gastos (ONU, 2017; POLETTO, 2009). Junto a isso, a AF é submetida a novas exigências, como o aumento da cobrança por qualidade, produtividade e uma maior necessidade de qualificação e desenvolvimento de novas habilidades (ABRAHÃO; TERESO; GEMMA, 2015).

Desta forma, é importante o reconhecimento e divulgação do conceito da AF como atividade fundamental para o desenvolvimento socioeconômico rural, bem como a execução de ações estratégicas para promoção da valorização dos produtos agrícolas familiares, permitindo seu acesso a outros mercados mais estáveis de forma competitiva. Dentre essas estratégias de valorização da produção, tem-se a IG (BRASIL, 2014; EMBRAPA, 2018).

A IG é um ativo usado para identificar a origem de um produto ou serviço. Sua obtenção é resultante da notoriedade, característica ou qualidade que o produto ou serviço detém devido à sua origem geográfica, apresentando qualidade única em função de recursos naturais como solo, vegetação, clima, e do 'saber-fazer' de quem os produz (INPI, 2019; BRASIL, 2017).

Sobre os benefícios que fornece, além de preservar as tradições locais e diferenciar produtos, a IG ajuda no acesso ao mercado e a promover o desenvolvimento regional, gerando efeitos para produtores, prestadores de serviço e consumidores. Uma produção com garantia de qualidade e origem pode assegurar melhores preços e criar condições de competitividade para os pequenos produtores familiares. É uma alternativa para valorizar o trabalho e assegurar a permanência no campo fugindo da lógica da produção de larga escala por meio da diferenciação de produtos típicos regionais (INPI, 2019; CIG, 2009; LAGES; LAGARES; BRAGA, 2005).

Junto a isso, as IGs permitem uma melhor distribuição do valor agregado ao longo da cadeia de produção, desde o produtor da matéria prima até o fabricante, e permitem, em alguns casos, manter e desenvolver atividades em zonas rurais desfavorecidas, valorizando as habilidades locais e fazendo a distribuição de renda e harmonização socioeconômica. Assim, tem-se não apenas uma questão econômica, mas, sobretudo, de valorização da região e daqueles que se identificam com ela por meio da IG (CIG, 2009; LIBERATO; COUTO, 2006).

Como afirma a Coordenação de Incentivo à Indicação Geográfica de Produtos Agropecuários (CIG, 2019), as condições de produção também são parte integrante e um ponto importante para a consideração de designação de IG. Os elementos considerados no Caderno de Especificação Técnica da IG também englobam questões quanto aos métodos de obtenção do produto, o que por sua vez diz respeito às técnicas colocadas em prática e os critérios de qualidade do produto final. Nesse contexto, a análise dessas condições de trabalho e das características que permitem a obtenção da IG é válida e necessária devido a complexidade e desafios que envolve a AF (aspectos laborais desfavoráveis, concorrência com grandes sistemas produtivos, condições financeiras, êxodo rural, etc.) e a própria obtenção da IG (INPI, 2019; CIG, 2009).

O cuidado com as condições de trabalho corrobora não apenas para o melhoramento do desempenho produtivo, mas também para a preservação dos saberes e tradições, de modo que o agricultor possa explorar os recursos sob condições adequadas de trabalho, com a preservação da saúde, para alcançar desenvolvimento, melhoramento na produtividade e a qualidade do produto necessária para a IG. Como afirmam Merino et al. (2016), além de produtos, as IGs precisam principalmente de produtores saudáveis, pois caso este fator esteja enfraquecido, as próprias IGs também acabam sendo prejudicadas.

Tem-se então a necessidade de investigações que englobem a compreensão das configurações bem como possibilitem a identificação e correção de fragilidades nas condições de trabalho do agricultor, tais como os aspectos da dimensão organizacional e os riscos relacionados às atividades executadas. Nesse contexto, a Ergonomia é fundamental pois estuda a adaptação do trabalho ao ser humano, não se limitando à análise de trabalhos executados com o auxílio de máquinas e equipamentos, investigando também todas as situações em que ocorrem o relacionamento entre o indivíduo e uma atividade produtiva. Além dos aspectos físicos, outros elementos podem se

beneficiar da Ergonomia, tais como as tomadas de decisão, o gerenciamento dos problemas e suas correlações, fatores esses que também têm impacto sobre o bem-estar do agricultor (CUNHA; MERINO; MERINO, 2015; IIDA; GUIMARÃES, 2016).

A Ergonomia favorece o conhecimento sobre as atividades de trabalho desempenhadas no meio rural, e a apropriação de tais conhecimentos pode contribuir para ampliação das capacidades dos trabalhadores rurais e para a identificação dos fatores de risco e oportunidades de melhoria (CUNHA; MERINO; MERINO, 2015; GUIMARÃES; BRISOLA, 2013).

Assim, propostas de solução que consideram os aspectos ergonômicos podem reduzir significativamente os problemas de saúde, e conseqüentemente impactar positivamente na produtividade dos agricultores, trazendo ganhos às famílias e contribuindo para permanência no campo (POLETO, 2009; BARBOSA, 2013; FERNANDES, 2014; SALA, 2015).

Sendo o 'saber-fazer' que detém o agricultor um ponto importante para a IG, então é preciso estabelecer condições para preservação desse trabalhador, garantindo desempenho de suas funções a partir da consideração das suas capacidades e limitações, de modo a preservá-lo e contribuir para a permanência desse fator humano trabalhando no campo, pois como afirma a CIG (2009), proteger o sistema produtivo, o que inclui a proteção ao fator humano, também contribui para a proteção da IG.

Com base nas informações apresentadas, na Figura 1 a seguir é possível estabelecer uma série de relações entre os temas, evidenciando a importância do fator humano e suas condições de trabalho (ergonomia) nas IGs. Percebe-se a partir da representação que a promoção de condições ajustadas às capacidades e necessidades produtivas do agricultor podem contribuir no desempenho e na qualidade geral dos produtos, permitindo-lhes explorar em conjunto com outras ações de valorização, as potencialidades existentes e convertê-las em IGs.



**Figura 1.** síntese conceitual visual sobre a relação entre AF, as condições de trabalho e as IGs. Fonte: autores

Como visualizado, a importância da IG vai além dos aspectos econômicos, contribuindo para que o agricultor familiar se desenvolva e continue executando suas atividades. A atenção quanto às condições de trabalho, considerando-se então os aspectos ergonômicos, atua em conjunto com a IG, de modo que, por um lado há o maior reconhecimento do produto, e por outro tem-se o cuidado na preservação de um dos elementos essenciais (o fator humano) para que aquilo que é produzido atinja os níveis desejados de qualidade

## 4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Por meio deste artigo observou-se que o fator humano na produção da AF é um importante fator para o desenvolvimento de produtos de qualidade. Contudo, a AF apresenta diversos desafios no que diz respeito às condições de trabalho, podendo o agricultor estar exposto a configurações desfavoráveis e até nocivas. No contexto das IGs, essas condições têm relação direta com as características exclusivas de um produto detentor de IG, sendo necessária a atenção quanto aos aspectos ergonômicos em toda a cadeia produtiva para que o agricultor possa exercer as atividades de forma segura e satisfatória, o que contribui para melhor produtividade, desempenho e para a qualidade final do produto de IG.

Surgem desta forma, oportunidades de continuação e complementação desta pesquisa, dentre elas recomendam-se análises mais aprofundadas acerca de como as condições de trabalho do agricultor familiar podem impactar no desempenho e na qualidade de produtos de IG. É necessário ainda o aprofundamento quanto aos aspectos organizacionais produtivos, de modo a identificar pontos a serem aperfeiçoados para impulsionamento das atividades produtivas, sempre considerando os cuidados com o trabalhador e a qualidade do produto desenvolvido. Em suma, se torna fundamental evidenciar como as IGs estão considerando o fator humano.

## AGRADECIMENTO

O presente trabalho foi realizado com apoio da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior - Brasil (CAPES) - Código de Financiamento 001. Agradecemos ao Núcleo de Gestão de Design & Laboratório de Design e Usabilidade (NGD-LDU), e à Cooper Rio Novo.

## REFERÊNCIAS

- ABRAHÃO, R.F.; TERESO, M.J.A.; GEMMA, S.F.B. A Análise Ergonômica do trabalho (AET) aplicada ao trabalho na agricultura: experiências e reflexões. **Revista Brasileira de Saúde Ocupacional**, [s.l.], v. 40, n. 131, p.88-97, jun. 2015.
- BARBOSA, M.N.G. **Caracterização da Carga Física de Trabalho na Cafeicultura Do Sul De Minas Gerais**. 2013. 191 f. Tese (Doutorado) - Curso de Engenharia Agrícola, Faculdade de Engenharia Agrícola, UNICAMP, Campinas, 2013.
- BRASIL. MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. **O que é Indicação Geográfica (IG)?** 2017. \_\_\_\_\_ . Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário - Saf/sead. Ministério do Desenvolvimento Agrário. **SAF**. 2014.
- CIG – COORDENAÇÃO DE INCENTIVO À INDICAÇÃO GEOGRÁFICA DE PRODUTOS AGROPECUÁRIOS. **Indicação geográfica: guia para solicitação de registro de indicação geográfica para produtos agropecuários**. 2009.
- CUNHA, J.M.; MERINO, G.S.A.D.; MERINO, E.A.D. Avaliação Ergonômica da Extração Manual de Raízes de Mandioca em Propriedades Agrícolas Familiares a Partir do Rastreamento de Movimentos 3D (X-SENS). In:

ERGODESIGN & USIHC, 15., 2015, Recife. **Anais...** São Paulo: Blucher, 2015. v. 2, p.706 – 717.

EMBRAPA – Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária. **Agricultura familiar, desafios e oportunidades rumo à inovação.** 2018.

FERNANDES, C. A. **Ergonomia e projeto:** contribuições no projeto de ferramentas manuais para agricultura familiar com ênfase nos reflexos físicos da atividade de extração manual de mandioca. 2014. 154 f. Tese (Doutorado) - Eng. de Produção, UFSC, Florianópolis, 2014.

GUIMARÃES, M.C.; BRISOLA, M.V. A ergonomia da atividade e sua contribuição ao desenvolvimento rural. **Sociedade e Desenvolvimento Rural**, [S.l.], v. 8, n. 1, p.1-15, 2013.

IIDA, I.; GUIMARÃES, L.B. de M. **Ergonomia: projeto e produção.** 3. ed. São Paulo: Blucher, 2016.

INPI – INSTITUTO NACIONAL DE PROPRIEDADE INDUSTRIAL. **Guia básico de indicação geográfica.** 2019.

LAGES, V.; LAGARES, L.; BRAGA, C.L. (Org.). **Valorização de produtos com diferencial de qualidade e identidade:** indicações geográficas e certificações para competitividade nos negócios. Brasília: Sebrae, 2005. 273 p.

LEMKE, S.; AMORIM, M.L. do N. **Produção e industrialização de alimentos.** 4. ed. Cuiabá: Universidade Federal de Mato Grosso / Rede E-tec Brasil, 2013. 75 p.

LIBERATO, L.; COUTO, V. de A. **Uma Nova Perspectiva de Organização Sócioprodutiva e Territorial:** Indicação de Procedência como vetor de desenvolvimento local e fortalecimento do capital social no semiárido baiano. 2006.

MERINO, E. et al. **A Contribuição do Design na Valorização de Produtos Alimentícios Regionais:** Projeto Mafra. Florianópolis: Repositório UFSC, 2012.

MERINO, G.S.A.D. et al. Gestão de Design e IGs: da valorização do produto à saúde do produtor - uma abordagem centrada no ser humano. In: Workshop Catarinense De Indicação Geográfica, 5., 2016, Joinville. **Anais...** Joinville: Univille, 2016. p.64-69.

ONU – ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS. **Agricultura familiar promove desenvolvimento rural sustentável e a Agenda 2030.** 2017.

POLETTI, Â. R. **Processo de Trabalho e Saúde Mental de Trabalhadores Agrícolas Familiares da Microrregião de Ituporanga, Santa Catarina.** 2009. 212 f. Tese (Doutorado) - Curso de Engenharia de Produção e Sistemas, UFSC, Florianópolis, 2009.

PRODANOV, C.C.; FREITAS, E.C. de. **Metodologia do trabalho científico:** métodos e técnicas da pesquisa e do trabalho acadêmico. 2. ed. Novo Hamburgo: Feevale, 2013. 277 p.

SALA, S.M.F. **Ergonomia aplicada a ferramentas manuais:** o caso da ferramenta manual para descascamento de raízes de mandiocas. 2015. 219 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Engenharia de Produção, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2015.

## A INDICAÇÃO GEOGRÁFICA COMO FERRAMENTA DE DESENVOLVIMENTO TERRITORIAL: O CASO DA ERVA-MATE DO PLANALTO NORTE CATARINENSE

*Fernando Henrique Prado<sup>1</sup>  
Marja Zattoni Milano<sup>2</sup>  
Ademir Antonio Cazella<sup>3</sup>  
Cristiano Desconsi<sup>4</sup>  
Denilson Dortzbach<sup>5</sup>*

### 1 INTRODUÇÃO

O modelo de agricultura industrial globalizada, ao estimular o aumento padronizado da produtividade a qualquer custo, é responsável por danos ambientais e sociais. Nesse modelo aumentam cada vez mais as distâncias físicas e cognitivas entre produtores, consumidores e os ambientes que dão suporte à produção de alimentos (BACON et al., 2012). O local e sua capacidade de produzir novidades perdem relevância e surge em um mundo cada vez mais padronizado (VAN DER PLOEG, 2008). Os territórios e os agricultores que não se adequam às exigências impostas por esse modelo são marginalizados dos processos de desenvolvimento.

Diante dessa realidade, há uma busca constante por alternativas que possam promover o desenvolvimento de territórios marginalizados pelo progressivo processo de globalização. No contexto brasileiro, ações providas por atores da sociedade civil e do Estado procuram induzir em territórios rurais onde predomina a agricultura familiar um estilo de desenvolvimento sustentável, que gere novas oportunidades econômicas. As iniciativas de Desenvolvimento Territorial Sustentável (DTS) em zonas rurais não se reduzem às atividades agrícolas, pois esses espaços têm múltiplas atividades, estruturadas por redes sociais diversas (CAZELLA et al., 2009).

Para Van Der Ploeg (2008), as alternativas ao paradigma dominante de agricultura produtivista consistem em modelos redistributivos e centrados na qualidade. Nesse sentido, nas últimas décadas surgiram iniciativas que visam promover a especificação e a valorização de produtos e serviços de territórios rurais por meio de diversos mecanismos e estratégias. Marcas territoriais, selos de qualidade, distinção do saber-fazer e do modo de produção associados a escalas locais e a mercados de proximidade abrem caminho para a construção

<sup>1</sup> Mestrando no Programa de Pós-Graduação em Agroecossistemas, UFSC, fernandoprado692@gmail.com

<sup>2</sup> Doutoranda no Programa de Pós-Graduação em Agroecossistemas, UFSC, marjamilano@gmail.com

<sup>3</sup> Professor no Programa de Pós-Graduação em Agroecossistemas, UFSC, aacazella@gmail.com

<sup>4</sup> Professor Adjunto do Departamento de Zootecnia e Desenvolvimento Rural, UFSC, cristiano.desconsi@ufsc.br

<sup>5</sup> Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural, EPAGRI, denilson@epagri.sc.gov.br

social de novos mercados com ênfase na promoção das economias territoriais, na redução das disparidades econômicas e sociais e no fortalecimento de vínculos horizontais entre distintos atores sociais.

Entre as ferramentas que vêm ganhando destaque na valorização de bens e serviços territoriais de qualidade diferenciada, encontram-se as Indicações Geográficas (IG). O registro de IG reconhece produtos ou serviços que são específicos do seu local de origem, o que lhes atribui reputação, valor e identidade própria, distinguindo-os em relação a produtos e serviços similares disponíveis no mercado. Garante-se aos produtores e consumidores a qualidade e a proteção contra a falsificação (BRASIL, 2008). Podem ser reconhecidos com IG produtos com qualidade única em função tanto dos recursos naturais como solo e clima, quanto do saber-fazer característico (know-how ou savoir-faire).

## 2 METODOLOGIA

A pesquisa adotou uma abordagem qualitativa, combinando a revisão bibliográfica e documental com a pesquisa de campo realizada no PNC em abril de 2019. A escolha dessa região se deve ao processo coletivo, que envolveu distintas organizações territoriais, de elaboração de um dossiê sociotécnico em torno da IG da erva-mate, recentemente submetido ao Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI). Durante a pesquisa de campo foram realizadas doze entrevistas semiestruturadas, que contemplaram atores implicados com a iniciativa de construção da IG, bem como a representatividade de diferentes segmentos socioeconômicos associados a esse processo e à cadeia produtiva da erva-mate.

No processo de levantamento de dados e na análise procurou-se identificar as interações entre os atores envolvidos com a erva-mate, bem como as possíveis implicações desta iniciativa na revelação, ampliação, legitimação e desenvolvimento de outros produtos e serviços do território, conforme metodologia desenvolvida pelo enfoque da CBST (PERON; JANIN, 2014).

## 3 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

O primeiro registro formal de IG ocorreu em Portugal, a partir da reivindicação coletiva de produtores do vinho do Porto. Em 1756, na região do Douro, um grupo de produtores adicionou o termo “Porto” na identificação de seus vinhos, que eram distintos do vinho originário da região do Porto. Os produtores dessa região, então, cobraram providências do Marquês de Pombal, que delimitou a área que poderia fazer referência ao “vinho do Porto”, definindo suas características padrão, bem como as regras para sua produção (SILVA; BRITO; DANTAS, 2016).

Na lista das IG no Brasil, disponibilizada pelo INPI<sup>6</sup> em 2019, tem-se o registro de 64 IG, sendo 53 IP<sup>7</sup> e onze DO<sup>8</sup>, onde a IP Vale dos Vinhedos foi a

---

<sup>6</sup> Consulta realizada no sítio internet do INPI: <http://www.inpi.gov.br/menu-servicos/indicacao-geografica/pedidos-de-indicacao-geografica-no-brasil>

<sup>7</sup> Considera-se a Indicação de Procedência o nome geográfico de país, cidade<sup>7</sup> (sic), região ou localidade de seu território, que tenha se tornado conhecido como centro de extração, produção e fabricação de determinado produto ou de prestação de determinado serviço.

primeira a ser concedida em 2002, enquanto o Litoral Norte Gaúcho foi a primeira DO concedida, no ano de 2010. Dessas, o estado de Santa Catarina registra somente a IP Vales da Uva Goethe e a DO Banana da Região de Corupá, concedidas, respectivamente, em 2012 e 2018 (INPI, 2019).

No PNC a erva-mate tornou-se um elemento central na configuração da paisagem, na economia e na cultura regional. A produção da erva-mate no PNC está relacionada à conservação ambiental, pois imprimiu um caráter multifuncional às áreas de mata nativa, as quais geram uma renda extra aos agricultores (HANISCH et al., 2006). Nesse sentido, a região se diferencia das demais zonas produtoras por apresentar uma área significativa de ervais nativos.

De acordo com o IBGE (2012), enquanto na safra de 2010 apenas 34,83% da erva-mate do país foi produzida em matas nativas, o PNC foi responsável por 89,76% da produção total extraída desse tipo de ervais. Em 2010, a produção brasileira de erva-mate alcançou um total de 653.103 toneladas, das quais 227.462 toneladas foram oriundas da produção extrativista. Trata-se do principal produto extrativista não-madeireiro do Brasil em termos de quantidade produzida e o quarto em valor da produção (ANDRADE, 2002; IBGE 2012). Dessa forma, a atividade ervateira contribui para a configuração da paisagem regional, onde há uma relativa maior cobertura de vegetação nativa, quando comparada às demais regiões de Santa Catarina (HANISCH et al., 2006).

Já na primeira metade da década de 1980, alguns estudos apontavam a notoriedade da erva-mate do PNC, atrelada à história, tradição e cultura local, cujas características singulares eram distintivas de outros territórios. Segundo Vogt, Neppel e Souza (2016), trabalhos técnicos pioneiros de profissionais da Associação de Crédito e Assistência Rural do Estado de Santa Catarina (ACARESC), antecessora da atual Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina (Epagri), sugeriram a pertinência tanto de IG quanto da produção orgânica para os produtos da erva-mate. No entanto, somente em 2011 a Epagri teve formalmente aprovado um projeto para promover a IG da erva-mate do PNC, com o apoio financeiro do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), cuja execução iniciou em 2013.

Na proposta inicial, o processo de IG abrangia uma zona pertencente aos estados do Paraná e de Santa Catarina, devido às semelhança das características ambientais, históricas e culturais. Durante o andamento dessa ação conjunta, no entanto, ocorreram conflitos em relação a investimentos de recursos públicos aplicados ao projeto. As agências catalisadoras do processo de IG em cada estado, não conseguiram estabelecer um consenso para constituir uma única IG da erva-mate. Do lado paranaense o processo seguiu mais rápido e o INPI reconheceu, em 2017, a IP da “Erva-mate de São Matheus”, abrangendo seis municípios paranaenses.

A partir de então iniciou-se a mobilização dos atores da cadeia produtiva da erva-mate e as atividades de pesquisa com o intuito de delimitar e caracterizar o território, estabelecer normas para as diferentes etapas do processo produtivo, além da construção da regulamentação da futura IG da Erva-mate, desta vez do lado catarinense (VOGT; NEPPEL; SOUZA, 2016).

---

<sup>8</sup> Considera-se Denominação de Origem o nome geográfico de país, cidade (sic), 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.

Após cerca de seis anos de trabalho foi submetido ao INPI, em 2019, o dossiê técnico-científico com o intuito de obter a IG “Erva-Mate do PNC” na categoria DO, ainda em processo de análise (INPI, 2019).

A Associação dos Produtores de Erva-Mate do PNC (ASPRIMATE), criada em 2003, tem como finalidade a integração entre os atores da cadeia produtiva da erva em prol do desenvolvimento da atividade ervateira. A ASPRIMATE foi a organização proponente da IG “Erva-Mate do PNC” e tem a função de atender aos anseios dos distintos atores da cadeia produtiva. Essa associação será responsável pela gestão da IG após a concessão pelo INPI.

Em que pese o protagonismo recente da ASPRIMATE, o Sindicato das Indústrias do Mate no Estado de Santa Catarina (Sindimate) foi criado em 1936 e ainda atua como articulador dos interesses do setor, promovendo ações conjuntas e o desenvolvimento socioeconômico das empresas catarinenses de erva-mate com a participação de 32 empresas ervateiras no Sindimate.

Outro ator associativo importante engajado na construção da IG da erva-mate é a Cooperativa de Produtores de Mate de Campo Alegre, fundada em 1938. Essa cooperativa conta com 224 sócios e esteve representada na maioria das reuniões no processo do PNC. Afora os produtores e industriais da erva-mate, a cadeia produtiva é também composta por viveiristas, cancheadores e cortadores da erva.

O processo de construção da IG no PNC foi iniciado pela Epagri, a partir da percepção empírica da notoriedade da erva-mate do território, seguida de estudos comprobatórios. Essa empresa pública estadual fomentou, através de políticas de gestão territorial, o engajamento de distintos atores da cadeia produtiva da erva-mate, demonstrando os benefícios da obtenção da IG para o DTS. A participação dos atores privados não se deu de imediato, mas somente depois que o potencial econômico da futura IG ficou evidenciado, sobretudo no que se refere às demandas de mercados externos, cada vez mais exigentes em relação à qualidade ao longo de todo o processo produtivo. Assim, os atores privados, representados principalmente pelo Sindimate, passaram a auxiliar na montagem do dossiê encaminhado ao INPI.

#### 4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Cabe destacar que a participação dos distintos atores implicados com a produção de erva-mate se deu de diferentes formas e intensidades. Os industriais se apropriaram do processo de IG a partir da visualização dos potenciais econômicos, enquanto os outros atores não tiveram o mesmo nível de inserção. Apesar dessas diferenças, o envolvimento de atores de diferentes segmentos da cadeia produtiva propiciou uma construção coletiva de identidade local, até então, inexistente. Além disso, a aproximação desses atores, mesmo que incipiente, gerou um espaço inédito de discussão e resolução de situações problemáticas. Corroborando com esta percepção, Froehlich (2012) afirma que na trajetória de construção de uma IG ocorrem inúmeras situações de conflitos e disputas, que se entrelaçam com elos de confiança e cooperação. Desses embates, novos arranjos organizacionais e institucionais ganham forma, os quais propiciam a articulação de questões socioeconômicas e socioambientais no território.

A área da IG proposta abrange vinte municípios, mas o processo de construção e, possivelmente de gestão, se concentra no município de Canoinhas, devido à presença do maior número de ervateiras, do escritório

regional da Epagri e da sede do Sindimate. A distância entre municípios representa um desafio de gestão a ser enfrentado no futuro.

As principais expectativas em relação à IG da erva-mate apontadas pelos entrevistados se referem a melhorias nos seguintes aspectos do processo produtivo: i) mão de obra para colheita, com os direitos assegurados e condições de segurança, alimentação e saúde, além do bem-estar dos empregados, atividade historicamente considerada análoga à escravidão<sup>9</sup>; ii) condições ambientais com a restrição ao uso de fertilizantes químicos sintéticos e agrotóxicos; iii) condições sanitárias no manuseio do produto, desde a colheita até sua entrega nas indústrias, que até então tem sido manejado como produto madeireiro e não alimentício.

Além desses aspectos, foram apontadas as questões da confiança do consumidor em relação ao produto final, agregação de valor, direcionamento para nichos específicos de mercado, bem como a melhoria dos preços para os agricultores, os quais não têm a erva-mate como principal atividade econômica e a consideram como uma espécie de “poupança”, ou fonte de renda extra. Ou seja, há a expectativa de que os benefícios da IG no PNC sejam, de fato, distribuídos no território e atinjam todos os segmentos sociais da cadeia produtiva.

No período transcorrido entre 1984, ano das primeiras referências sobre a necessidade de diferenciar nos mercados a qualidade da erva-mate produzida no PNC, e 2019, ano de submissão do pedido de IG da erva-mate junto ao INPI, diversos atores se engajaram no processo de criação da IG. Nesses mais de 30 anos, as ações sobre esse tema não foram conduzidas com regularidade. Ao contrário, houve momentos de maior atividade e discussão e outros de estagnação, a ponto de gerar incredulidade, desmotivação e desarticulação dos atores e organizações implicados com o tema. Esse fato foi amplamente mencionado nas entrevistas como sendo um ponto negativo. Alguns atores privados associaram esse longo período ao fato da Epagri ser o agente catalisador do processo, dependendo de investimentos públicos para dar continuidade às ações. Ou seja, sobressai a percepção de que a tarefa de mobilizar os demais atores que integram a cadeia produtiva da erva-mate é função dos atores públicos.

Além disso, embora a maioria dos entrevistados não percebe que a IG da erva-mate pode acarretar na exclusão de alguns atores da cadeia produtiva, esse aspecto precisa ser melhor analisado na continuidade do trabalho de pesquisa.

## REFERÊNCIAS

- ANDRADE, FM de. **Exploração, manejo e potencial socioeconômico da erva-mate. SIMÕES, LLE; LINO, CF Sustentável Mata Atlântica: a exploração de seus recursos florestais**, v. 2, p.19-34, 2002.
- BACON, C.M.; Getz, C., Kraus, S.; Montenegro, M.; Holland, K. The social dimensions of sustainability and change in diversified farming systems. **Ecology and Society**, v. 17 (4):41. 2012.

---

<sup>9</sup> Essa situação está associada às péssimas condições de trabalho dos cortadores de erva-mate, que não raro são submetidos a cargas horárias excessivas, sem condições adequadas de segurança, alimentação e saúde.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Guia para a solicitação de registro de indicação geográfica para produtos agropecuários. 2008. Disponível em: [http://www.agricultura.gov.br/pls/portal/docs/PAGE/MAPA/SERVICOS/IG\\_PRODUTOS\\_AGROPECUARIOS/CONSTRUINDO\\_AS\\_IG/GUIA%20IG%20FINAL\\_0.PD](http://www.agricultura.gov.br/pls/portal/docs/PAGE/MAPA/SERVICOS/IG_PRODUTOS_AGROPECUARIOS/CONSTRUINDO_AS_IG/GUIA%20IG%20FINAL_0.PD). Acesso em: 01/10/2019.

CAZELLA, A.A.; BONNAL, P.; MALUF, R.S. **Olhares disciplinares sobre o território e desenvolvimento territorial**. In: \_\_\_\_ (Org). Agricultura familiar, multifuncionalidade e desenvolvimento territorial no Brasil. Rio de Janeiro: Mauad X, p.25-45, 2009.

HANISCH, A.L.; GAERTNER, F.C.; HIRANO, E.; BONFLEUR, R. **Plano Territorial De Desenvolvimento Rural Sustentável do Planalto Norte Catarinense. Versão Preliminar**. Canoinhas: 2006. Disponível em: [http://sit.mda.gov.br/download/ptdrs/ptdrs\\_territorio070.pdf](http://sit.mda.gov.br/download/ptdrs/ptdrs_territorio070.pdf)

Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. 2012. **Produção da extração vegetal e da silvicultura** – ano de 2010. Disponível em: [www.ibge.gov.br](http://www.ibge.gov.br) Acesso em 01/10/2019.

INPI. Instituto Nacional da Propriedade Industrial. Planilha de acompanhamento dos pedidos/registros de indicações geográficas. Rio de Janeiro, 2019.

PERRON, L.; JANIN, C. **Valoriser les ressources territoriales: les clés pour l'action – guide méthodologique**. Grenoble, Suaci Alpes du Nord – Gis Alpes Jura/Université du Grenoble, p.101, 2014.

SILVA, C.K.V.; BRITO, L.M.; DANTAS, T.K.S. A indicação geográfica como promotora do desenvolvimento local e regional: o caso (em potencial) do bordado do Seridó. **Revista GEINTEC-Gestão, Inovação e Tecnologias**, v. 6, n. 1, p.2982-2990, 2016.

VAN DER PLOEG, J.D. **Camponeses e impérios alimentares: lutas por autonomia e sustentabilidade na era da globalização**. Trad. Rita Pereira. Porto Alegre: UFRGS, p.372, 2008.

VOGT, G.A.; NEPPEL, G.; DE SOUZA, A.M. **A atividade ervateira no Planalto Norte Catarinense: a Indicação Geográfica como alternativa para a (re) valorização do produto erva-mate**. Desenvolvimento Regional em debate: DRd, v. 6, n. 2, p.64-87, 2016.

## A IMPORTANCIA DA EXTENSÃO RURAL NAS INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS CATARINENSES

*Denilson Dortzbach<sup>1</sup>  
Valci Francisco Vieira<sup>2</sup>  
Kleber Trabaquini<sup>3</sup>*

### 1 INTRODUÇÃO

As novas territorialidades representam, em um espaço geográfico, a interação sociocultural determinada por afinidades, presentes ou passadas, que lhe conferem uma identidade própria, que vem sendo objeto de políticas públicas que buscam traçar estratégias de desenvolvimento a partir de especificidades territoriais. Estas estratégias passam pela reivindicação articulada de um conjunto de atores sociais, que acionam e produzem em muitos casos 'dispositivos de reconhecimento', como as Indicações Geográficas (DULLIUS, 2009).

As articulações entre território, identidade, cultura e mercado permitem, portanto, a interpretação de um espaço geográfico, permeado por uma identidade construída socialmente, formando laços de proximidade e interdependência e possibilitando qualidade e vantagens aos produtos e serviços locais, conferindo-lhes maior competitividade e, portanto, forma de acesso aos mercados (FROEHLICH et al., 2010).

Para Abramovay (1998), o território é mais do que simples base física para as relações entre os indivíduos e empresas, na medida em que possui um tecido social, uma organização complexa feita por laços que vão muito além de seus atributos naturais, representando uma trama de vínculos com raízes históricas, configurações políticas e identidades que desempenham um papel ainda pouco conhecido no próprio desenvolvimento econômico.

A grande extensão territorial brasileira, aliada à diversidade étnica, biológica, cultural, etc., impõe desafios metodológicos e técnicos para a implementação de futuras IG. Neste sentido, a assistência técnica e a extensão rural (ATER) vem neste caso contribuir neste processo de aproximação, visto que sua função está no desenvolvimento de serviços fundamentais no processo de desenvolvimento rural e da atividade agropecuária. É um instrumento de comunicação de conhecimento de novas tecnologias, geradas pela pesquisa, e outros conhecimentos.

A ATER possui a missão de levar mais do que simplesmente assistência técnica para ampliar a produção, mas caracterizar-se como uma agência de desenvolvimento capaz de contribuir para despertar o conjunto das energias capazes de fazer do meio rural um espaço propício na luta contra a exclusão social (Abramovay, 1998).

<sup>1</sup> Engenheiro-agrônomo, Dr., Epagri, denilson@epagri.sc.gov.br.

<sup>2</sup> Geógrafo, Msc. Epagri, valci@epagri.sc.gov.br.

<sup>3</sup> Engenheiro-agrônomo, Dr., Epagri, klebertrabaquini@epagri.sc.gov.br.

Neste sentido, o objetivo do presente estudo foi o avaliar o papel da extensão rural, no processo de implantação de indicações geográficas no estado de Santa Catarina.

## 2 METODOLOGIA

Neste estudo realizou-se inicialmente um resgate do material disponível sobre a constituição das sete experiências de IGs em SC: IP Vales da Uva Goethe com registro reconhecido em 2012 pelo INPI, Banana da Região de Corupá, com registro em 2018. Queijo Artesanal Serrano da DO Campos de Cima da Serra e Erva-Mate do Planalto Norte Catarinense enviados ao INPI e aguardando parecer do INPI. Além disos, foram consideradas a IP Vinhos de Altitude Catarinense, DO Maçã Fuji da Região de São Joaquim e Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro, que estão em fase final para depósito junto ao INPI.

A coleta de dados foi complementada por visitas às sete regiões, com a realização de entrevistas semiestruturadas com informantes-chaves representativos dos atores sociais e instituições envolvidas na constituição das IGs. O conjunto amostral dos entrevistados constituiu-se de três indivíduos representantes e associados da entidade requerente da IG e dois indivíduos representantes das entidades de apoio na confecção do dossiê. Os dados obtidos foram tabulados e analisados mediante uso de técnicas de estatística descritiva.

## 3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os resultados mostraram que exceto na IP Vinhos de Altitude Catarinense, a extensão rural assumiu papel fundamental como atores de sensibilização e mobilização das comunidades e territórios das IGs catarinenses, auxiliando na identificação de produtos e territórios em potencial e assessorando os atores locais para a obtenção e/ou registros das IGs, contribuindo com a valorização das culturas locais/territoriais e suas identidades tradicionais.

O trabalho de ATER na disseminação das IGs é relevante para o fortalecimento do associativismo e para o trabalho colaborativo junto aos diferentes Arranjos Produtivos Locais (APLs). A ATER foi fundamental para o planejamento estratégico da ação territorial, que visou fortalecer o cooperativismo, os arranjos produtivos territoriais e suas culturas correlatas, na perspectiva de inclusão sócio produtiva do/a agricultor/a familiar nos mercados locais, regionais, formais e institucionais de forma sustentável.

Pelo fato da IG ser um conceito relativamente novo no Brasil, os entrevistados relatam que a ATER contribuiu decisivamente, através de palestras e reuniões, para a compreensão da população envolvida sobre as potencialidades que as IGs poderiam propiciar bem como seus objetivos e finalidades. Entre os desafios de uma IG destacados na pesquisa, está em demonstrar os benefícios para os produtores. Neste sentido, é reforçado através da ATER que o aumento da concorrência e da exigência dos consumidores por produtos com qualidade e sustentabilidade ambiental, eleva a necessidade de buscar por formas de inserção e permanência no mercado cada vez mais competitivo.

Sendo assim, desde que o produtor respeite as normas estabelecidas, ele tem o direito de se beneficiar da IG. A falta de interesse foi apontada por 70% dos entrevistados como motivo para que alguns produtores não usassem a IG. O desconhecimento por parte dos consumidores brasileiros em relação às IGs, e, conseqüentemente, sua pouca valorização no mercado nacional, é, possivelmente, um fator que contribui para essa falta de interesse.

A organização dos produtores através de associações ou cooperativas foi realizada pela ATER e este é o elemento chave para uma IG pelo fato da mesma ter o papel de encaminhar o processo ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) e a gestão da IG, no intuito de atender os anseios da cadeia produtiva. Assim, o associativismo tem se mostrado uma alternativa viável na tentativa de organização dos produtores na busca de valorização do produto. Assim, a ATER participou tanto na criação de associações, assim como na adequação dos estatutos existentes de acordo com as exigências solicitadas pelo INPI.

Uma associação, como proponente da IG é de fundamental importância, pois esta reúne um grupo de pessoas com características e aspirações diferentes, mas com objetivos comuns, neste caso a erva-mate. Cabe a ela administrar um complexo sistema de relações sociais de forma que as decisões tomadas estejam alinhadas com as necessidades, intenções e interesses dos que compõem o grupo (RODRIGUES, 1998).

A organização de produtores através de uma associação, a integração da mesma com outras instituições da cadeia produtiva e do território se faz necessário para uma boa gestão de uma indicação geográfica. O Associativismo junto com a IG permite aos agricultores o acesso às tecnologias, políticas públicas e melhoria na qualidade dos produtos, novos mercados e valorização da cultura, do saber-fazer e valorização dos produtos.

Entre as associações listadas com maior destaque foram a Asbanco, proponente da Banana da Região de Corupá e a Federação das Associações de Apicultores e Meliponicultores de Santa Catarina (FAASC), fundada em 1979, é um exemplo de integração bem-sucedida, congregando 55 associações filiadas em todo estado. A FAASC tem o papel de encaminhar o processo ao INPI e a gestão da IG, no intuito de atender os anseios da cadeia produtiva do mel de melato da bracinga do “Planalto Sul Brasileiro”.

Os dias de campo e reuniões com produtores foram de grande importância onde se reforçou a importância de produção dentro de níveis de qualidade (Figura 1).



**Figura 1.** Dia de campo da erva-mate

A elaboração de caderno de campo, sistemas de produção e de boas práticas elaborados com participação da ATER, é de fundamental importância para o controle da qualidade do produto que é realizado através do cumprimento do regulamento de uso e de um conselho regulador, onde o primeiro descreve o produto e sua forma de obtenção (comercialização) e regras de utilização da IG e o segundo faz cumprir o regulamento.

A elaboração do regulamento de uso (Figura 2) é uma questão complexa, uma vez que cada regra estabelecida implica risco de exclusão, seja por requisitos geográficos, seja pelas exigências técnicas, que podem acarretar custos e investimentos adicionais para produtores. Aliado a isso deve-se destacar que um dos entraves está na tradição produtiva (saber-fazer), que pode gerar conflitos com as inovações técnicas destinadas a melhorias na qualidade do produto. No Brasil, tem-se verificado a extinção de cultivares de uvas tradicionalmente produzidas em função da padronização de conhecimentos e práticas produtivas (NIERDELE, 2011).

Considerando-se que o regulamento é constituído de uma série de normas técnicas e que nem todos os produtores incluídos na região delimitada elaboram seus produtos exatamente da mesma forma, mesmo que haja um “saber-fazer” predominante, é compreensível que questões tecnológicas tenham se constituído no entrave mais citado. A dificuldade de adaptação a inovações tecnológicas introduzidas, em algumas situações, em detrimento aos saberes locais, pode também ser um fator que tenha contribuído para o resultado observado.

Em 60% dos casos, verificou-se a participação dos técnicos no conselho regulador e na elaboração do regulamento de uso.



**Figura 2.** Discussão regulamento de uso em Canoinhas, SC

## 4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O papel da extensão rural é de fundamental importância para o êxito das indicações geográficas. As ações estão relacionadas com a sensibilização, mobilização, capacitações e discussão do regulamento de uso.

## REFERÊNCIAS

- ABRAMOVAY, R. **Agricultura familiar e desenvolvimento territorial**. Brasília: MDA, NEAD, Consultoria IICA 940/98, 1998.
- DULLIUS, P.R. **Indicações geográficas e desenvolvimento territorial: as experiências do Rio Grande do Sul**. 2009. Dissertação (Mestrado em Extensão Rural) - Universidade Federal de Santa Maria (UFSM) - Santa Maria, RS, 2009.
- FROEHLICH, J.M. et al. A agricultura familiar e as experiências de Indicações Geográficas no Brasil meridional. **Agrociencia Uruguay**, n.14, p.115-125, 2010.
- NIERDELE, P.A. **Compromissos para a qualidade: projetos de indicação geográfica para vinhos no Brasil e na França**. 2011. 263f. Tese (Doutorado em Ciências Sociais) - Curso de Pós-Graduação em Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, RJ.
- RODRIGUES, V.L.G.S. **O associativismo em questão: os empresários dos complexos sucro-alcooleiro e citrícola**. **Informações Econômicas**. São Paulo. v.28, n.9, p.11-24, set. 1998.

## O PAPEL DA PESQUISA NAS INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS CATARINENSES

Denilson Dortzbach<sup>1</sup>  
Valci Francisco Vieira<sup>2</sup>  
Kleber Trabaquini<sup>3</sup>

### 1 INTRODUÇÃO

Indicação Geográfica (IG) é a identificação de um produto ou serviço como originário de um local, região ou país, quando determinada reputação, característica e/ou qualidade possam lhe ser vinculadas essencialmente a sua origem geográfica, sendo passíveis de proteção legal contra uso de terceiros, em termos de Propriedade Industrial (BRASIL, 2014). Neste sentido, uma IG deve ser realizada e respaldada por argumentos técnicos, como resultados de pesquisas e estudos e abordando, principalmente, o levantamento histórico e o estudo de fatores naturais (clima, solo, relevo, vegetação, paisagem).

A Indicação de procedência (IP) tem o intuito de proteger um nome geográfico, pois se baseia na notoriedade, sendo necessário demonstrar que a região ou localidade se tornou conhecida pelo produto ou serviço ali prestado ou elaborado, considerando sua história e qualidades. A área geográfica de uma IP é construída em função de uma série de critérios, como os saberes locais, a importância econômica e histórica do produto.

Para a Denominação de Origem (DO), o intuito é de proteger, através de um nome geográfico, um produto único e não reproduzível em outra região. Neste caso, é necessário descrever os elementos do meio físico que determinam a qualidade do produto ou o serviço com relação com a origem geográfica, a qual é responsável essencial ou exclusivamente por esta característica ou qualidade únicas.

Assim, para uma DO, a área da IG é a zona onde o produto apresenta características específicas, que são determinadas por um conjunto de fatores naturais e humanos (*terroir*). São necessários mapas edafoclimáticos (solo, clima, vegetação, etc...), sem, no entanto, excluir os saberes locais (*savoir-faire*), os modos de organização da produção, da transformação e as práticas dos agentes do território.

A definição do regulamento de uso é uma questão complexa e necessita também ser respaldada por estudos técnicos científicos, uma vez que cada regra estabelecida implica risco de exclusão, seja por requisitos geográficos, seja pelas exigências técnicas, que podem acarretar custos e investimentos adicionais para produtores. Existe conflito existente entre o saber-fazer e inovações técnicas destinadas a melhorias na qualidade do produto. No Brasil, tem-se verificado a extinção de cultivares de uvas tradicionalmente produzidas

<sup>1</sup> Engenheiro-agrônomo, Dr., Epagri, denilson@epagri.sc.gov.br.

<sup>2</sup> Geógrafo, Msc. Epagri, valci@epagri.sc.gov.br.

<sup>3</sup> Engenheiro-agrônomo, Dr., Epagri, klebertrabaquini@epagri.sc.gov.br.

em função da padronização de conhecimentos e práticas produtivas (NIERDELE, 2011).

Neste sentido, o objetivo do presente estudo foi de avaliar a participação da pesquisa científica na formulação dos documentos necessários para encaminhamento ao órgão competente, utilizando como base do estudo as indicações geográficas catarinenses trabalhadas até o ano de 2019.

## 2 METODOLOGIA

Neste estudo realizou-se inicialmente um resgate do material disponível sobre a constituição das sete experiências de IGs em SC: IP Vales da Uva Goethe com registro reconhecido em 2012 pelo INPI, Banana da Região de Corupá, com registro em 2018. Queijo Artesanal Serrano DO Campos de Cima da Serra e Erva-Mate do Planalto Norte Catarinense enviados ao INPI e aguardando parecer do INPI. Além disso, foram analisadas a IP Vinhos de Altitude Catarinense, DO Maçã Fuji da Região de São Joaquim e Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro, que estão em fase final para depósito junto ao INPI.

Os procedimentos metodológicos para coleta e sistematização de dados basearam-se em fontes secundárias, trabalhos acadêmicos já produzidos e informações disponibilizadas por diversos órgãos através de publicações e banco de dados *on-line*.

A coleta de dados foi complementada por visitas às sete regiões, com a realização de entrevistas semiestruturadas com informantes-chaves representativos dos atores sociais e institucionais envolvidos na constituição das IGs. O conjunto amostral dos entrevistados constituiu-se de três indivíduos representantes e associados da entidade requerente da IG e dois indivíduos representantes das entidades de apoio na confecção do dossiê. O estudo foi baseado nas Indicações Geográficas Os dados obtidos foram tabulados e analisados mediante uso de técnicas de estatística descritiva.

## 3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os trabalhos desenvolvidos pela pesquisa e relacionados a IP Vales da Uva Goethe destacam-se na avaliação da videira 'Goethe' e seus clones (DELLA BRUNA et al., 2016) e a identificação molecular da uva 'Goethe' por marcadores microssatélites (SCHUCK et al., 2010). O livro que retrata o vinho através da história (MAESTRELLI, 2011) foi importante fonte para a notoriedade do produto além do estudo da atuação dos atores sociais nas dinâmicas de desenvolvimento territorial a partir da ligação do produto ao território (VELLOSO, 2008).

Após o depósito no INPI inúmeros foram os trabalhos científicos relacionados com o Vales da Uva Goethe, destacando uma análise da realidade após 10 anos de aprendizado e experiências (BORGHEZAN et al., 2016), avaliação os impactos da IP no desenvolvimento econômico na produção de uva (SCHNEIDER et al., 2015), políticas públicas e desenvolvimento Regional (Vieira et al) e uma análise do processo de institucionalização da IG para o desenvolvimento socioeconômico. *Foi realizado também um diagnóstico do Enoturismo nos Vales da Uva Goethe* (WÜRZ et al., 2018).

Para a elaboração do dossiê para a Banana da Região de Corupá foram utilizados o dossiê técnico científico (SILVA, 2016) e o levantamento histórico cultura (REBOLLAR, 2016), além da utilização das recomendações técnicas para o cultivo da banana (LIVRAMENTO & NEGREIROS, 2016), que basearam fortemente o regulamento de uso. Para determinar a qualidade do produto foi realizada a avaliação físico-química de frutos de bananeira (*Musa* sp.) e a caracterização física e química da banana 'Nanica' em função da época de colheita e do diâmetro do fruto (HATTENHAUER & CARVALHO, 2016).

Os estudos realizados para embasamento do dossiê dos Campos de Cima da Serra avaliaram a qualidade e inocuidade do queijo artesanal serrano além das identidades de produtores e de consumidores associadas a atributos de qualidade (PONTAROLO, 2014).

Foi realizada a caracterização ambiental e delimitação geográfica dos Campos de Cima da Serra (VIEIRA & DORTZBACH, 2017) além de trabalhos associados a identidade territorial, histórica e cultural, destacando as práticas, saberes de modo de vida de pecuaristas familiares produtores de queijo serrano bem como a contribuição do queijo artesanal serrano para o desenvolvimento regional e preservação dos campos de altitude do sul do Brasil (CÓRDOVA & SCHILICKMANN, 2012).

Os trabalhos de pesquisa que auxiliaram na elaboração do IG Maçã Fuji da região de São Joaquim baseou-se na publicação cultura da macieira (EPAGRI, 2006), na perspectiva histórica, da construção de uma reputação e de uma marca de qualidade e a avaliação de cultivares para o estado de Santa Catarina 2018-2019 (EPAGRI 2018).

Os estudos técnicos que contribuíram para a qualificação do mel de melato da Bracatinga se relacionaram com a avaliação das características físico-químicas e nas diferenças sensoriais entre mel floral e mel de melato (CAMPOS & DELLA MODESTA, 2000). Foi utilizado também o estudo da Bracatinga, baseado no cultivo, manejo e usos da espécie (MAZUCHOWSKI et al., 2014), e na discriminação e Potencialidade Funcional (AZEVEDO, 2017)

Os estudos para a elaboração do dossiê dos vinhos de altitude catarinense basearam-se na caracterização agrônômica e edafoclimática dos vinhedos (VIANNA et al., 2016), na caracterização dos solos e avaliação da aptidão agrícola das regiões produtoras (DORTZBACH, 2016) e na produtividade e composição de uva e de vinho de videiras (ZALAMENA et al., 2013).

Foram inúmeros os trabalhos realizados para a elaboração do dossiê da Erva-Mate do Planalto Norte Catarinense, que foram compilados em três volumes (História, Território e Produto) publicados por Dortzbach et al (2016a, b, c), demonstrando a grande importância da atividade para a região, em que se destacou os sistemas de produção tradicionais e agroflorestais, as paisagens dos ervais e a conservação socioambiental e a qualidade ímpar do produto.

#### 4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A pesquisa científica contribuiu fortemente tanto na notoriedade, como na qualificação do produto, assim como na identificação dos elementos físicos do meio que contribuíram para a qualidade diferenciada do produto.

## REFERÊNCIAS

- AZEVEDO, M.S. **Mel de Melato de Bracatinga (Mimosa scabrella bentham) do Planalto Serrano de Santa Catarina: Discriminação e Potencialidade Funcional** / Mônia Stremel Azevedo; orientadora, Ana Carolina de Oliveira Costa. – Florianópolis, SC, 2017. 201p.
- BORGHEZAN, M ; ARCARI, S.; CERDAN, C. ; SILVA, A.L. **Indicação Geográfica Vales da Uva Goethe: Uma análise da realidade após 10 anos de aprendizado e experiências.** In: V Workshop Catarinense de Indicação Geográfica, 2016, Joinville/SC. Anais do V Workshop Catarinense de Indicação Geográfica, 2016. v. 1. p. 39-44.
- BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento **Curso de propriedade intelectual & inovação no agronegócio: Módulo II, indicação geográfica** / Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento; 4ª ed. – Florianópolis: MAPA, Florianópolis: FUNJAB, 2014. 415 p.
- CAMPOS, G.; DELLA MODESTA, R.C. Diferenças sensoriais entre mel floral e mel de melato. **Rev. Inst. Adolfo Lutz**, 59(1/2):7-14, 2000.
- CÓRDOVA, U.A.; SCHILICKMANN, A. de M. de F.B.F. **O queijo artesanal serrano nos campos do Planalto das Araucárias catarinense.** Florianópolis, SC: Epagri, 2012. 121 p.
- DELLA BRUNA, E.; ARCARI, S.G.; PETRY, H.B. **A videira ‘Goethe’ e seus clones nos Vales da Uva Goethe.** Florianópolis: Revista Agropecuária Catarinense, v. 29, n. 2, p. 53-57, 2016.
- DORTZBACH, D.; NEPPEL, G.; TRABAQUINI, K.; VIEIRA, V.F. **Indicação Geográfica Erva-Mate do Planalto Norte Catarinense: Produto.** Florianópolis: Epagri, 2018. 147 p. ISBN 9788585436032.
- DORTZBACH, D.; TOKARSKI, F.; NEPPEL, G.; VIEIRA, V.F. **Indicação Geográfica Erva-Mate do Planalto Norte Catarinense: História.** Florianópolis: Epagri, 2018. 102 p. ISBN 978/8585436025.
- DORTZBACH, D.; VIEIRA, V.F.; NEPPEL, G.; KROTH, L.T. **Indicação Geográfica Erva-Mate do Planalto Norte Catarinense: Território.** Florianópolis: Epagri, 2018. 164 p. ISBN 9788585436018.
- DORTZBACH, D. **Caracterização dos solos, avaliação da aptidão agrícola e zoneamento das regiões produtoras de vinhos finos de altitude de SC.** 2016. 317 f. Tese (doutorado) – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Curso de Pós-Graduação em Agronomia.
- EPAGRI. **A cultura da macieira.** Florianópolis: Epagri, 2006. 743p.
- EPAGRI. **Avaliação de cultivares para o estado de Santa Catarina 2018-2019** Florianópolis, 2018. 77p. (Epagri. Boletim Técnico, 186). On-line.
- HATTENHAUER, S.K.; CARVALHO, R.I.N. **Caracterização física e química da banana ‘Nanica’ em função da época de colheita e do diâmetro do fruto em Corupá, SC.** Agropecu. Catarin., Florianópolis, v.29, n.2, p.80-83, maio/ago. 2016.
- LIVRAMENTO, G.; NEGREIROS, R.J.Z. **Banana: Recomendações técnicas para o cultivo no litoral norte de Santa Catarina.** Florianópolis: Epagri, 2016. 101p. (Epagri. Sistema de Produção, 49).
- MAESTRELLI, Sérgio Roberto. **Do parreiral à taça. O vinho através da história.** Urussanga: Epagri, 2011. 335p.
- MAZUCHOWSKI, J.Z.; RECH, T.D., T.R.; TORESAN, L. (Orgs.). **Bracatinga, Mimosa scabrella Bentham: cultivo, manejo e usos da espécie.** Florianópolis: Epagri, 2014. 365p.

