

Denilson Dortzbach
Paulo Roberto Arruda Lisboa
Suelen Carls

IX Workshop Catarinense de Indicação Geográfica



Organização:



Realização:



Patrocínio:



Apoio:





EXPEDIENTE

FUNDAÇÃO EDUCACIONAL DA REGIÃO DE JOINVILLE – FURJ – MANTENEDORA

ÓRGÃOS DA ADMINISTRAÇÃO SUPERIOR DA FURJ

Conselho de Administração

Presidente – Loacir Gschwendtner

Conselho Curador

Presidente – Maria Salete Rodrigues Pacheco

ÓRGÃOS EXECUTIVOS DA FURJ

Presidente

Alexandre Cidral

Vice-Presidente

Therezinha Maria Novais de Oliveira

Diretor Administrativo

Mário César de Ramos

Procuradora-Geral da Furj

Ana Carolina Amorim Buzzi

UNIVERSIDADE DA REGIÃO DE JOINVILLE – UNIVILLE – MANTIDA

ÓRGÃO DELIBERATIVO SUPERIOR DA UNIVILLE

Conselho Universitário

Presidente – Alexandre Cidral

ÓRGÃO EXECUTIVO SUPERIOR DA UNIVILLE

Reitor

Alexandre Cidral

Vice-Reitora

Therezinha Maria Novais de Oliveira

Pró-Reitor de Ensino

Eduardo Silva

Pró-Reitor de Pesquisa e Pós-Graduação

Paulo Henrique Condeixa de França

Pró-Reitora de Extensão e Assuntos Comunitários

Patrícia Esther Fendrich Magri

Pró-Reitora de Infraestrutura

Therezinha Maria Novais de Oliveira

Diretora do *Campus* São Bento do Sul

Liandra Pereira

PARQUE DE INOVAÇÃO TECNOLÓGICA DE JOINVILLE E REGIÃO – INOVAPARQ – MANTIDA

Diretor Executivo

Paulo Marcondes Bousfield

PRODUÇÃO EDITORIAL

Coordenação geral

Silvio Simão de Matos

Secretaria

Adriane Cristiana Kasprowicz

Diagramação

Larissa Tavares

CONSELHO EDITORIAL

Membros Internos (Univille): Prof. Dr. Paulo Henrique Condeixa de França – Presidente do Conselho; Prof. Dr. Silvio Simão de Matos – Coordenador da Editora Univille; Profa. Dra. Berenice Rocha Zabbot Garcia – Representante da Área das Ciências Humanas e Ciências Jurídicas; Profa. Dra. Denise Abatti – Representante da Área das Ciências Exatas, Engenharias, Arquitetura, Fotografia e Design; Profa. Dra. Denise Monique D. S. Mouga – Representante da Área das Ciências da Saúde e das Ciências Biológicas; Profa. Dra. Eliziane Meurer Boing – Representante do Campus São Bento do Sul; Prof. Dr. Gilberto Mazzetti Júnior – Representante da Área das Ciências Socioeconômicas e Hospitalidade; Ma. Katia Oliari da Motta – Coordenadora da Biblioteca Universitária; Profa. Dra. Taiza Mara Rauen Moraes – Representante da Pró-Reitoria de Extensão e Assuntos Comunitários

Membros Externos: Profa. Dra. Adair de Aguiar Neitzel (Univali) – Representante da Área das Ciências Humanas, Letras e Artes; Prof. Dr. Delcio Pereira (Udesc) – Representante da Área de Sociais Aplicadas; Profa. Dra. Jurema Iara Reis Belli (Udesc) – Representante da Área de Ciências Humanas, Letras e Artes

Catlogação na fonte pela Biblioteca Universitária da Univille

Elaborada por:

SUMÁRIO

APRESENTAÇÃO	6
PARTE 1	8
INDICAÇÃO GEOGRÁFICA (IG) MEL DE MELATO DA BRACATINGA DO PLANALTO SUL BRASILEIRO: PROTAGONISMO DO SETOR PRODUTIVO PARA SUSTENTABILIDADE DO USO DO SELO DA IG	9
VALORIZAÇÃO DO MELADO BATIDO COMO PATRIMÔNIO CULTURAL DO EXTREMO OESTE CATARINENSE	13
BOAS PRÁTICAS E SENSIBILIZAÇÃO DOS STAKEHOLDERS PARA MANTER A MAÇÃ FUJI UM PRODUTO DIFERENCIADO NO MERCADO	17
CESTA DE BENS E SERVIÇOS TERRITORIAIS E INDICAÇÃO GEOGRÁFICA: ESTRATÉGIAS QUE SE REFORÇAM NA REGIÃO DE SÃO JOAQUIM/SC	22
PERCEPÇÃO DO CONSUMIDOR SOBRE A INDICAÇÃO GEOGRÁFICA DO QUEIJO DE MANTEIGA DO SERIDÓ-RN	26
O IMPACTO DA BAUNILHA DO CERRADO E SUA IMPORTÂNCIA PARA AS COMUNIDADES LOCAIS	32
PARTE 2	37
ASPECTOS DA PRODUÇÃO DE AIPIM EM SOLO DE TURFA NO MUNICÍPIO DE ITAJAÍ, SC: POTENCIAIS PARA IDENTIFICAÇÃO GEOGRÁFICA E MODELO DE PRODUÇÃO SUSTENTÁVEL	38
APLICAÇÃO DE RAZÃO ISOTÓPICA COMO FERRAMENTA NA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA DE VINHOS EM SANTA CATARINA	43
ALGUNS DADOS DO FOMENTO TERRITORIAL POR MEIO DE CHAMADAS PÚBLICAS SETEC/MEC PARA INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS.	48
ESTUDO DE CASO: ESTRATÉGIA DE VIABILIDADE ECONÔMICA DA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA DO MEL DE MELATO DA BRACATINGA.	52
RENDA DE QUALIDADE TERRITORIAL NO EXTREMO OESTE CATARINENSE? ABRE-SE UMA AGENDA DE INVESTIGAÇÃO	55
ASSESSING THE SUSTAINABILITY OF THE FOOD SYSTEM OF "CANASTRA" RAW MILK CHEESE IN MINAS GERAIS.	58
PARTE 3	63
CARACTERÍSTICAS DAS ORGANIZAÇÕES DA SOCIEDADE CIVIL-OSC DA SERRA CATARINENSE	64
POLÍTICAS CULTURAIS E INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS BRASILEIRAS	70
DEPOIS DOS AVANÇOS NAS LEGISLAÇÕES: QUAL O FUTURO DOS QUEIJOS COLONIAIS DE LEITE CRU EM SANTA CATARINA?	76
COMO O QUEIJO NÚMERO UM EM PRODUÇÃO NA FRANÇA CONSERVA CARACTERÍSTICAS ARTESANAIS E TRADICIONAIS DE PRODUÇÃO: O CASO DO QUEIJO COMTÉ	81
CURADORIA DE EXPERIÊNCIA: A RESILIÊNCIA DAS EMPADAS JERKE NO CONTEXTO CULTURAL DE JOINVILLE.	84
SALAME COLONIAL DO OESTE CATARINENSE: DIAGNÓSTICO PARA REGISTRO COMO PATRIMÔNIO IMATERIAL	90
PARTE 4	96
POLÍTICAS PÚBLICAS PARA INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS: ANÁLISE DOS INSTRUMENTOS DE REPASSE NO ÂMBITO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA	97
IG ERVA-MATE PLANALTO NORTE CATARINENSE: DENOMINAÇÃO DE ORIGEM	101

INDICAÇÃO GEOGRÁFICA DA PALMEIRA JUÇARA NA REGIÃO NORTE CATARINENSE: ESTUDO BIBLIOGRÁFICO PRELIMINAR	104
QUEIJO COALHO DO ALTO SERTÃO DE SERGIPE: RELATO DE CASO DO PROJETO PARA DIAGNÓSTICO DO POTENCIAL DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA	110
CARACTERIZAÇÃO DAS VARIÁVEIS AGROCLIMÁTICAS NA REGIÃO DO ALHO ROXO DO PLANALTO CATARINENSE	114
PARÂMETROS DE CRESCIMENTO E FOTOPERÍODO COMO CONTRIBUIÇÃO PARA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA DA CEBOLA DO ALTO VALE DO ITAJAÍ	119
MONITORAMENTO DIGITAL DE COLÔNIAS DE APIS MELLIFERA AFRICANIZADAS EM CLIMA SUBTROPICAL EM SANTA CATARINA - BRASIL.	124
O PROCESSO DE RESGATE E VALORIZAÇÃO DO QUEIJO DIAMANTE	129



Apresentação

Prezados leitores,

É com grande satisfação e alegria que apresentamos os Anais da IX Edição do Workshop Catarinense de Indicação Geográfica, realizado na bela cidade de Lages, Santa Catarina, de 13 a 15 de setembro de 2023. Lages, conhecida como a Princesa da Serra, é um importante centro econômico, político e cultural da região serrana do estado, destacando-se pela pecuária, turismo rural e pela tradicional Festa Nacional do Pinhão.

Esta edição do workshop reuniu pesquisadores, produtores, representantes de instituições e demais interessados no fascinante universo das Indicações Geográficas (IGs) e produtos tradicionais. Os trabalhos apresentados abordaram temas relevantes e atuais, organizados em três grandes eixos temáticos:

1. Indicações Geográficas e/ou Produtos Tradicionais & Sustentabilidade e Desenvolvimento Territorial
2. Indicações Geográficas e/ou Produtos Tradicionais & Aspectos Legais e Políticas Públicas
3. Indicações Geográficas e/ou Produtos Tradicionais & Dinamismo, Inovações e Tendências de Agregação de Valor

No primeiro eixo, foram discutidas as conexões entre a abordagem territorial e os princípios da sustentabilidade, com estudos de caso e propostas efetivas que contemplam as dimensões política, social, ambiental e econômica. Boas práticas de produção, agricultura familiar, valorização de paisagens e salvaguarda da biodiversidade também estiveram em pauta.

O segundo eixo concentrou trabalhos sobre aspectos legais, doutrina jurídica, normativas, acordos nacionais e internacionais, políticas públicas, economia e cadeias produtivas relacionadas às IGs e produtos tradicionais. Uma reflexão necessária para o avanço e consolidação desse importante instrumento.

Já o terceiro eixo trouxe experiências inovadoras de agregação de valor, como a aplicação da cesta de bens e serviços territoriais, ações de marketing, parcerias comerciais, desenvolvimento de rotas turísticas e melhorias nas condições de trabalho. Um olhar para o dinamismo e as tendências do setor.

Na perspectiva dos eixos temáticos estabelecidos, destacamos alguns dos artigos selecionados para esta edição dos Anais, que ilustram a abrangência e relevância das pesquisas apresentadas no IX Workshop Catarinense de Indicação Geográfica.

No artigo “Indicação Geográfica (IG) Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro: Protagonismo do Setor Produtivo para Sustentabilidade do Uso do Selo da IG”, Aziz Abou Hatem discute o papel fundamental dos produtores na valorização e preservação deste produto único, ressaltando a importância da IG como ferramenta de desenvolvimento sustentável.



Já Lilian Mortari Castelani, em “Valorização do Melado Batido como Patrimônio Cultural do Extremo Oeste Catarinense”, aborda o reconhecimento deste produto tradicional como parte integrante da identidade cultural da região, destacando a necessidade de políticas de salvaguarda e promoção.

O estudo de caso apresentado por Leonardo José Kammer, “Cesta de Bens e Serviços Territoriais e Indicação Geográfica: Estratégias que se Reforçam na Região de São Joaquim/SC”, demonstra como a sinergia entre diferentes estratégias de valorização pode potencializar o desenvolvimento territorial, tendo como exemplo a bem-sucedida experiência da maçã Fuji de São Joaquim.

A percepção dos consumidores é tema do artigo de Ítala Viviane Ubaldo Mesquita Vêras, “Percepção do Consumidor sobre a Indicação Geográfica do Queijo de Manteiga do Seridó-RN”, que traz insights valiosos sobre o reconhecimento e valorização das IGs pelo mercado consumidor.

Romario Victor Pacheco Antero, em “O Impacto da Baunilha do Cerrado e sua Importância para as Comunidades Locais”, discute como este produto singular pode ser um vetor de desenvolvimento social e econômico, gerando renda e oportunidades para os produtores locais.

Outros artigos abordam temas como a aplicação de técnicas inovadoras na caracterização de produtos, a exemplo do uso de razão isotópica nos vinhos de Santa Catarina, apresentado por Nathália Coelho Andrade; estratégias de viabilidade econômica para IGs, como no caso do mel de melato da bracatinga, discutido por Caroline Maciel da Costa; e a valorização de produtos tradicionais através de políticas de fomento, como apresentado por Huarley Pratte Lemke.

Estes são apenas alguns destaques entre os muitos trabalhos de qualidade que compõem esta edição dos Anais, cada um deles representando a riqueza e diversidade das IGs e produtos tradicionais brasileiros. A leitura completa dos artigos certamente proporcionará uma visão abrangente e aprofundada sobre o estado da arte das pesquisas em Indicações Geográficas e produtos tradicionais no Brasil, com ênfase nas experiências catarinenses. Um convite à reflexão e ao debate sobre os caminhos para a valorização e preservação de nossos territórios e seus saberes e sabores únicos.

Agradecemos a todos os autores que submeteram seus trabalhos. Desejamos a todos uma ótima leitura e que os conhecimentos aqui compartilhados possam inspirar novas iniciativas e fortalecer ainda mais o movimento das Indicações Geográficas e valorização dos nossos produtos tradicionais.

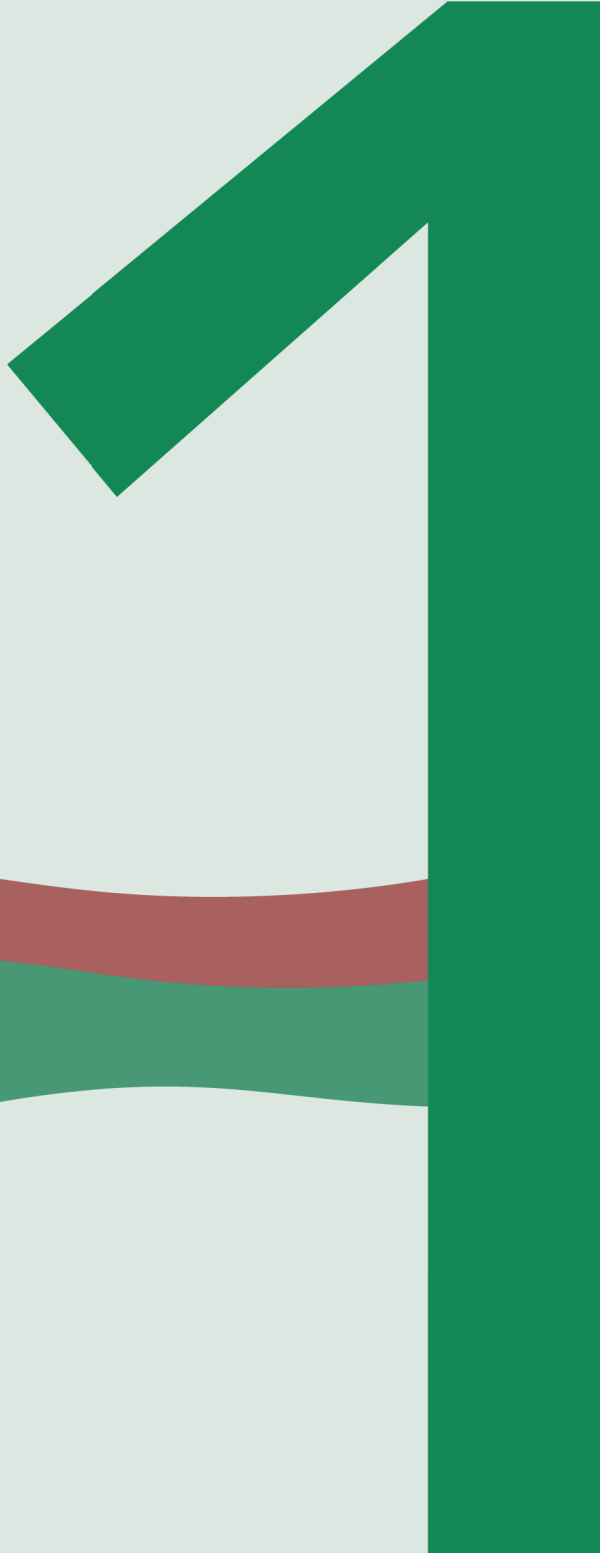
Denilson Dortzbach

Paulo Roberto Arruda Lisboa

Suelen Carls

Comitê Científico

IX Workshop Catarinense de Indicação Geográfica





INDICAÇÃO GEOGRÁFICA (IG) MEL DE MELATO DA BRACATINGA DO PLANALTO SUL BRASILEIRO: PROTAGONISMO DO SETOR PRODUTIVO PARA SUSTENTABILIDADE DO USO DO SELO DA IG.¹

Aziz Abou Hatem²

Áquila Schneider³

Danilo Paiva Sagaz⁴

Saulo Luiz Poffo⁵

1 RESUMO

A organização da entidade proponente para registro de uma IG é essencial, pois conforme prevê o INPI, é declaratório e deve ter atuação em todo seu território. Assim, produtores devem estar organizados, tanto para constituir a entidade gestora como para manter o conselho regulador da IG. A organização dos produtores deve ser assessorada por instituições com conhecimento para encaminhar o processo ao INPI e para a gestão da IG. São necessários estudos técnicos da região que estão inseridos, bem como as análises do produto. A caracterização do território demanda delimitação geográfica e dados coletados a campo. Resultados mostraram que a abrangência da IG proposta foi maior do que a esperada inicialmente, envolvendo três estados do Sul do Brasil. Santa Catarina possui a maior área, produz em torno de 71,57% do Mel de Melato da Bracatinga, denotando a importância da FAASC como proponente da IG, com adesão das outras federações estaduais.

Palavras-chave: Indicação Geográfica, Desenvolvimento Territorial, Mel de Melato.

2 DESCRIÇÃO DO CASO

Foi realizada uma pesquisa exploratória a campo em diferentes locais, tendo como instrumentos de coleta, entrevistas e questionários. A pesquisa objetivou coletar fatos e fenômenos que ocorrem referente ao produto Mel de Melato da Bracatinga na região de interesse. A ocorrência do fenômeno de melação pela cochonilha *Stigmacoccus paranaensis* Foldi e *Tachardiella* sp. em bracatingais (*Mimosa scabrella*, Benth) ocorreu inicialmente na região do Planalto Sul e Planalto Norte de Santa Catarina. Posteriormente detectou-se a ocorrência similar e apicultores produtores deste mel em territórios do Nordeste do Rio Grande do Sul e do Centro-Sul do Paraná, que compreende planaltos em altitudes acima de 700 m do nível do mar, regiões que formam o Planalto Sul Brasileiro. Para detectar estas localidades e produtores foi primordial a participação dos extensionistas da Epagri, Emater-RS e IDR-PR, utilizando o questionário e levantamento da Epagri.



Também conhecido por “honeydew”, o mel que não cristaliza é de cor escura, composto por monossacarídeos e minerais que dão características organolépticas distintas e únicas, que ocorre em períodos bianuais, em anos pares, exclusivamente na área geográfica delimitada no Planalto Sul Brasileiro.

As etapas da pesquisa foram:

- 1) Capacitação dos entrevistadores e colaboradores para delimitar adequadamente a área de abrangência e caracterização do fenômeno;
- 2) Delimitação da amostra na pesquisa, composta por apicultores que comercializaram mel de melato da bracatinga em 2018 com base em levantamentos da FAASC;
- 3) Determinação das informações essenciais no questionário, entrevista e formulários. A Figura 1 a seguir mostra o formulário construído nas reuniões e oficinas a partir de levantamento prévio da FAASC de 2016, complementando-se informações de localização geográfica e quantidade produzida especificamente de mel de melato da bracatinga:

Levantamento Safra 2017/18						Município / Região							
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

Figura 1: Formulário padrão para identificação e padronização das informações no território. (Fonte: DORTZBACH et al., 2019)

Realizou-se ainda as metodologias coletivas de extensão apropriadas aos momentos:

- 1) Março/2018, Bom Retiro: reunião de técnicos da Epagri para construção do Projeto;
- 2) Junho/2018, Lages: oficina de adesão e sensibilização dos atores e do Grupo Gestor;
- 3) Julho/2018, Lages: 1º Workshop Indicação Geográfica do Mel de Melato da Bracatinga;
- 4) Agosto-outubro/2018 em todo Planalto Norte e Sul de SC: visitas e entrevistas a campo;
- 5) Novembro/2018, Lages: 2º Workshop Grupo Gestor para área de abrangência da IG;
- 6) Dezembro-Março/2019, Planaltos de SC, PR e RS: análise dos cadastros dos apicultores;
- 7) Março/2019, Lages: reunião técnica do Grupo Gestor para elaboração do Caderno de Especificações Técnicas da IG;
- 8) Maio/2019, Mafra e Bocaina do Sul: Seminários Regionais de Notoriedade da IG Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro. Estes seminários regionais demonstraram todo o protagonismo da cadeia produtiva na construção da IG na modalidade de Denominação de Origem (DO), com palestras e debates dos participantes até a mobilização em suas regiões e aceitação dos parâmetros a serem definidos na IG por todos os atores.



- 9) Julho/2019, Lages: 3º Workshop para definição dos padrões e mapas da IG;
- 10) Agosto/2019: apresentação oficial do Livro Histórico e Identidade Visual da IG Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro, em São Joaquim, durante o 34º ECA - Encontro Catarinense de Apicultura, promovido pela FAASC.
- 11) Setembro/2019, Florianópolis: Nota Técnica do MAPA nº 03 de 21/02/2020 reconhecendo a delimitação da DO “Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro”;
- 12) Outubro/2019: destaque e apresentação no VIII Workshop Catarinense de Indicação Geográfica e VII Mostra de Produtos Tradicionais, nas dependências da Assembleia Legislativa do Estado de Santa Catarina (Alesc) – Florianópolis/SC.

3 RESULTADOS

O trabalho se propôs a envolver todos os atores da cadeia produtiva do mel de melato em todas as etapas do processo e formação do dossiê da IG para submeter ao INPI, desde a caracterização até a definição da sua delimitação geográfica. Foi descrito o fenômeno de produção de mel de melato da bracatinga, para obter a IG na modalidade de DO, com o envolvimento do maior número de apicultores envolvidos. Nos seminários regionais de Notoriedade em Mafra e Bocaina do Sul em maio/2019 para apresentação da proposta se atingiu 343 participantes entre produtores, pesquisadores, técnicos e lideranças do setor. A Figura 2 identifica os apicultores que declararam produzir e comercializar Mel de Melato da Bracatinga em 2018 nos municípios que integram a delimitação geográfica. Denota-se que apicultores da região dos Planaltos Sul e Norte Catarinense produziram na safra 2018, em média, mais mel de melato do que mel floral, possivelmente por menores disponibilidades de outras floradas e climas mais frios. Demonstra que nesta região que compreende 71,57% da produção total, tem mais produtores e maior produtividade, em torno de 20 kg/colmeia, mostrando o potencial para as outras regiões, se houver a separação eficiente das floradas.

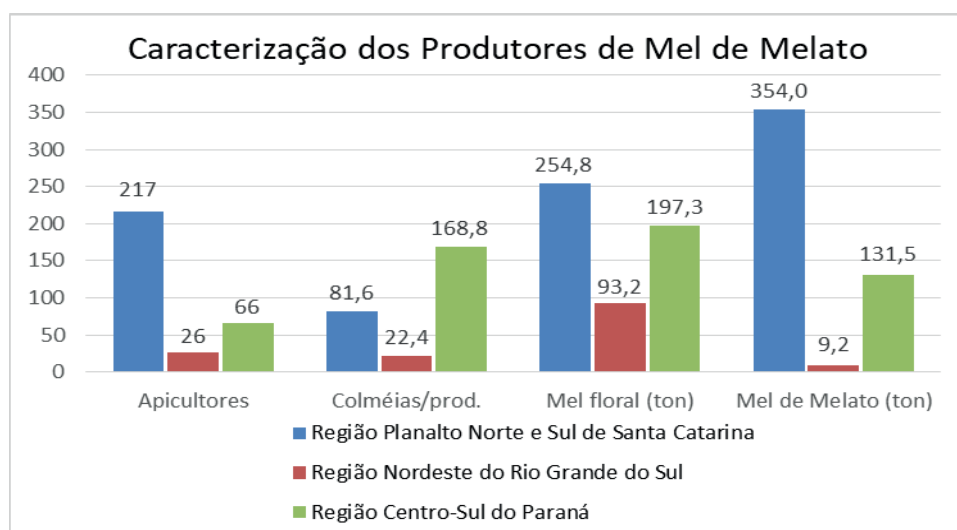


Figura 2: Produção de Mel de Melato da Bracatinga no Planalto Sul Brasileiro, safra 2018.



Em relação a Figura 2, a totalidade dos 309 entrevistados para a formação da IG é uma amostra dos apicultores que tem suas colmeias em 34 municípios envolvidos nas pesquisas de campo. Outros apicultores dos 134 municípios que estão envolvidos na delimitação geográfica têm potencial para produzir e separar o mel de melato da bracatinga.

A produtividade pode ultrapassar 100 kg/colmeia, quando utilizada especificamente para este mel, porém a maioria dos produtores ainda não utilizam todas as “caixas” para produção separada de mel de melato. Relatado por Hatem et al. (2019) que os 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. Foi observado a campo por apicultores de São Joaquim, o fenômeno de melação e produção deste mel, ainda que em menor quantidade, em anos ímpares, como no ano de 2019, e em 2020, que se estendeu até setembro como em 2020.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O trabalho consolidou o envolvimento dos apicultores e da cadeia produtiva em todas suas fases de implantação, com a adesão de 22 associações, empresas e instituições. A participação assim é mais efetiva desde a constituição da entidade gestora da FAASC até a efetivação e manutenção técnico-financeira do Conselho Regulador em 2022. Devido à distância dentro da área de abrangência no Planalto Sul Brasileiro, reforça-se a necessidade da participação e protagonismo para a gestão da IG em todas as regiões. Além disso, com o reconhecimento crescente da IG, os apicultores devem investir na separação e produção do mel de melato da bracatinga com maior qualidade, tal a importância e valorização pela IG/DO. Assim, é essencial para manutenção da IG, o envolvimento de toda a cadeia produtiva e instituições, através do seu Conselho Regulador, que deve se reunir regularmente para controles e cadastros no uso do selo da IG/DO Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro.

REFERÊNCIAS

HATEM, A.A.; SAGAZ, D.P.; POFFO, S.L. Avaliação da ocorrência do fenômeno e produção do mel de melato da bracatinga: organização social e protagonismo para indicação geográfica no planalto sul brasileiro, In: 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.



VALORIZAÇÃO DO MELADO BATIDO COMO PATRIMÔNIO CULTURAL DO EXTREMO OESTE CATARINENSE

Lilian Mortari Castelani¹

Alésia Lauschner²

Jane Alice Gotardo Zanin³

Graziele Paula DalToé Schnorr⁴

1 RESUMO

A região extremo oeste catarinense possui uma rica cultura alimentar representada por diversos alimentos produzidos pela agricultura familiar e que fazem parte da tradição das famílias do campo e da cidade. Observando a produção de alimentos para o auto abastecimento e receitas típicas da região, identifica-se o melado batido como um produto de destaque que agrega um valioso saber-fazer com características únicas entre os derivados de cana.

A partir dos conceitos de signos distintivos e das práticas para o desenvolvimento territorial sustentável este trabalho pretende reunir informações sobre o melado batido a partir da extensão rural e traçar caminhos para a valorização do produto.

As ações do projeto pretendem fornecer subsídios para encaminhamento dos signos distintivos e para registrar o melado batido como patrimônio cultural da região.

Palavras-chave: Derivados de cana, Melado Batido, Patrimônio Cultural, Signos distintivos.

2 Descrição do caso

Em Santa Catarina, especificamente na região oeste, a produção de cana-de-açúcar ocorre de maneira importante nas propriedades rurais desde a época da colonização, onde inicialmente os imigrantes produziam o açúcar mascavo e o melado para o consumo familiar.

Na região extremo oeste catarinense, em especial nas colônias de origem alemã, chama atenção a fabricação do “melado batido”, um singular derivado de cana que difere do açúcar mascavo e também do “melado escorrido” (ou melaço) que originalmente eram conhecidos.

O melado batido da região extremo oeste de Santa Catarina caracteriza-se por ser um produto cremoso, de cor bege a marrom clara, com grande durabilidade. O modo de preparo consiste no cozimento da garapa e a partir do “ponto do melado” é batido vigorosamente até que fique espesso.

A fabricação artesanal de derivados de cana para o auto consumo das famílias é um hábito bastante difundido em toda a região, somado a essa demanda algumas famílias se dedicaram à

¹ Extensionista Social, Nutricionista Esp., Epagri, liliancastelani@epagri.sc.gov.br

² Extensionista Social, Pedagoga Esp., Epagri, alesia_ines@epagri.sc.gov.br

³ Extensionista Social, Pedagoga Esp., Epagri, janezanin@epagri.sc.gov.br

⁴ Extensionista Social, Pedagoga Esp., Epagri, grazischnorr@epagri.sc.gov.br



produção e venda dos produtos como oportunidades de negócio e geração de renda. Grande parte das famílias relata o melado batido como a única forma de industrialização da cana praticada e utilizada em substituição ao açúcar na alimentação.

Diante deste cenário, a Epagri (Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural) somou esforços para a capacitação de agricultores, o que culminou com a instalação da Unidade de Processamento de Cana-de-Açúcar no Centro de Treinamento da Epagri em São Miguel do Oeste (CETRESMO), que é referência em capacitação sobre Produção e Processamento de Cana-de-açúcar desde 1998.

Além da grande valorização pelos consumidores a fabricação de derivados de cana está essencialmente concentrada nos agricultores familiares.

Segundo dados da Epagri/CEPA (2019) em Santa Catarina o número de agroindústrias de derivados de cana aparecem em 4º lugar com 138 empreendimentos; já na região Extremo Oeste Catarinense, que abrange 40 municípios da Unidade de Gestão Técnica da Epagri (UGT9), o mesmo estudo encontrou 33 unidades produtoras de derivados de cana, número expressivo que demonstra a maior concentração do estado e a importância dos produtos no hábito alimentar da região.

Os trabalhos de extensão também ressaltam a importância do melado batido na mesa das famílias: na culinária típica da região existe uma infinidade de receitas nas quais o melado é protagonista como a rapadura, puxa-puxa, bolacha de melado, bolo de melado, pão de melado, sobremesas e a schmier de melado, vale contar também as tradicionais pipocas com melado e o pão com melado tão comum nas mesas do dia-a-dia.

A cultura alimentar baseado no uso do melado batido demonstra a relevância de estudar, registrar e manter este saber-fazer local.

O projeto de valorização do melado batido surgiu na Unidade de Gestão Técnica da Epagri do extremo oeste (UGT9) em meados de 2015 a partir do reconhecimento dos recursos territoriais significativos. Os objetivos do projeto são o resgate do saber-fazer tradicional das famílias; a valorização das agroindústrias familiares de derivados de cana; a produção de registros históricos, documentais e técnicos sobre o produto e o reconhecimento da notoriedade do melado batido através de registros como Patrimônio Cultural Imaterial e outros signos distintivos.

O processo como um todo busca o estímulo ao desenvolvimento territorial com ênfase na identidade cultural e na agregação de valor à agricultura familiar.

3 Resultados

As atividades do Projeto de Valorização do Melado Batido na região extremo oeste se intensificaram a partir do ano de 2021 com a discussão de metas e a inclusão de atividades no planejamento da Epagri.

Com relação aos signos distintivos, após a identificação de produtos potenciais, deve ser seguido um processo de mobilização, de sensibilização dos atores envolvidos e de caracterização da cadeia produtiva regional. O trabalho tem por base o desenvolvimento de ações integradas envolvendo todo o território. (Vianna, et al, 2021)

Ao longo do período de trabalho, o projeto contou com diversas reuniões com técnicos da Epagri e uma capacitação sobre Signos distintivos em 2022 foi uma etapa importante para discutir os conceitos de Indicação Geográfica, Marcas Coletivas, Patrimônio Cultural e as vantagens e desafios desses processos para os produtos da agricultura familiar.



A apresentação do projeto em diferentes esferas fez parte do processo de sensibilização quanto ao projeto regional.

Durante o ano de 2022, houve a mobilização de técnicos para registrar o cotidiano da extensão rural através de visitas às famílias produtores de melado batido, com objetivo de produzir material fotográfico atualizado para o projeto.

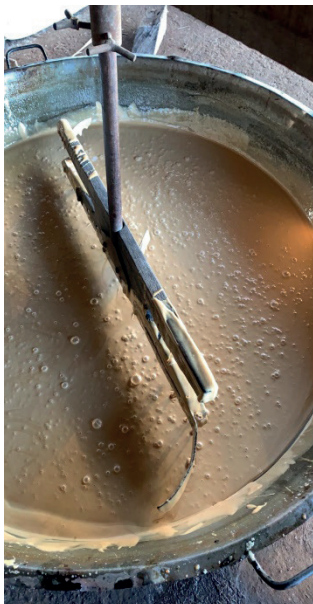


Foto 1 – Produção de Melado Batido em Mondaí (Foto: Paulo Kuhn)

Em 2022 o projeto também contou com apoio da equipe do programa SC Agricultura da Epagri com a produção audiovisual na região, com registros sobre “Melado batido: a tradição do método artesanal”; “Melado batido é aposta de agroindústrias no oeste de Santa Catarina” e “Dica culinária: bolo de melado batido e cobertura de merengue”, os vídeos podem ser acessados através do canal Epagri Vídeos no YouTube.

A prática da extensão rural e social também esteve presente na execução do projeto, com o incentivo ao uso de metodologias individuais e grupais. Em 2022, a atividade produtiva “melado” foi registrada pelos extensionistas da UGT9 em 115 visitas, 9 reuniões, 5 reuniões com demonstração de método, 2 cursos e 1 encontro, totalizando 188 famílias assistidas, 25 entidades e/ou agroindústrias e um público de 268 pessoas.

A equipe técnica do projeto desenvolveu um questionário para levantamento de dados com famílias e agroindústrias produtoras de melado, com objetivo de produzir informações sobre a produção da cana, a comercialização dos derivados, os modos de fazer e a história do melado batido nas comunidades rurais.

Conforme Vianna et al (2021), iniciativas que visem à proteção e à valorização de produtos, através do reconhecimento da sua reputação e do saber-fazer, a valorização e o fortalecimento das cadeias de valor e a promoção do desenvolvimento territorial, devem contemplar uma série de pré-requisitos e uma estratégia de ação integrada.

Diante disso, já em 2023, o projeto reuniu parceiros para dar continuidade com ações conjuntas com representantes de entidades das áreas de agricultura, cultura e turismo.

Os próximos passos do projeto são um encontro regional com produtores de melado batido, com informações técnicas e um espaço para debater ações integradas com produtores, agroindústrias, cooperativas e outros representantes da agricultura familiar. Além disso, um encontro regional



com todos os atores envolvidos pretende apresentar os resultados da pesquisa e de todas as ações, com a construção dos documentos necessários para encaminhamento dos registros como bem cultural imaterial e elementos para futuros signos distintivos, como Indicação de Procedência.

4 Considerações finais

O melado batido da região extremo oeste catarinense é um produto que demonstra a cultura local, baseada no saber fazer dos agricultores familiares. Há também nas famílias rurais um sentimento de orgulho e um gosto por fazer o melado, o que reforça a tradição.

O projeto de valorização do melado batido tem contribuído para o reconhecimento da singularidade deste produto como referência na cultura alimentar da região e as ações interligadas começam a resultar em indicadores positivos de pertencimento e identidade regional, corroborando com destaque para o produto, seus modos de fazer e a extensa gastronomia típica a base de melado que passa a ser prestigiada em eventos e no turismo rural.

REFERÊNCIAS

VIANNA, L. F. de N.; PANDOLFO, C.; KROTH, L.T.; VIEIRA, H.J.; DORTZBACH, D.; GOULART JUNIOR, R.; GERBER, R.M.; KÖENE, T.T.; VIEIRA, V.F.; MELLO, M.A. de; **Indicações Geográficas e outros signos distintivos: conceitos, aplicações e adequação aos produtos agropecuários em Santa Catarina**. Florianópolis, SC, 2021. 51p. Epagri. (Documentos, 336).

REITER, J. M. W.; MONDARDO, M.; FERRARI, D. L.; MIOR, L. C.; MARCONDES, T. **Os empreendimentos de agregação de valor e as redes de cooperação da agricultura familiar de Santa Catarina**. Florianópolis, SC: Epagri, 2019.



BOAS PRÁTICAS E SENSIBILIZAÇÃO DOS STAKEHOLDERS PARA MANTER A MAÇÃ FUJI UM PRODUTO DIFERENCIADO NO MERCADO

Leonice dos Santos¹

1 INTRODUÇÃO

O município de São Joaquim, um dos principais polos da Serra Catarinense fundado em 07 de abril de 1887, sempre teve seus fundamentos econômicos baseados na atividade agropecuária. A partir da década de 1970 com a chegada da colonização japonesa vivenciou um grande desenvolvimento da cultura da maçã, visto as condições edafoclimáticas da região: clima subtropical de altitude CWb de verões amenos e mais de 700 horas de temperaturas baixas durante o ano. Localizada a uma altitude média de cerca de 1.360 metros acima do nível do mar, a cidade de São Joaquim está situada na porção centro-sul do estado de Santa Catarina, região com paisagens de colinas entre montanhas, vegetação campestre e rochas de origem basáltica. 2 Os estados de Santa Catarina e do Rio Grande do Sul são responsáveis pelo cultivo e produção de cerca de 95% da produção da maçã nacional (AMAP, 2023), sendo o município de São Joaquim com uma safra de aproximadamente 623,1 mil toneladas por ano (CEASA/SC, 2019), considerado o maior produtor da fruta no país. O cultivo das maçãs dos tipos, *Malus doméstica*, cultivar Fuji ou *Malus doméstica*, cultivar Gala, movimentam cerca de 50% da economia do município (REVISTA DA FRUTA, 2023), onde desde os pequenos produtores até as grandes empresas e cooperativas utilizam das boas condições climáticas e de solo para obter um dos melhores frutos de maçã do mundo. A maçã Fuji apresenta alto grau de adaptabilidade às condições da região do município de São Joaquim, resultando em características diferenciadas na qualidade dos frutos quando comparada às demais regiões produtoras. Em altitudes superiores aos 1000 metros existe uma maior probabilidade de ocorrência de pelo menos 700 horas com temperatura do ar abaixo de 7,2° C no inverno, sendo essa quantidade de horas de frio necessária requerida pelo cultivar “Fuji”, levando a uma boa indução natural da brotação e do florescimento, necessário para o desenvolvimento fisiológico do cultivo e que irá resultar em frutos maiores, mais arredondados e com menos defeitos físicos. O clima tipicamente mais frio da região de São Joaquim resulta em ciclo vegetativo mais longo com floração antecipada e colheita mais tardia, em comparação com outras regiões produtoras, possibilitando a colheita de frutos com maior calibre e peso. As noites frias no período de quatro a seis semanas que antecedem a colheita também favorecem a qualidade dos frutos. A amplitude térmica da região é importante para a síntese de antocianina, principal pigmento responsável pela cor vermelha da casca, característica que qualifica as frutas produzidas na IG. A colheita da maçã Fuji acontece em meados dos meses de abril e maio e durante o período de pós-colheita, os frutos são armazenados em câmaras frias para posteriormente serem comercializados conforme a demanda de mercado. Por essas razões, a maçã Fuji do município de São Joaquim é considerada uma das melhores do mundo, possuindo, portanto, um amplo mercado e os requisitos para a obtenção para uso do selo de

¹ Consultora de marketing e vendas, título acadêmico, Sebrae, ldsconsultoriaetreinamento@gmail.com



indicação geográfica na modalidade Denominação de Origem. Para a construção do processo da Indicação Geográfica na modalidade Denominação de Origem da Maçã Fuji do município de São Joaquim diversas instituições se uniram, cada uma com suas contribuições, com a finalidade de apresentar um estudo robusto, contemplando todas as áreas necessárias para dar suporte à documentação da IG. Com o objetivo de melhorar a qualidade e aumentar a produtividade, em 1999 é formada no município de São Joaquim a Associação dos produtores de maçã e pêra de Santa Catarina – AMAP. A Associação dos 3 produtores de maçã e pêra de Santa Catarina – AMAP tem como objetivo compartilhar experiências, metodologias, técnicas e conhecimentos que auxiliam os produtores no cultivo da maçã e da pêra, bem como, na gestão geral das propriedades rurais. A associação é gerenciada por uma diretoria, na qual é renovada a cada 4 anos, sendo que o atual presidente (gestão 2019- 2023) um produtor de maçã do município de São Joaquim de nome Diego Nesi. Mesmo com as dificuldades em lidar com aproximadamente os 2.000 associados, a AMAP está comprometida na busca das melhores técnicas de gestão dos pomares e congregar todos os atores dessa cadeia produtiva. São Joaquim é responsável por 37% da produção e tem a maior área plantada de todo o Brasil (KIST, 2018). O fruto de melhor qualidade e diferenciado é a maçã Fuji cujo cultivo concentra-se nesta região. Por este destaque de melhor fruto, é considerada entre os japoneses como a melhor maçã do mundo. A maçã Fuji de São Joaquim conquistou no ano de 2021 o registro de Indicação Geográfica-IG na modalidade Denominação de Origem – DO junto ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial – INPI. Entretanto, como este registro é muito recente, e os selos só foram inseridos apenas em agosto de 2022, foram seladas cerca de 250 mil maçãs com o registro de Maçã Fuji da região de São Joaquim. A partir do registro de Denominação de Origem – DO para maçã Fuji, a AMAP possui mais um desafio a ser alcançado: Como agregar valor a maçã cultivar Fuji e ampliar ainda mais o seu mercado?

2 METODOLOGIA

Primeiro foi criar um plano de ação com as etapas a serem seguidas como qual ação, quem? Quando? Onde? E quanto? A primeira ação consistiu na realização da ação do I Seminário de Valorização das Indicações geográficas da Serra Catarinense, o intuito desse seminário foi a disseminação aos munícipes de São Joaquim sobre a riqueza que possuem em seus territórios. O seminário teve duração de dois dias no mês de novembro de 2022, estiveram presentes, comércios locais, produtores, empresários, colaboradores e público em geral, essa ação deverá se tornar periódica anualmente em cada município delimitado do território das indicações geográficas da Serra Catarinense. Esta ação contou com envolvimento do Sebrae sucursal Lages, Prefeitura Municipal de São Joaquim, Epagri SJ entre outros parceiros. 7 Na segunda ação foi realizada uma incursão dos produtores, associações, cooperativas e empresas ao Evento Internacional das Origens Brasileiras em Curitiba/PR no mês de dezembro de 2022. Esse evento foi de extrema importância para aprimorar os conhecimentos com a troca de experiências de outras IGs do Brasil e do Mundo, Diego Nesi presidente da AMAP foi um dos convidados como referência a uma boa gestão da IG da Maçã Fuji do município de São Joaquim. A terceira ação consistiu na produção de um vídeo a respeito das quatro IGs da Serra Catarinense com intuito a divulgação das mesmas em todos os canais de comunicação e em dois painéis junto aos semáforos de entrada do município de São Joaquim. A ação contou com a parceria da Secretaria de Agricultura de São Joaquim, Sebrae Lages e Florianópolis e outros parceiros.



3 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA ou RESULTADOS E DISCUSSÃO

Em 03 de agosto de 2021 foi concedido o registro junto ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial com a Denominação de Origem maçã Fuji da região de São Joaquim, após esse período iniciaram os trabalhos com consultorias especializadas pelo Sebrae no planejamento estratégico da gestão da IG. Na atual gestão da associação (2019–2023), a AMAP não obtinha muito conhecimento em como gerir um produto com registro de DO. Assim, buscaram no mercado nacional parceiros e instituições para o desenvolvimento da IG e a agregação de valor do produto dentro do mercado. Em continuidade com as parcerias, a Associação identificou a necessidade em inovar: foram analisadas as demandas dos produtores, clientes, cooperativas, empresas e toda a cadeia produtiva. Identificou-se então a necessidade de se desenvolver novas estratégias para agregar o valor a um produto com características tão únicas; essa necessidade se tornou uma oportunidade para a associação buscar novas oportunidades de mercado por meio da inovação 4 a partir da interação com outras IGs já consolidadas, por meio do fomento de mais recursos e pesquisas aplicadas, entre outros, de modo para que fosse possível atender as demandas existentes.

