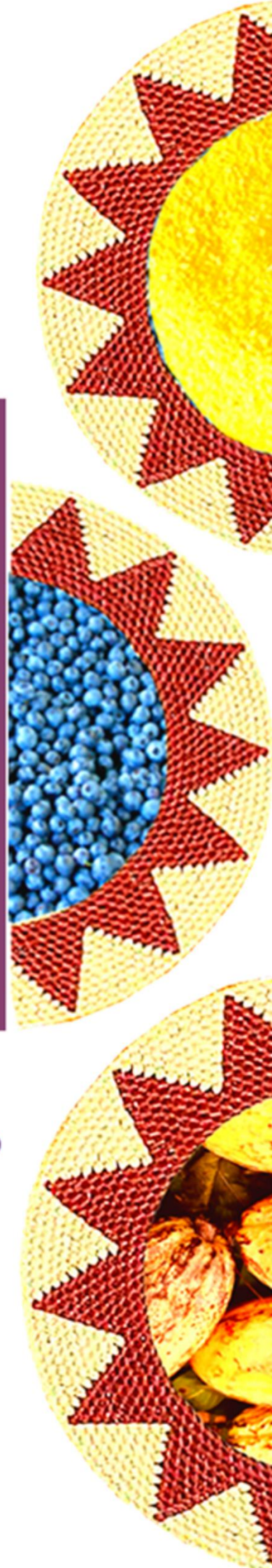


AS  
**INDICAÇÕES  
GEOGRÁFICAS**  
DO PARÁ

---

Passado, presente e futuro

Sheila de Souza Corrêa de Melo  
Suezilde da Conceição Amaral Ribeiro  
ORGANIZADORAS



Sheila de Souza Corrêa de Melo e  
Suezilde da Conceição Amaral Ribeiro  
(Organizadoras)

AS  
INDICAÇÕES  
GEOGRÁFICAS  
DO PARÁ

Passado, presente e futuro

1ª edição

**Editora Itacaiúnas**  
Ananindeua – PA  
2021

©2021 por Sheila de Souza Corrêa de Melo e Suezilde da Conceição Amaral Ribeiro

©2021 por Diversos autores

*Todos os direitos reservados.*

#### **Conselho editorial / Colaboradores**

Márcia Aparecida da Silva Pimentel - Universidade Federal do Pará, Brasil  
José Antônio Herrera - Universidade Federal do Pará, Brasil  
Márcio Júnior Benassuly Barros - Universidade Federal do Oeste do Pará, Brasil  
Miguel Rodrigues Netto - Universidade do Estado de Mato Grosso, Brasil  
Wildoberto Batista Gurgel - Universidade Federal Rural do Semi-Árido, Brasil  
André Luiz de Oliveira Brum - Universidade Federal do Rondônia, Brasil  
Mário Silva Uacane - Universidade Licungo, Moçambique  
Francisco da Silva Costa - Universidade do Minho, Portugal  
Ofelia Pérez Montero - Universidad de Oriente- Santiago de Cuba, Cuba  
Editora chefe: Viviane Corrêa Santos - Universidade do Estado do Pará, Brasil  
Editor e webdesigner: Walter Luiz Jardim Rodrigues - Editora Itacaiúnas, Brasil  
Editor e diagramador: Deividly Edson Corrêa Barbosa - Editora Itacaiúnas, Brasil

**Editoração eletrônica/ diagramação:** Walter Rodrigues

**Projeto de capa:** Pedro Nelito de Souza Júnior

**Bibliotecário:** Vagner Rodolfo da Silva - CRB-8/9410

#### **Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP) de acordo com ISBD**

I39	As indicações geográficas do Pará [recurso eletrônico] : passado, presente e futuro / vários autores ; organizado por Sheila de Souza Corrêa de Melo, Suezilde da Conceição Amaral Ribeiro. - Ananindeua : Itacaiúnas 2021. 228 p. : il. : PDF ; 7 MB.  Inclui índice e bibliografia. ISBN: 978-65-89910-22-0 (Ebook) DOI: 10.36599/itac-aigpar  1. Direito. 2. Propriedade intelectual. 3. Indicação geográfica. 4. Marcas coletivas. 5. Signos distintivos. I. Melo, Sheila de Souza Corrêa de. II. Ribeiro, Suezilde da Conceição Amaral. III. Título.	CDD 340 CDU 34
2021-2750		

**Elaborado por Vagner Rodolfo da Silva - CRB-8/9410**

#### **Índice para catálogo sistemático:**

1. Direito 340
2. Direito 34

O conteúdo desta obra, inclusive sua revisão ortográfica e gramatical, bem como os dados apresentados, é de responsabilidade de seus participantes, detentores dos Direitos Autorais.