- NIERDELE, P.A. **Compromissos para a qualidade: projetos de indicação geográfica para vinhos no Brasil e na França.** 2011. 263f. Tese (Doutorado em Ciências Sociais) - Curso de Pós-Graduação em Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, RJ.
- PONTAROLO, G.H. **Qualidade e inocuidade do queijo artesanal serrano, do leite e da água utilizados na sua produção, em Santa Catarina.** Lages, 2014. 109 p.
- REBOLAR, P.B.M. **Banana da Região de Corupá: Levantamento Histórico e Cultural.** Florianópolis: Sebrae, 2016.
- SCHNEIDER, M.D.; ZILLI, J.C.; VIEIRA, A.C.P. Os impactos da indicação de procedência no desenvolvimento econômico na produção de uva, nos municípios dos Vales Da Uva Goethe. **Cad. Prospec.**, Salvador, v. 10, n. 2, p. 327-340. 2017.
- SCHUCK, M.R. et al. Identificação molecular da uva 'Goethe' de Urussanga - SC por marcadores microssatélites. **Rev. Bras. Frutic.** [online]. 2010, vol.32, n.3, pp.825-831
- SILVA, A.L. **Banana da Região de Corupá: Dossiê técnico Científico.** Florianópolis: Sebrae. 128p.
- VELLOSO, C.Q. **Indicação geográfica e desenvolvimento territorial sustentável: a atuação dos atores sociais nas dinâmicas de desenvolvimento territorial a partir da ligação do produto ao território (um estudo de caso em Urussanga, SC).** 2008. 166f. Dissertação (Mestrado em Agroecossistemas) - Centro de Ciências Agrárias, Universidade Federal de Santa Catarina, SC.
- VIANNA, L.F. MASSIGNAN, A.M.; PANDOLFO, C.; DORTZBACH, D.; VIEIRA, V.F. Caracterização agrônômica e edafoclimática dos vinhedos de elevada altitude. **Revista de Ciências Agroveterinárias**, Lages, v.15, n.3, p.215-226, 2016.
- VIEIRA, V.F.; DORTZBACH, D. **Caracterização ambiental e delimitação geográfica dos Campos de Cima da Serra.** Florianópolis: Epagri, 2017. 72 p.
- WÜRZ, D.A.; FERRI, G.K.; ALLEBRANDT, R.; BEM, B.P.; REINEHR, J.; CANOSSA, A.T.; OUTEMANE, M.; KRETZSCHMAR, A.A.; RUFATO, L. Diagnóstico do Enoturismo nos Vales da Uva Goethe - Santa Catarina. **Revista Científica Rural**, Bagé, RS, vol. 20, n. 02, p. 253-264, 2018.
- ZALAMENA, J.; CASSOL, P.C.; BRUNETTO, G.; PANISSON, J.; MARCON FILHO, J.L.; SCHLEMPER, C. Produtividade e composição de uva e de vinho de videiras consorciadas com plantas de cobertura. **Pesq. Agropec. Bras.**, Brasília, v.48, n.2, p.182-189. 2013.

## FATORES CRÍTICOS PARA O DESENVOLVIMENTO DAS INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS: PROPOSTA PARA ANALISAR AS IGS GAÚCHAS<sup>1</sup>

Shana Sabbado Flores<sup>2</sup>  
Ivanira Falcade<sup>3</sup>

### 1 INTRODUÇÃO

As IGs são uma modalidade de proteção intelectual que visam a salvaguarda das regiões produtoras e seu patrimônio territorial. Apesar da importância do instrumento, há um relativo consenso entre especialistas, que seu sucesso está relacionado com fatores que vão do engajamento dos atores e governança a apoio institucional e políticas públicas. O trabalho sistematiza fatores críticos para o desenvolvimento de Indicações Geográficas, permitindo identificar potenciais de intervenção para apoiar a estruturação e a consolidação de IGs atuais e prospectar novas, além de comparar IGs de diferentes regiões ou tipos de produtos.

Diversos estudos vem sendo realizados no Brasil de modo a observar os impactos das Indicações Geográficas nos territórios, muitos dos quais pautando o caso do Vale dos Vinhedos, a primeira IG brasileira e referencia em termos de externalidades positivas. Os estudos mostram que as IGs atuam como resposta econômica para valorizar a tipicidade, mas também como mecanismo para a promoção da inovação e do desenvolvimento de um determinado território (FLORES; MEDEIROS, 2013; MARINS; CABRAL, 2015). O processo para reconhecimento das IGs tem potencial para contribuir com a articulação dos atores, o que pode trazer impactos importantes em termos de representatividade institucional e organização do setor como um todo (FLORES, 2015; TONIETTO; MILAN, 2003). Após o reconhecimento, as principais externalidades positivas identificadas são: a organização da região e seus atores, a valorização dos produtos e da produção e a promoção do turismo (FALCADE, 2007; FLORES; MEDEIROS, 2014). Por tudo isso as IGs vêm sendo pauta de iniciativas e políticas públicas no país, vislumbrando a mobilização e a valorização dos territórios (VALENTE; PEREZ; FERNANDES, 2013). Entretanto, cabe ressaltar que uma IG não é um fim em si mesma e seus impactos, os resultados decorrentes e a própria legitimidade do processo passa pela participação, apropriação e envolvimento dos diversos atores locais no reconhecimento e, posteriormente, na gestão da IG.

Dessa forma, a pesquisa buscou sistematizar fatores críticos que permitissem fazer uma análise transversal das indicações geográficas do Rio

<sup>1</sup> Trabalho vinculado ao projeto "IGs: fatores de inovação, competitividade e sustentabilidade nas Indicações Geográficas (IGs) gaúchas", com apoio da Fundação de Amparo à Pesquisa do Rio Grande do Sul (FAPERGS).

<sup>2</sup> Professora, Doutora em Geografia, Instituto Federal do Rio Grande do Sul (IFRS), campus Bento Gonçalves, shana.flores@bento.ifrs.edu.br.

<sup>3</sup> Professora, Doutora em Geografia, Universidade de Caxias do Sul (UCS), ifalcade@ucs.br.

Grande do Sul, gerando indicadores para avaliação e acompanhamento. O projeto prevê base de fatores comuns para IGs reconhecidas, em estruturação e também potenciais. O texto apresenta os resultados para as IGs já reconhecidas ou depositadas.

## 2 METODOLOGIA

A base teórica e metodológica da pesquisa foi desenvolvida durante estudo voltado à construção de um protocolo de vitivinicultura sustentável (FLORES, 2015). A pesquisa utilizou como base teórica a abordagem territorial, que propõe estudar a sustentabilidade em caráter local, de modo a ultrapassar a questão econômica e colocar atenção no ambiente em sentido amplo, envolvendo aspectos físicos e socioculturais (DANSERO, 1996; THEYS, 2010).

Assim, foram sistematizados 20 fatores críticos, considerados chave não só para o reconhecimento de uma IG, mas para a sua gestão e consolidação, o que é particularmente importante em um ambiente institucional novo como é o caso do Brasil. Os fatores foram classificados em 5 dimensões (ambiental, econômica, social, político-institucional e territorial), baseado nas definições de Magnaghi (2000, 2005).

Após a definição dos fatores, eles foram submetidos a especialistas para validação, em um total de 10 especialistas. Foram elencados especialistas que tivessem aderência com a área, com especial ênfase para experiência com processos de estruturação das Indicações Geográficas. Os especialistas eram executivos na gestão de IGs, pesquisadores ou membros de instituições atuantes no tema. Por razão de compromissos de confidencialidade, os nomes e instituições não serão divulgados. O questionário foi aplicado em formato eletrônico.

A validação dos fatores propostos pelos especialistas levou em conta dois aspectos: a nota dada para o fator e o coeficiente Alfa de Cronbach. A nota reflete a importância do fator para as IGs, ao mesmo tempo que o Alfa de Cronbach indica a confiabilidade do instrumento. O Alfa de Cronbach foi escolhido por ser um indicador para validar confiabilidade em questionários bastante utilizado em pesquisas na área de gestão e qualidade (FREITAS; RODRIGUES, 2005). Como análise complementar, também foram considerados os comentários deixados pelos especialistas após as questões.

## 3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

A seguir são listados os fatores sistematizados, seguido pela avaliação dos especialistas.

### 3.1 Fatores territoriais

Os fatores territoriais dizem respeito à capacidade de reprodução da identidade local e trata diretamente da integração entre produto, produção e território. É uma dimensão de base para as indicações geográficas. Os fatores territoriais sistematizados são:

- Patrimônio e cultura: aspectos do patrimônio (natural e construído, tangível e intangível) e cultura local que são reconhecidos pelos atores locais ou fora do território, valorizados a partir de iniciativas específicas ou nos

projetos de produtos e instalações ou potencial para serem reconhecidos ou valorizados.

- Paisagem: aspectos da paisagem local que são reconhecidos pelos atores locais ou fora do território, valorizados a partir de iniciativas específicas ou nos projetos de produtos e instalações ou potencial para serem reconhecidos ou valorizados
- Produto com identidade territorial: existência de produto que tenha vinculação com o território.
- Produto com notoriedade: existência de produto que tenha vinculação com o território e que seja reconhecido em outros territórios.

### **3.2 Fatores político-institucionais**

Os fatores político-institucionais refletem a capacidade do território de se organizar e tomar decisões sobre seus recursos. São tratados aspectos referentes à organização institucional do território, seja através de redes de relações ou de fóruns constituídos. Os fatores políticos-institucionais sistematizados são:

- Governança: práticas de gestão nos produtores, empresas e entidades, nível micro; presença de associações e/ou entidades representativas que congreguem os produtores e outros atores envolvidos; considerando o território.
- Articulação: integração dos diversos atores relacionados ao setor, que pode ser em nível de troca de informações ou do desenvolvimento de parcerias com objetivos específicos, em nível micro; parcerias estabelecidas com agentes externos para a promoção do território ou acesso a recursos diversos, considerando o território.

### **3.3 Fatores econômicos**

Os fatores econômicos dizem respeito à produção de valor agregado territorial, que valoriza o território e identidade, ao mesmo tempo que contribui para o sistema econômico local. A dimensão é ampla e reflete a capacidade dos produtores de aproveitarem as potencialidades locais, em termos de tipicidade, diferenciação e comunicação. Os fatores econômicos sistematizados são:

- Produção e operações: considerando aspectos como padronização do processo produtivo, programas de qualidade e parâmetros de qualidade territorial.
- Sistemas de gestão: considerando aspectos como processos de planejamento, estrutura de marketing e comercialização e formalização dos processos de gestão das empresas.
- Acesso a recursos: considerando aspectos como acesso a recursos externos (financeiros, conhecimento, materiais ou equipamentos), acesso à apoio técnico e consultorias.
- Diversificação: diversificação de produtos, de mercados ou de serviços.
- Turismo: desenvolvimento do turismo como mecanismo para diversificação de receitas ou promoção dos produtos.

### **3.4 Fatores sociais**

A dimensão social trata de questões relativas à qualidade de vida e indicadores sociais, que passam pelo estabelecimento de relações éticas com os públicos envolvidos. Os fatores sociais foram considerados em três níveis, indo do micro ao macro, envolvendo público interno, relações com a comunidade e sociedade em sentido mais amplo, como pode ser visto a seguir:

- Saúde, segurança e condições de trabalho: considerando aspectos como boas condições e ambiente de trabalho, iniciativas para ergonomia e saúde ocupacional, iniciativas para prevenção de acidentes e uso de EPIs e iniciativas para qualidade de vida no trabalho.
- Treinamento e capacitação: considerando aspectos como iniciativas para treinamento e qualificação de forma pontual e individual, articulação e parcerias para treinamento e capacitação e ações de endomarketing.
- Comunidade: considerando aspectos como relação com o entorno (por exemplo, monitoramento e iniciativas para minimizar impactos no entorno), iniciativas para melhoria dos espaços públicos, preferência por produtos locais nas compras, valorização de profissionais locais e participação em programas sociais e comunitários.
- Território: considerando aspectos como participação em políticas públicas para o território ou setor de atuação e participação em associações locais ou setoriais.

### **3.5 Fatores ambientais**

Na dimensão ambiental, é trabalhada a noção de redução da pegada ecológica, restringindo o consumo de recursos naturais (como água e energia), melhorando a qualidade dos produtos (em relação à ambiente e cultura) e restaurando o ecossistema local. A dimensão originalmente contava com 7 temas e 40 indicadores, pois a abordagem era voltada à vitivinicultura sustentável, o que foi simplificado no atual protocolo para 4 fatores:

- Água e energia: programas de ecoeficiência; iniciativas para qualidade da água, redução de consumo e reuso, participação em comitês de bacia hidrográfica ou outras instâncias de discussão, para água; iniciativas para eficiência energética, design das instalações, uso de energia de fonte renovável, para energia.
- Resíduos e efluentes: iniciativas para gestão de resíduos (reutilização, compostagem, coleta seletiva, reciclagem), destinação adequada de resíduos especiais, redução no uso de materiais ou geração de resíduos e efluentes, tratamento de efluentes.
- Biodiversidade: iniciativas para o acompanhamento e monitoramento da biodiversidade, manutenção da vegetação nativa, de áreas de conservação e entorno, manutenção da cobertura do solo, participação em iniciativas para promoção da biodiversidade e gestão integrada da paisagem.
- Programas de Gestão Ambiental: iniciativas integradas que visem à gestão ambiental que podem envolver qualidade do ar ou da água, gestão do consumo de água e energia, resíduos e efluentes ou aspectos específicas envolvendo produção e qualidade ambiental (tais como, manejo integrado, programa alimentos seguros, agricultura orgânica, entre outros).

### 3.6 Validação especialistas

A validação dos fatores propostos pelos especialistas considerou a importância do fator (nota) e a confiabilidade do instrumento (alfa de Crombach). Com relação à confiabilidade, o Alfa de Crombach para o conjunto das respostas foi de 0,8933, o que é considerado “alto” nível de confiabilidade – é considerado confiável valores acima de 0,7 (FREITAS; RODRIGUES, 2005). O mesmo ocorre quando os fatores são analisados individualmente, permitindo sua validação individual e em conjunto.

Todos os fatores territoriais e político-institucionais foram considerados significativos pelos especialistas. Os fatores territoriais são considerados base para o processo, enquanto os político-institucionais atuam na consolidação e desenvolvimento das IGs. Entre os fatores econômicos e sociais há 2 que foram avaliados como menos importantes, porém foram correlacionados como muito importantes para inovação e competitividade. Na média os fatores sociais foram considerados importantes por 8 entre 10 especialistas, enquanto a média foi um pouco menor para os fatores econômicos e os ambientais. Em termos de fatores econômicos, o item diversificação teve uma avaliação mais baixa, mas ainda assim foi validado levando em conta a moda e o alto desvio padrão na análise das respostas, o que indica que a maioria dos especialistas classificou o fator como importante. No âmbito econômico, também foi ressaltada a importância da formação dos gestores e do planejamento de recursos para estruturar as IGs.

Na dimensão social foi ressaltado que o impacto dos fatores está relacionado com a cultura local e sua forma de organização, na qual a capacidade de trabalhar coletivamente se mostra determinante para o sucesso de uma IG. Com relação aos fatores ambientais, foi destacado que são importantes mas não essenciais para a consolidação de uma IG. Nesse sentido, as IGs podem atuar fomentando a discussão, pautando, inclusive, a relação do produto com o ambiente e preservação da biodiversidade.

## 4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A partir dos fatores críticos sistematizados, a fase atual da pesquisa contempla a atribuição de indicadores para cada um dos fatores, tornando a avaliação mais objetiva. Dentre os indicadores selecionados estão: produtos no mercado, alcance comercialização e turismo, presença de projetos integrados, participação em comitê de bacia hidrográfica, entre outros. Os indicadores estão sendo testados em 2 IGs e a aplicação está prevista para finalizar em julho/2020. O instrumento final terá o formato de um check-list para compor um painel, que permita comparar as IGs e identificar pontos de melhoria.

Como limite, cabe destacar que é sempre um desafio comparar processos, sobretudo em casos fortemente relacionados à fatores territoriais, que possuem múltiplas variáveis que podem influenciar os processos. Nesse sentido, a metodologia deve contribuir para escalonar avanços e traçar trilhas de aprendizagem. É claro que escalas não são respostas fechadas, mas uma maneira de organizar e colocar números em fatores subjetivos, cujo principal objetivo deve ser o de apoiar na compreensão dos processos em curso, auxiliando na identificação de oportunidades e barreiras para seu desenvolvimento.

## REFERÊNCIAS

- DANSERO, E. **Eco-sistemi locali**. Milano: Franco Angeli, 1996.
- FALCADE, I. As Indicações Geográficas (IG's) e a reorganização do espaço rural brasileiro. In: MARAFON, G. J.; RUA, J.; RIBEIRO, M. A. (Eds.). . **Abordagens teórico-metodológicas em geografia agrária**. Rio de Janeiro: EdUERJ, 2007. p.225–253.
- FLORES, S.S. **Vitivinicultura sustentável no contexto do Brasil: uma proposta de abordagem**. [s.l.] Universidade Federal do Rio Grande do Sul e Université de Bourgogne, 2015.
- FLORES, S.S.; MEDEIROS, R. M. V. Ruralidades na compreensão dos territórios do vinho e sua identidade. **Campo-território: Revista de Geografia Agrária**, v.8, n.15, p.1-19, 2013.
- FLORES, S.S.; MEDEIROS, R.M.V. **Terroir and Sustainability: as analysis of Brazilian vineyards from a territorial perspective** Proceedings of IXth International Terroirs Congress 2014. **Anais...**Tokaj-Eger, Hungary: Corvinus University of Budapest, 2014
- FREITAS, A.L.P.; RODRIGUES, S.G. A avaliação da confiabilidade de questionários: uma análise utilizando o coeficiente alfa de Cronbach. **XII SIMPEP**, p.1-15, 2005.
- MAGNAGHI, A. **Le projet local**. Sprimont: Pierre Mardaga, 2000.
- MAGNAGHI, A. **The urban village : a charter for democracy and local self-sustainable development**. New York: Zed Books, 2005.
- MARINS, M.F.; CABRAL, D.H.Q. O papel da indicação geográfica como propulsor da inovação e do desenvolvimento local: caso Vale dos Vinhedos. **Cadernos de Prospecção**, v.8, n.2, p.405-413, 30 jun. 2015.
- THEYS, J. Préface. In: ZUINDEAU, B. (Ed.). . **Développement durable et territoire**. Lille, France: Presse Universitaires Septentrion, 2010. p. 9–12.
- TONIETTO, J.; MILAN, J. **Arranjo produtivo local Vale dos Vinhedos**. Bento Gonçalves/RS: Embrapa, 2003.
- VALENTE, M.E.R.; PEREZ, R.; FERNANDES, L.R.R. DE M.V. O processo de reconhecimento das indicações geográficas de alimentos e bebidas brasileiras: regulamento de uso, delimitação da área e diferenciação do produto. **Ciência Rural**, v.43, n.7, 2013.

## APLICAÇÃO DE PAINEL DE TEMAS E INDICADORES PARA A AVALIAÇÃO DAS INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS DE VINHO DO BRASIL<sup>1</sup>

Shana Sabbado Flores<sup>2</sup>

Jorge Tonietto<sup>3</sup>

João Carlos Taffarel<sup>4</sup>

### 1 INTRODUÇÃO

O desenvolvimento das Indicações Geográficas no Brasil é recente e tem os vinhos como protagonistas, com o reconhecimento do Vale dos Vinhedos (FALCADE; MANDELLI, 1999; TONIETTO, 2011). A estruturação da IG Vale dos Vinhedos foi iniciada em 1995, obteve o registro como Indicação de Procedência em 2002 e como Denominação de Origem, em 2012. Hoje, o Brasil conta com sete IGs para o produto vinho – Farroupilha, Altos Montes, Pinto Bandeira, Monte Belo e Vales da Uva Goethe, como Indicação de Procedência, e Vale dos Vinhedos, como Indicação de Procedência e Denominação de Origem. Somam-se a essas as IGs, em estruturação Campanha Gaúcha, Vale do São Francisco, Vinhos de Altitude de Santa Catarina e Altos de Pinto Bandeira.

Com a difusão do tema e o crescente interesse de regiões produtoras após o registro de diversas IGs de vinhos, foi possível verificar a necessidade da realização de uma avaliação junto ao setor produtivo, de modo a estabelecer um diálogo com os participantes das IGs (produtores e associações), em termos de demandas tecnológicas, mas também considerando o status de amadurecimento ou desenvolvimento.

O texto apresenta os resultados da primeira fase do “Diagnóstico das Indicações Geográficas de Vinhos do Brasil” que traz uma visão geral das atuais IGs de vinhos brasileiras por meio da proposição de um painel de temas e indicadores que sistematiza as principais informações relativas à estrutura, à avaliação e às perspectivas das IGs. O painel de permite uma visão transversal e abrangente dos temas abordados e das IGs, mesmo em diferentes fases de amadurecimento e de consolidação, proporcionando uma visão mais completa. Cabe ressaltar que é a primeira vez em que é realizado um levantamento dessa natureza, contemplando todas as IGs de vinhos do país, em uma mesma base metodológica e temporal e utilizando dados predominantemente primários.

### 2 METODOLOGIA

<sup>1</sup> O presente trabalho de diagnóstico de IGs faz parte do projeto “Estruturação, qualificação e consolidação de indicações geográficas brasileiras de vinhos” (EMBRAPA, 2015), coordenado pela Embrapa Uva e Vinho e executado em conjunto com instituições parceiras

<sup>2</sup> Professora, Doutora em Geografia, Instituto Federal do Rio Grande do Sul (IFRS), campus Bento Gonçalves, shana.flores@bento.ifrs.edu.br.

<sup>3</sup> Pesquisador, Doutor, Embrapa Uva e Vinho, jorge.tonietto@embrapa.br.

<sup>4</sup> Enólogo, Mestre, Embrapa Uva e Vinho, joao.taffarel@embrapa.br.

Para o desenvolvimento do estudo, foram utilizados métodos de pesquisa e análise baseado nas abordagens qualitativas e quantitativas, com utilização de dados primários e secundários. Com relação aos dados secundários, as principais fontes consultadas foram os documentos de referência, utilizados nos processos do depósito do pedido de registro das indicações geográficas junto ao INPI. Os dados primários foram coletados a partir de consulta aos vitivinicultores associados das associações de produtores de IG (independentemente de serem ou não produtores de vinhos com IG) e aos Conselhos Reguladores de cada IG. A pesquisa utilizou formulário eletrônico, no formato de questionário semiestruturado. A amostra contou com pelo menos 50% dos associados produtores de vinhos de cada indicação geográfica, e foi validada pelo critério de saturação dos dados, que leva em conta a qualidade e a profundidade dos dados, além do grau de recorrência ou divergência das informações (DUARTE, 2002). Nesse primeiro momento da pesquisa foram investigados dois grupos de IGs: DO registrada (Vale dos Vinhedos) e IPs registradas (Pinto Bandeira, Farroupilha, Altos Montes, Monte Belo e Vales da Uva Goethe).

Em termos de estrutura, foram elencadas em um primeiro momento as variáveis de interesse, que foram sistematizadas em 6 categorias principais, chamadas de áreas (Figura 1). A partir de então, foram definidos indicadores para as variáveis. Para algumas das variáveis não foi possível definir indicador, às quais se optou por questões abertas e posterior tratamento. As áreas e os indicadores foram selecionados pela equipe de pesquisadores e validados com a consulta a especialistas externos. O formato escolhido para sistematizar e disponibilizar as informações da pesquisa foi de painel de temas (uma referência ao painel de indicadores ou *dashboard*). O formato tem como característica principal permitir visualização rápida das principais informações relativas a um processo ou resultado (FEW, 2013; FEW; EDGE, 2007). Nesse sentido, foram adotadas as áreas e variáveis comuns para as diversas categorias de IGs (da DO às em estruturação), adequando as questões ou retirando variáveis nos casos em que não se aplicavam (e.g. Potencial IG para uma DO em estruturação).

**Indicadores de estrutura de produção**

<b>Avaliação</b>	Principal contribuição IG	Grau de satisfação (nota)	Regulamento de uso	Delimitação	Conselho regulador	Estatuto	Comercialização	
<b>Adoção/Inovação</b>	Motivação para adotar IG	Motivação para outros produtores	Participação no processo de gestão da IG	Adoção de tecnologia a partir da IG				
<b>Oportunidades/Barreiras</b>	Promoção IG	Promoção IG geral	Enoturismo	Sustentabilidade ambiental	Sustentabilidade Social	Legislação	Comitê IG	Proteção
<b>Expectativa</b>	IG no futuro	Demanda(s) tecnológica(s)	Outras sugestões					
<b>Potencial IG</b>	Potencial IP	IP para DO	Tipos de vinho	Manutenção IP caso DO	Ano projeto IG			

**Figura 1.** Estrutura de temas para avaliação das Indicações Geográficas de vinhos registradas do Brasil (2018)

Fonte: Elaborado pelos autores (2018)

Disponibilizar informações em formato numérico traz diversas vantagens, como mensurar e gerir desempenho, embasar análise crítica e reduzir a subjetividade no apoio à tomada de decisão; todavia a definição de grandezas não é evidente, na medida em que muitas vezes exige a conversão de critérios subjetivos e percepções em medidas. Nesse sentido, a proposição de indicadores deve levar em conta a padronização dos procedimentos para

coleta de dados, assim como posterior tratamento, o que implica em reelaboração, interpretação e refinamento (BÖHRINGER; JOCHEM, 2007; TRZESNIAK, 1998).

Os questionários contavam com questões abertas e fechadas. As questões fechadas deram origem ao painel de indicadores apresentado a seguir. As questões abertas atuaram como suporte à qualificação e à análise dos indicadores, mas também para um segundo momento de análise, que buscou evidenciar percepção, demandas e temas recorrentes através do discurso como um todo. O formato de questionário on-line foi adequado para se atingir maior número de respondentes, otimizando o tempo e custo de coleta de dados. Todavia, existem limitações, sobretudo quando comparado com o processo de estruturação da IG, mais denso em termos de profundidade e análise. Por isso, a análise do discurso foi escolhida para permitir uma melhor compreensão.

As questões abertas foram tabuladas e analisadas a partir dos procedimentos de Análise de Conteúdo (AC) definidos por Bardin <sup>(2011)</sup>. Os procedimentos foram divididos em: (1) pré-análise, (2) codificação, (3) análise quantitativa e (4) análise qualitativa. A opção foi de seguir com uma análise temática, que busca identificar os “núcleos de sentido”, ou temas, no discurso, avaliando o significado de sua presença ou frequência (BARDIN, 2011). A análise temática é uma opção adequada para questões abertas, pois auxilia na compreensão de motivações, tendências, valores ou atitudes que permeiam o discurso e acabam aparecendo em diferentes questões, mesmo se não perguntado diretamente. A codificação contou com a leitura e análise de 3 pesquisadores, para validação e redução da subjetividade.

### 3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

A seguir é apresentado o painel de indicadores das Indicações Geográficas de vinhos registradas do Brasil (Quadro 1). Os dados incluem uma visão geral da IG em termos de estrutura, assim como resultados da avaliação que os produtores e associações fizeram de seu processo. Os dados permitem observar que cada IG possui características próprias, tendo em vista que foram estruturadas com base na realidade produtiva da respectiva região e em diferentes momentos, o que deve configurar grau de maturidade distintos.

**Quadro 1.** Painel de indicadores das Indicações Geográficas de vinhos registradas do Brasil (2018)

Área	Indicador	Vale dos Vinhedos	Pinto Bandeira	Farroupilha	Altos Montes	Monte Belo	Vales da Uva Goethe
	Estado	RS	RS	RS	RS	RS	SC
	Modalidade	DO	IP	IP	IP	IP	IP
	Ano do registro no INPI	2012	2010	2015	2012	2013	2012
Estr. IG	Associação gestora	Aprovale	Asprovinho	Afavin	Apromontes	Aprobelo	Progoethe
	Ano de criação da Associação	1995	2001	2004	2002	2003	2005
	Área geográfica delimitada da IG (Km <sup>2</sup> )	72,45	81,38	379,2	173,84	56,09	458,9 <sup>2</sup>
	Área total de vinhedos <sup>1</sup>	1.811	1.184	3.745	6.493	1.992	ND <sup>3</sup>

		(ha)					
		Tipos de Vinho da IG					
	▪ Vinho branco	x	x	x	x	x	x
	▪ Vinho rosado		x		x		
	▪ Vinho tinto	x	x		x	x	
	▪ Espumante fino (Charmat)				x	x	x
	▪ Espumante fino (Mét. tradic.)	x	x		x	x	x
	▪ Moscatel espumante		x	x	x	x	
	Grau de satisfação geral	7,1	7,2	8,1	7,0	8,4	8,2
	Regulamento de Uso	64%	80%	56%	25%	100%	75%
	Delimitação	93%	100%	100%	100%	100%	75%
Av	Conselho Regulador – Gestão e controle	86%	100%	100%	75%	100%	100%
	Conselho Regulador - Estrutura	93%	60%	89%	88%	78%	100%
	Estatuto social da associação	71%	80%	89%	100%	100%	100%
	Comercialização	57%	60%	67%	38%	78%	50%
AI	Uso da IG	64%	100%	78%	13%	33%	75%
	Adoção de tecnol. a partir da IG	43%	40%	56%	63%	56%	100%
	Sustentabilidade ambiental	86%	100%	89%	100%	78%	50%
OB	Sustentabilidade social	57%	60%	89%	88%	89%	100%
	Marco regulatório (legislação)	79%	40%	67%	63%	67%	75%
	Proteção da IG	50%	40%	78%	50%	67%	75%
Exp	IG no futuro <sup>4</sup>	MI: 57% I: 21%	MI: 40% I: 60%	MI: 44% I: 44%	MI: 75% I: 25%	MI: 89% I: 11%	MI: 50% I: 50%
	Para uma DO	*	**	78%	75%	78%	75%
Mod	Manutenção da IP no caso de registo de uma DO	*	Sim	89%	100%	71%	33%

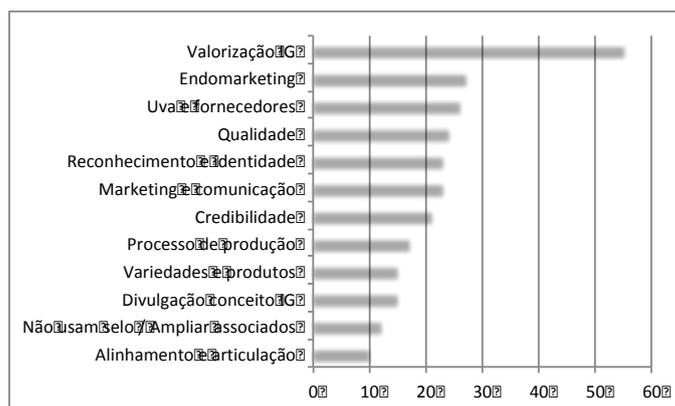
<sup>1</sup> Área total de vinhedos da área geográfica da IG; <sup>2</sup> Área delimitada de produção das uvas para elaboração dos vinhos da IG; <sup>3</sup> Dado não disponível; <sup>4</sup> MI – Muito importante; I – Importante; \* Já é uma DO tendo também o registo de IP; \*\* Está estruturando uma DO

Estr. IG = estrutura de produção IG; Av = avaliação; AI = adoção de inovação; OB = oportunidades e barreiras; Exp = expectativa; Mod = modalidade de IG  
Fonte: Elaborado pelos autores (2018).

Pode ser visto um grau de satisfação importante em todas as IGs (notas entre 7,0 e 8,4 em uma escala 0-10). Entre os pontos consensuais estão a aprovação da delimitação da área geográfica da IG, das normativas de gestão e controle utilizadas pelo Conselho Regulador da IG e o do estatuto social da associação. O Regulamento de Uso aponta uma diferença importante de satisfação (entre 25% a 100%); a recente alteração na legislação que permite revisão do RU deve contribuir para uma melhor discussão desse aspecto.

Outro ponto interessante foi a adoção da inovação, com médias entre 40 e 100%, o que indica número expressivo de produtores que realizaram mudanças em seus produtos e processos em função da IG.

O gráfico (Figura 2) apresenta os principais temas identificados para o conjunto das IGs, mostrando um escopo amplo – envolvendo consumidor, posicionamento, aspectos tecnológicos e promoção – mas, ao mesmo tempo, alinhamento no conjunto de atores investigados. Com relação a percepções ou impactos da IG com relação ao consumidor ou ao mercado o principal tema é a valorização, que pode se dar em termos de aumento nas vendas (20) ou valor agregado (35); também aqui a credibilidade junto ao público é um aspecto esperado, ao mesmo tempo em que destacam a importância de divulgar o conceito de IG. Com relação a percepção sobre ganhos ou oportunidades em decorrência da IG, os principais temas são qualidade e reconhecimento e identidade. Já em termos tecnológicos, é destacado o papel dos viticultores (uva e fornecedores), os processos de produção, além de variedades e produtos. Ao mesmo tempo, pode ser notada uma ênfase ao público interno das IGs, o que aparece no endomarketing (ações para promoção da IG junto ao público local, produtores, comunidade), mas também na necessidade de ampliar associados e de alinhamento e articulação; são demandas e sugestões de ação, principalmente.



**Figura 2.** Principais temas nas Indicações Geográficas de vinhos registradas do Brasil (2019)

Fonte: Elaborado pelos autores (2018).

## 4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O painel de indicadores para as IGs de vinhos no Brasil se apresenta como um instrumento para suporte ao diagnóstico e avaliação, que traz como principal contribuição a visão transversal das IGs, sob uma mesma base metodológica e mesmo período de avaliação. A abordagem qualitativa complementa a análise e permite identificar temas comuns que podem dar suporte a ações mais amplas em termos das IGs de vinhos.

Entre as oportunidades de desenvolvimento identificadas está a utilização da mesma base metodológica para avaliação de IGs em outras áreas e também com IGs de vinhos em estruturação ou outras potenciais. Também há a possibilidade de repetir o ciclo de avaliação, permitindo observar a evolução dos indicadores ao longo do tempo. Os resultados da pesquisa também estarão a serviço das IGs, subsidiando as políticas e as ações de

transferência de tecnologia, a priorização das demandas tecnológicas do setor produtivo e a eleição dos territórios com potencial para projetos de estruturação de indicações geográficas.

## REFERÊNCIAS

- BARDIN, L. **Análise de conteúdo**. São Paulo: Edições 70, 2011.
- BARDIN, L. **L'analyse de contenu**. 2<sup>ème</sup> ed. Paris, France: Presses Universitaires de France - PUF, 2013.
- BÖHRINGER, C.; JOCHEM, P.E.P. Measuring the immeasurable — A survey of sustainability indices. **Ecological Economics**, v. 63, n. 1, p.1-8, jun. 2007.
- DUARTE, R. Pesquisa qualitativa: reflexões sobre o trabalho de campo. In: **Cadernos de pesquisa: Fundação Carlos Chagas**. São Paulo: Editora Autores Associados, 2002.
- EMBRAPA. **Estruturação, qualificação e consolidação de indicações geográficas brasileiras de vinhos**. Brasília: Embrapa, 2015.
- FALCADE, I.; MANDELLI, F. **Vale dos Vinhedos: caracterização geográfica da região**. Caxias do Sul: EDUCS, 1999.
- FEW, S. **Information Dashboard Design: Displaying data for at-a-glance monitoring**. El Dorado Hills, USA: Analytics Press Burlingame, CA, 2013. v. 5
- FEW, S.; EDGE, P. **Dashboard confusion revisited**. Disponível em: [https://www.perceptualedge.com/articles/visual\\_business\\_intelligence/dboard\\_confusion\\_revisited.pdf](https://www.perceptualedge.com/articles/visual_business_intelligence/dboard_confusion_revisited.pdf).
- TONIETTO, J. **Vale dos Vinhedos and the development of geographical indications in Brazil** Proceedings of Worldwide Symposium on Geographical Indications. **Anais...**Geneve: WIPO, 2011
- TRZESNIAK, P. Indicadores quantitativos: reflexões que antecedem seu estabelecimento. **Ci. Inf.**, v. 27, n. 2, p.159-164, 1998.

## CONTRIBUIÇÃO DO DESIGN EM PRODUTOS COM INDICAÇÃO GEOGRÁFICA: O CASO DA EMBALAGEM DE BIOMASSA DE BANANA VERDE

*Rodrigo Augusto de Sousa Cavalcante*<sup>1</sup>

*Rubenio dos Santos Barros*<sup>2</sup>

*Eugenio Andrés Díaz Merino*<sup>3</sup>

*Giselle Schmidt Alves Diaz Merino*<sup>4</sup>

*Edgar Heil Woicekowski*<sup>5</sup>

### 1 INTRODUÇÃO

Segundo Stropasolas (2017) na Agricultura Familiar a parte da comercialização ainda tem uma lacuna, principalmente de incentivos de políticas públicas, e a venda desses produtos no mercado provocaria um equilíbrio no desenvolvimento da agricultura. Para Belik (2017, p. 224), “a comercialização é uma face importante da atividade produtiva da agricultura familiar”.

Para Pellin (2019), uma estratégia utilizada na Agricultura Familiar para se obter o reconhecimento da diferenciação de um produto e para estimular o fortalecimento de uma região por meio da valorização cultural é a Indicação Geográfica (IG). Segundo Silva (2014, p. 60), as Indicações Geográficas têm um papel importante no processo de comercialização, “pois ajudam o consumidor a reconhecer um produto como diferencial e, [...] por reconhecer características singulares nele”.

De acordo com Heinzen et al. (2013, p.504-505) “o design pode estar inserido nos grupos produtivos, conectando as informações de mercado com as características regionais, evidenciando a diferenciação por meio de uma identidade singular”. Neste contexto, esta pesquisa tem como problema: como o Design pode contribuir para a competitividade e diferenciação de um produto com Indicação Geográfica?

Pressupõe-se que a embalagem pode ser uma estratégia competitiva na distribuição e venda, acrescentando ganhos logísticos e ambientais (GORGULHO, 2018), enquanto que a Indicação Geográfica vem como diferencial na valorização do produto, do contexto territorial e social (TRABAQUINI ET AL., 2018).

Dessa forma, o objetivo da pesquisa é apresentar o resultado do design de embalagem para biomassa de banana verde com Indicação Geográfica de

<sup>1</sup>Mestrando em Design, Esp. Planejamento e Gestão Estratégica, UFSC, rodrigo\_171192@hotmail.com.

<sup>2</sup>Mestrando em Design, Bacharel em Design, UFSC, rubeniobarros@hotmail.com.

<sup>3</sup>Professor e Coordenador NGD-LDU, Doutor em Eng. Produção, UFSC, eugenio.merino@ufsc.br.

<sup>4</sup>Professora e Coordenadora NGD-LDU, Doutora em Eng. Produção, UFSC e UDESC, gisellemerino@gmail.com.

<sup>5</sup>Presidente da Cooper Rio Novo, cooperativarionovo@gmail.com

uma cooperativa de Agricultura Familiar (Cooper Rio Novo), a discussão das ações de design no contexto da Indicação Geográfica.

## 2 METODOLOGIA

A pesquisa se caracteriza como sendo de natureza aplicada com abordagem qualitativa e seus objetivos exploratório-descritivo, pois tem como finalidade a solução de um problema específico e considera a relação do ambiente e o sujeito, além da compreensão e descrição da realidade. O procedimento técnico da pesquisa é bibliográfico por utilizar um material já publicado (SILVA e MENEZES, 2005), por meio do estudo de caso que busca compreender e coletar informações in loco sobre o problema adotando por um conjunto de procedimentos pré-especificados. (YIN, 2001).

O caso analisado é o da embalagem de biomassa da Cooperativa de Agricultura Familiar do Rio Novo – Cooper Rio Novo, localizada na comunidade do Rio Novo na cidade de Corupá, norte de Santa Catarina. a cooperativa trabalha na área da bananicultura, com produção de banana *in natura*, biomassa de banana verde e panificados (SC RURAL, 2018). Como complemento para o desenvolvimento da pesquisa foi utilizada a Guia de Orientação para o Desenvolvimento de Projetos – GODP, conforme mostrado na Figura 1, que tem como objetivo “organizar e oferecer uma sequência de ações que permitam com que o Design seja concebido de forma consciente” (MERINO, 2016). O guia tem 3 momentos bases que são: Inspiração, Ideação e Implementação, divididos em 8 etapas, sendo que esta pesquisa se estende até a etapa de Criação (3).



**Figura 1. GODP**  
Fonte: Merino (2016)

## 3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

A Cooper Rio Novo está há mais de 13 anos no mercado com a produção de banana e recentemente vem atuando na produção de biomassa de banana verde e panificados. Para efetivar a biomassa no mercado, era necessária uma embalagem para adequado acondicionamento e divulgação do produto. A banana utilizada na fabricação da biomassa é conhecida como a banana Caturra (subgrupo Cavendish) oriunda da região de Corupá, que em obteve o selo de Indicação Geográfica da banana mais doce do Brasil.

De acordo INPI (2018), o selo de Indicação Geográfica para a banana do subgrupo Cavendish e seus derivados da região de Corupá, foi reconhecido,

sendo que apenas alguns estão nessa categoria que é o caso da biomassa de banana. Para Pellin (2019, p.74), a Indicação Geográfica vem sendo discutida como estratégia para o desenvolvimento regional onde, “muitos desafios ainda precisam ser superados, principalmente de natureza mercadológica”.

Segundo Silva (2014), um produto que tenha uma Indicação Geográfica e uma marca por trás, se eleva como algo competitivo e diferenciado, além de passar ao consumidor uma imagem de produto confiável e com qualidade. A “indicação geográfica estabelece uma ligação entre o produto e a localidade geográfica de produção e ou de origem” (MERINO ET AL., 2016, p. 139).

Para Carls, Locatelli e Pimentel (2015), marca e a Indicação Geográfica, juntas são um instrumento estratégico que favorece vários benefícios econômicos, culturais, e de valorização territorial e do produto. Desta forma, uma das contribuições do Design seria o desenvolvimento de uma embalagem para biomassa de banana verde da cooperativa.

Tendo como referência o GODP, o processo de desenvolvimento foi executado e apresentado sumariamente a seguir. Na etapa de Oportunidade (-1), foi realizada uma reunião no dia 13 de agosto de 2018 entre representantes da Cooper Rio Novo e os coordenadores do Núcleo de Gestão de Design – NGD, para verificação da possibilidade de parceria e identificação de oportunidade. Depois da confirmação, passou-se para a etapa Prospecção (0), que ocorreu no dia 30 de agosto de 2018, com uma visita à cooperativa com a participação de dois mestrandos e os coordenadores do NGD, para conhecimento do espaço da Cooper Rio Novo, realização de observações e registros, bem como para discussão acerca da definição da demanda. Nesta etapa, foi definido que seria desenvolvida uma embalagem para biomassa de banana verde.

Na etapa de Levantamento de Dados (1), teve-se como objetivo levantar informações sobre a Cooper Rio Novo, sobre a biomassa de banana verde, sobre embalagens e formas de acondicionamento do produto. Como resultado, foi desenvolvido um repositório com dados da cooperativa e elaborada uma linha do tempo, conforme apresentado na Figura 2.



**Figura 2.** Linha do tempo da Cooper Rio Novo

Fonte: Acervo NGD

Na etapa de Organização e Análise (2), que houve a organização e definição de conceitos a serem incorporados na embalagem por meio de painéis visuais, facilitando a identificação e compreensão dos requisitos de projeto pelos envolvidos. Foram desenvolvidos ainda painéis de referências de embalagens de biomassa de banana verde e de outros produtos alimentícios (Figuras 3 e 4), envolvendo a análises de cores e o estudo das características utilizadas nas embalagens de produtos a âmbito nacional internacional. Essas

análises foram importantes para o desenvolvimento da etapa de Criação da embalagem.



**Figura 3 e 4.** Painéis de embalagens nacionais e modelos de embalagens  
Fonte: Acervo NGD

Com base nessas informações, ficaram definidos os direcionamentos projetuais da embalagem, que foram: rótulos coloridos; embalagens explicativas; chamar atenção para as informações sobre a biomassa e seus benefícios, oferecer receitas e informações de uso, além de destacar a praticidade no manuseio, montagem e disposição para a venda e destacar a praticidade e versatilidade de consumo do produto. Na etapa de Criação (3), Foram desenvolvidas alternativas e escolhidas as propostas que melhor atenderam técnica e esteticamente os requisitos (Figura 5).



**Figura 5.** Embalagem da Biomassa de Banana Verde  
Fonte: Acervo do NGD

Para Carls, Locatelli e Pimentel (2015, p. 128), “Os produtos ou serviços que poderão se utilizar da IG deverão ser determinados e devidamente caracterizados, sendo que o direito de uso do signo não é extensivo a todo e qualquer produto ou serviço originado na respectiva região/localidade”. A pesquisa teve limitação com relação ao uso do selo da Indicação Geográfica, que não foi utilizado no momento de finalização do projeto por questões burocráticas, pois ainda estão em processo de reconhecimento e implementação de quais serão as normas para utilização do selo de banana mais doce do Brasil.

## 4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

As embalagens já foram implementadas pela Cooper Rio Novo, sendo produzidas e inseridas no mercado da região. O processo de construção da embalagem para um produto que pode utilizar o selo permitiu observar como o Design e a Indicação Geográfica podem trazer um grande potencial competitivo dentro do mercado consumidor, auxiliando na maneira mais adequada para o desenvolvimento da embalagem, e, conseqüentemente, gerando um valor diferenciado para seus produtos em relação aos seus concorrentes. Como pesquisas futuras, almeja-se um estudo mais detalhado em relação aos benefícios da Indicação Geográfica para uma cooperativa e como o Design pode ajudar na análise e na avaliação de vários fatores e quais possíveis impactos podem trazer em relação à competitividade e a diferenciação de um produto com a utilização do selo, especificamente para a Agricultura Familiar.

## AGRADECIMENTO

O presente trabalho foi realizado com apoio da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior - Brasil (Capes) - Código de Financiamento 001.

Agradecemos à Cooper Rio Novo, EPAGRI e ao Núcleo de Gestão de Design-NGD.

## REFERÊNCIAS

- BELIK, W. Circuitos de comercialização e familiar no Brasil: notas para discussão. **In:** DELGADO, G. C.; BERGAMASCO, S. M. P. P. (Orgs.). Agricultura familiar brasileira: desafios e perspectivas de futuro. Brasília: SEAF, 2017. p.223-244.
- CARLS, S.; LOCATELLI, L.; PIMENTEL, L.O. Signos distintivos e potenciais benefícios ao desenvolvimento territorial **In:** V.R. Dallabrida (ed.), Indicação geográfica e desenvolvimento territorial. Reflexões sobre o tema e potencialidade no Estado de Santa Catarina, LiberArs, São Paulo 2015, 117 – 134.
- GORGULHO, C.F. **Embalagens**. Rio de Janeiro: Instituto Nacional da Propriedade Industrial – INPI, Divisão de Estudos e Projetos – DIESP, 2018.
- HEINZEN, D.A.M. et al. o design como estratégia de competitividade: a concepção de uma identidade regional. **Revista Gestão Industrial**, [s.l.], v. 9, n. 2, 2013. p.502-515.
- INPI. Indicações Geográficas: Sessão IV. **Revista da Propriedade Industrial**. Nº 2486. 28 de agos. de 2018.
- MERINO, G.S.A.D. **GODP - Guia de Orientação para Desenvolvimento de Projetos: Uma metodologia de Design Centrado no Usuário**. Florianópolis: Ngd/ Ufsc, 2016. Disponível em: [www.ngd.ufsc.br](http://www.ngd.ufsc.br) Acesso em: 11 de set. de 2019.
- MERINO, G.S.A.D. et al. A gestão de design na perspectiva da produção de ativos intangíveis na agricultura familiar: Um estudio multicaso em Joinville e Blumenau no estado de Santa Catarina, Brasil.. **Libro de Actas - Systems & Design: Beyond Processes and Thinking (IFDP - SD2016)**, [s.l.], p.133-147, 22 jun. 2016.

- PELLIN, V. Indicações Geográficas e desenvolvimento regional no Brasil: a atuação dos principais atores e suas metodologias de trabalho. **Interações (Campo Grande)**, Campo Grande, v. 20, n. 1, p.63-78, jan. 2019.
- SC RURAL. **O sucesso tem valor quando pode ser compartilhado**. 2018. Disponível em: <http://www.scrural.sc.gov.br/?p=18476>. Acesso em: 12 de set. de 2019.
- SILVA, E.L.; MENEZES, E.M. **Metodologia da pesquisa e elaboração de dissertação**. 4. ed. Florianópolis: Laboratório de Ensino a Distância da UFSC, 2005.
- SILVA, A.R.P. **Indicações geográficas e estratégia territorial competitiva: estudo comparado Brasil x Espanha**. 2014. 193 f. Tese (Doutorado em Ciências Sociais Aplicadas) - Universidade Federal de Uberlândia, Uberlândia, 2014.
- STROPASOLAS, V.L. Tecendo os fios condutores de um debate: que desafios, perspectivas e proposições para as agriculturas de base familiar e camponesa do Brasil?. **In: DELGADO, G. C.; BERGAMASCO, S. M. P. P. (Orgs.)**. Agricultura familiar brasileira: desafios e perspectivas de futuro. Brasília: SEAF, 2017. p.436-472.
- TRABAQUINI, K. O atual status das indicações geográficas no estado de Santa Catarina. **In: VII Workshop Catarinense de Indicação geográfica, 2018, Joinville - SC. Anais do VII Workshop catarinense de indicação geográfica**. Joinville - SC: Univille, 2018.
- YIN, R.K. **Estudo de caso: planejamento e métodos**. 2ª Ed. Porto Alegre: Bookman, 2001.

## **GESTÃO DE DESIGN APLICADA AO PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS COM INDICAÇÃO GEOGRÁFICA: A SISTEMATIZAÇÃO DO PROCESSO DE FABRICAÇÃO DE BIOMASSA DE BANANA VERDE**

*Rubenio dos Santos Barros<sup>1</sup>  
Giselle Schmidt Alves Diaz Merino<sup>2</sup>  
Patricia Bassani Woicekowski<sup>3</sup>  
Eugenio Andrés Días Merino<sup>4</sup>*

### **1 INTRODUÇÃO**

De acordo com Lages, Lagares e Braga (2005), pequenos produtores têm dificuldade para compreender a transformação estrutural dos mercados em decorrência do processo de industrialização, da globalização e da dificuldade de acesso a informações sobre o agronegócio. Por esse motivo, um número importante deles, não consegue implementar estratégias apropriadas para aproveitar as oportunidades disponíveis e continuam produzindo alimentos e matérias-primas de baixo valor agregado. Assim, é necessário pensar estratégias que visem à agregação de valor dos seus produtos. Nesse contexto, a Indicação Geográfica (IG) e o processamento de alimentos podem ser importantes ferramentas de suporte.

A Indicação Geográfica é entendida como um ativo de propriedade industrial usado para identificar a origem de um determinado produto ou serviço, quando o local tenha se tornado conhecido, ou quando certa característica ou qualidade desse produto ou serviço se deva à sua origem geográfica (INPI, 2019). Já o processamento de alimentos pode ser definido como as operações pelas quais os alimentos são feitos adequados para consumo, podendo aumentar sua vida útil, enriquecê-los com vitaminas e minerais, agregar ou ressaltar suas propriedades e características, além de torná-los mais práticos e atrativos (ENCYCLOPÆDIA BRITANNICA, 2015; LEMKE; AMORIM, 2013).

Acerca dos benefícios da IG e do processamento de alimentos para o agricultor, por um lado, a IG possui o potencial de diferenciar produtos e serviços, melhorar o acesso e criar novas alternativas de mercado, preservar as tradições locais e promover o desenvolvimento regional, enquanto o processamento de alimentos contribui para que a renda do agricultor não seja focada unicamente na monocultura e não se torne dependente de atravessadores na distribuição dos produtos *in natura*, o que é considerado um

<sup>1</sup> Mestrando, Programa de Pós-Graduação em Design – UFSC, rubeniobarros@hotmail.com.

<sup>2</sup> Professora, Doutora, Programa de Pós-Graduação em Design – UFSC/UDESC, gisellemerino@gmail.com.

<sup>3</sup> Secretária Administrativa da Cooper Rio Novo, patriciabw6@gmail.com.

<sup>4</sup> Professor, Doutor, Programa de Pós-Graduação em Design e Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Produção – UFSC, eugenio.merino@ufsc.br.

fator de preocupação junto ao desenvolvimento da produção agrícola familiar (INPI, 2019; AGEITEC, 2012; AGNE, 2014).

Assim, observam-se pontos de convergência entre a IG e o processamento de alimentos, onde ambos focam na diferenciação do produto, no acesso a novos mercados, no refinamento da matéria prima, na valorização do produto agrícola e na expansão da renda do agricultor (BRASIL, 2017; CIG, 2009; AGNE, 2014). Percebe-se, ainda, uma relação benéfica no desenvolvimento das atividades de processamento de alimentos com IG, pois o processamento é capaz de expandir o reconhecimento proporcionado pela IG para além do produto primário.

Dessa forma, ações de apoio a estas estratégias podem contribuir para o fortalecimento do setor e auxiliar no desenvolvimento individual e coletivo no campo. Nesse cenário, a Gestão de Design (GD) se apresenta como uma ferramenta que pode colaborar com esse processo, sendo conceituada por Best (2012, p. 8) como "o gerenciamento bem-sucedido de pessoas, processos e procedimentos que estão por trás de produtos, serviços, ambientes e experiências". É entendida ainda como um conjunto de técnicas de gestão dirigidas a maximizar, ao menor custo possível, a competitividade que a empresa obtém pela incorporação do Design como estratégia empresarial (GIMENO, 2000; MARTINS; MERINO, 2011).