Para enfrentar o desafio de como agregar valor a maçã Fuji com esse novo registro de Denominação de Origem e ampliar o mercado, foram feitas algumas propostas para diversos contextos. Entretanto, essa tarefa encontrou algumas dificuldades no decorrer de um processo pouco conhecido pelos associados que é o registro da marca de um produto. Com muita determinação a diretoria AMAP conseguiu superar alguns obstáculos ao participar de algumas feiras. As feiras se apresentaram como uma ótima oportunidade de marketing para empresas, cooperativas e produtores da maçã Fuji da região de São Joaquim. O intercâmbio comercial abriu diversas oportunidades de comércio no mercado nacional e internacional incrementando a imagem e valor dos produtos produzidos na região.

Além de parcerias com instituições, um dos parceiros mais ativos com a Associação é o SEBRAE que atuou em conjunto para obtenção desse registro. Após o registro de DO surgiu a demanda de confecção de um projeto para que a associação pudesse viabilizar a gestão de sua IG. O apoio do SEBRAE se deu por meio do programa de Agentes Locais de Inovação -ALI, com uma proposta de acompanhamento da concepção da IG e identificação das demandas e das dificuldades da Denominação de Origem da maçã Fuji da região de São Joaquim.

A partir do cronograma de avaliação e autodiagnóstico do projeto ALI-Sebrae, foi possível levantar possíveis soluções do dilema identificado. Assim, foram iniciadas algumas ações de planejamentos estratégicos de marketing, tais como: valorização do produto no território, participação e fomento de eventos e feiras, além do investimento em publicidade. O autodiagnóstico resultou em uma avaliação de todos os indicadores envolvidos na cadeia produtiva da maçã Fuji. A partir deste resultado foi possível analisar através da matriz SWOT as forças, fraquezas, ameaças e oportunidades, como demonstra a figura abaixo, permitindo planejar estrategicamente as ações a serem desenvolvidas.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Ainda não foi possível observar muitos resultados, mas os primeiros passos já foram dados, assim a AMAP e o Conselho regulador da IG sabem que o processo se dá de forma contínua e perceberam que é fundamental incentivar a cultura de inovação a fim de agregar valor a maçã Fuji e ampliar ainda mais o seu mercado, resultando em melhor da qualidade de vida aos



produtores, da qualidade do produto, e da proteção de patrimônio sociocultural. O Estudo de Caso aplicado a partir de uma pesquisa de caráter qualitativa com trabalho de campo e aplicação de uma matriz de análise SWOT evidenciou que muitos erros ocorrem pela falta de conhecimento, planejamento e de comunicação. Os erros então diagnosticados foram corrigidos para que assim, as falhas fossem sanadas durante implementação do projeto. O Sebrae viabilizou a implementação de um plano de ação junto ao agente local de inovação e as entidades envolvidas para o desenvolvimento de uma nova política de marketing estratégico da IG maçã Fuji da Região de São Joaquim com estratégias para utilizar o nome geográfico e a representação gráfica da IG para diferenciação e posicionamento de mercado. Esse apoio veio através de consultoria especializada de branding pelo SEBRAE, para somar junto as ações e fortalecimento da maçã Fuji da Região de São Joaquim. De todas essas práticas a AMAP ressalta como lição e sugestão para quem esteja a frente de uma associação com produtos com indicação geográfica, é que busque conhecimento, estude o mercado e ainda, que recorra ao SEBRAE e outros parceiros para fortalecer toda a cadeia produtiva de um produto com denominação de origem e também indicação de procedência.

REFERÊNCIAS

BONETI, José Itamar da Silva; CESA, Jorge Dotti; PETRI, José Luiz, HENTSCHKE, Roque. **Cadeias produtivas do Estado de Santa Catarina: Maçã**. Florianópolis: EPAGRI, 1999.

EPAGRI. **SC conquista sua sexta Indicação Geográfica, da Maçã Fuji da Região de São Joaquim**. Disponível em: <https://www.epagri.sc.gov.br/index.php/2021/08/03/scconquista-sua-sexta-indicacao-geografica-da-maca-fuji-da-regiao-de-sao-joaquim/>. Acesso em 15/03/2023.

FRUTA, R.D. **Comitiva do AgroBrasil conhece capital nacional da maçã**. Disponível em: <https://www.revistadafruta.com.br/eventos/comitiva-do-agrobrazil-conhece-capitalnacional-da->. Acesso em 15/03/2023.

GOMES, C.L. **A contribuição da cadeia produtiva da maçã na organização espacial de São Joaquim-SC**. Disponível em: [file:///C:/Users/user/Downloads/8367-27849-2-PB%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/user/Downloads/8367-27849-2-PB%20(1).pdf). Acesso em 06/03/2023.

HOOLEY, G. J.; SAUNDERS, J. A.; PIERCY, N. F. **Estratégia de marketing e posicionamento competitivo**. 2. ed. São Paulo: Pearson, 2001.

JOAQUIM, M.S. **Lançamento da colheita da maçã fuji acontece em São Joaquim**. Disponível em: <https://www.saojoaquim.sc.gov.br/noticias/ver/2022/03/lancamento-dacolheita-da-maca-fuji-acontece-em-sao-joaquiml>. Acesso em 06/03/2023.

JOAQUIM, M.S. **Geografia**. Disponível em <https://www.saojoaquim.sc.gov.br/cms/pagina/ver/codMapaltem/5157#:>. Acesso em: 05/03/2023.

JOAQUIM, M.S. **Nossa economia**. Disponível em: <https://www.saojoaquim.sc.gov.br/cms/pagina/ver/codMapaltem/5155>. Acesso em 05/02/2023.



JOAQUIM, M.S. **A Cultura**. Disponível em: <https://www.saojoaquim.sc.gov.br/cms/pagina/ver/codMapaltem/5159>. Acesso em 15/03/2023. 10

KOTLER, Philip. **Marketing para o século XXI: como criar, conquistar e dominar mercados**. São Paulo: Futura, 1999.

LAVOURA, A. **Consultoria tecnológica e capacitação para as IGs**. Disponível em: <https://alavoura.com.br/colunas/indicacao-geografica/consultoria-tecnologica-e-capacitacaopara-as-igs/>. Acesso em: 15/03/2023.

PETER F. Drucker e Joseph A. Maciariello, **Management**: Revised Edition, 2008, pp. 290-.



CESTA DE BENS E SERVIÇOS TERRITORIAIS E INDICAÇÃO GEOGRÁFICA: ESTRATÉGIAS QUE SE REFORÇAM NA REGIÃO DE SÃO JOAQUIM/SC

Leonardo José Kammer¹

Ivoneti da Silva Ramos²

Gabriel Bertimes Di Bernardi Lopes³

Valério Alécio Turnes⁴

1 RESUMO

São Joaquim, município localizado na Serra Catarinense, apresenta produtos que estão caracterizados no enfoque teórico-metodológico da Cesta de Bens e Serviços Territoriais (CBST): o queijo colonial serrano, o mel de melato de bracatinga, os vinhos de altitude, a maçã Fuji e o turismo rural. Em visita de campo ao município, propiciada pela Universidade do Estado de Santa Catarina, foi possível se aproximar um pouco mais desta estratégia de desenvolvimento territorial sustentável e entrevistar profissionais ligados aos produtos da cesta. A partir de uma análise qualitativa, este trabalho tem o objetivo de relatar a vivência e as entrevistas realizadas no município, e contextualizar brevemente os bens territoriais e serviços da região de São Joaquim, observando, no caso dos bens, se possuem Indicação Geográfica.

Palavras-chave: Desenvolvimento Territorial Sustentável. Cesta de Bens e Serviços Territoriais. Indicação Geográfica.

2 DESCRIÇÃO DO CASO

A abordagem da Cesta de Bens e Serviços Territoriais (CBST)⁵ originou-se nos estudos da realidade rural francesa pós II Guerra com a identificação e valorização de um conjunto articulado de bens territoriais associados, por exemplo, ao turismo rural e a circuitos curtos de comercialização (Cazella et al., 2020). Turnes et al. (2022) salienta que a CBST retrata a articulação em termos de estratégias e práticas de desenvolvimento territorial, baseando-se na diferenciação do território. Valoriza seus produtos e serviços de qualidade, colocando-os no centro do processo de desenvolvimento do território, com o objetivo de torná-lo atrativo, tendo como vantagem as características geográficas que dificultam a reprodução dos produtos e serviços em outros territórios.

¹ Acadêmico de Administração Pública, Graduando, Udesc, leokammer@hotmail.com

² Professora Universitária, Mestre, Udesc, ivoneti.ramos@udesc.br

³ Professor Universitário, Doutor, UFS, gabriel.di.bernardi@ufsc.br

⁴ Professor Universitário, Doutor, Udesc, valerio.turnes@udesc.br

⁵ Recomenda-se a leitura de Mollard (2001) e Pecqueur (2001).



Paula (2019) identificou os principais componentes da sua Cesta de Bens e Serviços Territoriais na região de São Joaquim: a maçã Fuji, o mel de melato de bracatinga, os vinhos de altitude, o queijo artesanal serrano e o turismo rural⁶.

Obter a Indicação Geográfica (IG) para o produto pode também ser considerada como estratégia de desenvolvimento territorial, sendo que uma IG pode ser classificada como Indicação de Procedência (IP) ou como Denominação de Origem (DO) (MAPA, 2023)⁷. Os bens territoriais citados obtiveram a IG e serão apresentados na próxima seção.

3 RESULTADOS

A Maçã Fuji, um dos principais produtos comercializados externamente pela região, segundo a entrevista com o engenheiro industrial da Sanjo, tem seu cultivo associado aos serviços públicos de pesquisa e extensão rural do governo do estado que, na década de 1970 promoveu o Programa de Fruticultura de Clima Temperado, a partir da instalação de uma estação experimental da EPAGRI, em uma parceria técnica com a Agência de Cooperação Internacional do Japão.

Seguindo para outro dos principais produtos que o município oferece em sua cesta, o Vinho de Altitude possui um histórico recente, comparado aos demais citados neste estudo. Também beneficiado pelas características edafoclimáticas da Serra Catarinense, o Vinho oferecido na região se distingue por sua qualidade elevada, com o intuito de atrair apreciadores do mundo todo para a prática do enoturismo, por se tratar de um mercado de público específico e de alto custo, tornando-o assim, um ativo territorial específico (Paula, 2019).

Produto mais antigo a ser produzido no território, de lento e limitado processo de produção, a partir do leite cru integral, curado sobre madeira de araucária por um período mínimo de 30 dias. Sua origem remete aos descendentes de portugueses tropeiros do município no período do século XVIII. Tal produto artesanal de valor histórico da região serrana, é produzido predominantemente pela agricultura familiar (Cazella et al., 2019).

O mel de melato de bracatinga, produzido sob ciclos bienais, origina-se das secreções de partes vivas de árvores de Bracatinga, espécie nativa de regiões frias do sul do país. Em entrevista ao produtor local, obteve-se conhecimento de que o mel de melato é obtido a partir da seiva sugada pelo inseto conhecido como cochonilha, que a digere, eliminando gotas de melato, durante o período do inverno, uma vez que as floradas naturais de outras espécies se tornam escassas, levando então as abelhas da região a se alimentarem dessas gotas de melato. Devido às singularidades de gosto e coloração, o produto não obteve interesse pelos produtores e consumidores locais, contudo, as mesmas características atraíram o interesse de exportadores da Alemanha, tornando-a principal compradora do produto no mercado (Paula, 2019).

Além dos bens descritos, há também os serviços territoriais na área do turismo rural. A região de São Joaquim caracteriza-se como um território ecoturístico voltado para o inverno, o que resulta no paisagismo próprio, marcado pela presença de araucárias, e pela oferta de produtos próprios para a estação. Esta notoriedade paisagística se atribui também pela presença de geada e,

⁶ Neste estudo será abordado apenas os bens territoriais, porém, é importante salientar que turismo rural é de fundamental importância para a estratégia de desenvolvimento territorial pelo seu papel articulador entre os bens territoriais.

⁷ Conheça as especificidades da IP e da DO em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/sustentabilidade/indicacao-geografica/o-que-e-indicacao-geografica-ig>



ocasionalmente, neve na região, trazendo a maior concentração de turistas entre os meses de maio e setembro (Paula, 2019).

Para complementar o relato buscou-se verificar se os bens territoriais de São Joaquim possuem indicação geográfica. Santa Catarina tem sete indicações geográficas, sendo que quatro estão na região de São Joaquim, conforme quadro 1:

Quadro 1: Indicações geográficas da região de São Joaquim

Produto	Indicação Geográfica
Queijo Artesanal dos Campos de Cima da Serra	Denominação de Origem
Vinhos de Altitude de Santa Catarina	Indicação de Procedência
Maçã Fuji da Região de São Joaquim	Denominação de Origem
Mel de Melato de Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro	Denominação de Origem

Fonte: MAPA, 2023.

Como pode-se observar, além da estratégia da CBST, os bens territoriais da região de São Joaquim contam com o reforço da estratégia de indicação geográfica.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A partir dos estudos previamente analisados do conteúdo, seguido pela visita de campo à cidade, observa-se que a expansão da cesta de bens e serviços territoriais da região de São Joaquim ao longo do tempo. E no caso dos bens, destaca-se que todos possuem Indicação Geográfica, estratégias de desenvolvimento territorial sustentável que se complementam e se reforçam.

REFERÊNCIAS

CAZELLA, Ademir Antônio; MEDEIROS, Monique; DESCONSI, Cristiano; SCHNEIDER, Sérgio; DE PAULA, Leandro Guimarães Nunes. O enfoque da cesta de bens e serviços territoriais: seus fundamentos teóricos e aplicação no Brasil. **Revista Brasileira de Gestão e Desenvolvimento Regional G&DR**. V. 16, N. 3, P. 193-206, Taubaté, SP, set-dez/2020.

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**, Santa Cruz do Sul, v. 24, n. 3, p. 49-74, set. 2019.

MAPA. Ministério da Agricultura e Pecuária. **Lista de IGs nacionais e internacionais registradas**. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/sustentabilidade/indicacao-geografica/listaigs>. Acesso em ago. 2023.



MOLLARD, A.. Qualité et développement territorial : une grille d'analyse théorique à partir de la rente. **Economie Rurale**, nº261, 2001, pp.16-34. Disponível em: https://www.persee.fr/docAsPDF/ecoru_0013-0559_2001_num_263_1_5240.pdf. Acesso em: 16/06/2023.

PAULA, Leandro Guimarães Nunes de. **Cesta de Bens e Serviços Territoriais**: uma possível estratégia de desenvolvimento territorial para a Serra Catarinense? Dissertação de Mestrado. Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis. Disponível em: <https://repositorio.ufsc.br/bitstream/handle/123456789/211653/PAGR0449-D.pdf?sequence=-1&isAllowed=y>. Acesso em: 21/07/2023.

PECQUEUR, B.. Qualité et développement territorial: l'hypothèse du panier de biens et services territorialisés. **Économie rurale**, vol. 261, n o 1, p. 37-49, 2001. Disponível em: https://www.persee.fr/docAsPDF/ecoru_0013-0559_2001_num_261_1_5217.pdf. Acesso em: 10/06/2023.

TURNES, Valério A.; CAZELLA, Ademir A.; PECQUEUR, Bernard.; GUZZATTI, Thaise C. Monitoramento de uma Cesta De Bens e Serviços Territoriais: a construção de um painel de indicadores. **Raízes**, Campina Grande, v. 42, n. 1, p. 224–240, 2022.



PERCEPÇÃO DO CONSUMIDOR SOBRE A INDICAÇÃO GEOGRÁFICA DO QUEIJO DE MANTEIGA DO SERIDÓ-RN¹

Allyssa Suyane Gois dos Santos²

Ítala Viviane Ubaldo Mesquita Vêras³

Ronaldo dos Santos Falcão Filho⁴

1 INTRODUÇÃO

A pecuária ocupou um lugar de destaque na ocupação, povoamento, permanência e desenvolvimento do homem no Seridó. Com o objetivo de viabilizar um melhor aproveitamento da quantidade de leite produzido e acrescer à renda familiar dos camponeses, se iniciou a fabricação de subprodutos do leite, sobretudo os queijos artesanais, que se tornou uma herança cultural passada de geração em geração, que até os dias atuais se constitui como uma das principais atividades econômicas dos produtores rurais (ADESE, 2008). Ademais, a qualidade, o reconhecimento e a notoriedade dos queijos produzidos, revelam a importância dessa tradição secular nas diversas esferas econômicas, sociais e culturais (AZEVEDO, 2005).

Além de ser o queijo com a produção mais expressiva da região, é também o de maior destaque como patrimônio gastronômico e cultural, apresentando características próprias que se devem aos fatores naturais e humanos intrínsecos ao território do Seridó. No entanto, o queijo de manteiga tem sido alvo de adulterações por meio da adição de óleo ou corantes, o que implica na descaracterização do produto e enfraquecimento da tradição. (MESQUITA, 2012) Os fatores que propiciam as fraudes são principalmente as dificuldades na comercialização, oscilações bruscas e periódicas nos preços dos produtos e matéria-prima, pouco ou nenhum capital de giro, a insuficiência de investimentos e de incentivos do setor público especificamente para essa atividade (AZEVEDO; LOCATEL, 2009).

A concorrência desleal com produtos fraudados, que além de inviabilizar a permanência dos queijeiros na atividade, podem contribuir com o desaparecimento da tradição de produção desse queijo na região do Seridó, reconhecida popularmente como centro de produção do queijo de manteiga. Ainda assim, muitos produtores optam por preservar a receita, as técnicas e o saber-fazer tradicional, mas enfrentam problemas na comercialização de seus produtos mediante a dificuldade de acessar o público consumidor disposto a pagar o preço justo pelo produto.

Neste cenário, as certificações de produtos agrícolas se tornam essenciais para diferenciação do produto no mercado interno e externo, porque além da agregação de valor obtida através do reconhecimento de um produto com o selo de IG, por fazer referência geográfica, esse instrumento auxilia na proteção do patrimônio material e imaterial da identidade de determinadas

¹ Este artigo decorreu do desenvolvimento da pesquisa relativa ao edital N° 08/2022 com fomento institucional da Pró-Reitoria de Pesquisa, Pós-Graduação e Inovação (PROPI) do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte (IFRN).

² Graduanda, Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, IFRN Campus Currais Novos, allyssa.suyane@escolar.ifrn.edu.br.

³ Docente, Doutora, IFRN Campus Currais Novos, itala.mesquita@ifrn.edu.br.

⁴ Docente, Doutor, IFRN Campus Currais Novos, falcão.ronaldo@escolar.ifrn.edu.br.



regiões, como a tradição, o saber fazer, a relação entre a natureza e cultura, movida por questões estratégicas e econômicas (LAGARES et al, 2006). Para o queijo de manteiga, as particularidades atribuíveis à origem geográfica corroboraram para que ele se constituísse como um produto identitário do povo seridoense e amplamente reconhecido, sendo passível de receber o selo de Indicação Geográfica (MESQUITA et al, 2010). Algumas instituições inseridas no Arranjo Produtivo Local (APL), afirmam ser perceptível a potencialidade de promoção do reconhecimento da origem do queijo de manteiga da região do Seridó (BRASIL, 2020).

Desse modo, entender o perfil de consumidores permite traçar estratégias eficientes para o desenvolvimento de um ambiente propício à comercialização e consolidação da potencial IG no mercado local e externo, contribuindo de forma positiva para a devida valorização cultural e agregação de valor, vista a notoriedade e peculiaridades do produto. Diante disso, o principal objetivo do estudo foi coletar e analisar dados sobre o consumo do queijo e o conhecimento acerca das Indicações Geográficas, tendo como público-alvo os habitantes do estado do Rio Grande do Norte.

2 METODOLOGIA

O estado do Rio Grande do Norte constituiu o espaço geográfico delimitado para este estudo, e por critérios de amostragem simples definidos pelo método survey, foi calculado com base no grau de confiabilidade de 95% e uma margem de erro de 5%, o número mínimo de 384 respondentes, partindo do número total de habitantes do estado. A pesquisa do tipo survey pode ser definida como a coleta de dados ou informações sobre características, ações ou opiniões de determinado grupo de pessoas, o qual é tido como representante de uma parcela da população de determinada região, por meio de um instrumento de pesquisa, que, geralmente, é um questionário (FREITAS et al., 2000).

A elaboração do questionário se deu através da ferramenta Google Formulários (<https://docs.google.com/forms>). O instrumento de coleta constituiu-se de questões que permitiram traçar dados sobre os aspectos sociodemográficos dos consumidores, informações relativas ao consumo do queijo de manteiga, aspectos que influenciam a compra, identificação de fraude, e o nível de conhecimento acerca do selo de Indicação Geográfica (IG).

Outrossim, a Resolução nº 196/96 do Conselho Nacional de Saúde estabelece que toda pesquisa, ao envolver humanos, se processe após consentimento livre e esclarecido dos sujeitos, indivíduos ou grupos. Isto posto, a pesquisa foi submetida à avaliação no Comitê de Ética em Pesquisa - CEP/IFRN e após aprovação (parecer CAAE nº 60739522.0.0000.0225), o formulário foi encaminhado eletronicamente com ampla difusão via redes sociais (Instagram, Facebook e WhatsApp), e-mail e site do IFRN. Os entrevistados tiveram acesso, na primeira página do questionário, ao termo que esclarece o objetivo do estudo, bem como informa que o seu anonimato será resguardado. Após a aplicação dos questionários, as respostas foram analisadas e transferidas para uma matriz de dados do Excel a fim de serem transcritas por meio de gráficos percentuais e tabelas. Alguns dados foram processados por meio da análise estatística qui-quadrado no software JASP (versão 0.17.1), a fim de verificar se os grupos independentes analisados mostram ou não correlações significativas. Antes da análise de dados foi estabelecido o nível de significância de 5% ($P=0,05$), que será utilizado para definir a aceitação ou rejeição da hipótese nula (H_0). A aceitação da H_0 revela que, ao obter o resultado de $P>0,05$, os grupos independentes não estão associados. Por outro lado, a rejeição da H_0 ocorrerá quando $P<0,05$, havendo, portanto, aceitação da hipótese alternativa e associação significativa entre os grupos analisados (BEIGUELMAN, 1996).



3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Com a finalização do questionário foram obtidas o total de 400 respostas, sendo elas totalmente voluntárias e anônimas. Acerca da caracterização socioeconômica, consta-se que a maior parte dos respondentes são do sexo feminino (63%), a faixa etária com maior percentual está entre 18 e 30 anos (38%), a maioria possui formação à nível de pós-graduação (46%) e renda mensal entre 1 e 3 salários-mínimos (36%). Além disso, observou-se que 49% dos entrevistados se declararam solteiros. Todas as pessoas que responderam a pesquisa residem no Rio Grande do Norte, sendo que as regiões que apresentaram a maior concentração de respondentes, foram o Seridó (60%) e Natal (30%).

De acordo com os dados coletados, 380 (95%) dos respondentes asseguraram consumir o queijo de manteiga, evidenciando, portanto, o elevado consumo deste produto no Rio Grande do Norte. Dentre os principais fatores que levam 5% dos participantes deste estudo a não consumirem queijo de manteiga pode ser destacado o fato de não gostar de queijo de manteiga, não encontrar no local onde faz compras ou encontrar apenas o queijo industrializado e não o considerar tão saboroso quanto o artesanal, ou ainda, julgar muito elevado o preço do produto. Outras justificativas foram a falta de confiabilidade no produto devido as adulterações, a baixa qualidade de alguns desses produtos, e aspectos relacionados à saúde, uma vez que 40% dos participantes que não consomem o queijo de manteiga possuem restrições alimentares, ou acham o queijo de manteiga muito gorduroso.

Referindo-se a frequência de consumo de queijo de manteiga, 18% dos entrevistados consomem queijo de manteiga diariamente, 27% consomem semanalmente, 15% consomem quinzenalmente, 17% consomem mensalmente, 8% apresentam um consumo mensal e 12% consomem apenas quando consegue comprar, justificando-se pelo elevado preço do produto. Com base nisso, a frequência de consumo de queijo de manteiga mostrou-se muito satisfatória visto que 45% dos entrevistados informaram consumir o queijo de manteiga todos os dias ou semanalmente.

Os dados de frequência do consumo e rendimento mensal foram submetidos à análise estatística qui-quadrado com o objetivo de verificar a existência ou não de uma correlação entre os dois grupos independentes. O valor encontrado $P < 0,001$ é correspondente ao percentual estabelecido de $P < 0,05$, para rejeição da hipótese nula. Este resultado aponta que os grupos analisados estão associados, portanto, a frequência de consumo do produto depende do rendimento mensal dos consumidores.

Tabela 1. Teste Qui-Quadrado relacionado à frequência de consumo e rendimento mensal.

	Value	df	p
X ²	59.567	24	< 0,001
N	400		

Fonte: Elaborada pelos autores, 2023.

Dentre os critérios empregados no momento de realizar a compra do queijo de manteiga, a “qualidade” tem recorrência de 76%, se destacando como um parâmetro decisivo de compra em consonância com o sabor, presente na escolha de 69% dos respondentes. Outros fatores



levados em conta são o preço (44%), origem (37%), reputação (25%), as informações presentes na embalagem (17%). À vista disso, é perceptível que o consumidor, ao comprar um queijo, está preocupado principalmente com a qualidade e consequentemente o sabor do que ele vai consumir, a constância nesses dois aspectos é um diferencial que permitirá fidelizar o cliente visto que são os atributos mais relevantes na decisão de compra.

Na área mercadológica, averiguou-se que apenas 30% dos entrevistados, adquirem seus queijos através da compra direta ao produtor artesanal, enquanto os demais realizam a aquisição em supermercados, feiras, vendedores ambulantes, lojas de produtos sertanejos e padarias. Esse é um reflexo dos problemas que os queijeiros enfrentam na comercialização, quando esta é realizada por terceiros, sobretudo por atravessadores/vendedores ambulantes, a maior parte do lucro não tem retorno para os produtores tradicionais, mas em decorrência da dificuldade de acessar os mercados dos grandes centros que pagariam o valor justo, ficam reféns desse tipo de relação comercial.

Ao serem questionados se há alguma diferença no queijo de manteiga decorrente da produção ser realizada de forma artesanal ou industrial, verificou-se que 85% dos consumidores afirmaram existir uma diferença perceptível entre ambos. Diante disso, ao responderem sobre a sua preferência, 93% do total dos respondentes afirmou preferir consumir um queijo de manteiga produzido de forma artesanal. A escolha pelo queijo de manteiga artesanal geralmente se dá pelo *terroir*, que influencia diretamente na singularidade de suas características sensoriais, sendo mais evidentes do que nos queijos industriais. A produção artesanal promove a tradição, o pequeno produtor, o desenvolvimento regional, e proporciona maior facilidade em conhecer a procedência do queijo, havendo menor uso de aditivos químicos na produção.

Quanto à percepção de fraudes no queijo de manteiga, 66% dos entrevistados afirmaram identificá-las pelos seus atributos sensoriais, entre os quais foram citados de forma mais recorrentes o sabor (58%) e a textura/consistência (56%). Entretanto, 35% não possuem essa percepção, possivelmente pelo fato de que a produção do queijo de manteiga tem se descaracterizado com o passar dos anos por consequência das adulterações, dessa forma, muitas pessoas desconhecem o verdadeiro produto tradicional e genuíno.

Neste cenário, ao serem indagados se o conhecimento da ocorrência de fraude no queijo influenciaria sua decisão de compra, 93% afirmaram que optariam por comprar o produto puro e, em contrapartida, 7% informaram que isso não seria um fator determinante e decidiriam pelo produto com o menor preço. De forma complementar, 96% dos entrevistados afirmam que pagariam mais por um queijo de manteiga sem adulterações que tivesse qualidade superior comprovada e sua procedência reconhecida, inferindo-se que há uma boa aceitação para produtos com diferencial qualitativo por meio de certificações. Diante disso, pode-se verificar ainda que 96,8% dos consumidores consideram importante que o queijo de manteiga da região do Seridó tenha uma identificação que possa distingui-lo dos queijos de outras regiões.

No que se refere ao conhecimento sobre Indicação Geográfica, 46% dos participantes declaram ter entendimento sobre o termo, ao passo que 54% dos participantes nunca ouviram falar de IG. Esse desconhecimento por parte dos consumidores representa um grande obstáculo para a implantação e posterior utilização efetiva desse signo. Pois para que se possa alcançar um determinado nicho de mercado, é indispensável que os consumidores tomem consciência do conceito de IG e entendam o que esse selo comunica, para que assim, tenham disposição em pagar um pouco mais por esses produtos.

Conforme os resultados encontrados, apenas 25% dos inquiridos conhecem algum produto



certificado, e ao serem questionados sobre a definição de Indicação Geográfica, 75,5% das respostas foram corretas, constatando-se que embora o termo seja desconhecido para alguns, é possível compreender mesmo que superficialmente o conceito de IG a partir do seu nome.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

De fato, o queijo de manteiga é um produto muito consumido no estado do Rio Grande do Norte, e a frequência de consumo tem relação direta com a renda. Contudo, ainda são grandes os obstáculos enfrentados pelos produtores na comercialização em decorrência das fraudes e da existência dos atravessadores, como foi constatado, a maior parte dos consumidores não realizam compra direta aos queijeiros. Ademais, o critério de “qualidade” é o mais utilizado na decisão de compra e a preferência quanto ao estilo de produção artesanal tem grande destaque em detrimento do industrial.

Quanto ao conhecimento sobre o selo de “Indicação Geográfica”, apesar de ser relativamente incipiente e ainda desconhecido por muitos, os consumidores, quase que em sua totalidade, acreditam que esse queijo possui características singulares, entendendo a necessidade de resguardar esse bem histórico-cultural do povo seridoense por meio de uma certificação de originalidade que vincule o produto ao território.

Portanto, as ações que estão em curso com o objetivo de alcançar o registro de IG para o queijo de manteiga devem estar em consonância com ações de conscientização e esclarecimento da população sobre a importância de salvaguardar a produção tradicional por meio dessa certificação distintiva da qualidade, possibilitando o selo agir como um elemento propulsor do desenvolvimento local.

REFERÊNCIAS

AGÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DO SERIDÓ. **Diagnóstico do uso da lenha nas atividades agroindustriais do Território do Seridó/RN**. Caicó: ADESE, 2008.

AZEVEDO, Francisco Fransualdo de. **Seridó Potiguar: dinâmica socioespacial e organização do espaço agrário regional**. Uberlândia: Comoser, v. 1, 2005.

AZEVEDO, Francisco Fransualdo; LOCATEL, Celso Donizete. A reprodução camponesa no Semiárido Potiguar: importância do setor artesanal de laticínios para as famílias rurais seridoenses. **OKARA: Geografia em debate**, João Pessoa, v.3, n.1, p. 142-167, 2009.

BEIGUELMAN, B. **Curso de Bioestatística Básica**. 4 ed. Ribeirão Preto: Sociedade Brasileira de Genética, 1996.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Desenvolvimento local e valorização da identidade territorial: abordagem na CIG/MAPA para promover produtos com qualidade vinculada à origem geográfica**. 1. ed. Brasília: MAPA/AECE, 2020.

FREITAS, Henrique et al. O método de pesquisa *survey*. **Revista de Administração**, São Paulo, v. 35, n. 3, p. 105-112, 2000.



LAGARES, L; LAGES, V.; BRAGA, C.L. **Valorização de produtos com diferencial de qualidade e identidade: indicações geográficas e certificações para competitividade de negócios.** Brasília: SEBRAE, 2006.

MESQUITA, I. V. U.; ROCHA, L. C. S.; DOMINGOS, M. D. A.; FONSECA, P. N. Monitoramento do processo de fabricação do queijo de manteiga artesanal. In: CONGRESSO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DO IFRN-CONGIC, 7 ed., 2010, Mossoró. **Anais...** Mossoró: IFRN, 2010.

MESQUITA, Ítala Viviane Ubaldo. **Caracterização química, física e sensorial do queijo de manteiga produzido na região do Seridó do Rio Grande do Norte.** 2012. Tese (Doutorado em Biotecnologia), Recife: Rede Nordeste de Biotecnologia (RENORBIO), 2012.



O IMPACTO DA BAUNILHA DO CERRADO E SUA IMPORTÂNCIA PARA AS COMUNIDADES LOCAIS

Romario Victor Pacheco Antero¹

Darsilvio Rodrigues Melatti Junior²

Francielle Rego Oliveira Braz³

Larissa de Souza Reis⁴

1 INTRODUÇÃO

Sabe-se que a Baunilha é uma das especiarias mais utilizadas no mundo devido ao seu inconfundível sabor e aroma. Figura como o segundo ingrediente mais caro do mundo e diferentemente do que se conhece da sua origem como francesa, ela é encontrada também no Brasil. Nesse contexto, destaca-se, no cenário gastronômico brasileiro mundial, a chamada Baunilha do Cerrado (BRUMANO, 2019). Trata-se de uma espécie importante para a conservação da biodiversidade do Cerrado, que é considerado um dos biomas mais ameaçados do mundo. Seu cultivo pode ser uma alternativa para a preservação da espécie e para a geração de renda para as comunidades locais.

A Baunilha do Cerrado é uma espécie de orquídea nativa do Cerrado brasileiro, encontrada em regiões como a Chapada dos Veadeiros, e essa espécie é conhecida pelas bagas alongadas, maior que as demais espécies, possui fácil adaptabilidade, por produzir vagens aromáticas, com alta capacidade de vanilina concentrada em suas bagas, com 90% maior que as bagas da baunilha planifolia, uma planta em fase adulta pode produzir entre 8 a 9 kg de baunilha. As vagens produzidas por essa espécie possuem um aroma doce e amadeirado, com notas de caramelo e baunilha. Elas podem ser utilizadas em receitas doces e salgadas, como molhos, marinadas, sobremesas, bebidas, produtos fármacos, dentre outros. Em comunidades Kalungas, sua reprodução é de forma natural, encontrada em meio aos cerrados locais, caracterizada como nativa na região. A comercialização da baunilha pelos moradores locais é feita como uma alternativa secundária e forma de subsistência de renda.

A baunilha contém em sua composição os ácidos acéticos, ácidos vanilil etílico, açúcares, álcool etílico, ceras, cinamato, eugenol, fermentos, furfural, gorduras, mucilagens, resinas, taninos e a vanilina. É do interior da fava da baunilha que saem os minúsculos grãos que exalam um cheiro perfumado, doce e delicado da baunilha autêntica. A substância química que dá o aroma da baunilha é a vanilina, que está presente nas essências em torno de 1,5%. A vanilina é obtida tradicionalmente da vagem de uma orquídea tropical, a *Vanilla planifolia*, a única orquídea de interesse comercial fora do contexto ornamental (MAY et al, 2006).

Em termos comerciais, a baunilha somente é cultivada pelo valor de seus frutos, pois suas flores não são muito atrativas, comparando-se com a beleza de outras orquídeas. Ela é uma planta trepadeira, com caules cilíndricos, de 2 centímetros de espessura e coloração verde, que se apoiam através de raízes adventícias de comprimento variável, para o seu desenvolvimento. Estes, na plenitude do desenvolvimento, podem atingir 1,5 – 2,0 metros. A baunilha é usada largamente na aromatização de sorvetes, chocolates, bebidas e produtos de confeitaria, além de ser também utilizada na perfumaria para a produção de essências para a fabricação de perfumes, sabonetes, talcos, cremes etc., e, em pequena escala, como medicinal. Além de seu uso na culinária, os frutos de baunilha também são utilizados na confecção de artigos de artesanato no México (CEPLAC, 2006).



A produção de baunilha no País é muito reduzida, tanto que não consta nas estatísticas oficiais, comportando-se como se fosse um produto invisível. As necessidades do País de baunilha natural são supridas via importação, cujo valor e quantidade retratam o mercado potencial que poderia ser desenvolvido pela agricultura familiar na região Amazônica e nas áreas remanescentes da Mata Atlântica (HOMMA; MENEZES; MATTOS, 2006). Nesse aspecto, realizou-se um levantamento bibliográfico sobre os impactos da baunilha do Cerrado, bem como sua importância para a comunidade local. Trata-se de uma etapa preliminar que sustentará um projeto em andamento (2023-2024), o qual tem como objeto a realização de estudos para a de baunilha *in natura*, ou seja, utilizando a terra da qual a baunilha é nativa, estimulando a preparação e orientação técnica para seu cultivo nas terras que já a produzem naturalmente, utilizando tanto de terras particulares como das pertencentes às comunidades para a produção correta da baunilha. O foco do projeto é diagnosticar a indicação geográfica favorável ao mercado de baunilha e verificar a possibilidade de produção e comercialização do produto, além de orientar as famílias na produção da baunilha. A proposta também é identificar o processo manufatureiro e escoamento do extrato de baunilha, visando a distribuição no mercado nacional e internacional, criando assim, condições para a utilização dessa riqueza e desenvolvimento da comunidade local.

2 ABORDAGEM METODOLÓGICA

Realizou-se um estudo de cunho bibliográfico nas principais plataformas de pesquisa mais acessadas mundialmente afim de discutir as potencialidades e a importância da baunilha do Cerrado em um contexto econômico e social. As pesquisas foram desenvolvidas utilizando os termos “Baunilha do Cerrado”, *Vanilla from Cerrado*, *Brazilian Vanilla*, *Vanilla Production in The World* e “*Vanilla Production*”. A literatura reunida para a redação incluiu artigos, entrevistas, reportagens etc., entre 2018 e 2023. Também foram consultados os artigos mais acessados no período para verificação e categorização dos temas. Para garantir a identificação dos dados mais relevantes, artigos de revisão também foram analisados.

3 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

3.1 Os Principais Produtores Mundiais de Baunilha

O México é tradicionalmente apontado como o berço da fava de baunilha, que pertence à família das orquídeas. O país também se consolidou, durante algum tempo, como o principal fornecedor de baunilha do mundo, até meados do século 19. Embora ainda permaneçam entre os principais produtores globais, o país perdeu a posição no topo para os africanos e asiáticos, que vem se destacando cada vez mais no mercado global de baunilha (WORLDATLAS, 2023). Segundo a WorldAtlas, em 2016, o maior produtor mundial de baunilha foi Madagascar (2.926 toneladas), seguido pela Indonésia (2.304 toneladas), mostrando uma tendência crescente na produção em grande parte da Ásia e da África. Ambos os países estão muito acima das 885 toneladas da China e das 513 toneladas do México, conforme se observa no Gráfico 1. O Brasil não aparece nos dados por apresentar uma produtividade incipiente e em fase de desenvolvimento produtivo. Grande parte da baixa produtividade brasileira se deve ao pouco conhecimento sobre a complexidade quanto à domesticação das variedades brasileiras, sendo sua produção ainda ocorrendo de maneira extrativista. É nesse contexto, que projetos visando aprimorar a produção da baunilha tem ganhado destaque nos últimos anos.

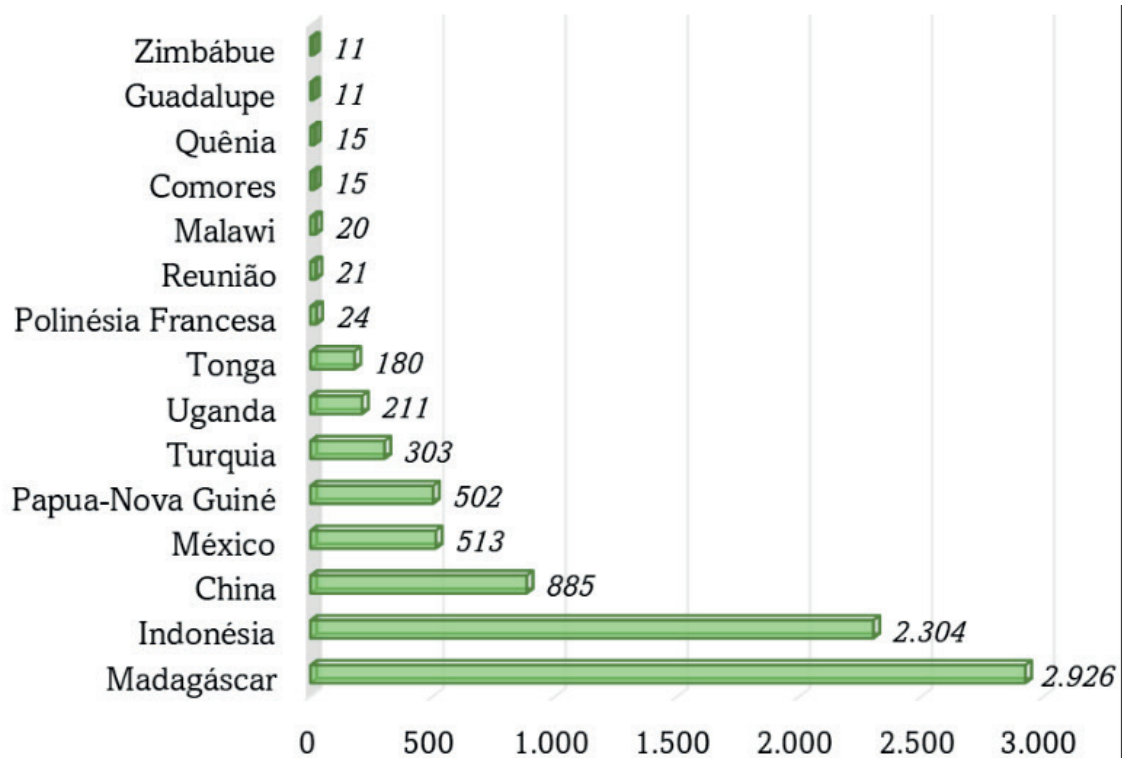


Gráfico 1. Países Líderes na Produção de Baunilha No Mundo. Dados disponibilizados pela WORLDTLAS (2023).

3.2 O Brasil no Mapa Mundial da Baunilha

As orquídeas de baunilha estão presentes em todos os estados do Brasil, mas hoje apenas três espécies se destacam no mercado: *Vanilla bahiana*, *Vanilla chamissonis* e *Vanilla pompona*. A primeira delas, por exemplo, já é utilizada na produção de um perfume avaliado em cerca de R\$ 200 e produzido pela empresa de perfumaria Natura. O potencial econômico da baunilha também pode ser explorado na gastronomia. Em Madagascar, principal produtor da espécie no mundo, o quilo de favas gourmet da especiaria chega a ser vendido por cerca de US\$ 80 (MAFRA, 2022).

Apontada como a segunda especiaria mais cara do mundo- atrás apenas do açafrão-, a baunilha “*in natura*” de alta qualidade pode ser vendida no mercado internacional por cerca de R\$ 5 mil o quilo. Embora altamente rentável, a produção brasileira da especiaria ainda é limitada. Dados recentes apontam que uma das colheitas mais significativas de Baunilha no Brasil contabilizou 60 mil favas (aproximadamente 200 kg de baunilha beneficiada). Para esse ano, a expectativa é chegar a mil favas (450 kg) e, em 2024, espera-se uma expansão da plantação para 20 mil pés (BIANCHI, 2023). Os dados foram disponibilizados pela empresa Vanila Brasil, considerada primeira empresa a dedicar-se ao cultivo da baunilha em solo nacional em grande escala. Assim, embora com capacidade de produção produtiva em larga escala, o Brasil ainda apresenta uma produção irrelevante, carente de pesquisas e aprimoramento para inserção no mercado global da especiaria.

3.3 Potencialidades Econômicas da Baunilha do Cerrado

Tradicionalmente, a baunilha vem sendo utilizada na culinária a mais de 400 anos. A versão nacional encontrada no Cerrado (baunilha do Cerrado ou baunilha-banana), nasce em orquídeas amareladas e com vargens de tamanho muito superior às encontradas na África. Suas vargens podem chegar a 25 centímetros de comprimento, com um formato parecido com a de uma



banana. Tem uma superfície oleosa quando ainda está na árvore, e cresce naturalmente no Cerrado, o bioma conhecido popularmente como “as savanas do Brasil”. O ingrediente é considerado uma das joias raras da Chapada dos Veadeiros. Nesse aspecto, entre os diversos públicos que podem ser beneficiados com a consolidação econômica da venda de baunilhas estão os calungas (descendentes de africanos escravizados).