Esta obra foi publicada pela [Editora Itacaiúnas](#) em julho de 2021.

# Organizadoras

---

## Sheila de Souza Corrêa de Melo

Mestra em Propriedade Intelectual e Inovação pelo Instituto Nacional da Propriedade Industrial - INPI; Mestra em Propriedade Intelectual e Transferência de Tecnologia para a Inovação - PROFNIT/IFPA; Analista da Embrapa Amazônia Oriental, Especialista da World Intellectual Property Organization, faz parte da Comissão de Propriedade Intelectual e Inovação da OAB/PA, é representante da Embrapa no Fórum Técnico de Indicação Geográfica e Marca Coletiva do Estado do Pará e é membro do Conselho Regulador da Indicação Geográfica Queijo do Marajó.



## Suezilde da Conceição Amaral Ribeiro

Doutora e Mestra em Engenharia de Alimentos pela Universidade Estadual de Campinas - Unicamp; Vice-coordenadora e docente permanente do Mestrado Profissional em Propriedade Intelectual e Transferência de Tecnologia para a Inovação - PROFNIT/IFPA; Professora do Programa Mestrado Profissional de Desenvolvimento Rural e Gestão de Empreendimentos Agroalimentares do IFPA e é professora adjunta da Universidade do Estado do Pará do curso de graduação em Tecnologia de Alimentos.



# Autores

---

**ALEXANDRE MIRANDA FERREIRA:** Mestrando em Propriedade Intelectual e Transferência de Tecnologia para a Inovação (PROFNIT/IFPA); MBA em Negócios Internacionais com foco em International Business Management; Consultor do Sebrae-PA em Propriedade Intelectual e Indicação Geográfica, Consultor do PCT Guamá; Membro do Fórum Técnico de Indicação Geográfica e Marcas Coletivas do Estado do Pará.

**BENEDITO ELY VALENTE DA CRUZ:** Doutor em Geografia pela Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho; Mestre em Geografia pela Universidade Federal do Pará. Professor do Departamento de Filosofia e Ciências Sociais e do Programa de Pós-Graduação em Geografia da Universidade do Estado do Pará.

**CELSON PANTOJA LIMA:** Doutor em Engenharia Eletrotécnica e de Computadores pela Universidade Nova de Lisboa, Mestre em Engenharia Mecânica pela Universidade Federal de Santa Catarina. Professor do Mestrado Profissional em Propriedade Intelectual e Transferência de Tecnologia para a Inovação (PROFNIT/UFOPA).

**CYRO HOLANDO DE ALMEIDA LINS:** Mestre em Antropologia Social pela Universidade Federal do Rio Grande do Norte. Atualmente é técnico em Antropologia na Superintendência do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional no Pará (IPHAN-PA), onde é responsável pelo planejamento, implementação e monitoramento da Política de Salvaguarda do Patrimônio Imaterial.

**LÍVIA DONZA BARROSO:** Mestranda em Propriedade Intelectual e Transferência de Tecnologia para a Inovação (PROFNIT/IFPA), especialista em Direito Constitucional; Consultora do Sebrae-PA em Propriedade Intelectual e Indicação Geográfica; Consultora do PCT Guamá; Membro do Fórum Técnico de Indicação Geográfica e Marcas Coletivas do Estado do Pará.

**LÚCIA GABRIELA DE LIMA GOUVÊA MOURA:** Mestranda em Desenvolvimento Rural Sustentável e Gestão de Empreendimentos Agroalimentares pelo IFPA; Especialista em Gestão da Produção de Empreendimentos Agroindustriais pela Universidade do Estado do Pará. Atualmente é Responsável Técnica do Laticínios Mironga; presidente da Associação dos Produtores de Leite e Queijo do Marajó (APLQMarajó) e é membro do Conselho Regulador da Indicação Geográfica Queijo do Marajó.