Acerca da sua atuação, a GD pode contribuir, a partir de um diagnóstico, para identificar as fragilidades e potencialidades, e consequentemente desenvolver as condições para o crescimento do empreendimento, da definição dos campos de atuação futuros, da definição das ações a serem tomadas com base no diagnóstico, da integração dos diversos setores para detectar riscos e oportunidades, e pela integração do Design e inovação como algo incorporado na cultura do empreendimento, visando a rentabilidade a longo prazo (CPD, 1997), sem desconsiderar os benefícios a curto e médio prazos.

Na abordagem da GD, mais especificamente dentro das ações de diagnóstico do empreendimento, a sistematização, ou seja, a representação sistematizada da produção, é relevante porque permite conhecer as etapas e ações realizadas dentro do processo produtivo, fornecendo as informações necessárias para que sejam identificadas fragilidade e definidas medidas de melhoria (MOREIRA; BERNARDES; ALMENDRA, 2018; GIMENO, 2000).

O processamento de alimentos pode ser uma alternativa importante para os agricultores organizados, representando maior poder de decisão e controle sobre os processos de trabalho (MAZALLA NETO, 2009). Mas para que isso seja possível, é preciso que esses agricultores possam compreender a produção como um todo, para que o controle e as decisões sejam as mais ajustadas, o que também pode ser alcançado pela GD e com o auxílio da sistematização. Tudo isso converge de forma direta com o reconhecimento da IG, que deve considerar esse processo de forma estratégica, para o desenvolvimento saudável do empreendimento.

Assim, esta pesquisa apresenta os resultados da sistematização, a partir de uma abordagem da Gestão de Design, para uma região detentora de reconhecimento de IG junto ao processamento de biomassa de banana verde de uma cooperativa de agricultura familiar, como forma de potencializar e diferenciar os produtos, considerando o processo como um todo.

## 2 METODOLOGIA

A pesquisa se caracteriza como de natureza aplicada, abordagem qualitativa, objetivos exploratórios e descritivos, sendo utilizado como procedimento técnico um estudo de caso (PRODANOV; FREITAS, 2013).

A empresa do estudo de caso trata-se da Cooper Rio Novo, uma cooperativa de agricultura familiar que atua na bananicultura. Para a o desenvolvimento da sistematização (representação do funcionamento do sistema), foi feito um levantamento *in loco* onde foram realizadas entrevistas abertas com funcionários do setor de processamento e com os gestores da empresa, além de observações diretas e indiretas, tendo o levantamento sido iniciado em 23 de outubro de 2018 e finalizado no 12 de abril de 2019.

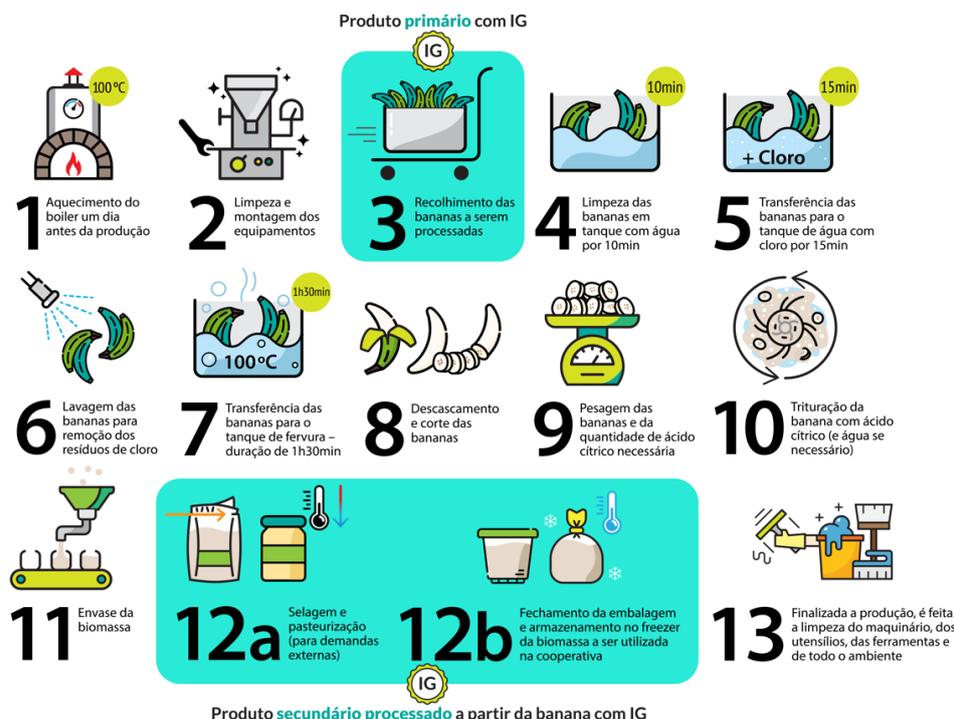
Após a apresentação da sistematização, é feita a discussão da sua contribuição para a incorporação da GD no empreendimento e para o processamento de alimentos com IG.

## 3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

### **A importância sistematização no processamento de alimentos com IG para implantação da Gestão de Design em empreendimentos da AF**

O empreendimento do estudo de caso, a Cooperativa da Agricultura Familiar Rio Novo, atua na bananicultura e está localizado no município de Corupá, conhecido como a capital catarinense da banana. Essa região recebeu em agosto de 2018, o reconhecimento de Denominação de Origem (DO) para a banana do subgrupo Cavendish, por apresentar valores médios da relação SST/ATT (grau Brix por acidez %) superiores aos de outras variedades da fruta, resultando num sabor doce mais pronunciado, aliado a uma menor acidez (INPI, 2018).

A cooperativa existe há 13 anos, mas a atividade comercial de processamento de biomassa começou em abril de 2018. O processamento é realizado com a banana verde do tipo Caturra, a mesma do subgrupo que obteve a IG. Acerca da produção, em média, são processados 200kg de banana por dia de produção para gerar 110kg de biomassa, mas a capacidade total permitida pela estrutura atual é de até 220kg de biomassa. No momento do levantamento, o ápice de produção para atendimento das demandas, foi de uma vez por semana. A biomassa produzida é disponibilizada para comercialização em cinco opções de quantidade e embalagem, com base na clientela e no tipo consumo a que se destina. A produção envolve uma sequência de ações importantes antes do processamento em si. Essas ações, além das demais etapas até a conclusão de todo o processo, são apresentadas na Figura 1.



**Figura 1.** Sistematização do processo produtivo da biomassa de banana verde  
Fonte: autores.

É possível destacar a importância do conhecimento sobre o processo produtivo e a facilidade de comunicação das etapas produtivas obtida por meio da sistematização. No processamento de alimentos, o desafio é usar as plantas de processo e equipamentos associados de modo que sejam suficientemente flexíveis para responder a mudanças na demanda (SCHASCHKE, 2011). Junto a essa necessidade, cada tipo de produção agrícola envolve uma série de etapas e cada uma delas demanda uma ampla variedade de tarefas. Isso traz uma exigência em termos de conhecimentos técnicos específicos e também de habilidades na gestão de tantas variáveis da produção (ABRAHÃO, TERESO, GEMMA, 2015; GEMMA; ABRAHÃO; SZNELWAR, 2004). Mas antes de qualquer ação de gerenciamento a ser realizada em busca de melhorias, é necessário o conhecimento das características do processo produtivo, de modo a identificar fragilidades e possibilidades de atuação.

A transmissão das informações de forma visual proporcionada pela sistematização coopera para que a compreensão das etapas entre os atores envolvidos seja facilitada e colabora para o aprofundamento das discussões que levarão a proposição de melhorias. Mesmo quando já feitas alterações ou quando se iniciam novas abordagens, as informações advindas da sistematização podem contribuir para o controle e correção do sistema quando necessário.

O processo de sistematização da produção ainda é benéfico para a IG, pois permite o delineamento e a estratificação do sistema, sendo que o detalhamento da produção faz parte do regulamento de uso das IGs, e também colabora para o controle da qualidade (CIG, 2009).

Para GD, pode-se entender a sistematização como parte dos levantamentos iniciais que permitem a incorporação da GD na empresa, fazendo parte do diagnóstico que poderá detectar oportunidades de melhorias no sistema, para que assim a GD no contexto do processamento de produtos com IG possa atuar no gerenciamento de variáveis para a efetivação da

implantação das abordagens de valorização do produto final proporcionada por esses dois atores, além de contribuir para contornar as dificuldades identificadas por Lages, Lagares e Braga (2005).

#### 4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Por meio desta pesquisa, foi possível identificar as dificuldades e desafios do processamento de produtos com IG, que requerem o conhecimento do sistema produtivo para que todos os indivíduos envolvidos possam ter conhecimento do processo produtivo e possam ser identificados os pontos sensíveis aos quais podem ser dedicados esforços para melhoria. Nesse sentido, a sistematização da produção contribui para a comunicação das etapas e ações executadas, de uma forma sintetizada e visual.

Percebe-se que essas informações providas pela sistematização trazem benefícios ao processamento e para o atingimento no nível de qualidade requerido de produtos de IG, por ser uma ferramenta auxiliar de controle do processo de fabricação.

Como recomendação para trabalhos futuros, sugere-se a continuação da pesquisa de modo a construir o diagnóstico completo a partir da GD, que poderá implicar uma melhor organização do sistema produtivo, aumento da produtividade e qualidade do produto final.

#### AGRADECIMENTO

O presente trabalho foi realizado com apoio da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior - Brasil (CAPES) - Código de Financiamento 001. Agradecemos ao Núcleo de Gestão de Design (NGD-LDU), e à Cooper Rio Novo.

#### REFERÊNCIAS

- ABRAHÃO, R.F.; TERESO, M.J A.; GEMMA, S.F.B. A Análise Ergonômica do Trabalho (AET) aplicada ao trabalho na agricultura: experiências e reflexões. **Revista Brasileira de Saúde Ocupacional**, [s.l.], v.40, n.131, p.88-97, jun. 2015.
- AGEITEC – Agência Embrapa de Informação Tecnológica. **Tecnologia de alimentos e agregação de valor a matérias-primas agropecuárias: uma análise de aspectos socioeconômicos e mercadológicos**. 2012.
- AGNE, C.L. **Mudanças Institucionais na agricultura familiar**: as políticas locais e as políticas públicas nas trajetórias das famílias nas atividades de processamento de alimentos. 2014. 259 f. Tese (Doutorado) - Curso de Desenvolvimento Rural, Faculdade de Ciências Econômicas, UFRGS, Porto Alegre, 2014.
- AGUIAR, M.C. **Gestão de design e agricultura familiar**: diagnóstico em uma cooperativa de bananicultores em Santa Catarina. 2017. 197 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Pós-graduação em Design, Centro de Comunicação e Expressão, UFSC, Florianópolis, 2017.
- BEST, K.. **Fundamentos de gestão do design**. Porto Alegre: Bookman, 2012.
- BRASIL. MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. **O que é Indicação Geográfica (IG)?** 2017.

CIG – COORDENAÇÃO DE INCENTIVO À INDICAÇÃO GEOGRÁFICA DE PRODUTOS AGROPECUÁRIOS. **Indicação geográfica: guia para solicitação de registro de indicação geográfica para produtos agropecuários.** 2009.

CPD – CENTRO PORTUGUÊS DE DESIGN. **Manual de Gestão de Design.** Porto: Porto Editora, 1997.

ENCYCLOPÆDIA BRITANNICA. **Food processing.** 2015. Disponível em: <https://www.britannica.com/technology/food-processing>. Acesso em: 02 out. 2019.

GEMMA, S.F.B.; ABRAHÃO, R.F.; SZNELWAR, L.I. O Trabalho no Cultivo Orgânico de Frutas: uma Abordagem Ergonômica. **Revista Brasileira de Saúde Ocupacional**, São Paulo, v.29, n.109, p.37-44, 2004.

GIMENO, J.M.I. **La gestión del diseño en la empresa.** Madrid: Mcgraw-hill, 2000.

INPI – INSTITUTO NACIONAL DE PROPRIEDADE INDUSTRIAL. **Guia básico de indicação geográfica.** 2019.

\_\_\_\_\_. **INPI concede indicação geográfica à banana de Corupá.** 2018.

LAGES, V.; LAGARES, L.; BRAGA, C.L. (Org.). **Valorização de produtos com diferencial de qualidade e identidade: indicações geográficas e certificações para competitividade nos negócios.** Brasília: Sebrae, 2005. 273p.

LEMKE, S.; AMORIM, M.L. do N. **Produção e industrialização de alimentos.** 4. ed. Cuiabá: Universidade Federal de Mato Grosso / Rede E-tec Brasil, 2013. 7 p.

MARTINS, R.; MERINO, E.A.D. **A gestão de design como estratégia organizacional.** Londrina: Eduel/Rio Books, 2011.

MAZALLA NETO, W. **Agroecologia e processamento de alimentos em assentamentos rurais.** 2009. 108f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Engenharia Agrícola, Faculdade de Engenharia Agrícola, Universidade Estadual de Campinas, Campinas, 2009.

MOREIRA, B.R.; BERNARDES, M.M.S.; ALMENDRA, R.A. Gestão do design na prática: discussão dos fatores humanos e processuais envolvidos. **Gestão e Tecnologia de Projetos**, São Carlos, v.13, n.1, p.59-74. 2018. <http://dx.doi.org/10.11606/gtp.v13i1.109576>

PRODANOV, C.C.; FREITAS, E.C. de. **Metodologia do trabalho científico: métodos e técnicas da pesquisa e do trabalho acadêmico.** 2. ed. Novo Hamburgo: Feevale, 2013. 277p.

SCHASCHKE, C.J. **Food Processing.** 2. ed. [Glasgow]: Carl J. Schaschke & Ventus Publishing Aps, 2011. 125 p. ISBN: 978-87-403-2325-2.

## DESIGN DE EMBALAGENS: CONSIDERAÇÕES SOBRE A COR NA IDENTIDADE DE PRODUTOS

Chrystianne Goulart Ivanóski<sup>1</sup>

### 1 INTRODUÇÃO

A imagem pública de uma empresa junto ao consumidor se dá efetivamente pela embalagem e, a identidade visual desta, estrutura-se através de suas formas e cores, que são elementos de percepção subjetiva. Conforme Aaker (2007) somente pela mudança das cores da embalagem, uma empresa pode comunicar a atualização de seu estoque.

A embalagem é um meio de comunicação, que precisa ter dimensões emocionais para transmitir o diferencial e valores da marca e identidade de um produto, criando um impacto visual necessário para a sua identificação, atraindo o consumidor e estabelecendo um contato emocional, para que seja apreciada e desejada. Quando expostas nas gôndolas, precisam ser elementos de atração do consumidor (Keller e Machado, 2006).

A embalagem é um objeto semiótico e simbólico, e deve assumir funções fundamentais de diferenciação (ser distinguida de seus concorrentes); de atração (ter a capacidade de ser percebida em segundos); de efeito espelho (transmitir a cultura do consumidor, sua auto-imagem); de sedução (deve persuadir, fascinar o consumidor); de informação (fornecer informações úteis ao consumidor). Como um dos campos de atuação da semiótica é o da imagem, uma embalagem se torna uma imagem com propriedades expressivas e, também, comunica significados exteriores.

De acordo com Dondis (2003), a comunicação se dá através dos elementos visuais, sendo o principal deles a “cor”. Segundo Farina (2006), numa embalagem, a cor é o fator que, em primeiro lugar, atinge o olhar do consumidor, agindo diretamente no processo de venda dos produtos, atraindo, cativando e convencendo o consumidor a adquirir o produto.

Uma pesquisa de Crepaldi (2006), realizada em 2005, com 500 consumidores da região do ABC Paulista, demonstrou que 82% consideraram o visual como um pré-requisito importante ou muito importante para a compra de um produto e 81% responderam que as cores utilizadas nas embalagens sempre ou eventualmente chamavam a sua atenção.

Daí a importância de se considerar a cor na embalagem, como um dos itens de comunicação da identidade de uma empresa e produto, criando-se um vínculo visual entre produto e consumidor, e contribuindo para o destaque do produto no mercado.

---

<sup>1</sup> Professora Curso Design - UFSC, Doutora em Engenharia de Produção, UFSC/CCE, c.ivanoski@ufsc.br

## 2 METODOLOGIA

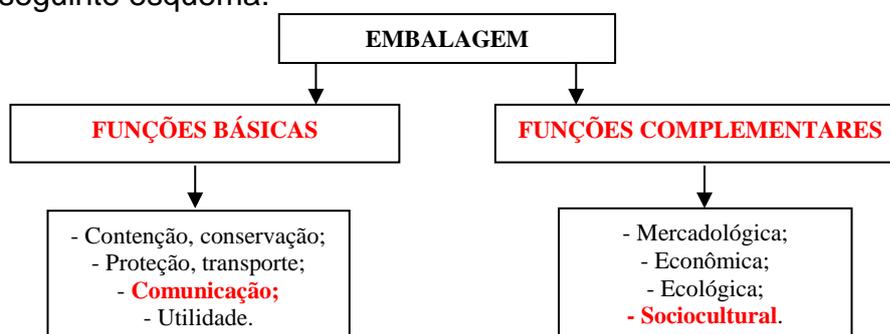
Este trabalho tem como base uma pesquisa qualitativa exploratória, fundamentada em uma pesquisa bibliográfica, elaborada a partir de livros e artigos de periódicos (GIL, 1991), contando ainda com esquema e tabela, criados para a exposição de dados importantes sobre o tema 'embalagem e cores', além de figuras com informações relevantes.

## 3 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

As primeiras embalagens eram feitas de modo artesanal, cumprindo funções de contenção, proteção e transporte e mais tarde, com o desenvolvimento das sociedades, transportes e crescimento econômico tornaram-se mais eficientes.

No final do século XIX, algumas marcas perceberam o poder do marketing sobre suas vendas, dando maior atenção ao papel comunicacional das embalagens. No século XX, com o surgimento dos supermercados, os consumidores começaram a escolher produtos diretamente nas prateleiras e a embalagem começou o seu papel de 'vendedora' do produto que contém, competindo pela atenção dos consumidores (DUPUIS, SILVA, 2008), o que nas últimas décadas tornou-se fator essencial em virtude da acirrada competitividade do mercado.

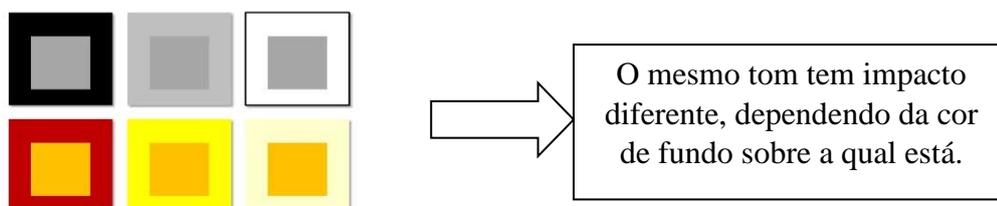
Segundo Moura e Banzato (1997) a embalagem possui quatro funções básicas e quatro funções complementares, que podem ser representadas através do seguinte esquema:



**Figura 1.** Funções da embalagem. Fonte: adaptado de Moura e Banzato, 1997.

A função básica de “comunicação” se refere a ‘informar’ por meio de forma, cor, dimensão, elementos gráficos e impressões. Por exemplo, no que se refere à cor, segundo Farina (2006) é importante que as cores das embalagens não se contraponham às cores de sua identidade visual. O processo de escolha das cores deve contemplar não só o que a embalagem contém, mas toda a identidade da empresa, pois elas chegam à psique dos consumidores, reforçando e fixando os produtos e serviços em sua memória.

A ‘comunicação’ se dá através do uso dos elementos visuais, já que estes constituem a substância básica daquilo que vemos, sendo importantes também as considerações sobre a Gestalt - teoria da forma e percepção - que inclui, entre outros aspectos, a importância dos contrastes entre figura-fundo. Daí o destaque da “cor” como principal elemento visual e de contraste (DONDIS, 2003).



**Figura 2.** Contraste entre cores. Fonte: Google imagens

Quanto às funções complementares, a função sociocultural também inclui aspectos cromáticos, pois a embalagem deve incluir a expressão da cultura de um local e toda cultura possui suas cores predominantes, que inclusive, podem evocar simbologias específicas.

Para Guimarães (2004) a cor é informação, tendo como funções: discriminar, expressar identidade e codificar mensagens visuais. A primeira função se refere à 'setorizar' a informação visual, destacando o que é importante ou secundário; já como identidade, a cor é responsável por criar a 'personalidade' do produto e empresa; e, a cor é também código, pois transmite informação através de associações conceituais e culturais.

No que se refere à Indicação Geográfica (IG), os produtos carregam consigo a identidade local, ou seja, está contido neles, a cultura, a tradição, as condições ambientais, a história, o saber-fazer local. E a cor pode e deve ser um elemento de definição de identidade de um produto.

Para entender a importância das cores em um projeto de embalagem, foi criada a Tabela 1.

Esta tabela mostra importantes itens que estão relacionados à embalagem, e às questões referentes à cor, estabelecidas a cada um deles. Na última coluna definem-se alguns exemplos, de acordo com a psicologia e simbologia das cores, além do conhecimento sobre contraste, harmonia e características cromáticas (com base na teoria das cores), que podem ser incorporados a cada um dos itens especificados.

Esta tabela serve de referência a projetos de embalagens e às empresas e produtores que busquem um maior destaque de seus produtos no mercado, enquanto "imagem pública", dada através da embalagem, podendo-se incorporar esta questão já na gestão dos projetos, inserindo-se no marketing visual.

Heller (2012) fala sobre a psicologia e simbologia das cores, salientando que, normalmente a cor branca representa a cor da limpeza, higiene; o verde remete à refrescância, natureza e saúde; o vermelho aumenta a atenção, é estimulante e motivadora, transmite energia, força; o amarelo é intelectual, representa poder, calor; o bege é o amarelo menos saturado, mas tem as mesmas características; o azul tem poder de atração e é neutralizante, simbolizando sabedoria, tranquilidade, ordem, dignidade; o preto e dourado transmitem refinamento, elegância, requinte, exclusividade, podendo ser empregados em produtos caros e sofisticados.

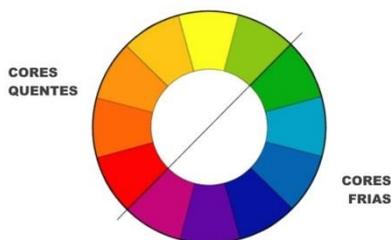
**Tabela 1. Cores nos itens da embalagem**

EMBALAGEM	QUESTÕES REFERENTES À COR	APLICAÇÃO
- Marca	- As cores refletem a 'imagem'/conceitos/ história da empresa? - As cores usadas destacam a marca na embalagem/ rótulo?	Psicologia e simbologia das cores => Ex: empresa ecológica = analogia à cor 'verde' da natureza
- Produto	- As cores utilizadas na identidade do produto, em relação à embalagem, tem a ver com a(s) cor(es) do próprio produto, possibilitando uma identificação visual por analogia?	Contraste, harmonia e característica das cores => Ex: uso da cor amarela em embalagens de produtos que contenham banana
- Cultura local	- As cores ajudam a identificar o produto por analogia às cores de elementos de sua cultura local?	Psicologia e simbologia das cores => Ex: cultura italiana = cor vermelha, branca e verde
-Aspectos geográficos	- As cores ajudam a identificar o produto por analogia a aspectos referentes às características do território/local de origem?	Psicologia e simbologia das cores => Ex: cores frias, como o azul, podem fazer referência a locais frios, como as serras catarinenses
- Ponto de venda	- As cores ajudam a identificar o produto em relação aos demais produtos concorrentes que estão nas gôndolas, mais próximos?	Contraste, harmonia e característica das cores => Ex: cores mais saturadas (cores mais vivas, mais fortes = destaque)
- Selo IG	- As cores do selo se destacam em relação às cores de fundo e próximas a ele, agregando mais valor ao produto?	Contraste, harmonia e característica das cores => Ex: contraste entre cores mais claras e escuras

No universo das cores, suas características dizem respeito ao matiz (tonalidade da cor), ao brilho ou valor (se a cor é mais clara ou escura) e à saturação (se a cor é mais forte ou fraca), sempre em relação às cores mais próximas. As cores fortes tornam a embalagem muito mais visível do que as cores suaves. Uma cor suave é sempre dominada por uma mais forte, que deve ser usada nos detalhes importantes, para que estes apareçam visualmente. As cores branca, preto, cinza, marrom, são cores neutras, pois não se destacam perante as outras cores, ajudando à ressaltá-las. O branco não se fixa na memória, mas funciona em contraste com outras cores.

Com relação às harmonias e contrastes, geralmente as cores opostas no círculo cromático têm maior destaque visual se utilizadas conjuntamente, assim como as cores quentes (vermelho, amarelo, laranja) e frias (azul, verde,

violeta), que geram diferentes sensações visuais (FARINA, 2006; PEDROSA, 2004) (ver figura 3). A combinação de cores com níveis de contraste muito próximos são as piores opções quando o objetivo é tornar clara uma informação ou destacar algo (D'Agostini, 2017).



**Figura 3.** Cores dos produtos em supermercado. Fonte: D'Agostini, 2017.



**Figura 4.** Cores dos produtos em supermercado. Fonte: Google imagem.

Segundo Farina (2006), quando aplicados à embalagem, o laranja e o vermelho despertam a atenção, principalmente para os gêneros alimentícios. O azul e o verde também são usados, mas o verde geralmente em recipientes contendo óleos, legumes e semelhantes, gerando aproximação visual à natureza destes produtos. O preto, o branco e o cinza são fracos para chamar a atenção, a menos que se combinem com outras cores. As cores básicas são as que possuem maior força visual – vermelho, amarelo e azul. As qualidades básicas que a cor pode oferecer à embalagem são: visibilidade, impacto e atração.

D'Agostini (2017) chama a atenção, também, para a cor como 'sinalização', destacando as cores como um item que sinaliza a localização dos produtos nas gôndolas dos supermercados. Ao se chegar ao ambiente o olhar passa a perceber os produtos pelas cores, identificando-os (ver figura 4).

No ponto de vendas, as cores permitem a visibilidade dos produtos, fazendo com que estes sejam mais percebidos ou não pelo consumidor, dentre uma infinidade de outras embalagens também expostas (FARINA, 2006). Segundo Danger (1973) o vermelho é o primeiro em valor de reconhecimento, pois é a cor mais fácil de identificar.

Com relação à embalagem, Dupuis e Silva (2008) enfatizam os conhecimentos necessários para a criação de paletas cromáticas que podem ser utilizadas para a identidade visual de um produto, para identificar e segmentar versões de produtos e para atribuir hierarquia à informação disposta na embalagem e rotulagem.

## 4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A cor é o primeiro elemento visual que se observa em um produto e a relação deste com o consumidor se dá através da embalagem. Esta é a “imagem pública” de uma empresa.

No mundo atual, onde a concorrência entre produtos é acirrada, um dos itens relevantes para a visualização de produtos no local de vendas, é sem dúvida a “cor”, que conforme visto neste trabalho é o principal elemento de destaque visual.

Observar o uso das cores nos vários itens que compõem uma embalagem, conforme a tabela elaborada, é relevante para o efetivo ‘marketing visual’ de um produto, pois as cores podem fazer referência ao local e cultura de origem de um produto, por exemplo, vindo ao encontro dos aspectos relacionados à Indicação Geográfica de um produto.

Com certeza, um estudo aprofundado sobre as cores a serem utilizadas no projeto de embalagens vai influenciar diretamente no destaque do produto perante os concorrentes, enfatizar sua marca e identidade visualmente e, conseqüentemente, ser um efetivo valor agregado possibilitando uma maior venda do produto no mercado.

## REFERÊNCIAS

- AAKER, D. **Construindo marcas fortes**. Porto Alegre: Bookman, 2007.
- CREPALDI, L. **A influência das cores na decisão de compras: um estudo do comportamento do consumidor no ABC paulista**. In: XXIX Congresso Brasileiro de Ciências da Comunicação – Intercom, Brasília, 2006.
- D’AGOSTINI, D. **Design de sinalização**. São Paulo: Blucher, 2017.
- DANGER, E.P. **A cor na comunicação**. 11ed. Rio de Janeiro: Forum Ed., 1973.
- DONDIS, D. **A sintaxe da linguagem visual**. São Paulo: Martins Fontes, 2003.
- DUPUIS, S.; SILVA, J. **Package design workbook**. Massachusetts: Rockport Publisher, 2008.
- FARINA, M. **Psicodinâmica das cores em comunicação**. 5ed. São Paulo: Blucher, 2006.
- GIL, A.C. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. São Paulo: Atlas, 1991.
- GUIMARÃES, L. **A cor como informação**. São Paulo: Annablume, 2000.
- HELLER, E. **A psicologia das cores**. São Paulo: Garamond, 2012.
- KELLER, K.L.; MACHADO, M. **Gestão estratégica de marcas**. São Paulo: P. Hall, 2006.
- MOURA, R.A.; BANZATO, J.M. **Embalagem, unitização e containerização**. São Paulo: IMAM, 1997.
- PEDROSA, I. **O universo da cor**. Rio de Janeiro: Senac, 2004.

## A CARNE DE ITORORÓ: A INDICAÇÃO GEOGRÁFICA COMO UM PROJETO PARA O DESENVOLVIMENTO TERRITORIAL<sup>1</sup>

*Douglas da Silva Souza Moreira<sup>2</sup>*

*Angela Machado Rocha<sup>3</sup>*

*Paulo Roberto Lisboa Arruda<sup>4</sup>*

### 1 INTRODUÇÃO

O desenvolvimento territorial, possibilita a valorização do território através de atividades da população que nela habita, ao utilizar recursos disponíveis e a capacidade técnica dos agentes locais, no intuito de potencializar o território e melhorar a qualidade de vida local (NASCIMENTO; DALLABRIDA, p. 37, 2016). Dessa forma, seu conceito dialoga em paralelo com a ideia de indicação geográfica, ao considerar o território uma possibilidade de desenvolvimento econômico, a partir das cadeias produtivas locais.

Há um selo de proteção a produtos com potencialidades individuais, históricas e localizadas através da Indicação Geográfica (IG) que busca valorizar e proteger ativos intangíveis de uma região específica. A possibilidade de registro de produtos com potencialidades para uma Indicação Geográfica viabiliza agregar valor aos produtos de uma localidade de forma original devido a suas características históricas, socioculturais e geográficas.

Em 28 de dezembro de 2018, o Instituto Nacional da Propriedade Industrial, lançou uma nova Instrução Normativa N° 095/2018 para o requerimento do pedido registro da Indicação Geográfica. Assim, a instrução normativa foi revisada, especificando os termos, condições necessárias, elementos possíveis e não possíveis para a Indicação Geográfica (INPI, 2018).

Segundo Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI), há no Brasil uma Indicação Geográfica referente a produção de Carne, na qualidade de indicação de procedência (IP) “PAMPA GAUCHO DA CAMPANHA MERIDIONAL”, requerido pela associação dos produtores de carne da pampa gaúcho meridional – APROPAMPA. Dessa forma, criam-se possibilidades para outras Regiões de conhecidas potencialidades como a Carne do sol de Itororó, estabelecido no município de Itororó-BA.

O resumo expandido é formado em cinco partes, das quais a primeira é a introdução. A segunda é referente a metodologia aplicada para elaboração do resumo. A terceira parte, diz respeito a município de Itororó-BA, a partir de uma análise socioeconômica para conhecer melhor o município.

---

<sup>1</sup> Agência financiadora a Fundação de Amparo à Pesquisa da Bahia (FAPESB).

<sup>2</sup> Estudante, Graduando em Geografia, UFBA, douglas\_moreira18@hotmail.com

<sup>3</sup> Professora do Instituto de Ciências da Saúde (ICS-UFBA), Doutora em Energia e Ambiente (UFBA), Universidade Federal da Bahia, anmach@gmail.com

<sup>4</sup> Engenheiro-agrônomo, mestrando no PROFINIT/UFSC, Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), lisboa@epagri.sc.gov.br

A quarta parte, refere-se estudo amparado pelo ciclo virtuoso, para averiguar a potencialidade de um pedido para a Indicação Geográfica. A quinta e última parte, estabelece a conclusão e a possibilidade dos primeiros passos para o pedido.

## 2 METODOLOGIA

A metodologia aplicada configura-se em realização de retrospecto histórico da formação do município de Itororó-BA, utilização de dados secundários disponibilizados pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, e verificação da potencialidade do produto a parte do ciclo virtuoso.

Assim, foi constituída a análise da potencialidade amparada a partir do ciclo virtuoso de Qualidade Ligada a Origem (VANDECANDELAERE et al., 2010) constituída em cinco aspectos: Identificação, Qualificação, Remuneração, Reprodução e Políticas Públicas, aspectos estes que serão abordados durante o desenvolvimento deste artigo. Para tanto, recorreu - se aos estudos de SANTOS et al (2006), REZENDE et al (2015) e BRANDÃO et al (2012) a fim de obter informações necessárias e analisar os aspectos citados anteriormente.

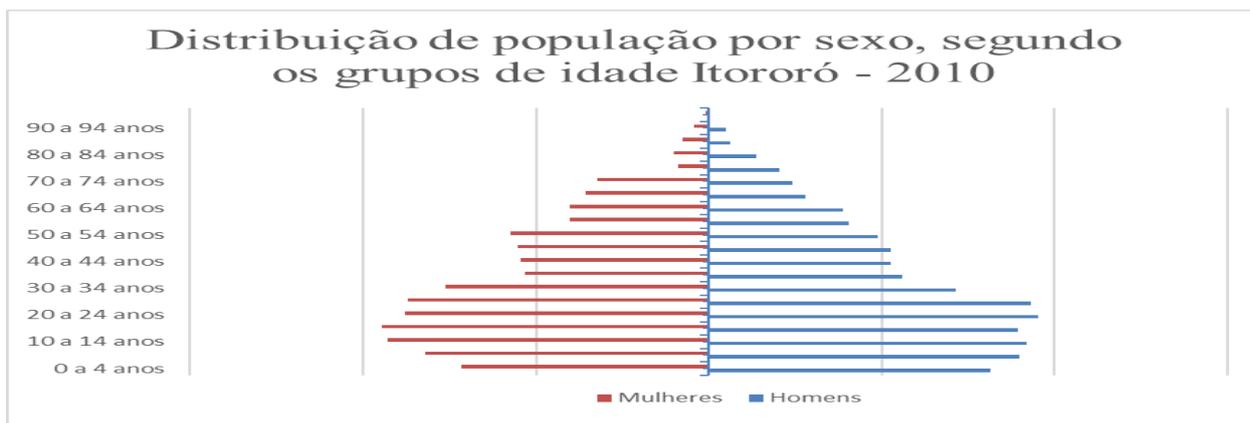
## 3 RESULTADOS E DISCUSSÕES

Para analisar onde e como ocorre a produção da carne do sol de Itororó se fez necessário levantar dados estatísticos, históricos e culturais do município. Desta forma, nesse capítulo abordamos temas como: localização, histórico da sua fundação e aspectos socioeconômicos.

O povoamento do território que abrange o atual município de Itororó na Bahia, ocorreu no final do século XIX por agricultores que se estabeleceram às margens do rio Colônia, assim formou-se o povoado denominado “Garimpo Rico” (SANTOS; SANTOS, p. 235, 2019). Além disso, o município de Itororó foi emancipado (Lei Estadual n. 1.045, de 22 de agosto de 1958), quando se desmembrou do município de Ibicaraí, sendo instalado em 07/04/1959. (INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA, 2017).

Quanto aos dados econômicos, de acordo com as informações do último Censo realizado em 2010, o município de Itororó possui uma população de 19.914 habitantes, com densidade demográfica de 63,50 hab/km<sup>2</sup>; de acordo com os dados, o município possuiu em 2016 um PIB per capita de R\$ 10.216,62 (INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA, 2016).

De acordo com os dados do IBGE referente ao Censo Demográfico do ano 2010, a população total do município era de 19.914 habitantes. Deste total, 1814 habitantes configuram como residentes da zona rural, o equivalente a 9,1% da população do município, enquanto zona urbana é representada por 90,9%, ou seja, 18.877 habitantes. A pirâmide etária do gráfico 1, evidencia que a maioria dos habitantes do município se encontram entre 0 a 34 anos, ou seja, representa uma população jovem (INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA, 2010).



**Gráfico 1.** Distribuição da população por sexo, segundo os grupos de idade Itororó – 2010

Elaboração: Moreira, 2019. Fonte: IBGE

Além disso, o setor agropecuário possui forte participação na economia local, segundo o censo o município possui 26.655 cabeças de gado, sendo 3.210 cabeças destinadas para a ordenha do leite e os demais para o corte de carne (INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA, 2019). Sendo assim, relevante fator para a configuração econômica do município, responsável por uma parcela das atividades econômicas do local.

### CICLO VIRTUOSO

Segundo a Organização Mundial de Propriedade Intelectual (OMPI), o registro de Indicação Geográfica (IG) é conferido a “produtos ou serviços que são característicos do seu local de origem, o que lhes atribui reputação, valor intrínseco e identidade própria, além de distingui-los em relação aos seus similares disponíveis no mercado” (OMPI, 2012).

A avaliação para diagnosticar a potencialidade da Carne do sol de Itororó foi baseada no Ciclo virtuoso de Qualidade Ligada a Origem, caracterizados em cinco aspectos mostrados no Quadro 1 (VANDECANDELAERE et al., 2009).

**Quadro 1.** Ciclo virtuoso de Qualidade Ligada a Origem



Fonte: Adaptado de Vandercandelaere (2010).

As cinco etapas postas no quadro acima norteiam o estudo da potencialidade da indicação geográfica para Carne do sol de Itororó. Além disso, a metodologia aplicada auxilia a compreender os atores, a valorização do produto, do local e exposição do saber-fazer da carne fortalecendo o produto e a economia do Município (CALDAS, F.; ARAUJO, C. C.; COURRY, R. M, 2017, p. 102).

Identificação, sensibilização e avaliação do potencial do produto local, isto é, identificar as relações entre o produto e seu território, seu potencial e as necessidades para a sua valorização, a fim de organizar o processo. Sua tradição remonta a 1977, quando a família do senhor Joaquim Prates se mudou para a região e se tornou pioneira na cultura local de preparo da carne de sol, fazendo com que o município ficasse conhecido no Brasil e mesmo internacionalmente (CÂMARA MUNICIPAL DE ITORORÓ, 2014; REINAUGURAÇÃO..., 2013 apud Rezende p. 28, 2015).

Nesse contexto, qualifica-se o produto e estabelece-se regras que regem a criação de valor e preservação dos recursos locais. São os próprios pecuaristas, que definirão as regras postas no Caderno de especificações Técnicas, caracterizando o período para o abate, quais cortes serão selecionados, raças bovinas autorizadas para produção, alimentos que podem ser utilizados para o animal, entre diversos fatores que são caracterizo da produção no município de Itororó. Por exemplo, de acordo com Dias (2012) apud Rezende (2015), a carne do sol de Itororó, precisa ficar cerca de doze horas na salmoura e outras doze horas em local ventilado, para possibilitar a maciez da carne. São esses processos da produção que devem ser esclarecidos no caderno de especificações técnicas a ser apresentado pela associação.

A terceira etapa diz respeito a remuneração do produto. Nesse aspecto, a maioria dos consumidores de carnes, ao conhecer a indicação geográfica e como ela está ligada a qualidade do produto, entendem e estão dispostos a pagar mais pela carne que consomem. (BRANDÃO; CEOLIN; CANOZZI; RÉVELLION; BARCELLOS, 2012). Por esse lado, a indicação geográfica condiciona ao produtor e ao cliente, condições favoráveis para a sua solicitação do registro. Pois, há uma correlação entre a qualidade do produto e um mercado consumidor que buscar qualidade nos produtos que adquirem e dispostos a pagarem um preço um pouco acima do valor de mercado atual.

A reprodução dos recursos locais: reforçando a sustentabilidade do sistema em três aspectos (Social, Ambiental e Econômico): A indicação geográfica, possibilita, neste caso, a necessidade de mão de obra, em diferentes etapas da cadeia produtiva da carne do sol, desde o acompanhamento por médicos veterinários e zootécnicos, mão de obra especializadas para o cortes bovinos, adequação do produto as normas ambientais e transporte refrigerado. Deste modo, o registro possibilita maior dinâmica econômica ao município, gerando empregos diretos e indiretos.

A quinta e última etapa é a das políticas públicas. As políticas de apoio normalmente se estabelecem entre a associação e o Estado em suas diferentes esferas governamentais. Desse modo, auxilia e reconhece o produto produzido naquela localidade como fonte de renda e geração de emprego para o município. Neste caso, a prefeitura municipal de Itororó, realiza anualmente uma festa conhecida como FESTSOL, o mais importante evento festivo do município, fonte de emprego e renda, bem como, mecanismo de preservação e

intercâmbio cultural (SANTANA, p. 16, 2006). Por isso, a política pública caracteriza-se como parte do ciclo virtuoso.

#### 4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Ao inserir brevemente sobre a potencialidade da carne do sol de Itororó, buscamos sucintamente com este resumo expandido, iniciar um processo de reflexão sobre a possibilidade de um pedido de registro.

O município de Carne do sol de Itororó possui historicidade de produção sendo reconhecido regionalmente e nacionalmente. Sendo assim, estabelecer os primeiros passos para o pedido do registro requer análises, diálogos entre a associação e poder público para fomentar o desenvolvimento territorial na região.

Dadas as características e o reconhecimento do município por sua produção de carne, potencializa-se sua atividade pecuária como uma indicação geográfica, possibilitando principalmente a valorização do produto e ampliação do mercado consumidor.

#### REFERÊNCIAS

- BRANDÃO, F.S. et al. Confiança e agregação de valor em carnes com indicação geográfica. **Arq. Bras. Med. Vet. Zootec.** v.64, n.2, p.458-464, 2012. Disponível em: [http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0102-09352012000200028&script=sci\\_abstract&lng=pt](http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0102-09352012000200028&script=sci_abstract&lng=pt). Acesso em: 08 set. 2019.
- BRASIL. **Instrução normativa N° 095/2018**, de 28 de dezembro de 2018. Estabelece instrução normativa para a Indicação Geográfica no Brasil. Brasília, DF: Presidente e diretor de marcas, desenhos industriais, e indicações geográficas do instituto nacional da propriedade industrial, [2016]. Disponível em: <http://www.inpi.gov.br/legislacao1/IN952018.pdf>
- CALDAS, F.; ARAUJO, C.C.; COURY, R.M.; Artesãos de Maragogipinho e Saubara vão buscar selo de qualidade para seus produtos com apoio da UFBA e governo estadual. **Revista de Desenvolvimento Econômico – RDE - Ano XIX**, v.3, n. 38, Salvador, BA . p. 81–108, 2017. Disponível em: <http://www.edgardigital.ufba.br/?p=2061>. Acesso em 09 set. 2018.
- IBGE – INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Biblioteca IBGE. [2016]. Disponível em: <https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/dtbs/bahia/itororo.pdf>. Acesso em: 08 set. 2019.
- IBGE – INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA, 2019. **História e Fotos, 2017**. Rio de Janeiro: IBGE. IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, 2017. Disponível em: <<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/ba/itororo/historico>>. Acesso em: 08 set. 2019.
- IBGE – INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA, 2010. **Pesquisa nacional por população residente, por sexo, situação e grupos de idade 2010**. Itororó: IBGE. IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, 2010.
- IBGE – INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA, 2019. **Produção da Pecuária Municipal, 2018**. Rio de Janeiro: IBGE. IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, 2019. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/ba/itororo/pesquisa/18/16459>. Acesso em: 08 set. 2019.

NASCIMENTO, J.N.; DALLABRIDA, V.R. Direito e desenvolvimento territorial: as questões legais que envolvem a indicação geográfica de produtos e serviços no Brasil e no exterior. **Revista do Desenvolvimento Regional** – Faccat, Taquara/RS - v. 13, n. 1, jan./jun. 2016. Disponível em: [http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0102-09352012000200028&script=sci\\_abstract&tlng=pt](http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0102-09352012000200028&script=sci_abstract&tlng=pt). Acesso em: 08 set. 2019.

REZENDE, A.A. et al. Considerações sobre as potenciais indicações geográficas do Sudoeste da Bahia. **Revista de Política Agrícola**, Ano XXIV – No 4 – out./Nov./Dez. 2015. Disponível em: <https://seer.sede.embrapa.br/index.php/RPA/article/view/1052>. Acesso em: 09 set. 2019.

SANTANA, F.A. **Turismo como vetor de desenvolvimento local: o caso do Festival de Carne do Sol – FESTSOL**, Itororó, Bahia. 2006. Dissertação (Mestrado em Cultura e Turismo) – Turismo, Universidade Estadual de Santa Cruz, Ilhéus, 2006.

SANTOS, J.C.; SANTOS, W.P.C. Contribuições para Indicação Geográfica (IG): considerações sobre Itororó – BA como um potencial IG para a Carne do Sol. **Caderno de Prospecção** – Salvador, v. 12, n. 1, p. 231-242. Disponível em: <https://portalseer.ufba.br/index.php/nit/article/view/27215>. Acesso em: 08 set. 2019.

## PRODUÇÃO DE VINHO ARTESANAL: OPORTUNIDADES E DESAFIOS

*Keliane Miranda de Freitas<sup>1</sup>*

### 1 INTRODUÇÃO

Quando se fala em produtos artesanais da vitivinicultura, com saber-fazer tradicional, observam-se grandes obstáculos para o agricultor conseguir registrar e comercializar seus produtos, o que pode acabar inviabilizando a manutenção da produção. Os produtos tradicionais geralmente são produzidos de maneira informal, com o conhecimento familiar passado de geração em geração. Dessa forma, a comercialização do vinho artesanal ficou por muito tempo na ilegalidade, até a regulamentação da Lei do Vinho Artesanal. Com a Lei do Vinho Artesanal em vigor novas portas se abrem para os pequenos produtores, surgindo também a possibilidade de ações do estado para impulsionar o setor.

O presente texto pretende levantar a discussão sobre a situação enfrentada pelos agricultores familiares que produzem vinho artesanal, o objetivo é apontar desafios e oportunidades do setor vitivinícola. O setor é uma forte alternativa para geração de renda no campo e para o desenvolvimento local, mas ainda carece do apoio do Estado para conseguir registrar e comercializar seus produtos. O estudo se justifica dada a importância do setor vitivinícola para a agricultura familiar e dada a escassez de estudos relativos ao tema.

### 2 METODOLOGIA

O trabalho foi elaborado utilizando-se o tipo de pesquisa descritiva, com uma abordagem qualitativa, sendo observados os procedimentos metodológicos de pesquisa bibliográfica e pesquisa documental. O levantamento das informações se iniciou com uma pesquisa bibliográfica em artigos e páginas da web ligadas à área em estudo e leitura da legislação pertinente, nota-se uma escassez de artigos relacionados ao tema o que trouxe dificuldades para a elaboração do trabalho.

### 3 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

Segundo Saes (2006), a diferenciação para os vinhos, considerada uma alternativa para gerar renda para os pequenos produtores, está se tornando inviável. Os agricultores produtores de vinho artesanal enfrentam muitos desafios para escoar seus produtos o que faz com que muitos sejam obrigados a abrir mão de sua independência e acabam vendendo sua produção e o saber-fazer, se tornando trabalhadores para as grandes empresas por não

---

<sup>1</sup> Engenheira-agrônoma, formada pela UFV, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - keliane.freitas@agricultura.gov.br.

conseguirem gerar renda com os produtos elaborados em sua propriedade. Mas, segundo Bruch et al. (2014), apesar de ser um segmento pequeno a produção de vinho artesanal pode ser economicamente e socialmente relevante.

Quando falamos do setor vitivinícola são diversos os obstáculos para conseguir comercializar um produto artesanal do setor. A dificuldade de entrada dos produtos artesanais do setor vitivinícola no mercado se deve especialmente à falta de registro dos produtos junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Bruch et al. (2014) mostra a diferença entre o número de agricultores que se autodeclararam produtores de vinho no Censo 2006 (8.383 produtores) com o número de produtores registrados no MAPA (pouco mais de 1.000), a quantidade informada pelo MAPA difere da informada pelo IBGE devido ao MAPA contabilizar apenas os que receberam o registro legal do órgão.

Para que o agricultor possa se adequar as normas e registrar seus produtos há uma burocracia e um custo que a grande maioria dos agricultores familiares não conseguem arcar. Uma pesquisa realizada por Otani et al. (2013) junto a pequenos produtores de vinho artesanal, mostrou que os produtores buscam nas associações e cooperativas uma saída para vencer esses trâmites burocráticos e os custos envolvidos na regulamentação.

Dentre as dificuldades enfrentadas há ainda as mudanças ocorridas no meio rural, os agricultores muitas vezes não podem mais contar com a mão de obra familiar a que estavam tradicionalmente acostumados. Segundo Bruch et al. (2014) os agricultores familiares, que antes contavam com a mão de obra familiar a um baixo custo, tiveram que buscar auxílio na mão de obra assalariada, tendo em vista a saída de seus filhos para trabalhar ou estudar nas cidades e a falta de capital para investir em maquinários que diminuiriam a necessidade de mão de obra. Souza et al. (2010) observam que a mudança ocorrida no campo, em que as novas gerações têm acesso a muitas informações e oportunidades longe de suas origens, pode ser uma ameaça aos mercados locais. Ainda assim, os autores entendem que há espaço para se criar oportunidades de trabalho e renda dentro das comunidades, mantendo os jovens em suas localidades de origem e dentro das atividades tradicionais.

Neste sentido, com o potencial de desenvolvimento do setor e as dificuldades para a sua manutenção, observa-se a necessidade de políticas públicas para a manutenção dos pequenos produtores nas atividades tradicionais de produção do vinho. (Bruch, et. al., 2014). No entanto, há poucas políticas públicas voltadas para o setor e é grande a necessidade de apoio aos produtores. As políticas públicas de incentivo à comercialização dos produtos da agricultura familiar e seus programas, como por exemplo, o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), estimulam a comercialização dos produtos da agricultura familiar e dos produtos orgânicos, mas não alcançam os produtos artesanais que necessitam de regulamentação junto ao MAPA para serem comercializados.

Valentini e Vieira (2018) apontam que até a publicação da Lei do Vinho Artesanal não haviam políticas públicas que atendessem especificamente aos pequenos produtores do setor da vitivinicultura, uma vez que o vinho era comercializado na ilegalidade. Segundo Souza et al. (2013) há uma falta de conhecimento dos órgãos públicos sobre a realidade da produção do vinho

artesanal, isto acontece justamente pela informalidade da atividade o que dificulta a implantação de políticas públicas para o setor.

Entretanto, há nos órgãos públicos ligados a agricultura setores empenhados em desenvolver a vitivinicultura artesanal, Valentini e Vieira (2018) destacam a importância que foi dada ao setor com a criação de um Grupo de Trabalho - GT, envolvendo associações e cooperativas dos agricultores e órgãos públicos de fomento, pesquisa e extensão. O GT foi formado em 2011 e buscava a regulamentação da vitivinicultura artesanal, estudando e propondo formas de incluir nas normas as diferenciações necessárias para este tipo de produção. Com o estabelecimento da lei que regulamenta a produção do vinho artesanal, conhecida como Lei do Vinho Artesanal (Lei nº 12.959/2014) houve uma simplificação de todo o processo de registro (Valentini e Vieira, 2018). A legislação foi pensada para se adequar à produção artesanal e garantiu o uso dos termos “vinho colonial” ou “produto colonial” no rótulo do vinho permitindo a diferenciação do produto. Conforme Desplobins e Silva (2005) os termos “vinho colonial” e “vinho artesanal” são adequados para diferenciar os vinhos artesanais dos produtos industriais.

Pela lei 12.959/2014 para ser enquadrado como artesanal, ou como vinho produzido por agricultor familiar, o vinho deverá ser elaborado na propriedade do agricultor, com no mínimo 70 % das uvas colhidas no estabelecimento, sendo que a produção anual não deverá ultrapassar 20.000 litros. Quanto a comercialização, a lei determina que a venda desses produtos seja realizada diretamente ao consumidor final, podendo ser comercializado em cooperativas, feiras da agricultura familiar e no próprio local de produção.

#### 4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O setor vitivinícola apesar de ter grande potencial como alternativa de renda para os agricultores familiares encontra grandes dificuldades para seu desenvolvimento e para a manutenção do saber-fazer tradicional, principalmente no que se refere ao registro para comercialização dos produtos artesanais, que envolve processos burocráticos e custos altos para os agricultores familiares.

A regulamentação da Lei do Vinho Artesanal foi uma conquista importante para o setor por trazer facilidade para o registro do vinho artesanal junto ao MAPA, tirando os produtores da informalidade, abrindo novas janelas de oportunidades e abrindo espaço para que o estado possa impulsionar o setor com ações específicas.

A lei é considerada um avanço por observar as questões peculiares dos produtos tradicionais, elaborados de forma artesanal, mas é necessário, no entanto, novos estudos que verifiquem os resultados na prática para que se possa conhecer a realidade do setor e verificar quais são as dificuldades que os agricultores ainda estão enfrentando na busca pelo desenvolvimento da vitivinicultura artesanal.

#### REFERÊNCIAS

BRASIL. Lei nº 12.959, de 19 de março de 2014. **Altera a Lei nº 7.678, de 8 de novembro de 1988, para tipificar o vinho produzido por agricultor familiar ou empreendedor familiar rural, estabelecer requisitos e limites para a sua produção e comercialização e definir diretrizes para o registro e a**

**fiscalização do estabelecimento produtor.** Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil. Brasília, DF, 20 mar. 2014. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_Ato2011-2014/2014/Lei/L12959.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2011-2014/2014/Lei/L12959.htm). Acesso em: 03 out. 2019.