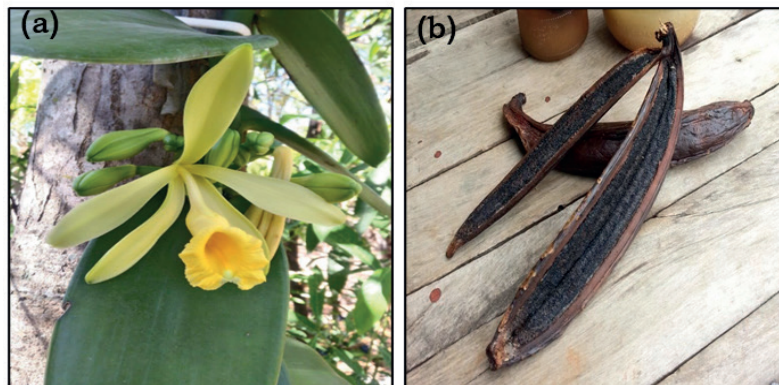


Figura 1. Variedade de Orquídea Baunilha Típica do Cerrado. (a) Flor Amarelada e (b) Fava Aberta Demonstrando a Estrutura Interna. Fonte: adaptado de Fartura (2019).

No ano de 2016, foi realizado o Projeto “Baunilha do Cerrado Kalunga”, no município de Cavalcante, região Nordeste de Goiás. O projeto foi executado pelo Instituto ATA, com recursos da Fundação Banco do Brasil, em parceria com a AQK – Associação Quilombo Kalunga. O objetivo principal era a produção de Baunilha em estufa e comercialização juntamente com outros produtos de tradição do povo Kalunga, como a farinha, arroz, milho e feijão crioulo, além de uma grande diversidade de frutos do cerrado. Caso o projeto vingasse, a proposta era dar continuidade fazendo a expansão das estufas para a comunidade. O valor total do projeto ficou em torno de R\$380 a R\$450 mil reais. O projeto teve duração de dois anos (2016/2018). Este projeto obteve alguns entraves o que ocasionou em sua não finalização.

O estudo desenvolvido pelo instituto mencionado, contou com a participação de biólogos e engenheiros franceses, mexicanos, da Universidade de Brasília (UNB), da Universidade de São Paulo (USP) e da Universidade Federal da Paraíba (UFPB), todos especialistas em estudos da baunilha, que realizaram pesquisas nas Comunidades Kalungas do “Vão de Almas” e Engenho II, no município de Cavalcante, onde foram encontradas baunilhas do Tipo *Pampona* e *Bahianinha*. No total, identificou-se mais de 100 produtores de baunilha, em seu habitat natural, produzindo de forma precária, um média de 3,0 Kg a 5,0Kg por planta/safra/ano, e comercializado nas feiras locais em Cavalcante e Alto Paraíso. Consideradas de alto valor comercial. As baunilhas cultivadas no campo e coletadas na época certa rendem em torno de R\$30,00 a R\$ 50,00 por fava. Em 2018, o fruto também foi objeto de matéria jornalística que classificou a Baunilha como a Nova Joia do Cerrado Kalunga (GLOBO REPÓRTER, 2018). Logo, observa-se um potencial gigantesco, em termos econômicos, justificando estudos e parcerias para alavancar a economia regional e nacional.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Conforme discutido, a baunilha é uma das especiais mais cobiçadas no mundo gastronômico e na perfumaria. Trata-se de um mercado atrativo e com possibilidades de crescimento em todo o mundo, podendo se estabelecer com um novo nicho para agricultores, coletores e povos



tradicionais. Isso porque o Brasil é um dos países com as maiores diversidades de baunilhas em todo o mundo. Assim, percebe-se uma potencialidade enorme, tanto econômica, quanto social para a baunilha desenvolvida no Cerrado brasileiro. Nesse contexto, o Brasil e o Cerrado são fortes competidores frente a Madagascar e Indonésia, dois dos maiores produtores mundiais de baunilha. Todavia, estudos mais amplos precisam ser desenvolvidos. É preciso conhecer as potencialidades da espécie e buscar alternativas que fomentem a produção em larga escala, principalmente na procura e criação de espécies mais resistentes a fungos e outras viroses prejudiciais a plantação.

Outra problemática que precisa ser considerada a fim de tornar a região uma potência na produção e fornecimento de baunilha mundialmente é o entendimento e aproximação ao modo de organização social das comunidades tradicionais, devido às diferenças culturais e de entendimento que muitas vezes dificultam a comunicação. É preciso criar um clima amistoso, respeitoso e de envolvimento com toda a comunidade. Por sinal, em projetos anteriores, conforme demonstrado no levantamento bibliográfico, demonstraram que as diferenças se tornaram um problema conforme as ações foram executadas, criando um clima conturbado entre a equipe e os kalungas. Estudos nesse aspecto, visando a saúde da baunilha, alternativas para aumento da produtividade e proximidade com as comunidades locais podem aumentar a produtividade brasileira e colocar o país em posição de destaque no mapa produtivo mundial.

5 REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BIANCHI, J. **Como o Brasil está entrando no mapa mundial da baunilha.** Disponível em: <neofeed.com.br/finde/como-o-brasil-esta-entrando-no-mapa-mundial-da-baunilha/>. Acesso em 04/08/2023.

BRUMANO, C. N. **A trajetória social da baunilha do Cerrado na cidade de Goiás/GO.** 2019. 186 f., il. Dissertação (Mestrado Profissional em Turismo). Universidade de Brasília, Brasília, 2019. CEPLAC. **Baunilha.** 2006. Disponível <www.ceplac.gov.br/radar/baunilha.htm>. Acesso em: 12 de março. 2023.

FARTURA. **Baunilha do Cerrado: a joia de Goiás.** Disponível em: <www.faturabrasil.com.br/ingredientes/baunilha-do-cerrado-a-joia-de-goias/>. Acesso em 04/08/2023

GLOBO REPÓRTER. **Baunilha do Cerrado é considerada a joia da Chapada dos Veadeiros.** Disponível em: <https://globoplay.globo.com/v/6547746/#:~:text=Globo%20Rep%C3%B3rter%20Baunilha%20do%20Cerrado%20%C3%A9%20considerada%20a,renda%20para%20as%20fam%C3%ADlias%20que%20vivem%20na%20regi%C3%A3o>. Acesso em 01/08/2023

MAFRA, E. **Embrapa investe na domesticação da baunilha no Brasil.** Disponível em: <forbes.com.br/forbesagro/2022/07/embrapa-investe-na-domesticacao-da-baunilha-no-brasil/#:~:text=As%20orqu%C3%ADdeas%20de%20baunilha%20est%C3%A3o, Vanilla%20chamissonis%20e%20Vanilla%20pompona>. Acesso em 05/08/2023

MAY, A.; MORAES, A.R.A. de; CASTRO, C.E.F. de; JESUS, J.P.F. de. **Baunilha (*Vanilla planifolia* Jacks ex Andrews).** 2006. Disponível em: <www.infobibos.com/Artigos/2010_3/baunilha/index.htm>. Acesso em: 12/3/2023.

HOMMA, A. K.; MENEZES, A. J. E. A.; MATOS, G. B. **Cultivo de baunilha: uma alternativa para a agricultura familiar na amazônia.** Pará: Embrapa Amazônia Oriental, 2006.

WORLDATLAS. **The Leading Countries in Vanilla Production In The World.** Disponível em: <www.worldatlas.com/articles/the-leading-countries-in-vanilla-production-in-the-world.html>. Acesso em 05/ 08/2023.

THE
ARTS
AND
SCIENCE





ASPECTOS DA PRODUÇÃO DE AIPIM EM SOLO DE TURFA NO MUNICÍPIO DE ITAJAÍ, SC: POTENCIAIS PARA IDENTIFICAÇÃO GEOGRÁFICA E MODELO DE PRODUÇÃO SUSTENTÁVEL

Evandro Luiz Pasa¹

Antônio Henrique dos Santos²

Marcus Polette³

Alcides Volpato⁴

Luciano Torres Tricárico⁵

Edson Silva⁶

1 INTRODUÇÃO

O reconhecimento da Indicação Geográfica (IG) é aspirado por determinados municípios e regiões do Brasil, localidades que buscam dar visibilidade e agregar valor a partir de características peculiares de produtos ou serviços originais e peculiares de sua população ou território. De acordo com o Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI), a IG configura-se numa alternativa viável com vistas ao desenvolvimento e preservação de patrimônio cultural material e imaterial, um selo que reconhece algo popularizado, com vínculos relativos à qualidade e características únicas, via registro, catalogação e publicidade (INPI, 2023). Hoje o instituto, junto com o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE), disponibiliza um catálogo com informações e localização dos selos de IG brasileiros, referências categorizadas por Denominação de Origem (DO) ou Indicação de Procedência (IP).

Itajaí é uma cidade brasileira localizada no litoral norte do estado de Santa Catarina (SC). O nome da cidade originou-se da língua tupi-guarani e significa rio dos Taiás (HOEHNE, 1937). Com área de 289,2 km² e população de 264.054 pessoas (IBGE, 2023), em seu território se localizam 18 comunidades agrícolas e em 3 delas há presença de solo turfoso, onde cerca de 50 famílias fazem seus cultivos, dentre os quais o aipim de turfa numa área de 100 hectares (ha)

¹ Gerente de Comunicação e Relações Públicas do Escritório de Projetos do município de Itajaí; aluno do doutorado em Ciência e Tecnologia Ambiental da Universidade do Vale do Itajaí (UNIVALI); mestre em Gestão de Políticas Públicas (UNIVALI); elupabr@gmail.com.

² Extensionista Rural da EPAGRI Itajaí; mestre em Agroecossistemas e Engenheiro Agrônomo pela Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC); antonioh@epagri.sc.gov.br.

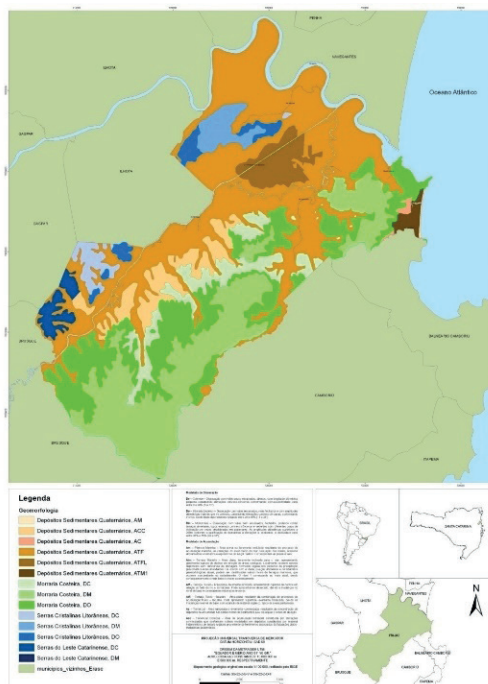
³ Pesquisador e professor da UNIVALI; pós-doutor em Ciências Políticas pela UFSC; doutor e mestre em Ecologia e Recursos Naturais pela Universidade Federal de São Carlos (UFSCar); mpolette@univali.br.

⁴ Diretor executivo do Planejamento Estratégico do Município de Itajaí; mestre em Gestão de Políticas Públicas UNIVALI; máster en Tecnologías y Políticas Públicas sobre la Gestión Ambiental pela Universidade de Alicante (Espanha); alcides.volpato@gmail.com.

⁵ Pesquisador e professor da UNIVALI; doutor e mestre em Arquitetura e Urbanismo pela Universidade de São Paulo (USP); tricarico@univali.br.

⁶ Pesquisador da EPAGRI Florianópolis; pós-doutor em Indicação Geográfica como Fator de Desenvolvimento pelo Centro Internacional de Pesquisa e Inovação (CIRAD, França); doutor em Engenharia de Produção (UFSC); edson@epagri.sc.gov.br.

Figura 1: Geomorfologia de Itajaí, com marcação (marrom escuro) da área de solo turfoso



Assim, como questão norteadora deste trabalho temos a produção agrícola do aipim de solo turfosos como atividade econômica, sociocultural e patrimônio imaterial característicos de Itajaí. Sendo o objetivo da pesquisa: identificar como cultura genuína e tradicional a produção agrícola e familiar do aipim cultivado em solo de turfa no município de Itajaí, SC. Ao que se pressupõe, como hipótese, o reconhecimento com selo de IG da referida atividade tendo em vista, além daquilo delimitado como temática e objetivo, a preservação ambiental do território.



2 METODOLOGIA

Emprega-se neste trabalho o método de Estudo de Caso, sendo uma pesquisa de perfil intuitivo, com característica de dados e estudos qualitativos (MINAYO, 2009; SEVERINO, 2007; GIL, 2002). Com tal base, a EPAGRI de Itajaí desenvolve trabalho com o aipim da turfa há diversos anos, sendo que em todo início de safra são fornecidas variedades produzidas pela unidade de Urussanga, SC, e escolhidos produtores voluntários e propriedades para realização do plantio. Após a colheita, são avaliados o cozimento, descasque, sabor, adaptação ao solo turfoso e produtividade, isso com equipes técnicas da pesquisa e os agricultores que participam do processo. A prática Dia de Campo também é empregada, onde são incentivados os modos de plantio direto e policultivo com objetivo de evitar a subsidência ou rebaixamento da turfa, além da ocorrência de pragas e doenças.

São realizadas entrevistas semiestruturadas com os produtores e uma excursão foi organizada para conhecer quais foram os procedimentos realizados para a obtenção da IG da banana e da cachaça no município de Luiz Alves (SC). Foi criado e aplicado um questionário denominado Identificação de Potenciais Indicações Geográficas Brasileiras, composto por 30 questões. O SEBRAE, a EPAGRI e uma equipe técnica do Escritório de Projetos da Prefeitura de Itajaí participam do processo, quando se aliam recursos e expertise multidisciplinares em reuniões de estudo e trabalho com trocas de saberes e fazeres. Junto ao Conselho Municipal de Patrimônio Cultural de Itajaí, abriu-se pauta para discussão e está em formação um dossiê com vistas ao reconhecimento da cultura da mandioca como patrimônio imaterial do município.

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

A agricultura praticada em Itajaí, em grande parte, é desenvolvida por agricultores familiares em pequenas propriedades, onde a mecanização agrícola é feita por motocultivadores, pois equipamentos de maior porte causam compactação dos solos, os tratos culturais e colheitas são executados manualmente pelos proprietários e seus familiares. A EPAGRI atua via convênio com a prefeitura e mantém um escritório base, onde atuam 3 profissionais que executam assistência técnica e extensão rural. A prefeitura, por sua vez, disponibiliza patrulha mecanizada que presta serviços aos produtores, como aração, gradagem de solos, abertura e manutenção de canais de drenagem nos solos turfosos e os agricultores fornecem produtos como hortaliça, aipim e batata doce na merenda escolar do município através do Programa Nacional da Alimentação Escolar (PNAE). O aipim (*Manihot esculenta* Crantz) cultivado em Itajaí possui características especiais, pois o solo onde é cultivado, chamado turfoso, transmite ao aipim tais características. Esses solos foram formados pela decomposição e resquícios de áreas de florestas compostas por canela (*Ocotea catharinensis*), olandim (*Calophyllum brasiliense*) entre outras, que foram alagadas pelo mar há aproximadamente 5 mil anos, quando o oceano atingiu 3 a 4 metros acima do nível atual (SUGUIU *et al.*, 1985). A matéria orgânica proveniente dessa floresta apodrecida, permaneceu em condições anaeróbicas, o que permitiu sua conservação até os dias atuais.

A densidade aparente do solo é de 6 a 15 vezes menor que um solo mineral (ANDRIESSE, 1988), significando que são solos soltos e porosos, permitindo às raízes da mandioca crescerem livremente, sem necessitar esforço como noutras condições e conferindo-lhe poucas fibras, isto é uma característica desejada pelos consumidores. Já, em solos argilosos e compactados, tais raízes têm seu crescimento limitado, com baixo acúmulo de amido nos rizomas (KAEWKAMTHONG



et al., 2014). Segundo Maciak et al. (1987), outra característica dos solos turfosos é a presença de componentes fenólicos que são derivados da lignina das plantas e são liberados durante sua degradação, constituindo-se numa essencial parte da fração húmica do solo, os autores relatam que a decomposição da turfa, matéria orgânica e conteúdo de ácido húmico da turfa são responsáveis pelo nível de fenóis desses solos. Para Omar et al., (2011) os compostos fenólicos são de grande importância em termos de propriedades comerciais e nutricionais dos produtos agrícolas, pois contribuem para características sensoriais como cor e sabor, além de serem considerados anticancerígenos. Segundo Baião et al. (2017) extratos de plantas de aipim contêm uma ampla gama de compostos fenólicos como flavonoides, taninos, terpenóides glicosídeos e alcaloides, sendo a cumarina o polifenol mais presente no aipim. Para Maciak et al. (1987), a cumarina faz parte dos principais ácidos identificados na turfa, sendo eles os ácidos p-hidroxibenzóico, trans-cumárico e vanílico.

4 CONSIDERAÇÕES

Os fazeres tradicionais ou modos autóctones de produção, expressão e comportamento são patrimônios imateriais de uma determinada comunidade ou região territorial. Valorizar e reconhecer tais jeitos, saberes e fazeres é uma forma segura de garantir que essas práticas sejam mantidas, protegidas e repassadas como legados às gerações futuras. Com relação ao aipim cultivado em solo turfoso de Itajaí, uma produção agrícola orgânica, de baixo carbono e utilização de mecanismos de produção limpos, simples e tradicionais, com seleção de mudas e orientações técnicas de plantio, cultivo e colheita, em muitas vezes percebe-se como resultados escolhas bem-sucedidas de cepas, como é o caso da variedade Catarina, a mais bem adaptada à turfa. As entrevistas semiestruturadas com produtores e consumidores expressaram a percepção de que o aipim da turfa de Itajaí é diferente, melhor do que os que já conheciam. A busca pelo produto em feiras, mercados ou direto no produtor mostram a procura e preferência pelo “aipim sujo com terra preta de Itajaí”, uma das características de seleção ou referência dos consumidores em geral.

REFERÊNCIAS

ANDRIESSE, J.P. Nature and management of tropical peat soils. **Food and Agriculture Organization of the United Nations**. Rome, p. 165, 1988.

BAIÃO, D.S et al., Polyphenols from roots, tubercles and grain cropped in **Brazil: Chemical and nutritional characterization and their effects on human health and diseases**. Disponível em: www.mdpi.com/journal/nutrients. Acesso em 12 jun 2023.

EPAGRI, Itajaí. Não publicado: 2013.

FERNANDES, V; VIEIRA, AFONSO. Consumo Responsável. In: **Ciência, inovação e ética: tecendo redes e conexões para a sustentabilidade**. Cleverson V. Andreoli [e] Patrícia Lupion Torres (organizadores). Curitiba: SENAR AR-PR., 2021.



GIL, A. C. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2002.

HOEHNE, F.C. **Botânica e agricultura no Brasil no século XVI**. São Paulo: Ed. Brasiliense, 1937. 410 p.

IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística). **Itajaí**. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/sc/itajai/panorama>. Acesso em: 30 jul 2023.

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

MACIAK et al. Content of phenolic acids in low peat soils depending on their agricultural utilization. Roczniki Gleboznawcze, Warsaw, 1987, p.45-60.

MINAYO, M. C. de S. O desafio da pesquisa social. In: MINAYO, Maria Cecília de Souza; DESLANDES, Suely Ferreira; GOMES, Romeu. **Pesquisa Social: teoria, método e criatividade**. Petrópolis, RJ: Vozes, 28 ed., 2009.

OMAR.N.F. et al. Phenolic, flavonoids, antioxidant activity and cyanogenic glycosides of organic and mineral- base fertilized cassava tubers. www.mdpi.com/journal/molecules. Acesso em 20/07/2023.

POLETTE, M.; MARENZI, R. C.; SANTOS, C. F. dos. **Atlas Socioambiental de Itajaí**. Itajaí. Universidade do Vale do Itajaí. Itajaí: Ed. UNIVALI, 2012.

SEVERINO, A. J. **Metodologia do trabalho científico**. São Paulo: Cortez, 23. ed., 2007.

SUGUIU, K. et al. Flutuações do nível relativo do mar durante o quaternário superior ao longo do litoral brasileiro e suas implicações na sedimentação costeira. In: **Revista Brasileira de Geociências**. V 15, p. 273-286, 1985.



APLICAÇÃO DE RAZÃO ISOTÓPICA COMO FERRAMENTA NA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA DE VINHOS EM SANTA CATARINA¹

Brenda Fernandes dos Reis Crespi²

Nathália Coelho Andrade³

Vinicius Caliar⁴

Frederico Luis Felipe Soares⁵

Jocinei Dognini⁶

1 INTRODUÇÃO

A produção do vinho durante décadas foi considerada uma moeda de troca entre as civilizações, desempenhando enormes papéis políticos, econômicos, sociais e culturais dentro da sociedade. Porém, quando posta em evidência, a linha do tempo relacionada a vitivinicultura brasileira relata nas últimas décadas adulterações cada vez mais sofisticadas nos vinhos comercializados no mercado interno. Por este motivo, além de garantir a indicação de procedência dos vinhos, as técnicas analíticas podem ser aplicadas na identificação de fraudes em produtos os quais podem prejudicar o consumidor e garante assim, um critério justo e uniformizado para as todas as empresas envolvidas.

O processo analítico pelo qual um vinho é verificado como conforme, ou seja, de acordo com os regulamentos legais, denomina-se autenticação. No Brasil, a lei nº 7678, de 8 de novembro de 1988, regulamentariza padrões de identidade e de qualidade dos vinhos produzidos no país, e esclarece que vinho é a bebida obtida pela fermentação alcoólica do mosto simples de uva sã, fresca e madura (Brasil, 1988). Para avaliar a autenticidade e determinar a indicação geográfica, utiliza-se da técnica de razão isotópica de alguns elementos presentes no vinho. Esta técnica foi adotada pela Comissão Europeia em 1990 como o primeiro método analítico oficial baseado na determinação de isótopos estáveis (Europa, 1990). Alguns anos depois, a Comissão Europeia passou a utilizá-lo nas análises de autenticação dos vinhos comercializados na Europa.

A razão isotópica é determinada através de isótopos estáveis, que são elementos químicos com diferentes massas atômicas devido a variações na quantidade de nêutrons em seu núcleo. A composição isotópica de determinado material, resultado da abundância de diferentes isótopos no ambiente e da proporção com que são incorporados, confere ao material um *fingerprint*. Quando os mecanismos que impactam a composição ou assinatura isotópica variam espacialmente, o *fingerprint* isotópico torna-se um registro da formação do material, podendo

¹ Este projeto recebeu apoio financeiro da Fundação de Amparo à Pesquisa e Inovação do Estado de Santa Catarina - FAPESC, por meio do Termo de Outorga No. 2021TR002097, com base no Edital de Chamada Pública FAPESC No. 36/2021 Programa de Apoio a Valorização da Vinicultura e Viticultura no Estado de Santa Catarina.

² Bolsista, Técnica em Química, Instituto Senai de Tecnologia Ambiental, brendacrespi46@gmail.com.

³ Química, Licenciada em Química, Instituto Senai de Tecnologia Ambiental, nathalia.andrade@sc.senai.br.

⁴ Pesquisador, Doutor em Ciência dos Alimentos, Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina, caliari@epagri.sc.gov.br.

⁵ Professor, Doutor em Química, Universidade Federal do Paraná, frederico.soares@ufpr.br

⁶ Pesquisador, Doutor em Química, Instituto Senai de Tecnologia Ambiental, jocinei.dognini@sc.senai.br



indicar sua origem por meio de modelos isotópicos espaciais, denominados *isoscares*.

Um dos instrumentos utilizados para determinar a razão isotópica é o espectrômetro de massas de razão isotópica (IRMS) e, para vinhos, geralmente são avaliados os isótopos de Carbono e Oxigênio. As variações na composição dos elementos permitem avaliar de forma precisa se houve algum tipo de adulteração na produção dos vinhos gerando, conseqüentemente, uma indicação geográfica que leva a identificação das substâncias adicionadas ilegalmente.

A razão isotópica do estrôncio ($^{87}\text{Sr}/^{86}\text{Sr}$) também pode funcionar para a indicação geográfica, pois é influenciada por fatores locais, como diferenças na taxa de intemperismo de minerais distintos, aplicação de fertilizantes e precipitação de águas marinhas (Martin e McCulloch, 1999). No entanto, a realização da abordagem é inviável por IRMS, pois os sinais espectrométricos de massa obtidos nas amostras saem sobrepostos com os isótopos de ^{87}Rb (Rossman, 2001). Por este motivo, a utilização da técnica de espectrometria de massa com plasma indutivamente acoplado (ICP-MS) possui um potencial para a realização das leituras, visto que o equipamento prevê a quantidade de ^{87}Rb que é formado a partir do ^{85}Rb e, desta forma, realiza a correção do interferente de massa 87.

Neste trabalho foi avaliada a razão isotópica de Carbono ($^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$) a fim de verificar o comportamento dos resultados de diferentes tipos de uvas para a identificação dos marcadores isotópicos, e foram aplicados métodos estatísticos para interpretar e agrupar os resultados obtidos nas análises.

2 METODOLOGIA

Foram analisadas 26 amostras de vinhos, lidas em triplicatas, e disponibilizadas pela unidade da Epagri em Videira, parceira do projeto. As amostras de vinho foram destiladas através de um sistema de destilação por arraste a vapor, em que foram utilizados 10 mL como volume de amostra. O etanol destilado foi avolumado em um balão volumétrico de 25 mL, transferido para um tubo de plástico e refrigerado.

O gás de arraste utilizado foi Hélio (WhiteMartins), o gás de referência para a análise de carbono foi dióxido de carbono (CO_2) (WhiteMartins) e oxigênio 4.0 (Air Liquide) para oxidar as amostras. O equipamento utilizado foi o espectrômetro de massas de razão isotópica (ThermoFischer, Delta V), que integra um analisador orgânico elementar Flash 2000 (ThermoFischer) acoplado através do Conflo IV (ThermoFischer), a um detector de massas, que consiste em uma fonte de íons de impacto de elétrons, um campo magnético e coletores de íons (copos de Faraday). Foi injetado 1 μL da amostra destilada com o amostrador de líquidos (AI 1310) que se localiza acima de um reator de quartzo. Este reator é onde ocorre a oxidação da amostra, ele é preenchido com óxido de cromo, óxido de cobalto e prata e lã de quartzo, mantido em uma temperatura de 1020°C . Há também um reator de redução, conectado logo após o de oxidação. O reator de redução é preenchido com cobre reduzido e mantido a 650°C . Assim, as amostras que entram são convertidas para CO_2 , NO_x e H_2O e, após passar pelos reatores, há a redução dos gases para N_2 e CO_2 (Leonardelli, 2015) que são separados por uma coluna cromatográfica a 60°C . Um cartucho de perclorato de magnésio foi utilizado para remoção da água antes da passagem pela coluna.

Os resultados das análises saem na notação δ em valores de ‰ (per mil), através da fórmula:

$$\delta = [(R_{\text{amostra}} - R_{\text{padrão}}) / R_{\text{padrão}}] \times 1000$$

Em que R_{amostra} = razão isotópica medida na amostra analisada e $R_{\text{padrão}}$ = razão isotópica de um

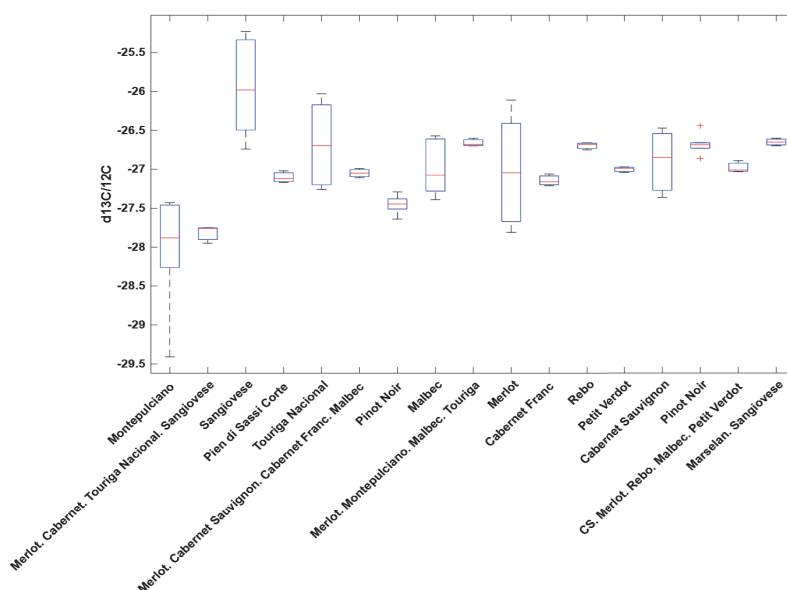


padrão rodado antes da batelada de amostras, que se caracteriza como um material de referência do laboratório que, por sua vez, é calibrado, comparado com um padrão internacionalmente reconhecido, e é obrigatoriamente fixado em 0‰, denominado *Vienna Peedee Belemnite* (VPDB) (Caxito e Silva, 2015). A análise estatística foi realizada no *software* MATLAB (2018) em parceria com a Universidade Federal do Paraná (UFPR).

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

A razão isotópica do carbono ($^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$) é influenciada pelo fracionamento isotópico do ciclo de fotossíntese da planta. Os principais grupos fotossintéticos que foram criados para dividir estas plantas baseados em seu padrão de fracionamento isotópico são: C_3 , C_4 e MAC (metabolismo ácido das crassuláceas) (Oliveira, *et. al.*, 2002). A via fotossintética da uva são as plantas C_3 , sendo assim, a adulteração mais comum em vinhos é a adição de açúcares provenientes de plantas C_4 no processo de fermentação dos vinhos. Os valores de $\delta^{13}\text{C}$ são distintos para as duas espécies e não se sobrepõem quando analisados, o que torna possível a utilização de seus valores para determinar a fonte de carbono (Oliveira, *et. al.*, 2002). Assim, surgiu a hipótese de que, por se tratar de diferentes espécies de uvas, o resultado isotópico dos vinhos analisados poderia se diferenciar, visto que são provenientes de ciclos fotossintéticos distintos. Essa suposição está de acordo com Rossmann *et al* (1996), que afirma sobre os diferentes valores isotópicos de carbono encontrados em variedades de uvas, consequência da variabilidade genética das plantas e resultando em diferentes fracionamentos dos isótopos de carbono durante a fixação do CO_2 . As variedades de uvas utilizadas foram Merlot, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Malbec, Sangiovese, entre outras (Gráfico 1). Para realizar a análise, os vinhos foram separados de acordo com a variedade da uva utilizada para sua produção. Sendo assim, para avaliar os valores dos isótopos de carbono apresentados no Gráfico 1, os dados extraídos foram transformados em barras com áreas distintas para cada espécie frutífera. A linha vermelha presente em todas as barras se trata da média calculada a partir da área total. Portanto, quanto menor a área específica, menor a variação dos valores isotópicos, e quanto maior a área específica, maior a variação dos valores isotópicos.

Gráfico 1 - Variabilidade de $\delta^{13}\text{C}$ por espécies de uvas analisadas.



Fonte: Autores, 2023.



A partir do Gráfico 1, percebe-se que mesmo dentro da mesma espécie, há variações de valores para os isótopos do carbono. Na literatura, as variedades de uva mais analisadas são a Merlot e a Cabernet Sauvignon, ambas originárias da França, pois são as variedades mais difundidas nas vinícolas de origem nacional e internacional. Por isso, estas espécies foram as escolhidas para comparação com os dados obtidos, além da Pinot Noir, que também foi encontrado referencial teórico para comparar os valores de $\delta^{13}\text{C}$.

Os resultados obtidos da análise isotópica foram agrupados pelas espécies de vinhos e comparados com os valores da literatura. Por isso, dos 26 vinhos analisados, apenas 8 vinhos foram utilizados para o tratamento estatístico. Os valores de $\delta^{13}\text{C}$ obtidos para a análise dos 8 vinhos de 4 vinícolas são apresentados na Tabela 1.

Tabela 1 - Resultados obtidos de $\delta^{13}\text{C}$ para amostras de vinhos

Vinícolas	13C/12C (‰ média)		
	Merlot	Cabernet Sauvignon	Pinot Noir
1			-27.37
2		-27.26	
3		-26.52	
4	-26.32		

Fonte: Autores, 2023

A partir dos resultados apresentados na Tabela 1, foi possível comparar com dados da literatura e checar se existe a possibilidade de determinar a posição geográfica a partir do $\delta^{13}\text{C}$. De acordo com os estudos de Dutra *et al* (2011), os valores se alteram dependendo do lugar de plantio. Por exemplo, na Serra Gaúcha os valores de $\delta^{13}\text{C}$ encontrados para os vinhos Merlot e Cabernet Sauvignon foram -27,73 e -28,52‰, respectivamente. Já para os vinhos produzidos na Serra do Sudeste, os valores obtidos foram -28,75 e -29,82‰, respectivamente. Os autores justificam esta diferença nos valores de $\delta^{13}\text{C}$ devido às diferentes condições climáticas, de plantio e também dos processos bioquímicos atrelados a cada espécie de uva. Nos estudos de Leonardelli (2015), os valores obtidos para o $\delta^{13}\text{C}$ dos vinhos provenientes da uva Pinot Noir foram de -22,1‰.

Com isso, é possível afirmar que os valores de $\delta^{13}\text{C}$ são o suficiente para diferenciar as espécies de uvas e, ainda, diferenciar as regiões de plantio e, conseqüentemente, de produção dos vinhos. Este mapeamento por regiões e valores de $\delta^{13}\text{C}$ ainda não existe no estado de Santa Catarina e esse trabalho surgiu no intuito de auxiliar a criação de um banco de dados que dê apoio na regulamentação da produção de vinhos no Estado. Ainda assim, há muito a ser feito. Por isso, para melhorar a discussão e o tratamento estatístico, novas amostras devem ser analisadas e comparadas com os resultados obtidos.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Os valores obtidos de $\delta^{13}\text{C}$ estão de acordo com os encontrados por Dutra *et. al.* (2011), demonstrando um valor mais negativo para os vinhos da variedade Cabernet Sauvignon frente à Merlot. Já nos resultados encontrados para a variedade de Pinot Noir de Leonardelli (2015), a diferença foi de 5,27‰. As diferenças obtidas de resultados de $\delta^{13}\text{C}$ podem estar relacionadas às diferentes regiões de plantio, mas para uma avaliação mais coerente, maiores quantidades de vinhos devem ser analisados e também de diferentes regiões.



Para futuros trabalhos, pretende-se avaliar a razão isotópica do Estrôncio ($^{87}\text{Sr}/^{86}\text{Sr}$) e do Oxigênio ($^{18}\text{O}/^{16}\text{O}$), a fim de verificar a corroboração com os resultados obtidos até o momento. Além disso, novas amostras de diferentes localidades devem ser analisadas com o intuito de investigar se, entre diferentes cidades, os valores de isótopos estáveis se diferem no estado de Santa Catarina. Caso sim, será possível prever a partir da análise da razão isotópica se determinado vinho realmente foi produzido onde diz ser, mapeando fraudes e entregando um produto de qualidade para o consumidor.

A longo prazo, propõe-se que os resultados alcançados possam contribuir para a estruturação de um protocolo de controle e validação dos vinhos produzidos nas regiões de procedência controlada do estado de Santa Catarina.

REFERÊNCIAS

BRASIL. Lei nº 7678, de 8 de novembro de 1988. Dispõe sobre a produção, circulação e comercialização do vinho e derivados da uva e do vinho, e dá outras providências.

CAXITO, F. A.; SILVA, A. V. **ISÓTOPOS ESTÁVEIS: FUNDAMENTOS E TÉCNICAS APLICADAS À CARACTERIZAÇÃO E PROVENIÊNCIA GEOGRÁFICA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS**. 8 f. Instituto de Geociências - Universidade Federal de Minas Gerais, Minas Gerais. 2015.

DUTRA, S. V.; ADAMI, L.; MARCON, A.R.; *et al.* **Determination of the geographical origin of Brazilian wines by isotope and mineral analysis**. Química Analítica e Bioanalítica 401, 1571–1576. 2011.

LEONARDELLI, S. **DETERMINAÇÃO DO $\delta^{13}\text{C}$ PARA AVALIAR A ORIGEM DO CO_2 DE VINHOS ESPUMANTES**. 77f. Biotecnologia - Universidade de Caxias do Sul, Caxias do Sul. 2015.

MARTIN, C. E.; MCCULLOCH, M. T. **Nd-Sr isotopic and trace element geochemistry of river sediments and soils in a fertilized catchment, New South Wales, Australia**. Geoquímica, 287–305. 1999.

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.

OLIVEIRA, A. C. B.; *et. al.* **ISÓTOPOS ESTÁVEIS E PRODUÇÃO DE BEBIDAS: DE ONDE VEM O CARBONO QUE CONSUMIMOS?** 4 f. Ciência e Tecnologia Alimentar – Sociedade Brasileira de Ciência e Tecnologia de Alimentos, Campinas. 2002.

ROSSMANN, A. **DETERMINATION OF STABLE ISOTOPE RATIOS IN FOOD ANALYSIS**. 37 f. Food Reviews International. Química Biológica - Universidade Técnica de Munique, Alemanha, 2001.

ROSSMANN, A., SCHMIDT, H. L., RENIERO, F., *et. al.* **Stable carbon isotope content in ethanol of EC data bank wines from Italy, France and Germany**. Zeitschrift für Lebensmittel-Untersuchung und Forschung. 203, 293–301. 1996.



ALGUNS DADOS DO FOMENTO TERRITORIAL POR MEIO DE CHAMADAS PÚBLICAS SETEC/MEC PARA INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS

Eder José da Costa Sacconi¹

Huarley Pratte Lemke²

1 RESUMO

As chamadas públicas podem ser um instrumento impulsionador para o fomento de ações. Neste trabalho apresentamos alguns resultados da experiência exitosa dos editais Setec/MEC de promoção ao desenvolvimento de Indicações Geográficas, na Rede Federal.

Palavras-chave: indicação geográfica; chamada pública; Rede Federal; editais Setec/MEC.

2 DESCRIÇÃO DO CASO

Este trabalho relata a metodologia de trabalho conjunto entre o Instituto Federal do Espírito Santo (Ifes) e o Instituto Federal de São Paulo (IFSP) no fomento e desenvolvimento de Indicações Geográficas (IG's), numa parceria com a Secretaria de Educação Profissional e Tecnologia (Setec), vinculada ao Ministério da Educação (MEC), em parceria com o Ministério da Agricultura e Pecuária (Mapa) e o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae).

A Rede Federal apresenta elevada capilaridade (679 campus de institutos federais pelo Brasil) e distribuição em todo o território brasileiro, o que reforça seu papel também como um agente de dinamização dos Arranjos Produtivos Locais (APLs) ao promover sinergias e desenvolvimento socioeconômico nas regiões em que estão inseridas, inclusive por meio da agregação de valor aos produtos e serviços das localidades por meio do potencial de registro e exploração das Indicações Geográficas e Marcas Coletivas.

O lançamento do primeiro Edital nº 63/2021 de Promoção a Indicações Geográficas e Marcas Coletivas foi realizado no terceiro dia da Semana Nacional da Educação Profissional e Tecnológica, realizado entre os dias 23 e 25 de setembro de 2021. Neste edital recebemos 34 propostas, sendo contemplados 26 planos de trabalho, divididos em 15 projetos no Eixo I (diagnóstico) e 11 projetos no Eixo II (estruturação). Foram 18 instituições da RFEPCT contempladas, com um aporte de recursos de ~R\$ 1.695.750,00.

O Edital nº 03/2022 de Desenvolvimento de Indicações geográficas foi lançado em 21 de dezembro de 2022, recebendo 86 propostas e validando 37 planos de trabalho para execução, divididos em 15 projetos no Eixo I, 15 no Eixo II e 7 Indicações Geográficas para incubação no Eixo III, com um recurso previsto de ~R\$ 2.232.549,00. Envolve a articulação de 23 Institutos Federais e da Universidade Tecnológica Federal do Paraná (UTFPR).

¹ Técnico em assuntos educacionais, mestrando, Instituto Federal de São Paulo, eder.sacconi@ifsp.edu.br.

² Professor, mestre, bolsista na Agência de Inovação do Ifes, huarley.lemke@ifpa.edu.br



3 RESULTADOS

O trabalho busca apoiar o desenvolvimento de projetos de indicação geográfica - IG, em ações de estímulo ao fortalecimento de projetos de IG, potencial registro e desenvolvimento. Ainda propõe a promoção da Rede Federal nas APL's, com a possibilidade de criação de novos negócios relacionados à região. Por meio da extensão, permite ações de estímulo à formação de estudantes do ensino técnico em habilidades voltadas ao contexto da propriedade intelectual, desenvolvimento local e associações.

O primeiro edital fomentou o debate e capacitação de recursos humanos na RFEPCT, proporcionando a aceleração da articulação e fomento à IG na Rede. Foram 170 bolsistas atendidos pelo programa inicialmente, com ~16 mil produtores impactados direta ou indiretamente com os projetos. No Edital nº 63/2021 foram selecionadas propostas das seguintes regiões do Brasil: 2 do Norte; 2 do Centro-oeste; 5 do Sul; 5 do Sudeste e 12 do Nordeste. Destaca-se o Nordeste representando ~46% dos projetos aprovados nesta chamada, com 11 das 27 Unidades da Federação com ações de IG beneficiadas. Sobre a Rede Federal, 20 dos 38 Institutos Federais submeteram projetos neste Edital. A composição de submissão entrega 92% para gêneros alimentícios e 8% de artesanato local.

O número de participantes nas equipes formadas pelos projetos varia entre quatro (Eixo I) a 6 membros (Eixo II). Os estudantes de nível técnico e superior representam 40% dos 169 participantes. Além dos coordenadores e estudantes, as equipes são compostas por representantes das seguintes instituições: associações, cooperativas, Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa), Instituto de Assistência Técnica e Extensão Rural (Emater), Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa), Secretaria de Turismo, Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas (Sebrae), e Serviço de Inspeção Municipal.

O perfil demográfico do Edital nº 63/2021 revela na coordenação um público por gênero de ~66,7% masculino e ~33,3% feminino no Eixo I, e respectivamente ~45,5% e ~54,5% no Eixo II. A faixa etária dos participantes representa: ~13,3% para a faixa etária entre 30 à 34 anos; ~33,3% entre 35 à 39 anos; ~20% entre 40 à 44 anos; ~20% entre 45 à 49 anos e ~13,4% para maiores de 50 anos no Eixo I. Respectivamente a faixa etária no Eixo II teremos: ~9,1%; ~18,2%; ~36,4%; ~27,3% e ~9,1 para acima dos 50 anos.

O perfil acadêmico dos coordenadores do Eixo I está representado por ~53,3% com doutorado e ~46,7% com mestrado. No Eixo II se sobressai a titulação de doutor, com ~81,8% dos coordenadores e somente ~18,2% sendo mestres.

Os bolsistas (incluindo os estudantes e colaboradores externos) revelam um perfil por gênero de ~65,8% feminino e ~34,2% masculino no Eixo I. No Eixo II esse perfil reflete respectivamente ~62,5% e ~37,5%.

No Eixo I mais de 2/5 dos estudantes (~42,1%) têm idade entre 15 à 19 anos, revelando um público jovem: ~26,3% com idade entre 20 à 24 anos, ~15,8% entre 25 à 29 anos e o restante com idade superior a 30 anos. No Eixo II estes dados revelam uma composição de idade mesclada, com ~27,5% entre 15 à 19 anos; ~15% entre 20 à 24; ~5% entre 25 à 29 anos; ~22,5% entre 30 à 34 anos; ~10% entre 35 à 39 anos; ~12,5% entre 40 à 44 anos; e ~2,5% cada para as faixas seguintes: 45 à 49; 50 à 54 e 60 à 64 anos. Esse leque de faixas no Eixo II pode ser justificado pelo Colaborador Externo, figura não presente no Eixo I. A presença alta de adolescentes nos dois Eixos pode ser representada pela exigência do nível técnico na composição das equipes. Estes dados ajudam a retratar um pouco do perfil do público contemplado com o primeiro edital



de fomento. Público jovem, capacitado, e com equilíbrio de gênero.

A segunda chamada pública, representada pelo Edital nº 03/2022 de Desenvolvimento de IG, encerrou sua fase de seleção em junho de 2023, com os dados ainda em fase de tratamento estatístico. Porém algumas informações surgem. Todas as regiões do Brasil submeterem propostas, com 05 do Norte; 06 do Centro-oeste; 01 do Sul; 15 do Sudeste e 11 do Nordeste para o Eixo I. No Eixo II estes números foram respectivamente para as regiões: 04; 02; 05; 17 e 13 no Nordeste. Sul (01 proposta); Sudeste (05) e Nordeste (01) tiveram uma participação mais tímida no Eixo III - Incubação, talvez pelo fato das Incubadoras ainda não terem um nível de maturidade satisfatório na RFEPECT.