**LUCIANA GONÇALVES DE CARVALHO:** Doutora e Mestra em Sociologia e Antropologia pela Universidade Federal do Rio de Janeiro, Professora do Mestrado Profissional em Propriedade Intelectual e Transferência de Tecnologia para a Inovação (PROFNIT/UFOPA).

**MAÍRA DA MOTA MOUTINHO:** Mestranda em Propriedade Intelectual e Transferência de Tecnologia para a Inovação (PROFNIT/UFOPA) e Auditora da Universidade Federal do Oeste do Pará

**MÁRCIA DE PÁDUA BASTOS TAGORE:** Doutoranda e Mestra em Gestão dos Recursos Naturais e Desenvolvimento Local na Amazônia da Universidade Federal do Pará. Engenheira Agrônoma da Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado do Pará em Cooperação Técnica na Secretaria de Desenvolvimento Agropecuário e da Pesca do Estado do Pará. Ex-coordenadora do Fórum Técnico de Indicação Geográfica e Marcas Coletivas do Estado do Pará (2019-2021).

**MELISSA MIKA KIMURA PAZ:** Mestra em Direito, Políticas Públicas e Desenvolvimento Regional pelo Centro Universitário do Pará. Pós-graduada Lato Sensu em Direito Material e Processual do Trabalho. Membro do Grupo de Pesquisa Emprego, Subemprego e Políticas Públicas na Amazônia. Advogada e Integrante da Comissão de Propriedade Intelectual e Inovação da OAB/PA.

**NATASCHA PENNA DOS SANTOS:** Doutoranda em Desenvolvimento Sustentável do Trópico Úmido no Núcleo de Altos Estudos Amazônicos da UFPA, Mestra em Linguagens e Saberes na Amazônia, Especialista em Gestão Empresarial, possui graduação em Bacharelado em Turismo pela Universidade Federal do Pará. É técnica em turismo concursada da Prefeitura de Bragança -PA.

**PATRICIA CHAVES DE OLIVEIRA:** Doutora em Ciências Agrárias com área de concentração em Sistemas Agroflorestais pela Universidade Federal Rural da Amazônia & Embrapa Amazônia Oriental; Mestra em Agronomia com concentração em Fisiologia Vegetal pela Universidade Federal de Lavras; Professora Associada IV – Instituto de Biodiversidade e Florestas/Universidade Federal do Oeste do Pará- UFOPA.

**PAULO DE TARSO MELO:** Mestrando em Propriedade Intelectual e Transferência de Tecnologia para Inovação (PROFNIT/IFPA); MBA em Negócios Internacionais com foco em International Business Management; Consultor do SEBRAE/PA em Propriedade Intelectual e Indicação Geográfica; Consultor do PCT Guamá; Membro do Fórum Técnico de Indicação Geográfica e Marcas Coletivas do Estado do Pará.

**SIBELLE DE ANDRADE SILVA:** Mestra em Propriedade Intelectual e Inovação pelo Instituto Nacional da Propriedade Industrial - INPI e especialista em patentes pelo Escritório de Patentes Japonês. Engenheira química pela Universidade Federal de Minas Gerais, bacharel em direito pelo UniCEUB. Analista na área de gestão da Inovação, subárea Propriedade Intelectual na Embrapa onde atuou como Assessora da Diretoria Executiva e também como Supervisora e Coordenadora da área de Propriedade Intelectual. Atualmente é a Diretora do Departamento de Apoio à Inovação para Agropecuária no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

**SIDIANA DA CONSOLAÇÃO FERREIRA DE MACÊDO:** Doutora e Mestre em História Social da Amazônia pela Universidade Federal do Pará. Professora Adjunta da Faculdade de História do Campus de Ananindeua da UFPA. Professora credenciada do Mestrado Profissional em História (ProfHistória). Líder do Grupo de Pesquisa Alere-Grupo de Pesquisa da História do Abastecimento e da Alimentação em Belém.