BRUCH, K.L.; VIEIRA, A.C.; BUAINAIN, A.M. Perspectivas e desafios para agricultura familiar em face da lei do vinho artesanal. In: **Congresso da Sociedade Brasileira de Economia, Administração e Sociologia Rural**, 52. 2014, Goiânia. Anais. Goiânia: Sober/UFG/Embrapa, 2014b. Disponível em: <http://icongresso.itarget.com.br/useradm/anais/?clt=ser.4> Acesso em: 02 out. 2019.

DESPLOBINS, G.; SILVA, A.L. da. Construção de qualidade e de reconhecimento na vitivinicultura tradicional do Vale do Rio do Peixe, em Santa Catarina. **Cadernos de Ciência & Tecnologia**, Brasília, v. 22, n. 2, p. 399-411, maio/ago. 2005.

SAES, A.M. Do vinho ao café: aspectos sobre a política de diferenciação. **Informações Econômicas**, São Paulo, v.36, n.2, fev. 2006.

SOUZA, M.C.M.; OTANI, M.N.; Verdi, A.R. Valorização da cultura italiana e o consumo de vinho artesanal. **Informações Econômicas**, SP, v.40, n.6, jun. 2010.

VALENTINI, M.C.; VIEIRA, A.C.P. Desenvolvimento por meio de política pública de inserção dos agricultores artesanais no mercado do vinho: lei do vinho artesanal. In: VIEIRA, A.C.P.; ZILLI, J.C.; BRUCH, K.L. (Org.). **Propriedade intelectual, desenvolvimento e inovação: ambiente institucional e organizações**. Criciúma: EDIUNESC, 2017. p. [98] -115. DOI: <http://dx.doi.org/10.18616/pidi05>. Disponível em: <http://repositorio.unesc.net/bitstream/1/5945/1/CAP05.pdf> Acesso em: 01 out. 2019.

## CARACTERIZAÇÃO DA VIDEIRA NAS REGIÕES DE ALTITUDE DE SANTA CATARINA: ASPECTOS DO COMPORTAMENTO DAS PLANTAS E DA COMPOSIÇÃO DAS UVAS<sup>1</sup>

Marcelo Borghezan<sup>2</sup>  
Luciane Isabel Malinovski<sup>3</sup>  
Aparecido Lima da Silva<sup>4</sup>

### 1 INTRODUÇÃO

As interações entre os fatores do ecossistema interferem diretamente no desenvolvimento da videira, na produção das uvas, na composição química das bagas e na qualidade sensorial dos vinhos. Essas condições são representadas por fatores como a videira (porta-enxerto e variedade copa), o clima e o solo, expressando as particularidades em relação ao tipo e ao estilo dos vinhos produzidos em uma determinada região. Juntos, esses fatores expressam o que os franceses descrevem como *terroir*, que se caracteriza pelas condições locais particulares responsáveis pelo desenvolvimento das plantas e pela composição das uvas (LEEUWEN et al., 2004).

Neste contexto, uma etapa importante nos trabalhos que dão suporte à solicitação de registro de uma indicação geográfica é a caracterização dos fatores que influenciam o comportamento da videira. Entre esses fatores destacam-se as condições edafoclimáticas, as práticas de manejo e os componentes bióticos. O conhecimento preciso de como esses fatores influenciam o desenvolvimento das plantas e a qualidade das uvas é necessário, principalmente para a solicitação de uma denominação de origem, onde qualidades ou características se devam exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, incluídos fatores naturais e humanos (INPI, 2019).

O objetivo deste trabalho é compreender como as condições edafoclimáticas regionais influenciam o comportamento da videira, afetando o desenvolvimento vegetativo e o processo de maturação das uvas, condições estas que resultam nas características sensoriais identificadas nos vinhos elaborados nas regiões de altitude de Santa Catarina.

### 2 METODOLOGIA

Este trabalho é uma síntese dos resultados de estudos científicos sobre o comportamento de diferentes variedades de videira cultivadas nas regiões de altitude de Santa Catarina. Estas pesquisas e observações foram realizados

<sup>1</sup> Extraído de parte das considerações que irão compor o dossiê técnico, que será encaminhado ao INPI para a solicitação de registro de uma Indicação Geográfica para os Vinhos Finos das Regiões de Altitude Catarinense.

<sup>2</sup> Eng.-agr., Dr., Frutifica Treinamento, Rodeio/SC. mborghezan@hotmail.com.

<sup>3</sup> Eng.-agr., Dra., LimFarm, Florianópolis/SC. lucianemalinovski@gmail.com.

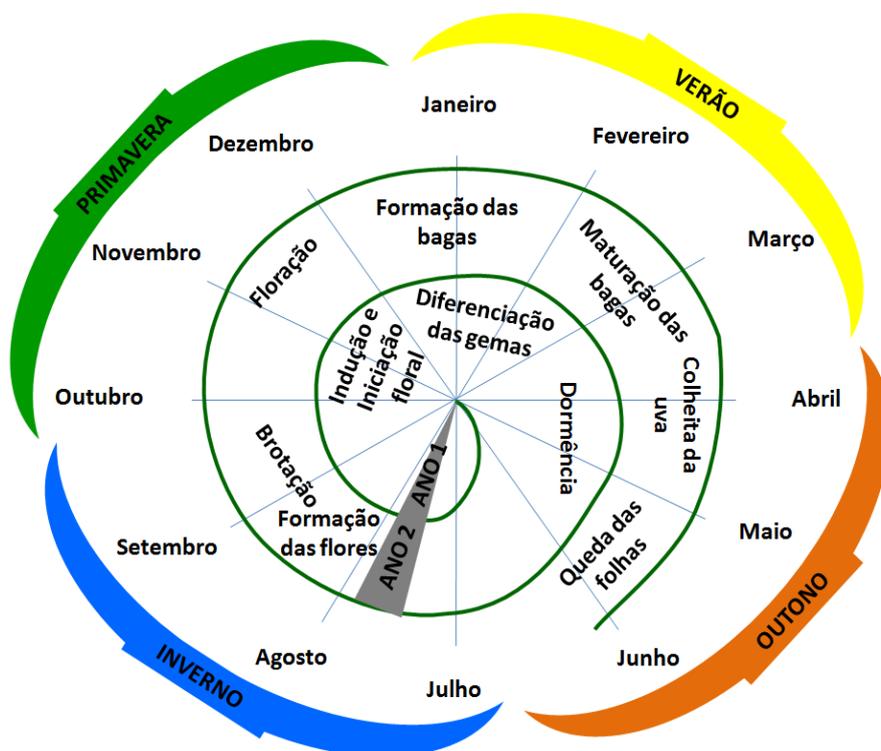
<sup>4</sup> Eng.-agr., Dr., Professor, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis/SC. aparecido.silva@ufsc.br.

durante os últimos 15 anos em vinhedos comerciais e experimentais, localizados nos municípios de Água Doce, Campo Belo do Sul e São Joaquim. Desde 2005, são monitoradas variáveis como a fenologia, o desenvolvimento vegetativo, a formação e a maturação da uva, a composição química das bagas, além das condições meteorológicas (temperatura do ar, precipitação, etc) durante cada safra. O acompanhamento destes dados possibilitou identificar e compreender as variações no comportamento da videira cultivada nas condições acima de 900 metros de altitude.

Os resultados serão apresentados sob a forma de ilustrações demonstrativas da fenologia, do desenvolvimento das plantas e da composição das uvas.

### 3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

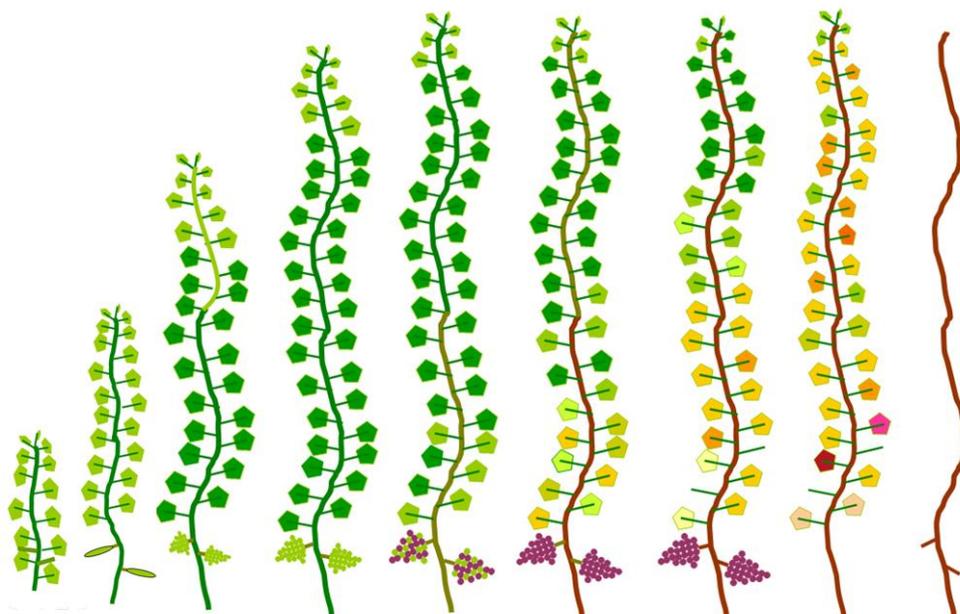
A brotação da videira ocorre a partir da segunda quinzena de agosto (para as variedades precoces) podendo prolongar-se até o final de setembro (para as variedades mais tardias). A plena floração varia entre o início de novembro e meados do mês de dezembro. O início da maturação das bagas ocorre entre a segunda quinzena de janeiro e o final de fevereiro. A colheita das uvas, embora influenciada por diversos fatores em cada ciclo, varia entre a segunda quinzena de fevereiro até final de março (para variedades de ciclo curto) e entre meados de março e final de abril (para variedades de ciclo longo), podendo chegar até o mês de maio em algumas safras. No período entre final de maio e início de junho observa-se a queda total das folhas, embora o processo de senescência das folhas mais basais dos ramos já se verifica desde o início de fevereiro, ainda durante a maturação da uva (Figuras 1 e 2).



**Figura 1.** Ciclo fenológico da videira nas regiões de altitude de Santa Catarina, demonstrando a formação e diferenciação das gemas (ano 1) e a formação das flores e maturação das bagas (ano 2)

Fonte: Elaborado por M. Borghezán, a partir de WATT et al. (2008).

Destaca-se que, durante o desenvolvimento das bagas, tem início uma fase competitiva entre os drenos (ápices em crescimento e os cachos), apresentando redução gradativa na taxa de crescimento dos ramos. O início da lignificação dos ramos e a degradação de clorofila nas folhas basais também são observados durante este período. A partir do início da maturação das bagas (*véraison*) se verifica uma redução significativa no fotoperíodo e a ocorrência de temperaturas noturnas (mínimas) abaixo de 10°C. Nas regiões de altitude de Santa Catarina, as bagas são expostas a temperaturas mais amenas induzindo processos mais lentos de maturação, possibilitando a fixação dos fotoassimilados, um maior acúmulo de açúcares e menor degradação de antocianinas. As noites mais frias restringem a atividade respiratória, resultando em menor utilização dos fotoassimilados para a manutenção das plantas. A radiação solar mais elevada também induz uma maior produção de compostos fenólicos em resposta ao estresse dos raios ultravioleta (UVA e UVB). A partir de abril, as condições de temperaturas são mais baixas e observa-se eventualmente a ocorrência de geadas. Neste período, os ramos já estão completamente lignificados, as folhas basais se encontram em estado avançado de senescência (Figura 2).



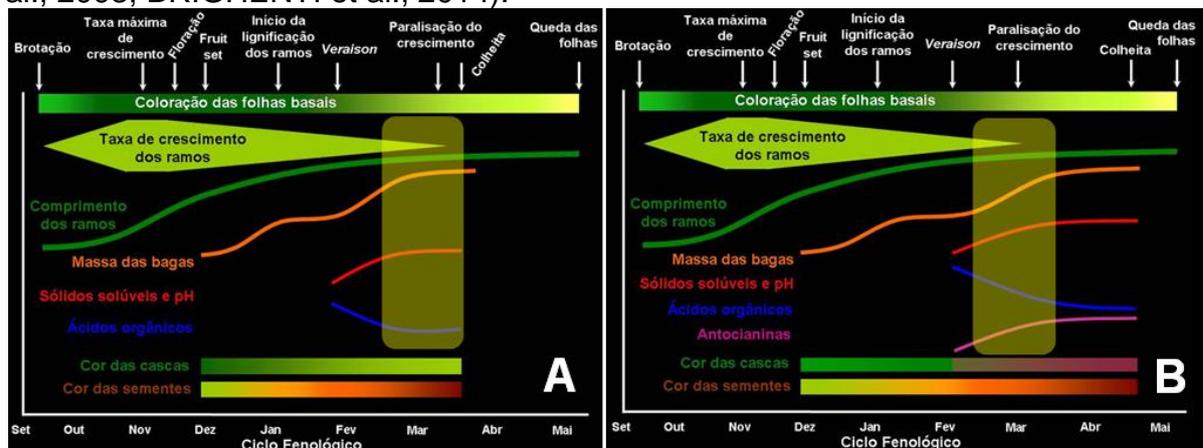
**Figura 2.** Evolução do desenvolvimento dos ramos, das folhas e dos cachos durante o ciclo fenológico da videira (do início da brotação à queda das folhas), nas regiões de altitude de Santa Catarina  
Fonte: Elaborado por M. Borghezan.

Em relação ao crescimento vegetativo, observa-se que no início do ciclo, após a brotação, os ramos desenvolvem-se rapidamente, com a expansão das folhas e o crescimento das inflorescências (cachos) (Figura 3).



**Figura 3.** Imagens do desenvolvimento das plantas conduzidas em sistema espaldeira (A - início da brotação; B - floração e; C - momento da colheita), da variedade Cabernet Sauvignon, em São Joaquim, SC  
 Fonte: Elaborado por M. Borghezán.

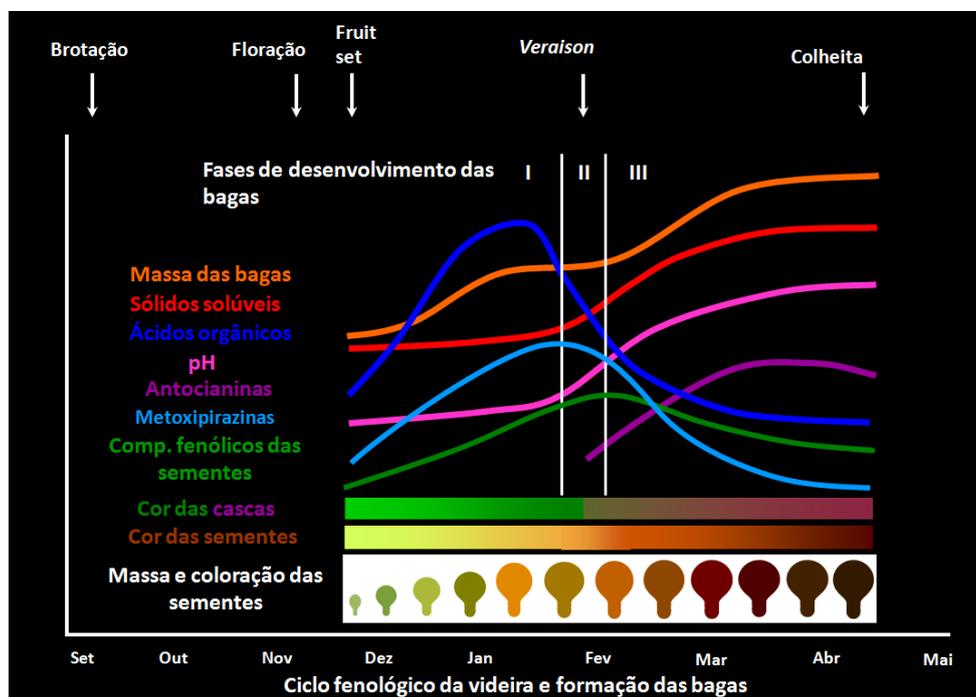
A partir do desenvolvimento das bagas, a taxa de crescimento dos ramos vai diminuindo até cessar durante a fase de maturação das bagas (Figura 3 e 4). Destaca-se que as condições climáticas na região posicionam o ciclo de desenvolvimento das plantas e a maturação das bagas em um período mais tardio em comparação à outras regiões vitícolas brasileiras (MANDELLI et al., 2003; BRIGHENTI et al., 2014).



**Figura 4.** Relação entre o desenvolvimento vegetativo da videira e a formação das bagas durante os estádios fenológicos das variedades Sauvignon Blanc (A), Merlot e Cabernet Sauvignon (B), cultivadas em São Joaquim, SC  
 Fonte: Elaborado por M. Borghezán.

Diversos autores destacam que a paralisação do crescimento vegetativo dos ramos durante a fase de maturação das bagas favorece o metabolismo da videira e a evolução dos processos bioquímicos que compõem a uva (LEEWEN et al., 2004; CONDE et al., 2007). Esses autores descrevem que essa condição do comportamento da videira possibilita a transferência dos compostos gerados durante a fotossíntese preferencialmente para a formação das bagas. Efeitos positivos da precocidade de paralisação do crescimento dos ramos sobre a concentração de ácidos orgânicos, de antocianinas e de compostos fenólicos na uva também foram relatados por TREGOAT et al. (2002).

Como resultado dessa interação entre o clima, o solo e a videira, observa-se durante a maturação, bagas com teores altos de açúcares, coloração intensa da película, níveis elevados de antocianinas e de compostos fenólicos, além de uma composição aromática intensa e complexa e de uma condição de maturação avançada das sementes (Figura 5).



**Figura 5.** Ciclo fenológico da videira e formação e desenvolvimento das bagas de variedades tintas nas regiões de altitude de Santa Catarina  
 Fonte: Elaborado por M. Borghezan.

O processo de maturação envolve um conjunto coordenado, dinâmico e complexo de eventos, sendo muito bem controlado em nível celular, mas com grande influência das condições externas, como o clima e o manejo (CONDE et al., 2007). Após a *véraison* (início da maturação), ocorrem as mudanças mais importantes na composição química das bagas, exemplificadas pelo aumento nos teores de açúcares solúveis, redução nos níveis de acidez, formação das antocianinas e pigmentação da película, alterações na composição fenólica da película (Figura 5), acúmulo de compostos aromáticos (terpenos e norisoprenóides), degradação de pirazinas, amolecimento das bagas, além da redução na concentração de compostos fenólicos e de taninos solúveis das sementes.

#### 4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

As regiões de altitude de Santa Catarina apresentam condições ambientais específicas que favorecem diferenças no ciclo fenológico da videira, no seu desenvolvimento vegetativo e na maturação das bagas. As condições de solo e clima afetam positivamente o comportamento da videira e a composição química e sensorial das uvas. As características particulares das regiões de altitude de Santa Catarina caracterizam um *terroir* onde a videira apresenta boa adaptação e que resulta na produção de uvas e vinhos finos de alta qualidade.

## REFERÊNCIAS

- BRIGHENTI, A.F.; BRIGHENTI, E.; BONIN, V.; RUFATO, L. Caracterização fenológica e exigência térmica de diferentes variedades de uvas viníferas em São Joaquim, Santa Catarina – Brasil. **Ciência Rural**, v.43, n.7, p.1162-1167, 2013.
- CONDE, B.C.; SILVA, P.; FONTES, N.; DIAS, A.C.P.; TAVARES, R.M.; SOUSA, M.J.; AGASSE, A.; DELROT, S.; GEROS, H. Biochemical changes throughout grape berry development and fruit and wine quality. **Food**, v. 1, p.1-22, 2007.
- INPI - Instituto Nacional de Propriedade Industrial. **Indicação geográfica no Brasil**. Disponível em: <http://www.inpi.gov.br/menu-servicos/indicacao-geografica/indicacao-geografica-no-brasil>. Acesso em: 08 set. 2019.
- LEEUVEN, C.; FRIANT, P.; CHONÉ, X.; TRÉGOAT, O.; KOUNDOURAS, S.; DUBOURDIEU, D. The influence of climate, soil and cultivar on terroir. **American Journal of Enology and Viticulture**, v. 55, n. 3, p. 207-217, 2004.
- MANDELLI, F.; BERLATO, M.A.; TONIETTO, J.; BERGAMASCHI, H. Fenologia da videira na Serra Gaúcha. **Pesquisa Agropecuária Gaúcha**, v. 9, n. 1-2, p.129-144, 2003.
- TREGOAT, O.; LEEUVEN, C.V.; CHONÉ, X.; GAUDILLÈRE, J.P. Étude du régime hydrique et de la nutrition azotée de la vigne par des indicateurs physiologiques: influence sur le comportement de la vigne et la maturation du raisin (*Vitis vinifera* L. cv. Merlot, 2000, Bordeaux). **Journal International des Sciences de la Vigne et du Vin**, v. 36, n. 3, p. 133-142, 2002.
- WATT, A.M.; DUNN, G.M.; MAY, P.B.; CRAWFORD, S.A.; BARLOW, E.W.R. Development of inflorescence primordial in *Vitis vinifera* L. cv. Chardonnay from hot and cool climates. **Australian Journal of Grape and Wine Research**, v. 14, p.46-53, 2008.

## SISTEMA PRODUTIVO DE QUEIJOS ARTESANAIS DE LEITE CRU EM SEARA, SANTA CATARINA: UMA TRADIÇÃO SECULAR

Andréia Tecchio<sup>1</sup>  
Aymara Llanque Zonta<sup>2</sup>  
Aline Belincanta<sup>3</sup>  
Ezequiel Giaretta<sup>4</sup>  
Gilso Giombelli<sup>5</sup>  
Valdir Magri<sup>6</sup>

### 1 INTRODUÇÃO

O saber-fazer do queijo artesanal de leite cru e seus derivados foi trazido da Europa pelos imigrantes que chegaram no Rio Grande do Sul no século XIX, cujos seus descendentes passaram a ocupar a região Oeste de Santa Catarina no início do século XX. Até a década de 1970, o queijo era produzido para o autoconsumo das famílias e o excedente era vendido nos comércios locais ou trocado por produtos que as famílias não produziam, como açúcar, café, sal e querosene. Em algumas situações, era vendido e/ou trocado com vizinhos, quando estes ficavam sem leite para produzi-lo. Em função de as famílias possuírem poucas vacas - geralmente entre uma e cinco - e de baixa produção, e do leite ser preferencialmente consumido *in natura*, os queijos possuíam, em média, entre um e dois quilos. Salientamos que esta característica permanece até os dias de hoje.

A região Oeste de Santa Catarina passou a sofrer mudanças e se incorporar à economia nacional na década de 1950, período em que o setor agroindustrial despertou como uma importante atividade econômica (CORAZZA, 2016). A comercialização dos queijos de leite cru descrito anteriormente prevaleceu até as décadas de 1970/80, quando o leite passou a ser adquirido por empresas e cooperativas com abrangência regionalizada (SCHUBERT, NIEDERLE, 2011). Segundo esses mesmos autores, na década de 1990 as famílias de agricultores excluídos do complexo agroindustrial de carnes, principalmente de suínos, migraram para a produção de fumo e de leite.

<sup>1</sup> Engenheira-agrônoma, Pós-Doutoranda no Programa de Pós-Graduação em Agroecossistemas da Universidade Federal de Santa Catarina (PGA/UFSC). Correio eletrônico: [deiatecchio@yahoo.com.br](mailto:deiatecchio@yahoo.com.br).

<sup>2</sup> Psicóloga, Pós-Doutoranda no projeto de pesquisa-ação R4D, na Compas e no CDE. Correio eletrônico: [aymaravictoriallanquezonta@gmail.com](mailto:aymaravictoriallanquezonta@gmail.com).

<sup>3</sup> Engenheira-agrônoma, Mestra em Agroecossistemas pelo PGA/UFSC. Extensionista Rural da Epagri. Correio eletrônico: [alinebellincanta@epagri.sc.gov.br](mailto:alinebellincanta@epagri.sc.gov.br)

<sup>4</sup> Técnico Agrícola da Crediseara. Correio eletrônico: [ezequiel.giaretta@crediseara.coop.br](mailto:ezequiel.giaretta@crediseara.coop.br).

<sup>5</sup> Técnico Agrícola e Assessor da Crediseara. Correio eletrônico: [gilsogiombelli@crediseara.coop.br](mailto:gilsogiombelli@crediseara.coop.br).

<sup>6</sup> Agricultor Familiar e Diretor Financeiro da Crediseara. Correio eletrônico: [valdir.magri@crediseara.coop.br](mailto:valdir.magri@crediseara.coop.br).

Mesmo no contexto da “modernização da agropecuária”, que adotou o que Mior (2003, p. 104) chamou de “um padrão tecnológico homogêneo”, delineado até as décadas de 1970/80, foram construídas novas estratégias de desenvolvimento rural. Entre elas, está a produção agroecológica, a produção de alimentos para autoconsumo, a manutenção de sementes crioulas e a transformação de alimentos em pequenas agroindústrias familiares ou cooperativas familiares (MIOR, 2003; BUSATO et al, 2016; OLIVEIRA et al, 2012). Esses alimentos são denominados “coloniais”, constituindo-se num elemento da resistência em relação aos produtos industrializados, sendo que os consumidores os procuram em feiras, nas propriedades rurais, nos círculos informais de amigos e familiares, entre outros (DORIGON, RENK, 2011).

Ademais, algumas práticas foram mantidas, entre elas, a produção de queijos artesanais de leite cru em Seara. Em 2011, este sistema produtivo começou a ser qualificado pela Cooperativa de Crédito Rural Seara (Crediseara) e pela Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina (Epagri), no que concerne aos aspectos técnicos e organizacionais. Pontualmente, conta com apoio da Prefeitura Municipal de Seara. Em 2019, a qualificação desse sistema produtivo passou a contar com apoio financeiro da Ação Piloto Transformadora (APT), desenvolvida no âmbito do projeto de pesquisa-ação transdisciplinar “Ações Piloto de Transformação para a Sustentabilidade Alimentar: Reconstruindo a Coexistência de Diferentes Sistemas Alimentares na América do Sul e na África (R4D)”. O mesmo é coordenado pelo Centro para o Desenvolvimento e Ambiente (CDE) da Universidade de Berna, Suíça, e conta com a participação da Academia de Genebra para Direitos Humanos e Internacionais, da Comunidade Pluricultural Andino-Amazônica para a Sustentabilidade (Compas) da Bolívia e do Centro de Referência em Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional, vinculado a Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (Ceresan/UFRRJ).

A partir deste contexto, este artigo objetiva analisar as ações desenvolvidas desde 2011 junto ao “Grupo dos Queijos Coloniais de Leite Cru” de Seara, visando a implementação de uma legislação municipal que permita a comercialização de queijos e derivados de leite cru e a obtenção da Indicação Geográfica (IG).

## 2 METODOLOGIA

Em março de 2019, quando da implantação do Projeto R4D, foi realizada uma avaliação das ações desenvolvidas desde 2011, da qual participaram famílias de agricultores integrantes do “Grupo dos Queijos Coloniais de Leite Cru” e a equipe que coordena o projeto, composta por técnicos da Epagri e da Crediseara. Na avaliação, foram utilizados métodos participativos de discussão e deliberação, com base na abordagem transdisciplinar. Entendemos a transdisciplinaridade associada à possibilidade de gerar co-criação de conhecimentos, que inclui: i) definição participativa do problema; ii) integração das ciências naturais e sociais; iii) integração de atores não acadêmicos e seus conhecimentos; iv) um processo de aprendizagem social que reflete sobre o significado de “desenvolvimento”; e v) ação coletiva para implementação das ações (Hirsch Hadorn et al., 2006).

Em suma, esta abordagem permitiu identificar ações necessárias à reconfiguração do sistema alimentar, capazes de influenciar em cinco dimensões da sustentabilidade alimentar: direito à alimentação, segurança

alimentar, alívio da pobreza e desigualdade, resiliência socioecológica e desempenho ambiental. Na avaliação de cada uma das dimensões, consideramos três indicadores, apresentados no próximo item, nas quais foram identificadas potencialidades e desafios por meio da atribuição de notas de zero a quatro, sendo que os valores menores indicaram os maiores desafios a serem trabalhados e vice-versa.

Ademais, realizamos visitas a famílias produtoras de queijos e derivados de leite com o objetivo principal de divulgar o Projeto e convidá-las para participarem das ações do Grupo, de oficinas técnicas, da troca de experiências entre agricultores, de seminários e do concurso de queijos de leite cru. Outras ações consistiram na divulgação do Projeto R4D na mídia local, bem como na realização de reuniões com o poderes executivo e legislativo visando a implementação de uma lei municipal e com o Grupo de agricultores para planejamento e avaliação das ações.

### 3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Entre as cinco dimensões analisadas, o grupo de agricultores apontou como sendo mais problemáticas o “direito humano a alimentação”, a “segurança alimentar” e o “desempenho ambiental”. No que concerne ao direito humano à alimentação, os indicadores “não discriminação” e “acesso a informação e participação” são os mais relevantes, pois os consumidores possuem poucas informações sobre a quantidade e os tipos de produtos de síntese química que são utilizados nos sistemas produtivos ligados ao agronegócio. Não obstante, há um forte apelo das grandes indústrias, que garantem que os alimentos produzidos por elas estão livres de contaminações por microrganismos, mas se isentam da responsabilidade dos efeitos negativos dos produtos de síntese química na saúde humana e no ambiente. O indicador “valorização da cultura local” é um ponto forte desta dimensão, uma vez que a alimentação das famílias rurais, como o consumo de derivados de leite e de carne é baseado na tradição herdada dos ancestrais vindos da Europa.

Na dimensão “segurança alimentar”, o principal desafio se refere ao indicador “relações de poder”, devido ao município de Seara ainda não ter implementado a lei que permite a comercialização dos queijos e derivados de leite cru. Cabe destacar que no Brasil houve avanços com a implementação da legislação com a aprovação da Lei 13.680 de 14 de junho de 2018 e em Santa Catarina com a aprovação da Lei 17.486 de 16 de janeiro de 2018, pois estas permitem a comercialização de queijos artesanais de leite cru. Embora a lei estadual ainda não esteja regulamentada, não há impedimento jurídico para a sua implementação nos municípios. O indicador “capacidade do sistema alimentar para armazenar e processar alimentos” também apresenta desafios, principalmente no que tange a agroindustrialização, uma vez que a legislação não favorece o processamento de produtos artesanais em pequenas quantidades. O indicador “segurança alimentar ao nível familiar” foi mais bem avaliado, pois as necessidades das famílias rurais são atendidas pela quantidade, qualidade e diversidade de alimentos produzidos.

Em relação à dimensão “desempenho ambiental”, os indicadores que mais precisam avançar dizem respeito a “pegada de carbono” e a “gestão da paisagem”. Nas suas unidades de produção, as famílias têm autonomia no que concerne aos processos produtivos, porém, ainda é possível diminuir e até mesmo eliminar os produtos de síntese química usados em pequenas

quantidades. Não obstante, as unidades de produção são afetadas pelos agrotóxicos utilizados por vizinhos. O indicador “impactos para a saúde” foi bem avaliado, pois nos alimentos produzidos para o consumo das famílias, praticamente não são adicionados produtos de síntese química.

As dimensões que apresentam menos desafios são “pobreza e desigualdade” e “resiliência sociocológica”. Em relação à “pobreza e desigualdade”, o indicador “desempenho das cadeias de valor” é o que mais precisa avançar, pois a falta de uma legislação municipal impede a comercialização de queijos e derivados no mercado formal. Sobre os indicadores “fontes e níveis de renda e despesas” e “acesso a infraestrutura social e tecnológica”, os agricultores consideram que os sistemas produtivos garantem renda para a reprodução social das famílias. Como as famílias participam de movimentos sociais e sindicais e são assessoradas pela Crediseara e da Epagri, acessam novas tecnologias para a produção de alimentos agroecológicos, crédito e organizações coletivas como cooperativas e associações.

Finalmente, sobre a dimensão “resiliência sociocológica” o grupo de agricultores considerou o indicador “herança e uso do conhecimento local, ancestral ou tradicional” como sendo um desafio, uma vez que a “modernização da agropecuária” induziu muitas famílias rurais a modificarem os sistemas de cultivo e criação de animais. Em relação ao indicador “auto-organização social”, há necessidade de criação de mecanismos para fortalecer o grupo de agricultores para que o mesmo, por meio da ação coletiva, possa modificar as relações de poder, visando a autonomia da agricultura familiar. Por sua vez, o indicador “Capacidade de amortecimento: diversidade no sistema” foi bem avaliado, pois o sistema produtivo é diversificado.

#### 4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Na APT de Seara, as ações desenvolvidas entre março e setembro do corrente ano objetivaram melhorar os indicadores mais problemáticos do sistema produtivo de queijos e derivados de leite cru identificados pelos agricultores e apresentados acima, para quando a lei municipal permitir a comercialização formal desses produtos, as famílias estarem praticamente adequadas. Nesse sentido, um dos avanços concernem às melhorias que os agricultores puderam implementar no manejo das pastagens e do rebanho, por meio das capacitações em Pastoreio Racional Voisin (PRV), homeopatia e higiene na ordenha.

Em relação às questões sociais e organizativas, o grupo de agricultores está mais consolidado e houve ingresso de novas famílias. O diálogo com a sociedade sobre a segurança alimentar, a melhor qualidade nutricional dos queijos feitos com leite cru quando comparados com os de leite pasteurizado, os aspectos de sanidade do rebanho animal e os trâmites burocráticos para a implementação da lei municipal, ocorreram por meio de seminários, concurso dos queijos artesanais de leite cru e divulgação na mídia local.

Embora com avanços e o comprometimento público dos poderes legislativo e executivo, o principal entrave diz respeito a implementação da legislação municipal para as famílias de agricultores poderem comercializar formalmente os queijos e derivados de leite cru. Paralelo a esse processo, o grupo está construindo a notoriedade na região Oeste de Santa Catarina para num futuro próximo, iniciar o processo para registro de uma Indicação

Geográfica. Ademais, as instituições que coordenam o projeto podem, a partir da experiência de Seara, levar o projeto para os municípios de abrangência da Crediseara e para a Epagri.

## REFERÊNCIAS

BUSATO, M.A.; MODEL, D.; ESSWEIN, D.; GALLINA, L.S.; TEO, C.R.P.A.; DOS SANTOS NOTHAFT, S.C. Ambiente e alimentação saudável: percepções e práticas de agricultores familiares. **CAMPO-TERRITÓRIO**: revista de geografia agrária, v.10, n.21, p.142-158, 2015.

CORAZZA, G. **Traços da formação socioeconômica do Oeste Catarinense**. Florianópolis: INSULAR, 1ª ed., 2016.

DORIGON, C.; RENK, A. Técnicas e métodos tradicionais de processamento de produtos coloniais: de “miudezas de colonos pobres” aos mercados de qualidade diferenciada. **Revista de Economia Agrícola**, v.58, n. 1, p.101-113, 2011.

ESTEVAM, D.O.; SALVARO, G.I.J., LANZARINI, J.J.S.; BUSARELLO, R.J. Cooperativas rurais não-patrimoniais (ou virtuais) e o difícil caminho da formalidade: o caso dos agricultores familiares da região do sul do Estado de Santa Catarina. **REDD – Revista Espaço de Diálogo e Desconexão**, Araraquara, v.5, n.1, 2012.

MIOR, L.C. **Agricultores Familiares, Agroindústrias e Território**: A dinâmica das redes de desenvolvimento rural no Oeste Catarinense. 2003. 316 p. Tese (Doutorado Interdisciplinar em Ciências Humanas) - Universidade Federal de Santa Catarina. Florianópolis, SC, 2003.

SCHUBERT, M.N.; NIEDERLE, P.A. A competitividade do cooperativismo de pequeno porte no sistema agroindustrial do leite no oeste catarinense. **Ideas**, Rio de Janeiro, v.5, n.1, p.188-216, 2011.

## ESTUDO PRELIMINAR: ASPECTOS DE CULTIVO E DESENVOLVIMENTO DA BANANA PARA O PROCESSO DE DENOMINAÇÃO DE ORIGEM NO LITORAL NORTE GAÚCHO E EXTREMO SUL CATARINENSE<sup>1</sup>

*Elisa Teixeira Aires<sup>2</sup>  
Êmili Borges Carlos<sup>3</sup>*

### 1 INTRODUÇÃO

Atualmente há uma ampliação de estudos que englobam em sua temática a valorização da agricultura do Brasil. O reconhecimento da qualidade de produtos em relação a sua origem é uma prática antiga, e que nos últimos anos é uma forma de diferenciá-los, podendo assim ser objeto de interesse de mercados capazes de valorizar estas capacidades, permitindo a agregação de valor por meio da Indicação Geográfica (IG), e com isso levar ao desenvolvimento local com geração de renda para a população, através da visibilidade e confiabilidade de seus produtos por serem únicos no mercado (BARROS, 2019).

Além de proteger a identidade territorial, a IG pode ser considerada um importante instrumento de desenvolvimento territorial (PIMENTEL, 2013), e no caso da legislação brasileira, ela pode ser registrada como Indicação de Procedência (IP) - quando o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território tenha se tornado conhecido como centro de extração, produção ou fabricação de determinado produto ou prestação de determinado serviço; ou Denominação de Origem (DO), se o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território designam produtos ou serviços cujas qualidades ou características se devam exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, incluídos fatores naturais e humanos (BRASIL, 1996).

O olhar atual sobre as IGs ultrapassa aquele que as via como um mecanismo para combater as falsas indicações de procedências. Atualmente, elas são caracterizadas como o meio que, além de reconhecer e proteger o saber-fazer confere diferenciação qualitativa aos produtos, normatizam os procedimentos de produção e comercialização e, conseqüentemente, conferem identidade e distinção aos mesmos. Abordam a respeito de um direito de propriedade intelectual, que identifica um bem a partir do seu vínculo específico

<sup>1</sup> Trabalho realizado no âmbito acadêmico do mestrado, para auxiliar as iniciativas incipientes da região a procura da Denominação de Origem para a banana.

<sup>2</sup> Profissional autônoma, Biologia - UFPEL, Mestranda em Ambiente e Sustentabilidade- UERGS-São Francisco de Paula, elisa\_teixeira\_aires@gmail.com.

<sup>3</sup> Extensionista Rural, Engenharia Agrônoma, Mestranda em Ambiente e Sustentabilidade- UERGS-São Francisco de Paula, emiliborges@hotmail.com.

com um território. Mais do que reconhecer uma qualidade associada à origem geográfica, uma IG envolve um grande processo de mudança organizacional (NIEDERLE, 2014).

O objetivo deste trabalho é apresentar a Denominação de Origem Geográfica como uma ferramenta do desenvolvimento rural da bananicultura gaúcha. Realizando assim a caracterização de alguns elementos referentes à grande expressividade no cultivo da banana na região do Litoral Norte Gaúcho e Extremo Sul Catarinense, buscando identificar algumas potencialidades para o processo de Denominação de Origem Geográfica.

## 2 METODOLOGIA

A busca por elementos a partir da caracterização do cultivo da banana nos municípios do Litoral Norte Gaúcho: Mampituba, Morrinhos do Sul, Três Cachoeiras, Torres, Dom Pedro de Alcântara, Terra de Areia, Maquiné, Itati, Osório e Três Forquilhas, e municípios do Extremo Sul Catarinense: Praia Grande, Jacinto Machado, São João do Sul, Santa Rosa do Sul, Sombrio e Turvo. Sendo estes, locais onde a bananicultura é uma atividade economicamente relevante e de grande representatividade social.

Concomitantemente aos processos citados anteriormente, foram analisados dados secundários obtidos através de visitas técnicas em 6 propriedades de cada cidade, e revisão bibliográfica para a caracterização dos seguintes itens que serão detalhados posteriormente no decorrer do texto: (3.1) caracterização do ambiente, (3.2) aspectos culturais da bananicultura na região, (3.3) caracterização das propriedades, comercialização e aspectos econômicos deste cultivo.

## 3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

A Denominação de Origem Geográfica (DO) está relacionada com a reunião de características naturais e humanas encontradas em determinado território que o diferencia dos demais, estando vinculada ao nome de uma cidade, países ou região que apresentam características climáticas, sociais e geológicas semelhantes, estando diretamente vinculada com a padronização da qualidade e no desenvolvimento do processo produtivo.

### 3.1 Caracterização do ambiente

Na região estudada, segundo Köppen e Geiger (1928), o clima é considerado subtropical úmido, com três meses de inverno, e temperaturas médias entre  $-3^{\circ}\text{C}$  e  $18^{\circ}\text{C}$  nesta época do ano. De acordo com a Secretaria de Agricultura e Abastecimento de São Paulo, esta condição climática constitui um ambiente desfavorável ao desenvolvimento fisiológico da bananeira, afetando drasticamente a produtividade, que tem a temperatura de  $13^{\circ}\text{C}$  como limite mínimo para seu desenvolvimento, sendo considerada uma planta típica das regiões tropicais.

A bananeira ocupou espaço específico na composição do desenho geográfico da região, onde em quase sua totalidade, estende-se nas áreas das encostas dos morros, locais em que as demais plantas comerciais apresentam dificuldades de se adaptar. Esses locais, também acabam sendo estratégicos

para as bananeiras pela ausência de geadas, fator climático que afeta grandemente o metabolismo da planta.

As encostas servem de refúgio da geada, porém quando a planta se encontra em altitudes muito elevadas o frio afeta drasticamente o seu metabolismo. Durante o inverno o ciclo reprodutivo se torna mais longo, é notável a presença de danos nas frutas, que alteram seu aspecto físico.

A presença de luz solar é necessária para a realização da fotossíntese, e em plantas tropicais isso é muito evidente. Este fator é afetado pelo cultivo nas encostas, visto que a disposição geográfica dos morros está organizada em vales, orientados em quase sua totalidade, no sentido leste/oeste. O solo da região é de origem basáltica, naturalmente ácido e rochoso, especialmente nas encostas, onde predomina o cultivo da bananeira, o que somado a declividade, são fatores que dificultam a mecanização do cultivo.

É importante ressaltar, que apesar das características físicas indesejadas da casca e de tamanho da fruta causados pelo frio, a mesma condição climática de inverno rigoroso, surge como possível fator responsável, por conferir sabor mais doce à fruta. Porém esta informação só poderá ser confirmada cientificamente durante o levantamento de dados da região para o processo de Denominação de Origem.

### **3. 2 Aspectos culturais da bananicultura na região**

Anterior ao cultivo da banana predominava na região o plantio de cana de açúcar, e era comum seu beneficiamento nas propriedades rurais em cachaça e açúcar, produtos estes, muito valorizados na época. A introdução do cultivo da banana no Litoral Norte do Rio Grande do Sul ocorreu em 1960, quando houve o processo de modernização da agricultura. Nesse processo ocorreu a adesão ao Pacote da Revolução Verde, que dentro do contexto do Litoral Norte, teve início primeiramente com a introdução e adoção, pelos agricultores, de alguns cultivos específicos até então praticamente inexistentes e que acabaram se sobressaindo, como o fumo, a olericultura e a banana prata (WIVES, 2008). Esse mesmo processo é relatado por moradores de cidades do Extremo Sul Catarinense.

Limitados pela comercialização, incipiente conhecimento sobre o cultivo da bananeira, e pouco acesso às tecnologias, as unidades familiares eram caracterizadas pela diversidade de cultivo, onde praticamente todo o alimento consumido era proveniente da propriedade, sendo assim, o comércio de produtos era limitado e pouco acessível para a maioria das famílias.

A estruturação de mercados, implantação de estradas, maior acesso a meios de transporte, permitiram a comercialização dos produtos nas cidades o que aumentou a movimentação financeira das famílias, e aos poucos o poder de compra. A partir da industrialização do setor agrícola brasileiro, as propriedades rurais na região começaram a focar em alguns cultivos, com propósito comercial. Devido à boa adaptação da bananeira ao relevo e ao menor aporte de tratamentos culturais, o cultivo da banana cresceu significativamente, e hoje ela compõe imponentemente a paisagem das encostas de morro, caracterizando essa região.

Atualmente a organização das unidades produtivas, são caracterizadas por uma cultura de cunho comercial e pequenos ou inexistentes cultivos para consumo próprio. A banana, portanto, impera em todos os municípios como uma das principais fontes de renda das famílias.

Juntamente com o êxodo rural, a diminuição do número de filhos por unidade familiar é observada nitidamente na região e aos poucos vai alterando a estrutura da cadeia produtiva da banana. Trabalhar nessas condições de declive, pedregosidade e dificuldade de mecanização afeta diretamente estruturas corpóreas do agricultor, causando problemas nos joelhos e coluna, por exemplo, impossibilitando ou limitando-o de realizar seu trabalho nesta atividade. Estes fatores somados a sazonalidade de retorno financeiro desestimula os jovens e prejudica a renda das famílias.

Por não representar um grande polo de produção, devido às adversidades climáticas encontradas, existe poucos estudos voltados para as peculiaridades da bananicultura nesta região. O processo de Denominação de Origem proporcionaria esse levantamento de dados científicos e quem sabe, posteriormente a obtenção do selo, que serviria como uma ferramenta de valorização deste produto e das famílias que o cultivam, promovendo assim o desenvolvimento desta cultura na região.

### **3.3 Caracterização das propriedades, comercialização e aspectos econômicos**

O cultivo da banana tem como característica, a localização nas encostas dos morros e a mão de obra por meio da agricultura familiar, isto não ocorre somente pela distribuição agrária, mas também pelo fato de existir baixa mecanização desta cultura, permitindo assim que uma pessoa sozinha cuide de no máximo 6 hectares.

A comercialização é feita principalmente por intermédio de atravessadores (associações, cooperativas e empresas privadas), que recolhem as frutas nas propriedades rurais e as classificam de acordo com os aspectos físicos de tamanho, espessura e ausência de defeitos. Durante a classificação é o momento onde o agricultor é prejudicado, já que o comprador realiza este processo e em determinadas épocas do ano, devido às condições climáticas, o produto possui características indesejadas (menor tamanho, escurecimento da casca e danos físicos) e redução considerável da produção, afetando diretamente as famílias colocando-os em vulnerabilidade financeira. Na região existe incentivo à comercialização direta do produto pelos, mas isso é mais evidente no sistema de cultivo orgânico. De maneira geral, o agricultor passa a depender dos atravessadores, que classificam o produto de maneira abusiva, além do excesso de peso nas caixas.

Existe uma grande instabilidade devido ao clima na região, visto que durante o verão a produção cresce consideravelmente e com o excesso de produto o preço se mantém baixo, porém no inverno a produção apresenta uma queda drástica e aspectos físicos indesejados à comercialização, fazendo com que os compradores importem as bananas de outros estados onde o frio não é tão rigoroso, afetando assim o agricultor da região que acaba por perder muito produto que fica estocado durante este período.

Esta instabilidade gera insegurança no agricultor impossibilitando-o de investir mais em insumos e em tecnificação, uma solução para aumentar a valorização e a estabilidade da produção é a Denominação de Origem Geográfica.

## 4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A bananicultura faz parte do desenho da paisagem desta região e do pertencimento das pessoas moradoras dessas cidades e, com as Indicações Geográficas, ocorrerá o fortalecimento da cadeia produtiva da banana, tornando esse cultivo mais rentável e atraente para a permanência dos jovens nas propriedades.

É evidente que essa região apresente peculiaridades quanto ao cultivo da banana, porém ainda assim possui um grande potencial para o desenvolvimento do selo de Denominação de Origem Geográfica, que serviria como ferramenta de valorização financeira do produto e desenvolvimento territorial explorando potencialidades e especificidades para a manutenção da cultura na região e aumentando a qualidade de vida das famílias.

## REFERÊNCIAS

- BARROS, R. (2019). **A variedade das indicações geográficas brasileiras e o desenvolvimento local**, The Over arching Issues of the European Space- a strategic (re)positioning of environmental and socio-economic problems?, Porto, Fac. Letras da Univ. Porto. p.371-386.
- BRASIL. Lei 9.279 de 14 de maio de 1996. **Regulação de direitos e obrigações relativos à propriedade industrial**. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/L9279.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/L9279.htm). Acesso em: 30 de agosto de 2019.
- NIEDERLE, P.A. Desenvolvimento, instituições e mercados agroalimentares: os usos das indicações geográficas. **Desenvolvimento Regional em debate**. v.4, n 2, p.21-43, jul./dez. 2014.
- PIMENTEL, L. O. Os desafios dos aspectos legais na prática de estruturação das Indicações Geográficas. In: DALLABRIDA, V. R. (Org). **Território, identidade territorial e desenvolvimento regional: reflexões sobre indicação geográfica e novas possibilidades de desenvolvimento com base em ativos com especificidades territorial**. São Paulo: LiberArs, 2013p. 135-143.
- WIVES, D.G. **Funcionamento e performance dos sistemas de produção da banana na microrregião do Litoral Norte do Rio Grande do Sul**. Dissertação - Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural da Faculdade de Ciências Econômicas da Universidade Federal do Rio Grande do Sul Porto Alegre, 2008.

## ANÁLISE DO SETOR DE TECNOLOGIA DA INFORMAÇÃO DO MUNICÍPIO DE MARINGÁ PARA CONSTRUÇÃO DE UM SINAL DISTINTIVO DE USO COLETIVO

Edmila Adriana Denig<sup>1</sup>

### 1 INTRODUÇÃO

O presente trabalho tem a proposta de apresentar dois dos instrumentos da propriedade intelectual, quais sejam, a Indicação Geográfica (IG) e Marca Coletiva (MC). Estas, enquanto institutos da propriedade intelectual constituem-se em sinais distintivos de uso coletivo que visam proteger a identificação dos produtos ou serviços provenientes de grupo de produtores ou prestadores desses serviços, unidos por objetivos em comum. E que, em razão de sua organização, cooperação ou características, buscam sinalizar ao mercado as vantagens advindas da coletividade daquilo que ofertam por meio do uso de tais sinais.

O município de Maringá vem se posicionando como uma das melhores cidades para se viver no país, considerando bons índices, educação, desenvolvimento econômico, geração de emprego, entre outros. Sendo que dentre os setores produtivos mais estratégicos para desenvolvimento do município está o setor de tecnologia da informação (TI), responsável por uma considerável parcela do ISS arrecadado e vagas de emprego.

O setor de TI de Maringá apresentou uma série de conquistas e avanços desde que passou a praticar atividades associativistas e a ser representado pela associação Software By Maringá (SBM) e pelo Arranjo Produtivo de Software.

Dessa forma, o presente trabalho tem, como um dos seus intuítos, apresentar e analisar dados referentes à reputação e à tradição do município de Maringá no fornecimento dos serviços tecnológicos, visando discutir a possibilidade da existência de uma IG ou MC para a localidade. Observando o objetivo de fomentar o crescimento e aprimoramento das empresas associadas e conseqüente desenvolvimento econômico e tecnológico do município de Maringá.

### 2 METODOLOGIA

A pesquisa constitui-se em um estudo de caso, sendo realizada através da aplicação de método essencialmente qualitativo. Primeiramente procurar-se-á levantar diversos tipos de documentos como obras doutrinárias, legislação municipal, nacional e internacional pertinente e outros materiais com a finalidade de conceituar e aferir a possibilidade da marca coletiva e da indicação geográfica, seus papéis no desenvolvimento econômico regional e importância do reconhecimento e visibilidade do potencial local do município de Maringá. A pesquisa também realiza uma aplicação de questionário e

<sup>1</sup> Advogada, Economista, Mestranda em Propriedade Intelectual Inovação, INPI, edmiladenig@gmail.com.

entrevista à uma amostragem de empresários, para avaliar qual dos instrumentos, indicação geográfica ou marca coletiva, estaria mais adequado para atender a perspectiva e características do setor.

### 3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

A caracterização histórica do setor de TI do município de Maringá se deu a partir de um estudo realizado pelo IPARDES e pela UEM em 2006, verificou-se que naquele ano existiam 23 empresas cadastradas no RAIS/MTE, sendo que, em 2017 o cadastro apontava 188 empresas, ou seja um crescimento bastante considerável para o período de 11 anos. O referido estudo teve bastante relevância para esta pesquisa, tendo em vista que o mesmo concluiu, dentre outras questões, que o principal problema do setor em 2006 era a falta de integração empresarial, a ausência da cultura de associativismo, além de a necessidade de criação de uma entidade que representasse o setor.

Imediatamente posterior ao estudo IPARDES/UEM, foram criados a Software By Maringá (SBM), fundada pelos empresários do setor e o APL de Software, administrado em parceria com o SEBRAE Maringá. A SBM, conforme relatado por todos os empresários entrevistados, foi fundamental para uma série de conquistas do setor, para a promoção da integração, bem como do associativismo entre os empresários, para angariar apoio de diferentes instituições e também do governo. E até mesmo, promover a capacitação dos empresários e de seus funcionários, com a promoção de cursos, palestras e eventos.

Atualmente, o setor de TI de Maringá ostenta uma série de êxitos, dentre eles, a criação de lei para redução de impostos municipais, a colocação nacional em segundo lugar referente às empresas que mais recebem certificações específicas do setor e o recebimento de um terreno junto ao parque tecnológico do município para a construção da sede própria da SBM.

Tendo em vista este contexto e reputação positivos do setor de tecnologia da informação, a presente pesquisa buscou averiguar a possibilidade de escolha de um sinal distintivo de uso coletivo, previsto no ordenamento jurídico da propriedade industrial, para a identificação do setor.

A propriedade industrial nasceu das necessidades do comércio (marcas e sinais distintivos) e para promover o desenvolvimento tecnológico (patentes e desenhos industriais). Tornou-se um instituto jurídico que deu *status* de propriedade para todos os seus instrumentos, isso em um contexto mundial bastante discutido entre as nações.