As submissões por gênero revelaram um público composto por ~64,4% masculino e ~35,5% feminino no geral. Estes dados por Eixo I, II e III representam respectivamente ~79,5%; ~57,5% e ~85,7% para o gênero masculino e ~20,5%; ~42,5% e ~14,3% para o feminino. Em relação ao primeiro edital, houve uma alteração no perfil por gênero, com menor presença do público feminino. O novo edital contempla 194 bolsistas, que estão em execução das ações no presente. Observa-se uma integração entre os institutos federais participantes, a aproximação com as comunidades locais e a valorização do saber fazer. Este aprendizado e conhecimento pode ser difundido com ações similares às propostas nos Editais Setec/Mec de Promoção a IG, oportunizando conhecimento, capacitação, inovação e pesquisas na ponta das comunidades.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

As chamadas públicas atendem seu objetivo de promoção e fortalecimento das Indicações Geográficas e da APL, integrado a prática do ensino, pesquisa e extensão na RFEPECT para o desenvolvimento do território brasileiro. Este fomento é importante. Se observarmos num contexto internacional, a Itália tem ~877 IG, seguido da França com ~750, Espanha ~365, Grécia ~275 e Portugal ~193. Valorizar os produtos nacionais, o conhecimento do produtor e gerar renda, são ações de uma pauta que é prioridade para um elo de crescimento e desenvolvimento. O Brasil possui atualmente 104 IG's, porém com uma riqueza de diversidade que permite ampliar este número.

O Edital nº 63/2021 alcançou êxito ao preencher todas as vagas disponíveis para o Eixo I e próximo da totalidade das vagas ofertadas para o Eixo II. Destaca-se a quantidade de projetos de Indicação Geográfica no Nordeste do Brasil, que permite preencher a lacuna de projetos nesta região, que apesar do seu potencial representa cerca menos de 20% das IG's do Brasil. A utilização da capilaridade da Rede Federal alcança APL's remotos do país contribuindo com o desenvolvimento territorial através da produção e empreendedorismo das associações e cooperativas, além de oportunizar e favorecer o protagonismo dos discentes, que representam cerca de ~70% do público participante das equipes.

Cabe destacar que é um trabalho piloto na área de aceleração de propriedade industrial junto às instituições da RFEPECT e que aperfeiçoamentos em outras edições são observados.

O Edital nº 03/2022 valida a experiência bem-sucedida de apoio por chamadas públicas, pelo número de propostas submetidas e participação da Rede Federal, apoiando 37 ações em todo o território nacional. Inova ao trabalhar no Eixo III a incubação de IG, inspirado nos trabalhos do Ifes e IFSP nesta área.



REFERÊNCIAS

BRASIL. **Lei 9.279, de 14 maio de 1996**. Regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial. Presidência da República, 1996. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9279.htm. Acesso em: 06 ago. 2023.

BRASIL. **Lei 10.973, de 02 de dezembro de 2004**. Dispõe sobre incentivos à inovação e à pesquisa científica e tecnológica no ambiente produtivo e dá outras providências. Presidência da República, 2004. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2004/lei/l10.973.htm. Acesso em: 05 ago. 2023.

BRASIL. **Lei 11.892, de 29 de dezembro de 2008**. Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, e dá outras providências. Presidência da República, 2008. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2008/lei/l11892.htm. Acesso em: 07 ago. 2023.



ESTUDO DE CASO: ESTRATÉGIA DE VIABILIDADE ECONÔMICA DA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA DO MEL DE MELATO DA BRACATINGA¹

Caroline Maciel da Costa²

Ivanir Cella³

Márcia Regina Faima⁴

Alex Sandro Poltronieri⁵

1 RESUMO

Atualmente, apesar do contínuo avanço do processo de globalização em todo o mundo, as tendências de consumo estão se direcionando de forma notável para a apreciação e valorização de produtos que possuam uma conexão com suas origens regionais, através de selos e marcas locais. A Indicação Geográfica (IG) confere valor adicional aos produtos, amplia a remuneração dos produtores rurais e artesãos, armazena a herança cultural de uma região específica e asseguram a preservação da biodiversidade local. Há uma crescente preferência por bens produzidos por pequenos e médios empreendedores, que operam com elevados padrões de controle de qualidade em todas as etapas de sua cadeia produtiva. Essas tendências refletem de maneira coerente o comportamento de um consumidor cada vez mais bem-informado e consciente a respeito de suas escolhas de consumo. Entretanto, para se consolidar, trazer valorização e retorno financeiro de fato aos produtores, existem diversos desafios a serem enfrentados. Dentre eles, a viabilidade econômica é fator decisivo para desenvolvimento e evolução do projeto.

Palavras-chave: financeiro; gestão; qualidade; selo; valorização.

2 DESCRIÇÃO DO CASO

Desde a obtenção do registro da Indicação Geográfica (IG) do Mel de Melato da Bracatinga, a entidade associativa FAASC (Federação das Associações de Apicultores e Meliponicultores de Santa Catarina) junto à outras entidades realizadoras desta IG, colocou em prática diversas iniciativas para impulsionar o desenvolvimento e operacionalização perante o projeto, tais como reuniões, participação em eventos, palestras e outras atividades fomentando a IG e o engajamento da governança. Entretanto, considerando que a FAASC é uma federação e não possui fins lucrativos, a sustentabilidade financeira e operacional do projeto foi uma preocupação constante.

¹ Entidades realizadoras da IG do Mel de Melato da Bracatinga: FAASC, EPAGRI, UFSC e SEBRAE.

² Zootecnista, mestranda em ciências, UFSC, caroline.maciellcosta1@gmail.com.

³ Presidente da FAASC, Técnico em Agropecuária, EPAGRI, ivanir@epagri.sc.gov.br.

⁴ Bióloga, Doutora em Ciências, UFSC, marcia.faima@gmail.com.

⁵ Professor, Doutor em Entomologia, UFSC alexpoltronieri@gmail.com.



3 RESULTADOS

Com o intuito de compreender o valor financeiro necessário para garantir a sustentabilidade econômica da IG, foi realizado um levantamento dos custos envolvidos com base nos dados do ano de 2022, projetados para todo ano de 2023, contemplando as despesas previstas e margens para eventuais gastos adicionais (Tabela 1).

Tabela 1. Descrição das despesas previstas para a manutenção do projeto de Indicação Geográfica do Mel de Melato da Bracatinga, no período de janeiro a dezembro de 2023.

DESCRIÇÃO DOS CUSTOS	TOTAL	ENTIDADE	RATEIO	12 parcelas
Honorários de execução	R\$ 12.000,00	R\$ 552,00	R\$ 11.448,00	R\$ 954,00
Criação e manutenção da página	R\$ 5.000,00	R\$ 2.000,00	R\$ 3.500,00	R\$ 291,67
Pagamento de site	R\$ 4.000,00	R\$ 2.500,00	R\$ 1.500,00	R\$ 125,00
Despesas de deslocamento	R\$ 1.000,00	R\$ 0,00	R\$ 1.000,00	R\$ 83,33
Aquisição de impressora	R\$ 2.200,00	R\$ 0,00	R\$ 2.200,00	R\$ 183,33
Contrapartida de consultoria	R\$ 4.950,00	R\$ 0,00	R\$ 4.950,00	R\$ 412,50
Ações imprevistas e inflação	R\$ 3.500,00	R\$ 0,00	R\$ 3.500,00	R\$ 291,67
TOTAL	32.650,00	R\$ 5.052,00	R\$ 28.098,00	

Na coluna intitulada “rateio” estão representadas as receitas provenientes dos serviços prestados, resultando no valor de divisão que permanece pendente de distribuição entre as empresas participantes do projeto.

Para a divisão de custos entre as empresas, foram considerados os selos solicitados no ano de 2022 e 2023 (safra bianual), utilizando como base os dois anos que compõem o ciclo da safra do mel de melato da bracatinga e assim, cobrar os custos de forma justa e retroativa (Tabela 2).

Tabela 2. Divisão das despesas previstas entre as empresas credenciadas no projeto de Indicação Geográfica do Mel de Melato da Bracatinga, em 2023.

RECEITA EMPRESAS	QNT DE SELOS TOTAL	QNT DE SELOS 2023	VALOR DE C U S T O VARIÁVEL	TOTAL DE RATEIO / EMPRESA	TOTAL / EMPRESA
	0,17	0		R\$ 0,31	
Empresa 1	7.000	3000	R\$510,00	R\$2.175,60	R\$ 2.685,60
Empresa 2	27.500	3000	R\$510,00	R\$8.547,00	R\$ 9.057,00
Empresa 3	14000	0		R\$4.351,20	R\$ 4.351,20
Empresa 4	3750	0		R\$1.165,50	R\$ 1.165,50

Continua...



Continuação da tabela 2

Empresa 5	5000	0		R\$1.554,00	R\$ 1.554,00
Empresa 6	6000	6000	R\$1.020,00	R\$1.864,80	R\$ 4.534,80
Empresa 7	10000	10000	R\$1.700,00	R\$3.108,00	R\$ 6.458,00
	73250	22000	R\$3.740,00	R\$ 22.766,10	R \$ 29.806,10

Após a conclusão da análise dos custos, uma reunião foi convocada com as empresas credenciadas, a fim de apresentar os dados. Ao término dessa reunião, e após a realização de uma votação e aprovada a proposta de divisão de custos.

Apesar de sua capacidade de promover e disseminar a cultura regional, a IG não pode ser considerada isolada em meio ao competitivo mercado. Embora esses produtos sejam verdadeiramente singulares e carreguem o potencial de adicionar valor, é imperativo combinar esforços que englobem conhecimentos administrativos, de gestão e de gerenciamento (Hickenbick; Figueiredo, 2017).

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Uma vez que as entidades que buscam IGs representam comunidades, é fundamental criar estratégias econômicas viáveis. As IGs envolvem grupos de pessoas que precisam trabalhar de forma coesa e colaborativa, deste modo, essas estratégias são essenciais para facilitar o entendimento do projeto a curto e médio prazo, permitindo seu êxito. Isso acontece porque a abordagem econômica, além de facilitar entendimento da viabilidade do projeto, contribui para sua continuidade de modo bem-sucedido.

5 REFERÊNCIAS

HICKENBICK, A. C.; FIGUEIREDO, L. G. B. Importância da Denominação de Origem no estado de Santa Catarina: reconhecimento do selo de proteção. **Revista Gestão e Sustentabilidade Ambiental**, Florianópolis, v. 6, n. 3, p. 5-30, out./dez. 2017.



RENDA DE QUALIDADE TERRITORIAL NO EXTREMO OESTE CATARINENSE? ABRE-SE UMA AGENDA DE INVESTIGAÇÃO

Ivoneti da Silva Ramos¹

Valério Alécio Turnes²

Ademir Antônio Cazella³

1 RESUMO

A organização da produção e do consumo em torno da Cesta de Bens e Serviços Territoriais (CBST) pode gerar Renda de Qualidade Territorial (RQT) e se consolidar como estratégia de desenvolvimento territorial sustentável. Estudos realizados em Santa Catarina apontam a existência da CBST, mas ainda há necessidade de avançar na pesquisa quanto à geração de RQT. Na vivência realizada na região do extremo oeste em junho de 2023 junto às agroindústrias familiares pode-se perceber que há vestígios da produção de uma renda diferenciada no caso da produção do queijo de leite cru, que pode ser objeto de pesquisa mais aprofundada. Neste sentido, o objetivo deste relato é apresentar a vivência e lançar bases para um aprofundamento da pesquisa da renda de qualidade territorial na região do extremo oeste catarinense.

Palavras-chave: Desenvolvimento Territorial Sustentável. Cesta de Bens e Serviços Territoriais. Renda de Qualidade Territorial. Agroindústrias familiares.

2 DESCRIÇÃO DO CASO

Em junho de 2023 foi realizada uma vivência na região do extremo oeste catarinense junto às agroindústrias familiares (AIF) e outros empreendimentos locais. Em Anchieta foram visitadas as AIFs Frisanco e Vinhas ao Vento, as guardiãs das sementes crioulas e os guardiões do milho crioulo, o empreendimento Ar Livre. Em Guaraciaba as AIFs Sabor da Terra e Queijos Balbinot. Em Seara a AIF Queijos da Família Finger e o empreendimento Eco Sítio Lindo.

Além das vivências citadas, foi realizada oficina em São Miguel do Oeste, na Associação Municipal do Extremo Oeste de Santa Catarina (Ameosc), com a presença de interlocutores e pesquisadores da região que fizeram exposição de temas relacionados ao turismo rural e às agroindústrias familiares. E na cidade de Chapecó foi realizado o Seminário “O Enfoque da Cesta de Bens e Serviços Territoriais (CBST): Resultados parciais de Pesquisa em territórios Rurais Catarinenses”⁴, com palestra do professor Bernard Pecquer, de Grenoble, na França, autor da

¹ Professora Universitária, Mestre, Udesc, ivoneti.ramos@udesc.br

² Professor Universitário, Doutor, Udesc, valerio.turnes@udesc.br

³ Professor Universitário, Doutor, UFSC, ademir.cazella@ufsc.br

⁴ Organizado pelo Laboratório de Estudos da Multifuncionalidade Agrícola e do Território - Lemate/UFSC em parceria com a Epagri, realizado no Centro de Pesquisa para Agricultura Familiar – Cepaf.



teoria da CBST e do professor Ademir Antônio Cazella, sobre as pesquisas brasileiras no tema, e com exposições de pesquisas desenvolvidas e orientadas no Lemate/UFSC e no Instituto Federal de Santa Catarina (IFSC).

Salienta-se que as pesquisas com agroindústrias familiares vêm sendo realizadas pelo Projeto “Desenvolvimento territorial sustentável: interfaces entre a cesta de bens e serviços, mercados e marcas territoriais” financiado pelo Edital de Chamada Pública FAPESC nº 12/2020-Programa de Pesquisa Universal (Termo de Outorga Nº 2021TR000531), com vigência de 2021 a 2023.

3 RESULTADOS

Durante a vivência, as observações tiveram por base o enfoque teórico-metodológica da Cesta de Bens e Serviços Territoriais (CBST)⁵ originado nos estudos da realidade rural francesa pós II Guerra, que se caracteriza como uma estratégia de desenvolvimento territorial sustentável e que se relaciona com a identificação e valorização de um conjunto articulado de bens e serviços territoriais (Cazella et al., 2020; Turnes et al., 2022). Tecchi et al. (2021, pg. 1) identificaram a existência de bens e serviços territoriais na Ameosc, sendo que “os mais ativados são a Oktoberfest, os produtos coloniais e as sementes crioulas. (...) pouco ativados estão o turismo rural, de aventura e histórico-cultural; locais para realização de eventos e de lazer e a tríplice fronteira”.

Na vivência, a observação também se direcionou para aspectos relacionados à renda dos produtos do território do extremo oeste catarinense. Isso se deu ao fato de que, atrelado ao enfoque da CBST, está a potencial geração de renda de qualidade territorial que pode ocorrer com o aumento da demanda por bens e serviços territoriais a partir do efeito da oferta conjunta (efeito cesta): “(...) a vantagem que pode surgir dessa passagem da soma dos produtos locais para a produção territorial constitui um efeito de renda conhecido como “de qualidade territorial”” Pecqueur (2006, pg. 27, tradução nossa, grifo do autor).

Nos municípios de Seara e Guaraciaba chamou a atenção a diferença de renda na produção e comercialização dos queijos de leite cru. Em Seara uma produção de queijo de leite cru, embora fundamentada no saber-fazer, na cultura e no histórico familiar e regional, parece não incorporar nos preços finais os atributos territoriais, enquanto em Guaraciaba há indícios de que os preços finais do queijo possam estar ancorados em atributos territoriais. Essa observação se baseou na diferença dos preços praticados pelas duas agroindústrias para o queijo de leite cru e nas falas que revelaram o uso ou não destes atributos nas estratégias de comercialização. Salienta-se que premissas precisam ser testadas, como o surgimento da renda em estratégias conjunta, características do efeito cesta.

Ainda não há espaço para se afirmar que a renda diferenciada do queijo de Guaraciaba pode ser caracterizada como renda de qualidade territorial, pois necessita pesquisa mais aprofundada para verificar as premissas da RQT, tais como a relação com o efeito cesta oriundo da oferta articulada dos bens e serviços territoriais. Inclusive verificar o quesito formalização que pode implicar custos mais altos e explicar diferenças nos preços. Por isso, é importante abrir uma agenda de pesquisa no tema da RQT na região do extremo oeste catarinense.

⁵ Recomenda-se a leitura de Mollard (2001) e Pecqueur (2001).



4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A vivência junto aos empreendimentos territoriais no extremo oeste de Santa Catarina permitiu verificar o esforço realizado pelos atores locais para desenvolver o território e abrir agendas de pesquisa para a verificação da existência da renda de qualidade territorial na região.

REFERÊNCIAS

CAZELLA, Ademir Antônio; MEDEIROS, Monique; DESCONSI, Cristiano; SCHNEIDER, Sérgio; DE PAULA, Leandro Guimarães Nunes. O enfoque da cesta de bens e serviços territoriais: seus fundamentos teóricos e aplicação no Brasil. **Revista Brasileira de Gestão e Desenvolvimento Regional G&DR**. V. 16, N. 3, P. 193-206, Taubaté, SP, set-dez/2020.

MOLLARD, Amedée. Qualité et développement territorial : une grille d'analyse théorique à partir de la rente. **Economie Rurale**, nº261, 2001, pp.16-34. Disponível em: https://www.persee.fr/docAsPDF/ecoru_0013-0559_2001_num_263_1_5240.pdf. Acesso em: 16/06/2023.

PECQUEUR, Bernard. Le tournant territorial de l'économie globale. **Espaces et sociétés**. Nº 124-125, 2006, pp. 17 à 32. Disponível em: https://www.researchgate.net/publication/229027150_Le_tournant_territorial_de_l%27economie_globale. Acesso em: 11/07/2023.

PECQUEUR, Bernard. Qualité et développement territorial: l'hypothèse du panier de biens et services territorialisés. **Économie rurale**, vol. 261, n o 1, p. 37-49, 2001. Disponível em: https://www.persee.fr/docAsPDF/ecoru_0013-0559_2001_num_261_1_5217.pdf. Acesso em: 15/07/2023.

TECCHI, Andreia; CAPELESSO, Adinor J.; DORIGON, Clóvis; CAZELLA, Ademir A.. Desenvolvimento Territorial no Extremo Oeste de Santa Catarina: a Abordagem da Cesta de Bens e Serviços Territoriais. **Revista Política e Planejamento Regional** – Rio de Janeiro – vol. 8, nº 1, janeiro a abril de 2021. Disponível em: https://lemate.paginas.ufsc.br/files/2019/04/Cesta-e-desenvolvimento-territorial_formatado.pdf. Acesso em: 15/07/2023.

TURNES, Valério A.; CAZELLA, Ademir A.; PECQUEUR, Bernard.; GUZZATTI, Thaise C. Monitoramento de uma Cesta De Bens e Serviços Territoriais: a construção de um painel de indicadores. **Raízes**, Campina Grande, v. 42, n. 1, p. 224–240, 2022.



ASSESSING THE SUSTAINABILITY OF THE FOOD SYSTEM OF “CANASTRA” RAW MILK CHEESE IN MINAS GERAIS.

Pouliquen Yuna¹

Le Guerroué jean-louis²

1 INTRODUÇÃO

A agroecologia é um conceito amplo e holístico, abrangendo todo o sistema alimentar, e se contrapõe à agricultura industrial que prioriza a produção em massa. A busca pela transição agroecológica visa enfrentar os problemas gerados pela agricultura industrial, como concentração de renda, destruição ambiental e desigualdade social. A agroecologia promove práticas agrícolas sustentáveis, valoriza o conhecimento tradicional e os recursos naturais, buscando resolver as causas subjacentes da desnutrição. No Brasil, o desenvolvimento da agricultura foi influenciado pelo período colonial português (1500 a 1822) (Martins, 2022). A identidade de Minas Gerais é profundamente marcada pela colonização, especialmente no que diz respeito ao queijo. Atualmente, os Queijos Minas Gerais representam uma identidade cultural e fazem parte da rica tradição culinária da região (IPHAN, 2006). O queijo Canastra recebeu reconhecimento e proteção como um produto artesanal característico de Minas Gerais por meio da obtenção da Indicação Geográfica, abrangendo tanto os aspectos de produção quanto a sua marca. Esse reconhecimento permitiu que os produtores acessassem um mercado exclusivo, inicialmente limitado a Minas Gerais, mas, desde 2013, autorizado para comercialização em todo o território brasileiro. O objetivo deste estudo é investigar em que medida a implementação de uma Indicação Geográfica pode influenciar a transição agroecológica e promover a inclusão produtiva nas áreas rurais.

2 METODOLOGIA

A metodologia utilizada para a realização desta pesquisa envolveu uma abordagem detalhada, utilizando a técnica TAPE (Técnica de Avaliação de Performance e Eficiência) para analisar a sustentabilidade do sistema alimentar do queijo de leite cru “Canastra” em Minas Gerais. (Publication Preview Page | FAO | Food and Agriculture Organization of the United Nations, n.d.)

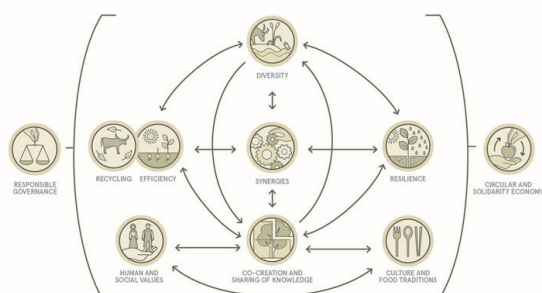


Figura 1. Os 10 Elementos da Agroecologia

¹ Estudante, ESA, yunapouliquen00@gmail.com

² Professor, Universidade de Brasília, jllgbsb@gmail.com.



O setor escolhido para este estudo é o setor da Indicação Geográfica, abrangendo os sete municípios localizados na microrregião da Serra da Canastra: Bambuí, Delfinópolis, Medeiros, Piumhi, São Roque de Minas, Vargem Bonita e Tapiraí. Em seguida, os produtores foram selecionados com base em critérios de pertencimento ou não à Indicação Geográfica (IG).

3 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA ou RESULTADOS E DISCUSSÃO

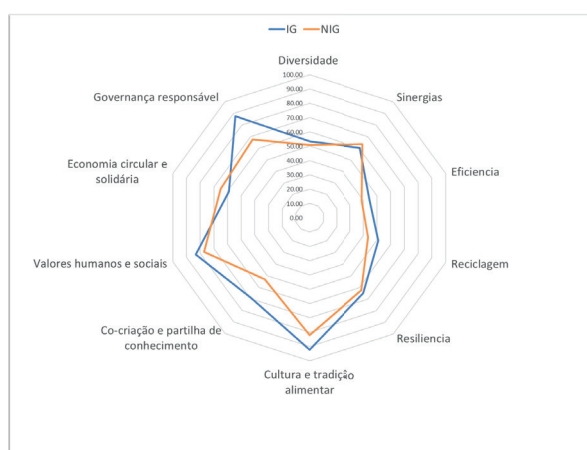


Figura 2. Visualização dos resultados do CAET dos produtores de queijo da região de Canastra, categorizados em produtores com Indicação Geográfica (IG) e produtores sem Indicação Geográfica (NIG).

Table 1. CAET results per category of Indication Geographica

		CAET	Diversidade	Sinergias	Eficiência	Reciclagem	Resiliência	Cultura e tradição alimentar	Co-criação e partilha de conhecimento	Valores humanos e sociais	Economia circular e solidária	Governança responsável
IG	Mean	66.54	53.37	60.58	44.23	50.96	64.78	92.31	69.23	83.17	58.97	87.82
	Median	63.13	56.25	56.25	37.50	43.75	57.81	91.67	66.67	81.25	58.33	83.33
	Max	81.67	75.00	93.75	93.75	81.25	93.75	100.00	91.67	100.00	100.00	100.00
	Min	54.74	31.25	31.25	18.75	25.00	37.50	75.00	25.00	62.50	16.67	58.33
	SD	8.47	14.12	20.63	18.83	17.46	18.69	9.29	17.48	12.86	24.41	12.55
NIG	Mean	60.39	50.66	63.82	38.82	43.42	62.34	82.02	53.07	77.30	64.91	67.54
	Median	60.36	56.25	62.50	31.25	43.75	57.81	83.33	50.00	81.25	66.67	75.00
	Max	80.05	68.75	87.50	75.00	87.50	92.19	100.00	100.00	93.75	100.00	91.67
	Min	49.84	18.75	43.75	12.50	12.50	40.63	58.33	16.67	56.25	8.33	8.33
	SD	8.31	14.72	14.82	16.08	22.87	15.43	15.28	23.77	9.82	21.08	21.14

A **diversidade**, (IG:53%,NIG:50.66%) desempenha um papel fundamental na garantia da segurança alimentar e nutricional, ao preservar, proteger e aprimorar os recursos naturais. As fazendas estudadas estão predominantemente localizadas em regiões remotas e montanhosas, onde os agricultores se concentram principalmente no cultivo de café e soja. Cerca de metade da produção, seja no grupo IG ou não-IG, está confinada a uma única cultura ou nenhuma (principalmente reservada para pastagem de gado). Um terço de todos os produtores, independentemente da categoria, se envolve no cultivo de 2 a 3 variedades diferentes ao longo do ano. O estabelecimento de **sinergias** dentro de um sistema de produção aprimora as funções vitais dos sistemas alimentares, apoiando a produção agrícola e promovendo a oferta de vários serviços ecossistêmicos. Para ambos os grupos, IG e NIG, a correlação mostra uma média de 60%. A maioria dos produtores opta pela produção de silagem e compra de rações principalmente durante o período seco. Excrementos são utilizados como fertilizantes para enriquecer o solo. Em relação à cobertura do solo, mais de 50% dos produtores indicam cobertura completa de seus campos com resíduos de culturas ou plantas de cobertura. Por fim, a integração de árvores para fornecer pelo menos um serviço, principalmente sombra, está presente em 56%



dos produtores. A **eficiência** é baixa em ambos os grupos, com pontuações mais altas no grupo IG(44,2%). A dependência de recursos externos é notável, com predominância de produtos químicos. Os CAET são convencionais, então são dependentes dos recursos externos, mais para NIG(38,82%). 50% dos sistemas de monocultura têm uma pontuação superior a 70, indicando práticas agroecológicas. A **reciclagem** dentro do sistema de produção desempenha um papel crucial na obtenção de reduções de custos ambientais e econômicos. Notavelmente, os dois grupos exibem desempenhos distintos nesse domínio, com o grupo IG obtendo uma pontuação de 50,96% e o grupo NIG obtendo uma pontuação de 43,42%, indicando um desempenho superior para o grupo IG. A maioria das fazendas implementa práticas de reutilização, como o uso de soro de leite na produção de queijo para alimentar porcos. Além disso, resíduos orgânicos, como cascas de frutas, são descartados na terra e servem como alimento para animais ou se decompõem naturalmente. Embora as práticas de conservação de água não sejam universalmente adotadas, alguns agricultores se beneficiam de fontes naturais de água, como rios em suas terras, para abastecer os animais. A economia de sementes e a produção de recursos genéticos são realizadas por um número considerável de fazendas, aprimorando a autonomia de seus sistemas. Ao contrário das expectativas, não permite fechar os ciclos nem reduzir o desperdício, o que resulta em uma dependência maior em relação aos recursos externos.

A pontuação de **resiliência** indica um nível moderado de resiliência em relação à diversificação de culturas e à adoção de práticas agrícolas sustentáveis. A resiliência desempenha um papel crucial na garantia da sustentabilidade dos sistemas alimentares e agrícolas, bem como na estabilidade dos produtores, comunidades e ecossistemas. O grupo IG apresenta maior resiliência com uma pontuação de 64,78%, enquanto o grupo não-IG tem espaço para melhorias, com 62,34%. No grupo não-IG, existem fatores diferenciadores, como SIM e Selor ARTE, que impõem padrões básicos de produção e localização. No entanto, alguns produtores não registrados enfrentam estruturas mais precárias, tornando sua capacidade de se recuperar após choques ou perturbações menos robustas. Na região de Minas Gerais, as mudanças climáticas são relativamente menores. No entanto, uma considerável diminuição nos níveis de água poderia potencialmente perturbar o sistema no futuro. Entre o grupo IG, 50% dos entrevistados acreditam que sua renda é estável ou aumentou ao longo do tempo, e eles experimentam uma recuperação completa e rápida após choques ou interrupções. Em contraste, para o grupo não-IG, a maioria relatou renda estável com variações na produção de um ano para outro (com insumos constantes ou vice-versa) e eles conseguem recuperar a renda e a produção após choques ou interrupções. O apoio comunitário em tais situações é limitado, especialmente para os produtores localizados longe das cidades e em áreas de difícil acesso.

A **co-criação e o compartilhamento de conhecimento** medem o nível de compreensão em agroecologia e práticas orgânicas. Uma diferença perceptível existe entre os dois grupos (IG: 69,23%, NIG: 53,07%). O grupo IG demonstra maior conscientização em relação à agroecologia. Um fator que pode explicar essa discrepância é a presença de atores externos, como APROCAN e EMATER, que oferecem reuniões e sessões para educar os produtores. Assim, várias organizações estabelecidas e operacionais contribuem para essa conscientização. Numerosas redes que facilitam a criação e a transferência horizontal de conhecimento e melhores práticas estão estabelecidas e operacionais na região. De maneira ampla, dois grupos de produtores se destacam: aqueles que praticam agroecologia sem um conhecimento aprofundado do termo, empregando métodos tradicionais e minimizando o uso de insumos. Por outro lado, há aqueles que adotam uma abordagem mais moderna, utilizando insumos químicos para produções maiores



e mais diversificadas. A categoria de **Cultura e Tradição Alimentar**, com a maior pontuação, destaca a preservação e a reverência pelas práticas culinárias. Os produtores promovem ativamente produtos locais, especialmente o queijo Canastra, contribuindo significativamente para a identidade cultural arraigada na região. O estudo revela uma disparidade mínima entre os dois grupos (IG: 92,31% e não-IG: 82,02%). Os produtores demonstram uma profunda consciência da importância dos hábitos alimentares saudáveis e os colocam em prática de todo o coração. Eles têm um forte apego à sua herança culinária tradicional, utilizando variedades e raças locais para manter esse legado. Esse compromisso é parcialmente atribuído à sua localização remota, que os distancia dos centros urbanos, e também surge de seu modo de vida - muitos criam galinhas, patos, perus e porcos para consumo pessoal. Essa abordagem manifesta o compromisso de preservar sua herança cultural por meio de escolhas alimentares e práticas agrícolas. A categoria de **Valores Humanos e Sociais** indica uma ênfase específica nas dimensões sociais e humanas. Isso destaca a preservação e o aprimoramento dos meios de subsistência rurais, bem como a promoção da equidade e do bem-estar social. Ambos os grupos alcançam pontuações acima de 70% (IG: 83,17% e não-IG: 77,30%). No sistema Queijo da Canastra, essa dimensão é avaliada como alta, exemplificando um foco em aspectos sociais, éticos e humanos. Apesar das condições de trabalho desafiadoras, inovações tecnológicas e da crescente renomada do queijo Canastra, há um crescente interesse entre os jovens em adotar práticas agrícolas. No entanto, isso ainda é um assunto de incerteza para muitos deles. Apesar dos desafios, essa crescente conscientização das considerações sociais e humanas na produção agrícola é encorajadora e oferece perspectivas positivas para o futuro.

A **economia circular e solidária** representa uma reconexão entre produtores e consumidores, oferecendo soluções inovadoras para promover bases sociais em prol do desenvolvimento inclusivo e sustentável. As maiores pontuações nessa dimensão são geralmente alcançadas por produtores com fácil acesso a mercados locais, permitindo que vendam seus produtos no local, aumentando assim sua visibilidade e sucesso. No caso específico do queijo Canastra, o grupo IG alcança uma pontuação de 58,97%, enquanto o grupo não-IG registra uma pontuação de 64,91%. Produtores IG não certificados ou não registrados têm acesso a um mercado mais volátil gerenciado por intermediários conhecidos como "Quejeros", que compram queijo a preços baixos (cerca de 20 R\$) para vender em mercados locais (pequenas mercearias, restaurantes). Em contraste, produtores IG certificados vendem seu queijo a preços mais variados, variando de 50 R\$ a mais de 100R\$, beneficiando-se de um mercado local em crescimento, principalmente impulsionado por um forte influxo de turistas. Ao mesmo tempo, muitas pessoas migram para grandes cidades como Belo Horizonte, São Paulo, Rio de Janeiro e outros capitais. A proximidade da cidade prova ser vantajosa, embora apenas alguns produtores desfrutem dessa proximidade, já que a maioria está localizada em áreas rurais remotas. No entanto, a reputação do queijo Canastra se espalhou para restaurantes gourmet e mercados prestigiados, motivando muitos produtores certificados a enviar sua produção para destinos distantes. Mesmo os produtores isolados atraem turistas, especialmente se ganharam prêmios ou obtiveram certificações. Eles também oferecem atividades paralelas, como visitas a cachoeiras, queijarias, bares e degustações de produtos locais de produtores vizinhos. Essa abordagem permite que os produtores diversifiquem sua renda e criem uma economia local mais resiliente e solidária.

A **governança responsável** avalia o emprego de produtores, a promoção de organizações e associações e o envolvimento na gestão de terras e recursos naturais. De acordo com a legislação brasileira, as fazendas agrícolas devem alocar pelo menos 30% de sua área para



uma zona protegida ou uma reserva natural. Uma diferença significativa é observada entre o grupo IG (87,82%) e o grupo não-IG (67,54%), sugerindo que os produtores com o rótulo IG são mais reconhecidos e respeitados em seus direitos. Uma resposta maior é observada no grupo IG em relação aos mecanismos que permitem a participação e a gestão de terras e recursos naturais e seu funcionamento eficaz. Por outro lado, há maior incerteza entre os produtores não registrados. No entanto, atenção contínua deve ser dada à equidade e ao envolvimento dos produtores na gestão de terras e recursos naturais para garantir uma governança responsável e sustentável em todo o sistema agrícola.

Assim sendo, o grupo com Indicação Geográfica (IG) (66.54) está mais desempenho na transição agroecológica em comparação ao grupo sem Indicação Geográfica (NIG)(60.38).

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O grupo com Indicação Geográfica (IG) oferece vantagens adicionais em comparação com o grupo sem Indicação Geográfica (NIG). O grupo IG exibe maior diversidade de culturas e práticas agrícolas, o que melhora a segurança alimentar. Isso é evidente na produção de variedades de alimentos e raças locais, assim como na preservação de sementes e recursos genéticos. Eles também são mais eficientes na gestão de recursos e têm acesso a mercados locais favoráveis, aumentando a visibilidade. A produção diversificada e a integração de práticas agroecológicas também contribuem para a autonomia dos produtores. Além disso, apresentam resiliência superior diante de choques e adotam práticas agroecológicas com mais compreensão. Isso é devido à presença de atores externos que fornecem educação e informações, contribuindo para uma maior conscientização sobre essas práticas. Preservam fortemente a cultura local e são mais ativos na governança responsável.

Em resumo, o grupo com Indicação Geográfica demonstra um maior desempenho na transição agroecológica em comparação ao grupo sem Indicação Geográfica. Uma das vantagens do grupo com Indicação Geográfica (IG) é que ele incentiva a renovação por parte dos jovens, contribuindo assim para a diminuição do êxodo rural.

REFERÊNCIAS

Martins, W. (2022). Caderno Técnico 77: Inspeção de Produtos de Origem Animal. **Passei Direto**. Disponível em: <https://www.passeidireto.com/arquivo/105025093/caderno-tecnico-77-inspecao-produtos-origem-animal-1>. Acesso em: (07/08/2023).

Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Brasil) IPHAN. Queijo Artesanal de Minas: patrimônio cultural do Brasil. **Dossiê Interpretativo** - 2006. Disponível em: http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Dossie_modos_fazer_queijo_minas.pdf. Acesso em: (07/08/2023).

Página de visualização da publicação | FAO | Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura. (s.d.). **FAODocuments**. Disponível em: <https://www.fao.org/documents/card/en/c/ca7407en/>. Acesso em: (07/08/2023).

THE
ARTS
COUNCIL
OF
THE
UNITED
KINGDOM





CARACTERÍSTICAS DAS ORGANIZAÇÕES DA SOCIEDADE CIVIL-OSC DA SERRA CATARINENSE¹

Sérgio Marian²

Valério Alécio Turnes³

1 INTRODUÇÃO

A base teórica do presente estudo é o conceito da Cesta de Bens e Serviços Territoriais – CBST⁴, desenvolvido por Mollard; Pecqueur (2022), na década de 1990 na França, período marcado pela crise dos sistemas agrícolas intensivos, fato que despertou interesse pelos produtos típicos e de qualidade existentes nos territórios estudados.

De Paula (2019) tendo como base o conceito da CBST do território da serra catarinense, verificou a existência de ações coletivas de atores públicos, privados e sociedade civil em torno de bens e serviços específicos e percebeu o potencial de mobilização desses atores em diversas iniciativas, visando o desenvolvimento territorial que já está em andamento.

No Brasil, também a partir da década de 1990, com a redemocratização do país, surge um ambiente favorável a aproximação entre organizações de diferentes setores, período que coincide com a construção, por pesquisadores franceses, da teoria da abordagem na Cesta de Bens e Serviços Territoriais – CBST (MOLLARD; PECQUEUR, 2022). Com a redemocratização, ampliam-se espaços para o exercício da cidadania e para formas organizadas de participação social (FISCHER 2005), a sociedade civil é um dos atores na abordagem da CBST, necessário se faz analisar suas características e possibilidade de protagonismo desse segmento.

O presente estudo tem como objetivo identificar as características das Organizações da Sociedade Civil – OSC da serra catarinense, utilizando como base territorial os municípios de Bom Retiro, Bom Jardim da Serra, Urubici, Urupema, Rio Rufino e São Joaquim, tendo como foco a sociedade civil, um dos atores sociais descritos por MOLLARD; PECQUEUR (2022). A escolha dos municípios tem como base o Estudo de De Paula (2019) que identificou nesses municípios a composição da CBST.

Abordagem do problema de pesquisa se caracteriza como qualitativa, quanto aos objetivos enquadra-se como uma pesquisa exploratória e a coleta de dados será por meio da internet. A metodologia da CBST envolve três atores sociais, a saber: Público, Privado e Sociedade Civil, este último é, segundo Gohn (2014), de difícil definição, dentre outros motivos pela diversidade de áreas de atuação, composição e objetivos pretendidos, razão pela qual a presente pesquisa

¹ Salienta-se que este estudo está no âmbito do Projeto “Desenvolvimento territorial sustentável: interfaces entre a cesta de bens e serviços, mercados e marcas territoriais” financiado pelo Edital de Chamada Pública FAPESC nº 12/2020-Programa de Pesquisa Universal (Termo de Outorga Nº 2021TR000531), com vigência de 2021 a 2023. E no âmbito do Grupo de Pesquisa Politeia, projeto integrador Coprodução, accountability e inovação: dilemas e perspectivas na administração pública contemporânea no Edital de Chamada Pública – PAP FAPESC Nº 48/2022, Apoio à infraestrutura para grupos de pesquisa da Udesc. (Termo de Outorga Nº 2023TR000519), com vigência de 2023 a 2025.

² Acadêmico em Planejamento Territorial, doutorando, Udesc, sergio.marian@udesc.br.

³ Professor Universitário, Doutor, Udesc, valerio.turnes@udesc.br.

⁴ Recomenda-se a leitura de Mollard (2001) e Pecqueur (2001)



busca elucidar as principais características das entidades presentes no território da serra catarinense.

2 METODOLOGIA

Abordagem da pesquisa quanto ao problema se caracteriza como qualitativa, pois visa obter resultados mais significativos e abrangentes, o conjunto de categorias é, de modo geral, reexaminado e modificado sucessivamente (GIL, 2022). A pesquisa qualitativa “não se preocupa com representatividade numérica, mas sim, com o aprofundamento da compreensão de um grupo social, de uma organização, etc” (GERHARD e SILVEIRA, 2009).

Quanto aos objetivos enquadra-se como uma pesquisa exploratória que, de acordo com Gil (2022, pg. 15), esse tipo de pesquisa “têm como propósito proporcionar maior familiaridade com o problema, com vistas a torná-lo mais explícito ou a construir hipóteses”, o planejamento da pesquisa é mais flexível e os dados pode ser coletado de diversas maneiras, podendo ser por meio do levantamento bibliográfico, entrevistas ou análises de cases de sucesso.

Quanto aos procedimentos é um estudo bibliográfico, tendo como base os dados publicados pelo site Mapa das Organizações da Sociedade Civil, <https://mapaosc.ipea.gov.br>. Os dados publicados no site têm origem nas seguintes fontes oficiais: CNPJ/RFB/MF 2020, CNPJ/SRF/MF 2016, CNPJ/SRF/MF 2018, OSCIP/MJ e RAIS/TEM.

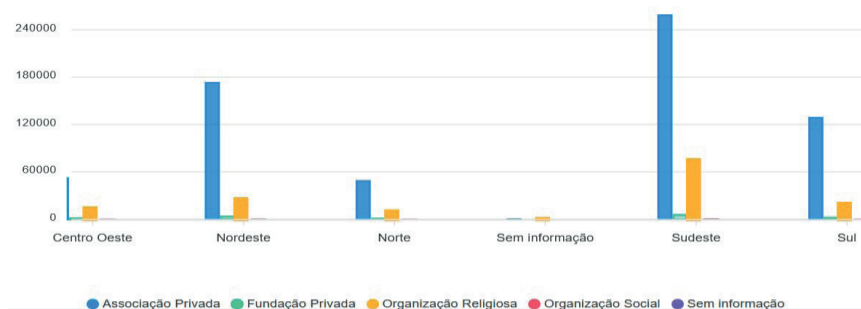
O território do presente estudo envolverá os seguintes municípios da serra catarinense: Bom Retiro, Bom Jardim da Serra, Urubici, Urupema, Rio Rufino e São Joaquim, municípios que pertenciam a extinta Secretaria de Desenvolvimento Regional - SDR de São Joaquim (SANTA CATARINA, 2023).

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Neste tópico serão apresentados os dados e as análises sobre algumas características das Organizações da Sociedade Civil – OSCs, no Brasil, Santa Catarina e com mais detalhes, as localizadas nos municípios da Serra Catarinense.

No Brasil temos 815.676 OSCs e, conforme figura 1, a região sudeste concentra a maior parte, seguido do nordeste e sul do país, já a região Norte e o Centro Oeste são as regiões com menos organizações.

Figura 1: Número de OSC, por região e Natureza Jurídica



Fonte: MapaOSC



De acordo com a figura 1, podemos verificar que em todas as regiões a natureza jurídica preponderante é a Associação Privada e, em segundo lugar, as organizações religiosas, característica também observada por Gohn (2014) na América Latina.

A tabela 1 apresenta a quantidade de OSCs, com a indicação da natureza jurídica, localizadas na serra catarinense, bem como do sul do Brasil e SC, para fins de comparação.

Tabela 1 – Natureza Jurídica OSCs serra catarinense

Natureza Jurídica	Bom Jardim da Serra	Bom Retiro	Rio Rufino	São Joaquim	Urubici	Urupema	Total Serra	Sul	SC
Associação Privada	38	58	31	168	92	27	414	128.484	37.502
Org. Religiosa	2	4	1	11	5	2	25	19.349	4.360
Fundação privada		1			2		3	1.832	519
Organização social								196	29
Total	40	63	32	179	99	29	442	149.665	42.410

Fonte: MapaOSC

A região Sul do Brasil tem 149.665 OSCs, representando 18,23% do total de OSCs no país, destas, 42.410 (28,33%), estão em Santa Catarina. Nos municípios selecionados no presente estudo estão situadas 442 OSCs, o que representa 1,04% das OSCs estabelecidas no estado, sendo São Joaquim o município com a maior quantidade de OSCs da região com 179 OSCs. Assim como no Brasil, a natureza jurídica preponderante na Região Sul (86%), em Santa Catarina (88%) e também na serra catarinense (94%) é a associação.

Esses achados estão de acordo com a afirmação de Gohn (2014), que aponta ser as associações e as fundações as principais formas de constituir juridicamente um movimento social, tanto no Brasil como na América Latina.

A Tabela 2 apresenta a quantidade de trabalhadores com vínculo formal junto as OSCs.