**SUZY ELIZABETH CAVALCANTE KOURY:** Doutora em Direito pela Universidade Federal de Minas Gerais. Desembargadora do Tribunal Regional do Trabalho da 8ª Região e Conselheira do CSJT. Professora da graduação e pós-graduação do Centro Universitário do Pará. Coordenadora do Grupo de Pesquisa Emprego, Subemprego e Políticas Públicas na Amazônia.

# Apresentação

---

O propósito deste livro é apresentar os signos coletivos paraenses, expondo as Indicações Geográficas registradas no Instituto Nacional da Propriedade Industrial – INPI e as próximas IG's em potencial, assim como as Marcas Coletivas já registradas, a história da alimentação paraense e a interdisciplinaridade da propriedade intelectual.

Destaca-se a importância da identidade territorial de produtos paraenses como cacau, queijo, farinha, açaí, feijão e artesanato todos com valores associados à sua origem.

Nesta publicação, as organizadoras reuniram vários especialistas para destacar a importância das indicações geográficas e para valorizar o território que dá origem a produtos que fazem parte da cultura paraense.

*As organizadoras*



# Sumário

---

<i>Passado</i> .....	9
<b>Capítulo 1.</b> SINAIS DISTINTIVOS PARAENSES .....	10
<b>Capítulo 2.</b> HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO PARAENSE .....	34
<b>Capítulo 3.</b> A INDICAÇÃO GEOGRÁFICA DO CACAU DE TOMÉ-AÇU .....	60
<b>Capítulo 4.</b> PATRIMÔNIO CULTURAL E PROPRIEDADE INTELECTUAL NO ARTESANATO DE CUIAS DO BAIXO AMAZONAS.....	73
<i>Presente</i> .....	91
<b>CAPÍTULO 5.</b> QUEIJO DO MARAJÓ: DA CERTIFICAÇÃO À INDICAÇÃO GEOGRÁFICA, AVANÇOS E DESAFIOS .....	92
<b>Capítulo 6.</b> INDICAÇÃO GEOGRÁFICA PARA O QUEIJO DO MARAJÓ: DA PROTEÇÃO DE UM SABER-FAZER A UMA ESTRATÉGIA DE DESENVOLVIMENTO TERRITORIAL.....	102
<b>CAPÍTULO 7.</b> A INDICAÇÃO GEOGRÁFICA DA FARINHA DE BRAGANÇA: DESAFIOS E ESTRATÉGIAS DE UM COLETIVO.....	127
<b>Capítulo 8.</b> BREVE HISTÓRICO DA NOTORIEDADE DA FARINHA DE BRAGANÇA .....	140
<i>Futuro</i> .....	163
<b>Capítulo 9.</b> UMA PROPOSTA DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA PARA O AÇAÍ DAS ILHAS DE BELÉM.....	164
<b>CAPÍTULO 10.</b> FEIJÃO MANTEIGUINHA DE SANTARÉM: INDICAÇÃO GEOGRÁFICA PARA EMPODERAMENTO DA AGRICULTURA FAMILIAR NAS REGIÕES DE INTEGRAÇÃO DO BAIXO AMAZONAS E TAPAJÓS .....	177
<b>CAPÍTULO 11.</b> O ARTESANATO TRADICIONAL DE PALHA DO ARAPIUNS.....	192
<b>CAPÍTULO 12.</b> A INTERDISCIPLINARIDADE DA PROPRIEDADE INTELECTUAL: OS MECANISMOS DE PROTEÇÃO COMO FERRAMENTAS PARA INOVAÇÃO .....	211





# *Passado*

# Capítulo 1. SINAIS DISTINTIVOS PARAENSES

Sheila de Souza Corrêa de Melo  
Suezilde da Conceição Amaral Ribeiro

## INTRODUÇÃO

A história dos sinais distintivos coletivos do Estado do Pará inicia, em 2004, com a tentativa do município de Terra Alta buscar o reconhecimento, como indicação de procedência junto ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI), da sua água mineral. Nos anos seguintes, seguiram o registro de marcas coletivas como Aíra; Lar Acolhedor Tia Socorro; União das Águas; Nossa Mesa de Bar e de indicações geográficas como de Tomé-açu, Andirá-Marau, Marajó e Bragança. Até junho de 2021, o Pará já possuía quatro marcas coletivas e quatro indicações geográficas registradas.