A Lei da Propriedade Industrial (LPI) Lei n.º 9.279/96 divide a Indicação Geográfica, em dois gêneros, indicação de procedência (IP) e denominação de origem (DO). Os artigos 177 e 178 da LPI (BRASIL, 1996) definem os dois institutos, apresentando a diferença entre eles. A indicação geográfica, na espécie, indicação de procedência, sendo esta a figura legal que interessa a este estudo, é fruto do reconhecimento da fama e da reputação de uma região pela fabricação de um produto ou fornecimento de um serviço

A marca coletiva, por sua vez, tem como função indicar ao consumidor que aquele produto ou serviço provém de membros de uma determinada entidade. Está prevista no artigo 123, III da mesma LPI (BRASIL, 1996).

Observou-se, por meio da revisão da legislação e da literatura existentes sobre marca coletiva e da indicação geográfica, que, questões como

vantagens competitivas, diferenciação mercadológica e desenvolvimento econômico regional são intrínsecas ao uso e registro deste tipo de sinal. Porém, são registros que demandam organização conjunta, pois exigem a criação de regras de uso. No caso da indicação geográfica exige-se ainda uma estrutura de controle, uma delimitação da localidade oficial, a descrição dos serviços prestados e a comprovação da fama e da reputação, para caso específico da requisição de uma indicação de procedência.

As diferenças entre as principais características das marcas coletivas e das indicações geográficas estão sistematizadas no quadro abaixo:

**Quadro 1.** Quadro comparativo entre indicações geográficas e marcas coletivas. Fonte: LPI BRASIL (1996), INPI (2018), IN n.º 95/2018 e pesquisa de campo – Elaboração própria

	Marca Coletiva	Indicação Geográfica	Especificidades Setor de TI Maringá	
			MC	IG
Objetivo	Identificar produtos ou serviços de membros de determinada entidade	Identificar produtos ou serviços provenientes de determinada localidade.	Identificar serviços dos associados da SBM	Identificar serviços de TI de Maringá
Legitimidade de uso	Membros, desde que cumpram o regulamento de utilização	Produtores / prestadores estabelecidos na região, que cumpram condições legais e apresentados no caderno de especificação técnica	Associados SBM	Prestadores TI Maringá situados na área geográfica delimitada constante da requisição da IG junto ao INPI.
Requerente	Pessoa jurídica representativa de coletividade	Substituto processual representante da coletividade	SBM	SBM
Titularidade	Entidade representativa da coletividade	Todos os produtores/prestadores da região delimitada	SBM	Prestadores TI Maringá
Documentação específica	Regulamento de Utilização	Caderno de especificações técnicas; Delimitação por instrumento oficial; Comprovação da relação entre o meio geográfico e os produtos ou serviços (DO); ou Comprovação da fama e reputação (IP)	Elaboração do Regulamento de Utilização	- Comprovação da Fama e Reputação; - Delimitação da área geográfica dos prestadores de serviços; - Descrição da prestação dos serviços; - Estabelecimento de uma estrutura de controle e demais regras de uso do "selo".
Vigência	10 anos, prorrogáveis indefinidamente	Enquanto existirem as condições, não depende de prorrogação		

A questão da IG para identificação de serviços, sobretudo para serviços de ordem tecnológica, é algo pouco discutido e utilizado, sendo por

vezes polêmica, já que o Brasil, a princípio, é um dos poucos países a adotar as indicações geográficas para serviços, sobretudo, serviços de ordem tecnológica<sup>2</sup>. Contudo já é realidade no Brasil, com a concessão da IG para o Porto Digital em Recife.

Feita esta ressalva e observando as características da MC e da IG, esta pesquisa realizou entrevistas com os empresários 28 empresários do setor (15% do total de empresas cadastradas do RAIS/MTE 2017) com a finalidade de aferir o interesse e disponibilidade em requerer um suposto registro, e as expectativas em relação ao sinal coletivo, tanto na questão de quem ele deve representar, quando na justificativa, relacionada aos possíveis retornos esperados com a obtenção de um desses sinais.

Nas entrevistas realizadas, observou-se que opiniões se dividem quanto ao uso do sinal, se seria para a representação de todos os empresários (IG), sem distinção, ou se deve identificar os associados da SBM (MC). Da mesma forma, a justificativa para um desses registros ficou dividida, se a mesma provém da atuação da SBM, realizada nos últimos anos ou se é o conjunto de fatores locais que destaca o setor como um todo.

Em relação aos requisitos específicos mais complexos da indicação geográfica, quais sejam, comprovação da fama e a existência de uma estrutura de controle, a questão da fama, segundo os entrevistados, parece uma questão pacificada, tendo em vista os empresários identificarem que a reputação externa é real e que seria simples realizar tal comprovação. Por outro lado, a criação de uma estrutura de controle, bem como sujeitar-se a esse controle relevou-se como o requisito que os empresários estariam menos dispostos a cumprir.

Contudo, todos os empresários entrevistados concordam que um sinal coletivo seria importante para ampliar visibilidade externa da tradição na prestação de serviços, criar vantagens de marketing, atrair de novas empresas, propiciar maior cooperação entre os prestadores de serviços e conseqüentemente, propiciar maior desenvolvimento do setor, bem como auxiliar no desenvolvimento regional. Isso de acordo com o uso e estratégia que deverão ser criadas pelos empresários, já que um sinal distintivo concedido, ao qual não fosse aplicada uma estratégia de gestão do mesmo, não seria capaz de propiciar qualquer vantagem.

#### 4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Verificou-se, por meio da pesquisa, que o setor de tecnologia da informação do município de Maringá, segundo os empresários entrevistados, tem o associativismo e a cooperação como bases de seu crescimento, características estas que foram viabilizadas por meio da fundação da Software By Maringá a partir do ano de 2007. Verificou-se ainda que o setor já possui a reputação para além da localidade, tendo a mesma alcance externo ao ambiente regional e que existe o anseio dos empresários em projetar ainda mais os serviços prestados para fora do município e preservar a cultura associativista que foi crucial para que o setor prosperasse.

---

<sup>2</sup> Segundo UNCTAD (2003, p.17), as legislações de Liechtenstein, Peru e Suíça preveem o uso de indicações geográficas para serviços.

O'CONNOR (20\_\_, p. 1), cita, como exemplo, Azerbaijão, Bahrein, Croácia, Jamaica, em Saint Lucia e Cingapura como nações que preveem a indicação geográfica para serviços

Dessa forma, a escolha de um sinal distintivo de uso coletivo que represente a história e anseios do setor se apresenta-se como um grande aliado junto às estratégias de crescimento, pois visam consolidar as atividades coletivas e a diferenciação mercadológica.

Quanto à escolha do sinal distintivo mais adequado para identificar o setor de tecnologia da informação do município de Maringá, se marca coletiva ou se indicação geográfica, verificou-se que existe a possibilidade dos dois institutos, de acordo com as entrevistas realizadas, desde que os empresários se organizem em estruturar uma forma de controle para os usuários da indicação geográfica. Sendo que foi, inclusive, a sugestão de dois entrevistados, que a empresa que desejasse usar o “selo” se sujeitasse à alguma certificação.

## REFERÊNCIAS

- ÁVILA, C. **Os sinais distintivos como diferencial de um segmento mercadológico**. In: PIDCC, Aracaju, Ano III, Edição nº 07/2014, p.150 a 177 Out/2014. Disponível em <http://pidcc.com.br/artigos/072014/06082014.pdf>. Acesso em 26 de maio de 2019.
- BARBOSA, P.M.S; DUPIM, L.C.; PERALTA, P.P. Marcas e Indicações Geográficas: conflitos de registrabilidade nos 20 anos da LPI. In: LOCATELLI, L. (Org). **Indicações Geográficas: desafios e perspectivas nos 20 anos da Lei de Propriedade Industrial**. Rio de Janeiro: Editora Lumen Júris. 2016. p. 157-188.
- BRASIL. **Lei da Propriedade Industrial** (Lei n.º 9.279/1996), Brasília, DF: Congresso Nacional. Atos do Poder Legislativo. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 15 mai. 1996
- CARVALHO, M.M. **Marcas coletivas – breves considerações**. In: ASCENSÃO; J.O. (Org.). **Direito Industrial - APDI**. Lisboa, Portugal: Almedina, 2008.
- INPI. **Instrução Normativa nº 19**, de 18 de março de 2013, Dispõe sobre a apresentação e o exame do regulamento de utilização referente à marca coletiva. Rio de Janeiro, 2013.
- INPI. **Instrução Normativa nº 95**, de 28 de dezembro de 2018, Estabelece as condições para o registro das Indicações Geográficas. Rio de Janeiro, 2018.
- IPARDES. **Arranjo Produtivo Local de Software de Maringá: Estudo de Caso**. Curitiba, 2006. Disponível em: [http://www.ipardes.gov.br/biblioteca/docs/apl\\_software\\_maringa.pdf](http://www.ipardes.gov.br/biblioteca/docs/apl_software_maringa.pdf). Acesso em: 07 de fevereiro de 2019
- LOCATELLI, L. **Indicações Geográficas: a proteção jurídica sob a perspectiva do desenvolvimento econômico**. Curitiba: Juruá, 2008.
- MASTERPLAN - **Suporte ao planejamento socioeconômico de Maringá, Maringá 2047 - Uma visão de futuro**. Maringá, 2017. Disponível em <http://www2.maringa.pr.gov.br/sistema/arquivos/masterplan/masterplan.pdf>. Acesso em 24 de abril de 2019.
- O'CONNOR. **Geographical indications and TRIPs: 10 Years Later... A roadmap for EU GI holders to get protection in other WTO Members**. Comunidade Europeia, 20\_\_. Disponível em [http://trade.ec.europa.eu/doclib/docs/2007/june/tradoc\\_135088.pdf](http://trade.ec.europa.eu/doclib/docs/2007/june/tradoc_135088.pdf). Acesso em 21 de julho de 2019.

SEED - Secretaria da Educação do Município de Maringá, 2007. Disponível em <http://www.historia.seed.pr.gov.br/modules/noticias/article.php?storyid=14>. Acesso em 12 abril de 2019.

UNCTAD-ICTSD. **Geographical Indications** A Review of Proposals at the TRIPS Council: Extending Article 23 to Products other than Wines and Spirits, Project on IPRs and Sustainable Development. Crans-Gevrier, France, 2003. Disponível em [https://unctad.org/en/PublicationsLibrary/ictsd2003ipd4\\_en.pdf](https://unctad.org/en/PublicationsLibrary/ictsd2003ipd4_en.pdf). Acesso em 21 de julho de 2019.

## **AVALIAÇÃO DA OCORRÊNCIA DO FENÔMENO E PRODUÇÃO DO MEL DE MELATO DA BRACATINGA: ORGANIZAÇÃO SOCIAL E PROTAGONISMO PARA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA NO PLANALTO SUL BRASILEIRO<sup>1</sup>**

*Aziz Abou Hatem<sup>2</sup>  
Danilo Paiva Sagaz<sup>3</sup>  
Saulo Luiz Poffo<sup>4</sup>*

### **1 INTRODUÇÃO**

A organização de empreendedores para reconhecimento e registro de uma Indicação Geográfica (IG) é primordial, pois conforme prevê a IN 095/2018 de 28/12/2018 do INPI – Instituto Nacional de Propriedade Industrial, que regula as Indicações Geográficas no Brasil, este é declaratório por substituto processual que “deve estar estabelecido no respectivo território e ser representativo da coletividade legitimada” (Art. 5º, parágrafo 1º). Assim, os produtores de toda a área abrangida devem estar organizados, tanto para requererem a Indicação Geográfica, como para constituir a entidade gestora e o conselho regulador da IG.

Neste âmbito entidades públicas ou de interesse público como a EPAGRI – Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina e o SEBRAE - Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas atuam junto a estas organizações e/ou empresas para fomentar, apoiar e estruturar a correto trâmite do processo até o dossiê final para entrega ao INPI. Assim, a EPAGRI tem em seu escopo, através do setor de Extensão Rural, a organização dos produtores de Santa Catarina e extensão das tecnologias e políticas públicas. Também pelo setor da Pesquisa Agropecuária, as pesquisas inerentes às atividades agropecuárias, dados coletados a campo e até o mapeamento da área de abrangência de todo o território da IG, através de um de seus centros especializados, o CIRAM - Centro de Informações de Recursos Ambientais e de Hidrometeorologia de Santa Catarina.

No atendimento a associações ou entidades que podem se caracterizar proponentes e que tenham abrangência em todo o território envolvido, a EPAGRI através de seus extensionistas rurais se dispôs a assistir os apicultores envolvidos neste trabalho, de forma participativa e interativa, promovendo seu protagonismo no processo. Pela amplitude da área de ocorrência da bracatinga (*Mimosa scabrella*) e presença da cochonilha *Tachardiella* sp. que produz um mel diferenciado, a entidade organizada e representativa proponente desta IG é a Federação das Associações de

<sup>1</sup> Projeto desenvolvido em Acordo de Cooperação Técnica entre EPAGRI-CIRAM / SEBRAE e FAASC.

<sup>2</sup> Engenheiro-agrônomo da Epagri, aziz@epagri.sc.gov.br

<sup>3</sup> Engenheiro-agrônomo da Epagri, danilo@epagri.sc.gov.br

<sup>4</sup> Engenheiro-agrônomo da Epagri, poffo@epagri.sc.gov.br

Apicultores do Estado de Santa Catarina - FAASC, pactuada junto também a entidades representativas dos Estados do Rio Grande do Sul e Paraná, também envolvidas na área de ocorrência de tal fenômeno.

O presente trabalho tem por objetivo principal identificar assim, os apicultores caracterizados, sua produção e localização, promover o desenvolvimento e a efetividade da Indicação Geográfica, por Denominação de Origem do Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro.

## 2 METODOLOGIA

Foi utilizado a metodologia de entrevistas e questionários para esta pesquisa de campo. Uma metodologia científica de pesquisa que corresponde à observação, coleta, análise e interpretação de fatos e fenômenos que ocorrem dentro de seus nichos, cenários e ambientes naturais de vivência. A finalidade é extrair dados e informações diretamente da realidade do objeto de estudo, no caso ocorrência do fenômeno de melação da cochonilha *Tachardiella* sp. em bracatingais naturais, inicialmente na região do planalto serrano e planalto norte de Santa Catarina.

Nesta pesquisa de campo, coube aos pesquisadores/entrevistadores realizarem a observação minuciosa do objeto de estudo e como ele se comporta no seu ambiente natural. Nesta etapa, importante ter-se um bom conhecimento sobre o assunto estudado, apesar de poucas pesquisas disponíveis acerca da diferenciação e qualidade do mel de melato da bracatinga (*Mimosa scabrella*). A coleta de dados referentes ao fenômeno, análise e interpretação destes dados deve estar baseada em uma fundamentação teórica previamente realizada, buscando sempre compreender e explicar o objeto de estudo da pesquisa aos entrevistados, ou seja, o que caracteriza um mel de melato, quanto a sua colheita em separado, evitando a mistura com mel floral. Esta pesquisa de campo realizada como pesquisa exploratória teve como objetivo o aprofundamento do conhecimento do pesquisador sobre a área de ocorrência e seus envolvidos, questionando a real ocorrência deste fenômeno.

Para isso foram importantes três etapas:

- 1) Capacitação e pesquisa bibliográfica como base para delimitar a área de abrangência do fenômeno e produção do mel de melato de bracatingais naturais para as entrevistas. Proposto a fundamentação teórica em eventos técnico-científicos como workshops e oficinas com integrantes da cadeia produtiva do mel de melato, aproximando pesquisadores, técnicos, produtores e lideranças ligadas ao setor apícola, não só de Santa Catarina, mas envolvendo também parte do Norte do Estado do Rio Grande do Sul e parte do Sul do Estado do Paraná.
- 2) Delimitar o grupo a ser amostrado na pesquisa, no caso apicultores que comercializaram mel de melato da bracatinga, ou pelo menos que separam o mesmo do mel floral para venda ou consumo. Partiu-se de levantamentos anteriores realizados pela FAASC e incorporaram-se algumas questões necessárias à localização e identificação da produção deste mel específico.
- 3) Determinar as informações da pesquisa no questionário, entrevista e formulários a empregar. Formatado o referido questionário para ser utilizado em toda a pesquisa nos três Estados, conservando características de ser mais simples para preenchimento em todas as regiões em tempo hábil, a fim de

manter a integração de todos e seu protagonismo no processo de construção da Indicação Geográfica do Mel de Melato da Bracatinga.

A seguir, o formulário construído nas reuniões e oficinas a partir de levantamento prévio da FAASC, complementando-se as informações de localização geográfica e quantidade produzida de mel de melato:

**Tabela 1.** Formulário do levantamento safra 2017/8.

Levantamento Safra 2017/18		Município / Região				COLMÉIAS/APIÁRIOS				PRODUÇÃO			
APICULTOR						COLMÉIAS/APIÁRIOS				PRODUÇÃO			
Nome	CPF	Localidade (Comunidade)	Coordenadas geográficas da propriedade/UTM	Telefone	Associação ou Grupo Apicultores	Nº Colméias anterior*	Nº Colméias atual	Nº Apiários	Coordenadas geográficas dos apiários/UTM	Mel floral (kg)	Mel de melato de bracatinga	Onde comercializa	Local Extração Mel ou UTM

Para protagonismo de toda a cadeia produtiva concluiu-se o seguinte cronograma:

- 1) Março/2018: Reunião de técnicos para mobilização e adesão ao Projeto IG Mel de Melato.
- 2) Junho/2018: Oficina de adesão e sensibilização dos atores locais e formação de Grupo Gestor.
- 3) Julho/2018: 1º Workshop sobre Indicação Geográfica do Mel de Melato da Bracatinga.
- 4) Agosto a Outubro/2018: Visitas e entrevistas da EPAGRI para cadastros georreferenciados de produtores de Mel de Melato.
- 5) Novembro/2018: 2º Workshop Grupo Gestor IG para definição da Área de Abrangência.
- 6) Dezembro/2018 a Março/2019: Entrevistas e cadastros de questionários para Regulamento de Uso da IG.
- 7) Março/2019: Reunião Técnica do Grupo Gestor da IG para Padrões, Mapas e Produtos, onde apresenta-se a nova Normativa do INPI e Regulamento de Uso das IGs, com a participação das EMATER (PR e RS) e empresas parceiras.
- 8) Maio/2019: Seminários Regionais de Notoriedade da IG Mel de Melato da Bracatinga e Delimitação da Área Abrangência, em Mafra e em Bocaina do Sul.
- 9) Julho/2019: 3º Workshop para aprovação dos padrões e mapas da **Denominação de Origem Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro.**
- 10) Agosto/2019: Apresentação oficial do Livro Histórico e Identidade Visual da IG Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro.

### 3 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

Melato é um vocábulo que, em biologia, refere-se às excreções em forma de líquidos açucarados de um grande número de espécies de hemípteros que vivem como parasitas sugadores da seiva elaborada do floema das plantas (Campos et al., 2003). Conforme o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Mel, o mel de melato é obtido principalmente a partir de secreções das partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas encontradas sobre elas.

Numa comparação com o mel floral, o melato é mais rico em açúcares, sendo superior nos teores de sais minerais e nitrogênio. Contudo, apresenta pH mais alto e menor quantidade de frutose e glicose (Mariano-da-Silva et al., 2011). O mel de melato passa por dois processos enzimáticos – das cochonilhas e das abelhas – obtendo uma qualidade maior por não cristalizar como o mel floral, isso aliado a uma cor escura típica, parecida com um melado de cana-de-açúcar.



**Figura 1.** Gotas de melato em galho de bracatinga, “aguardando” a ação de abelhas para transformar-se em mel. São José do Cerrito, SC  
Foto: Tássio D. Rech, 2014.

Também apresenta em sua composição a presença de monossacarídeos, como açúcares simples (Orth & Martins, 2003). De acordo com Martins et al. (2003), além dos recursos tróficos florais, em algumas regiões indivíduos de bracatinga apresentam os troncos e galhos associados a cochonilhas secretoras de melato, que é coletado por *Apis mellifera*. No entanto, como as abelhas utilizam os recursos disponíveis como fonte de açúcar para elaborar o mel, é comum a ocorrência de mel floral misturado com mel de melato (Campos et al., 2003).

Dessa forma, existem métodos específicos para classificar os tipos de mel, observando valores-limites para a diferenciação, com base em parâmetros como pH, cinzas na matéria seca e açúcares redutores (Campos et al., 2003; Mariano-da-Silva et al., 2011; Marenha et al., 2011). Bera (2010) também relacionou a condutividade elétrica como importante parâmetro físico-químico que auxilia na classificação do mel monofloral e do mel de melato, sendo bom indicador da origem botânica do mel. Na região dos Campos Gerais do Estado do Paraná, há registros sobre mel de melato nos trabalhos de Vargas (2006) e Borsato (2008), que aplicaram a técnica proposta por Kirkwood para classificar a origem das amostras em mel floral ou de melato.

Para tanto, por meio de análises físico-químicas de fácil execução e baixo custo, utilizaram redes neurais artificiais (RNA) a partir apenas de parâmetros de pH e açúcares redutores. Na literatura existem registros da produção de melato por cochonilhas do gênero *Tachardiella* sp. no planalto catarinense (Martins et al., 2003; Martins, 2005), além do gênero *Stigmacoccus* nos campos de cima da serra (Witter et al., 2010). Orth & Martins, 2003 concluíram que as épocas de maior ocorrência de secreções de melato, em ciclos bianuais, ocorrem no período dos meses de janeiro a maio. Assim,

constitui-se no período em que se devem migrar as colmeias para as regiões de ocorrência da bracatinga associada com a cochonilha *Tachardiella* sp., visando aproveitar todo o potencial apícola. O mel de melato catarinense ocorre com maior frequência em bracatingais das regiões do Planalto Sul e Alto Vale do Itajaí, produzido de dois em dois anos, correspondendo ao ciclo da cochonilha (Campos et al., 2003).

A estimativa da produção de mel de melato por *Apis mellifera* em pesquisa conduzida por Martins (2005) em Bom Retiro, SC, foi de 18.945 e de 17.975kg/ha nos anos de 2002 e 2004 respectivamente. Mesmo restrito a safras intercaladas, o mel de melato é muito mais produtivo que o mel floral. Na melhor temporada, ocorrida em 2006, alguns apicultores chegaram a atingir o recorde de 100 quilos por colmeia, ou seja, mais de seis vezes a média anual de 15 quilos do mel floral ou de néctar.



**Figura 2.** Apicultores de Urubici, SC, na extração do mel de melato no outono  
Foto: Nilson O. Teixeira, 2013.

Embora o mel de melato não seja muito atrativo para o mercado interno do Brasil, ele tem aplicação na confeitaria (Couto & Couto, 2006) e excelente aceitação em países da Europa (Salomé, 2004; Wiese, 2005; Damiani, 2012), onde é conhecido como **honey dew**. Em 2008, durante o “I Simpósio Mundial sobre Mel de Melato”, na Bulgária, com a participação de representantes de 25 países, diversas negociações de mercado foram estabelecidas pelos apicultores brasileiros (Muradian, 2008). Em 2018 as informações coletadas nas áreas que foram identificadas produções de mel de melato da bracatinga indicaram os seguintes resultados:

**Tabela 2.** Resumo dos cadastros de apicultores que comercializam Mel de Melato

Regiões	Apicultores	Colméias em 2016	Colméias Atual	Apiários	Mel Floral	Mel de Melato
Planalto Sul Catarinense	144	6.321	8.477	415	95.071	152.504
Meio Oeste Catarinense	53	5.389	7.395	470	137.545	187.440
Planalto Norte Catarinense	18	965	1.601	81	20.765	13.030
Alto Vale do Itajaí	2	-	240	12	1.400	1.000
<b>TOTAL SC</b>	<b>217</b>	<b>12.675</b>	<b>17.713</b>	<b>978</b>	<b>254.781</b>	<b>353.974</b>
Norte do RS	26	1.756	5.820	239	93.220	9.174
Sul do PR	39					
<b>PLANALTO SUL BRASILEIRO</b>	<b>282</b>	<b>14.431</b>	<b>23.533</b>	<b>1.217</b>	<b>348.001</b>	<b>363.148</b>

Esta tabela mostra que apicultores que produzem mel de melato são os mesmos que produzem outros méis, até porque o fenômeno de melação é

predominantemente bianual, em anos pares, embora fosse observado a campo por apicultores de Bocaina do Sul, Lages e São Joaquim, o fenômeno de melação e produção, ainda que pequena, em anos ímpares, como neste ano de 2019. Porém, na região entre o Planalto Sul e Planalto Norte Catarinense, estes produtores produzem na média, mais mel de melato do que mel floral, possivelmente por menores disponibilidades de floradas e também pela maior produtividade do mel de melato.

Os dados ainda estão sendo finalizados, pois este número de apicultores pode ser ainda maior, embora devam estar dentro destas áreas limítrofes, satisfatório para a delimitação da área geográfica constante em outros trabalhos aprofundados de mapeamento e localização georreferenciada dos apiários realizado pela Epagri/Ciram.

#### 4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O que se propôs neste trabalho de identificação geográfica do fenômeno de produção de mel de melato da bracatinga, para requisitar a consequente Indicação Geográfica por Denominação de Origem, foi o envolvimento do maior número de apicultores identificados ao fenômeno, o qual foi alcançado visto a participação nos eventos de capacitação, sensibilização e organização do setor apícola. Somente nos seminários regionais em Mafra e Bocaina do Sul para apresentação da proposta, em maio/2019, onde se esperava 300 inscritos, atingiram-se 335 participantes entre produtores, técnicos, pesquisadores e lideranças do setor. A totalidade dos interessados no reconhecimento desta IG deve ser ainda maior, que não puderam ser envolvidos devido à distância dentro de toda a área de abrangência nos três Estados do Sul do Brasil, o que reforça a necessidade do participativismo e protagonismo das entidades para a gestão e regulação da IG em todas as regiões. Além disso, com o reconhecimento da Indicação Geográfica requisitada, os apicultores deverão investir na separação e produção do mel de melato da bracatinga com maior qualidade, tal a importância e valorização pela Denominação de Origem, caso seja registrada e instituída em todo o território.

Com este trabalho de envolvimento dos apicultores através de suas associações, 22 destas aderiram a iniciativa capitaneada pela FAASC, a participação efetiva na constituição da entidade gestora e do conselho regulador proporcionarão a internalização do processo de regulação da produção deste Mel de Melato da Bracatinga, assim como manutenção desta identidade geográfica para todo o Planalto Sul Brasileiro.

#### REFERÊNCIAS

CAMPOS, G.; DELLA-MODESTA, R.C; SILVA, T.J.P. et al. Classificação do mel em floral ou mel de melato. **Ciênc. Tecnol. Aliment.**, v.23, n.1, p.1-5, 2003.

MAZUCHOWSKI, J.Z.; RECH, T.D., T.R.; TORESAN, L. (Orgs.). **Bracatinga, Mimosa scabrella Benth: cultivo, manejo e usos da espécie.**

Florianópolis: Epagri, 2014. 365p.

MARTINS, M. **Interação entre Tachardiella sp. (Homoptera) e Mimosa scabrella Benth. (Leguminosae) e a produção de mel de melato por Apis**

**mellifera L. (Hymenoptera).** 2005. Dissertação (Mestrado) - Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2005.

MARTINS, M.; ORTH, A.; NARDI, C. **Interações entre Apis mellifera e as cochonilhas Tachardiella sp. (Homoptera: Lacifferidae) em bracatinga (Mimosa sca- 342 brella Benth.- Mimosaceae) em Bom Retiro, Planalto Catarinense.** Fortaleza: UFCE, 2003. p.565-567.

MURADIAN, L.B.A. **Primeiro Simpósio Mundial sobre mel de melato (First World Honeydew Honey Symposium).** Mensagem Doce, n. 98, set./2008. Disponível em: Acesso em: 30 ago. 2013.

## PRODUTOS POTENCIAIS PARA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA NO ESTADO DO PARÁ: ESTUDO DE CASO DOS PRODUTOS COMERCIALIZADOS NA FEIRA DA 25, EM BELÉM DO PARÁ<sup>1</sup>

*Benedito Ely Valente da Cruz<sup>2</sup>  
Pedro Henrique Gomes de Almeida<sup>3</sup>  
Stéphanie Oliveira Silva<sup>4</sup>*

### 1 INTRODUÇÃO

O presente artigo vincula-se ao projeto de pesquisa intitulado “As Indicações Geográficas (IGs) como alternativas de desenvolvimento territorial na Amazônia: identificação e caracterização de produtos com potencial para IGs no estado do Pará”. Essa é uma temática que vem ganhando relevância no Pará. Contudo, as pesquisas ainda são incipientes. Até outubro de 2019 foi concedido apenas um registro no estado, a Indicação de Procedência para o Cacau Agroflorestal de Tomé-Açu (INPI, 2019). No entanto, o território paraense possui uma grande biodiversidade, com destaque para os produtos agroalimentares, o que abre uma perspectiva promissora para esse tipo de signo distintivo (VALENTE, 2012), (OLIVEIRA, 2015) e (CRUZ, 2015; 2017). Por conta disso, o trabalho em tela objetiva identificar e analisar quais são esses produtos notórios potenciais para indicação geográfica, como os mesmos são comercializados e qual a importância da sua origem para os vendedores e consumidores desses produtos.

### 2 METODOLOGIA

A metodologia utilizada fundamentou-se em pesquisas bibliográficas, documental e de campo. A primeira objetivou construir o referencial teórico analítico sobre IGs; a pesquisa documental pautou-se, principalmente, nos levantamentos de dados secundários por meio de coleta de dados no Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI), palestras, seminários e workshop especializados no tema; já a pesquisa de campo possibilitou levantar os dados primários, por meio de entrevistas, registros e aplicação de questionários semi-estruturados.

<sup>1</sup> Projeto de Iniciação Científica – PIBIC financiado pela Fundação Amazônia de Amparo a Estudos e Pesquisas do Pará – FAPESPA.

<sup>2</sup> Docente vinculado ao Programa de Pós-Graduação em Geografia da Universidade do Estado do Pará (UEPA). E-mail: bvalente7@uepa.br

<sup>3</sup> Graduando do Curso de Licenciatura Plena em Geografia da UEPA. E-mail: pedroalmeidageo@gmail.com

<sup>4</sup> Graduanda do Curso de Licenciatura Plena em Geografia da UEPA. E-mail: stephanieolvr@hotmail.com

### 3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Nos últimos anos é perceptível uma mudança relacionada ao consumo de produtos agroalimentares, atentando-se a qualidade, tipicidade e origem, que, conseqüentemente, impulsionaram novas estratégias econômicas (FROEHLICH e DULLIUS, 2012). A partir disso, a utilização de signos distintivos, como as Indicações Geográficas se tornou maior, “[...] pois destaca as particularidades de diferentes produtos de diferentes regiões, valorizando, então, esses territórios” (CERDAN, 2014, p.33). A origem é a chave para a conquista da regulamentação para um produto que objetiva utilizar uma IG, pois assegura ao cliente que a procedência de um produto é de qualidade, além de proteger seu território de produção de possíveis usos indevidos da sua notoriedade.

Ainda em relação à origem dos produtos, apesar das IGs serem um signo distintivo ainda pouco conhecido, o consumidor já utiliza esse signo distintivo associado à qualidade de um produto. Devido a esse entendimento, iniciou-se nos últimos anos o fomento de projetos no estado do Pará, culminando na criação do Fórum Paraense de IGs e Marcas Coletivas, com expectativa da criação de uma lei estadual para fomento desse signo distintivo.

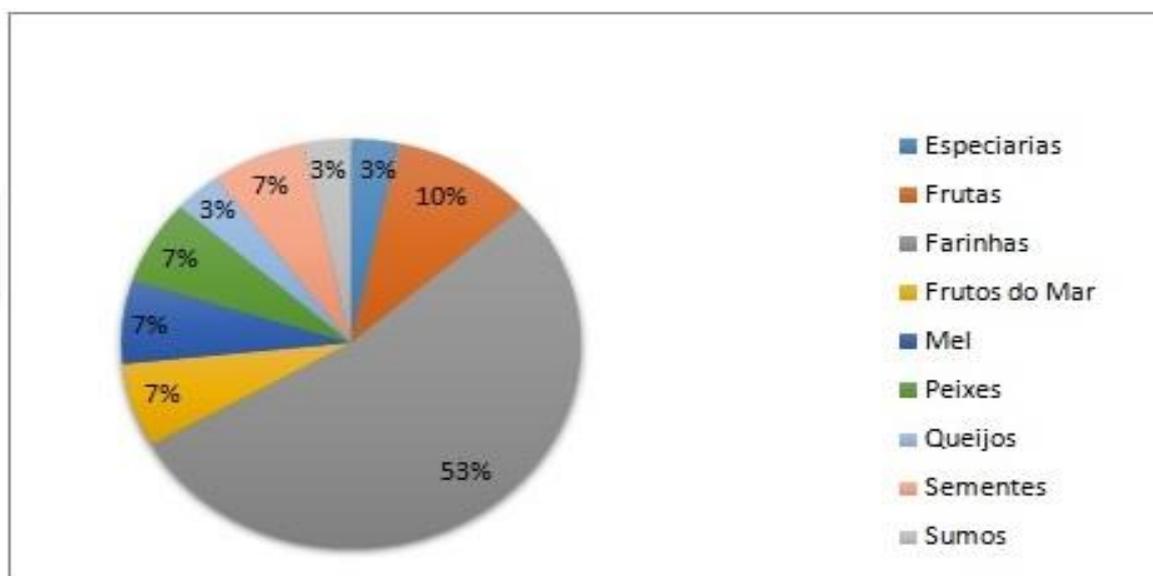
Dos produtos já catalogados, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) identificou 18 (dezoito) produtos. Desses produtos já catalogados, 10<sup>5</sup> (dez) produtos estão em processo de estudo e/ou fomento, sendo os mais avançados o Queijo do Marajó e a Farinha de Bragança, ambos com dossiês já depositados no INPI.

Na pesquisa realizada na Feira da 25, em Belém, foram identificados 14 destes 26 produtos catalogados. Além disso, constatamos a existência de 16 (dezesesseis) novos produtos potenciais, sendo que 2 (dois) fazem referência a outro estado (Camarão do Maranhão e Camarão de Tutóia) e os demais são originários do estado do Pará.

Como pode ser observado na Tabela 1, a farinha se apresenta como um dos produtos como maior potencial de IG no estado Pará. Contudo, o potencial de IGs não se limita somente aos farináceos, pois foi identificada uma diversidade de produtos como pode ser observado na Figura 1, abaixo.

---

<sup>5</sup> Açaí das Ilhas, Artesanato de Miriti de Abaetetuba, Castanha de Oriximiná, Feijão Manteiguinha de Santarém, Farinha de Tapioca de Americano, Piracuí de Prainha, Tucupi de Vigia, Pimenta do reino de Tomé-Açú e Ostra do Salgado.



**Figura 1.** Produtos Identificados na Feira da 25, em Belém do Pará.

Fonte: Pesquisa de Campo (2019)

Elaborado pelos autores.

Uma questão que chamou a atenção na pesquisa é que a maioria dos produtos não são comercializados para os clientes com sua procedência de origem em evidência, exceção aos farináceos, queijo do Marajó e os camarões de Tutóia e Maranhão. Desta forma, observamos que existe uma origem implícita dos produtos, que foram possíveis de identificação através da aplicação do questionário junto aos feirantes.

De todas as categorias dos produtos que foram identificados na Figura 1, os farináceos são os que mais expõem a procedência do produto. A notoriedade que esse produto possui, seja por seu modo de produção diferente ou por estar sempre presente no cotidiano paraense, faz dele um produto com valor agregado superior quando comparado aos demais.

A tabela 1 apresenta alguns produtos já catalogados e outros identificados pela pesquisa.

A Figura 2 expressa a importância da origem na orientação e escolha dos produtos comercializados na Feira da 25, em Belém do Pará. Quando indagados se os clientes (consumidores) escolhem os produtos por seu nome ou local de origem, 89% responderam positivamente. Esse percentual de 89% também foi identificado para diferenciação de preço de acordo com a origem do produto.

Analisando a Figura 2, é perceptível que a maioria dos entrevistados concordam que o local (origem) de produção influencia na aquisição dos produtos e que há uma variação de preço dependendo da origem. Segundo os entrevistados, os clientes adquirem seus produtos por seu local de origem específica, gerando, conseqüentemente, agregação de valor no seu preço para a revenda. A presença de um sinal distintivo de procedência certamente agregaria ainda mais valor para o produto na medida que efetivamente asseguraria a origem territorial de um determinado produto.

**Tabela 1.** Produtos Potenciais à IG no estado do Pará.

	<b>Catalogados</b>	<b>Identificados na Feira da 25</b>
1	Abacaxi do Marajó	Abacaxi do Marajó
2	Açaí de Abaetetuba (processado)	Açaí de Abaetetuba (processado)
3	Açaí das Ilhas de Belém (processado)	Açaí das Ilhas de Belém (processado)
4	Açaí de Cametá (processado)	Farinha d'água comum de Irituia (novo)
5	Açaí de Igarapé-Miri	Farinha d'água lavada de Irituia (novo)
6	Açaí do Marajó	Farinha d'água torrada de Irituia (novo)
7	Artesanato em Miriti	Farinha d'água de biscoito de Irituia (novo)
8	Cacau da Transamazônica ou Medicilândia	Farinha d'água de São Miguel (novo)
9	Cacau de Cametá	Farinha de farofa branca de Santa Maria (novo)
10	Castanhas de Oriximiná (Calha Norte do Amazonas)	Farinha de farofa de Castanhal (novo)
11	Chocolate do Combú	Farinha de mandioca d'água comum de Bragança
12	Cuias de Aritapera	Farinha d'água fina de Bragança (novo)
13	Farinha de Bragança	Farinha de mandioca lavada de Bragança
14	Farinha de Peixe de Piracuí de Santarém	Farinha de mandioca torrada de Bragança (novo)
15	Farinha de Tapioca de Americano	Farinha de mandioca torrada de biscoito de Bragança (novo)
16	Feijão Caupi da Bragantina	Farinha seca de São Miguel (novo)
17	Fibra de Curauá de Santarém	Farinha torrada de Irituia (novo)
18	Feijão Manteiguinha de Santarém	Farinha de Peixe de Piracuí de Santarém
19	Mel do Marajó	Farinha de Tapioca de Americano*
20	Mel de Pirabas	Feijão Caupí da Bragantina
21	Ostras do Salgado	Feijão Manteiguinha de Santarém
22	Pimenta do Reino de Tomé-Açu	Mapará de Cametá (novo)
23	Pirarucu defumado de Santarém	Mel do Marajó
24	Queijo do Arquipélago do Marajó	Mel de Pirabas
25	Tucupi de Bragança	Pimenta do Reino de Tomé-Açu
26	Tucupi de Vigia	Pirarucu defumado de Santarém
27		Queijo do Arquipélago do Marajó
28		Tucupi de Santa Isabel (novo)
29		Camarão do Maranhão (novo)
30		Camarão de Tutóia – MA (novo)

Fonte: MAPA (2019). Fórum de Indicações Geográficas no Pará (2019). Trabalho de Campo (2019). Elaborado pelos autores (2019).



**Figura 2.** Escolha do produto e variação de preços de acordo com a origem  
 Fonte: Pesquisa de Campo (2019). Elaborado pelos autores.

#### 4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

É perceptível que há um leque de produtos potenciais para registro como Indicação Geográfica no estado do Pará, como farinhas, peixes, sementes, frutas. A pesquisa revelou que nem todos os produtos identificados pelo MAPA e outras fontes foram encontrados na Feira da 25. Porém, foi constatado que existem outros produtos com potencial para IG, que apresentam pontos importantes que vão desde seu desempenho comercial até notoriedade no mercado local. Contudo, esses produtos possuem níveis muito incipientes de processamento, sendo que em sua maioria são comercializados de forma *in natura*. Isso é um grande limitador para a circulação desses produtos, na medida em que ainda não estão regulamentados, o que implica no baixo valor agregado e preço do produto.

Ainda assim, a origem do produto é um fator determinante que orienta a escolha do consumidor. Por trás da origem geográfica de um produto o consumidor o identifica tendo uma qualidade superior e pela qual ele está disposto a pagar mais, independente do seu nível de processamento. Nesse sentido, uma política de Indicação Geográfica tende a ter um rebatimento normativo, econômico e social importante para o setor produtivo no estado do Pará.

#### REFERÊNCIAS

- CERDAN, C. et al. **Indicações geográficas de produtos agropecuários: importância histórica e atual.** In: BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Curso de propriedade Intelectual e Inovação no Agronegócio: Indicação geográfica. Org. Luiz Otavio Pimentel. 4. ed. Vol. Módulo II. Florianópolis: FUNJAB, 2014.
- CRUZ, B.E.V.O **Alvorecer das indicações geográficas na Amazônia: a “corrida” pela IG do queijo artesanal do Marajó – PA.** 2017. 388 p. Tese (Doutorado em Geografia) - Universidade Estadual Paulista, Faculdade de Ciências e Tecnologia. Presidente Prudente.

FROEHLICH, J.M.; DULLIUS, P.R. **As experiências de indicações geográficas no Brasil meridional e a agricultura familiar**. In: FROEHLICH, J. M. (Org.). Desenvolvimento territorial: produção, identidade e consumo. Ijuí: Unijuí, 2011.

INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL, INPI. **Pedidos de indicação geográfica concedidos e em andamento**. Disponível em: <http://www.inpi.gov.br/Menu-Servicos/Indicacao-Geografica/Pedidos-De-Indicacao-Geografica-No-Brasil>. Acesso 30/09/2019.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, MAPA. **Mapa Interativo - Signos Distintivos Registrados e Produtos Potenciais**. Disponível em:

<http://www.agricultura.gov.br/assuntos/sustentabilidade/indicacao-geografica/mapa-interativo>. Acesso 30/09/2019

OLIVEIRA, A.B. **Indicações Geográficas, Produtos Tradicionais E Desenvolvimento Territorial Na Amazônia: Um olhar sobre o projeto de Indicação Geográfica da farinha de Bragança**. 2015. 191 p. Dissertação (Mestrado em Direito). Universidade Federal do Pará. Instituto de Ciências Jurídicas. Belém do Pará.

VALENTE, A.M. **Estudo da potencialidade de registro de indicação geográfica a produção de cacau no município de Medicilândia/PA**. 2012. 120 p. Dissertação (Mestrado em Gestão dos Recursos Naturais e Desenvolvimento Local na Amazônia). Universidade Federal do Pará, Núcleo de Meio Ambiente – NUMA. Belém.

## QUAL O ENTENDIMENTO DO CONSUMIDOR EM RELAÇÃO A INDICAÇÃO GEOGRÁFICA DOS VINHOS EM CANOINHAS/SC?

*Douglas André Wurz<sup>1</sup>  
Alberto Fontanella Brighenti<sup>2</sup>  
Isadora Malohlava<sup>3</sup>  
Fábio Ribeiro de Freitas<sup>4</sup>  
Marina Denchinsky Coutinho<sup>5</sup>  
Thalia Aparecida Silva Maciel<sup>6</sup>  
Daniele Moreira Ribeiro<sup>7</sup>*

### 1 INTRODUÇÃO

Na dinâmica do consumo mundial, a origem dos produtos sempre teve grande importância, sobretudo com relação ao sistema agroalimentar. Atualmente, este tema assume nova relevância em dois aspectos. Um deles diz respeito à preocupação crescente com os riscos à saúde e o outro é a crescente procura dos consumidores por produtos diferenciados pela sua singularidade, tradição e origem (GLASS; CASTRO, 2008).

Sendo assim, os produtos com indicações geográficas, ou IGs, trazem essas prerrogativas, além de oferecerem ao consumidor características que denotam uma tipicidade, notoriedade e identidade cultural, e nesse sentido podem ter um apelo comercial maior em comparação aos que não possuem uma IG.

A abordagem conceitual sobre a questão das indicações geográficas deve ser colocada em evidência para mostrar como esta ferramenta tem como objetivo alcançar uma valorização das tradições, costumes, conhecimentos e práticas associados a uma identidade territorial e origem geográfica (BÉRARD; MARCHENAY, 2008).

Num mundo de relações econômicas globalizadas, as indicações geográficas possibilitam salvaguardar características locais e regionais dos produtos, valorizando e atestando seus níveis de qualidade, os quais são frutos dos fatores naturais de uma área delimitada e de fatores devidos à intervenção do homem (TONIETTO; FALCADE, 2003). Os chamados produtos com denominação de origem se apresentam como uma forma de diferenciação, uma vez que associam ao produto características de qualidade que se relacionam com a região da qual provêm. O Contexto histórico-cultural, nesse sentido, se mostra uma fonte inspiradora para o marketing (GLASS; CASTRO, 2008)

<sup>1</sup> Docente, Engenheiro-agrônomo, Dr em Produção Vegetal, IFSC Canoinhas, douglas.wurz@ifsc.edu.br

<sup>2</sup> Docente, Eng. Agrônomo, Dr. em Recursos Genéticos, UFSC, alberto.brighenti@ufsc.br

<sup>3</sup> Mestranda em Recursos Genéticos, Eng Agrônoma, UFSC, isamalohlava@gmail.com

<sup>4</sup> Graduando em Agronomia, UFSC, ribeirodefreitasfabio@gmail.com

<sup>5</sup> Graduando em Agronomia, UFSC, marina.denchinsky@gmail.com

<sup>6</sup> Graduando em Agronomia, IFSC Canoinhas, thaliaa12@hotmail.com

<sup>7</sup> Graduando em Agronomia, IFSC Canoinhas, dannymoreira9@gmail.com

Dados e informações a respeito dos consumidores são fatores importantes para ajudar as empresas a entenderem e a definirem mercados e a perceber oportunidades e ameaças para um produto ou uma marca. Segundo Solomon (2002), o sucesso de uma estratégia de marketing é baseado, invariavelmente, no conhecimento sobre os consumidores.

No entanto, são poucos estudos que relacionam a percepção do consumidor de vinhos em relação a origem e a indicação geográfica de um vinho, e nesse contexto, este trabalho teve como objetivo realizar uma análise junto aos consumidores de vinhos, qual o seu entendimento em relação a uma Indicação geográfica, e se esta representa uma forma de agregação de valor e reconhecimento ao vinho.

## 2 METODOLOGIA

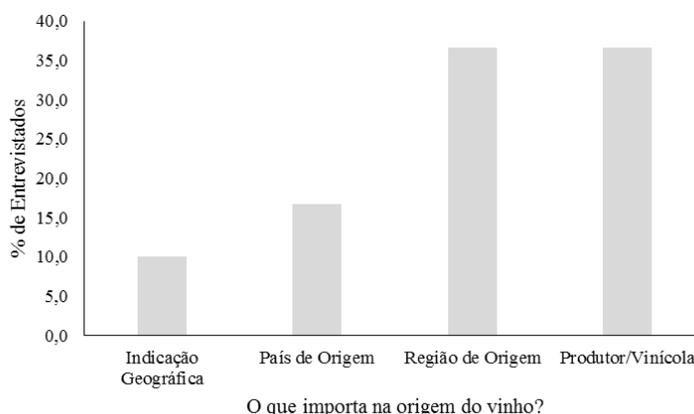
Em se tratando da amostragem desta pesquisa, optou-se por fazer uma amostragem de caráter não probabilístico, aquela em que a escolha dos elementos da população-alvo da pesquisa que compõem a amostra depende, ao menos em parte, do julgamento do pesquisador (MATTAR, 1996). O presente trabalho apresenta um caráter exploratório-descritivo, na qual tem-se como amostra da pesquisa, 120 consumidores de vinhos do município de Canoinhas/SC, que apresentam hábito de consumir vinhos regularmente.

Aplicou-se um questionário com questões de múltipla escolha abordando três questões: Importância da Origem do vinho; entendimento sobre indicação geográfica e disposição em pagar mais por um vinho que possui uma IG. Aplicou-se os questionários de Maio a Agosto de 2019.

Após a coleta de dados, sucedeu-se o processamento destes, com verificação, edição, codificação, ponderação e tabulação dos resultados. A partir de então, foi realizada a análise dos dados.

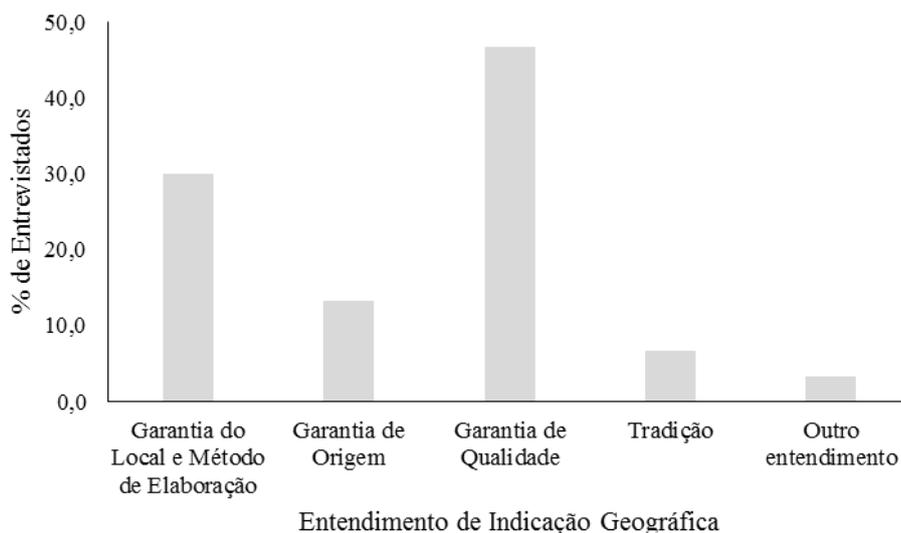
## 3 RESULTADOS E DISCUSSÕES

Destaca-se como fatores relevantes da origem de um vinho a região que ele é produzido e o produtor/vinicola, com 36,75 e 36,7%, respectivamente, conforme descrito na Figura 1. Apenas 10,0% dos entrevistados afirma que a indicação geográfica é um fator de importância na origem do vinho, e 16,7% responderam o país de origem, como item de importância.



**Figura 1.** Fatores mais relevantes no entendimento da origem de um vinho para consumidores de Canoinhas, SC, 2019

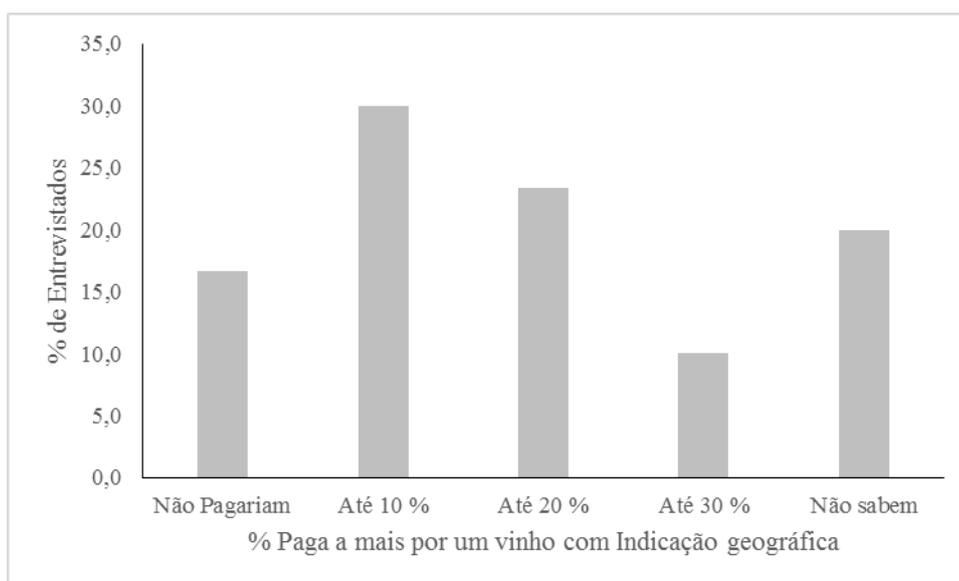
A compreensão dos consumidores em relação ao que significa uma indicação geográfica estão descritos na Figura 2. Observou-se que para 46% dos entrevistados, a indicação geográfica é uma garantia de qualidade, seguido por 30% dos entrevistados, que citaram ser uma garantia do local e do método de elaboração. Ainda de acordo com o questionário aplicado, 13,3% compreendem como uma garantia da origem do vinho, e 6,7% e 3,3% entendem como um entendimento de tradição de elaboração, e possuem outro entendimento, respectivamente.



**Figura 2.** Entendimento de consumidores de vinho sobre o que significa uma indicação geográfica, Canoinhas, SC, 2019

Buscando compreender se a indicação geográfica é um fator de valorização do vinho, os entrevistados foram questionados em relação a disposição de pagar um valor superior em relação a um vinho que apresenta indicação geográfica (Figura 3).

Observou-se que 63,3% dos entrevistados estão dispostos a pagar um valor superior por um vinho que apresenta indicação geográfica. Destes, 30% afirmam que pagariam até 10% a mais, 23,3% pagariam até 20% a mais e 10% pagariam até 30% a mais em relação a um vinho. Relacionando-se com as respostas obtidas em relação ao entendimento de uma indicação geográfica, apenas 16,7% dos entrevistados afirmaram que não pagariam a mais por um produto que apresenta indicação geográfica.



**Figura 3.** Disposição de consumidores de vinhos de Canoinhas a pagar mais por um vinho que apresenta indicação geográfica, Canoinhas, SC, 2019

De acordo com Glass; Castro (2008), em termos mercadológicos, pôde-se perceber que as indicações geográficas são uma forma de diferenciar os produtos e, no mercado do vinho, esta é uma característica bastante difundida. As IGs são um fator de diferenciação no segmento de mercado, havendo evidências de resultados comerciais positivos para produtores, vinícolas e suas respectivas regiões que constroem um posicionamento de mercado baseado nas indicações geográficas para um segmento de consumidores com alto grau de envolvimento com o produto vinho.