Tabela 2 – Trabalhadores nas OSCs com vínculo formal

Trabalhadores	Bom Jardim da Serra	Bom Retiro	Rio Rufino	São Joaquim	Urubici	Urupema	Total serra	Sul	SC
Vínculo formal	13	72	0	178	114	4	381	414.777	84.600

Fonte: Mapa OSC

Uma das características das OSCs é a capacidade de mobilizar pessoas para trabalhar de maneira voluntária nas mais diversas frentes de trabalho, de acordo com IDIS (2023), em 2021 mais de 57 milhões de pessoas estavam realizando algum trabalho voluntário. Entretanto dependendo da quantidade de atividades e responsabilidades a serem assumidas é preciso ter pessoas atuando



em tempo integral, sendo assim se faz necessário a contratação de trabalhadores com vínculo formal, tendo os mesmos direitos e obrigações de um empregado que atua numa empresa privada.

Na região sul do Brasil, conforme tabela 2, 414.777 pessoas têm vínculo formal de trabalho nas OSCs, em Santa Catarina são 84.600 e na serra catarinense há somente 381 pessoas com vínculo formal. O município São Joaquim tem a maior quantidade, 178 pessoas, praticamente um empregado por OSC, e Rio Rufino, que mesmo tendo 32 OSCs, não tem nenhum empregado trabalhando. As OSCs estabelecidas na região empregam ao todo 381 pessoas.

Na tabela 3 consta a relação das OSCs com a indicação da área de atuação em cada município.

Tabela 3 – Área de atuação das OSCs nos municípios da serra catarinense.

Área de atuação	Bom Jardim da Serra	Bom Retiro	Rio Rufino	São Joaquim	Urubici	Urupema	Total serra
Defesa Direitos Sociais	17	40	25	92	52	17	243
Cultura e Arte	4	1	1	5	4	2	17
Profissionais	1	0		11			12
Patronais e Empresariais	2	0			1		3
Recreativa	1	4		24	3	3	35
Religiosas	3	6	1	17	10	2	39
Assistência Social	0	1	1	7	4		13
Saúde	0	1		2	2		5
Educação e pesquisa	0	2		3	4		9
Outros	12	8	4	18	19	5	66
Total	40	63	32	179	99	29	442

Fonte: MapaOSC

Nos municípios da serra catarinense, selecionados para o presente estudo, temos 442 Organizações da Sociedade Civil – OSCs estabelecidas, que representam pouco mais de 1% (tabela 1) das OSCs do estado de Santa Catarina e, em todos os municípios, a principal área de atuação está na defesa dos direitos pessoais, representando 56% de todas as atividades. Dentre as OSCs que são classificadas como associações de defesa de direitos sociais constam Associações de moradores, mulheres, combate ao câncer, dentre outras. A segunda forma jurídica mais adotada, conforme tabela 1, é a organização religiosa, com 25 OSCs, entretanto quando verificada a área de atuação temos 39, nesse caso, além das igrejas há também conselhos comunitários que se formalizam como associação, mas sua área de atuação envolve atividade religiosa.

A quantidade expressiva, (56%) de OSCs atuando na área de defesa dos direitos sociais é comprovação do que Cazella, et al (2019) fala, da necessidade de incluir questões como vulnerabilidade social e acesso inadequado aos meios de produção, como a terra, por uma parcela da população rural.

Nos municípios da serra catarinense, amostra utilizada no presente estudo, contemplaram os municípios de Bom Jardim da Serra, Bom Retiro, Rio Rufino, São Joaquim, Urubici e Urupema



tem ao todo 442 OSCs estabelecidas, sendo a maior parte no município de São Joaquim, fato que pode ser justificado por ser o município com a maior população, mais de 27 mil pessoas. Já os municípios com menor quantidade de OSCs Rio Rufino (32) e Urupema (29), estes também são os municípios com as menores populações, cerca de 2.500 pessoas moram em cada um destes municípios.

No que se refere as OSCs que podem atuar junto aos demais atores sociais da CBST da região, há 12 organizações de profissionais e 3 organizações patronais e empresariais, são associações que trabalham na área do turismo, dirigentes lojistas, agrônomos e sindicatos de produtores rurais. A área da cultura, com boa representatividade na região, pois todos os municípios tem pelo menos uma associação com atividades nesse segmento de atividade, pode contribuir para ativar recursos específicos e, conforme observado por Tecchi, et al (2021), as atividades culturais podem ajudar a atrair turistas. Para De Paula (2019), o turismo já se tornou um item da CBST na serra catarinense.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Na América Latina a principal forma de formalizar as atividades de um movimento social se dá pela constituição de uma associação privada, sem fins lucrativos. Esse formato jurídico também é observado no Brasil (86%), em Santa Catarina (88%) e nos municípios analisados no presente estudo, situados na serra catarinense, temos situação semelhante, pois 94% das Organizações da Sociedade Civil – OSC registradas na condição de Associação.

Muitas OSCs da região mantêm vínculo de trabalho formal com empregados contratados para executar atividades e assumem responsabilidades, para atender ao público alvo da organização. O município de São Joaquim tem praticamente um empregado por OSC, já o município de Rio Rufino, mesmo tendo OSCs atuando, não tem trabalhadores atuando com vínculo formal.

A principal área de atuação das OSC na serra catarinense é a defesa dos Direitos sociais, são organizações que atuam junto as demandas de moradores de comunidades, direitos das mulheres, luta para garantir atendimento a pessoas com câncer, bem como em atividades relacionadas ao meio ambiente.

A principal dificuldade encontrada foi ter acesso a informações sobre movimentos sociais incipientes, ainda em fase de formalização, ou que atuam como coletivo de pessoas, é uma oportunidade de pesquisas futura, fato que exigirá trabalho de campo para entrevistas *in loco*, pois são dados que não estão disponíveis nos sites oficiais.

Outras pesquisas podem surgir envolvendo as alianças e parcerias com demais atores sociais na promoção da Cesta de Bens e Serviços do Território - CBST na serra catarinense, bem como analisar o impacto dos movimentos sociais no território

REFERÊNCIAS

CAZELLA, A.A. DE PAULA, L.G.N; MEDEIROS, M. TURNES, V.A. A construção de um território de desenvolvimento rural: recursos e ativos territoriais específico. Redes (Santa Cruz do Sul. Online), v. 24, n. 3, p. 49-74, setembro-dezembro, 2019.



DE PAULA, L. Cesta de Bens e Serviços Territoriais: uma possível estratégia de desenvolvimento territorial para a Serra Catarinense? Dissertação submetida ao Programa de Pós-Graduação em Agroecossistemas da Universidade Federal de Santa Catarina – UFSC, Florianópolis, 2019.

FISCHER, R. M.; FEDATO, M. C. L.; BELASCO, P. F. Sustentabilidade sócio-ambiental através de alianças estratégicas intersetoriais: Um estudo de caso sobre comunidades extrativistas na região da Amazônia. 2005.

GERHARDT, T. E. e SILVEIRA, D. T (org); Métodos de Pesquisa. Universidade Aberta do Brasil – UAB/UFRGS e Curso de Graduação Tecnológica – Planejamento e Gestão para o Desenvolvimento Rural da SEAD/UFRGS. – Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2009.

GIL, A. C. Como Elaborar Projetos de Pesquisa, 6ª edição. São Paulo: Grupo GEN, 2017. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788597012934/>. Acesso em: 03 abr. 2022.

GOHN, Maria da Glória. Teorias dos movimentos sociais: paradigmas clássicos e contemporâneos. São Paulo: Edições Loyola, 2014

SANTA CATARINA. Decreto nº 3, de 18 de Janeiro de 2019. Dispõe sobre o processo de desativação das Agências de Desenvolvimento Regionais (ADRs) e estabelece outras providências. disponível em: <https://leisestaduais.com.br/sc/decreto-n-3-2019-santa-catarinadisposoe-sobre-o-processo-de-desativacao-das-agencias-de-desenvolvimento-regionais-adrs-eestabelece-outras-providencias>. Acessado em: 03 de Julho de 2023.

IDIS – Pesquisa voluntariado no Brasil 2021. Disponível em: <https://pesquisavoluntariado.org.br/>, Acessado em: 04 de Julho de 2023.

MOLLARD, A.. Qualité et développement territorial : une grille d'analyse théorique à partir de la rente. Economie Rurale, nº261, 2001, pp.16-34. Disponível e m : https://www.persee.fr/docAsPDF/ecoru_0013-0559_2001_num_263_1_5240.pdf. Acesso em: 16/06/2023.

MOLLARD, A.; PECQUEUR, B. De l'hypothèse au modèle du panier de biens et de services Histoire succincte d'une recherche. Economie rurale, v. 300, p. 110-114, 2007. Disponível em: < <https://economierurale.revues.org/2270> >. Acessado em: 10 de fevereiro de 2022.

PECQUEUR, B.. Qualité et développement territorial: l'hypothèse du panier de biens et services territorialisés. Économie rurale, vol. 261, n o 1, p. 37-49, 2001. Disponível em: https://www.persee.fr/docAsPDF/ecoru_0013-0559_2001_num_261_1_5217.pdf. Acesso em: 10/06/2023

TECCHI, A. CAPELLESSO, A. J. CLÓVIS DORIGON, C. CAZELLA, A.A.

Desenvolvimento Territorial no Extremo Oeste de Santa Catarina: a Abordagem da Cesta de Bens e Serviços Territoriais. Revista Política e Planejamento Regional - RPPR – Rio de Janeiro – vol. 8, nº 1, janeiro a abril de 2021, p.1 – 20.



POLÍTICAS CULTURAIS E INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS BRASILEIRAS¹

Priscila de Jesus Silva²

1 INTRODUÇÃO

O principal propósito deste trabalho é apresentar um breve panorama atual dos repertórios identitários que resguardam conhecimentos e expressões culturais tradicionais, os quais, em alguma medida, embasam o processo produtivo de bens protegidos pelo registro de indicação geográfica (IG), no Brasil.

Nos debruçamos, com maior ênfase, sobre os mecanismos de proteção de propriedade intelectual que, convergindo sobre um mesmo território, podem corroborar o investimento público para salvaguarda e promoção de patrimônio cultural associado à indicação geográfica, em cada uma das regiões do Brasil.

Sem quaisquer pretensões de distorcer e/ou prejudicar o entendimento acerca do que cabe à propriedade industrial e do que é pertinente à proteção *sui generis*, ambas no arcabouço da propriedade intelectual; buscamos indicar o posicionamento das indicações geográficas em certo circuito de promoção cultural dos territórios nacionais, via políticas públicas.

2 METODOLOGIA

Reconhecendo que há certa dispersão de sentidos sobre alguns pressupostos teóricos do campo cultural, começamos pela explicitação dos conceitos de conhecimentos e expressões culturais tradicionais, patrimônio cultural e políticas culturais.

Além dessa abordagem conceitual sucinta, a análise documental é acionada como recurso para ilustrar as perspectivas de desenvolvimento de indicações geográficas através do fomento à cultura, por meio da análise do decreto nº 11.453, de 23 de março de 2023.

Esboça-se o apontamento de critérios para indicar a adesão das IGs às políticas culturais vigentes no Brasil. Soma-se o esforço de não perder de vista as necessárias interações com o mercado de bens de especificidade territorial. Realiza-se, então, a concatenação das IGs nacionais baseadas em conhecimentos e expressões culturais tradicionais com as políticas estudadas.

3 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

Entende-se que os conceitos de conhecimentos tradicionais (CTs) e expressões culturais tradicionais (ECTs) são fundamentais para o reconhecimento da forma pela qual as IGs se relacionam com o campo cultural. Para a Organização Mundial da Propriedade Intelectual (OMPI) conhecimentos tradicionais

¹ O presente trabalho é parte da pesquisa de doutorado 'Brasil tradicional, comércio e governança pública', em desenvolvimento no Programa de Pós-graduação em Planejamento e Governança Pública da Universidade Tecnológica Federal do Paraná.

² Produtora cultural, Mestra em Estudos Territoriais pela Universidade do Estado da Bahia (UNEB), Analista de Infraestrutura e Logística do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), Pesquisadora do Observatório da Economia Criativa da Bahia (OBEC - BA), priscila-jesus.silva@ibge.gov.br.



[...] são transmitidos de uma geração a outra, oralmente ou por imitação, refletem a identidade cultural e social de uma comunidade, - consistem em elementos característicos do patrimônio de uma comunidade, - são feitos por “autores desconhecidos” e / ou por indivíduos reconhecidos como tendo o direito, responsabilidade ou permissão para fazê-lo, - muitas vezes são criados principalmente para fins espirituais e religiosos, - muitas vezes fazem uso de recursos naturais em sua criação e reprodução, e estão em constante evolução, desenvolvimento e sendo recriados dentro de uma comunidade. (WIPO/OMPI, 2020)

Essa compreensão do conceito de “conhecimento tradicional” incorpora a convicção de que existe uma identidade que se sobrepõe às demais em cada território. Essa percepção se desdobra da abordagem internacional sobre o tema, debruçada sobre a experiência de comunidades pequenas, do ponto de vista sociodemográfico, e que mantêm práticas seculares de maneira quase ritualística ao longo do tempo, em contraste com os modos de produção e dimensões dos territórios das IGs brasileiras.

A descrição em seu sentido amplo de “conhecimento tradicional” engloba também a noção de “expressões culturais tradicionais”, uma vez que abarca de forma abrangente o patrimônio cultural intelectual e intangível, bem como práticas e sistemas de sabedoria local. No sentido mais estrito, ou “CT stricto sensu”, refere-se especialmente ao conhecimento que emerge de atividades intelectuais dentro de um contexto tradicional, compreendendo conhecimento prático, práticas, habilidades e inovações. (Silva, 2021)

Na referência ao patrimônio cultural, indicamos a concepção adotada pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan), com base no Artigo 216 da Constituição, “como sendo os bens de natureza material e imaterial, tomados individualmente ou em conjunto, portadores de referência à identidade, à ação, à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira”.

Lançando-nos sobre as políticas culturais, citamos Calabre (2007): “Por política pública cultural, estamos considerando um conjunto ordenado e coerente de preceitos e objetivos que orientam linhas de ações públicas mais imediatas no campo da cultura.”

O principal propósito do novo conjunto normativo do campo cultural, no Brasil, é a standardização dos processos de transferência de recursos, monitoramento e prestação de contas relacionados às atividades culturais que recebem financiamento proveniente do Ministério da Cultura.

O Decreto nº 11.453/2023 trata da implementação de uma estrutura normativa abrangente que visa regulamentar e unificar os procedimentos administrativos e de controle associados aos investimentos estatais nas esferas culturais, abrangendo tanto os mecanismos diretos quanto os indiretos de fomento. Em suma, o decreto em questão aborda a introdução de um novo conjunto de diretrizes e procedimentos de cunho geral para regulamentar os mecanismos de apoio financeiro direto a iniciativas culturais, representados pelas legislações Lei Paulo Gustavo - Lei Complementar nº 195, de 2022, Lei Aldir Blanc - Lei nº 14.399, de 2022 e Programa Cultura Viva - Lei nº 13.018, de 2014; bem como o apoio financeiro indireto por meio da Lei Rouanet e outras políticas públicas no âmbito cultural.

Para Yúdice (2004), é imperativo contemplar que as experiências dos indivíduos, coletivos e culturas que enfrentam os desafios da fragmentação espaço-temporal na sociedade contemporânea, resultado das diversas interpretações que competem com as normas globais, devem ser objeto de estudo como núcleos vitais de expressão cultural que transbordam em configurações sociais inéditas. Estas, por sua vez, são o resultado de negociações complexas



entre os modelos normativos impostos e as dinâmicas endógenas e exógenas que influenciam os grupos em questão, atuando como protagonistas das transformações sociais vigentes. Seguimos, no Quadro 1, com a descrição das indicações geográficas nacionais vinculadas a patrimônio cultural protegido por algum mecanismo de proteção *sui generis*, no âmbito de atuação do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan); ou por outras leis federais, estaduais e municipais.

Quadro1 - Indicações Geográficas nacionais com Propriedade Intelectual cumulativa

Indicação Geográfica	Produto ou Serviço	Bem cultural protegido	Mecanismo de proteção <i>sui generis</i> no território da IG	UF (QTD de municípios)	Região
IP Pirenópolis	Jóias artesanais em prata	Ourivesaria de Natividade	Dossiê em andamento (UFT / IPHAN - 2023)	GO (1)	Centro-oeste
IP Região das Lagoas Mundauá - Manguba	Bordado Filé	Bordado Filé	Livro de Registro do Patrimônio Cultural e Imaterial de Alagoas - Secretaria de Estado da Cultura	AL (6)	Nordeste
IP Sul da Bahia	Amêndoas de cacau (Theobroma cacao L.)	Diversos Sítios Arqueológicos, entre eles Gervásio / Engenho de Taboquinhas / Município de Porto Seguro, em Especial o Monte Pascoal	IPHAN - Livro do Tombo Arqueológico, Etnográfico e Paisagístico / Livro do Tombo Histórico	BA (83)	
IP Jaguaruana	Redes	Dia Municipal do Tecelão de Rede	Lei Municipal Nº 903/2021	CE (1)	
IP Cariri Paraibano	Renda renascença	Renda Renascença // Feira de Campina Grande	Lei Estadual Nº 12.174/2021 // Lei nº 12.174/2021 // Livro de Registro dos Lugares - IPHAN	PB (8)	
IP Paraíba	Têxteis de algodão natural colorido	Feira de Campina Grande	Livro de Registro dos Lugares - IPHAN	PB (223)	
IP Porto Digital	Serviços de Tecnologia de Informação e comunicação através de desenvolvimento, manutenção e suporte	Feira de Caruaru	Livro de Registro dos Lugares - IPHAN	PE (1)	
IP Piauí	Cajuína	Produção tradicional e práticas socioculturais associadas à Cajuína, no Piauí	Livro de Registro dos Saberes - IPHAN	PI (224)	
IP Divina Pastora	Renda de agulha em Lacê	Modo de Fazer Renda Irlandesa	Livro de Registro dos Saberes - IPHAN	SE (1)	
IP Uarini	Farinha de mandioca	Farinha Uarini	PL nº 347/2019 - Câmara Municipal de Manaus	AM (4)	Norte
IP Bragança	Farinha de Mandioca	Farinha de Bragança	Lei Estadual Nº 9.541/2022	PA (5)	
IP Marajó	Queijo	Festividades do Glorioso São Sebastião na região do Marajó // Patrimônio Arqueológico do Marajó dos Campos	Livro de Registro das Celebrações - IPHAN	PA (7)	
IP Caicó	Bordado	Festa de Sant' Ana de Caicó - RN	Livro de Registro das Celebrações - IPHAN	RN (12)	
IP Região do Jalapão Estado do Tocantins	Artesanato em Capim Dourado	Artesanato em capim dourado - manifestação da cultura nacional	PL 5021/2019 - Congresso Nacional	TO (8)	

Continua...



Continuação do quadro 1

IP Goiabeiras	Panels de Barro	Ofício das paneleiras de Goiabeira // Moqueca Capixaba	Livro de Registro dos Saberes // Lei Estadual N° 7.567	ES (1)	
IP Canastra	Queijo	Modo artesanal de fazer queijo de Minas // Lei Estadual N° 22.458	Livro de Registro dos Saberes - IPHAN// Gastronomia Mineira	MG (7)	
IP Serro	Queijo Minas Artesanal do Serro	Modo artesanal de fazer queijo de Minas // Lei Estadual N° 22.458	Livro de Registro dos Saberes - IPHAN // Gastronomia Mineira	MG (10)	
IP Resende Costa - MG	Artesanatos têxteis produzidos por tear manual e produção manual	Capital Mineira do Artesanato Têxtil	Lei Estadual N° 23.770/2021	MG (1)	
IP Sabará	Derivados de jabuticaba: licor, geleia, molho, casca cristalizada e compota	Jabuticaba - Patrimônio Imaterial	Lei Municipal N° 146/82	MG (1)	Sudeste
IP São João del-Rei	Peças artesanais em estanho	Conjunto arquitetônico e urbanístico	IPHAN	MG (1)	
IP São Tiago	Biscoito	Festa do Café com Biscoito // Forno na Praça Ministro Gabriel Passos	Decreto Municipal n° 2036/2012	MG (1)	
IP Paraty	Produção de Aguardentes, dos tipos, cachaça e aguardente composta azulada	Festa do Divino Espírito Santo de Paraty // Feijoada Carioca	Livro de Registro das Celebrações // Lei Estadual N° 6.647/2013	RJ (1)	
IP Porto Ferreira	Cerâmica artística	Capital Nacional da Cerâmica Artística e da Decoração	Lei N° 13.492/2017 - Congresso Nacional	SP (1)	
IP Antonina	Bala de banana	Capital Nacional da Bala de Banana	PL 2263/2022 - Congresso Nacional	PR (1)	Sul
IP Litoral do Paraná	Barreado	Serra do Mar	Lei Estadual N° 1.211/1953	PR (3)	
IP Pelotas	Doces tradicionais de confeitaria e de frutas	Tradições doces da região de Pelotas e antiga Pelotas	Livro de Registro dos Saberes - IPHAN	RS (6)	
IP Gramado	Chocolate artesanal	Capital Nacional do Chocolate Artesanal	PL 4.675/2019 - Congresso Nacional	RS (1)	
DO Campos de Cima da Serra	Queijo Artesanal Serrano	Modo de fazer queijo artesanal serrano	Lei Estadual N° 2.504/2004 - SC // Lei Municipal N° 0042/2019 - São Francisco de Paula // Lei Municipal N° 3732/2021 - Bom Jesus	RS; SC (34)	

Fonte: Elaboração própria, 2023

Propõe-se três critérios para definição do grau de adesão das IGs às políticas públicas culturais - entendendo adesão como compatibilidade entre os objetivos finalísticos de umas com as outras: 1) correspondência dos objetivos da IG, expressos em seu regulamento de uso e/ou caderno de especificações técnicas, a algum dos incisos do Artigo 3º do Decreto N° 11.453/2023, o qual dispõe sobre a contribuição dos mecanismos de fomento cultural no âmbito do sistema de financiamento à cultura; 2) *proteção sui generis* vigente a bem cultural essencial ao processo de produção e/ou comercialização do produto ou serviço de especificidade territorial protegido pelo registro de IG; 3) diálogo formal do grupo gestor da IG com agentes públicos e privados do setor cultural local.



Objetivando atender ao primeiro critério, pode-se adotar para enquadramento normativo dos projetos e ações culturais propostas pela gestão das IGs o Inciso VII do decreto sob análise: “desenvolver atividades que fortaleçam e articulem as cadeias produtivas e os arranjos produtivos locais, nos diversos segmentos culturais.” Assim como o Inciso XI: “apoiar e impulsionar festejos, eventos e expressões artístico-culturais tradicionais e bens culturais materiais ou imateriais acautelados ou em processo de acautelamento”.

As indicações geográficas listadas no Quadro 1 já atendem ao segundo critério proposto. Quanto ao terceiro critério, torna-se crucial o interesse e a ação programada por parte do grupo gestor da IG junto ao setor cultural do território. O diálogo e o planejamento junto aos órgãos e agentes da cultura é uma das vias pela qual o acesso às políticas culturais pode se tornar viável. Dessa forma, incluir representantes dos movimentos culturais nos conselhos gestores das IGs pode ser grande valia.

No entanto, é preciso tratar a cultura como um campo que compõe as bases do desenvolvimento territorial sustentável. Quando a cultura é abordada apenas como acessória, a aderência às políticas culturais pelas IGs se torna intermitente, a ponto de não interessar ao campo cultural direcionar esforços para a consolidação das mesmas enquanto mecanismos de desenvolvimento local.

De acordo com Yúdice (2004), em seu debate sobre a conveniência da cultura, devemos investigar a interação entre os movimentos culturais e os processos identitários locais em contraste com as influências globais. Isso envolve a análise das tensões que surgem quando a busca por afirmação cultural e identitária encontra resistência na homogeneização cultural global. Os grupos locais frequentemente resistem a essa tendência, buscando preservar suas tradições e expressões únicas.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Podemos sugerir que as indicações geográficas configuram uma estratégia comercial de posituação legal dos processos identitários territorializados. Essa posituação envolve o reconhecimento oficial e jurídico dos repertórios culturais locais. Isso é crucial para proteger e promover a diversidade cultural, bem como para impulsionar a inclusão produtiva nos territórios. A convergência sistemática e estratégica do escopo de proteção dos ativos de PI com as políticas culturais pode colaborar para a salvaguarda das riquezas culturais únicas dos territórios. Nos tópicos em que a nova configuração do campo cultural brasileiro tangencia as IGs, criam-se oportunidades de desenvolvimento territorial a partir de ações de educação patrimonial, eventos multilinguagens, festivais de arte e entretenimento, campanhas de marketing cultural associadas à produção audiovisual, turismo gastronômico, entre outras.

Em uma breve análise da correspondência entre a inovação das IGs (pensando a inovação como a otimização de processos em dada cadeia produtiva) e os repertórios culturais associados, com vistas à alavancagem do capital nos territórios; podemos caracterizar as políticas públicas culturais como ferramentas de governança da hibridização e reinterpretação cultural frente às dinâmicas de poder globais.



REFERÊNCIAS

BRASIL, 2023. **Decreto n. 11.453, de 23 de março de 2023**. Dispõe sobre os mecanismos de fomento do sistema de financiamento à cultura. Brasília: Secretaria Especial para Assuntos Jurídicos.

CALABRE, Lia . Políticas culturais no Brasil: balanço e perspectivas. In: Antonio Albino Canelas Rubim; Alexandre Barbalho. (Org.). **Políticas Culturais no Brasil**. 1ed.Salvador: Editora da Universidade Federal da Bahia, 2007, v. , p. 87-107.

SILVA, P. J.; CASTRO, J. R. B. Indicações Geográficas e questões culturais: uma abordagem territorial. In: Agripino Souza Coelho Neto; Gustavo Barreto Franco; Rozilda Vieira Oliveira. (Org.). **Leituras territoriais: ambiente, planejamento e dinâmicas urbanas e rurais**. 1ed. Curitiba: CRV, 2020, v.1, p. 213-228.

WIPO. DL203P - DL-203: **Propriedade intelectual, conhecimentos tradicionais e expressões culturais tradicionais**. WIPO / OMPI, 2020.

YÚDICE, George. **A conveniência da cultura: usos da cultura na era global**. Belo Horizonte: Editora UFMG, 2004.



DEPOIS DOS AVANÇOS NAS LEGISLAÇÕES: QUAL O FUTURO DOS QUEIJOS COLONIAIS DE LEITE CRU EM SANTA CATARINA? ¹

Nelita Fabiana Moratelli²

1 INTRODUÇÃO

Este resumo expandido busca enfatizar os avanços que o poder legislativo e executivo catarinenses tem feito para atender uma sociedade cada vez mais consciente da importância do desenvolvimento regional, o qual necessita respeitar as peculiaridades regionais e fortalecer sua identidade. Assim como o *kochkäse*, os queijos feitos a partir de leite cru, encontraram muita resistência entre os especialistas da alimentação. Porém, gradativamente o foco foi a necessidade de garantir a qualidade do leite, o que permitiu menor pressão na padronização dos processos. Desde que garantidos às questões sanitárias referentes ao rebanho e a própria qualidade da matéria prima leite, atualmente o que se pode afirmar é que fazer queijo de leite cru no Estado de Santa Catarina, possibilitou diversidade tal ao modo de fazer que o Estado, tem igual ou superior condições de concorrência com as regiões de renomada produção, como é o caso de Minas Gerais. O que se coloca em xeque aqui será a capacidade que as instituições de pesquisa, extensão rural e defesa sanitária terão para quebrar paradigmas e fomentar as atualizações destas leis.

Palavras-chave: queijo artesanal de leite cru; desenvolvimento regional; Santa Catarina; qualidade do leite.

2 METOLOGIA

O presente resumo expandido se faz a partir de uma retrospectiva dos trabalhos de pesquisa e extensão realizados no âmbito do Escritório Municipal da Epagri de Blumenau e municípios próximos onde a pecuária de leite e a produção de queijinho branco e *kochkäse* tem importância econômica e cultural, municípios estes oriundos de uma colonização de prevalência germânica. Paralelo a busca da valorização do *kochkäse* como Bem Cultural de Natureza Imaterial a partir de 2009, fomos provocados pelo próprio IPHAN³ a buscar na legislação sanitária a salvaguarda para o seu “saber fazer”. As parcerias interinstitucionais com a FURB⁴, AMVE⁵ e CIDASC⁶ nos

¹ Trabalhos executados de Extensão Rural e Pesquisa Agropecuária na função de extensionista da Epagri com o objetivo de valorização de queijos artesanais feitos com leite cru no Vale do Itajaí..

² Extensionista Rural, Engenheira Agrônoma, Pedagoga, Me. em Desenvolvimento Regional, Epagri, fabiana@epagri.sc.gov.br.

³ Instituto de Patrimônio Histórico e Artístico Nacional.

⁴ Universidade Regional de Blumenau.

⁵ Associação dos Municípios do Médio Vale do Itajaí/Vale Europeu.

⁶ Companhia Integrada de Defesa Agropecuária de Santa Catarina.



levaram a tecer uma rede de contatos com objetivos comuns. Em se tratando de legislação podemos citar também Michelle Medeiros de Carvalho, mineira radicada em Santa Catarina que muito contribuiu para o texto da Lei 17.486, de 16 de janeiro de 2018 que dispõe sobre a comercialização de queijos artesanais de leite cru, no Estado de Santa Catarina. A partir da publicação desta lei, foi possível a publicação do RTIQ⁷ do *kochkäse*. E recentemente a Lei ordinária 18.250, de 10 de novembro de 2021 que dispõe sobre os requisitos exigidos para a elaboração do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Queijo Colonial Artesanal de Leite Cru em Santa Catarina.

3 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

Uma característica dos sistemas agroalimentares locais no Médio Vale do Itajaí é a presença histórica do que alguns autores vão chamar de colono-operário. Anjos (1995, p.1) afirma que o “colono-operário” preserva traços que o identificam como um ator social que contraria a tendência geral verificada na conjuntura agrária brasileira, onde os surtos de transferência das populações do campo, até o presente momento, têm ocorrido de forma massiva e ininterrupta. Para Moratelli (2018) apesar da formação histórica do colono-operário, que evitou, mesmo que de maneira parcial, o êxodo rural. Permanecem as ameaças à pequena propriedade policultora, permeadas por uma gama de fatores que culminam sobretudo em uma forma de alimentação padronizada pela indústria que desconectam cada vez mais a viabilidade econômica da comercialização de alimentos oriundos desta produção de baixa escala e diversificada. A alimentação padronizada pela indústria se viabiliza através da comercialização realizada nos grandes supermercados, onde é possível pagar com cartão, em horários estendidos do dia, além de encontrar outros produtos que compõem as necessidades básicas de uma família (MORATELLI, 2014).

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 & Menasche (2014) trouxeram para o debate no sul do Brasil algumas questões pertinentes explicitando que 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, torna-se 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).

Podemos afirmar que a Lei 17.486 (de 16/01/2018), bem como o Decreto e as Portarias publicadas em função dela e a Lei ordinária 18.250 (de 10/11/2021) coadunam com esta preocupação de respeitar o saber fazer e sobretudo não impor exigências que são facilmente executáveis em grandes laticínios. Como é o caso de banheiros femininos e masculinos, na mesma unidade.

Porém, assim como a legislação ambiental brasileira, a legislação sanitária sofre do mesmo mal, excesso de leis e margem para diferentes interpretações por parte dos fiscais e técnicos da área. Existem ainda muitos gargalos. O próprio governo federal publicou a Lei 13.860 (13/07/2019)

⁷ Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade



com texto bem objetivo, onde se vê claramente a importância do monitoramento dos processos em detrimento às exigências arquitetônicas e padronizações dos processos.

É sabido que atender a Portaria da SAR⁸ 44 de 16/12/2020 está no campo do intangível atualmente na região do Médio Vale do Itajaí, no que diz respeito a Controle de Brucelose e Tuberculose. Este é um gargalo apontado por nós desde o início dos trabalhos. A falta de profissionais habilitados, a baixa oferta de habilitação para os, profissionais, a baixa procura dos produtores para realização dos testes no rebanho, bem como a fiscalização deficitária; tudo isso coloca em colapso o que deveria ser primordial quando falamos de segurança alimentar em queijos de leite cru. Se o Estado não consegue resolver este problema crucial, o produtor é pressionado a pasteurizar o leite; a fim de garantir segurança à população.

Na (Tabela 1) podemos ver o quanto a legislação avançou para garantir o saber fazer e permitir as inovações tecnológicas ao queijo colonial de leite cru quando comparado ao queijo colonial pasteurizado. As comparações foram feitas em função da publicação da Portaria SAR N° 32 de 07/11/2018 e a lei ordinária LEI N° 18.250, de 10/11/2021.

Tabela 1: Comparação queijo colonial de leite pasteurizado e queijo colonial de leite cru

	Queijo colonial de leite pasteurizado	Queijo colonial de leite cru
INSUMOS		
Coalho	Sim	Sim
Ácido láctico	Sim	não
Cloreto de cálcio	Sim	não
Corante natural	Não	Sim
Fermentos (bactérias, leveduras e fungos filamentosos)	Sim	Sim
Ingredientes opcionais: Cloreto de cálcio Condimentos p/uso em lácteos Vegetais aprovados p/uso em lácteos	Sim	Não para Cloreto de Cálcio.

Continua...

⁸ Secretaria de Estado de Agricultura e Pesca.



Continuação tabela 1

DENOMINAÇÕES DE VENDA	Queijo colonial fracionado Queijo colonial temperado Queijo colonial com Adição de (vegetais inteiros ou pedaços) Queijo Colonial Preparado por Imersão (vinho, vinagre e outras similares)	Queijo colonial artesanal Queijo colonial artesanal amanteigado Queijo colonial artesanal com: alimento ou condimento Queijo Colonial Artesanal com Mofo Queijo Colonial Artesanal com Vinho Ou outra bebida permitida; Queijo Colonial Artesanal Defumado
Inoculação da casca	Não segundo a Portaria SAR 32	Mofo azul, branco ou outros
Defumação	Não segundo a Portaria SAR 32	opcional
Temperatura de maturação	Máximo 10 graus	Mínimo 5 graus, podendo chegar a temperatura ambiente. Permite uso de geladeira, desde que exclusiva para este fim.
Dias de maturação	10 dias	Mínimo 5 dias
Embalagem	Obrigatório embalagem plástica hermética de uso aprovado e autorizado p/alimentos Art. 8 da Portaria SAR 32/2018	O Queijo Colonial Artesanal poderá ser acondicionado em embalagem plástica, em películas de uso alimentício, em papel manteiga ou em outro tipo de embalagem aprovada para uso em alimentos.
Refrigeração no comércio	Temperatura máxima de 12 graus Art. 9 da Portaria SAR 32/2018	O Queijo Colonial Artesanal poderá ser comercializado em temperatura ambiente ou em temperaturas de refrigeração a critério do produtor e de acordo com as características do produto.
Se não tiver um RTIQ pronto		Atender ao disposto na Lei 18.250, 10/11/2021.

Fonte: autora

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A necessidade de uma fiscalização sanitária efetiva nas normativas que vão garantir a sanidade do rebanho e a qualidade do leite, bem como a consequente quebra de paradigmas por parte dos especialistas para diminuir as exigências de padronização nos processos de fabricação do



queijo, (coagulação, maturação e embalagem) são fundamentais para garantir que nos próximos anos Santa Catarina seja um destaque no cenário nacional e quiçá internacional no comércio de queijos de leite cru.

REFERÊNCIAS

ANJOS, Flavio Sacco dos. **A Agricultura Familiar em transformação: o caso dos colonos operários de Massaranduba (SC).** Pelotas, Editora da UFPEL, 1995.

CRUZ, Fabiana Thomé da; MENASCHE, Renata. 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) Manguinhos-RJ, v.2, n.4 p.34-42, 2014.

MORATELLI, Nelita Fabiana. **A perspectiva do desenvolvimento regional nos sistemas agroalimentares inseridos no modo de saber fazer do kochkäse** . 2018. - 144 p. Dissertação em Desenvolvimento Regional) - FURB, Blumenau.

BRASIL. Lei nº 13.860, de 18 de julho de 2019 - **Queijos artesanais. Dispõe sobre a elaboração e a comercialização e regulamentação de queijos artesanais e queijarias produtoras desses produtos artesanais.** Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/producao-animal/selo-arte-selo-queijo-artesanal/legislacao/lei-no-13-860-de-18-de-julho-de-2019>. Acesso em: 07/08/2023.

SANTA CATARINA. **LEI Nº 17.486, DE 16 DE JANEIRO DE 2018.** Dispõe sobre a produção e comercialização de queijos artesanais de leite cru e adota outras providências. Disponível em: <http://leis.alesc.sc.gov.br>. Acesso em: 07/08/2023.

SANTA CATARINA. **LEI Nº 18.250, DE 10 DE NOVEMBRO DE 2021.** Dispõe sobre os requisitos exigidos para elaboração do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Queijo Colonial Artesanal de Leite Cru e adota outras providências.. Disponível em: <http://leis.alesc.sc.gov.br>. Acesso em: 07/08/2023.

SANTA CATARINA. **Portaria SAR nº 32, de 07 de novembro de 2018.** Norma Interna Regualdora do Queijo Colonial em Santa Catarina. Disponível em: https://www.cidasc.sc.gov.br/inspecao/files/2020/06/33.-Portaria-SAR-32_18_queijo-colonial.pdf. Acesso em: 07/08/2023.



COMO O QUEIJO NÚMERO UM EM PRODUÇÃO NA FRANÇA CONSERVA CARACTERÍSTICAS ARTESANAIS E TRADICIONAIS DE PRODUÇÃO: O CASO DO QUEIJO COMTÉ¹

Berenice Giehl Zanetti²

1 RESUMO

Com uma produção anual que ultrapassa 70 mil toneladas, o *Comté* mantém características de produção artesanal e práticas tradicionais que são asseguradas pelo caderno de especificações, uma das ferramentas utilizadas no controle aplicado aos produtos que possuem Selos de Identificação de Qualidade e Origem, no caso do *Comté*, a (AOC) e a (AOP). O setor observa benefícios em toda cadeia, com melhores preços e alcance de mercado. Tal experiência nos mostra que reconhecimentos e avanços dessa ordem se fazem necessários no contexto brasileiro, onde muitos produtores ainda são deixados à margem das políticas de certificação e registro. Destacamos como importante avanço, a implantação do Sistema de Gestão do Selo Arte, que possibilita o comércio nacional de produtos alimentícios elaborados de forma artesanal, e colabora para a adequação dos produtores às normas vigentes, favorecendo assim as possibilidades de reconhecimento através de registros e certificações formais, tais como as indicações geográficas.

Palavras-chave: Selos de Identificação de Qualidade e Origem; Apelação de Origem Controlada e Protegida; Queijo *Comté*.

2 Descrição do caso

A Pesquisa foi realizada na França, no período entre 2016 e 2017, com o intuito de reconhecer as estratégias de valorização e manutenção de práticas artesanais e tradicionais, conquistadas com a Apelação de Origem Controlada (AOC) e Protegida (AOP) que respalda as práticas de fabricação do queijo *Comté*. Fizeram parte desta análise, profissionais da cadeia de produção e comercialização.

A coleta dos dados foi realizada através de entrevistas com produtores, comerciantes, e representantes das instituições, bem como, por meio do acesso ao material de registro e controle do Selo de Identificação de Qualidade e Origem (SIQO) do produto, disponíveis no Centro de Pesquisa *Ressources des Terroirs* e no Instituto Nacional de Apelação de Origem (INAO).

¹ Trabalho realizado no Programa de Pós Graduação em Geografia (UFSC) e no Centro de pesquisa *Ressources des Terroirs* (CNRS) – *Bourg-en-Bresse*, França.

² Professora, Doutora em Geografia (UFSC), Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia (IFSC), berenicez@ifsc.edu.br.



O queijo *Comté* é produzido diariamente, com leite de mistura, ou seja, proveniente de diversos pequenos produtores rurais. A elaboração diária fez com que o queijo se tornasse o número um em produção no território francês, alcançando a marca de mais de setenta mil toneladas no biênio 2020-2021 (Agri71.fr, 2023).

Essa grande escala de produção, pela forma como é desenvolvida, consegue manter aspectos artesanais e de tradição, tais como o armazenado do leite em tanques de cobre (o inox é proibido, pois provoca misteriosamente defeitos no gosto do produto) limitados a uma capacidade de produção de doze queijos e que devem ser obrigatoriamente abertos, para permitir que o mestre *fromager* acompanhe todo o processo e possa imprimir o seu *savoir-faire* na produção; a maturação realizada em tábuas de um tipo específico de madeira, a *épicéa*, uma variedade de pinheiro, podendo variar de quatro meses (mínimo legal) à 28 meses ou mais; além da proibição do uso de ordenha mecânica.

Cada fôrma de *Comté* apresenta um perfil aromático único, de acordo com a sua micro região de origem, com a estação do ano, segundo o toque do mestre produtor e em função da cave onde é maturado. Neste sentido, para o produtor e *affineur* Fabien Picard³, “um queijo como o *Comté*, de acordo como ele é fabricado, nunca terá o mesmo sabor e as mesmas características”.

As características do queijo são variáveis, apresentando coloração marfim à amarela com crosta manchada, sólida e granulada, de cor amarela dourada à marrom. Textura pouco flexível, untuosa, sem excesso de umidade. Gosto persistente, rico em aromas lácteos, frutados, torreficados e vegetais. Composto por 26% de proteína, 0,8% de sal, 0,88% de cálcio e 45% de matéria graxa seca (DASEN, 2013).

3 Resultados

O *Comté* beneficia-se de uma (AOC) desde 1958 e de uma (AOP) desde 1996. É um queijo que apresenta três parâmetros intimamente ligados: uma flora e uma microflora específicas dos campos naturais do maciço do Jura; um processo de transformação obrigatório e vinculado a fim de conservar toda a marca aromática do *terroir*; e as estruturas de transformação de caráter artesanal. Assim, a ferramenta de base para a produção do *Comté*, é a cooperativa, tradicionalmente chamada de *frutière*⁴ (BÉRARD et al., 1995).

Diversos são os passos para a fabricação de um produto certificado, desde a sanidade do rebanho; a alimentação natural e sem organismos geneticamente modificados, a qualidade do leite e a obrigatoriedade de ser um leite de mistura; passando pelo uso de materiais tradicionais, como os tachos de cobre e as tábuas de madeira; além da utilização de fermentos naturais até o processo de maturação que conta com o saber fazer do mestre *affineur*.

Em relação ao SIQO que o *Comté* possui, para Valéry Elisseeff, diretor do Comité Interprofissional do *Comté* (CIGC), “uma AOP representa um reconhecimento de uma ligação ao *terroir*, de um patrimônio, de um saber-fazer. Os produtos com AOP devem teoricamente encontrar uma melhor valorização sobre os mercados, com um preço mais elevado”⁵.

³ Entrevista realizada em 28 julho 2016.

⁴ O que caracteriza uma *frutière* é a produção de queijos, utilizando-se leites de diversos produtores de uma região específica, e este nome é dado em função de representar o “fruto do trabalho”, “frutificar a contribuição individual”, em forma de cooperativas.

⁵ Informação concedida em 31 de agosto de 2016.



Neste sentido, para Christèle Mercier do INAO⁶, um selo AOP, como no caso do *Comté*, “permite uma melhor valorização dos produtos, à exemplo do preço do leite para produção do *Comté* em comparação com o preço do leite standard na mesma região, onde chega-se a pagar 25% a mais para o leite AOP.

4 Considerações finais

O sucesso do setor *Comté* é frequentemente associado a sua capacidade de conciliar “tradição” e “modernidade” RIGOLOT, (2016). É um produto que possui anos de história, um selo oficial consolidado, um grupo engajado e políticas de incentivo a produção artesanal, tradicional e às práticas locais. O que possibilita um ganho em rede, com maior reconhecimento, valorização e ampliação do acesso a distintos mercados.

São exemplos nos quais podemos nos espelhar, e discussões nas quais o Brasil precisa avançar, como a não criminalização do uso do leite cru na produção de queijos artesanais, e da madeira, na cura ou maturação dos mesmos. Nesse aspectos destacamos como importante avanço na realidade brasileira, a implantação do Selo Arte, que oportuniza um olhar diferenciado aos produtos de origem animal.

REFERÊNCIAS

BÉRARD, Laurence; FROC, Jean; HYMAN, Mary; HYMAN, Philip; MARCHENAY, Philippe. **Inventaire du patrimoine culinaire de la France. Rhône-Alpes:** produits du terroir et recettes traditionnelles. Paris: Albin Michel – Conseil National des arts culinaires. 1995.

DASEN, André. **Du Gruyère au Comté:** 2 siècles d’histoire. Simongraphic: Ornans, Poligny, 2013.

RIGOLOT, Cyrille. Le capital social des filières: une dimension essentielle de leurs capacités d’adaptation. Illustration avec la filière comté. **Cahiers Agricultures.** n. 25. 1-6. 06.2016.