O percurso para a aquisição de diversos registros e perspectivas de outras demais, tiveram influência de alguns fatores importantes, desde incentivos como Editais de fomento às Boas Práticas de Gestão da Inovação até as políticas públicas voltadas ao desenvolvimento regional.

A partir da Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996, que regulou as marcas, coletivas e as indicações geográficas como um dos direitos de Propriedade industrial, os signos coletivos passaram a fazer parte das estratégias de valorização e comercialização de produtos e serviços diferenciados, além de alavancar outros setores, como o turismo, demonstrando seu papel de impacto econômico e social para uma região.





## INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS E MARCAS COLETIVAS PARAENSES

No Pará, o debate sobre propriedade intelectual foi intensificado em 2010 com o então Ministério de Ciência, Tecnologia e Inovação (MCTI) criando a Rede de Núcleos de Inovação Tecnológica da Amazônia Oriental (Redenamor), criado através de um edital do MCTI junto ao Fundo Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico – FNDCT – FINEP e as atribuições desse Arranjo foram definidas na Portaria n<sup>o</sup> 252/MCTI de 12 de março de 2014.

O objetivo da Redenamor é promover e compartilhar boas práticas de gestão da inovação, apoiar a proteção do conhecimento gerado nas Instituições de Ciência e Tecnologia (ICTs) da Amazônia Oriental e promover a transferência desse conhecimento ao setor produtivo e dentre seus resultados dois merecem destaque quanto aos signos coletivos (REDENAMOR, 2016).

O primeiro resultado da Redenamor que deve ser evidenciado foi a implementação, em parceria com o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Pará (IFPA), da especialização em Gestão da Inovação e Propriedade Intelectual que possibilitou a formação de 26 especialistas em 2014, colaborando com a difusão da cultura da propriedade intelectual no meio acadêmico, com o fortalecimento e profissionalização dos núcleos e centros tecnológicos de inovação.

O segundo, em maio de 2016, foi a organização do "Seminário de Indicação Geográfica: o estado da arte e potencialidades no Pará" que objetivou estreitar as relações entre as associações de produtores e cooperativas com as Instituições de Ciência e Tecnologia (ICT), o poder público e o setor privado, a Redenamor realizou o Seminário em parceria com a Secretaria de Turismo do Estado do Pará (SETUR), Secretaria de Ciência, Tecnologia e Educação Tecnológica do Pará (SECTET), Sebrae, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Secretaria Municipal de Cultura e Desporto do Município de Bragança.

Durante o Seminário sobre IG, evento dentro do IV Festival Internacional do Cacau e Chocolate da Amazônia, em maio de 2016, os representantes dos produtores de Queijo do Marajó, Farinha de Bragança e Frutas de Tomé-açu debateram as potencialidades das IGs paraenses e através da portaria n.º 338/2016/SETUR assinada pelo então Secretário de Turismo do Estado do Pará, Adenauer Góes, foi instituído o



Fórum Técnico de Indicações Geográficas e Marcas Coletivas do Estado do Pará (Fórum) com a presença de 31 instituições, citadas no Quadro 1.

**Quadro 1** – Membros do Fórum Técnico de Indicações Geográficas e Marcas Coletivas do Estado do Pará

01 – AMAM	11 – EMATER	22 – SECTET
02 – ADEPARÁ	12 – FAMEP	23 – SEDEME
03 – AMUCAN	14 – IPHAN	24 – SETUR
04 – AMUT	15 – IFPA	25 – SEBRAE
05 – AMATCARAJÁS	16 – ITV	26 – UNAMA
06 – AMUNEP	17 – MAPA	27 – UEPA
07 – CESUPA	18 – MPEG	28 – UFOPA
08 – CODESEI	19 – OAB/PA	29 – UFPA
09 – COIMP	20 – REDENAMOR	30 – UNIFESSPA
10 – EMBRAPA	21 – SEDAP	31 – UFRA

Fonte: Elaborado a partir dos dados coletados na folha de frequência da reunião de 14/02/2017.