#### 4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Conclui-se que para a maioria dos consumidores entrevistados, a indicação geográfica é um fator relevante para o vinho, sendo para eles, uma garantia do local de produção, do método utilizado para elaboração dos vinhos, além de representar um produto com qualidade superior.

Em relação a questões mercadológicas, pôde-se perceber que as indicações geográficas são uma forma de diferenciar os produtos e, sendo bastante difundida no mundo do vinho.

#### REFERÊNCIAS

- BÉRARD, L.; MARCHENAY, P. **From Localized Products to Geographical Indications: Awareness and Action**. CNRS, 2008.
- GLASS, R.F.; CASTRO, A.M. As indicações geográficas como estratégia mercadológica no mercado de vinhos do Distrito Federal. **Organizações Rurais & Agroindústrias**, v.10, n.2, p.189-202, 2008.
- MATTAR, F. N. **Pesquisa de marketing**. São Paulo: Atlas, 1996.
- SOLOMON, M.R. **O comportamento do consumidor: comprando, possuindo e sendo**. 5. ed. Porto Alegre: Bookman, 2002.
- TONIETTO, J.; FALCADE, I. Vinhos regionais: regulamentação no Brasil. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE VITICULTURA E ENOLOGIA, 10. p. 153-157. **Anais...** Bento Gonçalves: Embrapa Uva e Vinho, 200

## ÍNDICES DE POLIFENÓIS TOTAIS E PERFIL CROMÁTICO DE VINHOS DE ALTITUDE DE SC: SUBSÍDIOS PARA A COMPREENSÃO DA TÍPICIDADE DOS PRODUTOS, COM VISTAS À SUA ELEVAÇÃO AO 'STATUS' DE IP

João Felippetto<sup>1</sup>  
Vinícius Caliar<sup>2</sup>

### 1 INTRODUÇÃO

Os vinhos produzidos nas regiões de altitude de Santa Catarina têm merecido destaque na vitivinicultura nacional em função da sua qualidade e tipicidade (BORGHEZAN, 2011). As condições edafoclimáticas presentes nas regiões do Planalto Catarinense e dos Campos de Palmas em Santa Catarina permitem a obtenção de vinhos com características sensoriais próprias e advindas das interações entre as condições do meio e o metabolismo da videira. Tais condições, aliadas à maneira de fazer e da excelente reputação dos produtos originários dessas regiões tem sido alvo de ações efetivas na busca da obtenção da Indicação de Procedência 'Vinhos de Altitude de Santa Catarina'. As ações em implementação visam a proteção das características dos produtos, bem como o desenvolvimento territorial da cadeia vitivinícola do Estado.

O vinho é um produto com uma grande complexidade química e em progressiva evolução nos seus componentes, constituindo um real desafio para a comunidade científica, empresas e consumidores. De fato, as principais características sensoriais dos vinhos, como a cor, o sabor e o aroma, resultam da presença de inúmeros compostos orgânicos provenientes da uva e das suas dinâmicas químicas que se sucedem durante a elaboração e envelhecimento. Dentre as substâncias responsáveis pela intensidade sensorial e pela cor dos vinhos tintos, estão os polifenóis, uma classe de metabólitos localizados principalmente nas cascas e sementes. Altos valores do Índice de Polifenóis Totais (IPT) denotam vinhos qualitativamente superiores, evidenciando propriedades sensoriais como sabor, textura, estrutura e propriedades funcionais, além do seu potencial de envelhecimento (MATEUS, 2009; PERESTRELO et al., 2012).

No que se refere à cor dos vinhos tintos, o seu estudo é importante, considerando a sua correlação com o potencial de envelhecimento. Ao longo do tempo, a tonalidade vermelha dos vinhos tintos evolui de uma cor violácea para uma púrpura/violácea, o que, segundo Somers & Vérette (1988) corresponde a um decréscimo do teor de antocianinas monoméricas e a um aumento dos pigmentos poliméricos, quimicamente mais estáveis. Neste contexto, o índice de polifenóis totais e a cor dos vinhos tintos são parâmetros

<sup>1</sup> Enólogo, Msc. Epagri – Estação Experimental de São Joaquim, joaofelippetto@epagri.sc.gov.br.

<sup>2</sup> Químico Industrial, Dr. Epagri – Estação Experimental de Videira, caliar@epagri.sc.gov.br.

importantes para a compreensão da qualidade geral dos vinhos, bem como do seu comportamento evolutivo após o envase. Os resultados a seguir apresentados referem-se a estudos realizados em vinhos tintos comerciais provenientes das regiões de altitude do Estado de Santa Catarina. O objetivo foi quantificar os índices de polifenóis totais e as características de cor medidas em diferentes faixas espectrais, levando em conta os aspectos relativos ao potencial de guarda, qualidade e tipicidade, como forma de subsidiar a elaboração do dossiê a ser apresentado ao INPI, com o intuito de elevar estes vinhos à condição de produto com Indicação de Procedência.

## 2 METODOLOGIA

Foram analisados 40 vinhos tintos, tranquilos, procedentes das safras entre 2010 e 2018 e elaborados com uvas produzidas em diferentes regiões do Planalto Catarinense e do Planalto de dos Campos de Palmas, em Santa Catarina. As variedades vinificadas foram principalmente Sangiovese, Merlot, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Montepulciano, além de cortes intervietais entre Cabernet Sauvignon e Merlot. Também foram estudadas variedades diversas que, nesse estudo foram identificadas como 'outras'.

O IPT foi determinado de acordo com o método proposto por Singleton & Rossi, (1965), utilizando o reagente Folin-Ciocalteu. As concentrações de polifenóis totais foram lidas em espectrofotômetro de UV/VIS na faixa espectral de 760 nm, quantificadas por meio de uma curva de calibração com ácido gálico e expressas em miligramas de Equivalente de Ácido Gálico por litro (mg EAG L<sup>-1</sup>). A densidade ótica (DO) também foi determinada através da espectrofotometria, nos comprimentos de onda de 420 nm, 520 nm e 620 nm (medidos pela absorvância), em cubetas de 1,00 mm de percurso ótico. Foram calculados os índices de cor (IC=A420+A520+A620), de acordo os métodos propostos por Glories (1984) e Amerine & Ough (1988).

A ordenação dos dados obtidos foi realizada com o auxílio de planilhas Excel, sendo calculadas, para cada variável, as médias e os desvios-padrão.

## 3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

O valor médio do IPT das amostras avaliadas foi de 1.304,79 miligramas de equivalentes de ácido gálico por litro (mg EAG/L<sup>-1</sup>) (Tabela 1). É importante referir que os vinhos apresentaram fortes variações entre si, o que pode ser verificado pelo cálculo do desvio-padrão que atingiu 227,77 mg EAG/L<sup>-1</sup>. Entretanto, considerando que as amostras foram compostas por diferentes variedades e por distintos métodos de elaboração, esta variação é previsível e coerente. Felippeto et al. (2016) estudaram a composição fenólica de vinhos das variedades Merlot e Cabernet Sauvignon elaborados com uvas de cinco vinhedos comerciais da região de São Joaquim durante as safras de 2010 a 2013 e obtiveram resultados semelhantes. Entretanto, Welter et al. (2017) analisaram vinhos elaborados com uvas das regiões de São Joaquim e Caçador, obtendo valores que alcançaram 1.901,87 mg EAG/L<sup>-1</sup> e 2.019,68 mg EAG/L<sup>-1</sup> para Merlot em Campo Belo do Sul e São Joaquim, respectivamente, bem como 2.123,13 mg EAG/L<sup>-1</sup> e 2.628,87 mg EAG/L<sup>-1</sup> para Cabernet Sauvignon em Campo Belo do Sul e São Joaquim, respectivamente.

Os maiores índices de polifenóis totais (IPT) foram observados nas variedades Montepulciano (1.645,00 mg EAG/L<sup>-1</sup>) e Merlot (1.470,00 mg EAG/L<sup>-1</sup>).

<sup>1)</sup> e, as menores nas variedades Pinot Noir (1.050,99 mg E<sub>ag</sub>/L<sup>-1</sup>) e Sangiovese (1.132,50 mg E<sub>ag</sub>/L<sup>-1</sup>) (Tabela 1). De acordo com Rocha e Guerra, 2008, as quantidades de polifenóis nos vinhos dependem de particularidades multifatoriais, como as condições climáticas e atmosféricas, características dos solos, variedade e métodos de elaboração de vinhos. Entretanto, os vinhos elaborados nas regiões de altitude de Santa Catarina apresentam adequados índices de substâncias fenólicas, repercutindo nas suas performances sensoriais gerais, além de favorecer a conservação e a maturação em barricas de madeira, sem prejuízo da sua tipicidade.

Quanto aos parâmetros relativos à cor dos vinhos tintos, as análises demonstraram uma alta predominância da tonalidade azul (A<sub>620</sub>), evidenciando que as amostras analisadas são advindas de vinhos, em média, relativamente jovens e, portanto, possuem um bom potencial de guarda, desde que conservados em temperatura adequada e ao abrigo da luz direta. Os maiores valores de (A<sub>620</sub>) foram observados nas variedades Sangiovese (0,71) e Pinot Noir (0,78), os quais também são advindos de safras mais recentes (entre 2015 e 2017) (Tabela 1). Também é possível observar, em média, um bom equilíbrio entre os valores de (A<sub>420</sub> e a 520), com médias que alcançaram 0,21 e 0,20, respectivamente, representando o grau de maturidade desses vinhos relativamente à participação das cores amarela e vermelha na sua matriz cromática.

Os fatores que podem modificar a tonalidade são as reações de condensação de antocianinas e taninos envolvendo etanal (aumento dos valores de A<sub>520</sub>); reações de oxidação envolvendo a degradação das antocianinas (redução de A<sub>520</sub> e A<sub>620</sub>); polimerização de taninos, tornando-se castanhos (aumento do A<sub>420</sub>); oxidação das combinações taninos-antocianinas evoluindo naturalmente para o laranja (aumento do A<sub>420</sub> e diminuição do A<sub>620</sub>) (GLORIES, 1984; GUERRA, 2010). Portanto, os vinhos oxidados ou excessivamente envelhecidos tendem a apresentar cores com nuances próximas ao alaranjado ou telha. Relativamente ao índice de cor, que na prática se constitui na soma aritmética entre as tonalidades azul, vermelho e amarelo, as amostras de vinhos mostraram valores médios próximos a 1,02. Os resultados obtidos nessas amostras demonstram que os vinhos mais jovens têm sua intensidade aumentada em função da participação relativa da cor azul (A<sub>620</sub>), como é o caso do Sangiovese e Pinot Noir (Tabela 1). Rizzon & Miele (2004), estudaram a intensidade do vinho Tannat elaborado na Serra Gaúcha entre 1987 a 1984 e obtiveram um valor médio de 0,76. Entretanto, os autores levaram em conta somente os valores obtidos nas faixas espectrais A<sub>420</sub> e A<sub>520</sub>.

**Tabela 1.** Parâmetros físico-químicos obtidos nas análises de vinhos tintos finos comerciais elaborados nas regiões de altitude de Santa Catarina.

Variedades / Safras	IPT (mgEag/L <sup>-1</sup> )	Cor			
		420 (nm)	520 (nm)	620 (nm)	Índice de cor
Sangiovese / 2015 a 2017	1132,50	0,28	0,30	0,71	1,30
Merlot / 2014 a 2015	1470,00	0,14	0,16	0,58	0,88
Pinot Noir 2017	1050,99	0,48	0,49	0,78	1,75
Cabernet Sauvignon / 2014 a 2016	1138,18	0,16	0,14	0,57	0,87
Montepulciano / 2015 a 2016	1645,00	0,12	0,08	0,48	0,67
Outras / 2014 a 2017	1106,36	0,22	0,15	0,61	0,98
<b>Cortes / Safras</b>					
C. Sauvignon - Merlot / 2010 a 2017	1352,58	0,14	0,13	0,55	0,82
Outros / 2010 a 2016	1542,73	0,15	0,14	0,57	0,86
<b>Médias</b>	<b>1304,79</b>	<b>0,21</b>	<b>0,20</b>	<b>0,61</b>	<b>1,02</b>
<b>Desvios-Padrão</b>	<b>227,77</b>	<b>0,12</b>	<b>0,13</b>	<b>0,10</b>	<b>0,34</b>

#### 4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A partir dos dados expostos, depreende-se que os vinhos produzidos no Planalto Catarinense e nos Campos de Palmas, em Santa Catarina, apresentam qualificações técnicas que atendem plenamente aos critérios de qualidade, no que se refere aos seus índices de polifenóis totais e às suas características cromáticas. Os maiores IPT foram observados nas variedades Montepulciano e Merlot e, as menores nas variedades Pinot Noir e Sangiovese. Quanto à cor, todos os vinhos mostraram uma adequada intensidade cromática, além de um predomínio na faixa espectral ligada às tonalidades azuis, especialmente as variedades Sangiovese e Pinot Noir, demonstrando que as amostras analisadas possuem um bom potencial de guarda. Os resultados aqui apresentados poderão ser utilizados como subsídio técnico para a composição de parte dos documentos a serem encaminhados ao INPI para solicitar a concessão da Indicação de Procedência dos vinhos de Altitude de Santa Catarina.

#### REFERÊNCIAS

- AMERINE, M.A.; OUGH, C.S. Methods for analysis of must and wines. **John Willey; Sons**. v.2, p.196-2019, 1988.
- FELIPPETO, J.; ALEMBRANDT, R.; CIOTTA, M.N. Maturação e composição das uvas Cabernet Sauvignon e Merlot produzidas na região de São Joaquim - SC. **Agropecuária Catarinense**, Florianópolis, v. 29, n. 2, p.74-79, 2016.
- GLORIES, Y. La couleur des vins rouges. 2° partie: mesure, origine et interpretation. **Connaiss. Vigne Vin**, France, v.18, n.4, p.253-271, 1984.
- GUERRA, C.C. Maturação da uva e condução da vinificação para a elaboração de vinhos finos. In: Simpósio Mineiro de Viticultura e Enologia, 1. **Viticultura e Enologia: atualizando conceitos**. Caldas: EPAMIG, 2002.

GUERRA, C.C. Vinho tinto. In: VENTURINI FILHO, W.G. (Coord.). **Bebidas alcoólicas: ciência e tecnologia**. São Paulo: Blucher, v.1, p.209-233, 2010.

MATEUS, N. A química dos sabores do vinho – os polifenóis. **Revista Real Academia Galega de Ciencias**. vol 28. Porto, p.5-22, 2009.

PERESTRELO, R.; LU, Y.; SANTOS, S.A.O.; SILVESTRE A.J.D.; NETO, C.P.; CAMARA J.S.; ROCHA, S.M. Phenolic profile of Sercialand Tinta Negra *Vitis vinifera* L. grapeskinsby HPLC-DAD-ESI-MS. Novel phenolic compounds in *Vitis vinifera* L. grape. **Food Chemistry**, v. 135, p.94-104, 2012.

RIZZON, L.A., MIELE, A. Avaliação da cv. Tannat para elaboração de vinho tinto. **Ciênc. Tecnol. Aliment.**, Campinas, v.24, n.2, p.223-229, abr.-jun. 2004.

ROCHA, H.A.; GUERRA, N.B. Polifenóis em vinhos tintos: fatores envolvidos, propriedades funcionais e biodisponibilidade. **Revista Iberoamericana de Tecnología Postcosecha**, v. 9, n. 2, p.93-105, 2008.

SINGLETON, V.L.; ROSSI, J.A. Colorimetric of total phenolics with phosphomolybdic–phosphotungstic acid reagents. **American Journal of Enology and Viticulture**, V.16, p.144–158, 1965.

SOMERS, T.C.; VERETTE, E. Phenolic composition of natural wine types, in H.F. Linskens and J.F. Jackson (eds), *Modern Methods of Plant Analysis*, Springer-Verlag, Berlin, p. 219–257, 1988.

WELTER, J.F.; FELIPPETO, J.; HAAS, I.C.S.; TOMAZETTI, T.C.; WELTER, L.J.; SILVA, A.L. Análises fenólicas dos vinhos das variedades 'Merlot' e 'Cabernet Sauvignon' nas regiões de altitude de Santa Catarina. **Revista Congrega Urcamp**, Bagé, p.535-544, 2017.

## CARACTERÍSTICAS SOCIOECONÔMICAS E DE PRODUÇÃO DA REGIÃO DOS VINHOS DE ALTITUDE DE SANTA CATARINA<sup>1</sup>

Léo Teobaldo Kroth<sup>2</sup>  
Rogério Goulart Junior<sup>3</sup>  
Janice Maria Waituch Reiter<sup>4</sup>

### 1 INTRODUÇÃO

A ocupação do território catarinense foi lenta e distinta entre o litoral, o planalto e as demais regiões. No litoral, as primeiras povoações ocorreram no século XVII, enquanto no planalto no século XVIII, com origem no tropeirismo e os caminhos das tropas para São Paulo. Em direção ao oeste, a povoação foi dificultada pelas Serras do Mar e Geral, que atravessam o estado de norte a sul e que foram transpostas somente no século XVII (CORRÊA, 1999).

A ocupação mais efetiva do planalto iniciou em meados do século XVIII, a partir da formação de fazendas e dos caminhos de tropas. A presença humana se intensificou com os novos fluxos migratórios, que resultaram em maior diversidade cultural, novos usos e modos de uso dos recursos naturais, que se juntaram ao conhecimento tradicional das populações.

Após a Guerra do Contestado, a atuação das companhias colonizadoras ocasionou um aumento da população da região, com a criação de colônias no Vale do Rio de Peixe, com a criação de vários municípios. Estas novas correntes migratórias envolveram especialmente agricultores provenientes do Rio Grande do Sul e de outras regiões do estado. Os colonizadores, especialmente os de origem italiana, provindos da Serra Gaúcha, trouxeram consigo a tradição do cultivo da uva e produção de vinho.

As características ambientais da região produtora dos vinhos de altitude de Santa Catarina, especialmente a altitude e o frio, favoreceram o desenvolvimento da fruticultura de clima temperado, sobretudo as culturas da maçã, uva, pêssego, ameixa e goiaba serrana, esta nativa da região. Estas condições foram determinantes para transformar a região no mais significativo polo da vitivinicultura catarinense.

A vitivinicultura é tradicional em diversas regiões. Nos anos 1990 novas áreas passaram a se destacar, como a região de altitude de Santa Catarina. O Brasil busca definir uma identidade para seus vinhos, com produção de qualidade em regiões específicas. A Indicação Geográfica é opção para a valorização da sua identidade e aumento da competitividade. Em SC está sendo buscado o registro para os Vinhos de Altitude.

Nos anos 2000 se intensificaram as pesquisas objetivando desenvolver o potencial da região para a produção de uvas destinadas à elaboração de

<sup>1</sup> Trabalho desenvolvido no contexto do processo de elaboração do dossiê para o pedido de registro da Indicação de Procedência Vinhos de Altitude de Santa Catarina.

<sup>2</sup> Engenheiro-agrônomo, Doutor, Epagri/Cepa, leokroth@epagri.sc.gov.br.

<sup>3</sup> Economista, Doutor, Epagri/Cepa, rogeriojunior@epagri.sc.gov.br.

<sup>4</sup> Economista, Mestre, Epagri/Cepa, janice@epagri.sc.gov.br.

vinhos finos. Com isso, a região passou a receber investimentos para a implantação de vinhedos e de vinícolas.

## 2 METODOLOGIA

O presente trabalho se propõe a apresentar dados socioeconômicos e produtivos da região de produção dos vinhos de altitude de Santa Catarina. As fontes fundamentais de dados foram o IBGE e a Epagri/Cepa, bem como pesquisa descritiva por meio de análise documental e aplicação de questionários estruturados aos vitivinicultores da região.

### Caracterização socioeconômica da região

A região de produção dos vinhos de altitude compreende uma área de 21.149,383 km<sup>2</sup> (IBGE, 2017a), correspondendo a 22,09% do território do estado.

A população (IBGE, 2018), representa 7,31% da população estadual (Tabela 1), com densidade de 24,5 habitantes/km<sup>2</sup>, contra 73,9 do estado. Em 11 municípios a população urbana é maior que a rural, em 13 a rural é maior que a urbana e em seis a urbana é similar à rural.

**Tabela 1.** Dados demográficos da região.

Indicador	SC	Região dos vinhos de Altitude de SC	
	Valor	Valor	%
População – estimada 2018	7.075.494	517.398	7,31
População – Censo 2010	6.248.436	494.015	7,91
População urbana – Censo 2010	5.247.913	404.701	7,71
População rural – Censo 2010	1.000.523	89.314	8,93

Fonte: IBGE (2010 e 2018) – elaboração dos autores

Os estabelecimentos agropecuários da região ocupam 26,29% da área do estado, com área média de 70,96ha contra 34,64ha em Santa Catarina (IBGE, 2017b).

A região apresenta percentuais significativos de estabelecimentos sem título definitivo, de arrendamentos, de parcerias, de comodatos e de áreas ocupadas (Tabela 2) em relação ao estado, decorrentes, ainda, de conflitos pela terra na região, como a Guerra do Contestado.

**Tabela 2.** Estabelecimentos agropecuários, por condição do produtor – 2017

Variável	Brasil	SC	Região	% SC/BR	% Região/SC
Estabelecimentos agropecuários	5.072.152	183.065	24.249	3,61	13,25
Estabelecimentos com terras próprias	4.107.910	164.052	20.784	3,99	12,67
Estabelecimentos sem título definitivo	265.273	4.668	723	1,76	15,49
Estabelecimentos com áreas arrendadas	319.948	21.169	2.875	6,62	13,58
Estabelecimentos com áreas em parceria	177.763	5.412	821	3,04	15,17
Estabelecimentos com áreas em comodato	329.187	8.764	1.436	2,66	16,39
Estabelecimentos com áreas ocupadas	135.111	1.404	80	1,04	5,70

Fonte: IBGE – Censo Agro 2017b– dados preliminares – elaboração dos autores

### Características econômicas

A economia da região apresenta forte vínculo com a agropecuária, produção florestal e indústria de transformação. As atividades industriais estão relacionadas, em especial, ao beneficiamento e processamento da madeira, produção de papel, celulose e embalagens.

A extração de pinhão e pinheiro brasileiro em tora representam 28,73% e 16,54% da produção nacional, mais de  $\frac{3}{4}$  da produção estadual de pinhão e mais de 40% da produção de madeira e pinheiro brasileiro em tora ((Tabela 3).

**Tabela 3.** Extração vegetal: quantidade produzida e valor da produção – 2017

	Quantidade produzida				Valor da Produção - R\$ 1.000			
	Pinhão (t)	Lenha (m <sup>3</sup> )	Madeira em tora (m <sup>3</sup> )	Pinheiro brasileiro - tora (m <sup>3</sup> )	Pinhão	Lenha	Madeira em tora	Pinheiro brasileiro (tora) <sup>1</sup>
Brasil	9.293	21.520.156	12.232.762	89.818	22.956	540.994	1.925.506	23.108
Santa Catarina	3.456	496.822	92.496	34.490	7.368	22.711	8.672	9.577
Região	2.670	135.018	37.617	14.860	5.266	6.845	3.324	4.170
% Região/SC	77,26	27,18	40,67	43,08	71,47	30,14	38,33	43,55
% Região/BR	28,73	0,63	0,31	16,54	22,94	1,27	0,17	18,05

Fonte: IBGE - Produção da Extração Vegetal e da Silvicultura – PEVS (2017c) – elaboração dos autores <sup>1</sup> Estimativa

A região tem participação importante tanto na quantidade produzida (36,54%) quanto no valor da produção silvícola do estado, como pode ser observado na Tabela 4.

**Tabela 4.** Silvicultura: quantidade produzida e valor da produção – 2017

	Quantidade produzida			Valor da produção - R\$ 1.000		
	Lenha (m <sup>3</sup> )	Madeira em tora - papel e celulose (m <sup>3</sup> )	Madeira em tora - outras finalidades (m <sup>3</sup> )	Lenha	Madeira em tora - papel e celulose	Madeira em tora - outras finalidades
Santa Catarina	9.126.009	8.492.623	11.587.140	328.113	349.726	1.072.441
Região	1.320.287	3.103.142	2.770.576	42.960	104.166	259.187
% Região/SC	14,47	36,54	23,91	13,09	29,79	24,17

Fonte: IBGE - Produção da Extração Vegetal e da Silvicultura – PEVS (2017c) – elaboração dos autores

### Produção agropecuária

Soja, milho, feijão, cebola, tomate e alho são as principais culturas agrícolas. A região produz 49% do tomate, 36% da cebola, 34% da batata e 29% do alho estadual (Tabela 5).

**Tabela 5.** Lavouras temporárias: área, produção e valor da produção – 2017

Cultura	SC			Região			% Região/SC (área plantada)
	Área plantada (ha)	Produção (t)	Valor da produção (R\$1.000)	Área plantada (ha)	Produção (t)	Valor da produção (R\$1.000)	
Soja	667.892	2.447.350	2.550.334	145.520	569.443	596.121	21,8
Milho	364.464	3.009.782	1.297.944	67.680	578.859	225.746	22,2
Feijão	77.214	129.591	273.019	17.170	38.666	86.385	22,2
Cebola	19.671	431.759	375.643	7.089	162.356	158.002	36,0
Batata-inglesa	5.987	150.037	134.258	2.067	63.450	37.741	34,5
Tomate	2.709	173.167	134.386	1.349	91.205	62.009	49,8
Alho	2.229	22.793	112.561	665	6.880	40.361	29,8

Fonte: IBGE - Produção Agrícola Municipal – PAM (2017d) – elaboração dos autores

A região é a principal produtora catarinense de frutas de clima temperado, como maçã, pera, pêssigo e uva (Tabela 6). Produz 49% da maçã e 23% da pera nacional (IBGE, 2017d).

**Tabela 6.** Lavouras permanentes: área, produção e valor da produção – 2017

Cultura	Santa Catarina			Região			% IP/SC (área plantada)
	Área plant. (ha)	Produção (t)	Valor prod. (R\$1.000)	Área plant. (ha)	Produção (t)	Valor prod. (R\$1.000)	
Maçã	16.205	679.836	729.488	15.082	637.220	675.156	93,1
Pera	408	7.334	15.401	284	5.142	10.717	69,6
Pêssego	1.508	22.502	21.904	1.118	18.175	13.009	74,1
Uva	4.426	65.196	123.480	2.171	37.913	62.336	49,1

Fonte: IBGE - Produção Agrícola Municipal – PAM (2017d) – elaboração dos autores

A pecuária também tem importância na região (Tabela 7). As produções bovina, suína, avícola e ovina são representativas. A região conta com importantes agroindústrias.

**Tabela 7.** Produção pecuária: rebanho – 2017

Criação	Santa Catarina	Região	% Região/SC
Bovinos	4.302.861	826.788	19,2
Equinos	112.766	29.720	26,4
Suínos	8.091.381	1.533.145	18,9
Ovinos	259.290	70.335	27,1
Galináceos	153.759.518	18.798.426	12,2

Fonte: IBGE - Produção Pecuária Municipal – PPM (2017e) – elaboração dos autores

### Caracterização da produção de uva e vinho

Visando obter dados que possibilitassem caracterizar a produção de uva e de vinhos de altitude, foram aplicados questionários estruturados em estabelecimentos vitivinícolas<sup>5</sup> da região, especialmente associados da Vinho de Altitude - Produtores e Associados.

Foram coletadas informações sobre a estrutura de produção de uva e de vinhos, disponibilidade de serviços de hospedagem e alimentação e de estrutura de comercialização de produtos, entre outros. Aproximadamente

<sup>5</sup> Abrange tanto os produtores de uva como os de vinho.

73%<sup>6</sup> dos estabelecimentos produzem uvas para a vinificação própria ou para a venda a outras vinícolas. Em torno de 47% implantaram vinícolas, bem como oferecem estrutura para degustação e comercialização de vinhos (Tabela 8).

**Tabela 8.** Estrutura existente nas propriedades vitivinícolas – 2018

<b>Estrutura</b>	<b>% das propriedades</b>
Produção de uva	73,33
Vinícola	46,67
Hotel/pousada	20,00
Restaurante	26,67
Degustação de vinhos	46,67
Visitação	40,00
Outros serviços turísticos	26,67

Fonte: Pesquisa de campo, 2018 – elaboração dos autores

Os dados do levantamento (Tabela 9) mostram que mais de 70% da área plantada e da produção de uvas são representados por sete variedades, de um total de 35 variedades plantadas, destacando-se a Cabernet Sauvignon, Merlot e Sauvignon Blanc.

**Tabela 9.** Principais variedades de uvas cultivadas – 2018

<b>Variedade</b>	<b>% da área plantada</b>	<b>Acumulado</b>	<b>% da produção</b>	<b>Acumulado</b>
Cabernet Sauvignon	26,1	26,1	24,1	24,1
Merlot	14,3	40,4	19,1	43,2
Sauvignon Blanc	11,9	52,3	10,3	53,5
Sangiovese	6,9	59,2	8,3	61,8
Pinot Noir	5,3	64,5	2,8	64,6
Chardonnay	4,2	68,7	2,9	67,5
Cabernet Franc	4,1	72,8	4,9	72,4
Demais variedades (28)	27,2	100,0	27,6	100,0

Fonte: Pesquisa de campo, 2018 – elaboração dos autores

Como apresentado na Tabela 10, os vinhos tranquilos representam 59,9% da produção, enquanto os espumantes 40,1% do total produzido. Quanto aos tipos, a maior parte da produção é de vinhos tranquilos tintos e de espumantes brancos.

**Tabela 10.** Produção de vinhos finos tranquilos e espumantes – 2017

<b>Produto/tipo</b>	<b>Percentual da produção por produto-%</b>	<b>% de produção por tipo</b>
<b>Vinho fino tranquilo</b>	<b>59,9</b>	
Tinto	32,5	54,3
Rosé	14,0	23,4
Branco	13,4	22,3
<b>Espumantes</b>	<b>40,1</b>	
Branco	24,6	61,3
Rosé	15,5	38,7

Fonte: Pesquisa de campo – elaboração dos autores

<sup>6</sup> Este percentual é devido a que nem todos os estabelecimentos produzem uvas. Alguns se dedicam somente a produção de vinhos finos tranquilos e espumantes, adquirindo as uvas de viticultores da região.

Em relação às vinícolas, 60% pretendem manter a capacidade produtiva, enquanto que 40% tem intenção de ampliar o processamento de uva, com aumento da produção de vinhos.

Quanto aos principais canais de comercialização a principal forma indicada é a venda direta ao consumidor, seguida da venda para intermediários atacadistas. A comercialização também se dá em lojas especializadas, supermercados, restaurantes e outros (Tabela 11).

**Tabela 11.** Comercialização de vinhos tranquilos e espumantes por canal de comercialização – 2017

<b>Canal de comercialização</b>	<b>%</b>	<b>Acumulado</b>
Direto ao consumidor	28,6	28,6
Intermediário (atacadista)	18,8	47,4
Lojas especializadas	15,3	62,7
Supermercados	13,3	76,0
Outros	12,4	88,4
Restaurante e lanchonetes	11,5	100,0

Fonte: Pesquisa de campo – elaboração dos autores

Outro aspecto verificado foi em relação às perspectivas na produção de uva, apresentando que 66,7% dos produtores pretendem manter a área plantada, 20% ampliar a área e 6,7% demonstraram intenção de renovar os vinhedos.

## 4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A importância da vitivinicultura para a região é crescente, tanto em relação à produção de uvas e vinhos tranquilos e espumantes, como no incremento das atividades turísticas ligadas ao frio, à enologia e à gastronomia do território.

Assim, o reconhecimento de uma IG para os vinhos de altitude poderá, conforme Cerdan et al. (2009) induzir a abertura e o fortalecimento de atividades e serviços complementares, relacionados à valorização do patrimônio, à diversificação da oferta, às atividades turísticas, ampliando o número de beneficiários.

O clima, o solo e a altitude da região proporcionam condições à produção de vinhos de qualidade e com características diferenciadas. O estágio atual de desenvolvimento vitivinícola cria condições para o reconhecimento e proteção, que poderá conferir maior competitividade no mercado para os vinhos de altitude de Santa Catarina.

## REFERÊNCIAS

- CERDAN, C.M.T.; BRUCH, K.L.; SILVA, A.L.; COPETTI, M.; FÁVERO, K.C.; LOCATELLI, L. Indicação geográfica de produtos agropecuários: importância histórica e atual. In: PIMENTEL, L. O. (Org.). **Curso de propriedade intelectual e inovação no agronegócio**. 4 ed. Florianópolis, SC, FUNJAB, 2014. Módulo II - Indicação Geográfica. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. 415p.
- CORRÊA, W.K. Considerações sobre a formação territorial e econômica de Santa Catarina. **Revista Geosul**, Florianópolis, SC, v. 14, n. 27, p. 25-44, jan./jun. 1994.

**IBGE. Estimativas da População 2018.** Disponível em:  
<https://www.ibge.gov.br/estatisticas/sociais/populacao/9103-estimativas-de-populacao.html?edicao=22367&t=resultados>. Acesso em nov.

[...] **Organização do território 2017a.** Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/geociencias/organizacao-do-territorio.html>. Acesso em: set. 2019.

[...] **Censo Agropecuário 2006 e 2017b.** Disponível em:  
<https://sidra.ibge.gov.br>. Acesso em: set. 2019.

[...] **Produção da Extração Vegetal e da Silvicultura: PEVS – 2017c.**  
Disponível em: <https://sidra.ibge.gov.br/pesquisa/pevs/quadros/brasil/2017>.  
Acesso em: fev 2019.

[...] **Pesquisa Agrícola Municipal: PAM – 2017d.** Disponível em  
<https://sidra.ibge.gov.br/pesquisa/pam/tabelas/brasil/2017>. Acesso em: mar 2019.

[...] **Pesquisa da Pecuária Municipal: PPM – 2017e.** Disponível em  
<https://sidra.ibge.gov.br/pesquisa/ppm/tabelas/brasil/2017>. Acesso em: mar 2019.

[...] **Censo Demográfico 2010.** Disponível em  
<https://sidra.ibge.gov.br/pesquisa/censo-demografico/demografico-2010>.  
Acesso em: mai 2019.

## INFLUÊNCIA DO CLIMA NA FISIOLOGIA E QUALIDADE DE FRUTOS DE MACIEIRA 'FUJI' NA REGIÃO DE SÃO JOAQUIM

*Mariuccia Schlichting De Martin<sup>1</sup>*

*José Luiz Petri<sup>2</sup>*

*Alberto Fontanella Brighenti<sup>3</sup>*

*André Amarildo Sezerino<sup>4</sup>*

*Felipe Augusto Moretti Ferreira Pinto<sup>5</sup>*

*Leonardo Araujo<sup>6</sup>*

*Cristiano João Arioli<sup>7</sup>*

*Angelo Mendes Massignam<sup>8</sup>*

### 1 INTRODUÇÃO

A maçã 'Fuji' da Região de São Joaquim é reconhecida internacionalmente por sua qualidade. Contudo, São Joaquim ainda não conta com uma certificação atestando a origem dos frutos. Nesse sentido, a utilização do selo da indicação geográfica (IG) é uma das melhores alternativas para valorizar a qualidade das maçãs produzidas na região. A denominação de origem (DO) é uma modalidade de IG restritiva, pois designa um produto cujas características se devem essencialmente aos fatores humanos ou naturais de uma determinada região. Para obtenção de um selo de DO, é necessário não apenas comprovar que o produto apresenta uma qualidade diferenciada, mas também demonstrar como as características do produto estão associadas à região de origem.

Diversas podem ser as causas da diferença de comportamento da macieira entre os locais de cultivo, como solo, condições climáticas, práticas culturais, disponibilidade de mão de obra, entre outros. O cultivo da macieira na Região de São Joaquim tem diversas particularidades no que diz respeito ao aspecto produtivo. Dentre elas, o clima pode ser considerado o principal fator responsável por proporcionar boas produtividades e melhor qualidade de frutos em macieiras 'Fuji' produzidas na região. Os pomares na Região de São Joaquim estão localizados em altitudes mais elevadas e normalmente são submetidos a temperaturas mais baixas em comparação às demais regiões produtoras do país. Temperaturas baixas e contínuas no inverno são indispensáveis para que as plantas iniciem um novo ciclo vegetativo, com brotação e floração normais. Por outro lado, as temperaturas da primavera e verão também influenciam o desenvolvimento e a produção de frutos. O objetivo do trabalho é discutir os principais efeitos da temperatura sobre a fisiologia da planta e qualidade de frutos em macieiras 'Fuji' produzidas na Região de São Joaquim.

<sup>1</sup> Engenheira-agrônoma, Dra., Epagri, Estação Experimental (EE) de São Joaquim, mariucciamartin@epagri.sc.gov.br.

<sup>2</sup> Engenheiro-agrônomo, Dr., Epagri, Estação Experimental de Caçador, petri@epagri.sc.gov.br.

<sup>3</sup> Engenheiro-agrônomo, Dr., UFSC, Florianópolis, alberto.brighenti@ufsc.br.

<sup>4</sup> Engenheiro-agrônomo, Dr., Epagri, EE Caçador, andresezerino@epagri.sc.gov.br.

<sup>5</sup> Engenheiro-agrônomo, Dr., Epagri, EE São Joaquim, felipepinto@epagri.sc.gov.br.

<sup>6</sup> Engenheiro-agrônomo, Dr., Epagri, EE São Joaquim, leonardoaraujo@epagri.sc.gov.br.

<sup>7</sup> Engenheiro-agrônomo, Dr., Epagri, EE São Joaquim, cristianoarioli@epagri.sc.gov.br.

<sup>8</sup> Engenheiro-agrônomo, Dr., Epagri, Ciram, massigna@epagri.sc.gov.br.

## 2 METODOLOGIA

Para descrever a influência climática na ecofisiologia da macieira ‘Fuji’ foram utilizadas informações obtidas por meio de pesquisa exploratória e bibliográfica utilizando publicações e dados não publicados da Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina (EPAGRI), sendo analisados os impactos do frio sobre a brotação, floração, frutificação efetiva, desenvolvimento vegetativo e qualidade dos frutos.

A coleta de dados e informações foi realizada principalmente na “Região de São Joaquim”, localizada no planalto serrano catarinense e que abrange os municípios de São Joaquim, Bom Jardim da Serra, Urubici, Bom Retiro, Painel, Urupema e Rio Rufino. Além disso, foram utilizados dados de outras regiões produtoras de maçã do Brasil, localizadas em Fraiburgo e Vacaria

## 3 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

A macieira (*Malus domestica* Borkh.) caracteriza-se pela queda das folhas no final do ciclo e entrada em dormência durante o inverno. Durante a dormência, a planta não demonstra crescimento visual, e as atividades metabólicas têm sua intensidade reduzida, o que lhe permite resistir às baixas temperaturas. Contudo, a planta continua preparando as gemas para a saída da dormência, brotação e início de um novo ciclo vegetativo.

Para que ocorra a brotação e a floração da macieira de forma satisfatória, faz-se necessário que as plantas sejam expostas às baixas temperaturas durante o período de outono e de inverno em quantidade suficiente para atender suas necessidades fisiológicas (FRANCESCATTO, 2014).

As principais cultivares de maçã produzidas no Brasil são ‘Gala’ e ‘Fuji’ e seus clones, que representam em torno de 60% e 30% da produção, respectivamente (PETRI et al., 2011). A cultivar Fuji é considerada de alto requerimento de frio hibernal, necessitando acima de 700 horas com temperaturas inferiores a 7,2°C (FIORAVANÇO et al., 2013).

No município de São Joaquim, ao contrário do restante do país, as maçãs do grupo ‘Fuji’ respondem pela maior parcela da produção. Por ser naturalmente mais exigente em frio hibernal, a ‘Fuji’ apresenta melhor adaptação em regiões com maior acúmulo de frio durante o inverno. Por outro lado, em regiões com invernos mais amenos, macieiras da cultivar Fuji podem apresentar menor produtividade ou frutos de menor qualidade.

De acordo com Petri e Leite (2004), maçãs ‘Fuji’ podem apresentar diversos problemas associados à não satisfação requerimento em frio da cultivar, sobretudo em regiões de cultivo que apresentam tipicamente um menor acúmulo de frio durante o inverno.

A intensidade da brotação poderá variar de acordo com a quantidade de frio ocorrida na região e com o ano. O comprometimento da brotação é o principal efeito do baixo acúmulo de frio hibernal sobre a fisiologia da macieira. De maneira geral, em invernos com baixo acúmulo de frio, a macieira

apresenta um retardo no período de brotação em comparação a invernos mais frios, bem como uma menor taxa de brotação e uma brotação mais irregular.

Além de reduzir a taxa de brotação, sobretudo nas gemas axilares, o baixo acúmulo de frio hibernal pode reduzir também a qualidade das brotações (PETRI; LEITE, 2004). Nesses casos, pode ocorrer a formação de brotações pequenas e em forma de roseta, as quais paralisam o crescimento após a brotação e que são incapazes de sustentar o novo ciclo de crescimento.

Petri e Leite (2004) conduziram um estudo comparando a qualidade de maçãs 'Fuji' produzidas em um pomar localizado em São Joaquim, a 1353 m de altitude e com acúmulo médio de 2025 unidades de frio pelo modelo Carolina do Norte modificado, com a de frutos produzidos em um pomar localizado em Caçador, SC, a 960 m de altitude e com acúmulo médio de 1067 unidades de frio. Os autores perceberam que plantas produzidas na região de São Joaquim (maior acúmulo de frio) apresentaram uma maior área foliar em comparação a plantas produzidas na região de Caçador (menor acúmulo de frio).

O período de floração pode apresentar grande variação, principalmente na duração e na data de início, dependendo da quantidade de frio ocorrido no inverno. De maneira geral, quanto menor a satisfação do requerimento de frio, maior será o atraso e a duração do período de floração. O prolongamento da floração causa uma desuniformidade nos estádios fenológicos das gemas (Figura 1). A ocorrência de diversos estádios fenológicos simultaneamente numa mesma planta ocasiona diversos problemas associados à mão de obra e ao manejo de plantas, prejudicando os tratamentos fitossanitários durante a floração e até mesmo a realização de raleio químico no pomar. Além disso, a maçã é uma espécie de polinização cruzada e, portanto, necessita de coincidência entre a floração da cultivar copa e a cultivar polinizadora. Todavia, sob condições de baixo acúmulo de frio hibernal, pode haver baixa sincronia na floração das cultivares, ocasionando problemas relacionados à polinização deficiente.



**Figura 1.** Ocorrência de diversos estádios fenológicos simultaneamente numa mesma planta de macieira

Foto: André A. Sezerino.

A falta de frio resulta na formação de flores fracas o que pode comprometer a frutificação efetiva (PETRI; LEITE, 2004). Com a formação de flores de tamanho pequeno, os óvulos apresentam um desenvolvimento anormal, resultando no abortamento do embrião e, conseqüentemente, na queda das flores.

Regiões com baixo acúmulo de frio durante o inverno estimulam o crescimento terminal de frutíferas de clima temperado, inibindo a brotação das gemas axilares. A falta de brotação das gemas axilares antecipa a brotação de gemas terminais no ciclo vegetativo seguinte, estabelecendo forte dominância apical (PETRI et al., 2006, FRANCESCOTTO, 2014). Esses fatores, quando associados ao elevado regime pluviométrico e altas temperaturas durante o ciclo, resultam em ciclo vegetativo mais longo e aumentam demasiadamente o desenvolvimento vegetativo, sobretudo em anos de baixa frutificação (HAWERROTH; PETRI, 2011).

Condições de baixo acúmulo de frio hibernal também podem comprometer a formação de novos órgãos reprodutivos na macieira, devido à limitação na brotação das gemas axilares. A brotação dessas gemas é fundamental para formação de novas estruturas de frutificação na planta, principalmente esporões, a fim de ter uma produção de qualidade e em quantidade ao longo dos anos (FRANCESCOTTO, 2014).

Entre as principais características necessárias para o sucesso da fruticultura se destacam o tamanho e a qualidade dos frutos. O acúmulo de frio hibernal está relacionado ao calibre dos frutos de diversas formas. De maneira geral, plantas que não apresentam sua necessidade em frio satisfeita têm uma redução significativa na área foliar total, a qual é ocasionada tanto pela menor taxa de brotação quanto pelas brotações de menor qualidade. Essa redução, por sua vez, tende a diminuir a taxa fotossintética e, conseqüentemente, a translocação de fotoassimilados para os frutos.

Em pomares de menor altitude e que apresentam menor acúmulo de frio hibernal, não apenas o tamanho, mas também o formato dos frutos é bastante afetado (Figura 2), sendo mais achatado e desuniforme (PETRI; LEITE, 2004, PETRI et al., 2006). A cultivar 'Fuji' apresenta um formato tipicamente arredondado, com uma relação comprimento/diâmetro ideal próxima de 1,0. Contudo, quando macieiras 'Fuji' são submetidas a condições de baixo frio hibernal, a relação comprimento/diâmetro dos frutos reduz bastante, proporcionando um formato achatado que não é típico da cultivar e que prejudica a qualidade visual do fruto (PETRI; LEITE, 2004).



**Figura 2.** Achatamento e aumento da severidade de “russeting” em maçãs ‘Fuji’ em função do baixo acúmulo de frio hibernal  
Foto: André A. Sezerino.

O ciclo floração-maturação é maior em regiões de maior altitude, pois além de florescer mais cedo, a maturação é mais tardia do que em regiões de menor altitude. Este menor ciclo nas regiões de menor altitude (menor acúmulo de frio), também contribui para que os frutos sejam de menor calibre. Além disso, com o prolongamento e irregularidade da floração, em consequência do baixo acúmulo de frio hibernal, ocorre desuniformidade no calibre dos frutos, sendo observada grande variabilidade na mesma planta.

A desuniformidade da brotação/floração relacionadas à falta de frio hibernal também podem ter consequência direta sobre a maturação, que ocorre de maneira mais irregular. Além de prejudicar a colheita, a maturação irregular pode prejudicar o estágio de maturação para colheita dos frutos, comprometendo sua qualidade e potencial de armazenamento (BETINELLI et al., 2017).

“Russeting” é um distúrbio fisiológico caracterizado pela presença de manchas irregulares de textura áspera e coloração marrom-clara na casca de maçãs, que deprecia a aparência do fruto (Figura 2). A ocorrência de “russeting” é influenciada por muitos fatores climáticos e pelo manejo do pomar. Existem estudos que indicam que o acúmulo de frio durante o período de inverno é um dos efeitos climáticos associados ao distúrbio na cultura da macieira, sendo menos pronunciado em regiões de altitude (PETRI; LEITE, 2004). Esses mesmos autores observaram ainda que a falta de frio hibernal pode estar também associada à deformação ou encurtamento do pedúnculo, comprometendo a qualidade visual dos frutos.

#### 4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A macieira é uma frutífera típica de clima temperado, necessitando de temperaturas baixas e contínuas durante os meses de inverno para que a planta supere adequadamente o período de dormência e reinicie um novo ciclo vegetativo. Nas regiões onde há falta de frio, são observadas diversas anomalias fisiológicas, ocasionando, dentre diversas consequências, baixa produtividade a formação de frutos de menor qualidade. Ainda que não tenha um clima tipicamente temperado, a macrorregião de São Joaquim, sobretudo nos locais de altitude mais elevada, apresenta alto acúmulo de frio hibernal, demonstrando condições adequadas para a produção de cultivares de maior

exigência em frio. Esse fator, associado a outras características de clima e de solo, tornam essa região extremamente favorável ao cultivo da 'Fuji', permitindo explorar o potencial da cultivar, com frutos mais atrativos e até mesmo mais saborosos em comparação aos produzidos em outros locais do Brasil.

## REFERÊNCIAS

- BETINELLI, K.S.; MARTIN, M.S. De; ARGENTA, L.C.; AMARANTE, C.V.T.; DENARDI, F. Estádio de maturação para colheita de maçãs 'SCS426 Venice'. **Agropecuária Catarinense**, Florianópolis, v.30, n.2, p.57-62, 2017.
- FIORAVANÇO, J.C.; NUNES, E.C.; BONETI, J.I.S.; CZERMAINSKI, A.B.C.; PEREIRA, A.J.; OLIVEIRA, P.R.D. Avaliação da cultivar de macieira Fuji Precoce em Vacaria, RS. Bento Gonçalves, RS: EMBRAPA Uva e Vinho-CNPUV, 2013. 7p. (Embrapa Uva e Vinho. Comunicado Técnico, 154).
- FRANCESCATTO P. Desenvolvimento das estruturas reprodutivas da macieira (*Malus domestica* Borkh.) sob diferentes condições climáticas: da formação da gema à colheita dos frutos. 2014. 293p. Tese (Doutorado em Recursos Genéticos Vegetais). UFSC, Florianópolis, 2014.
- HAWERROTH, F.J.; PETRI, J.L. Controle do desenvolvimento vegetativo em macieira e pereira. Fortaleza, CE: EMBRAPA. 2011, 36p.
- MARTIN, M.S.; PETRI, J.L.; FENILI, C.L.; GABARDO, G.C. Quebra da dormência de macieiras 'Daiane' pelo uso do tidiazurom. **Revista de Ciências Agroveterinárias**, Lages, v.16, n.2, p.81-87, 2017.
- PETRI, J.L.; LEITE G.B. Consequences of insufficient winter chilling on apple tree bud-break. **Acta Horticulturae** 662: p.53-60, 2004.
- PETRI, J.L.; PALLADINI, L.A.; POLA, A.C. Dormência e indução a brotação em macieira. In: EPAGRI. **A cultura da macieira**. Florianópolis, p.261-297. 2006.
- PETRI, J.L.; LEITE, G.B.; COUTO, M.; FRANCESCATTO, P. Avanços na cultura da macieira no Brasil. **Revista Brasileira de Fruticultura**, Volume Especial, p. 048-056, 2011.

## CARACTERIZAÇÃO SOCIOECONÔMICA DA REGIÃO DA MAÇÃ FUJI DE SÃO JOAQUIM (SC)

Léo Teobaldo Kroth<sup>1</sup>  
Rogério Goulart Júnior<sup>2</sup>

### 1 INTRODUÇÃO

No Brasil, a indicação geográfica constitui um processo de identificação de produtos e serviços relacionados a um território que gere propriedade intelectual exclusiva a produtores de determinado local (FERREIRA et. al., 2013; PIMENTEL, 2013).

A Região da Maçã Fuji de São Joaquim está localizada na microrregião dos Campos de Lages, no Estado de Santa Catarina. Nesta região, objeto de Identificação Geográfica (IG) que é constituída pelos municípios de São Joaquim, Bom Jardim da Serra, Paineira, Urubici e Urupema, o ambiente natural define determinadas características à maçã Fuji produzida em altitude superior a 1.100 metros do nível do mar. Nas áreas em produção, o acúmulo de horas de frio por safra define coloração, tamanho, formato e sabor do fruto, que distinguem a qualidade superior dessa maçã Fuji. Isso despertou o interesse da Associação de Produtores de Pera e Maçã de Santa Catarina (AMAP) para encaminhar o registro de uma Denominação de Origem (DO) para a fruta.

Esse trabalho se propõe a analisar as características socioeconômicas municipais relacionadas à importância da maleicultura na região da IG proposta, com indicadores demográficos, produtivos e econômicos do território que compõem a indicação geográfica proposta.

### 2 METODOLOGIA

Com base em dados do IBGE sobre a produção agrícola, censo demográfico e agropecuário; Estudo e Levantamento sobre a Fruticultura Catarinense da Epagri/Cepa e de revisão bibliográfica, o presente trabalho se propõe apresentar algumas características socioeconômicas dos municípios que compõem a DO da “Região da Maçã Fuji de São Joaquim”. O objeto de destaque está relacionado com a produção de maçã da cultivar Fuji, atividade em que o Estado catarinense é líder nacional. Também, é apresentado um panorama do mercado mundial e brasileiro de maçã, bem como indicadores sociais da região que compõem a IG proposta.

### 3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

#### 3.1 Caracterização socioeconômica

Mercado mundial e brasileiro da maleicultura

<sup>1</sup> Engenheiro-agrônomo, Dr., Epagri/Cepa, leokroth@epagri.sc.gov.br.

<sup>2</sup> Economista, Dr., Epagri/Cepa, rogeriojunior@epagri.sc.gov.br.

A maçã é a terceira fruta mais consumida no mundo, com uma produção mundial de mais de 80 milhões de toneladas, participando com 9,6% da produção mundial de frutas. Em 2016, os cinco países com maior produção foram responsáveis por quase 75% da produção mundial, de cerca de 58,5 milhões de toneladas (GOULART JR., 2017 e 2018). A China lidera a produção mundial (56,7%), seguida pelos EUA (5,9%), Polônia (4,6%), Turquia (3,7%) e Índia (3,7%).

Na safra 2017/18, a participação na produção dos principais estados foi de 50,1% para Santa Catarina e 46,3% para o Rio Grande do Sul, que representam 97,0% da produção nacional e 96% da área em produção da maleicultura. No ano de 2017, os dois estados sulinos representavam 96,7% da quantidade produzida e 95,8% da área em produção. Na safra 2016/17, o estado catarinense representou 52,3% da produção e o estado gaúcho 44,4%, com volumes maiores que os das safras 2015/16 e 2017/18 (GOULART JR., 2018).