Disponível em: <https://www.agri71.fr/articles/02/03/2021/Comte-vers-un-record-de-production-avec-environ-70-000-tonnes-sur-2020-2021-53148/>. Acesso em 09/08/2023.

⁶ Entrevista concedida em 26 de outubro de 2016.



CURADORIA DE EXPERIÊNCIA: A RESILIÊNCIA DAS EMPADAS JERKE NO CONTEXTO CULTURAL DE JOINVILLE.

Anemarie Dalchau¹

Bruno Jerke²

1 Introdução

O presente trabalho aborda a questão da cultura alimentar da empadinha Jerke no município de Joinville (SC), alimento visto como um apetitoso símbolo cultural da cidade. Constitui um arrolamento parcial histórico pois, apesar dos depoimentos e documentários jornalísticos existentes, ainda há muito a ser construído e que tem como objetivo principal refletir sobre a possibilidade de uma empadinha, que é produzida há um século somente em Joinville, ser considerada IP e/ou patrimônio imaterial. Conforme o Art. 177 da Lei nº 9.279/1996 (BRASIL, 1996, s/p): “Considera-se indicação de procedência 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”. E para o IPHAN (2023, s/p), o patrimônio imaterial

é transmitido de geração a geração, constantemente recriado pelas comunidades e grupos em função de seu ambiente, de sua interação com a natureza e de sua história, gerando um sentimento de identidade e continuidade, contribuindo para promover o respeito à diversidade cultural e à criatividade humana.

Durante a pesquisa detectou-se diferentes elementos compondo o panorama da produção e comercialização das empadas Jerke. Apareceram, entre eles, as memórias sobre a importância da sustentabilidade de estabelecimentos industriais e comerciais para a construção das cidades em seus aspectos econômicos, políticos e sociais e que se transformam em verdadeiros ‘patrimônios culturais’ no transcorrer da história de um município, juntando-se, assim, ao equilíbrio do desenvolvimento do ecossistema ao seu redor. Nesse sentido, a ‘empada Jerke de Joinville’, cujo estabelecimento industrial e comercial Empadas Jerke produz, mantendo, suportando e projetando há 100 anos o mesmo jeito do saber-fazer e sabor, pode ser considerado um produto de Indicação de Procedência e/ ou Patrimônio Cultural Imaterial de Joinville?

Segundo Locatelli (2016, p. 4):

No Brasil, apesar de não haver a exigência legal, os pedidos de registro de IP têm, em regra, relação com produtos que envolvem a tradição e possuem vínculo com a cultura local. Tal fato é importante também para o reconhecimento e valorização dos produtos e serviços perante o mercado consumidor, assim como perante os próprios produtores/prestadores.

¹ Professora na Univille, economista, Mestre em Relações Internacionais e especialista em Economia para Pessoas de Negócios. a.dalchau@univille.br.

² Empresário de negócios do ramo de alimentação na Calzoon Franquias Ltda. e Empadas Jerke Ltda., administrador, brunojerke@hotmail.com.



A autora ainda complementa sobre a não exigência de vinculação ao meio geográfico, mas sim, que este meio seja reconhecido. É o caso do produto alimentício 'Empadas Jerke de Joinville' que, indubitavelmente, remete ao conceito de tradição e cultura da nossa cidade, incorporando assim o sentimento de identidade e continuidade destacado no conceito de patrimônio imaterial. Montanari enfatiza que "A ideia de comida remete de bom grado à natureza, mas o nexo é ambíguo e fundamentalmente inadequado" (MONTANARI, 2008, p. 15). Ou seja, para o autor, a comida desperta os mais diversos sentidos, principalmente quando se trata da alimentação do nosso dia a dia. Uma premissa explorada pelo autor é que o conjunto de alimentos que envolve o ato do cultivo ao consumo é cultural, já que envolve as escolhas que fazemos.

Essas escolhas, segundo pesquisa encomendada pela Federação das Indústrias de São Paulo (FIESP) ao IBOPE em 2010, advêm de várias tendências que envolvem processos de inovação incorporados neste processo do cultivo ao consumo: Sensorialidade e Prazer; Saudabilidade e Bem-estar; Conveniência e Praticidade e Sustentabilidade e Ética (FIESP/ITAL, 2010). Ou seja, alimentar-se vai muito além do processo de saciedade do organismo. O alimento está ligado a saúde, às emoções e à cultura.

Nesse sentido, entende-se que a tradição joinvilense na produção desta empada é reconhecida como parte da identidade cultural e tradicionalmente emocional que, juntamente a seu consumo, acompanha o desenvolvimento local há 100 dos 172 anos da cidade.

2 Metodologia

Este estudo busca apresentar as 'empadas Jerke' como patrimônio cultural de Joinville, passível de ser considerado Indicação de Procedência, atrelados à tradição secular do produto na nossa região. De caráter qualitativo, foi baseado principalmente na história narrada pelos familiares da empadaria, cuja 4ª geração inicia sua inserção na gestão do negócio. Em uma pesquisa qualitativa, "A curiosidade e o empenho do pesquisador estão voltados para o processo, definido como ato de proceder do objeto, quais são seus estados e mudanças e, sobretudo, qual é a maneira pela qual o objeto opera" (Turato, 2003, p. 262). Além disso, foram utilizadas referências bibliográficas, jornais, mídias sociais e fotos do acervo de família que registram a longa trajetória de existência do produto, o que configura uma pesquisa bibliográfica.

3 Fundamentação teórica

Para os joinvilenses, degustar uma empadinha Jerke não é simplesmente um ato de se alimentar. É uma herança histórica e de tradição que faz parte da identidade cultural e social da gastronomia local. Longo, desafiador e com as incertezas que envolvem o empreendedorismo, o reconhecimento de uma oportunidade em plena década de 1920 para a construção de um empreendimento comercial, em meio ao crescimento industrial de fundições, moinhos de açúcar, arroz, fubá e sal, funilarias, surgem casas varejistas e restaurantes, conforme destaca Ternes (2002).

Collere assinala que "A oportunidade é o potencial para se criar algo novo (...) a partir de um padrão complexo de condições em mudança – mudanças no conhecimento, na tecnologia, ou nas condições econômicas, políticas, sociais e demográficas" (COLLIERE et al, 2016, p. 12). Ternes (2002, p. 30) adiciona que Joinville "(...) desponta como cidade progressista, para onde, desde então, acorrem os empreendedores de fora, pessoas que tinham visão de futuro, que se juntam aos locais igualmente empreendedores, e que passam a promover uma corrida para a prosperidade".

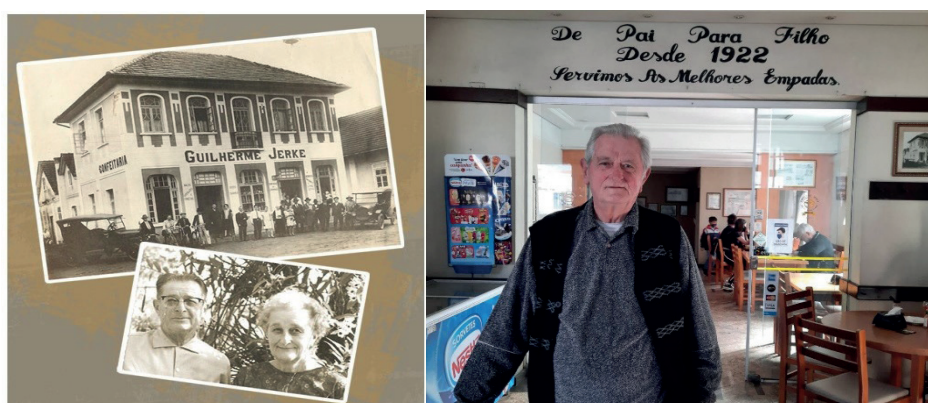


Esse progresso não passa despercebido pelo então tecelão Guilherme Jerke e sua esposa Carlota que, em 1922, passam a produzir empadas em casa, a partir de uma receita com massa folhada³ (diferentemente das empadas que utilizam massas de uma adaptação dos empadões portugueses), vendendo-as de bicicleta pelas ruas. O negócio caseiro evoluiu para um estabelecimento próprio de produção e venda das empadas no ano de 1931, na Rua Dr. João Colin, no centro do município, onde está até os dias atuais. “Somos o que somos devido ao empenho e dedicação de meu pai. Para construir este conceito de qualidade, não foi nada fácil”, conforme os relatos da família no site do estabelecimento (EMPADAS JERKE, s/d).

O saber-fazer do processo produtivo das empadas passou do pai Guilherme para o filho Ronaldo e sua esposa Alcineia que, com os filhos Paulo Roberto e Carlos Eduardo, são responsáveis pela longevidade da empresa. Mas um processo de transição para bisnetos está em andamento, como lembra Ronaldo (EMPADAS JERKE, s/d). Ou seja, em breve a 4ª geração da família estará à frente dos negócios.

Porém, todo saber-fazer requer processos. E esses processos passam, necessariamente, por melhoria contínua, modernização, inovação para se manter no mercado. No caso das empadas Jerke, houve sim evolução. Das instalações iniciais em 1931 para as atuais, houve muita mudança, como pode ser observado na figura 1.

Figura 1 - Estabelecimento Empadas Jerke – 1931 e 2022



Fonte: EMPADAS JERKE; KOEHLER (2022)

Porém, importante ressaltar, a preparação da massa continua sendo manual, com ingredientes sendo manipulados com técnicas e tradição para que a massa chegue ‘ao ponto certo’ de massa folhada adequada para ser enformada, recheada e colocada para assar. Um processo que leva 24 horas para que o produto esteja disponível para comercialização. A produção e venda chega a 4 mil empadas por dia, vendidas em loja própria e em outros estabelecimentos comerciais, conforme relato de familiares e noticiado em jornais locais.

³ Massa Folhada é uma massa, feita com farinha de trigo, que apresenta diversas dobras feitas com camadas de manteiga ou gordura vegetal, o que a torna leve e crocante. Nota dos autores.



Figura 2 - Processo de produção



Fonte: PEREIRA (2022)

Importante destacar que, de acordo com o Guia Básico do Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI) (2023, s/p), um centro de produção ou fabricação é definido como “a área geográfica onde se produz ou fabrica um determinado produto. Refere-se a qualquer tipo de atividade destinada à produção, fabricação, transformação e beneficiamento de produtos, incluindo processos manufatureiros e artesanais”. As empadas Jerke atendem a esses preceitos. A resiliência demonstrada pelas empadas Jerke frente a milhares de produtos e de concorrentes em pleno século 21 se deve, além da vontade familiar, também à uma memória afetiva. “Quando ligada à alimentação, vinculam-se as lembranças que carregamos ao longo de nossas vidas e a todos os estímulos já recebidos.” (Lundström et al., 2011, apud Maluly, 2021, p. 2). Ou seja, a família constituiu, ao longo do século, uma forma de elaboração em conformidade com os valores simbólicos de produção gastronômica, construídos no seio familiar, criando um prato típico e histórico para Joinville, que vem se preservando em memória de geração para geração. Isso não significa que a empresa não evoluiu tecnologicamente. Pelo contrário, máquinas que auxiliam no processo de refrigeração, de ambientação, de gestão foram incorporadas ano a ano. Isto porque segundo o senhor Ronaldo, os clientes também mudaram. De senhores com terno e gravata dos anos 50, habituais frequentadores do ambiente, agora é comum pessoas de bermuda e chinelos. Uma demonstração de que a tradição passa de pai para filho também nos hábitos dos consumidores, já que a clientela é diversificada: crianças, adultos e idosos (KOEHLER, 2022).

4 Considerações finais

A proposta deste estudo foi refletir sobre a possibilidade de o produto Empadas Jerke ser considerada patrimônio imaterial e indicação geográfica por indicação de procedência, devido ao produto estar relacionado a gastronomia tradicional local, como alternativa para a preservação e desenvolvimento dos patrimônios culturais imateriais de Joinville. Tal fato se deve à história de um século de transmissão, de pai para filho, do processo de saber-fazer das empadas.

Nesse sentido, é fundamental pensar na lógica da vinculação das empadas Jerke não como territorial, e sim, por suas características do saber-fazer tradicional, há mais de 100 anos, já que há um vínculo das pessoas ao seu lugar: produção das empadas Jerke somente em Joinville que gera características particulares de um saber-fazer tradicional e histórico.

Finalizando a reflexão proporcionada pelo arrolamento parcial histórico aqui apresentado, ainda



há muito a ser construído para que, prospectivamente, possa ser analisada a viabilidade de um processo de reconhecimento das empadas joinvilenses como um produto IP e patrimônio cultural imaterial, preservando-se assim uma tradição culinária que advém da perenidade empresarial que mantém, ao longo do tempo, constância em seu saber-fazer sem, no entanto, desprezar a evolução tecnológica da gestão e apresentação do negócio familiar, desfrutando assim, de uma extensa longevidade, em conexão com a proposição de estudos sobre a importância de sustentabilidade de produtos locais tradicionais, nos âmbitos político, social, econômico e cultural que este IX Workshop Catarinense de Indicação Geográfica propõe.

REFERÊNCIAS

BRASIL. CASA CIVIL. **Lei Nº 9.279/1996**. 1996. Disponível em: <https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9279.htm>. Acesso em: 04 ago. 2023.

BRASIL. INPI. **Manual de Indicações Geográficas**. 2ª revisão Jan/2023. Disponível em: <<https://www.gov.br/inpi/pt-br/central-de-conteudo/noticias/publicada-a-2a-revisao-da-1a-edicao-do-manual-de-indicacoes-geograficas>>. Acesso em: 03 ago. 2023.

BRASIL. IPHAN. **Patrimônio Imaterial**. 2023. Disponível em: <<https://www.gov.br/iphan/pt-br/patrimonio-cultural/patrimonio-imaterial>>. Acesso em: 04 ago. 2023.

COLLERE, Vanessa de Oliveira (org.) et al. **Conversando sobre empreendedorismo**. Joinville: Manuscritos, 2016. 172 p.

EMPADAS JERKE. **A história**. Disponível em: <<http://empadasjerke.com.br/>>. Acesso em: 03 ago. 2023.

FIESP/ITAL. **Brasil Food Trends 2020**. Produção Editorial: Luiz Carlos Moraes. São Paulo, 2010. Disponível em <<https://alimentosprocessados.com.br/arquivos/Consumo-tendencias-e-inovacoes/Brasil-Food-Trends-2020.pdf>>. Acesso em 04 ago. 2023.

KOEHLER, Lucas. Empadas Jerke, de Joinville, vende 1,5 mil salgados por dia; veja como funciona a produção. **Jornal O Município de Joinville**, 2022. Disponível em: <<https://omunicipiojoinville.com/empadas-jerke-de-joinville-vende-15-mil-salgados-por-dia-veja-como-funciona-producao/>>. Acesso em: 03 ago. 2023.

LOCATELLI, Liliana (coord.). **Indicações Geográficas: Desafios e perspectivas nos 20 anos da lei de propriedade industrial**. 1 ed. Rio de Janeiro: Lumen Juris, 2016.

MALULY, H.D.B. **As preferências e adaptações gustativas dos seres humanos**. Artigo publicado em 02 de julho de 2021. Disponível em: <<https://www.portalumami.com.br/materiais-cientificos/as-preferencias-e-adaptacoes-gustativas-dos-seres-humanos/>>. Acesso em: 03 ago. 2023.

MONTANARI, Massimo. **Cultura como comida**. São Paulo: Editora Senac, 2008.



PEREIRA, BRENDA. Empadas Jerke, de Joinville, vende 1,5 mil salgados por dia; veja como funciona a produção. Jornal O Município de Joinville, 2022. Disponível em: <<https://omunicipiojoinville.com/empadas-jerke-de-joinville-vende-15-mil-salgados-por-dia-veja-como-funciona-producao/>>. Acesso em 03 ago. 2023.

TERNES, Apolinario. **A economia de Joinville no século 20**. Joinville: Editora Letradágua, 2002.

TURATO, E.R. **Tratado da metodologia da pesquisa clínico-qualitativa**. Petrópolis RJ.: Editora Vozes, 2003.



SALAME COLONIAL DO OESTE CATARINENSE: DIAGNÓSTICO PARA REGISTRO COMO PATRIMÔNIO IMATERIAL¹

Gilmar Antonio da Rosa²

Nedi Terezinha Locatelli³

1 INTRODUÇÃO

A criação de suínos no Oeste Catarinense antecede à chegada dos imigrantes no fim do século XIX. O que tirou por vezes muitas famílias de caboclos da maior pobreza foi à criação de porcos do mato soltos no pinheiral (QUEIRÓS, 1981). Mas, a produção de curados e a introdução ao consumo de salames, copas e linguças foram hábitos trazidos principalmente pelos colonizadores italianos e alemães que ocuparam o território no início do século XX (DÜPJAN; SCHNEIDER, 2021).

Hoje, o Oeste Catarinense é reconhecido em todo país e no mundo como referência na produção e industrialização de suínos. A notoriedade ocorreu também em função da região ser berço das grandes agroindústrias de processamento de carnes de suínos e aves. Como a Perdigão (Videira), fundada em 1934, Sadia em Concórdia (1944), Seara Alimentos em 1956 (Seara), Safritas (hoje JBS) em Itapiranga (1964) e a Cooperativa Central Aurora em 1969 (Chapecó), que congrega 12 Cooperativas (ACCS, 2023). Portanto, a base da agro industrialização é o saber fazer dos suinocultores oestinos.

Com recursos do Governo do Estado através da Fundação Catarinense de Cultura – FCC pelo edital Elizabete Anderle de estímulo à cultura, edição 2021. Foi realizada no período de fevereiro a outubro de 2022 uma pesquisa participativa, que teve como objetivo geral diagnosticar o potencial do salame colonial produzido na mesorregião do oeste catarinense em obter o registro como Patrimônio Cultural Imaterial de Santa Catarina, para salvaguardar o saber fazer, agregar valor ao produto e dar notoriedade a região. Os objetivos específicos foram: mapear e delimitar a área geográfica de produção a ser reconhecida e identificar uma instituição regional e representativa do setor com capacidade gerencial para solicitar, conduzir e executar o plano de salvaguarda do bem após o registro no livro dos saberes da Fundação Catarinense de Cultura – FCC. Resgatar o modo de criar suínos e processar a carne de forma artesanal tendo o salame como parte constituinte da cadeia suinícola regional foi uma das questões norteadoras desta pesquisa.

O salame colonial é fruto do conjunto de conhecimentos tradicionais repassados de geração para geração, que fazem parte do patrimônio cultural das populações rurais da região oeste de Santa Catarina há mais de 100 anos. Ainda hoje as formulações herdadas dos ancestrais são mantidas e o salame colonial, produzido pelos descendentes de italianos no oeste de Santa

¹ Pesquisa realizada com recursos do Edital Elizabete Anderle 2021 da Fundação Catarinense de Cultura/Governo de Santa Catarina

² Engenheiro Agrônomo, mestre em Engenharia Civil, Ambiental e Sanitária, Prefeitura de Ipumirim/SC, darosagilmarantonio@gmail.com

³ Consultora, Mestra de Cultura Popular, FEIBEMO, ntl.nedi@gmail.com



Catarina é uma mistura entre a etapa de moagem do salame tipo italiano e a defumação do salame tipo alemão, o que resulta em um produto mais suave, com maior teor de umidade que pelo Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) do Ministério da Agricultura é enquadrado como linguiça colonial (DÜPJAN; SCHNEIDER, 2021).

O reconhecimento pela FCC que o salame produzido no Oeste Catarinense é um patrimônio imaterial do estado de Santa Catarina e que a região tem notoriedade na produção e processamento de produtos cárneos suínos, fortalece a suinocultura, preserva a cultura e valoriza o suinocultor. Tornando-se uma ferramenta coletiva de promoção mercadológica, destacando o lugar, as pessoas e o produto, evocando sua herança histórico-cultural. Também atuará como uma “certificação”, gerando garantia de que o salame colonial do oeste catarinense se enquadra em normas sanitárias, preserva o modo de fazer tradicional e produz renda aos suinocultores e agroindústrias familiares.

2 METODOLOGIA

O contexto geral da pesquisa delimitou-se ao território da mesorregião oeste de Santa Catarina que compreende 118 municípios, subdivididos em cinco microrregiões: Chapecó, Concórdia, Joaçaba, São Miguel do Oeste e Xanxerê (FISCHER, 2020).

O público alvo do projeto foram agricultores, suinocultores que produzem salame colonial, o que denominamos “salameiros”. Representantes das agroindústrias familiares, abatedouros, cooperativas, associações de municípios, secretarias municipais de agricultura, CIDASC, EPAGRI, autoridades políticas (vereadores, Prefeitos), pesquisadores, técnicos e consumidores de produtos coloniais.

Nesta perspectiva, a metodologia participativa foi norteadora de todas as atividades. Foram utilizadas as técnicas e ferramentas do DRP - Diagnóstico Rural Participativo (SCHÖNHUTH E KIEVELITZ, 1994). Que conforme sugerido por Lydia Kummer (2007) existem, de forma geral, cinco etapas para um projeto participativo mais efetivo: a) Sensibilização e mobilização; b) Diagnóstico participativo; c) Planejamento participativo; d) Execução de atividades; e) Monitoramento, avaliação e replanejamento.

Durante a fase de sensibilização e mobilização foi formada uma rede de contatos com participação ativa das entidades representativas do setor como a Federação das Entidades Ítalo-Brasileiras e de Mestres e Ofícios da Cultura Taliana – FEIBEMO, a Associação Catarinense dos Criadores de Suínos - ACCS, Cooperativa de Produção e Consumo Saborense detentora da marca coletiva SABORENSE, do Memorial Atilio Fontana – MAF, do Museu Hermano Zanoni de Concórdia, da Casa da Cultura de Seara, do Museu do Suíno no Centro de Memória Germânica de Itapiranga e do Centro de Memória do Oeste – CEOM da UNOCHAPECÓ. Os acervos e credibilidade destas entidades são imprescindíveis para obtenção do registro e execução das ações pós-registro.

Na etapa de diagnóstico foi aplicado via internet e presencialmente em cinco oficinas, um questionário com 25 perguntas relacionadas à origem da receita, modo de fazer, comercialização, dificuldades, ações de salvaguarda e alterações na forma de produção e consumo do salame colonial.

Nas cinco oficinas realizadas uma em cada microrregião com o tema Patrimônio Imaterial e suas formas de registro, além de responder o questionário os participantes realizaram 85 avaliações sensoriais por degustação de linguiça (salame) de 12 marcas diferentes. Os julgadores foram orientados a provar o produto sem identificação da marca, avaliar cor, sabor, textura e impressão global pontuando em uma escala de 9 (gostei muitíssimo) a 1 (desgostei muitíssimo), conforme teste descrito pelo INSTITUTO ADOLFO LUTZ, 2008.



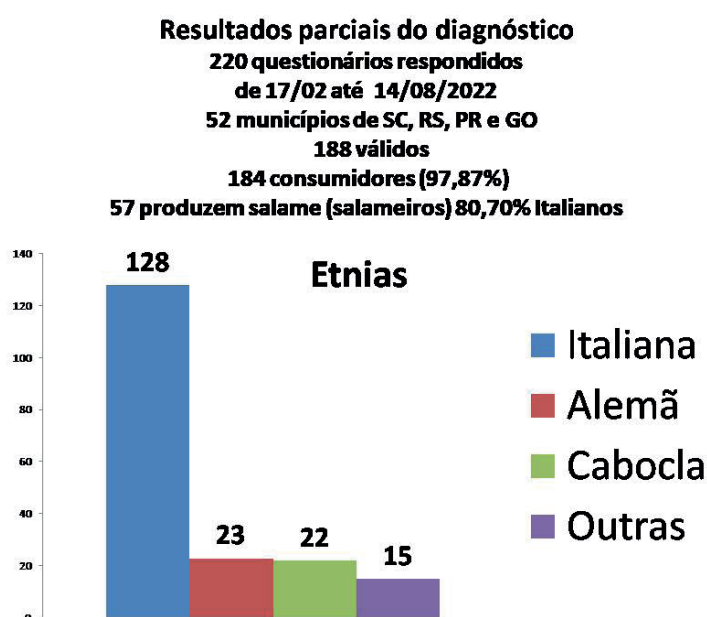
3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

O alcance do diagnóstico via questionário *online* ultrapassou as fronteiras do oeste catarinense atingindo quatro estados, Rio Grande do Sul, Santa Catarina, Paraná e Goiás, chegando a 57 municípios e 220 respostas de consumidores e produtores de salame.

O público alcançado na grande maioria 85,62% respondeu que mora/reside na região oeste de Santa Catarina há mais de 30 anos. Em termos de gênero de 189 questionários respondidos, 109 são homens (57,67%) e 80 são mulheres. Com relação ao estado civil dos entrevistados 66,66% são casados. Quanto à escolaridade 39,68% dos que responderam tem pós-graduação, nível superior 29,10%, técnico 3,70%, ensino médio 15,87% e ensino fundamental 11,64%. A faixa etária dos que responderam o questionário 132 (69,84%) tem idade entre 30 e 70 anos que era o público alvo direto do diagnóstico. Onde podemos inferir que o modo de fazer e consumir salame colonial estão arraigados nesta faixa etária. De outro lado os dados alertam para a transmissão deste patrimônio imaterial já que a faixa mais jovem não manifestou interesse pelo modo de fazer.

Outra característica muito importante do público atingido é a etnia. Das 188 pessoas que responderam 68,08% se declararam ser da etnia italiana conforme demonstrado no gráfico 1. Então o objetivo de atingir o público de etnias europeias foi plenamente atendido, pois 80,31% das pessoas que responderam são descendentes de italianos e alemães.

Gráfico 1: pessoas que responderam o questionário e declararam sua etnia



Fonte: autores

Dos 189 questionários válidos 98 responderam que não possui propriedade rural e 91 (48,15%) são agricultores. A suinocultura é a fonte de renda mais importante para 33,33% dos agricultores participantes do diagnóstico. Dentre os suinocultores 30% produzem de forma independente, não são integrados às grandes agroindústrias. Em 87,17% das propriedades rurais a criação de animais, principalmente suínos, bovinos e ovinos é atividade que sustenta as famílias e



movimenta a economia regional. Quanto ao consumo 184 consumidores (88,58%) responderam que consomem de 1 a 5 kg de salame por mês.

Nos eventos presenciais e virtuais obtivemos a participação de 253 pessoas. Para cumprir um dos objetivos específicos foi realizada no dia dezesseis de agosto de 2022, uma oficina virtual, onde participaram 70 filiados das associações que compõem a Federação das Entidades Ítalo-Brasileiras e de Mestres e Ofícios da Cultura Taliana – FEIBEMO dos três estados da região sul e do Mato Grosso. Nesta oficina ficou definido e registrado em ATA que a FEIBEMO será a entidade proponente no processo de registro no livro dos saberes da Fundação Catarinense de Cultura – FCC.

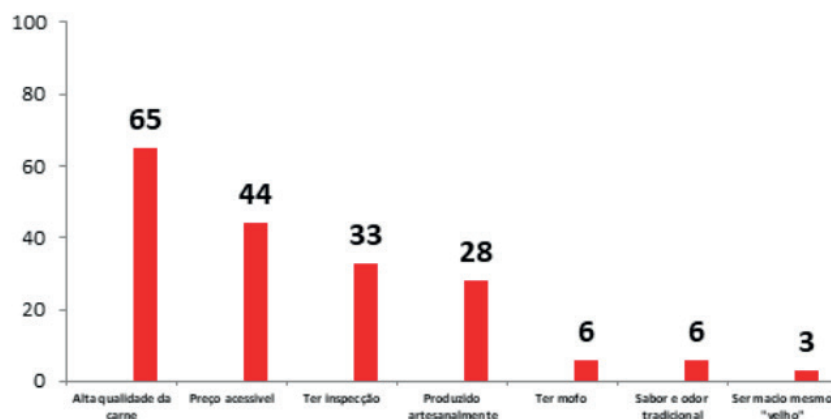
Os salameiros legítimos detentores do saber, aqueles que produzem salame colonial foram representados por 57 pessoas a maioria suinocultores, que responderam o questionário expondo o seu modo de fazer salame (tipo de corte, tripa, formato, temperos, maturação, etc.). Os resultados do diagnóstico apontaram que os ingredientes comuns utilizados nas receitas foram 100% de carne suína da paleta, pernil e lombo, toucinho, sal, alho, pimenta, vinho, açúcar e noz moscada.

Para embutir os salameiros usam tripa de colágeno ou natural, com calibre médio (30 até 45 mm). O formato torto (ferradura) obtido com tripas bovinas é o tradicional devido ao processo artesanal de amarrar as duas pontas com barbante. Mas o formato reto também é aceito pelo consumidor. Sobre o processo de defumação 94,74% dos salameiros responderam que usam a fumaça produzida a partir da combustão de lenha, lascas, cascas ou serragem para diminuir a umidade, proteger contra insetos, fungos indesejáveis, gerar odor e sabor de defumado ao salame.

O processo de maturação do salame colonial passou por adaptações ao longo do tempo. Atualmente, segundo o diagnóstico fica em torno de 7 a 15 dias (82,41% utilizam este período) dependendo do ponto que deseja o consumidor, quanto mais tempo, mais intenso o sabor e firme o salame ficará. Este tempo curto de maturação é o processo que diferencia o salame colonial talian do salame tipo italiano. E o seu nível de umidade acima de 40% que é o limite máximo exigido pela legislação para ser considerado salame tem levado os frigoríficos e agroindústrias familiares a registrar junto a CIDASC e comercializar o salame como linguiça colonial defumada ou embutido de carne suína. Este é o maior conflito enfrentado pelos salameiros na formalização e legalização do produto.

Mas, para o consumidor esta definição de linguiça esta só no rótulo. Para os oestinos este é e sempre será o salame colonial. O gráfico 2 exibe os resultados de 185 respostas com relação aos atributos que o consumidor considera no salame colonial.

Gráfico 2: número de pessoas que responderam sobre atributos que o salame colonial tem



Fonte: autores



Com base nos dados da pesquisa foi elaborado um roteiro de filmagem de um documentário com 45 minutos de duração. Este audiovisual foi produzido com recursos aprovados no Edital Elisabete Anderle 2022 da FCC, e está pronto para exibição em eventos futuros que terão o formato de CINEDEBATE.

Os dados obtidos pelo diagnóstico juntamente com o levantamento histórico-cultural da região Oeste de Santa Catarina, considerando a sua colonização, a suinocultura, a culinária, o modo de fazer e falar dos detentores do saber passado de geração para geração comprovam que o salame colonial produzido principalmente pelos descendentes de italianos é um patrimônio imaterial de Santa Catarina e precisa de salvaguarda, promoção e valorização.

O salame colonial tipo talian é um salame brasileiro, fruto do conjunto de conhecimentos tradicionais repassados de geração para geração, que fazem parte do patrimônio cultural das populações rurais da região oeste de Santa Catarina. Este patrimônio imaterial, manifesta a forma de produção familiar desde a criação, ritual de abate e processamento artesanal da carne suína. É um produto historicamente produzido para autoconsumo nas propriedades rurais dos agricultores (colonos). É reconhecido pelos consumidores como um produto colonial, que com suas características únicas de aroma, aspecto visual (formato de ferradura, mofo), qualidade da carne e sabor remetem a memórias e lembranças dos tempos vividos na “colônia”. Sendo um alimento apreciado em toda a região e utilizado em diversas receitas de pratos, petiscos e festas típicas. Além de sua importância histórica e cultural, ele também é valorizado por ser uma excelente fonte de proteína e gordura saudável.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Como atividade de continuidade do projeto estamos montando um dossiê reunindo todo material pesquisado, a origem, histórico, caracterização dos aspectos culturais, ambientais e humanos do território, descrição do modo tradicional de fazer salame colonial tipo Talian que será registrado no livro dos saberes da FCC. Juntado o ofício da proponente FEIBEMO, requerendo o registro no livro dos saberes, o dossiê e o audiovisual (documentário) será protocolado o processo na FCC. Acolhido o pedido inicia-se a fase de instrução técnica com prazo de 12 meses.

Simultaneamente ao tramite do processo até a aprovação do Conselho Estadual de Cultura e emissão do certificado de registro, será elaborado o processo junto ao INPI – Instituto Nacional de Patrimônio Industrial do pedido de registro da identificação geográfica - IG do “Salame colonial do Oeste Catarinense”.

REFERÊNCIAS

ACCS – Associação Catarinense de Criadores de Suínos. **Histórico das agroindústrias**. Disponível em: <https://www.accs.org.br/historico-agroindustrias>. Acesso em: 26 jul. 2023.

DÜPJAN, Jörg; SCHNEIDER, Juliane. **O salame e seus segredos**. São Paulo : Globalfood, 2021.
FISCHER, Augusto. **A mesorregião Oeste catarinense: análise comparativa de indicadores demográficos, econômicos e educacionais de Santa Catarina** / Augusto Fischer, Luiz Carlos Lückmann. – Joaçaba: Editora Unoesc, 2020.

INSTITUTO ADOLFO LUTZ (São Paulo). Análise Sensorial. In:_____. **Métodos físico-químicos para análise de alimentos**. 1. ed. digital. São Paulo: Instituto Adolfo Lutz, 2008.



KUMMER, Lydia. **Metodologia participativa no meio rural:** uma visão interdisciplinar, conceitos, ferramentas e vivências. Salvador: GTZ, 2007.

QUEIROZ, Maurício Vinhas de. **Messianismo e conflito social:** a guerra sertaneja do Contestado (1912-1916). 3. ed. São Paulo: Ática, 1981. Coleção Ensaio, n. 23.

SCHÖNHUTH, M.; KIEVELITZ, U. **Diagnóstico rural rápido, diagnóstico rural participativo:** Métodos participativos de diagnóstico y planificación en la cooperación al desarrollo. Eschborn (Alemanha): GTZ, 1994.

THE
TR
A
R





POLÍTICAS PÚBLICAS PARA INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS: ANÁLISE DOS INSTRUMENTOS DE REPASSE NO ÂMBITO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA

Keliane Miranda de Freitas¹

1 INTRODUÇÃO

Atualmente, observa-se uma lacuna no mapeamento dos recursos que cada órgão governamental destina às Indicações Geográficas (IGs), indicando a necessidade de estudos que busquem conhecer a distribuição destes recursos, o que justifica a elaboração desse trabalho. Dessa forma, buscou-se como objetivo do trabalho analisar os instrumentos de repasse (convênios e termos de execução descentralizada -TEDs) destinados para IGs no âmbito do programa Fomento a Propriedade Intelectual e Tecnologia da Agropecuária do Ministério da Agricultura e Pecuária (Mapa).

O programa estudado possui quatro ações sendo uma das ações específicas para as IGs, a ação 2B47 – Fomento à Indicação Geográfica de Produtos Agropecuários com potencial IG, cuja finalidade é “Incrementar as cadeias produtivas agropecuárias com potencial de IG, acompanhar e monitorar os produtos agropecuários já certificados, objetivando a ampliação do rol de produtos protegidos por IG no Brasil e em outros mercados de interesse, com o consequente aumento da renda e do emprego nas cadeias de produção envolvidas, nas comunidades locais organizadas, bem como na defesa dos interesses do agronegócio diante das imposições do mercado internacional.” (Brasil, 2021a)

2 METODOLOGIA

O presente trabalho foi elaborado utilizando o tipo de pesquisa exploratória e descritiva, com uma abordagem qualitativa, usando como método o estudo de caso.

O levantamento das informações se deu por meio de pesquisa exploratória nos dados da Plataforma Mais Brasil e no Portal da Transparência, considerando todos os convênios e TEDS celebrados para IGs no âmbito do programa Fomento a Propriedade Intelectual e Tecnologia da Agropecuária do Ministério da Agricultura e Pecuária (Mapa) em um período histórico de 2006 a 2020.

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

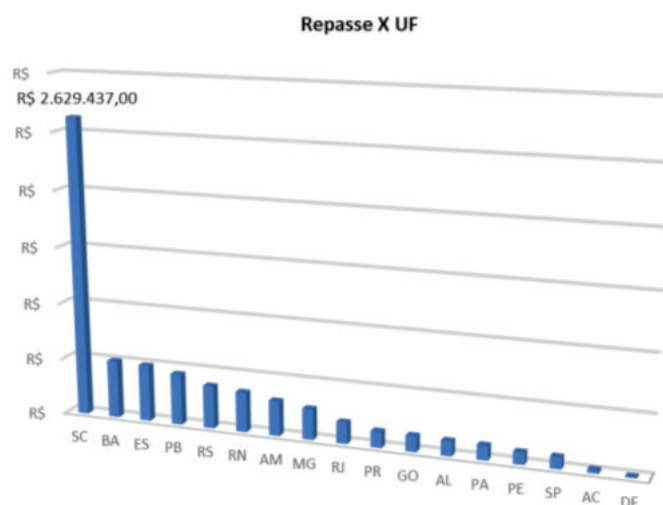
Com dados coletados do Portal da Transparência, observa-se que no período estudado (2006 a 2020) o MAPA repassou o montante de R\$6.332,558,74 (Seis milhões trezentos e trinta e dois mil quinhentos e cinquenta e oito mil reais e setenta e quatro centavos) para o fomento das IGs, por meio de instrumentos de repasse, tais como, convênios e TED (BRASIL, 2021b).

¹ Engenheira Agrônoma (UFV), especialista em gestão pública (UFJR), Ministério da Agricultura e Pecuária, kelianemirandade Freitas@gmail.com.



No Gráfico 3 observa-se os valores repassados para cada unidade da federação no período de 2006 a 2020.

Gráfico 3 – Repasse de recursos por UF

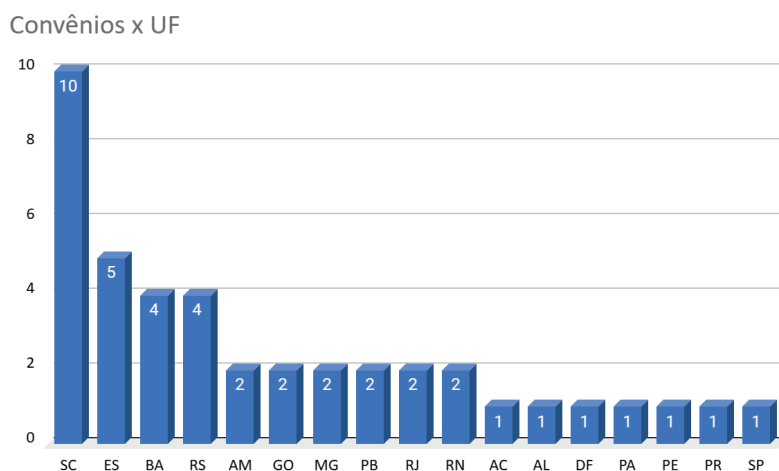


Fonte: Elaborado pela autora com dados da Plataforma Mais Brasil e Portal da Transparência (2021)

O repasse de recursos cobriu todas as regiões do Brasil, no entanto, apenas 17 estados receberam recursos para IGs por meio desses instrumentos. Observa-se que Santa Catarina é o estado com maior aporte de recursos R\$2.629.437,00 (Dois milhões seiscentos e vinte e nove mil quatrocentos e trinta e sete reais).

Quanto ao número de acordos, verificou-se que no período de 2006 a 2020 foram celebrados 42 instrumentos de repasse, deste total apenas dois não foram executados e o recurso foi devolvido aos cofres públicos. No Gráfico 2 fez-se a distribuição da quantidade de instrumentos por unidade da federação, observa-se que o estado com maior número de instrumentos celebrados é o estado de Santa Catarina com dez instrumentos, seguido do Espírito Santo com 5 instrumentos.

Gráfico 2— Número de instrumentos por Unidade da Federação



Fonte: Elaborado pela autora com dados da Plataforma Mais Brasil e Portal da Transparência (2021)



Com a compilação dos dados levantados na Plataforma Mais Brasil e no Portal da Transparência constata-se que, o maior número de instrumentos celebrados com Santa Catarina e o maior volume de recurso recebido pelo estado se justifica, principalmente, devido às transferências feitas para a criação de um curso de IG em parceria com a Universidade Federal de Santa Catarina – UFSC. O número de instrumentos celebrados chegou a 42, com cerca de 105.000 beneficiários diretos e indiretos.

Tabela 1: Tipos de parceria

Parceria	Convênios
Órgãos federais	18
Órgãos estaduais	15
Entidades privadas	7
Municípios	1
Total	42

Fonte: Elaborado pela autora

Conforme observado na Tabela 1, houve pouca participação dos municípios e entidades privadas nos instrumentos celebrados para as IGs, a maior participação se concentra nos órgãos federais e estaduais.

Sobre a finalidade dos projetos, ou seja, seu objeto, foi possível separar 3 grandes categorias: Pesquisa, Capacitação ou eventos, Gestão pós-IG.

Tabela 2: Objetos por categorias

Categoria	Quantidade
Pesquisa	25
Capacitação	13
Gestão pós-IG	4
Total	42

Fonte: Elaborado pela autora

A maior parte dos recursos foram repassados para pesquisas e estudos de caracterização e vinculação do produto ao território, apenas 04 objetos estão voltados para a gestão pós registro das IGs, o que representa menos de 10% (dez por cento) do total de instrumentos celebrados para as IGs no período estudado.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Os 42 convênios celebrados pelo MAPA foram fundamentais para o início dos trabalhos de desenvolvimento de IGs permitindo a elaboração de estudos que buscaram comprovar as características peculiares dos produtos potenciais IGs e sua vinculação com o território, além de contribuir para a estruturação da cadeia produtiva das IGs e a capacitação de técnicos e agricultores.

No entanto, há uma necessidade de maior participação dos atores locais (municípios e entidades privadas) na celebração desses instrumentos, e um maior número de parcerias que tenham como objetivo apoiar a gestão pós registro da IG.



REFERÊNCIAS

BRASIL. Plataforma Mais Brasil. Consulta Programa. **Fomento a propriedade intelectual e tecnologia da agropecuária.** 2021a Disponível em: <https://voluntarias.plataformamaisbrasil.gov.br/voluntarias/ConsultarPrograma/ResultadoDaConsultaDeProgramaDeConvenioDetalhar.do?id=18327> Acesso em: 07 de dez. 2021

BRASIL. Portal da Transparência. **Consulta convênios.** 2021b Disponível em: <https://www.portaltransparencia.gov.br/convenios/consulta?ordenarPor=orgao&direcao=desc> Acesso em: 10 de dez. 2021



IG ERVA-MATE PLANALTO NORTE CATARINENSE: DENOMINAÇÃO DE ORIGEM¹

Gilcimar Adriano Vogt²

Gilberto Neppel³

Alexandre Schroeder⁴

Patrick Linzmeier⁵

1 RESUMO

A Erva-mate do Planalto Norte Catarinense recebeu em maio de 2022, Indicação Geográfica na categoria Denominação de Origem atribuindo notoriedade, reputação, valor intrínseco e identidade própria. A concessão do certificado é fruto da mobilização das instituições regionais a partir de uma série de reuniões, encontros, seminários, dias de campo e estudos estruturadores iniciados a partir da década de 1990. A área de produção compreende ervais localizados entre as coordenadas de latitude 25°55'19,89" e 26°52'45"S, diferindo das outras ervas-mates em decorrência, principalmente, do modo de produção sob a sombra de remanescentes florestais. A concessão da IG tem potencial para impactar positivamente toda a economia do território a partir do momento em que a erva-mate comece a ser comercializada com selo da IG, entretanto há ainda um longo trajeto a ser percorrido e que demandará a mesma dedicação de todos os atores e instituições envolvidas.

Palavras-chave: INPI; Indicação Geográfica; *Ilex paraguariensis*; Desenvolvimento Territorial.

2 Descrição do caso

Os trabalhos que consolidaram a IG para os produtos da erva-mate no Planalto Norte Catarinense foram consequência de discussões voltadas à revitalização da cadeia produtiva e agregação de valor. O Sindicato das Indústrias do Mate do Estado de Santa Catarina (Sindimate), a Associação Ervateira Planalto Norte Catarinense (Aspromate) e a Epagri, pela legitimidade, pelo conhecimento e trabalho no território, assumiram a organização e a responsabilidade de um compromisso coletivo.

A Erva-mate do Planalto Norte Catarinense recebeu em maio de 2022, Indicação Geográfica (IG)

¹ Registro nº BR41202000014-7 INPI – Concedido em 24/05/2022. Projeto desenvolvido pela Epagri, ASPROMATE, SINDIMATE e demais instituições parceiras com recursos do MAPA (Convênio MAPA 763642/2011). e próprios das instituições.