**Tabela 1.** Brasil: principais estados produtores de maçã - 2016 a 2018

Estado	Área colhida (ha)			Quantidade produzida (t)		
	2016	2017	2018*	2016	2017	2018
Santa Catarina	16.916	16.205	15.749	525.953	679.836	567.252
Rio Grande do Sul	15.592	15.536	15.106	485.466	577.774	511.639
Outros	1.473	1.397	1.286	37.832	43.333	33.368
<b>Brasil</b>	<b>33.981</b>	<b>33.138</b>	<b>32.141</b>	<b>1.049.251</b>	<b>1.300.943</b>	<b>1.112.259</b>

Fonte: GOULART JR. (2018) PAM/IBGE (2018) e LSPA\*/IBGE (2018)

### 3.2 Mercado de maçã nas regiões produtoras catarinenses

A maleicultura catarinense conta com 2.585 produtores, com produtividade média de 40,6 mil quilos por hectare e R\$ 536,7 milhões de Valor Bruto da Produção (VBP). No estado de Santa Catarina, na safra 2016/17, das mais de 637 mil toneladas de maçãs produzidas, 52% são da variedade Gala, 46% da variedade Fuji e os 2% restantes agrupam variedades precoces. (Epagri/Cepa, 2018).

A mesorregião Serrana participou com 82,2% da produção estadual de maçã. Na microrregião dos Campos de Lages, a maçã Fuji, com 38,9% da produção da fruta em 6,6 mil hectares de área colhida, participou com R\$ 218,3 milhões de VBP, sendo 40,7% do VBP estadual da fruta. Já a produção de maçã Gala, colhida em 5,1 mil hectares, gerou 36,4% do VBP, com 37,4% da quantidade produzida. (Epagri/Cepa, 2018).

Na microrregião de Joaçaba, pertencente a mesorregião do Oeste Catarinense, a maçã Gala representou 11,1% do volume produzido, com uma área colhida de 1,8 mil hectares e valor bruto da produção de mais de R\$ 53,7 milhões, o que representou 10% do VBP estadual da maçã. Já a produção de maçã Fuji, em 718 hectares, representou 4,9% da produção da fruta, participando com 4,8% do VBP de maçãs no estado (Epagri/Cepa, 2018).

### 3.3 Os municípios da Região de São Joaquim

Os municípios que formam a chamada “Região de São Joaquim”, localizada na Região Hidrográfica do Planalto de Lages (RH-4) são: Painel e Urubici, nas Bacias Hidrográficas do Rio Pelotas e do Rio Canoas; e São Joaquim, Bom Jardim da Serra e Urupema, na Bacia Hidrográfica do Rio Canoas.

Estes municípios compreendem uma área total de 4.936,26 km<sup>2</sup>, sendo 38,3% referente à São Joaquim; 20,7% à Urubici; 19% à Bom Jardim da Serra, 15% à Painel e 7,1% à Urupema, correspondendo a 5,2% do território estadual. Conforme o Censo Demográfico do IBGE de 2010, a população residente total dos municípios era de 44,7 mil habitantes, com estimativa de 46.679 habitantes em 2018. A região da IG apresenta densidade demográfica abaixo de 10,0 habitantes por quilômetro quadrado, que resulta das grandes áreas de lavouras, pastagens e extrativista. Os municípios de Urupema e de Bom Jardim da Serra são os que apresentam os maiores índices de desenvolvimento humano, com de 45% da população residente na área rural, o que pode refletir melhores indicadores socioambientais com as atividades produtivas deste espaço.

**Tabela 2.** Região da Maçã Fuji de São Joaquim: área dos municípios, Índice de Desenvolvimento Humano Municipal e população municipal

Municípios	Área Mun. (km <sup>2</sup> )	IDH-M (2010)	População (2010)			
			Densidade demográfica (hab./km <sup>2</sup> )	Residente total (hab.)	Residente urbana (%)	Residente rural (%)
Bom Jardim da Serra	937,12	0,696	4,70	4.395	54,5%	45,5%
Painel	738,56	0,664	3,18	2.353	40,2%	59,8%
São Joaquim	1.889,86	0,687	13,11	24.812	70,8%	29,2%
Urubici	1.020,25	0,694	10,51	10.699	66,0%	34,0%
Urupema	350,47	0,699	7,09	2.482	49,6%	50,4%
<b>TOTAL</b>	<b>4.936,26</b>	<b>0,688</b>	<b>9,06</b>	<b>44.741</b>	<b>65,3%</b>	<b>34,7%</b>

Fonte: Censo Demográfico/IBGE (2010)

Entre os municípios que compõem a região, São Joaquim participa com 63,8% do PIB regional de R\$ 1,38 bilhão, seguido por Urubici com 18,8% e Bom Jardim da Serra com 8,4% do total. A maior contribuição do valor adicionado do grupo está em São Joaquim, com grande participação do valor dos serviços, agropecuária e indústria, além de 78,8% do VBP das lavouras permanentes, sendo 77,4% apenas da maleicultura, 33,2% do VBP da indústria extrativa e 21,1% do VBP das lavouras temporárias. Urubici tem forte participação na composição do VBP representando 56,1% das lavouras temporárias, 11,2% da indústria extrativa e 6,2% das lavouras permanentes. Mas, com 9,8% do VBP das lavouras permanentes está o município de Bom Jardim da Serra.

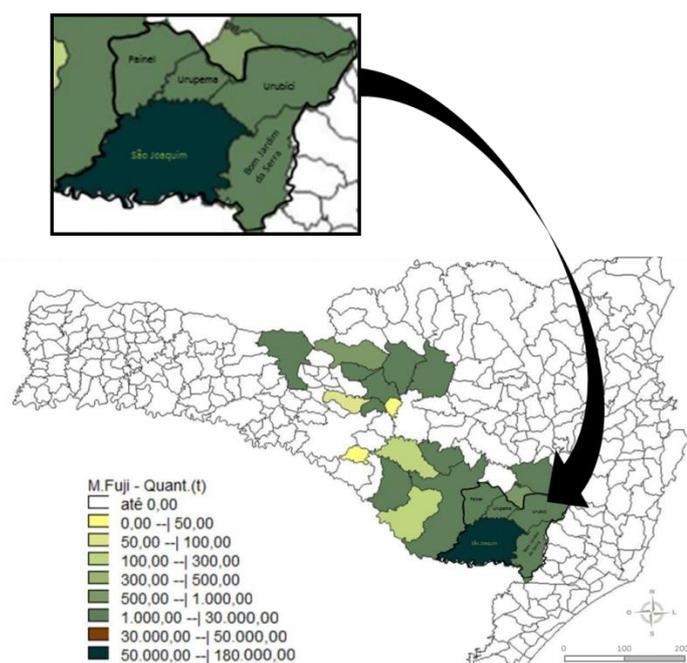
Conforme IBGE (2016), ao comparar os valores brutos da produção da lavoura permanente com o PIB municipal, os municípios de Bom Jardim da Serra, São Joaquim e Urupema apresentam valores acima de 43% do seu PIB, sendo mais de 36% só com a atividade da maleicultura. Em Urubici, a atividade agrícola é mais diversificada e há certo equilíbrio entre as lavouras temporárias e permanentes em relação ao valor do PIB municipal, sendo 11,9% para a primeira e 13,2% para a segunda, com 7,9% só da pomicultura.

**Tabela 3.** Produto interno bruto *per capita*, valor adicionado e valor bruto da produção (2016)

Municípios	PIB per capita (R\$/hab./ano)	Valor Adicionado Total -VAT (R\$ mil)	Valor Adicionado Agropecuário (% do VAT)	VBP (2016)			
				Lavoura Temporária (R\$ mil)	Ind. Extrativista (R\$ mil)	Lavoura Permanente (R\$ mil)	Maleicultura* (R\$ mil)
Bom Jardim da Serra	24.917	112.464	50,0%	6.249	1.020	54.040	46.555
Painel	24.399	56.465	53,2%	2.153	1.941	307	14.083
São Joaquim	33.315	837.503	43,4%	11.647	2.258	434.128	319.069
Joaquim Urubici	23.244	247.783	39,0%	30.957	764	34.206	20.497
Urupema	26.514	64.001	52,4%	4.137	824	28.404	24.324
<b>TOTAL</b>	<b>30.855</b>	<b>1.318.226</b>	<b>44,0</b>	<b>55.143</b>	<b>6.807</b>	<b>551.085</b>	<b>424.528</b>

Fonte: PAM/IBGE (2016) e Epagri/Cepa\* (2017a)

A produção de maçãs tem forte participação dos municípios de Bom Jardim da Serra e São Joaquim, com as maiores áreas colhidas da fruta, sendo que a produção do cultivar Fuji representa mais de 50% da quantidade produzida municipal. No VBP da atividade, estes dois municípios têm na maçã Fuji mais de 58% dos valores gerados.



**Figura 1.** Distribuição da produção (t) de maçã Fuji no Estado de Santa Catarina, com indicação da Região da Maçã Fuji de São Joaquim

Fonte: Adaptado de GOULART JR., R; MONDARDO, M.; REITER, J.M.W. (2017b)

A região apresenta produtividade de 45.216 quilos por hectare, sendo que em Urupema a produtividade média chegou a 55.500 kg/ha na safra 2015/16. Bom Jardim da Serra, São Joaquim e Painel seguem de perto a média regional com cerca de 45.000kg/ha.

**Tabela 4.** Área colhida, quantidade e valor bruto da produção de maçãs (2016/17)

Município	Área colhida total (ha)	Área colhida maçã Fuji (%)	Produção total (t)	Produção o maçã Fuji (%)	VBP maçã total (mil R\$)	VBP maçã Fuji (%)
Bom Jardim da Serra	1.206	67,5	45.210	66,4	38.977	67,2
Painel	350	54,6	15.488	59,2	13.390	54,6
São Joaquim	8.088	58,1	335.896	50,6	286.083	58,2
Urubici	645	48,8	25.720	49,0	21.966	48,3
Urupema	480	55,4	23.750	60,0	20.330	55,6
<b>TOTAL</b>	<b>10.769</b>	<b>52,9</b>	<b>446.064</b>	<b>52,9</b>	<b>380.746</b>	<b>58,4</b>

Fonte: Epagri/Cepa (2018)

## 4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A maçã Fuji produzida na Região de São Joaquim apresenta características que despertaram o interesse dos produtores locais na proposição do registro de uma Indicação Geográfica, na modalidade Denominação de Origem junto ao Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI). No Brasil, uma Indicação Geográfica pode ser registrada, garantindo direito exclusivo relacionado à natureza e uso coletivo, vinculado a um território ou região específica. Nos municípios da região, além do ambiente natural que define determinadas características à maçã Fuji produzida em altitude superior a 1.100 metros do nível do mar, a importância econômica da maleicultura se reflete nos indicadores demográficos, produtivos e econômicos da atividade para a indicação proposta.

## REFERÊNCIAS

- EPAGRI/CEPA – Centro de Socioeconomia e Planejamento Agrícola. Levantamento da Fruticultura Catarinense – 2016/17. Painéis de dados da fruticultura de Santa Catarina – Painel 1 – Visão por microrregião – 2016-2017, seleção de municípios e de produto. Florianópolis: Epagri/Cepa, 2018. Disponível em: <https://cepa.epagri.sc.gov.br/index.php/publicacoes/fruticultura/paineis-fruticultura/>
- FERREIRA, A.M. et al. Indicação geográfica no Brasil: aspectos legais. In: DALLABRIDA, V. R. (Org.) **Território, identidade territorial e desenvolvimento regional**. São Paulo: LiberArs, 2013;
- GOULART JR, R.; MONDARDO, M.; REITER, J.M.W. **Relatório de projeto: LF 2015/16 – Análise comparativa das principais frutas nas safras 2014/15 e 2015/16**. Florianópolis: Epagri, 2017a (Relatório);
- GOULART JR, R.; MONDARDO, M.; REITER, J.M.W. **Relatório sobre a Fruticultura Catarinense: Fruticultura em Números - safra 2014/15**. Florianópolis: Epagri, 2017b (Epagri. Documentos, n. 271);
- GOULART JR., R. “Desempenho da Produção Vegetal – Maçã”. In: Epagri/Cepa. **Síntese Anual da Agricultura de Santa Catarina 2016-2017**. Florianópolis: Epagri/Cepa, 2017;
- GOULART JR., R. “Desempenho da Produção Vegetal – Maçã”. In: Epagri/Cepa. **Síntese Anual da Agricultura de Santa Catarina 2017-2018**. Florianópolis: Epagri/Cepa, 2018;

IBGE. **Censo Demográfico/IBGE**. Rio de Janeiro: IBGE, 2010.

\_\_\_\_\_. **Levantamento Sistemático da Produção Agrícola Municipal/LSPA**. Rio de Janeiro: IBGE, 2018.

\_\_\_\_\_. **Produção Agrícola Municipal/PAM (vários anos)**. Rio de Janeiro: IBGE, 2018.

PIMENTEL, L. O. Os desafios dos aspectos legais na prática de estruturação das indicações geográficas. In: DALLABRIDA, V. R. (Org.) **Território, identidade territorial e desenvolvimento regional**. São Paulo: LiberArs, 2013.

## A IMPORTÂNCIA DA ATUAÇÃO DO MAPA NA PROMOÇÃO DE POLÍTICAS PÚBLICAS PARA O DESENVOLVIMENTO DAS INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS<sup>1</sup>

*Keliane Miranda de Freitas<sup>2</sup>*

### 1 INTRODUÇÃO

A Indicação Geográfica (IG) vem ganhando importância no cenário nacional como opção de valorização dos produtos agrícolas e de desenvolvimento do território rural, sendo vista como uma alternativa para o fortalecimento da participação dos pequenos e médios agricultores no mercado, também é inegável o aumento do interesse sobre o tema na pesquisa científica.

Devido a importância da IG para a agricultura e também para o meio acadêmico, espera-se a ação dos órgãos governamentais para promover o desenvolvimento do setor, nesse sentido, cabe ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) um importante papel no período que antecede o registro e no pós- registro da IG.

O objetivo principal do presente trabalho é compreender o papel do Mapa na implementação de políticas públicas voltadas para o desenvolvimento das Indicações Geográficas. Inicialmente foi realizada uma revisão de literatura sobre políticas públicas buscando uma definição de política pública que estivesse adequada ao contexto do presente trabalho e procurando entender a relação da atuação das instituições com o resultado das políticas, posteriormente buscou-se conhecer o processo de desenvolvimento da IG no Brasil e a atuação do Mapa neste contexto.

### 2 METODOLOGIA

O presente trabalho foi elaborado utilizando o tipo de pesquisa exploratória e descritiva, com uma abordagem qualitativa, sendo observados os procedimentos metodológicos de pesquisa bibliográfica, documental e de campo. O levantamento das informações se iniciou com uma pesquisa bibliográfica sistemática em artigos, livros e páginas da web ligadas ao tema, observação participativa em espaços de gestão e posteriormente foi realizada pesquisa documental. Trata-se de um estudo de caso por buscar verificar a atuação do Mapa na promoção de políticas públicas para a IG.

<sup>1</sup> O presente trabalho é parte de uma proposta de pesquisa a ser apresentada no programa de pós-graduação da Universidade Federal de Juiz de Fora para o curso especialização em Gestão Pública.

<sup>2</sup> Engenheira-agrônoma formada pela UFV, cursista da especialização em Gestão Pública na UFJF e engenheira-agrônoma no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, [keliane.freitas@agricultura.gov.br](mailto:keliane.freitas@agricultura.gov.br).

## 3 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

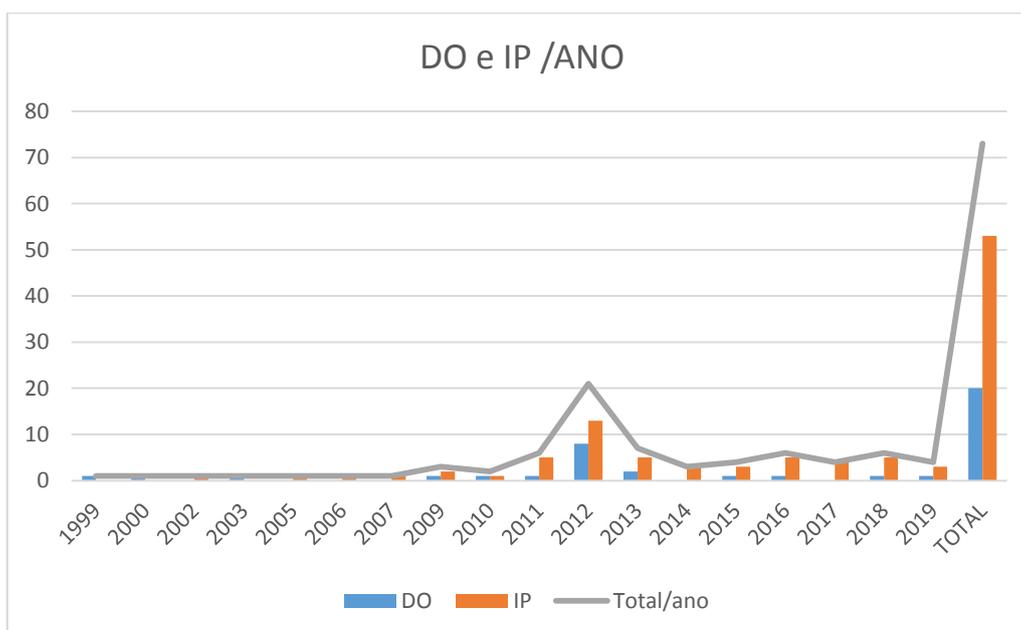
### 3.1 Indicação Geográfica

Originalmente a IG surgiu como forma de proteção contra a usurpação e como valorização dos produtos com origem em determinada região, no entanto, com o desenvolvimento de estudos sobre o tema, pesquisadores observaram que a IG também é um fator de promoção do desenvolvimento territorial (Pellin, 2019a).

Sobre o desenvolvimento do território por meio da IG, Pellin (2019a) afirma que ele ocorre em diversos aspectos, no entanto, o fator econômico é o mais predominante. O autor observou experiências mais consolidadas na Europa e apontou como benefícios advindos das IGs a agregação de valor ao produto, aumento do volume de vendas nos mercados atuais, possibilidade de entrada em novos mercados e aumento na geração de emprego e renda. Além dos benefícios econômicos o autor observa a geração de benefícios sociais, fortalecimento do associativismo e das relações entre os atores locais e externos.

No Brasil a concessão do registro das IGs é de responsabilidade do Instituto Nacional de Propriedade Intelectual (Inpi), o registro é concedido em duas espécies, a Denominação de Origem (DO) e a Indicação de Procedência (IP). A DO se refere aos produtos com características específicas que são devidas ao meio geográfico, considerando fatores naturais e humanos, já na IP a exigência é que haja notoriedade do local de origem dos produtos ou serviços (Gonçalves et al., 2018). O primeiro registro de IG no Brasil ocorreu em 1999, o registro foi concedido para os vinhos da Região dos Vinhos Verdes de Portugal, na espécie Denominação de Origem. A primeira DO nacional só foi concedida em 2010, para o arroz cultivado no Litoral Norte Gaúcho, já o primeiro registro de IG na espécie Indicação de Procedência foi concedida em 2002 para os vinhos da região dos Vales dos Vinhedos que posteriormente, em 2012, conseguiu o registro de DO (Inpi, 2019).

Até agosto de 2019 encontramos o registro de 53 IPs, sendo todas nacionais e 20 DOs, sendo 11 nacionais (Inpi, 2019). A Figura 1 apresenta a evolução dos registros de IGs no Brasil no período de 1999 a 2019, observa-se que houve um aumento significativo de registros no ano de 2012. Gonçalves et al. (2018) atribui esse aumento de registros ao trabalho de promoção de políticas públicas voltadas ao desenvolvimento, executado por órgãos e instituições governamentais, como exemplo o autor cita a atuação do Mapa e do Inpi.



**Figura 1.** Evolução do registro de IGs nos últimos 20 anos  
 Fonte: Elaborado pela autora deste texto com dados do INPI.

Uma vez que o recebimento do registro não encerra o ciclo das IGs, a preocupação com o pós-registro surgiu de forma acentuada, tendo em vista um diagnóstico de casos de paralisação da produção pós-registro realizado pelo Mapa, tal preocupação tem movimentado as discussões em torno do tema atualmente (Pellin, 2019a).

### 3.2 Políticas Públicas como ação do Estado

Muitos estudiosos se dedicaram à definição de políticas públicas, no entanto, não existe um conceito único para o tema. Souza (2006), em sua revisão de literatura sobre políticas públicas, nos mostra definições variadas a respeito do tema e como ele é abordado por diversas áreas do conhecimento. Para este estudo, no entanto, iremos considerar políticas públicas como “a coordenação dos meios à disposição do Estado, harmonizando as atividades estatais e privadas para a realização de objetivos socialmente relevantes e politicamente determinados [...]” (Bucci, 1997) e ainda como “programas de ação do governo para a realização de objetivos determinados num espaço de tempo certo” (Bucci, 1997).

Segundo Souza (2006), a discussão sobre políticas públicas traz respostas sobre o papel dos governos no que tange a definir e implementar estas políticas, a autora assevera que apesar da crença existente de que os órgãos públicos sejam ineficientes e inertes é notável que muitas ações e programas são desenvolvidos e implementados pelo poder público com bons resultados para a sociedade. É certo que o alcance dos objetivos das políticas públicas sofre influência das regras formais e informais das instituições e está fortemente ligado ao processo administrativo realizado antes da formulação e implementação das políticas, como exemplo podemos citar a capacitação dos servidores públicos e o diagnóstico da situação a ser transformada (Bucci, 1997). No entanto, o Estado não alcança esses resultados sozinho, uma política pública se concretiza por meio da ação do Estado, através de suas instituições, mas vários atores, tanto formais quanto informais, são necessários

e importantes nesse processo. Para que as políticas públicas de promoção ao desenvolvimento tragam os resultados esperados é preciso que haja redes de cooperação e organização da sociedade (policy network), para além dos elementos de acesso à terra, tecnologia, financiamento e geração de renda ofertados pelo Estado (Dutra et al., 2009).

Sobre o direcionamento de políticas públicas para a IG no Brasil, Dutra et al. (2009) afirma que foi a partir de 1990, com o crescimento do mercado de produtos agroalimentares diferenciados, que foram direcionadas políticas públicas para o desenvolvimento do setor. No entanto, o mesmo autor aponta que as ações estatais voltadas para os produtos com características específicas ligadas ao meio geográfico ainda eram tímidas e por vezes até equivocadas. Para Fronzaglia (2015) o Brasil, apesar de possuir muitos produtos típicos com um imenso potencial para o reconhecimento de IGs, investiu de forma tímida no setor, estando atrás dos países europeus, o autor observa que o tema apesar de estar na agenda das organizações não ganhou a importância que merece. Já Gonçalves et al. (2018) considera que a IG entrou com certo atraso para a agenda governamental, porém o autor considera que o Estado está atento à importância da IG e tem fomentado o seu desenvolvimento, resta saber se o que tem sido feito até o momento tem alcançado os resultados almejados.

### **3.3 Atuação do MAPA no contexto da IG**

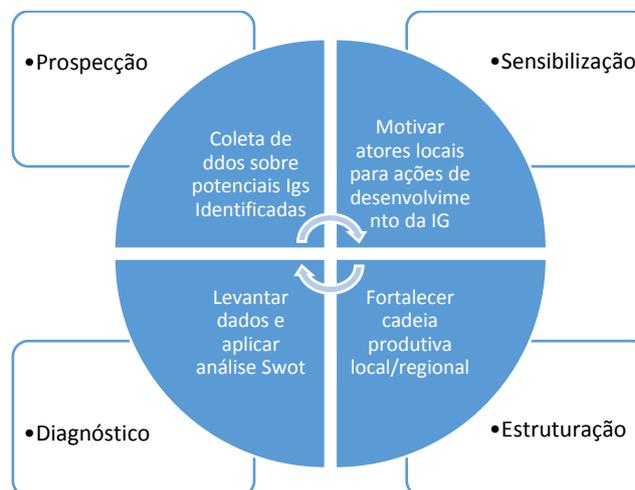
O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) informa em sua página na internet ser responsável pela gestão das políticas públicas de estímulo à agropecuária, ser responsável por fomentar o agronegócio e pela regulamentação e normatização dos serviços vinculados ao setor. Nessa perspectiva, espera-se a atuação do Mapa na promoção de políticas públicas para o desenvolvimento das Indicações Geográficas. Gonçalves et al. (2018) mostra que houve um movimento do Mapa no sentido de criar setores específicos para a IG, como é o caso da Criação da CIG - Coordenação de Indicação Geográfica. A CIG foi criada em 2005 com o objetivo principal de ser um instrumento para desenvolver o Território Rural e agregar valor e qualidade aos produtos agropecuários, desde a criação da CIG há um compromisso do Mapa em promover a IG. (Santiago et al., 2017)

O Mapa possui ainda unidades em todos os estados da federação, as Superintendências Federais de Agricultura, dentro dessas unidades existe o departamento que está mais ligado às ações de fomento e que implementa as ações da CIG nos estados, a DDR – Divisão de Desenvolvimento Rural. A DDR tem uma atuação importante em cada estado da federação trabalhando diretamente e em conjunto com as parcerias. O desenvolvimento das políticas públicas voltadas para o setor agropecuário requer esse contato constante com os parceiros que neste setor envolvem os órgãos estaduais de assistência técnica e extensão rural e demais organizações envolvidas com a agricultura.

Além da criação e estruturação de setores para o apoio ao desenvolvimento da IG, o Mapa estava preocupado com a capacitação dos técnicos e a divulgação da IG, ainda pouco conhecida no país, também havia a preocupação com o apoio ao processo de solicitação das IGs ao Inpi. Neste sentido, foram promovidos cursos presenciais para o corpo técnico do ministério e demais instituições parceiras. Com o aumento da demanda pelo curso foi estruturado um curso EAD em parceria com a Ufsc. O curso possuía

dois módulos e tratava sobre a Propriedade Intelectual e Inovação no Agronegócio e Indicação Geográfica. (Santiago et al., 2017)

A partir de 2011 ocorre uma mudança na atuação do Mapa, a instituição passa a se preocupar mais com o desenvolvimento do território à partir das IGs e passa a olhar com preocupação para o período pós-registro, motivada pelas demandas que surgiram com a evolução das discussões em torno das IGs no Brasil. (Pellin, 2019a). O ministério passa a orientar uma nova metodologia de trabalho à sua equipe, envolvendo 4 etapas apresentadas na Figura 2.



**Figura 2.** Etapas da metodologia do MAPA

Fonte: Elaborado pela autora deste texto com informações do MAPA.

Pellin (2019a), ao analisar a nova metodologia utilizada pelo Mapa, vê nessa metodologia uma expressão deliberada da capacidade das IGs em desenvolver o território, uma vez que a metodologia segue os princípios do Desenvolvimento Territorial Sustentável (DTS). O fato de a IG estar intimamente ligada ao desenvolvimento do território levou os autores Guedes & Silva (2014) a questionarem a legitimidade do Mapa para a promoção da IG. Os autores criticavam a permanência das políticas de incentivo à promoção e divulgação das IGs sob a responsabilidade do Mapa, posto que o extinto Ministério de Desenvolvimento Agrário era quem atuava com as políticas de fortalecimento da agricultura familiar e de desenvolvimento territorial. Para Guedes & Silva (2014) o problema está nas políticas de desenvolvimento territorial não estarem casadas com a divulgação e implementação das IGs. No entanto (Pellin, 2019b) em seu estudo comparativo das instituições atuantes na IG, afirma que o Mapa tem papel preponderante no desenvolvimento das IGs, tendo destaque entre os demais atores estudados.

#### 4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Foi possível observar que a atuação do Mapa na promoção de políticas públicas para o desenvolvimento das IGs é de grande relevância, a criação da CIG pelo Mapa e a nova metodologia adotada trouxeram resultados positivos na ampliação dos registros de IGs e auxiliaram na divulgação e conhecimento sobre o tema. No entanto, devido a existência de muitos produtos potenciais sem registro e a atual preocupação com o pós-registro das IGs há uma necessidade de maior intervenção da instituição para garantir o desenvolvimento adequado e contínuo das IGs.

## REFERÊNCIAS

- INPI. **Lista com as denominações de origem e indicações de procedência reconhecidas até 26 ago. 2019**. Rio de Janeiro. Disponível em: <http://www.inpi.gov.br/menu-servicos/indicacao-geografica/pedidos-de-indicacao-geografica-no-brasil>. Acesso em: 01 ago.2019.
- BUCCI, M.P.D. Políticas públicas e direito administrativo. **Revista De Informação Legislativa**, Brasília, ano 34, nº 133, janeiro/março.1997.
- GONÇALVES, L.A.S; ALMEIDA, B.A.A; BASTOS, E.M.S. panorama das indicações geográficas no brasil **Revista de Desenvolvimento Econômico**, Salvador, RDE, Ano XX, V. 3, N. 41, p. 130 -144, dezembro de 2018.
- GUEDES, C.A.M.; SILVA, R. Agri-food geographical indications, policies, and social management: Argentina, Brazil, and the Spanish experience in the European context. **Anál. Social**, Lisboa, n. 211, p. 408-429, jun. 2014. Disponível em: <[http://www.scielo.mec.pt/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0003-25732014000200007&lng=pt&nrm=iso](http://www.scielo.mec.pt/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0003-25732014000200007&lng=pt&nrm=iso)>. acessos em 08 ago.2019.
- FRONZAGLIA, T. **O papel da pesquisa agropecuária pública nas inovações organizacionais na agricultura: o caso das indicações geográficas**. Tese de Doutorado. Universidade Estadual de Campinas – UNICAMP. Campinas, 2015.
- PELLIN, V. Desenvolvimento territorial sustentável: a experiência do mapa no estímulo às indicações geográficas em Santa Catarina, **IGEPEC**, TOLEDO, v. 23, n.1, p. 74-92, jan./jun. 2019a.
- PELLIN, V. Indicações Geográficas e desenvolvimento regional no Brasil: a atuação dos principais atores e suas metodologias de trabalho. **INTERAÇÕES**, Campo Grande, MS, v. 20, n. 1, p. 63-78, jan./mar. 2019b.
- SOUZA, C. Políticas Públicas: uma revisão da literatura. **Sociologias**, Porto Alegre, ano 8, nº 16, p. 20-45, jul./dez, 2006.
- SANTIAGO, D.G; JUNIOR, E.A.B, GASPARGAR, L.C.M, SARAIVA, P.M. Indicações Geográficas Signos Coletivos e Desenvolvimento Local/Regional. **Vol. 2. Ministério da Agricultura e o fomento as Indicações Geográficas no Brasil. Capítulo 3. Ed. Deviant**, 2017. Disponível em: <https://bit.ly/2M7W155> Acesso em: 08/08/2019
- DUTRA, D.R; MACHADO, R.T.M; CASTRO, C.C. Ações públicas e privadas na implantação e desenvolvimento da indicação geográfica do café em minas gerais. **Informe Gepec**, v. 13, n. 1, jan./jun. 2009.

Anais do

*VIII Workshop  
Catarinense*

*de Indicação  
Geográfica*



**Indicações Geográficas e  
Produtos Tradicionais,  
Aspectos Jurídicos e  
Legais**

## **EVOLUÇÃO DAS NORMAS REFERENTES ÀS CONDIÇÕES DE REGISTRO DAS INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS NO INPI**

*Luiz Claudio Dupim<sup>1</sup>  
Patrícia Maria da Silva Barbosa<sup>2</sup>*

### **1 INTRODUÇÃO**

O Brasil, tradicionalmente, sempre esteve entre os primeiros países participantes de acordos internacionais relativos à proteção à propriedade intelectual. Desde sempre, observa-se, por parte do legislador nacional, a preocupação com a repressão às falsas indicações de procedência (ou proveniência), sendo essas consideradas a forma inicial de proteção ao que hoje se convencionou chamar de indicações geográficas. Corrobora para tal afirmação o decreto nº 16.254 de 19 de dezembro de 1923 que criou o Departamento de Propriedade Industrial onde, entre outras medidas de proteção à propriedade industrial, designa a repressão às falsas “indicações de proveniência”. Já o decreto nº 24.507 de 29 de junho de 1934 passou a considerar a repressão às falsas indicações de procedência como uma das formas de combate à concorrência desleal. Por sua vez o decreto-lei nº 7.903 publicado em 1945 estabeleceu o Código de Propriedade Industrial (CPI), instituindo o requisito de notoriedade do lugar para efeito de indicação de proveniência. A Lei 5.648 de 11 de dezembro de 1970 criou o Instituto Nacional da Propriedade Industrial – INPI e, em seguida, a Lei nº 5772 de 21 de dezembro de 1971 instituiu o Código da Propriedade Industrial - CPI/71 definindo lugar de procedência, para efeito de indicação de procedência, em seu art. 70. Em 14 de maio de 1996, foi elaborado um novo marco jurídico interno, a Lei de Propriedade Industrial nº 9.279 (LPI/96). Esta introduziu a figura das indicações geográficas - IG, estabelecendo no parágrafo único do art. 182 a possibilidade de seu registro, proporcionando um instrumento legal à repressão às falsas indicações geográficas, até então inexistente nas leis anteriores. Desde então as condições de registro das indicações geográficas foram regulamentadas pelo INPI, órgão responsável por tal papel, através de uma série de normativas.

O presente trabalho visa evidenciar, sucintamente, a evolução das normativas do INPI objetivando o aperfeiçoamento das condições de registro das IGs como forma de reconhecimento e proteção a este ativo da propriedade industrial no Brasil.

### **2 METODOLOGIA**

---

<sup>1</sup> Doutor em Política Pública, Estratégias e Desenvolvimento pela Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Pesquisador em Propriedade Industrial do Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI).

<sup>2</sup> Doutora em Biotecnologia Vegetal e Propriedade Intelectual pela Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), examinadora da Coordenação de Marcas e Indicações Geográficas do Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI).

A metodologia usada baseia-se na pesquisa bibliográfica, na análise qualitativa dos dados disponibilizados no portal do INPI, bem como na experiência empírica dos autores no registro de IGs desde a entrada em vigor da LPI/96 até os dias atuais.

### 3 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

#### **Lei 9279 de 14 de maio de 1996 – LPI/96**

A LPI/96 estabeleceu, em seu artigo 2º, que a proteção dos direitos relativos à propriedade industrial, considerando o seu interesse social e o desenvolvimento tecnológico e econômico do País, efetua-se, entre outros, mediante repressão às falsas indicações geográficas e repressão à concorrência desleal.

O título IV – Das Indicações Geográficas estabeleceu que, constituem indicações geográficas duas espécies de naturezas distintas, quais sejam: a indicação de procedência - IP ou a denominação de origem - DO (art. 176). A IP é o nome geográfico de um país, cidade, região ou localidade de seu território, que tenha se tornado conhecido como centro de produção, fabricação ou extração de determinado produto ou prestação de determinado serviço (art. 177). Já a DO é o nome geográfico de um país, região ou uma localidade de seu território, que designa produto ou serviço, cujas qualidades ou características se devam exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, incluídos fatores naturais e humanos. (art. 178).

#### **Condições de registro e as normativas estabelecidas pelo INPI**

- O parágrafo único do art. 182 da LPI/96, delega ao INPI o estabelecimento das condições de registros das indicações geográficas. Para tal, o INPI instituiu, ao longo do tempo, uma série de instruções normativas: Ato Normativo 133 de 23 de abril de 1997 – AN 133 e O Ato Normativo 134 de 15 de abril de 1997 – AN 134;
- Ato Normativo 143 de 31/08/98 – AN143 que revogou o AN133;
- Resolução INPI 75 de 08 de novembro de 2000 – 75/2000 revogou o AN 143;
- Instrução Normativa nº 12 de 18 de março de 2013 - IN12/2013 substituiu a Resolução INPI 75/2000;
- Instrução Normativa 25 de 21 de outubro de 2013 - IN25/2013 revogou a IN12/2013;
- Instrução Normativa nº 95 de 28 de dezembro de 2018 - IN95/2018 é a normativa vigente que atualizou as condições de registro das IGs no INPI.

As primeiras normativas enfrentaram a dificuldade de definir os requisitos para o registro de IGs, muito em parte por ser este registro uma novidade na legislação nacional de propriedade industrial. Sendo assim, as primeiras normativas AN133 e AN134 buscaram estabelecer as condições básicas para o registro de IG com a instituição de formulários e instruções de preenchimento. Utilizaram-se como base as normativas existentes para o registro de marcas devido a algumas similaridades entre esses sinais distintivos.

O AN 133 já definia o registro de IG como sendo um registro de natureza declaratória, isso é, tratava-se de reconhecimento de fato existente. Portanto, cabia ao requerente apresentar os elementos de convicção e ao examinador

verificar o atendimento aos requisitos exigidos de acordo com a espécie requerida. A normativa definia que o objeto de proteção do registro seria o nome da área geográfica delimitada. Fixava quem poderia requerer o registro, isto é, instituições representativas da coletividade de produtores/prestadores de serviços como sindicatos, associações, instituto ou qualquer outra pessoa representativa da coletividade.

Esta deveria estar estabelecida no respectivo território e serviria como substituto processual da coletividade com direito ao uso do nome geográfico precisando comprovar o estabelecimento de produtores/prestadores de serviços no local delimitado e o efetivo exercício das atividades de produção ou de prestação de serviços. Estabelecia que, deveria constar no requerimento, a descrição do produto ou serviço vinculado ao nome geográfico, assim como os elementos que comprovariam ter a área geográfica se tornado conhecida (para solicitações na natureza de IP) e ainda, no caso dos requerimentos para DO, de documentos que comprovariam a influência do meio geográfico nas características ou qualidades do produto designado pelo nome geográfico, descrevendo o processo ou método de obtenção do produto ou serviço, que deveriam ser locais, leais e constantes. Estipulava ainda que etiquetas poderiam ser anexadas aos formulários de requerimento quando se tratasse de representação figurativa (com critérios similares para o registro de marcas figurativas ou mistas).

Segundo o AN 133, o processamento do pedido previa uma etapa formal, um exame para verificar se o nome geográfico tinha se tornado de uso comum para identificar produtos ou serviços (conforme art. 180 da LPI/96), excetuando-se os produtos vinícolas e da vinha do exame do art. 180 da LPI/96 (item 8.1 do AN 133). O pedido seria publicado para manifestação de terceiros e, após o prazo previsto, seria efetuado o exame de mérito. Esse poderia resultar em exigência quando os requisitos de convicção não estivessem claros, prevendo ainda a nomeação de perito para o saneamento das questões técnicas.

Concluído o exame de mérito, seria elaborado parecer conclusivo, encaminhando-se o processo para decisão do Presidente do INPI. O AN 133 previa a possibilidade de recurso em caso de indeferimento do pedido de registro. A leitura do AN133 sugeria que os requisitos para o registro de uma DO seria os requisitos para o registro de IP mais comprovações adicionais, o que acarretou um entendimento inicial de que o registro de uma IP seria uma etapa inicial para o registro de uma DO.

O AN143 reedita todos os requisitos do AN 133, mas retira a ressalva do exame do art. 180 da LPI/96 para os produtos vinícolas. A Resolução 75/2000 revogou o AN 143 e adicionou novos requisitos para o registro de indicações geográficas como, por exemplo, a necessidade de apresentação de um regulamento de uso do nome geográfico, de um instrumento oficial delimitando a área geográfica expedido por órgão competente de cada Estado, sendo considerados competentes no Brasil os ministérios e secretarias afins aos produtos ou serviços distinguidos pelo nome geográfico.

Neste documento oficial de delimitação deveria também constar elementos que comprovassem uma estrutura de controle sobre produtores ou prestadores de serviços, bem como sobre o produto ou serviço distinguido pela IG, como também comprovações relacionadas a cada natureza requerida. Por outro lado, suprimiu a etapa de exame de mérito após a publicação do pedido e a possibilidade de exigências em caso de não convencimento das

comprovações relacionadas à natureza da indicação geográfica. Também retirou a previsão da nomeação de perito para o saneamento das questões técnicas. A leitura da Resolução 75/2000 levava a crer que o registro só consideraria os aspectos formais do requerimento.

Esta norma adicionou também requisitos que poderiam ser entendidos como excedentes à previsão contida na LPI/96 ao requerer o estabelecimento de regulamento de uso do nome geográfico e comprovações relacionadas às estruturas de controle, além de sedimentar o entendimento da impossibilidade do registro de qualquer termo que não fosse nome geográfico, inclusive quando acompanhados do nome dos produtos ou referenciando adjetivos como os gentílicos. Tal entendimento restritivo dificultou o registro de IGs estrangeiras, mas também diminuiu as possibilidades de registros de IGs nacionais.

Por sua vez, a IN 12/2013 revogou a norma anterior e tentou clarificar alguns aspectos confusos da Resolução 75/2000. Desvinculou as comprovações relacionadas a cada natureza da IG, a comprovação de uma estrutura de controle e a comprovação da atividade distinguida pela IG do documento oficial que delimitava a área geográfica expedida por órgão competente. Isso porque tal vinculação transferia aos ministérios ou secretarias afins a responsabilidade da apresentação de tais requisitos para o registro da IG. No caso dos requerimentos de IGs estrangeiras, a IN12/2013 possibilitou a apresentação de complementação ou justificativas para os casos onde o documento oficial do país de origem não atendesse aos requisitos previstos na norma. Também melhor definiu a apresentação das comprovações da influência do meio geográfico na qualidade ou características do produto ou serviço para os requerimentos na natureza de DO.

Antes se requeria a uma descrição das qualidades e características do produto ou serviço que haviam sofrido influências do meio geográfico (em alguns casos era difícil definir quais qualidades e características haviam sofrido a influência do meio sendo, nestes casos, mais coerente caracterizar o meio geográfico que influencia tais produtos e serviços). A IN 12/2013 voltou a considerar o exame de mérito do pedido de reconhecimento da IG após a publicação para manifestação de terceiros. No entanto, não previa a possibilidade de exigências para dirimir dúvidas quanto às comprovações relacionadas a cada natureza. A IN 12/2013 teve uma vida curta sendo em seguida revogada pela IN 25/2013.

A IN25/2013 foi publicada logo em seguida para corrigir alguns erros constantes na IN12/2013 e aperfeiçoar os procedimentos administrativos, como, por exemplo, estabelecer que a documentação deveria estar no formato A4 para facilitar a digitalização já em curso dos pedidos de registro. Instituiu a supressão da cobrança de expedição do certificado, visto que este passaria a ser emitido simultaneamente com a publicação do deferimento do pedido de registro. Nas normativas anteriores, o certificado de registro só era emitido após 60 dias do pagamento da expedição do certificado. O recurso passou a valer tanto para a decisão de indeferimento como para o deferimento do pedido de registro.

Diferentemente das anteriores, a norma em vigor IN95/2018, foi fruto de uma ampla discussão com diferentes atores incluindo órgãos públicos, privados e ainda pesquisadores e sociedade civil em geral interessados no aperfeiçoamento das condições de registro das IGs no Brasil. A normativa detalha pontos antes não delineados. Explicita, por exemplo, o exame do pedido quanto à incidência do art. 180 da LPI/96 definido os termos não

suscetíveis de registro como os nomes de uso comum para designar produtos ou serviços, isto é, termos que se tornaram genéricos, como também, nomes de variedades vegetais e animais, que não mais identificam uma origem geográfica, e nomes homônimos de IGs, quando não houver diferenciação substancial do sinal distintivo.

A norma também prevê o exame preliminar voltado para a análise da documentação apresentada, publicação do pedido apto com abertura de prazo para manifestação de terceiros. Segue-se o exame de mérito onde voltou a possibilidade de exigências para esclarecimento de dúvidas. Clarifica que o uso da IG pertence a todo produtor estabelecido no local que cumpra com as especificações técnicas e submeta-se ao controle, mesmo não sendo esse associado da substituta processual. A IN95/2018 sedimentou o anteriormente disposto na Nota Técnica INPI/CPAPD nº 04/2017 de 21 de dezembro de 2017 e no Parecer n.º 00001/2018/CGPI/PFE-INPI/PGF/AGU expedido pela Procuradoria do INPI em 12 de março de 2018 ao autorizar o registro de IGs contendo a presença do nome do produto ou serviço e ainda nomes compostos por gentílicos. Aproxima-se assim aos procedimentos internacionalmente aceitos. Outro modo de aproximar os requisitos de registro das IGs no INPI às práticas internacionais foi substituir o chamado “regulamento de uso” para “caderno de especificações técnicas”.

Este passa a incorporar informações quanto ao nome geográfico, a descrição do produto ou serviço a ser distinguido pela IG, a delimitação da área geográfica, descrição do processo de obtenção do produto ou prestação do serviço, descrição dos mecanismos de controle, condições do uso da IG, informações da entidade requerente e comprovações relacionadas a natureza da IG reivindicada. Importante inovação incorporada na norma foi à possibilidade de alteração de alguns requisitos após a concessão do registro. Sendo essas limitadas às alterações no nome geográfico, representação gráfica ou figurativa, delimitação geográfica, caderno de especificações e a espécie de IG (IP para DO ou vice e versa) desde que não haja descaracterização dos requisitos que justificaram o reconhecimento da IG. Por outro lado, eliminou-se a convivência de registros para o mesmo nome geográfico referente ao mesmo produto/serviço nas duas espécies de IG (IP e DO), afastando-se assim a possibilidade de sobreposição de naturezas diferentes de IG e confusão para o consumidor.

#### 4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A LPI/96 instituiu a proteção às indicações geográficas, situação nova no marco legal nacional de propriedade industrial. Na ocasião da formulação da Lei, o legislador nacional optou por definir indicação geográfica através de duas espécies distintas, usando a definição de indicação de procedência, já prevista no CPI/71 e adicionando a definição de DO. E, embora as normativas iniciais de IG utilizassem as normativas de marcas como base, foi possível identificar uma evolução e aperfeiçoamento dos entendimentos dos requisitos necessários para o registro de uma IG.

A leitura do AN133 sugeria que os requisitos para o registro de uma DO seria os requisitos para o registro de IP mais comprovações adicionais, o que acarretou o entendimento inicial que o registro de uma IP seria uma etapa inicial para o registro de uma DO, bastando adicionar os requisitos para esta natureza a um registro de IP já existente.

A Resolução 75/2000 adicionou requisitos adicionais àqueles previstos na LPI/96 como regulamento de uso do nome geográfico, comprovação de estruturas de controle e entendimentos restritivos ao registro de nomes geográficos acompanhados do nome dos produtos assim como de gentílicos. Por sua vez, as INs 12 e 25/2013 contribuíram mais para o aspecto procedimental do registro. Já a IN95/2018 apresentou avanços consideráveis em relação às normativas anteriores, fruto de um debate amplo entre diversos atores, possibilitando uma melhor definição quanto aos requisitos de registro, informações relevantes agora contidas no caderno de especificações técnicas, além de possibilitar a identificação da evolução das IGs através das alterações do pedido inicial.

Considera-se, portanto, que houve um aperfeiçoamento evolutivo nas condições de registro das IGs no INPI, o que pode resultar em uma melhor qualidade dos pedidos e um aumento significativo das oportunidades de registros de IGs, assim como facilitar o reconhecimento das IGs nacionais em outros mercados tendo em vista a aproximação das práticas internacionais.

## REFERÊNCIAS

BRASIL. Ministério da Economia, Instituto Nacional da Propriedade Industrial - INPI. Legislação geral e pareceres – Indicação Geográfica. Disponível em: <http://www.inpi.gov.br/menu-servicos/indicacao-geografica/legislacao-indicacao-geografica->. Acesso em: 12 ago. de 2019.

\_\_\_\_\_. Lei nº 9.279/96 – LPI/96, de 14 de maio de 1996. Regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial. Presidência da República. Casa Civil. Subchefia para Assuntos Jurídicos, Brasília, DF. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil/leis/L9279.htm>. Acesso em: 11 jul. de 2019.

\_\_\_\_\_. Decreto No 1.355, de 30 de dezembro de 1994 - Promulga a Ata Final que Incorpora os Resultados da Rodada Uruguai de Negociações Comerciais Multilaterais do GATT. Acordo Sobre Aspectos dos Direitos de Propriedade Intelectual Relacionados ao Comércio. Disponível em: <http://www.inpi.gov.br/images/stories/27-trips-portugues1.pdf>. Acesso em: 02 jun. de 2019.

\_\_\_\_\_. Lei nº 5.648, de 11 de dezembro de 1970 – Cria o Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI), autarquia federal, vinculada ao Ministério da Indústria e do Comércio. Disponível em:

<https://www2.camara.leg.br/legin/fed/lei/1970-1979/lei-5648-11-dezembro-1970-358727-publicacaooriginal-1-pl.html>. Acesso em: 02 jun. de 2019.

\_\_\_\_\_. Lei nº 5772 de 21 de dezembro de 1971 - Institui o Código da Propriedade Industrial. Disponível em:

<https://www2.camara.leg.br/legin/fed/lei/1970-1979/lei-5772-21-dezembro-1971-357860-publicacaooriginal-1-pl.html>. Acesso em: 02 jun. de 2019.

\_\_\_\_\_. Decreto nº 7.903 de 27 de agosto de 1945 – Estabelece o Código da Propriedade Industrial e dá outras providências. Disponível em:

<https://www2.camara.leg.br/legin/fed/declei/1940-1949/decreto-lei-7903-27-agosto-1945-417251-publicacaooriginal-1-pe.html>. Acesso em: 02 ago. de 2019.

\_\_\_\_\_. Decreto nº 24.507, de 29 de Junho de 1934 – Aprova o regulamento para a concessão de (...) repressão á concorrência desleal, e dá outras providencias. Disponível em: <https://www2.camara.leg.br/legin/fed/decret/1930->

1939/decreto-24507-29-junho-1934-498477-publicacaooriginal-1-pe.html.

Acesso em: 07 set. de 2019.

\_\_\_\_\_. Decreto nº 16.264, de 19 de Dezembro de 1923 – Cria a Directoria Geral da Propriedade Industrial. Diário Oficial da União - Seção 1 - 23/12/1923, Página 32638. Disponível em:

<https://www2.camara.leg.br/legin/fed/decret/1920-1929/decreto-16264-19-dezembro-1923-505763-publicacaooriginal-1-pe.html> Acesso em: 07 set. de 2019.

## A POSSIBILIDADE DE UTILIZAÇÃO DE UM SELO PADRÃO PARA AS INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS BRASILEIRAS: VANTAGENS E DESAFIOS

*Danièle Hervé Quaranta Cabral<sup>1</sup>  
Marcos Eduardo Pizetta Palomino<sup>2</sup>*

### 1 INTRODUÇÃO

O sistema europeu de proteção aos nomes de origem de 1992 é o precursor do conceito de indicação geográfica, cuja definição foi estabelecida explicitamente em nível internacional somente em 1994, com o advento do Acordo sobre Direitos de Propriedade Intelectual relacionado ao Comércio (ADPIC ou TRIPS, na sigla em inglês), no âmbito da Organização Mundial do Comércio (OMC) (WIPO, 2019).

Baseado no modelo francês de denominação de origem, foram estabelecidas pela União Europeia (UE) duas categorias de proteção para os nomes geográficos de produtos agroalimentares: as denominações de origem (DOP) e as indicações geográficas (IGP). Os registros DOP se destinam a produtos que mostram uma ligação direta entre suas características e a área de extração e produção, incluindo fatores humanos e naturais, como clima, qualidade do solo e saber-fazer local. Já no caso de uma IGP, o registro é para produtos cuja notoriedade esteja associada ao meio geográfico, mantendo um vínculo mais tênue com o território, exigindo apenas que uma etapa da cadeia produtiva ocorra na área delimitada (COMISSÃO EUROPEIA, 2014).

O primeiro regulamento europeu CEE Nº 2081/92 permitiu a utilização das menções DOP e IGP nos produtos de origem (agrícolas e gêneros alimentícios) que atendessem às regras e aos controles previstos. Inicialmente, a legislação não previa o uso de símbolos gráficos para as DOP e IGP, sendo utilizada somente a designação nominativa. Conforme Soeiro (2018), com o passar dos anos, ampliou-se a necessidade de se criar uma representação gráfica que facilitasse a identificação e a visualização destes produtos no mercado, dando mais garantia e confiabilidade aos consumidores e agentes econômicos (produtores, industriais, distribuidores, comerciantes).

Posteriormente, os regulamentos europeus de 1997, 2006 e 2008 permitiram a existência de símbolos, porém, em caráter facultativo. Somente em 2012, com a adoção do Regulamento (UE) nº 1.151/12, o uso dos símbolos da UE passa a ser obrigatório para os produtos agroalimentares comercializados com DOP e IGP, com exceção dos vinhos e bebidas espirituosas (SOEIRO, 2018).

<sup>1</sup> Examinadora de Marcas do Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI); Doutora em Propriedade Intelectual e Inovação (INPI); E-mail: [daniherve@gmail.com](mailto:daniherve@gmail.com)

<sup>2</sup> Examinador de Marcas e Indicações Geográficas do Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI), Doutorando do Programa de Pós-graduação em Propriedade Intelectual e Inovação do INPI; [marcos.ppalomino@gmail.com](mailto:marcos.ppalomino@gmail.com)

Segundo Belletti, Marescotti e Touzard (2015), na Europa, os símbolos DOP e IGP exercem um efeito de garantia para os consumidores, criando referências e reduzindo os custos de informação, bem como minimizando o risco moral. Os autores destacam que algumas dificuldades das pequenas e médias empresas do setor agroalimentar de entrarem em novos mercados podem ser determinadas por vários custos de transação, tais como os associados com gestão, coordenação da cadeia de abastecimento, pesquisa e comunicação com o consumidor.

Soeiro (2018) enfatiza que a experiência europeia na utilização de símbolos comunitários para os produtos comercializados com uma DOP ou IGP, trouxe como fundamentação aumentar a visibilidade e facilitar a identificação destes produtos no mercado, informando aos consumidores a existência desses registros, bem como as garantias associadas a eles. Assim, o uso do símbolo europeu atesta não só que o nome está legalmente registrado, mas também que o produto cumpre todos os requisitos do caderno de especificações, havendo o controle de todo o circuito produtivo. Isso confere maior confiança aos consumidores quanto à genuidade e à origem geográfica do produto.

Além dos Estados Membros da Comunidade Europeia, outros países como Chile, Argentina, Turquia, Japão e Tailândia também utilizam símbolos para IG. Em alguns deles há um único selo de IG, como no caso do Japão e da Tailândia; em outros, como no Chile, Argentina e Turquia, são dois, um para produtos com proteção na espécie IG e outro para DO, tal como no sistema europeu. Vale destacar que, na maioria dos países, o uso do selo é gratuito e o controle oficial específico é efetuado por autoridades competentes dos Estados Membros ou por “terceira parte”, conforme delegação de competência das autoridades (SOEIRO, 2018).

No que tange ao Brasil, as IG nacionais ainda são pouco conhecidas no país. O público consumidor de uma forma geral desconhece a existência destes registros e sua importância para as regiões e para os produtores brasileiros. Falta informação e comunicação sobre os produtos com registro de IG e os consumidores não conseguem identificar que estão adquirindo um produto com características e qualidades particulares, isto é, um produto típico de uma dada região ou localidade.

Diante da necessidade de melhorar a comunicação e visualização das IG brasileiras, surge o questionamento sobre a importância de se implementar símbolos gráficos ou selos semelhantes no Brasil. Seria possível um selo nacional, levando-se em conta as disposições legais em vigor no país? Quais seriam as principais vantagens e limitações existentes?

O presente trabalho visa analisar a possibilidade de utilização de um símbolo gráfico ou selo para as indicações geográficas brasileiras, evidenciando particularidades das legislações da UE e do Brasil, bem como as potencialidades e os pontos críticos no uso desta ferramenta.

## 2 METODOLOGIA

A partir de um levantamento bibliográfico, tendo como base publicações nacionais e internacionais, periódicos científicos, legislações e normativas em vigor sobre o tema, foi realizada uma análise sobre o uso de símbolos DOP e IGP nos produtos agroalimentares da União Europeia, destacando

potencialidades e pontos críticos, bem como perspectivas na utilização de um selo padrão para as indicações geográficas brasileiras.

### 3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

A UE possui dois símbolos para identificar as espécies de IG protegidas: um para DOP e outro para IGP. Além disso, existe um terceiro tipo de proteção, intitulado Especialidade Tradicional Garantida (ETG), que protege receitas ou modos tradicionais de produção, para o qual há também um símbolo próprio (COMISSÃO EUROPEIA, 2014). É o que mostra a Figura 1 abaixo:



**Figura 1.** Símbolos europeus DOP, IGP e ETG  
Fonte: Base eAmbrosia (2019)

No Brasil, a Lei n.º 9.279, de 14 de maio de 1996, também conhecida como Lei da Propriedade Industrial (LPI), não prevê a utilização de símbolos padrões para nenhuma das espécies de IG, a saber, Indicação de Procedência (IP) e Denominação de Origem (DO). Porém, de forma diversa à normativa europeia, a legislação brasileira estabeleceu em seu art. 179 que a proteção concedida pela IG recai sobre o nome geográfico e se estende “à representação gráfica ou figurativa da indicação geográfica, bem como à representação geográfica de país, cidade, região ou localidade de seu território cujo nome seja indicação geográfica” (BRASIL, 1996). De um total de 65 IG brasileiras registradas no INPI até meados de setembro de 2019, sendo 54 IP e 11 DO, aproximadamente 94% destes registros possuem representação gráfica/figurativa ou geográfica.

É possível notar que há um interesse maior por parte dos produtores e prestadores de serviço que fazem uso da IG de utilizarem uma representação gráfica que identifique seus produtos e serviços ao invés de um registro somente nominativo. Sugere-se com isso que um sinal gráfico ou figurativo pode ser mais eficaz em ampliar a visibilidade no mercado dos produtos ou serviços assinalados por uma IG. Cumpre dizer que a gestão e o custo de divulgação dessas representações ocorrem de forma individualizada, para cada IP ou DO, o que torna o processo oneroso para produtores e prestadores de serviço, além de dificultar identificação por parte do público consumidor de que se trata de um produto ou serviço diferenciado quanto à origem.

Nesse sentido, indaga-se sobre a possibilidade de utilização de um selo padrão para as IP e DO brasileiras.

Como uma de suas principais vantagens, seu uso poderia auxiliar não só na divulgação do sinal da IG, mas também na identificação de cada uma das espécies, IP e DO. Como na experiência europeia, um selo padrão poderia aumentar o conhecimento à respeito do sinal e de sua função, diminuindo a assimetria da informação. Atualmente, essa divulgação fica a cargo dos próprios produtores e prestadores de serviço, que usam representações

próprias para divulgar a IG, com a inscrição IP ou DO, acompanhadas ou não do nome do produto ou serviço.

Uma vez adotado um selo padrão para as IG, espera-se ainda uma valorização dos produtos e serviços que dele se utilizam. É uma garantia para o consumidor, que passa a visualizar de forma clara que o produto ou serviço tem uma origem geográfica reconhecida. Como muitos produtos e serviços já contêm marcas, selos e certificações que transmitem ao consumidor informações diversas, um selo padrão para cada espécie de IG, uma vez corretamente identificado pelo público consumidor, pode agregar valor e, conseqüentemente, potencializar os ganhos financeiros dos produtores e prestadores de serviço.

Vale destacar que a utilização dos símbolos comunitários na UE atesta que o produto atende todas as características definidas, havendo obrigatoriamente a verificação do cumprimento das regras de todas as etapas de produção. Na normativa europeia (Regulamento nº 1151/2012), conceitua-se de forma clara os requisitos específicos para as DOP e as IGP, vinculando o uso das designações e seus respectivos selos ao cumprimento dos requisitos estabelecidos no caderno de especificações, verificados por meio de um controle de terceira parte (instituições certificadoras). Este controle externo é obrigatório e só se beneficiam do uso dos selos os produtores que se submetem e atendem ao plano de controle estabelecido.

É neste ponto que residiria uma das principais limitações para o uso de um selo padrão no Brasil. O art. 182 da LPI exige para as IP apenas que os produtores ou prestadores de serviço estejam na área geográfica demarcada, não mencionando qualquer restrição em relação à qualidade do produto ou serviço. Reserva a exigência do cumprimento de requisitos de qualidade somente às DO (BRASIL, 1996). A legislação brasileira também não estabelece qualquer sistema de controle específico para o uso das IG. Ainda que a Instrução Normativa INPI nº 95, de 28 de dezembro de 2018, tenha previsto que o caderno de especificações técnicas contenha a descrição do mecanismo de controle, não foi especificado como seria essa estrutura e que procedimentos deveriam ser adotados. Seria necessário um melhor detalhamento normativo, de modo que ocorresse um controle efetivo nas IG. Um sistema de controle do processo produtivo e no uso dos respectivos selos pelas IG daria ao consumidor a garantia de se estar adquirindo um produto diferenciado, de origem geográfica reconhecida, e, conseqüentemente, imprimiria credibilidade à utilização destes selos padrões no Brasil.

Na UE, o uso dos selos é gratuito, sendo emitidos pelas autoridades públicas competentes, as quais vinculam sua utilização aos produtos DOP e IGP que estão em conformidade com as regras de produção estabelecidas, verificadas e controladas por organismos de certificação independentes. A normativa europeia estabelece que os custos referentes aos controles dos produtos DOP e IGP, nas etapas de produção, sejam arcados pelos produtores. Por outro lado, após a colocação do produto no mercado, o controle do uso dos símbolos é efetuado por autoridades competentes dos respectivos Estados Membros que verificam embalagens, rotulagens e material de divulgação que digam respeito a tais produtos.

Há que se notar que, por se tratar de um selo oficial, demanda-se um maior empenho logístico para sua elaboração e distribuição. Além disso, espera-se que as partes envolvidas tenham um maior controle para que esse

sinal seja realmente utilizado em produtos ou serviços que possuam as características demandadas pela IG.

Mas, quem arcaria com os custos para a criação e gestão de um selo no Brasil? E quanto à divulgação e promoção junto aos consumidores? E ainda, quem faria o controle? São muitas as questões que devem ser discutidas e analisadas dentro do contexto brasileiro.

Uma das ações de grande importância é a promoção do selo para comunicar ao público o significado e os valores agregados a ele, transmitindo confiança e credibilidade. A normativa europeia prevê alocação de fundos para financiar medidas de proteção aos símbolos DOP e IGP, a partir da qual grandes campanhas publicitárias podem ser realizadas. Dentre elas, destaca-se uma campanha de comunicação iniciada em 1º de janeiro de 2018 na França, para promoção do símbolo DOP nos produtos de laticínios em todo o país. Com um orçamento estimado em 8 milhões de euros, a campanha teve 80% do valor financiado pela União Europeia (CNAOL, 2019).

No caso do Brasil, talvez o maior entrave para a implantação de um selo padrão para as IG seja a necessidade de alteração legislativa. A LPI foi promulgada em 1996 e desde então passou por mínimas alterações. Não há previsão em lei para que um selo único seja adotado. Ainda que se faça uma interpretação extensiva do parágrafo único do art. 182 da LPI, que delega ao INPI a responsabilidade por estabelecer as condições de registro das IG, o Instituto estaria limitado por falta de respaldo legal para dispor sobre o tema do selo padrão. Adicionalmente, se houvesse essa previsão em lei, o INPI poderia atuar como entidade responsável por sua normatização. Porém, seria mais uma demanda ministerial, dado que, a princípio, não caberia ao INPI a emissão de selos nem o seu controle.

#### 4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

No Brasil, o uso de selos padrões para as espécies de IG reconhecidas no país não é uma realidade como na UE. Como alternativa, a grande maioria dos requerentes de IG têm solicitado ao INPI, quando do pedido de reconhecimento de um registro, a extensão da proteção conferida por lei à representação gráfica/figurativa ou geográfica da IG.

Há potencial para o uso de um selo padrão para as IG, dados os anseios de produtores e prestadores de serviço para que a origem geográfica de seus produtos ou serviços seja melhor identificada, diferenciando-os de outros disponíveis no mercado. Porém, os desafios para sua implantação são muitos e esbarra em questões legais, principalmente, mas também burocráticas e financeiras. As vantagens decorrentes disso, por sua vez, parecem compensar os esforços para a implantação de um selo padrão no Brasil.

#### REFERÊNCIAS

BELLETTI, G.; MARESCOTTI, A.; TOUZARD, J.M. **Geographical indications, public goods, and sustainable development: the roles of actors' strategies and public policies.** World Development, 2015.

BRASIL. Lei n.º 9.279, de 14 de maio de 1996. **Regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial.** Disponível em:

<[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/Leis/L9279.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Leis/L9279.htm)>. Acesso em: 20 set. 2019.

COMISSÃO EUROPEIA. **Compreender as políticas da União Europeia: Agricultura. A política agrícola comum (PAC) para uma alimentação, um espaço rural e um ambiente de maior qualidade.** Comissão Europeia, Direção Geral de Comunicação. Serviço das Publicações da União Europeia, Bruxelas, abril, 2014.

COMISSÃO EUROPEIA . eAmbrosia – **The UE geographical indications register.** Disponível em: <<https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/certification/quality-labels/geographical-indications-register/>>. Acesso em: 20 set. 2019.

CONSEIL NATIONAL DES APPELLATIONS D'ORIGINE LAITIÈRES (FRANÇA).[CNAOL]. **Chiffres clés 2016.** Disponível em: <https://www.fromages-aop.com/qui-sommes-nous/le-cnaol> Acesso em: 15 set. 2019.

SOEIRO, A. Estudo sobre a viabilidade de utilização de um símbolo (selo) único para IGs brasileiras. In.: **Diálogos União Europeia - Brasil.** Rio de Janeiro, agosto 2018.

WORLD INTERNATIONAL OF INTELLECTUAL PROPERTY (WIPO). **Geographical Indication:** 2009. Disponível em: <http://www.wipo.org> Acesso em: 20 set. 2019.

## ESTUDO COMPARATIVO DOS CONCEITOS DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA UTILIZADOS NOS PRINCIPAIS PAÍSES VITIVINÍCOLAS

Erico Albuquerque dos Santos<sup>1</sup>  
Arcângelo Loss<sup>2</sup>  
Luana Moreira Florisbal<sup>3</sup>

### 1 INTRODUÇÃO

De acordo com o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), existem no Brasil quatro tipos de Signos Distintivos (“*nomes ou elementos gráficos que diferenciam produtos ou serviços por sua origem, qualidade, produtor ou outras características intrínsecas*”): Indicação Geográfica (IG), Marca de Produto ou Serviço, Marca Coletiva e Marca de Certificação (MAPA, 2018). As Indicações Geográficas (IGs) “*identificam um produto como originário de um país, cidade, região ou localidade de seu território, quando determinada qualidade, reputação ou outra característica do produto seja essencialmente atribuída à sua origem geográfica*” (MAPA, 2018).

O principal objetivo das IGs é assegurar ao consumidor a procedência do produto e proporcionar ao produtor uma maior competitividade no mercado, sendo algo que beneficia ambos. No entanto, quando o assunto é vinho, há uma variedade enorme de termos utilizados nas certificações de origem e qualidade que muitas vezes acarreta uma série de ambiguidades, que via de regra confunde o consumidor e limita a aplicação das IGs no setor produtivo. Neste contexto, este trabalho visa realizar um estudo comparativo entre os conceitos de IG em alguns dos principais países vitivinícolas da Europa (França, Itália, Espanha e Portugal) e das Américas (Argentina, Chile, Brasil e EUA).

### 2 METODOLOGIA

Foi realizado um estudo comparativo dos termos utilizados nos sistemas de certificações de origem e qualidade dos vinhos em países com tradição vitivinícola como França, Itália, Espanha, Portugal, Argentina, Chile, Brasil e Estados Unidos da América (EUA). Nas referências bibliográficas utilizadas na fundamentação teórica, foram priorizadas as fontes governamentais dos referidos países.

### 3 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

<sup>1</sup> Geólogo, Doutorando em Agroecossistemas (Agroecologia), Universidade Federal de Santa Catarina – UFSC. Florianópolis (SC). E-mail: ericogeologia@gmail.com.

<sup>2</sup> Engenheiro-agrônomo, Doutor em Agronomia (Ciência do Solo), Universidade Federal de Santa Catarina – UFSC. Florianópolis (SC). E-mail: arcangelo.loss@ufsc.br

<sup>3</sup> Geóloga, Doutora em Geociências (Mineralogia e Petrologia), Universidade Federal de Santa Catarina – UFSC. Florianópolis (SC). E-mail: luana.florisbal@ufsc.br.

Há muito tempo já existem maneiras para certificar a origem e qualidade de determinados produtos. No século 7 a.C., os gregos já utilizavam de denominações geográficas para identificar os vinhos de melhor qualidade. As ânforas (vasos antigos de forma geralmente ovóide e possuidoras de duas alças, usados para armazenar líquidos - especialmente o vinho) eram inscritas com o nome do local e do produtor como um mecanismo para certificar a origem do produto (INAO, 2005).

No ano de 1756 em Portugal, foi assinado pelo Rei Dom José e pelo primeiro-ministro Marquês de Pombal, o Alvará de Instituição da Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro (PEREIRA, 1996), criado para proteger o Vinho do Porto e sendo considerada a primeira Denominação de Origem (DO) oficial da qual se tem conhecimento. Mas somente em 1935 foi criado, na França, o primeiro Instituto Nacional de Denominações de Origem (*Institut National de l'origine et de la qualité – INAO*), órgão responsável pelos procedimentos de estabelecimento e controle dos signos de identificação da qualidade e da origem (*signes d'identification de la qualité et de l'origine – SIQO*) (INAO, 2019).

Na União Europeia as definições de IG e DO foram padronizadas no REGULAMENTO (UE) Nº 1308/2013. De acordo com o Artigo 93º deste regulamento, IG é definida como “*uma indicação relativa a uma região, um local determinado ou, em casos excepcionais e devidamente justificáveis, um país, que cumpra os seguintes requisitos: i) possui determinada qualidade, reputação ou outras características que podem ser atribuídas a essa origem geográfica, ii) pelo menos 85% das uvas utilizadas para a sua produção provêm exclusivamente dessa zona geográfica, iii) a sua produção ocorre nessa zona geográfica, e iv) é obtido a partir de castas pertencentes à espécie Vitis vinifera ou provenientes de um cruzamento entre a espécie Vitis vinifera e outra espécie do gênero Vitis*”. E DO como “*o nome de uma região, de um local determinado ou, em casos excepcionais e devidamente justificáveis, de um país, que cumpra os seguintes requisitos: i) a qualidade e as características do produto são essencial ou exclusivamente devidas a um meio geográfico específico, com os fatores naturais e humanos inerentes ao mesmo, ii) as uvas a partir das quais o produto é produzido provêm exclusivamente dessa zona geográfica, iii) a produção ocorre nessa zona geográfica, e iv) o produto é obtido a partir de castas pertencentes à espécie Vitis vinifera*” (UNIÃO EUROPEIA, 2013).

Apesar dessa padronização no sistema de certificações de origem e qualidade dos vinhos da União Europeia, alguns países vitivinícolas ainda utilizam termos tradicionais devido a sua notoriedade. Na França, a IG “*Indication Géographique Protégée – IGP*” pode ser encontrada como *Vin de Pays (VdP)* e a DO “*Appellation d'Origine Protégée – AOP*” como *Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)* (Figura 1A). Na Itália, a IG “*Indicazione Geografica Protetta – IGP*” pode ser encontrada como *Indicazione Geografica Tipica (IGT)* e a DO “*Denominazione d'Origine Protetta – DOP*” como *Denominazione Di Origine Controlata (DOC)* e *Denominazione Di Origine Controlata e Garanita (DOCG)* (Figura 1B). Na Espanha, a IG “*Indicación Geográfica Protegida – IGP*” pode ser encontrada como *Vin de la Tierra (VdIT)* e a DO “*Denominación de Origen Protegida – DOP*” como *Denominación de Origen (DO)*, *Denominación de Origen Calificada (DOC)* e *Vino de Pago (VdP)* (Figura 1C). Em Portugal, a IG “*Indicação Geográfica Protegida – IGP*” pode ser encontrada

como *Vinho Regional (VR)* e a DO “*Denominação de Origem Protegida – DOP*” como *Denominação de Origen (DO)*, *Denominación de Origen Controlada (DOC)* e *Indicação de Proveniência Regulamentada (IPR)* (Figura 1D). Vinhos que não se enquadram nas definições de IG e DO são identificados como *Vin de France* (França), *Vino de Tavola* (Itália), *Vino de Mesa* (Espanha) e *Vinho de Mesa* (Portugal) (PUCKETTE, 2015; 2016).



**Figura 1.** Representação esquemática dos conceitos de IG e DO na (A) França, (B) Itália, (C) Espanha, (D) Portugal, (E) Argentina, (F) Chile, (G) Brasil e (H) Estados Unidos da América. A, B, C e H foram modificados de PUCKETTE (2015), D foi modificado de PUCKETTE (2016) e E, F e G foram elaborados pelos autores

Em países como Argentina, Chile e Brasil, os conceitos utilizados no sistema de certificações de origem e qualidade foram baseados no padrão europeu. Na Argentina (Figura 1E), o Ministério da Agricultura, Pecuária e Pesca (*Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca – MAGYP*), define IG (*Indicación Geográfica – IG*) como: “o nome de uma determinada região usada para designar um produto agrícola ou alimentar: (1) Que provém da referida área; (2) Cuja qualidade, características específicas, reputação são atribuídas à sua origem; e (3) Cuja produção, transformação ou processamento são realizados na referida região geográfica. Embora algumas dessas etapas possam ser desenvolvidas fora da área específica, não será a atividade determinante nas características do produto final”. E DO (*Denominación de Origen – DO*) como: “o nome de uma determinada região usada para designar um produto agrícola ou alimentar: (1) Que é originário da mesma; (2) Cuja qualidade, característica específica é devida **EXCLUSIVAMENTE OU ESSENCIALMENTE** ao meio geográfico, incluindo fatores naturais e humanos; e (3) Cuja produção, transformação e processamento são realizados inteiramente na área geográfica delimitada” (MAGYP, 2019).

No Chile (Figura 1F), a IG (*Indicación Geográfica – IG*) é definida pelo Instituto Nacional de Propriedade Intelectual (*Instituto Nacional de Propiedad Industrial – INAPI*) como sendo “um signo distintivo que identifica um produto como originário do país ou de uma região ou localidade do território nacional, quando a qualidade, reputação ou outra característica do mesmo seja

*atribuível, principalmente à sua origem geográfica”. E DO (Denominación de Origen – DO) como sendo “um signo distintivo que identifica um produto como originário do país ou de uma região ou localidade do território nacional, quando a qualidade, reputação ou outra característica do mesmo seja atribuível, principalmente à sua origem geográfica, levando em consideração, também, outros fatores naturais e humanos que afetam a caracterização do produto” (INAPI, 2019).*

No Brasil, a IG é dividida em: Indicação de Procedência (IP) e Denominação de Origem (DO) (Figura 1G), englobando ambos os termos. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) define como IP “o nome geográfico que se tornou conhecido como centro de extração, produção ou fabricação de determinado produto ou de prestação de determinado serviço”; e como DO “o nome geográfico que designa produto ou serviço cujas qualidades ou características se devam exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, incluídos os fatores naturais e humanos” (MAPA, 2018).

Nos EUA, de acordo com o Código de Regulamentos Federais (§ 4.25(e)(1)(i) do Título 27 - Álcool, Produtos do Tabaco e Armas de Fogo), a Área Vitícola Americana (*American Viticultural Area – AVA*) (Figura 1H) é definida como “uma área delimitada de cultivo de uva distinguível por características geográficas, cujos limites foram reconhecidos e definidos na parte 9 deste capítulo” e somente pode se utilizar desse termo caso cumpra os requisitos do § 4.25(e)(3): “(i) A denominação foi aprovada sob a parte 9 deste título ou pelo governo estrangeiro apropriado; (ii) Não menos de 85% do vinho é proveniente de uvas cultivadas dentro dos limites da área vitícola; (iii) No caso de vinho estrangeiro, está em conformidade com os requisitos das leis e regulamentos estrangeiros que regem a composição, método de produção e designação dos vinhos disponíveis para consumo no país de origem; e (iv) No caso do vinho americano, ele foi totalmente finalizado no Estado, ou em um dos Estados, na qual a área vitícola rotulada está localizada (exceto para o tratamento da adega de acordo com §4.22 (c) e mistura que não resulte em alteração de classe e tipo nos termos do § 4.22 (b))”(UNITED STATES OF AMERICA, 2002). É comum a existência de várias AVAs dentro de uma mesma área. Na Napa Valley AVA, por exemplo, há aproximadamente 16 sub-AVAs (TTB, 2019), sendo que a própria Napa Valley AVA está inserida em uma área, a North Coast AVA.

De acordo com o banco de dados da Organização Internacional da Vinha e do Vinho (*Office International de la Vigne et du Vin – OIV*), que contempla todas as certificações de origem e qualidade registradas do mundo, encontram-se cadastrados 12.594 certificações de origem e qualidade, sendo destas 1.940 cadastradas como Indicação Geográfica (IG), 6.705 Denominação de Origem Protegida (DOP), 3.741 como Indicação Geográfica Protegida (IGP) e 208 como Vinhos de Origem (OIV, 2019).

## 4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Há uma crescente procura pela certificação de origem e qualidade de produtos e serviços, especialmente para o vinho. Em um cenário onde acordos comerciais entre países estão se tornando algo cada vez mais comum, como por exemplo, o iminente acordo do Brasil com a União Europeia, a busca dos produtores por meios para diferenciar o seu produto e torná-lo mais competitivo

está se tornando cada vez maior. No setor vitícola, este destaque se dá através das IGs e DOs.

Quanto ao uso desses termos, mesmo a União Europeia (UE) tendo padronizado a definição de IG e DO, países como França, Itália, Espanha e Portugal ainda utilizam termos tradicionais para a identificação e classificação dos seus vinhos. Já no continente americano, países como Argentina, Chile e Brasil utilizam termos baseados naqueles normatizados pela UE, com alguma distinção na sua nomenclatura (IP ao invés de IG, no caso do Brasil), mas com uma definição muito semelhante. Nos países citados acima, tanto o conceito de IG e IP está atrelado à notoriedade da região em relação ao produto, quanto conhecida ela é pela sua produção. Já o conceito de DO correlaciona a qualidade ou característica do produto ao seu meio geográfico, ou seja, os fatores naturais e humanos da região produtora são essenciais na concepção de um produto distinto das demais. Nos EUA, a caracterização de uma AVA se dá simplesmente por feições geográficas e culturais únicas, sem haver hierarquia regional ou baseada na qualidade do produto. Esses fatores e feições do meio geográfico são os que chamamos de *terroir* (termo francês traduzido por alguns autores como “noção de lugar”).

## REFERÊNCIAS

INAO – Institut National de l’origine et de la qualité. **Le goût de l’origine**. Paris: Hachette, 2005. 255p.

INAO – Institut National de l’origine et de la qualité. **Ouvrages sur les signes de qualité ou d’origine**. 2019. Disponível em: <https://www.inao.gouv.fr/Institut-national-de-l-origine-et-de-la-qualite/Ouvrages-sur-les-signes-de-qualite-ou-d-origine>. Acesso em: 18 set. 2019.

INAPI – Instituto Nacional de Propiedad Industrial. **Sello de Origen**. 2019. Disponível em: <https://www.inapi.cl/sello-de-origen>. Acesso em: 22 set. 2019.

INPI – Instituto Nacional de Propriedade Industrial. **Indicação Geográfica no Brasil**. 2019. Disponível em: <http://www.inpi.gov.br/menu-servicos/indicacao-geografica/indicacao-geografica-no-brasil>. Acesso em: 15 set. 2019.

MAPA – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Indicação Geográfica e Marcas: Valorizando Origem, Qualidade e Tradição**. 2018. Disponível em:

<http://www.agricultura.gov.br/assuntos/sustentabilidade/indicacao-geografica/arquivos-publicacoes-ig/ig-folder.pdf>. Acesso em: 15 set. 2019.

OIV – Organização Internacional da Vinha e do Vinho. **OIV Advanced Search on Database**. 2019. Disponível em: <http://www.oiv.int/en/statistiques/recherche>. Acesso em: 16 set. 2019.

PEREIRA, G.M. **A região do vinho do Porto – origem e evolução de uma demarcação pioneira**. 1996. DOURO – Estudos e Documentos, vol. I (1), 1996 (1º), 177–194.

PUCKETTE, M. **Looking for Good Wine? Start With The Appellation**. 2015. Disponível em: <https://winefolly.com/review/looking-for-good-wine-start-with-the-appellation/>. Acesso em: 15 set. 2019.

PUCKETTE, M. **The Wines of Portugal (Organized by Region)**. 2016. Disponível em: <https://winefolly.com/review/what-wines-to-drink-from-portugal-by-region/>. Acesso em: 15 set. 2019.

MAGYP – Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca. **Indicación Geográfica y Denominación de Origen**. 2019. Disponível em:

[https://www.agroindustria.gob.ar/secretodeorigen/mas\\_info.php](https://www.agroindustria.gob.ar/secretodeorigen/mas_info.php). Acesso em: 22 set. 2019.

TTB - Alcohol And Tobacco Tax And Trade Bureau. **Established American Viticultural Areas**. 2019. Disponível em: <https://www.ttb.gov/wine/established-avas>. Acesso em: 17 set. 2019.

UNIÃO EUROPEIA. **Regulamento (UE) N.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho**. União Europeia: Jornal Oficial da União Europeia, 17 dez. 2013. p. L 347/671- L 347/854. Disponível em: <https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2013/1308/oj>. Acesso em: 17 set. 2019.

UNITED STATES OF AMERICA. **Code of Federal Regulations - Title 27. Alcohol, Tobacco Products And Firearms**. 2002. Washington, DC: U.S. Government Printing Office, v. 1, p. 1-1331.

## O ENTENDIMENTO DO SUPERIOR TRIBUNAL DE JUSTIÇA EM LITÍGIOS RELACIONADOS A INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS: ANÁLISE JURISPRUDENCIAL NO PERÍODO ENTRE 2015 E 2019

*Julyanne Cristine de Bulhões da Silva Nascimento<sup>1</sup>  
Angela Tomasetti<sup>2</sup>*

### 1 INTRODUÇÃO

O reconhecimento, por meio de sinais distintivos, de que um produto ou serviço específico é proveniente de uma determinada área geográfica é a forma mais genérica de definição do instituto da indicação geográfica. Com a inquestionável repercussão positiva advinda de sua concessão, sobretudo pelo aumento do valor agregado aos produtos e serviços, porquanto diferenciados dos demais, a indicação geográfica possui proteção através da Lei n° 9.279/1996, a Lei de Propriedade Industrial, especificamente em seus artigos 176 a 182.

Apesar de disciplinada pela legislação pátria, por óbvio, o entendimento acerca da indicação geográfica também necessita de análise pontual dos nossos julgadores, na medida em que, pela notória relevância da sua concessão aos produtos e serviços, os entraves jurídicos decorrentes da tentativa indiscriminada do uso de supostas indicações geográficas por empresas são comuns. Assim, os questionamentos iniciais surgidos quando da presente pesquisa debruçaram-se, essencialmente, sobre como o Judiciário vem entendendo a indicação geográfica, bem como a maneira em que a indicação geográfica tem sido argumentada nos embates judiciais.

Observou-se, portanto, como surge o tema pelos julgados dos Tribunais Superiores e ainda as hipóteses do uso desse instituto pelos setores brasileiros. Analisou-se a jurisprudência pátria com o objetivo de entender como o Judiciário tem percebido as demandas que envolvem indicação geográfica e a maneira como esses sinais distintivos vêm sendo incoerentemente utilizados numa provável tentativa de induzir o público consumidor ao erro.

Buscou-se, inicialmente, apresentar um panorama da indicação geográfica no Brasil, com o afunilamento do tema para as questões legais que o circundam. Depois, elegeram-se dois julgados do Superior Tribunal de Justiça que trataram da matéria para a análise do manejo da indicação geográfica, bem como para o entendimento adotado pelo Judiciário brasileiro para a resolução de controvérsias envolvendo indicações geográficas.

### 2 METODOLOGIA

<sup>1</sup> Advogada, bacharel em direito, Universidade Católica de Pernambuco, [julyanne.debulhoes@gmail.com](mailto:julyanne.debulhoes@gmail.com)

<sup>2</sup> Advogada, especialista em Propriedade Intelectual e Novos Negócios pela FGV/SP, Pontifícia Universidade Católica do Paraná, [angelatomasetti@hotmail.com](mailto:angelatomasetti@hotmail.com)

O estudo sobre o tema foi realizado por meio de pesquisa bibliográfica em textos científicos e pela análise da jurisprudência proferida pelo Superior Tribunal de Justiça. A pesquisa no site do Tribunal, abrangendo o período entre 2015 e 2019, adotou como parâmetro de busca as palavras-chave propriedade industrial e indicação geográfica. Correspondente a esse lapso temporal, foram encontrados 2 julgados que trataram dos critérios utilizados para analisar conflitos relacionados a indicações geográficas.

### 3 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

A indicação geográfica é termo que abrange suas duas espécies, quais sejam a indicação de procedência e a denominação de origem. De acordo com o artigo 177 da Lei nº 9.279/1996, a indicação de procedência é “o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que se tenha tornado conhecido como centro de extração, produção ou fabricação de determinado produto ou de prestação de determinado serviço”. Já a denominação de origem, segundo o artigo 178 do mesmo diploma legal 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”. Nesse sentido, apesar da semelhança entre ambos os institutos, não se confundem.

Segundo Barbosa (2002), embora o tratamento das duas modalidades de indicação de origem seja paralelo, a diferença essencial entre elas se dá no fato de que, para a designação de origem se exige “(...) não só o estabelecimento no local designado, mas também o atendimento de requisitos de qualidade. Por exemplo, no caso de vinhos, os regulamentos pertinentes não só indicam os exatos locais de plantio (demarcações às vezes com minúcia de metros), mas também a insolação, a qualidade de cepa, a distância entre vinhas, etc”.

Nesse contexto, a indicação geográfica, quer seja a indicação de procedência ou a denominação de origem, vem sendo considerada um importante ativo das empresas, na medida em que traduzem um benefício econômico aos produtores, que podem auferir maiores lucros na comercialização de bens de consumo mais atrativos à população.

Além disso, Strasburg Junior (2013) elenca dois outros benefícios motivados pelas indicações geográficas: o benefício social – a indicação geográfica constitui um grande incentivo à manutenção e retomada das práticas tradicionais agrícolas e à fixação do homem no campo – e o benefício à agrobiodiversidade e ao meio ambiente, na medida em que é um fator de desincentivo à ampliação da fronteira agrícola, às monoculturas e ao uso de pesticidas e implementos agrícolas.

Em razão das mencionadas vantagens tanto ao produtor quanto ao consumidor, é crescente o interesse das empresas em atrelar seus produtos a uma determinada indicação geográfica, sendo esse instituto muitas vezes utilizado de maneira equivocada ou fraudulenta para sugerir uma qualidade ou especificidade que o produto não detém.

Por essa razão, o Superior Tribunal de Justiça, órgão do Poder Judiciário que assegura a efetividade da interpretação da Lei de Propriedade

Industrial, vem firmando entendimento categórico a respeito do tema, especialmente no que tange à proteção da veracidade da informação.

No Recurso Especial nº1237752/PR, foi dirimida a questão envolvendo a utilização da palavra “Curitiba” para designar empresas do ramo automobilístico alocadas na cidade homônima. No caso, o tema “indicação geográfica” foi suscitado de modo incoerente, na medida em que fez menção tão somente à utilização de um vocábulo que corresponde a uma região, o que é equivocado. Como bem sabido, a indicação geográfica não se limita a reprodução de nome da região, mas se constitui de elementos muito mais relevantes.

No relatório do acórdão, o Ministro Relator mencionou os critérios de irregistrabilidade marcária contidos no artigo 124 da Lei nº 9.279/1996, trazendo à baila a impossibilidade de registro, como marca, de indicação geográfica, sua imitação suscetível de causar confusão ou sinal que possa falsamente induzir indicação geográfica, nos termos do artigo 124, IX, da mencionada lei. O Relator fundamentou que o vocábulo “Curitiba”, apesar de fazer referência a uma localidade, não induziria, necessariamente, à incidência da vedação contida no inciso IX, do art. 124, da LPI, porque indicações geográficas não se confundiriam com nomes geográficos, eis que conceitos não sinonímicos, do ponto de vista técnico-jurídico. Perseguiu fundamentando que, à luz do art. 181 da LPI, os nomes geográficos, entendidos como aqueles que não constituem indicação de procedência ou denominação de origem, podem servir de elemento característico de marca para produto ou serviço, desde que não induzam falsa procedência. Ainda, no tocante à indicação geográfica, o Relator entendeu que a própria vedação legal pela LPI para registro de indicação geográfica como marca visa a coibição de atribuição falsa de procedência ou origem de produtos ou serviços, tutelando legítimos interesses do consumidor e conferindo especial proteção aos produtos e serviços verdadeiramente oriundos da região geográfica. Concluiu entendendo que, uma vez não tendo o Município de Curitiba notoriedade relacionada à especial qualidade dos veículos por lá vendidos, o vocábulo “Curitiba” não ostenta as características próprias da indicação geográfica, configurando, portanto, mero nome geográfico e, assim, registrável.

Já no que se refere ao conflito julgado no AREsp 670923/RJ, duas empresas sediadas na cidade do Rio de Janeiro litigaram a respeito do uso de marcas que continham os termos “spa” e “Leblon” em sua composição. Na decisão, considerou-se que o termo “Leblon” não pode ser considerado nem indicação de procedência (artigo 177) nem mesmo denominação de origem (artigo 178), a fim de se poder falar em indicação geográfica, permitindo-se o seu uso como elemento característico da marca, na forma do artigo 181 da LPI.

Ponderou-se que, ainda que ocorra o registro da localização geográfica como elemento da marca, inexistente o direito do seu uso exclusivo, haja vista a sua referência a lugar, sendo certo que, para ocorrer a violação ao artigo 129 da Lei nº 9.279/96, é imprescindível que seja observada a confusão entre os produtos e serviços dos empresários que atuam no mesmo ramo de negócio.

#### **4 CONSIDERAÇÕES FINAIS**

As análises dos julgados demonstram a carência de domínio da matéria pelo público empresarial, mas, otimistamente, refletem a coerência do ordenamento jurídico com a legislação e a doutrina pátrias aplicáveis ao tema.

Em ambas situações, apesar de os litigantes, de maneira equivocada, suscitarem em algum momento a necessidade de suposta incidência do instituto da indicação geográfica em seus produtos e/ou serviços, os julgadores, acertadamente, enfatizaram em suas decisões que a mera utilização de vocábulos que correspondem a regiões do território brasileiro não é bastante para a caracterização de uma indicação de procedência ou denominação de origem, sendo necessária a análise dos elementos basilares da indicação geográfica.

Ademais, pela jurisprudência da Corte Superior, que em verdade é escassa sobre a matéria, ratifica-se a competência do Instituto Nacional da Propriedade Industrial para a análise e concessão de indicação geográfica, competindo ao Judiciário apreciar e decidir somente sobre impasses legais que extrapolem a competência originária do INPI, tendo restado evidente que, em nenhuma das hipóteses analisadas, havia discussões sobre produtos ou serviços relacionados a indicação geográfica.

## REFERÊNCIAS

- BRASIL. **Lei nº 9.279**, de 14 de maio de 1996. Diário Oficial, Brasília, 1996. Regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial. Disponível em [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/L9279.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/L9279.htm)>. Acesso em 03 out. 2019.
- BARBOSA, D.B. **Indicações Geográficas (2002)**. Disponível em <<http://denisbarbosa.addr.com/paginas/200/propriedade/98.doc>. Acesso em 03 out. 2019.
- STRASBURG JUNIOR, C.E. **Da importância das indicações geográficas no atual contexto das empresas agrárias**. 2013. 136 fls. Dissertação de Mestrado. Faculdade de Direito. Universidade de São Paulo, São Paulo.
- STJ. RECURSO ESPECIAL: **REsp 1237752/PR** 2011/0034566-4. Relator: Ministro Luis Felipe Salomão. DJ: 27/05/2015. Disponível em [https://ww2.stj.jus.br/processo/revista/inteiroteor/?num\\_registro=201100345664&dt\\_publicacao=27/05/2015](https://ww2.stj.jus.br/processo/revista/inteiroteor/?num_registro=201100345664&dt_publicacao=27/05/2015). Acesso em 03 out. 2019.
- STJ. AGRAVO EM RECURSO ESPECIAL: **AREsp 670923/RJ** 2015/0025410-6. Relator: Ministro Marco Aurélio Bellizze. DJ: 27/03/2015. Disponível em [https://ww2.stj.jus.br/processo/monocraticas/decisoes/?num\\_registro=201500254106&dt\\_publicacao=27/03/2015](https://ww2.stj.jus.br/processo/monocraticas/decisoes/?num_registro=201500254106&dt_publicacao=27/03/2015). Acesso em 03 out. 2019.

## INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA DOS VINHOS DE ALTITUDE DE SANTA CATARINA: CONSTRUÇÃO COLETIVA DOS LIMITES DE UMA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA.

*Luiz Fernando de Novaes Vianna<sup>1</sup>*

*Cristina Pandolfo<sup>2</sup>*

*Valci Francisco Vieira<sup>3</sup>*

*Wilian da Silva Ricce<sup>4</sup>*

*Angelo Mendes Massignan<sup>5</sup>*

### 1 INTRODUÇÃO

Uma Indicação Geográfica (IG) delimita um território que identifica a origem de produtos, com notória qualidade ou reputação, essencialmente atribuídos à sua origem geográfica. No Brasil podem ser registrados dois tipos de IG: a Indicação de Procedência (IP) e a Denominação de Origem (DO). Enquanto a IP caracteriza uma região com notoriedade acerca de um produto, a DO relaciona as qualidades do produto às características geográficas do local de origem. A partir de resultados de pesquisas do início dos anos 90, o potencial do Planalto de Santa Catarina para produção de uvas para vinhos finos passou a ser reconhecido. Seu diferencial climático, associado às baixas temperaturas, influencia positivamente na fenologia e na maturação de algumas variedades, que refletem na qualidade dos vinhos produzidos a partir delas. A descoberta do Planalto de Santa Catarina como região produtora de bons vinhos despertou o interesse de empresários, que investiram na implantação de vinhedos e cantinas. As iniciativas individuais evoluíram para a consolidação de um território em torno de um produto, que hoje justifica a existência de uma IG. Devido à notoriedade da região, os produtores optaram por constituir, inicialmente, uma IP. O objetivo desse trabalho é apresentar e discutir alguns aspectos da construção participativa do limite da IP Vinhos de Altitude de Santa Catarina.

### 2 METODOLOGIA

O método de delimitação da área geográfica considerou as especificidades das normas brasileiras para delimitação de uma IP (Brasil, 1996; INPI, 2013; INPI, 2016, MAPA, s/d.). As propostas de limites para IP foram elaboradas a partir da sobreposição do cadastro dos vinhedos, que tornaram a região conhecida na produção dos vinhos de altitude de Santa Catarina, aos mapas hipsométrico, fitogeográfico, geomorfológico, geológico, hidrográfico (bacias hidrográficas) e aos limites político-administrativos dos municípios. De cada mapa foram selecionados as feições e os topônimos que

<sup>1</sup> Pesquisador, Dr. Em Geografia, Epagri, vianna@epagri.sc.gov.br.

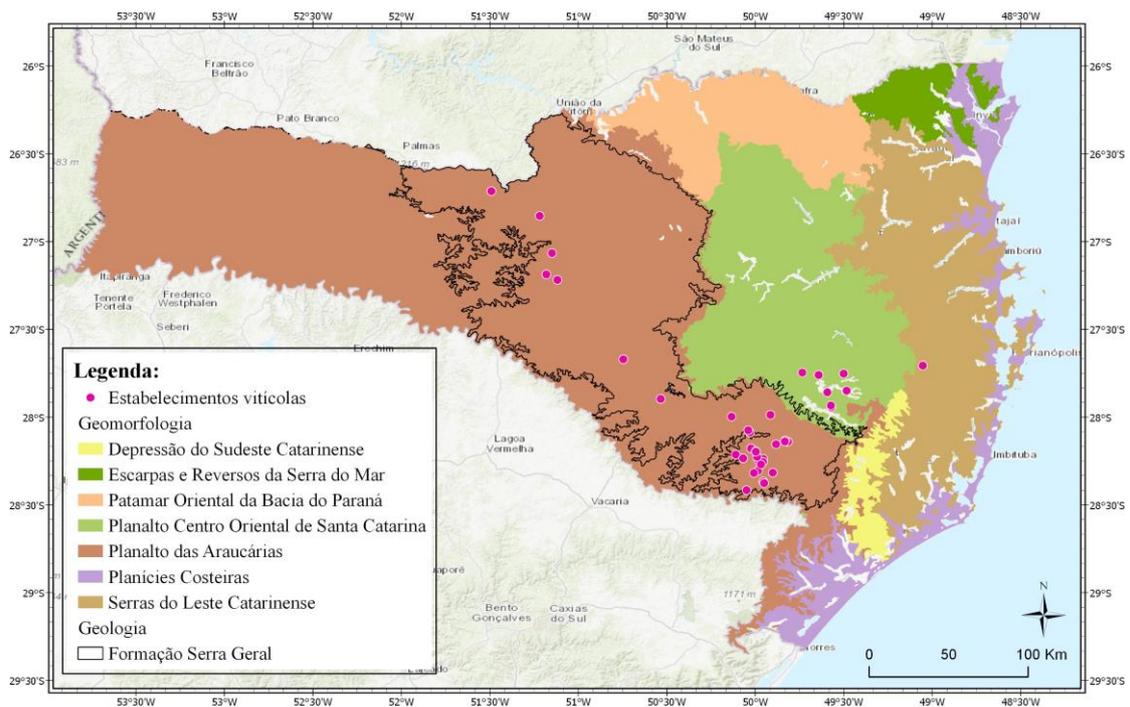
<sup>2</sup> Pesquisadora, Dr. Em Recursos Genéticos Vegetais, Epagri, cristina@epagri.sc.gov.br.

<sup>3</sup> Geógrafo, MSc. Em Geografia, Epagri, valci@epagri.sc.gov.br.

<sup>4</sup> Pesquisador, Dr. Em Agronomia, Epagri, wilianricce@epagri.sc.gov.br.

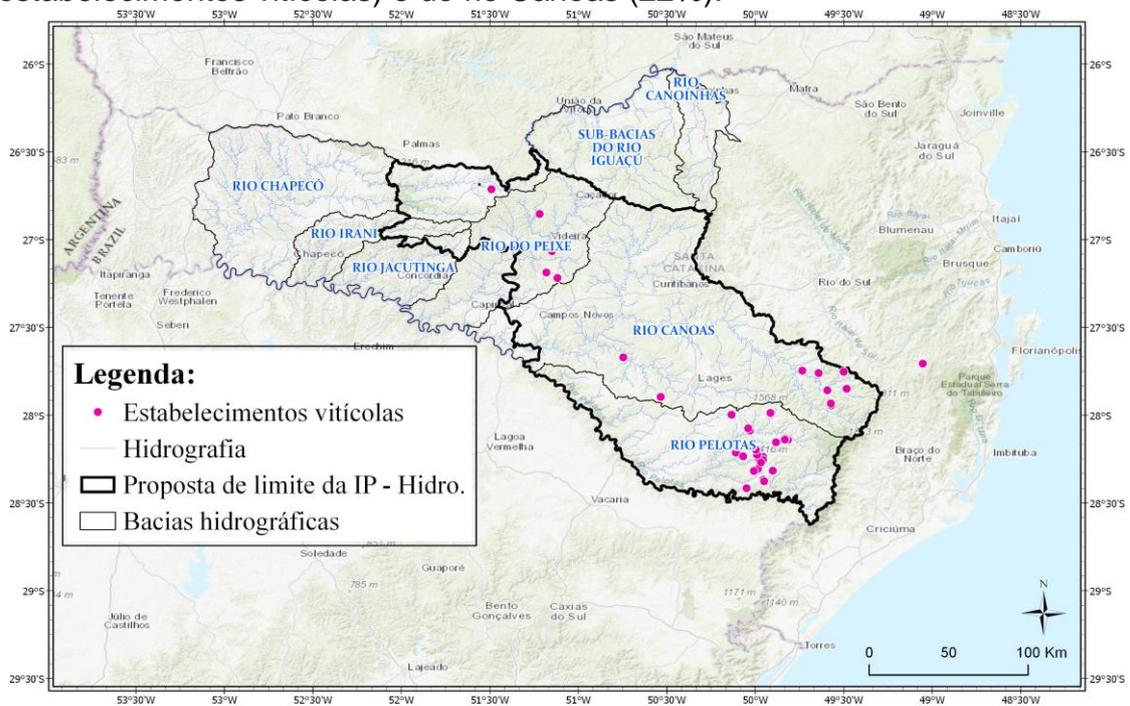
<sup>5</sup> Pesquisador, Dr. Em Ciências Agrárias, Epagri, massigna@epagri.sc.gov.br.





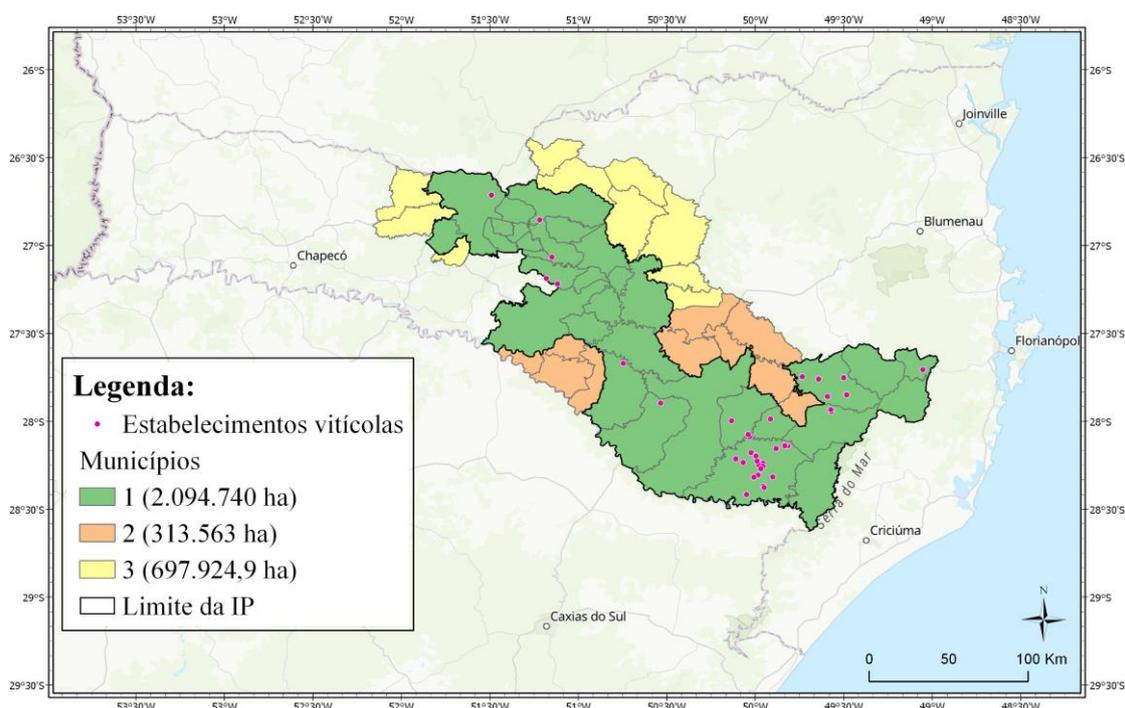
**Figura 2.** Distribuição dos estabelecimentos vitícolas sobre a proposta de limite para a IP Vinhos de Altitude de Santa Catarina com base nos domínios geomorfológico Planalto das Araucárias e Geológico Formação Serra Geral

A terceira proposta de delimitação foi construída a partir da divisão hidrográfica oficial do estado de Santa Catarina (Figura 3). Para a IP Vinhos de Altitude de Santa Catarina foram considerados os limites superiores das bacias hidrográficas dos rios Pelotas, Canoas, do Peixe, Irani e Chapecó. Com uma área de 2.869.162ha, a proposta de delimitação hidrográfica abrangeu 98% dos vinhedos, com destaque para as bacias hidrográficas do rio Pelotas (63% dos estabelecimentos vitícolas) e do rio Canoas (22%).



**Figura 3.** Distribuição dos estabelecimentos vitícolas sobre a proposta de limite para a IP Vinhos de Altitude de Santa Catarina com base na hidrografia

A quarta proposta de delimitação foi feita sobre os limites político-administrativos (Figura 4). Inicialmente foram considerados 52 municípios limítrofes (3.272.120ha), coincidentes com o domínio geomorfológico Serra Geral e com as áreas em altitudes superiores a 900m. Os municípios contidos nessa proposta foram priorizados em função de quatro critérios: (i) produzir uvas para vinhos finos; (ii) ser limítrofe com municípios produtores de uvas para vinhos finos; (iii) possuir áreas superiores a 900m de altitude; e (iv) pertencer ao domínio geológico da Serra Geral. Os municípios com prioridade 1 atendiam a pelo menos três critérios. Os municípios com prioridade 2 atendiam a pelo menos dois critérios, e os municípios com prioridade 3 atendiam a pelo menos um critério. O objetivo foi definir uma região contígua que pudesse ser alterada através da inclusão ou exclusão de municípios.



**Figura 4.** Distribuição dos estabelecimentos vitícolas sobre a proposta de limite para a IP Vinhos de Altitude de Santa Catarina com base na hipsometria

Após quatro reuniões oficiais da associação de produtores de vinhos finos de altitude com o comitê técnico, a proposta político-administrativa com 52 municípios foi considerada a mais adequada para subsidiar a definição do limite da IG. Foram selecionados os municípios considerados produtores de vinhos finos e os seus limítrofes diretos, com objetivo de reduzir a área inicial, mantendo uma delimitação única e contínua da região produtora dos vinhos de altitude de Santa Catarina. O limite final foi definido com base em 32 municípios classificados como prioridade 1 (Figura 4), com uma área de 2.094.740ha e abrangendo 100% dos vinhedos cadastrados em 2019.

## 4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Os estudos realizados subsidiaram a estratégia de estruturação da IP Vinhos de Altitude de Santa Catarina, com base na notoriedade conquistada na produção deste produto numa ampla região situada majoritariamente em altitudes superiores a 900m. O processo participativo de construção das proposições para a IP Vinhos de Altitude de Santa Catarina foi fundamental, pois permitiu integrar informações e conhecimento técnico aos interesses, experiências e expectativas do setor produtivo vitivinícola. O registro de uma IG, como um processo político, deve ser participativo e deve estar apoiado sobre argumentos geográficos sólidos.

## REFERÊNCIAS

BRASIL. Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996, (Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 15 maio 1996. (Secao 1, p. 8353–8366, 1996)

INPI. INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL. **Instrução Normativa n.º 25/2013 de 21 de agosto de 2013**. INPI, Rio de Janeiro. 2013  
INPI, INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL.

**Procedimentos para o registro de Indicações Geográficas no Instituto Nacional da Propriedade Industrial – INPI**. Rio de Janeiro. 2016

MAPA - Ministério da Agricultura, Pesca e Abastecimento. **Recomendações para delimitação de área de indicações geográficas**. Brasília: MAPA. s.d.. Disponível em

<http://www.agricultura.gov.br/assuntos/sustentabilidade/indicacao-geografica/arquivos-publicacoes-ig/manual-livreto-interativo-web.pdf>. Acesso em 22/08/2018.