² Eng.-agr., Epagri – Estação Experimental de Canoinhas, gilcimar@epagri.sc.gov.br

³ Eng.-agr., Epagri – Gerência Regional de Canoinhas, gilbertoneppel@epagri.sc.gov.br

⁴ Presidente da Aspromate, alexandre.schroeder@meioambiente.eng.br

⁵ Presidente do Sindimate-SC, comercial@ervamatetimbo.com.br



na categoria Denominação de Origem (DO) atribuindo à erva-mate do território notoriedade, reputação, valor intrínseco e identidade própria, além de as distinguir em relação aos seus similares disponíveis no mercado.

A IG foi protocolada pela Aspromate com apoio da Epagri, do Sindimate SC, das universidades e prefeituras da região, além de outras instituições.

Coube à Epagri produzir a documentação necessária para solicitação do registro, bem como fazer a delimitação geográfica da área de abrangência da IG. Além disso, os técnicos da Epagri realizaram eventos com objetivo de informar e sensibilizar a sociedade para a importância da certificação.

A área de produção 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, abrangendo totalmente os municípios de Bela Vista do Toldo, Canoinhas, Irineópolis, Mafra, Major Vieira, Matos Costa, Monte Castelo, Papanduva, Porto União, Rio Negrinho, Timbó Grande, Três Barras e parcialmente os municípios de Caçador, Calmon, Campo Alegre, Itaiópolis, Lebon Régis, Santa Cecília, Santa Terezinha e São Bento do Sul.

A Erva-mate do Planalto Norte Catarinense se difere das outras em decorrência, principalmente, do modo de produção. Trata-se de uma erva nativa, produzida sob a sombra de araucárias e outras árvores da vegetação local.

Os ervais do território delimitado são, em sua maioria, formados por plantas nativas, sem a presença de espécies exóticas e sem o uso de agrotóxicos. O sombreamento proporcionado pela mata de araucária tem papel fundamental durante no inverno, formando uma barreira contra as perdas de radiação e os ventos, contribuindo para a conservação de calor no solo e no ar, e mantendo a umidade necessária aos ervais. A região também apresenta a menor insolação anual de Santa Catarina.

O resultado desta combinação é uma erva-mate mais doce e menos amarga quando comparada às amostras das outras regiões. Ela também possui folhas mais verdes, pela maior presença de clorofila e maior teor de cafeína.

A concessão da IG tem potencial para impactar positivamente toda a economia da região. A partir do momento em que a erva-mate comece a ser comercializada com selo da IG, ela ganha valor agregado, resultando em mais renda para os produtores rurais. O setor de turismo também deve ser beneficiado, com maior fluxo de pessoas que desejam conhecer o método de cultivo tradicional, trazendo renda para hotéis, bares e restaurantes.

O objetivo agora é colocar em prática as ações que permitirão que os produtores da região que empregam o sistema de cultivo tradicional possam usar o selo da IG em seus produtos. Para tanto, está sendo elaborada uma cartilha que estabelece as práticas agrícolas recomendadas. Também será preciso ajustar os métodos de produção das indústrias locais, para que elas se adequem às exigências estabelecidas.

3 Resultados

Os processos de reconhecimento e registro de uma IG para produtos agropecuários é uma estratégia importante na valorização e fortalecimento de algumas cadeias produtivas, contribuindo inclusive para o desenvolvimento territorial (VALENTE et al., 2012).

Todos os trabalhos estruturados e de mobilização realizados culminou com a efetivação da IG para produtos da erva-mate descortinando potenciais para a valorização de um produto associado



à sustentabilidade, da história e da cultura do território, constituindo-se como ferramentas de marketing e de valorização do território e dos seus produtos, promovendo o desenvolvimento e a inovação tecnológica, melhorando a qualidade dos produtos e proporcionando diferencial de competitividade junto aos mercados consumidores (SOUZA et al., 2013).

4 Considerações finais

A Epagri, a Aspromate e o Sindimate terão que seguir tendo um papel central na promoção e consolidação da IG. A construção de parcerias deverá ser suficientemente representativa dos diferentes agentes e interesses existentes no território da atividade ervateira.

Agora existe acúmulo de trabalho e novos desafios para consolidação da IG. Cotidianamente ficam expostos novos desafios que merecem ser superados. Será necessário o mesmo empenho, dedicação e união que o grupo teve nesta primeira caminhada, dando exequibilidade e viabilidade ao uso do selo do IG e promoção do desenvolvimento territorial.

REFERÊNCIAS

SOUZA, A. M. et al. A erva-mate na Região do Contestado: atuação das instituições de pesquisa e associações de produtores e indústrias em relação a Indicação Geográfica. In: **DALLABRIDA, V.R.** Território, Identidade territorial e Desenvolvimento Regional: reflexões sobre Indicação Geográfica e novas possibilidades de desenvolvimento com base em ativos com especificidade territorial. São Paulo: LiberArs, 2013. p. 144-157.

VALENTE, M.E.R. et al. Indicação geográfica de alimentos e bebidas no Brasil e na União Européia. **Ciência Rural**, Santa Maria, v.42, n. 3, p. 551-558, 2012.



INDICAÇÃO GEOGRÁFICA DA PALMEIRA JUÇARA NA REGIÃO NORTE CATARINENSE: ESTUDO BIBLIOGRÁFICO PRELIMINAR

Gabriella de Souza Madeira Alves¹

Patrícia de Oliveira Areas²

1 INTRODUÇÃO

O Brasil é um dos países com mais diversidade do mundo. Sua posição geográfica, extensão territorial, estrutura física e climatologia variada contribuem para a existência, em seu interior, de um patrimônio natural único. Esse patrimônio é composto pelos ecossistemas, biomas, paisagens, comunidades biológicas e recursos genéticos que perfazem uma herança comum recebida dos nossos ancestrais e constitui um legado a ser entregue às próximas gerações (ZANIRATO, 2011). A exploração da Palmeira Juçara (*Euterpe Edulis Martius*), enquanto espécie típica da biodiversidade brasileira, tem despertado interesse nos produtores rurais devido ao seu potencial socioeconômico. A Juçara é natural da Floresta Ombrófila Densa da Mata Atlântica e está distribuída geograficamente desde o sul da Bahia até o Rio Grande do Sul. A partir do século XX, consolidou-se como a maior fonte de matéria prima para a comercialização do palmito. No entanto, a palmeira é monoica, e a extração do palmito implica na morte da planta, razão pela qual na década de 1960 quase se tornou extinta em seu habitat natural e em 2008 foi incluída na lista oficial das espécies da flora brasileira ameaçadas de extinção (ZAMBONIM, 2011).

Em Santa Catarina, a Juçara é nativa e típica do sub-bosque da Floresta Atlântica, e a exploração de seus frutos é um conhecimento tradicional que ocorre há algum tempo no Estado. Além disso, o município de Garuva foi o primeiro em que a atividade de produção de açaí a partir dos frutos da palmeira ganhou força, com a instalação de uma Agroindústria Rural de Pequeno Porte (ARPP) a partir de 2005 (REIS, 2012). Nesse sentido, o presente estudo se propõe a analisar, a partir de fontes documentais e bibliográficas já publicadas, se a exploração da espécie no norte catarinense poderia preencher os requisitos necessários para o reconhecimento de uma Indicação Geográfica (IG) junto ao Instituto Nacional de Propriedade Intelectual (INPI).

2 METODOLOGIA

A presente pesquisa é do tipo qualitativa e será desenvolvida através de uma análise de fontes documentais, legislativas e teóricas relacionadas à IG e a exploração da Palmeira Juçara no norte catarinense. A busca será realizada através de uma revisão sistemática dos principais referenciais teóricos sobre os temas, bem como das normativas da Lei de Propriedade Industrial, que regula os direitos e obrigações sobre propriedade industrial e intelectual no Brasil, e a portaria do Instituto Nacional de Propriedade Intelectual (INPI/PR nº 04/2022), que estabelece as condições de registro das IGs.

¹ Mestranda em Patrimônio Cultural e Sociedade pela Universidade da Região de Joinville; Bacharel em Direito pela Universidade Sociedade Educacional de Santa Catarina; e-mail: gabriellasouzam@outlook.com.

² Professora Doutora e Advogada em Propriedade Intelectual, Direito Internacional Privado e Patrimônio Cultural, e-mail: patricia.areas@univille.br.



Para a revisão sistemática foram utilizados parâmetros pré-estabelecidos que visam assegurar a cientificidade da pesquisa. Essa linha metodológica garante um método de busca e seleção de pesquisas, e prevê alguns requisitos: (1) elaboração da pergunta de pesquisa; (2) busca na literatura; (3) seleção dos artigos; (4) extração dos dados; (5) avaliação da qualidade metodológica; (6) síntese dos dados; (7) avaliação da qualidade das evidências; e (8) redação e publicação dos resultados (GALVÃO; PEREIRA, 2014).

Para esse estudo foi utilizada a seguinte pergunta: Já existe, nos trabalhos publicados sobre a Palmeira Juçara produzida no norte catarinense, indicações ou indícios sobre um reconhecimento de Indicação Geográfica para a Palmeira e/ou para os produtos derivados da sua exploração no norte catarinense?

Para identificar os autores que tratam do tema da Palmeira Juçara na região de Santa Catarina, foram feitas pesquisas com as palavras-chave “Palmeira Juçara” OR “Juçara” OR “Euterpe Edulis” AND “Santa Catarina” AND “Frutos” AND “açaí” AND “Garuva” na base de dados do Google Acadêmico, onde foram encontrados 74 artigos. A busca e seleção dos periódicos foi feita entre os meses de abril a julho de 2023. Destes achados, foi possível analisar 25 que abordavam questões relativas à ocorrência da espécie em Garuva. No entanto, para este resumo foram aproveitados apenas os artigos referenciados ao final.

Destaca-se que não se tem a pretensão de fazer uma análise quanto-quali das publicações identificadas, mas tão somente encontrar referências que possam dar esta visão inicial sobre uma potencial proteção por IG da Palmeira Juçara para a região norte catarinense. Para identificar as fontes relacionadas a IG para este resumo expandido, foram consultadas as fontes documentais normativas (principalmente a Portaria INPI/PR nº 4/2022) e os documentos relacionados aos manuais do próprio INPI, disponíveis no site da entidade. Nestas fontes foi possível identificar os requisitos para a concessão de uma IG em suas diferentes modalidades.

Espera-se, com este resumo propositivo, identificar se existem indícios, já pesquisados e publicados, de que a Palmeira Juçara e/ou seus produtos derivados poderiam ter uma IG reconhecida pelo INPI. Este trabalho é parte de pesquisa de mestrado em desenvolvimento junto ao Programa de Pós-graduação em Patrimônio cultural e sociedade (PPGPCS), da Universidade da Região de Joinville (Univille), ainda em estágio inicial. Pretende-se, com a dissertação, identificar oportunidades e desafios que o instituto da Indicação Geográfica pode trazer para a exploração comercial da Palmeira Juçara pelos produtores rurais da região norte catarinense, considerando as limitações legais ambientais já existentes que visam preservar esta espécie.

3 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

A IG é um instrumento regulado pela Lei 9.279, de 14 de maio de 1996 (Lei de Propriedade Industrial – LPI) que busca distinguir geograficamente a origem de um determinado produto ou serviço. O reconhecimento jurídico da IG pelo INPI pode ser concedido a uma região que é conhecida por produzir determinado produto ou realizar determinado serviço, seja pelo modo de fazer ou pelas condições ambientais que influenciam diretamente na qualidade final do serviço (BRASIL, 1996).

A IG pode ser reconhecida sob duas formas: Indicação de Procedência (IP) e Denominação de Origem (DO). De acordo com o artigo 9º, §1º, da Portaria INPI/PR nº 4/2022 a IP se aplica às situações em que o local “tenha se tornado conhecido como centro de extração, produção



ou fabricação de determinado produto ou de prestação de determinado serviço”. Já a DO se refere ao “produto ou serviço cujas qualidades ou características se devam exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, incluídos fatores naturais e humanos” nos termos do artigo 9º, §2º, da Portaria INPI/PR nº 4/2022 (BRASIL, 2022).

O reconhecimento da IG pode permitir que pequenos produtores tenham um diferencial competitivo no mercado, agregando valor aos seus produtos e consequentemente promovendo o desenvolvimento local da região. Esse instrumento pode ser uma alternativa para pequenos produtores locais, que não têm condições de disputar o mercado com grandes indústrias de produtos alimentícios (PAZ, 2019).

Assim, para que a região norte catarinense tenha reconhecida a IG para a Palmeira Juçara produzida no território, esta deve ter documentos comprobatórios de que existe notoriedade em sua produção na região e/ou que a Palmeira Juçara produzida neste território tem características próprias, diferentes de outras, proporcionadas pelo seu *terroir*. *Terroir* é o termo francês derivado do radical “*terr*” que origina as palavras *terre* (terra ou solo), *terrain* (terreno), *terrass* (terraço), e abarca características relacionadas ao espaço físico, condições geoambientais, e aspectos climáticos, morfológicos, humanos e culturais. Portanto, *terroir*, no sentido mais amplo da palavra, está relacionado ao meio ambiente, às tradições, às práticas sociais e culturais que diferenciam a qualidade de produtos locais, devido às formas de conservação, modos de produção, e tradições da população local (COSTA, 2019).

Em Santa Catarina pesquisas realizadas a partir de dados climáticos, fisiográficos e pedológicos disponíveis na Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina (EPAGRI), no Centro de Informações de Recursos Ambientais e de Hidrometeorologia de Santa Catarina (CIRAM) e dados de campo do Inventário Florístico Florestal de Santa Catarina disponibilizados pela Universidade Regional de Blumenau (FURB) mostram que 31,4% do território é considerado área de baixo risco para o cultivo da Palmeira Juçara. Além disso, especificamente a região norte catarinense possui baixo risco climático para cultivo da Palmeira Juçara para exploração de seus frutos, pois apresenta condições de temperatura e precipitação adequados (ZAMBONIM, 2011). Dessa Palmeira é possível extrair alguns produtos. O mais tradicional é o Palmito, que começou a ser explorado comercialmente no século XX e quase levou a espécie à extinção, visto que a extração do palmito implica na morte da planta. Portanto, a exploração predatória da espécie para obtenção do palmito foi proibida em todo território brasileiro, devido a drástica redução da espécie nas regiões de sua ocorrência natural. (ZAMBONIM, 2011). Até o presente momento, os estudos indicam que a exploração sustentável do palmito é, ainda, uma ilusão, e não houve êxito em reverter o risco de extinção da Palmeira para essa modalidade de exploração.

No entanto, desde a década de 2000 vem se consolidando no mercado nacional e internacional propostas de manejo sustentáveis que estão associadas ao cultivo da Palmeira para exploração de seus frutos e obtenção de Açaí. Até 2003, o mercado da região Sul do Brasil era abastecido apenas com açaí (*Euterpe Oleracea*) proveniente da região Norte do país. Somente após o início das atividades na Agroindústria de Garuva é que se intensificou a venda do açaí da Juçara nos mercados de Florianópolis, Curitiba, Garuva e região. Ainda, uma pesquisa realizada na Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC) mostra que estabelecimentos que compravam o Açaí Mata Atlântica o reconheciam como de melhor qualidade em comparação com produtos similares provenientes do norte do país. No entanto, não foram encontrados estudos que comprovem a existência de alguma característica que difira o açaí produzido na região norte de Santa Catarina com o de outras regiões do mesmo estado (FILHO, 2005).



Ainda, há relatos de que as primeiras experiências da extração de açaí em Garuva datam de 1998, e se baseiam nos conhecimentos tradicionais de Dona Edith Pessete, uma paraense de Bragança – Pará que adaptou seus conhecimentos obtidos no Norte do Brasil para Santa Catarina. Além disso, constatou-se que existe no município domínio da técnica de extração do açaí a partir do processamento dos frutos do palmito e que a etapa de separação dos frutos maduros é muito importante para a qualidade do açaí produzido em Santa Catarina (FADDEN, 2005).

Portanto, quanto a extração do açaí, é possível identificar publicações que destaquem eventual notoriedade e talvez diferenciação. No entanto, ainda são necessárias mais pesquisas sobre esse tema. Já quanto a extração do palmito, não foi possível verificar se há uma reputação na região de Santa Catarina, visto que a extração para esse fim é bem limitada considerando as regras ambientais para preservação da espécie. Também não foram encontrados, ainda, estudos, que destaquem diferencial no palmito ou no açaí produzido neste território advindos do próprio *terroir*.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Observou-se, das pesquisas realizadas para o presente resumo, que ainda há muito por construir quanto a notoriedade e diferenciação dos produtos da Palmeira Juçara produzida no norte de Santa Catarina. Contudo, é possível extrair algumas constatações.

Acredita-se que, apesar de não terem sido encontrados estudos que reconheçam Garuva como centro de extração de açaí, há potencial para tal, já que o município foi o primeiro no estado onde a atividade de produção de açaí a partir dos frutos da palmeira juçara ganhou força, com a instalação de uma Agroindústria Rural de Pequeno Porte (ARPP) a partir de 2005. Assim, a depender dos documentos comprobatórios a serem anexados no processo de IG junto ao INPI pode ser reconhecida a IG na modalidade IP, a qual pode ser destinada para a produção de Palmeira Juçara e seus produtos derivados, ou diretamente para os produtos derivados dela.

Quanto a extração do palmito e do açaí, não foram encontradas publicações que demonstrem essa notoriedade, mas não se descarta o potencial reconhecimento da IG na modalidade IP para estes produtos ou mesmo para a Palmeira Juçara e seus derivados. Já quanto as características próprias do *terroir*, que cumpririam as exigências da DO, ainda há poucos estudos. Contudo, isso não é suficiente para descartar um potencial reconhecimento de DO, considerando as características próprias da região, que podem impactar a Palmeira e os produtos derivados.

Conforme o exposto, estudos realizados na UFSC demonstram que conhecimentos tradicionais na etapa de separação dos frutos maduros são muito importantes para a qualidade do açaí produzido em Santa Catarina. Além disso, as condições climáticas do município de Garuva são propícias para o cultivo da espécie. Nesse sentido, tais fatores podem impactar na qualidade final do produto, e podem representar fatores humanos e naturais vinculados ao território, atendendo ao requisito principal da DO.

Portanto, acredita-se que esses indícios podem ser um bom começo para ampliar os estudos sobre a viabilidade do reconhecimento da IG em ambas as modalidades, ainda que não se tenham encontrados pesquisas mais específicas que já tenham comprovado o atendimento a tais requisitos, principalmente no que tange a DO.



REFERÊNCIAS

BRASIL. **Lei n. 9.279, de 14 de maio de 1996**. Regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9279.htm. Acesso em: 31 jul. 2023.

BRASIL. Instituto Nacional da Propriedade Industrial – INPI. **Portaria/INPI/PR n. 4, de 12 de janeiro de 2022**. Estabelece as condições para o registro das Indicações Geográficas e que dispõem sobre a recepção e o processamento de pedidos e petições e sobre o Manual de Indicações Geográficas, à luz do disposto na Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996. Disponível em: <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/portaria/inpi/pr-n-4-de-12-de-janeiro-de-2022-375778644>. Acesso em: 31 jul. 2023.

COSTA, E. R.C. Breves considerações sobre comida local, terroir, indicações geográficas e turismo gastronômico. Desenvolvimento Regional em debate, **Revista Eletrônica do Programa de Mestrado em Desenvolvimento Regional da Universidade do Contestado**, v. 9, p. 262;293, dez. 2019. Disponível em: <http://www.periodicos.unc.br/index.php/drd/article/view/2497>. Acesso em: 25 Jul. 2023.

FADDEN, J. **A produção de açaí a partir do processamento dos frutos do palmito (Euterpe edulis Martius) na Mata Atlântica**. 2005. 100 p. Dissertação (Mestrado em Agroecossistemas) – Universidade Federal de Santa Catarina. Florianópolis.

FILHO, J. L. V. S. **Análise econômica da produção e transformação em ARPP, dos frutos de euterpe edulis mart. em açaí no município de Garuva estado de Santa Catarina**. 2005. 77 p. Dissertação (Mestrado em Agrossistemas) – Universidade Federal de Santa Catarina. Florianópolis.

GALVÃO TF, PEREIRA MG. Revisões sistemáticas da literatura: passos para sua elaboração. **Epidemiol Serv Saude**. Brasília, V. 23, nº 1, 183-4. Jan-mar 2014. Disponível em: http://scielo.iec.gov.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1679-49742014000100018. Acesso em: 15 Jul. 2023.

LIMA, C.P et al. Conteúdo polifenólico e atividade antioxidante dos frutos da palmeira Juçara (Euterpe edulis Martius). **Revista Brasileira de Plantas Medicinais**. Maringá, [S. l.], p. 321-326. 2012. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rbpm/a/hfLYGGT8BzkDzcbcb7dbtzt/abstract/?lang=pt>. Acesso em: 1 Jul. 2023.

PAZ, M. M. K. **Indicação geográfica e etnodesenvolvimento: um meio para a valorização do açaí das Ilhas de Belém**. 2019. 121 p. Dissertação (Mestrado em Direito) – Centro Universitário do Estado do Pará, Belém.

REIS, T. **Zoneamento ambiental para a palmeira juçara com foco na produção de frutos: potencialidades para a agricultura familiar**. 2012. 128 p. Dissertação (Mestrado em Agroecossistemas) – Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis.



ZAMBONIM, F. M. **Agrossilvicultura de Euterpe edulis Martius: efeitos nas características físicas e químicas do solo e proposta de recomendação de adubação da cultura no Estado de Santa Catarina**. 2011. 96 p. Tese (Doutorado em Ciências Ambientais e Florestais) Instituto de Florestas, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Seropédica, RJ.

ZANIRATO, S. H. O Patrimônio Natural do Brasil. **Projeto de História: Revista do Programa de Estudos Pós-Graduados de História**. V. 40. 2011. Disponível em: <https://revistas.pucsp.br/index.php/revph/article/view/6127> Acesso em: 29 Jul. 2023.



QUEIJO COALHO DO ALTO SERTÃO DE SERGIPE: RELATO DE CASO DO PROJETO PARA DIAGNÓSTICO DO POTENCIAL DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA¹

Sueli José Pereira Corrêa²

Lília Calheiros de Oliveira Barretto³

João Batista Barbosa⁴

Ellen Eduarda Paixão Alves⁵

Liarydcia Santos de Santana⁶

Laís Souza⁷

Leilane Costa de Conto⁸

Antonio Martins de Oliveira Júnior⁹

1 RESUMO

O presente trabalho buscou relatar a participação no Projeto de Promoção das Indicações e Marcas Coletivas (Edital 63/2021 da Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica), conduzida através de parceria do Instituto Federal de Sergipe (IFS) com Universidade Federal de Sergipe (UFS), entre os meses de março e agosto de 2022. Os procedimentos metodológicos utilizados foram apresentações, entrevistas e reuniões com atores locais, bem como pesquisas bibliográficas e documentais. Conforme proposto pela coordenação geral do projeto, foram elaborados e entregues quatro relatórios das atividades executadas: a) apresentação do projeto aos atores locais; b) definição do possível substituto processual requerente da IG e coleta de informações dos produtores; c) caracterização da notoriedade do produto/território; e d) resultados categorizados em identificação do produto, qualificação, remuneração, reprodução e políticas públicas. Evidenciou-se o potencial do queijo coalho para registro de IG, com ressalvas para o aprimoramento da garantia da qualidade nos processos produtivos.

¹ Projeto de promoção às Indicações Geográficas - Edital 63/2021, da Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica do Ministério da Educação (SETEC/MEC);

² Doutoranda em Ciência da Propriedade Intelectual. Atua na Universidade Federal de Sergipe (UFS) Campus Sertão - e-mail: sueli.correa@academico.ufs.br

³ Docente. Doutora em Tecnologia de Processos Químicos e Bioquímicos. Atua na Universidade Federal de Sergipe (UFS) – Campus Sertão – email: liliacalheiros@academico.ufs.br.

⁴ Docente. Doutor em Produção Vegetal/Tecnologia em Alimentos. Atua no Instituto Federal de Sergipe (IFS) Campus Glória – email: joao.barbosa@ifs.edu.br.

⁵ Aluna do curso Tecnologia em Laticínios - IFS Campus Glória – email: ellenpaixao2000@gmail.com

⁶ Aluna do curso Tecnologia em Laticínios - IFS Campus Glória – email: liarydcia123@gmail.com

⁷ Aluna do curso Técnico em Alimentos - IFS Campus Glória – email: laisoza2@gmail.com

⁸ Docente. Doutora em Tecnologia de Alimentos. Atua no Instituto Federal de Santa Catarina (IFSC) Campus Lages - leilane.conto@ifsc.edu.br

⁹ Docente. Doutor em Engenharia Química - Universidade Federal de Sergipe (UFS) Campus São Cristovão – e-mail: amartins.junior@academico.ufs.br.



Palavras-chave: Alto Sertão de Sergipe; Indicação Geográfica, Queijo.

2 Descrição do caso

O objetivo do presente trabalho foi diagnosticar a potencialidade do queijo coalho do Alto Sertão Sergipano para a Indicação Geográfica (IG). Ressalta-se que a identidade deste produto fortaleceu e legitimou o saber-fazer dos produtores locais que vem sendo repassados por gerações ao longo do tempo (MENEZES, 2019). Assim, foi estabelecida a parceria entre IFS e UFS para participação no projeto (Edital 63/2021-SETEC/MEC). A metodologia e as diretrizes das atividades, realizadas entre março e agosto de 2022, foram propostas pela coordenação geral do projeto. Os registros das atividades executadas foram distribuídos em quatro relatórios: a) Apresentação do projeto aos atores locais; b) Definição do possível substituto processual requerente da IG e coleta de dados; c) Levantamento da notoriedade do produto/território; e d) Relatório final – resultados categorizados em identificação do produto, qualificação, remuneração, reprodução e políticas públicas.

3 RESULTADOS

As atividades relativas à apresentação do projeto e sensibilização dos atores locais (Figura 01) demonstrou que a maioria dos produtores de queijo não possuía conhecimento anterior sobre IG e quando viram outros produtos similares com registros, como por exemplo o queijo canastra, perceberam o potencial para produção de queijo de um registro. Verificou-se ainda, que embora existam diversas ações para o fortalecimento da cadeia produtiva do queijo na região, não existe na agenda das instituições locais a temática da IG.

Figura 01. Apresentação do projeto para os produtores da ASQ



Fonte: Acervo de Liarydcia Santos de Santana (2022)

A etapa de coleta de informações dos produtores locais identificou 52 produtores em fase de regularização sanitária de suas fábricas. A Associação Sertaneja de Queijeiros (ASQ) foi identificada como possível substituto processual para requerimento da IG junto ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI), com um total de 30 produtores associados.



A notoriedade do produto foi realizada através de buscas na plataforma Google no mês de julho de 2022, apresentando um total de 21 publicações (notícias, projetos, legislações, pesquisas etc.).

O Quadro 01 apresenta, sucintamente, as categorias e suas respectivas descrições dos resultados obtidos no diagnóstico do potencial do queijo coalho do Alto Sertão para IG.

Quadro 01. Diagnóstico do potencial do queijo coalho do Alto Sertão Sergipano para IG

Categorias	Descrição dos resultados obtidos
Identificação	Queijo fresco, úmido, que utiliza leite de vaca cru, isento de corantes e conservantes. Formato retangular, massa sólida, consistência firme, textura macia e levemente elástica, sabor salgado suave, cor branca ou branca amarelada. Território conhecido como bacia leiteira do estado com 66% da produção total (435,5 milhões litros) de Sergipe, em 2021. Possui 275 produtores de queijo, distribuídos em 7 municípios: Nossa Senhora da Glória (73), Porto da Folha (65), Gararu (62), Nossa Senhora de Lourdes (26), Monte Alegre de Sergipe (20), Poço Redondo (18) e Canindé de São Francisco (IBGE, 2021).
Qualificação	O saber-fazer artesanal e tradicional do produto é repassado de geração em geração e não se encontra documentado. Processo: ordenha ou recepção do leite, filtragem do leite, adição de coalho, adição de sal, coagulação, corte da coalhada, salga e enformagem.
Remuneração	O valor médio de comercialização, foi de R\$ 35,00/quilo em 2022, com mercado dentro do próprio estado e outros como: Paraíba, Bahia, Alagoas, Pernambuco e Rio Grande do Norte.
Reprodução	A sustentabilidade do sistema produtivo conta com apoio do IFS, da UFS e do SEBRAE, todos localizados em Nossa Senhora da Glória/SE.
Políticas públicas	A Empresa de Desenvolvimento Agropecuário de Sergipe (EMDAGRO) é responsável pelo Serviço de Inspeção Estadual. O Banco do Nordeste e o Banco do Brasil disponibilizam linhas de crédito específicas para produtores rurais. O Programa Agro Nordeste atende produtores locais e está sob a liderança do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

Elaborado pelos autores com dados da pesquisa (2022)

4 Considerações finais

O diagnóstico realizado permitiu evidenciar o potencial do queijo coalho para registro de IG, na modalidade Indicação de Procedência, para o território do Alto Sertão Sergipano. Contudo, verificou-se também que a maioria dos produtores locais necessitam de melhorias nos processos produtivos para garantia da qualidade do produto, sobretudo dos aspectos sanitários. A participação das alunas participantes no projeto permitiu uma maior aproximação com os produtores locais e a obtenção de novos conhecimentos sobre a IG do queijo coalho como ferramenta para contribuir com o desenvolvimento do território.



REFERÊNCIAS

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Cidades e Estados**. 2021. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/cidades-e-estados/se/>. Acesso em 09 ago. 2023.

MENEZES, Sônia de Souza Mendonça; SILVA, Paulo Adriano Santos; SILVA, Hebert Ruan Conceição. Configuração espacial da geografia alimentar em Sergipe. **Confins. Revue franco-brésilienne de géographie/Revista franco-brasileira de geografia**, n. 40, 2019.



CARACTERIZAÇÃO DAS VARIÁVEIS AGROCLIMÁTICAS NA REGIÃO DO ALHO ROXO DO PLANALTO CATARINENSE

Hamilton Justino Vieira ¹

Valci Vieira ²

Joelma Miszinski³

Iria Sartor Araujo⁴

Kleber Trabaquini ⁵

1 INTRODUÇÃO

Acredita-se que exista mais de 600 sub-variedades de alho no mundo. Isso ocorre porque as características individuais do alho são modificadas de acordo com as condições de cultivo, do solo, do clima, foto período, mutações e devido ao trabalho de seleção pelos agricultores. Dezesete países são responsáveis por aproximadamente 95% da produção mundial de alho, China, Índia, Bangladesh, Coreia do Sul, Egito, Espanha, Argélia, Uzbequistão, Myanmar, Rússia, Etiópia, Argentina, Brasil, Peru, Coreia do Norte, Azerbaijão, Turquia (GRÜNDLING et al. 2021). Os principais centros produtores de alho no mundo desenvolvem trabalhos de melhoramento ou seleção genética para adequar as plantas ao meio em que serão cultivadas. Como o alho não se reproduz por sementes, e são dependentes da temperatura e fotoperíodo, os resultados de seleção, são provenientes de triagem de plantas de acordo com suas propriedades fisiológicas, morfológicas e organolépticas. Para cada um destes centros existe uma combinação única entre solo, fotoperíodo e clima, associado às práticas de cultivo, secagem e armazenamento que imprimem ao alho suas características peculiares ou endêmicas.

O resultado da interferência do ambiente sobre a externalização das características físico químicas do alho, e quer seja relativo às condições ambientais naturais, solo e clima, ou da ação do homem, pode ser constatado igualmente apelo reconhecimento ou pelas Indicações geográficas nas modalidades de Indicação de Procedência (IP) ou na modalidade de Denominação de origem (DO) ao redor do mundo, como na : China: Alho Cangshan; Espanha: Ajo Morado de Las Pedroñeras; França: Ail Rose de Lautrec, Ail Blanc de Lomagne, Ail Fumé d'Arleux, Ail de la Drôme; Itália: Aglio di Voghiera, Aglio di Vessalico, Aglio Bianco Polesano, Aglio di Resia; Sérvia, Vrbicki beli luk (Alho Vrbico), Portugal: Alho da Graciosa; Croácia: Alho Ljubitovica Šarac; Índia: Alho 'hillalho'da montanha de Kodaikanal; Turquia: Alho Taşköprü (Ponte de pedra) Polónia: Alho Galegoe Alho Brasil: Alho de São Gotardo.

Em Santa Catarina a produção de alhos nobres começou no final da década de 70, através do Sr. Takashi Chonan. A seleção da variedade de alho nobre roxo, que leva o seu nome, foi realizada na localidade do Núcleo Tritícola, então município de Curitibanos, hoje Frei Rogério SC. (ANAPA, 2008).

¹ Eng. Agr. Pós Doc Agronomia. Empresa de Pesquisa Agropecuária e de extensão Rural de Santa Catarina. (vieira@epagri.sc.gov.br)

² Epagri /Ciram - Geógrafo, Msc. (valci@epagri.sc.gov.br)

³ Epagri/Ciram - BSc. Analista Sistemas.(joelma@epagri.sc.gov.br)

⁴ Epagri/Ciram - Dra. Eng. Agr. (iriaaraujo@epagri.sc.gov.br)

⁵ Epagri/Ciram - Eng. Agr. Dr. (kleber@epagri.sc.gov.br)



Observou-se que as cultivares do grupo nobre se adaptam melhor em regiões de clima frio, enquanto as semi nobres não são tão exigentes em frio. Os bulbos têm túnica branca e película de cor rósea ou roxa e os bulbilhos têm película rósea escura, necessitando de vernalização para plantio e apresentando sensibilidade ao pseudoperfilhamento. As cultivares Chonan, Roxo Pérola de Caçador, Caçador 30, Quitéria 595, Contestado 12, Caçador 40 em todos os dendrogramas foram agrupadas em um só grupo, em outro grupo foram identificadas as cultivares semi nobres Gigante Roxo, Gigante Roxão, Amarante, Cateto Roxo, Gravatá e Gigante Curitibanos (Mota et. al.2006).

No Planalto Catarinense os municípios de Curitibanos, Brunópolis, Frei Rogério, Fraiburgo, Monte Carlo detêm grande parcela da produção e os processos tradicionais de cultivo e processamento do alho roxo do Planalto Catarinense.

À semelhança de outras regiões produtoras do alho, as instituições COPAR Cooperativa Regional Agropecuária do Meio Oeste Catarinense – COPAR, Associação Catarinense do Alho, SEBRAE - Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas, Câmara Setorial Catarinense do Alho, UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina no Campus de Curitibanos, EPAGRI - Empresa Catarinense de Pesquisa e Extensão Rural, se uniram para a construção do processo de pedido de registro da indicação geográfica na modalidade de Denominação de Origem (DO) para o “Alho Roxo do Planalto Catarinense”, produto singular, único, de características próprias estabelecidas neste meio geográfico.

2 METODOLOGIA

Para a caracterização de variáveis que atuam diretamente ou indiretamente nas características fisiológicas e morfológicas do alho roxo do Planalto Catarinense utilizou-se os fatores fotoperíodo, altitude, continentalidade, práticas culturais e localização dos produtores.

Para a caracterização da área do Alho Roxo do Planalto Catarinense utilizou-se os principais municípios produtores de Santa Catarina com altitudes em torno de 800 a 1300 metros. Estes municípios e suas respectivas altitudes médias são: Brunópolis (860), Caçador (950), Campo Belo do Sul (980), Curitibanos (1000), Fraiburgo (1050), Frei Rogério (870), Lebon Régis (1100), Monte Carlo (1018) e Ponte Alta (950).

Estes municípios estão encaixados na parte ocidental da Serra do Mar nas bacias hidrográficas do Rio Canoas e do Rio do Peixe. A bacia hidrográfica do Rio Canoas tem suas nascentes entre a serra da Anta Gorda e a serra da Boa Vista, ambas parte da serra Geral. O rio Canoas corre para o oeste. A bacia hidrográfica do Rio do Peixe tem 876m de altitude média. A vegetação da região é formada por cobertura florestal característica da Floresta Estacional Decidual e Floresta Ombrófila Mista (Santa Catarina, 1986). A bacia apresenta uma morfologia formada por vales e montanhas, com vales encaixados em fraturas geológicas. Na região do município de Caçador, alto da bacia, existem ações erosivas menos intensas com relevo mais aplainado.

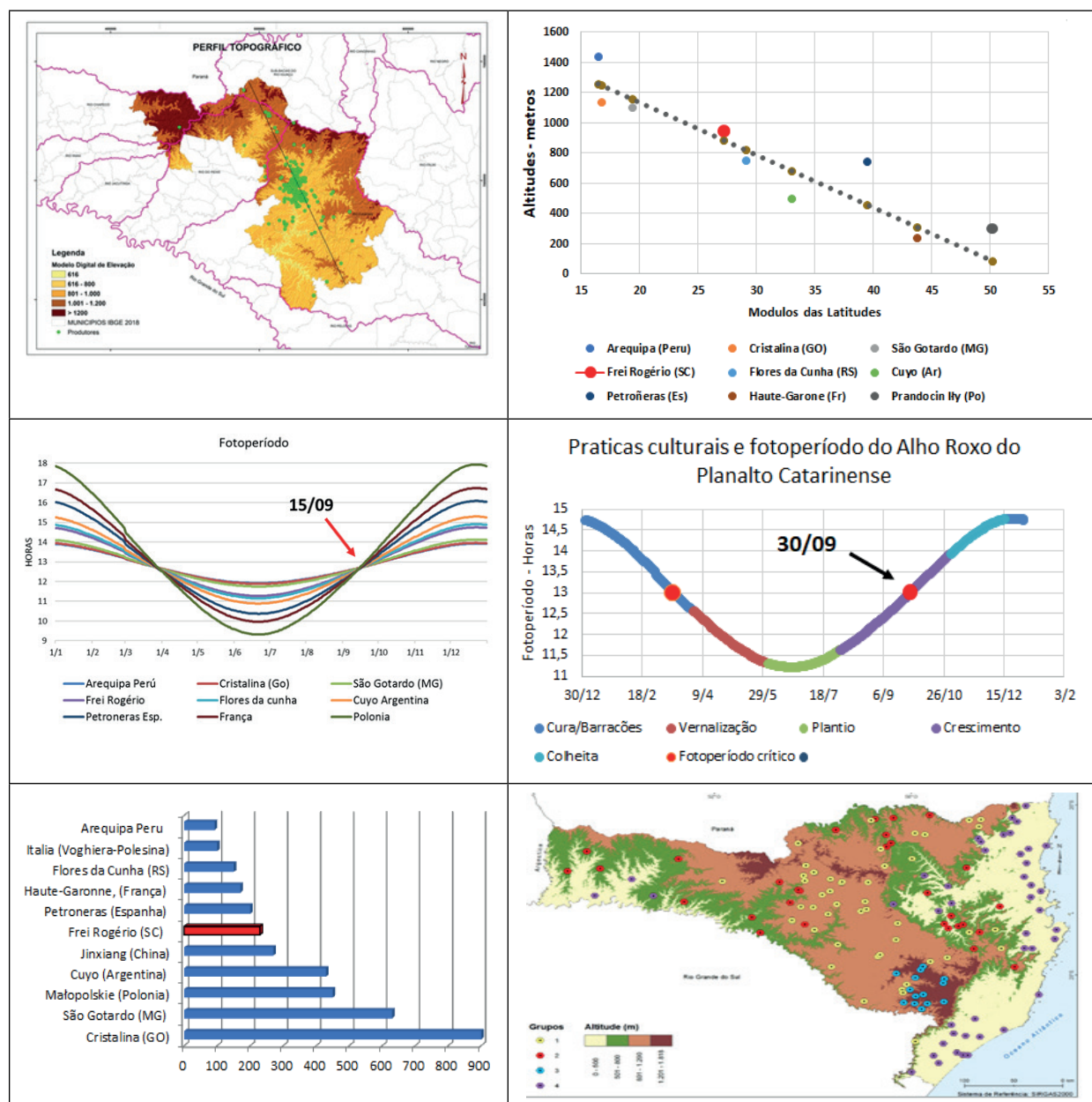
Para a espacialização dos produtores utilizou-se os cadastros de alho roxo segundo levantamento nas cooperativas e associações locais. (Fonte: Epagri-Ciram, Cidasc e GT da IG Alho Roxo).

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

A área de produção de Alho Roxo do Planalto Catarinense, localizada majoritariamente nas bacias hidrográficas do Rio do Peixe e do Rio Canoas, A bacia de produção oferece uma paisagem montanhosa e moderadamente acidentada. A localização do Planalto Catarinense em latitudes



médias, com altitudes acima de 850 à 1100m, relevo ondulado, (fig. 1a). O requerimento de temperaturas amenas para o desenvolvimento da cultura conduz o cultivo do alho para uma relação entre latitudes e altitudes. A viabilidade do cultivo do alho em diversas regiões são resultantes de uma relação inversamente proporcional entre estas duas variáveis (Fig. 1b).



Figuras 1 (a); Área de distribuição dos produtores de alho roxo (Fonte: Epagri-Ciram, Cidasc e GT IG Alho Roxo); b) Relação entre latitudes e altitudes de centros produtores de alho; c) Variação anual do fotoperíodo de centros produtores de alho; d) Práticas agrícolas relacionadas ao fotoperíodo da região produtora de alho; e) Continentalidade de regiões produtoras de alho; f) Homogeneidade das temperaturas médias para Santa Catarina.

É caracterizada por um clima particular, sob influência oceânica no inverno e na primavera. A primavera é caracterizada por temperaturas em aumento gradual e alta pluviosidade, com pico de precipitação em maio. O verão é quente e seco. O outono permanece relativamente ameno e não muito chuvoso. Conforme Lucini, (2004), a bulbificação do alho nobre no sul do Brasil é uma resposta às condições de temperatura e fotoperíodo. As respostas às condições naturais



estão relacionadas à interação genótipo, condições de produção da semente, temperatura de armazenamento ou vernalização, e o ambiente de produção. A bulbificação do alho nobre no sul do Brasil é a resposta ao frio do inverno associado ao fotoperíodo longo do início da primavera (Fig. 1c e 1d).

O inverno é relativamente curto e ameno, com continentalidade aproximada de 200km, situada no hemisfério Sul e o seu clima subtropical, proporcionam condições climáticas únicas, distintas das demais regiões, quer seja brasileiras, sul americanas ou outras (Fig. 1 e)

O clima é mesotérmico brando, a temperatura do mês mais frio fica entre 10 e 15°C. A temperatura média anual varia de 14,4 a 16,3 °C. A temperatura média das máximas varia de 20,7 a 23,7°C, e das mínimas de 9,1 a 10,8°C. A precipitação pluviométrica total anual pode variar de 1.490 a 2.100mm, com o total anual de dias de chuva entre 114 e 138 dias. A umidade relativa do ar pode variar de 78 a 83%. Podem ocorrer, em termos normais, de 22 a 30 geadas por ano. Os valores de horas de frio iguais ou abaixo de 7,2°C variam de 642 a 778 horas acumuladas por ano. A insolação total anual pode variar de 2.011 a 2.193 horas nesta sub-região, (BRAGA & GHELLERE, 1999). Conforme Araújo, 2021 a região do planalto apresenta uma homogeneidade de temperaturas médias diferindo das temperaturas de regiões de menor altitude, (Fig. f).

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

As cultivares de Alho Roxo utilizado pelos produtores no Planalto Catarinense são “autóctones” ou foram “criadas” por seleção de acordo com as particularidades do meio ambiente e práticas culturais inerentes à cultura do alho deste centro produtor. Apresentam expressões gênicas diferentes das plantas selecionadas em outros centros produtores mundiais devido às condições edafoclimáticas, de manejo e da constituição genética. As regiões tradicionais de produção do alho possuem suas próprias cultivares, selecionadas de acordo com os “saber fazer” e as características edafoclimáticas de cada uma destas regiões. Os fatores como fotoperíodo, maritimidade, altitude, sistemas meteorológicos atuam diretamente ou indiretamente na externalização das características químicas e físicas do Alho Roxo do Planalto Catarinense permitindo distingui-las de alhos produzidos em outras regiões.

REFERÊNCIAS

ANAPA. Associação Nacional dos Produtores de Alho. Alho Roxo, sua história em números, Chonan história viva da cultura de alho no Brasil. In: **Nosso Alho**, 1 Ed. ANAPA. Brasília-DF. 2008. Disponível em: <http://anapa.com.br>. Acesso em 29/09/2022.

ARAÚJO, C. E. S. Uso de parâmetros estatísticos para a classificação de regiões homogêneas de temperatura do ar. *Ciência e Natura*, Santa Maria, v. 43, e8, p. 1-14, 2021. Disponível em: <https://doi.org/10.5902/2179460X43661>.

BRAGA, H. J; GHELLERE, R. Proposta de diferenciação climática para o Estado de Santa Catarina. In: CONGRESSOBRASILEIRO DE AGROMETEOROLOGIA, 11.; REUNIÃO LATINO-AMERICANA DE AGROMETEOROLOGIA, 2., 1999, Florianópolis. Anais, Florianópolis: Sociedade Brasileira de Agrometeorologia, 1999. CD-ROM.



RAMALHO, M.; SANTOS, J. B.; PINTO, C. B. Efeito do ambiente na expressão gênica. In: **Genética na agropecuária**. 173-184p. 2 ed. Globo, São Paulo. ISBN 85-250-0677-7.

MAPA. Regulamento técnico MERCOSUL de identidade e qualidade do alho. **Portaria Mapa Nº 435, DE 18 de maio de 2022**. Publicado em: 19/05/2022. Ed. 94 SEÇÃO: 1 PÁGINA: 4. ÓRGÃO: MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. Disponível em: <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/portaria-mapa-n-435-de-18-de-maio-de-2022-401073083>. Acesso em: 29/09/2022.

GRÜNDLING, R. D. P.; GAZZOLA, R.; ARAGÃO, A. A. Mercado mundial do alho: tendências gerais e as implicações para o Brasil. 14p. 02 a 06 de agosto de 2021 | Brasília – DF, **59º Congresso da Sociedade Brasileira de Economia, Administração e Sociologia Rural – SOBER**, 6º Encontro Brasileiro de Pesquisadores em Cooperativismo – EBPC. Disponível em: <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/doc/1142479/1/ALHO-SOBER-2021.pdf>. Acessado em 10/10/2022.

LUCINI, M., L. Alho, (*Allium sativum*) manual prático de produção 142 p.2004. **Bayer CropScience**. Ed. AGROS. Disponível em: <https://pt.scribd.com/document/31261211/ManualPraticoseProducaoAlho>. Acesso em 29/09/2022.

MOTA JH; YURI JE; RESENDE GM; SOUZA RJ. 2006. Similaridade genética de cultivares de alho pela comparação de caracteres morfológicos, físico químicos, produtivos e moleculares. **Horticultura Brasileira** 24: 156-160. Disponível em: <http://www.alice.cnptia.embrapa.br/alice/handle/doc/157682/> . Acessado em 29/09

Santa Catarina, Gabinete de Planejamento e Coordenação Geral. Subchefia de Estatística, Geografia e Informática. Atlas de Santa Catarina, Rio de Janeiro, Aerofoto Cruzeiro, 1986. 173p.



PARÂMETROS DE CRESCIMENTO E FOTOPERÍODO COMO CONTRIBUIÇÃO PARA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA DA CEBOLA DO ALTO VALE DO ITAJAÍ

Hamilton Justino Vieira¹

Kleber Trabaquini²

Valci Francisco Vieira³

Everton Vieira⁴

Juliana Mio de Souza⁵

Francisco Olmar de Menezes Jr.⁶

1 INTRODUÇÃO

A cultura da cebola é, na atualidade, a terceira olerácea em importância econômica para o Brasil, constituindo-se na principal atividade de aproximadamente 60,5 mil famílias.

O estado de Santa Catarina notabiliza-se por ser o maior produtor nacional. De acordo com Epagri 2022, a safra catarinense de cebola fechou com uma área plantada de 17.625ha. A microrregião de Ituporanga é a de maior produção no estado, com 8.198ha, responsável por 46,51% da área plantada e a microrregião de Rio do Sul, com 1.545ha, significando 8,76% da área plantada no estado.

Estima-se que a cultura seja a principal atividade econômica de mais de 12 mil famílias. Na safra de 2010, o valor bruto de produção atingiu mais de R\$416 milhões de reais, passando para R\$914,58 milhões em 2022, com uma produtividade média de 28.396 kg/ha para uma área plantada de 17.467ha. Tais fatos evidenciam a indiscutível importância socioeconômica da cultura para o estado catarinense. Epagri (2013, 2022).

Ainda segundo Epagri (2013), a diversidade edafoclimática permite uma boa distribuição de safras com o plantio de diferentes cultivares nas diversas regiões geográficas. As de ciclo médio e tardio, com maior pungência, mais exigentes em fotoperíodo e com boa capacidade de armazenagem são cultivadas no sul do País.

A relação entre o início da formação de bulbos, o número de folhas, o desenvolvimento do bulbo e o fotoperíodo é a “chave” para que a planta venha externalizar seu potencial genético relacionado ao rendimento de bulbos. A característica fenológica número de folhas pode ser utilizada para acompanhar o desenvolvimento da planta, e auxiliar no planejamento da distribuição dos nutrientes em épocas e regiões de cultivo com diferenças climáticas que interfiram na duração do ciclo produtivo da cebola, (MORAES et. al. 2016).

2 METODOLOGIA

Para a caracterização da cebola do Alto Vale utilizou-se os principais municípios produtores em toneladas como Ituporanga 106.400, Alfredo Wagner 66.044, Imbuia 39.600 e Aurora com 36.250 (IBGE - Produção Agrícola Municipal (2020)). Também foi considerado as características fisiológicas, morfológicas, práticas culturais, descrição do solo e relevo.

Com relação às altitudes médias em metros nos municípios temos Ituporanga com 559, Aurora com 589, Imbuia com 768 e Alfredo Wagner com 817 metros. Além destas características geomorfológicas, temos a predominância relevo ondulado 43%, suave ondulado com 31%, suave



ondulado e ondulado 8%, forte ondulado 8% e forte ondulado e ondulado 6% e pequenas áreas de montanhoso. Os solos da região são moderadamente drenados com textura média e argilosa. Segundo Embrapa (2004) os solos predominantes são: Argissolo Vermelho-Amarelo em Aurora 54,3%, Imbuia 1% e Ituporanga 34,2%. Cambissolo Háptico em Alfredo Wagner com 65,8 %, Aurora 45,7%, Imbuia 99% e Ituporanga 65,8%. Cambissolo Húmico em Alfredo Wagner 25,5% e Neossolo Litólico 8,6%..

O Rio Itajaí-Açu é o principal rio da Região Hidrográfica 7 - RH7, formado pela junção dos rios Itajaí do Sul e Itajaí do Oeste, no município de Rio do Sul. Suas principais nascentes estão localizadas na Serra do Espigão, próximas ao município de Rio do Campo, e sua foz no Oceano Atlântico, entre os municípios de Itajaí e Navegantes. Trata-se de um rio muito sinuoso, que possui comprimento de 273 km. Seus maiores afluentes pela margem esquerda são o Rio Itajaí do Norte, o Rio Benedito e o rio Luís Alves. Pela margem direita seu principal afluente é o Rio Itajaí-Mirim (Santa Catarina 2017).

O cultivar Empasc 352 – Bola Precoce foi escolhido, por possuir ciclo precoce, ciclo vegetativo da semeadura à colheita de 170 a 190 dias. Dentre as vantagens diferenciais a Empasc 352 – Bola Precoce apresenta precocidade em relação aos cultivares de ciclo médio, como Crioula Alto Vale e Juporanga. A característica de precocidade propicia escape das altas temperaturas, relacionada a incidência de trips e altas precipitações que ocorrem no verão, responsáveis por bacterioses em pós-colheita.

Os tratamentos consistiram em 10 épocas de semeadura, em período semanal, de 15 de março a 17 de maio, durante quatro anos de 2010, 2011, 2012 e 2013, totalizando 40 épocas de semeadura, de transplante e de colheita. O início da bulbificação foi considerado quando o bulbo atingiu o volume de entre 2 à 3cm³ conforme Lancaster et al. (1986).

Para a determinação do número de folhas e diâmetro dos bulbos foram implantadas parcelas experimentais à campo formadas por sete linhas de 3,0m de comprimento, espaçadas 0,40m, com área total de 8,4m² e área útil de 4,0m². Foram feitas a campo 20±2 amostragens de plantas da emergência até a colheita, por época de semeadura, espaçadas de 7 à 10 dias entre si. O volume dos bulbos foi estimado pelo diâmetro dos bulbos determinados a campo pela fórmula do volume da esfera $V = \frac{4\pi r^3}{3}$ (raio do bulbo).

Os valores de fotoperíodo foram calculados com o sistema de cálculos astronômicos da Epagri/Ciram denominado SISAGRO baseados nas efemérides fornecidas no Anuário Astronômico do IAG (1981). Os efeitos das datas de transplante e início da bulbificação sobre a evolução dos volumes dos bulbos foram estudados através de análise de regressão utilizando-se o software Excel.

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Na Figura 1, pode-se observar que, independentemente do período de semeadura (cujo intervalo chegou a aproximadamente três meses), o número máximo de folhas foi de 12-13 folhas, observado no final de outubro e início de novembro. Estudos realizados por Bosekeng & Coetzer (2013) e Khodadadi & Khankahdani, (2017), indicam que a semeadura em datas diferentes não interfere no número máximo do número de folhas produzidas pelas plantas. Esta observação também foi constatada por Menezes Júnior & Vieira Neto (2012), ao estudar distintas densidades populacionais de cebola na região do Alto Vale do Itajaí – SC e observaram o máximo número de folhas também em novembro.

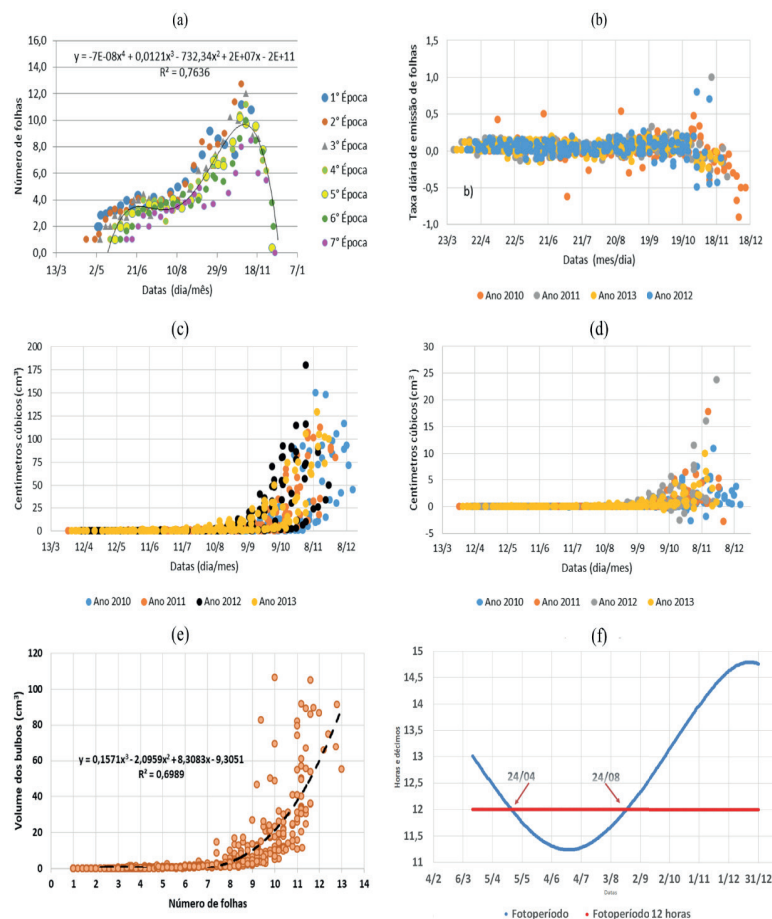


Figura 1 (a) Evolução do número de folhas. (b) Taxas diárias de emissão de folhas. (c) Evolução do volume dos bulbos. (d) Evolução das taxas de aumento diário do volume dos bulbos. (e) Evolução do volume dos bulbos relacionado com o número de folhas. (f) Evolução do fotoperíodo.

Pela figura 2 verifica-se que independente do ano e ou datas de semeadura, que a taxa de emissão diária de folhas permanece entre -0,1 e +0,25 folhas.dia-1 entre os meses de março à outubro. No mês de outubro ocorre uma queda dessas taxas de emissão de folhas, apresentando valores negativos, indicando o processo de senescência das folhas. Conforme Butt (1968), a bulbificação começa com o alargamento do bulbo que é provocado primeiro pelo intumescimento das bases das bainhas das folhas já alongadas, oriundo do acúmulo de carboidratos.

Na figura 3 são apresentadas as evoluções do volume de bulbos contemplando todas as datas de semeadura para os quatro anos de experimento. O aumento do volume de bulbos iniciou no mês de agosto estendendo-se até o início do mês de dezembro. Os maiores volumes foram observados no início do mês de novembro. O fato do crescimento dos bulbos mesmo após o tombamento da parte aérea ou das folhas, que é comumente chamado de "estalo" em outubro, indica que a maturação, reside no fato de que os bulbos continuam a ganhar peso, pois as substâncias, em sua maioria carboidratos, remanescentes no limbo foliar continuam sendo translocadas para os bulbos até as folhas secarem completamente (OLIVEIRA, 2014). A cessação do aparecimento de novas lâminas foliares também tem sido utilizada como indicador de bulbificação (LANCASTER et al., 1996). Conforme Brewster et al. (1986), o intervalo do 'início da formação de bulbos' até a 'colheita' foi denominado 'duração do crescimento dos bulbos'. As taxas diárias de evolução dos bulbos (figura 4) permaneceram estáveis até aproximadamente o mês de setembro, a partir deste mês as taxas aumentam, sendo maiores no mês de novembro.



Para Ruiter (1986) a maior ou menor taxa de crescimento dos bulbos estão relacionadas com limitações ao fornecimento de fotossintatos para as escamas do bulbo em função da evolução das folhas.

A importância dos dados apresentados é a identificação dos períodos e datas de ocorrência destes processos, pois a temperatura interage com o fotoperíodo e, da mesma forma que o fotoperíodo condiciona ao desenvolvimento da parte aérea e dos bulbos atua também na sua maturação (FILGUEIRA, 2008).

Nas informações anteriores ficou bem caracterizada a relação entre o número e taxas de emissão de folhas com a evolução dos bulbos e o período do “estalo”. Também foi constatado o período ou datas aproximadas do início da bulbificação. Com a figura 5 objetivou-se identificar a relação entre o número de folhas e o início da bulbificação. Pela figura acima se pode verificar que o aumento do volume dos bulbos ocorre quando a planta atinge 7-8 folhas. A dependência da bulbificação do número de folhas foi observada também por Lancaster et al (1996) em pesquisa com variedades e épocas de plantios. Para as variedades estudadas pelo autor o limiar da bulbificação foi de 4 -5 folhas. Considerando que a partir do final de outubro ocorreu o decréscimo no número de folhas, é relevante observar que desta fase até a maturação, as plantas emitem apenas mais quatro folhas para totalizar as doze folhas na fase de maturação.

Pela figura 6 e tabela 1 verificamos que o intervalo das datas de início de bulbificação ocorreu entre início de julho até o final de outubro. A data de início de bulbificação foi assumida quando a planta apresentava oito folhas. Nesta fase de desenvolvimento o volume dos bulbos na maioria das datas foi abaixo de 3cm³. As épocas de semeaduras e transplantes nas quais as plantas atingiram oito folhas antes do fotoperíodo de 12 horas (24/08) não tiveram o estímulo do fotoperíodo para o adequado desenvolvimento dos bulbos. Por outro lado, as últimas épocas de semeadura atingiram o estágio de oito folhas após o fotoperíodo ultrapassar 12 horas e já próximo às datas de diminuição das taxas de emissão de novas folhas ou senescência das folhas já emitidas (Fig 1 e Fig 2). Tanto as primeiras épocas quanto as últimas épocas foram submetidas a uma assincronia entre aumento do fotoperíodo e desenvolvimento de folhas e bulbificação.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A região do Alto Vale do Itajaí possui condições fotoperiódicas que imprimem o início da bulbificação da cebola na segunda quinzena de agosto. As condições climáticas associadas ao fotoperíodo favorecem o desenvolvimento de folhas antes do início da bulbificação e posteriormente a elevação das temperaturas e radiação solar favorecem a bulbificação. Este sincronismo entre o desenvolvimento dos parâmetros de crescimento e desenvolvimento das plantas com o fotoperíodo indica uma particularidade da região, podendo ser utilizada para a construção do nexo causal entre as condições ambientais e o desenvolvimento da cultura para uma possível Indicação Geográfica.

REFERÊNCIAS

BOSEKENG G., COETZER, G. M. Response of Onion (*Allium cepa* L.) to sowing dates. **Academic Journals**. v.8 n.22, p.2757-2764. DOI: 10.5897/AJAR2013.7035 ISSN 1991-637X ©2013.

EPAGRI. Sistema de produção para a cebola: Santa Catarina (4. Revisão). Florianópolis: 2013. 106p. (Epagri. Sistemas de Produção, 46). Epagri - Boletim Agropecuário, disponível em: <https://publicacoes.epagri.sc.gov.br/index.php/ba/article/view/1582/1406> - acessado em 15 de agosto de 2023.



FILGUEIRA, F.A.R. Novo Manual de Olericultura: agrotecnologia moderna na produção e comercialização de hortaliças. 3. ed. Viçosa: UFV, 2008, 421 p.

INSTITUTO ASTRONÔMICO E GEOFÍSICO (IAG). Anuário Astronômico. USP. São Paulo. ISSN 0080-6412, 275p. 1981.

IBGE - Produção Agropecuária Municipal. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/estatisticas/economicas/agricultura-e-pecuaria/9117-producao-agricola-municipal-culturas-temporarias-e-permanentes.html?edicao=31675&t=resultados> - acessado em 15 de fevereiro de 2023.

KLEIN, R.M. Mapa fitogeográfico do estado de Santa Catarina. Itajaí, SC, 1978. 24p. (SU-. DESUL, FATMA, HBR, Flora Ilustrada Catarinense, 5).

KHODADADI, M, KHANKAHDANI H. H. Vegetative Growth, Yield and Some Characteristics of Onion (*Allium Cepa* L.) Genotypes As Influenced By Transplant Age in Eastern Regions of Hormozgan Province, Iran. *SR Journal of Pharmacy and Biological Sciences*. v.12, n.5 p. 01-11. 2017 DOI: 10.9790/3008-1205060111.

Santa Catarina, Gabinete de Planejamento e Coordenação Geral. Subchefia de Estatística, Geografia e Informática. Atlas de Santa Catarina, Rio de Janeiro, Aerofoto Cruzeiro, 1986. 173p.

LANCASTER, J. E., TRIGGS, C. M. DE RUITER, J. M. GANDAR, P. W. Bulbing in Onions: Photoperiod and Temperature Requirements and Prediction of Bulb Size and Maturity, **Annals of Botany**, v.78, n.4, p.423-430 October 1996. DOI: <https://doi.org/10.1006/anbo.1996.0138>.

MORAES, C. C. ; ARAUJO, H. S. ; FACTOR, Thiago Leandro ; PURQUERIO, L. F. V.. Fenologia e acumulação de nutrientes por cebola de dia curto em semeadura direta. **Revista de Ciências Agrárias** (Lisboa). v. 39, p. 281-290, issn: 0871-018X, 2016.

OLIVEIRA, V. R, MAROUELLI, W. A, MADEIRA N. R. Influência de fatores climáticos na produção de cebola. Embrapa Hortaliças – **Nosso Alho**, Brasília, DF, n.19, 24p., 2014.

SANTA CATARINA (Estado). Secretaria do Estado do Desenvolvimento Econômico Sustentável. Plano Estadual de Recursos Hídricos de Santa Catarina – PERH/SC: Caracterização Geral das Regiões Hidrográficas de Santa Catarina – RH7 – Vale do Itajaí. 2017.

SOLOS DO ESTADO DE SANTA CATARINA (1:250.000). Rio de Janeiro: Embrapa Solos, 2004. 721 p. (Embrapa Solos. Boletim de Pesquisa e Desenvolvimento, 46).

MENEZES Jr. & VIEIRA NETO **Hortic. bras.**, v. 30, n. 4, out - dez. 2012.

RESENDE G. M.; NIVALDO D. C.; ROVILSON J.S. de Cultivo da Cebola no Nordeste. Embrapa Semi-Árido Sistemas de Produção, 3 ISSN 1807-0027 Versão Eletrônica Nov./2007 Disponível em: http://www.cpatsa.embrapa.br:8080/sistema_producao/spcebola/.

BUTT, A. M. Vegetative growth, morphogenesis and carbohydrate content of the onion plant as a function of light and temperature under field and controlled conditions. *Mededelingen Landbouwhogeschool te Wageningen*. 68: p. 211; 1968



MONITORAMENTO DIGITAL DE COLÔNIAS DE *APIS MELLIFERA* AFRICANIZADAS EM CLIMA SUBTROPICAL EM SANTA CATARINA – BRASIL.

Hamilton Justino Vieira¹

Tânia Patrícia Schafaschek²

André Amarildo Sezerino³

Vilmar Milan⁴

Kleber Trabaquini⁵

Valci Francisco Vieira⁶

1 Introdução

Mundialmente existe uma tendência de viabilizar a produção de méis típicos para atender aos anseios dos consumidores utilizando vários meios de organizações como cesta de produtos, indicações geográficas, entre outros. Conforme CUSCHLA, (2015), a generalização do “mel” nem sempre é desejável do ponto de vista comercial quando se busca um produto consistente com as regulamentações mais atuais. Por outro lado, permite fornecer ao consumidor um número típico de méis com características especiais resultantes da origem particular.

Recentemente a FAASC de Santa Catarina consolidou o registro no INPI da Indicação Geográfica do Mel de Melato de Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro abrangendo uma área nos estados de Santa Catarina, Rio Grande do Sul e Paraná. Conforme Vieira et al. (2021) este mel de melato de bracatinga se assemelha a outros méis típicos de países como França, Itália, Alemanha, Suíça, Grécia, Turquia e Grécia Aroeira, Eslovênia, República Tcheca, Grécia, Bulgária, Croácia, Sérvia, Eslováquia, Nova Zelândia.

A implementação de boas práticas apícolas e processamento adequado são necessários para assegurar a correta denominação de origem geográfica dos méis silvestres. (CUSCHLA, 2015).

Particularmente no que tange à apicultura o monitoramento digital de colônias de abelhas *Apis Mellifera*, pode promover a integração de ações de várias áreas de conhecimento como agrometeorologia, geoprocessamento, meteorologia, tecnologia da informação para a avaliação do potencial das floradas e do manejo de apiários. (Bargen et al.(2020); Alves et al. (2020); Capela et al. (2022).

Em muitos países o monitoramento digital de colmeias é realizado com intensidade e a mais tempo do que aquele efetuado em Santa Catarina. A Alemanha implantou o sistema de monitoramento “Trachtnet”, RLP-Fachportale (2023), com aproximadamente 1500 colmeias monitoradas e ampliou recentemente sua área de atuação implantando unidades na Dinamarca. O objetivo deste trabalho foi avaliar a viabilidade do monitoramento digital de colônias de abelhas *Apis Melífera* para avaliação do potencial das floradas para méis com tipicidade e para o manejo de apiários.

2 Material e métodos

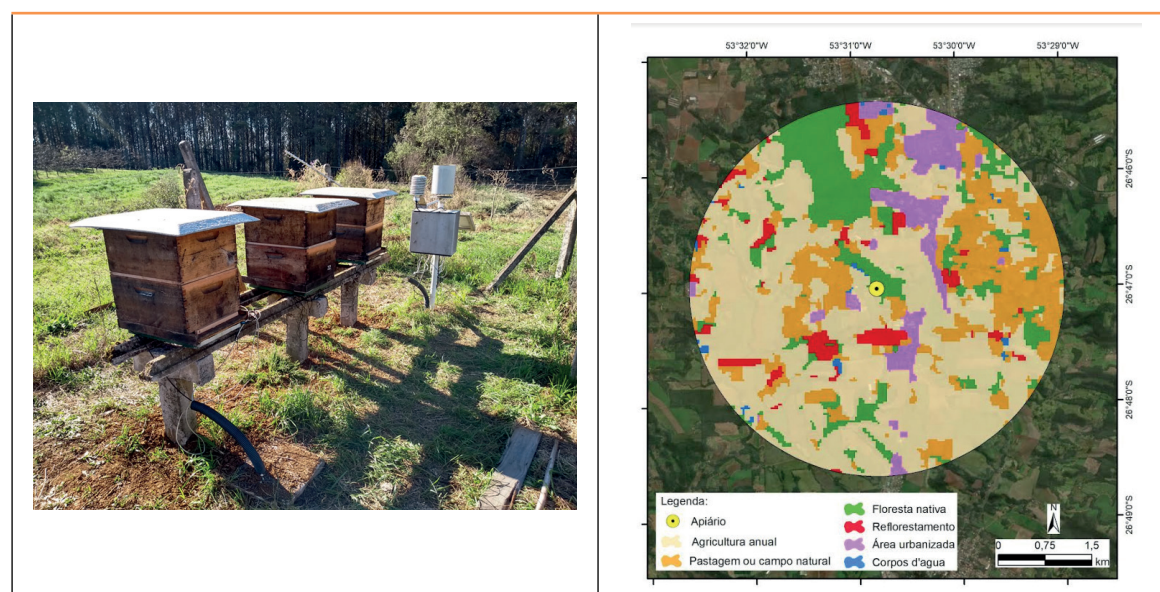
O monitoramento foi nos meses de setembro de 2022 a junho de 2023 em São Miguel do Oeste no Centro de Treinamento da Epagri em Lat. de -26,783°, Long. -53.513° e altitude de 622 metros,



com clima “Cfa” na classificação climática de Koepen. O ¹ monitoramento digital das colmeias de *Apis Mellifera* foi efetuado com uma estação meteorológica automática com telemetria e transmissões horárias. As colônias das abelhas africanizadas foram colocadas em colmeias tipo Langstroth com quatro melgueiras cada uma e espaçadas entre si com 60cm, com alvado a uma altura de 60cm do solo. Para a identificação da cobertura do solo foram empregados dados do Map Biomas, onde através de imagens do satélite Landsat-8, com resolução espacial de 30m, e processamento digital de imagens, obteve-se o uso do solo dentro de um buffer do entorno do apiário com 3km de raio. As classes mapeadas são: pastagem ou campo natural, formação florestal, floresta plantada, infraestrutura urbana e corpos d’água.

3 Resultados e discussão

Na figura (1a) abaixo, são apresentados o acúmulo do peso das colmeias nos meses de monitoramento. Nas primeiras semanas do monitoramento após o inverno, setembro e outubro, as abelhas consumiram mais do que coletaram, apresentando valores negativos de 5Kg em relação ao peso inicial. Em novembro o peso das colônias de abelhas aumentou continuamente, com exceção de pequenas lacunas (dias) no fluxo de néctar e polen, lacunas em que as abelhas não conseguiram completar os voos de forrageamento, por exemplo, devido ao clima desfavorável. Para o mês de novembro o aumento de peso pode ser atribuído às espécies *Unha de gato*, *Uncaria sp.*, *Capoeiras* e *Uva Japão* *Hovenia dulcis*.



¹ Epagri/Ciram - Pós Doc. Eng. Agr. EPAGRI (vieira@epagri.sc.gov.br)

² Epagri /EEVideira – Dr. Eng. Agr. tancias@epagri.sc.gov.br)

³ Epagri/EE. Caçador – Dr. Eng. Agr. andresezerino@epagri.sc.gov.br)

⁴ Epagri/CETRESMO - Eng. Agr. (vilmarmilani@epagri.sc.gov.br)

⁵ Epagri/Ciram - Eng. Agr. Dr. (kleber@epagri.sc.gov.br)

⁶ Epagri/Ciram - Geógrafo, Msc. (valci@epagri.sc.gov.br).

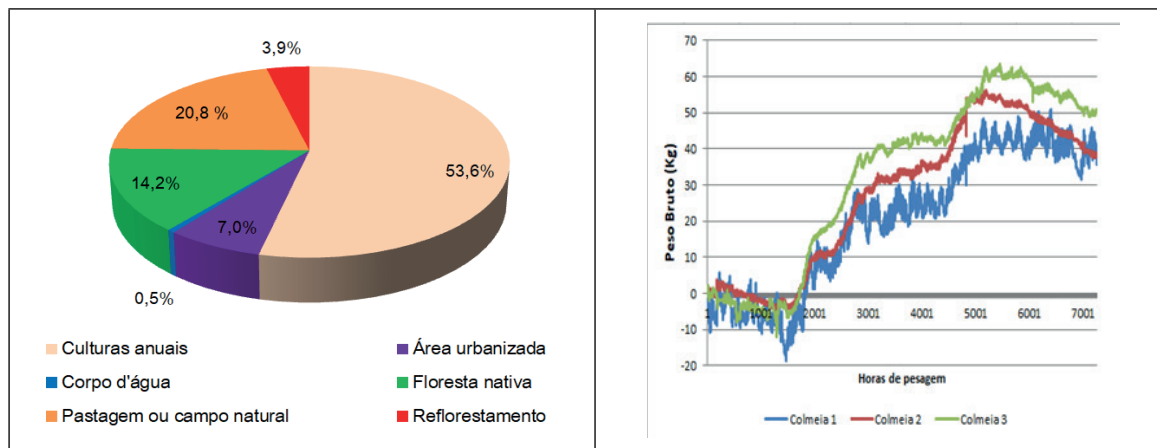


Figura 1. a) Conjunto de colmeias monitoradas com estações automáticas com telemetria. b); c) Mapa do uso do solo no entorno do apiário. d) Variação mensal do peso bruto de três colmeias de abelhas *Apis Mellifera*, africanizadas entre setembro de 2022 a junho de 2023.

Em dezembro Unha de gato, capoeiras e Angico, *Anadenanthera macrocarpa*. Em janeiro Cambará, *Trema micrantha*, Assa Peixe, *Vernonia polysphaera* e Vassoura Comum. Em fevereiro Assa Peixe e Vassoura Comum, *Baccharis dracunculifolia*. Em março Eucalipto, *Eucalipto Grandis* e Vassoura comum. Pela figura 1d) abaixo, é possível visualizar e identificar o aumento progressivo do peso das colmeias até aproximadamente 60 Kg.

Apesar da disponibilidade de apenas aproximadamente 18% da área total com floresta, sendo 3,9% de eucalipto e 14,2% de floresta nativa, os resultados indicam que as espécies de Uva Japão, Angico e eucalipto contribuíram significativamente para a produção de mel. Estes resultados podem ser utilizados para direcionar estudos mais aprofundados, como análises físico-químicas ou palinológicas para a definição da origem botânica.

Conforme a tabela 1, abaixo, nos meses de setembro e outubro as colônias consumiram mais do que coletaram. Nestes dois meses as médias das temperaturas mínimas permaneceram abaixo de 12 °C. (Fig. 2). Conforme classificação das faixas das médias mensais das temperaturas mínimas adotadas, esta condição é considerada "noites muito frias". Baseados nos dados de temperaturas mínimas, ganho de peso bruto mensal das colmeias e a evolução do peso horário das colmeias, pode-se inferir que as faixas de temperaturas consideradas noites muito frias, podem ter um efeito de confundimento entre o efeito de baixas temperaturas nas atividades das abelhas e o efeito destas temperaturas nos fluxos de floradas para a disponibilidade de néctar e pólen. No mês de novembro a floração predominante foi o de Uva Japão. Para o mês de dezembro a floração predominante foi a de Angico. Nestes dois meses a faixa das médias de temperaturas mínimas foi de noites temperadas, ou seja, de 14 à 16°C.

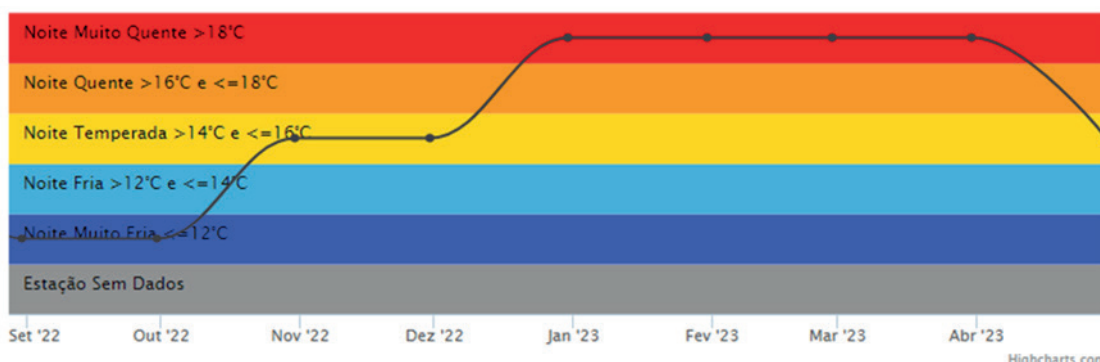


Figura 2. Oscilação das médias das temperaturas mínimas mensais entre os intervalos das classes de temperaturas entre os meses de setembro/2022 à abril de 2023 no Centro de treinamento da Epagri em São Miguel do Oeste.



Em janeiro e fevereiro o ganho de peso pelas colmeias foi de 5,3 e 2,4Kg, respectivamente. Nestes dois meses a faixa de temperaturas mínimas foi acima de 18°C, noites muito quentes. Apesar de temperaturas favoráveis

Em março os pesos médios das colmeias apresentaram um ganho de peso de 15,1Kg, aproximando-se dos ganhos de peso nos meses de novembro e dezembro. Neste mês, março, a faixa de temperaturas mínimas foi acima de 18°C, noites muito quentes, como as de janeiro e fevereiro. No mês de março, a floração predominante foi a de eucalipto. Apesar das faixas das médias das temperaturas mínimas estarem na classificação de noites muito quentes para os três meses, somente no mês de março ocorreu ganho considerável do peso bruto das colmeias.

Tabela 1. Peso bruto acumulado durante os meses de três colônias africanizadas de *Apis Mellifera*, entre setembro de 2022 a abril de 2023 no Centro de treinamento da Epagri em São Miguel do Oeste.

Meses	Colmeia 1	Colmeia 2	Colmeia 3	Média	Floradas
Set	-8	-1	-3	-4	Capoeiras
Out	-10	-2	0	-4	Trevo branco
Nov	29	13	20	21	Uva Japão
Dez	12	17	19	16	Angico
Jan	2	8	6	5	Canela Preta
Fev	6	2	0	2	Unha de gato
Mar	14	18	13	15	Eucalipto
Abr	6	-2	5	3	Capoeiras

Por ser tão dependente dos recursos naturais, a apicultura sofre oscilação de produção, pois esses insetos possuem uma estreita relação com as plantas angiospermas, baseada na troca de recompensas, e, na maioria das vezes, a visita floral é motivada pela oferta de néctar, pólen, fragrâncias e outros recursos utilizados tanto pelas abelhas adultas como também pela prole (Morgado et al., 2002).

Conclusões

As colônias de *Apis mellifera* africanizadas possuem amplo espectro de tolerância às variações climáticas de temperatura e umidade relativa do ar e a variação do peso bruto das colmeias é dependente da disponibilidade de néctar nas espécies vegetais consideradas “pasto apícola” predominante. É possível identificar os fluxos mais significativos de produção de néctar e pólen pelas espécies vegetais e de mel pelas abelhas baseado na dinâmica dos pesos das colmeias e viabilizar a colheita de méis com tipicidade diferenciada ou monofloral. As informações viabilizam ações de manejo das colmeias como a retirada e colocação de melgueiras, alimentação proteica e energética e acompanhamento do desempenho da colônia.



Referências

ALVES, T. S., PINTO, M. A., VENTURA, P., NEVES, C. J., BIRON, D. G., JUNIOR, A. C., DE PAULA FILHO, P. L., & RODRIGUES, P. J. (2020). Automatic detection and classification of honey bee comb cells using deep learning. **Computers and Electronics in Agriculture**. 170, 105244. <https://doi.org/10.1016/j.compag.2020.105244>

BARGEN, H.; FAUSER, A.GÄTSCHENBERGER, H.; GONSIOR, G.; KNABE, S. Avaliações de colônias de abelhas com o método Liebefeld. Julius-Kühn-Archiv. n.465 p.100-105 ref.4. 2020. In: Perigos dos pesticidas para as abelhas. 14º Simpósio Internacional do Grupo de Proteção de Abelhas ICP-PR, Berna, Suíça, 23 a 25 de outubro de 2019. Disponível em: <https://www.cabdirect.org/cabdirect/abstract/20203323614>. Acesso em 25 abril, 2023.

CAPELA, N. L. DUPONT, Y., RORTAIS, A., SARMENTO A., PAPANIKOLAOU A., TOPPING C. J., ARNOLD G, PINTO M. A., RODRIGUES P. J., MORE S. J., TOSI, S., ALVES, T. S. SOUSA J. P. High accuracy monitoring of honey bee colony development by a quantitative method. **Journal of Apicultural Research**. p.10 2022. <https://doi.org/10.1080/00218839.2022.2098899>.

CUSCHLA, M.; ARAÚJO, M. D. M.; SOARES, A. F.; QUINÁIA, S. P.; FELSNER, M. L. Classification of Wild Honeys of Different Mesoregions from Paraná State, Brazil, by Principal Component Analysis, Rev. Virtual Quim., 2015,7 (6), 2301-2313. Disponível em: <https://rvq-sub.s bq.org.br/index.php/rvq/article/view/1114/659>. Acesso em 13 ago 2023.

MORGADO, L. N. et al. Fauna de abelhas (Hymenoptera:Apoidea) nas flores de girassol Helianthus annuus L. **Ciência e Agrotecnologia**, v. 26, n. 6, p. 1167-1177, 2002. RLP-Trachtnet. Bienenkunde. Bienenmonitoring. Disponível em: <https://www.bienenkunde.rlp.de/Bienenkunde/Trachtnet/Waagenstandorte-Karte>. Acesso em 25 de abril de 2023.

VIEIRA, H. J; BLAINSKI, E.; MISZINSKI, J.; PINTO, E. S. P. A. biologia da diferenciação do Mel de Melato. Países, Plantas e Insetos. In: VIII Workshop Catarinense de Indicação Geográfica. 8, 2019, Florianópolis. Anais. Florianópolis: Epagri, 2019. v. 1.



O PROCESSO DE RESGATE E VALORIZAÇÃO DO QUEIJO DIAMANTE¹

Remy Narciso Simão²

1 RESUMO

O estado de Santa Catarina, pelas suas características geográficas como topografia, clima, composição étnica e fundiária entre outras, é uma região com rico potencial de desenvolvimento de produtos típicos, frutos da interação da cultura das diversas etnias europeias com as possibilidades que o clima local propiciou. Um desses produtos é o queijo. Os queijos produzidos pelos imigrantes e descendentes de imigrantes europeus nos três estados do sul passou a ser conhecido como queijo colonial. O queijo produzido na região do Diamante, uma pequena parcela do município de Major Gercino, é um queijo dito colonial mas com particularidades determinadas pelas condições climáticas e culturais que podem fazer com que ele possa ser considerado único. O processo de valorização de um produto local de uma região tão pequena requer o esforço de instituições locais em parceria com outras externas e o grupo de produtores que se dedica à atividade.

Palavras-chave: Queijo Artesanal; Indicação Geográfica.

2 Descrição do caso

Diferente de outras regiões de Santa Catarina, onde a produção leiteira se intensificou tecnologicamente e onde foram criadas indústrias de derivados e a produção dos queijos artesanais tradicionais das pequenas comunidades desapareceu, no município de Major Gercino onde esse processo também ocorreu em certa medida, diversos produtores mantiveram a atividade da produção queijeira, embora com o número de produtores diminuindo constantemente. Isso ocorreu devido a existir propriedades com produção pequena e desinteressante à indústria, à necessidade de investimento em resfriadores e infraestrutura de ordenha.

Através a uma parceria entre instituições locais como Epagri, Prefeitura Municipal, Sindicato dos Trabalhadores Rurais, Banco do Brasil e principalmente os produtores e apoio de instituições externas como Slow Food, UFSC, Sebrae, o queijo produzido na região sofreu um processo de resgate e valorização como um bem de valor cultural e gastronômico e um potencial gerador de renda para as famílias da região, a manutenção de jovens no campo ou até mesmo a volta de outros bem como a valorização das pequenas comunidades que compõem a região e o pequeno município de Major Gercino.

Nesse processo várias atividades foram realizadas e que foram de grande importância na preservação e valorização deste produto:

¹ Região localizada no município de Major Gercino.

² Engenheiro Agrônomo, Epagri, remy@epagri.sc.gov.br



- Maio de 2016 – Fundação do Convívio Slow Food Diamante.
- Participação de produtor de queijo artesanal Diamante no Terra Madre Salone del Gusto, Turim, Itália.
- Maio de 2016 – Queijo do Diamante ganha medalha de bronze no II Prêmio Queijo Brasil.
- 2016 - Queijo Diamante é incluído no mapa brasileiro do queijo de leite cru do Slow Food.
- 2017 – Queijo Diamante é incluído na Arca do Gosto do Slow Food.
- Outubro de 2017 – Participação no III Prêmio Queijo Brasil com 2 medalhas de bronze para produtores de Queijo Diamante.
- Novembro de 2017 – Assinatura do convênio com a Fundação Banco do Brasil. Com os recursos deste projeto e a contrapartida dos produtores, várias ações foram realizadas:
 - Construção de 7 queijarias familiares
 - Construção de 4 salas de ordenha e sala de espera – contrapartida dos produtores
 - Contratação de arquiteto para elaborar o projeto arquitetônico, levando em consideração os aspectos da arquitetura colonial local.
 - Realização de pesquisa científica para determinar o tempo de maturação do queijo.
 - Certificação de todas as propriedades como livres de brucelose e tuberculose
 - Elaboração de manual e treinamento em boas práticas de fabricação.
- Setembro de 2019 – Participação no V Prêmio Queijo Brasil com 11 medalhas para produtores de Queijo Diamante, sendo quatro delas medalhas de ouro. Prefeito de Major Gercino ganha o troféu Super Ouro por seu trabalho em favor do produto municipal e em reconhecimento do queijo Diamante como destaque do evento.
- Dezembro de 2018 – Criação do Serviço de Inspeção Municipal em Major Gercino.
- Agosto de 2021 - Queijo da Região do Diamante ganha selo filatélico especial dos Correios em homenagem aos queijos legitimamente brasileiros.
- Junho de 2022 – Concessão dos primeiros certificados do Serviço de Inspeção Municipal.
- Setembro de 2022 – Reportagem do Programa Vale Agrícola.
- Outubro de 2022 – Palestra de sensibilização na comunidade: Os signos distintivos – Indicações Geográficas (IG) como estratégia de desenvolvimento local.



- Abril de 2023 – Realização do Seminário de Indicações Geográficas de Major Gercino.
- Maio de 2023 – Concessão de selo Arte para as queijarias legalizadas.
- Julho de 2023 – participação no IV Prêmio Queijo Brasil com premiação de 8 medalhas de bronze e duas de ouro.

Além destas atividades várias outras ocorreram como participação em feiras regionais e estaduais, criação de logotipo e embalagem para os produtos da região, treinamentos, etc.

3 Resultados

Ambas as queijarias que obtiveram registro no Serviço de Inspeção Municipal e que hoje comercializam legalmente seus queijos propiciaram o retorno de jovens que estavam na cidade e que viram na produção do Queijo Diamante uma oportunidade de obtenção de renda digna e a qualidade de vida em sua terra natal. O queijo, que era motivo de repulsa entre os jovens virou uma perspectiva para outros que possuem intenção de ter queijarias regularizadas futuramente. Além da perspectiva econômica, o reconhecimento desse produto como um queijo típico brasileiro, é o reconhecimento e valorização da história das pessoas que vivem e viveram nestas comunidades, e de um pequeno e esquecido município de Santa Catarina.

4 Considerações finais

O reconhecimento de produtos locais que envolvem um saber-fazer tradicional vinculado ao seu território, é uma estratégia de desenvolvimento rural sustentável para a agricultura familiar, que valoriza a cultura das comunidades rurais e sua sociobiodiversidade. O queijo artesanal Diamante é um exemplo disso.

A Indicação Geográfica é uma das melhores formas de reconhecimento destes produtos locais e a próxima etapa do trabalho de desenvolvimento rural na região do Diamante: a IG do Queijo Diamante.



Participação de produtores no V Prêmio Queijo Brasil – Florianópolis, 2019



REFERÊNCIAS

PETRINI, Carlo. **Slow Food : princípios da nova gastronomia**. São Paulo: Editora Senac, 2009

ZOCHI, Dauro Mattia (Org). **Arca do gosto no Brasil** : alimentos, conhecimentos e histórias do patrimônio gastronômico. São Paulo: Slow Food Editore, 2017.

COSTA, Luciano R.; APRILE, Maria Rita; BARONE, Rosa Elisa M. (Orgs).
Ofícios e saberes: histórias e resistências de trabalhadores. 1. ed: Gradus Editora. Bauru, São Paulo. 2022.