Para a SETUR, compreendendo que as IGs e MCs são importantes ferramentas de desenvolvimento com a promoção comercial dos produtos paraenses associada ao turismo, as finalidades do Fórum são de estudar, deliberar e propor diretrizes e políticas governamentais para a implantação de uma Política Estadual de Indicações Geográficas, criando normas e padrões compatíveis com o Plano Estratégico de Turismo do Estado do Pará (PARÁ, 2016).

Na segunda reunião do Fórum, no final de 2016, foi aprovado o regimento interno e, em 14 de fevereiro de 2017, houve a terceira reunião ordinária em que o Sebrae apresentou para todas as instituições participantes do Fórum o resultado do diagnóstico de dez potenciais IGs do Estado do Pará (Quadro 2). A ausência do Queijo do Marajó no diagnóstico foi justificada pelo avanço dos trabalhos para apresentação ao INPI do pedido de reconhecimento como indicação de procedência que ocorreu em dezembro de 2018.

**Quadro 2** – Potenciais indicações geográficas do Pará sugeridas na III reunião ordinária do Fórum, por região de integração do estado.

Região de integração	Potenciais IG
Guajará	Açaí das ilhas de Belém
Tocantins	Artesanato de Miriti de Abaetetuba
Baixo Amazonas	Castanha do Pará de Oriximiná
Baixo Amazonas	Cuias de Santarém
Rio Caeté	Farinha de Mandioca de Bragança
Guamá	Farinha de Tapioca de Americano
Rio Caeté	Mel de Pirabas
Baixo Amazonas	Piracuí de Prainha
Baixo Amazonas	Pirarucu defumado de Santarém
Rio Caeté	Tucupi de Bragança

Fonte: Elaborado a partir da relação apresentada pelo Sebrae em 14/02/2017.



Como pode ser observado, o maior número de potenciais de IGs estão na região de integração do Baixo Amazonas, seguida da região do Rio Caeté, Guamá, Guajará e Tocantins, não sendo observadas indicações para as regiões do Araguaia, Carajás, Lago de Tucuruí, Rio Capim, Tapajós e Xingu.

No início do ano de 2019, foi revisado o regimento interno do Fórum e a coordenação passou para a Secretaria de Desenvolvimento Agropecuário e da Pesca do Estado do Pará (SEDAP). Com a nova coordenação no Fórum passou-se a adotar grupos de trabalho para debater temas como políticas públicas, produtos em andamento, novos produtos e divulgação e socialização, estando a Embrapa colaborando intensamente nos quatro grupos de trabalho.

Dentre as três ações promovidas pelo Fórum que merecem destaque, a primeira foi, em setembro de 2019, a organização curso de sobre IG e MC para as instituições que fazem parte do Fórum, em parceria com o INPI e promovido durante o VI Festival Internacional do Chocolate e Cacau; a segunda, em janeiro de 2020, foi a elaboração da minuta do Programa Paraense de Indicação Geográfica e Marca Coletiva do Estado do Pará; a terceira elogiável ação ocorreu, em fevereiro de 2021, com a organização do Seminário Internacional de Indicação Geográfica e Marcas Coletivas do Pará (SIGEMA), de forma virtual, e disponibilização do evento, na íntegra, em plataforma de compartilhamento de vídeo.

Em maio de 2021, a coordenação do Fórum passou a ser da Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado do Pará (EMATER) e, atualmente, existem cinco instituições representantes de produtores que fazem parte do Fórum (Quadro 3). Dentre elas, merece destaque a do Trançado de Arapiuns (Figura 1) que não havia sido apontada como um produto potencial para IG, no estudo realizado em 2017, pelo Sebrae, porém, em 2021, já se apresenta como um forte candidato a indicação de procedência para os produtos feitos com a palha de tucumã (*Astrocaryum aculeatum*) trançados artesanalmente pela Comunidade de Coroca que fica às margens do Rio Arapiuns.

**Quadro 3** – Novos membros do Fórum Técnico de Indicações Geográficas e Marcas Coletivas do Estado do Pará

Associação Cultural de Tomé-açu – ACTA Associação dos produtores de leite e queijo do Marajó – APLQMarajó Cooperativa Mista dos Agricultores Familiares dos Caetés – Coomac Associação Trançados do Arapiuns Associação das Artesãs Ribeirinhas de Santarém – Asarisan
--

Fonte: Elaborado a partir dos dados coletados no portal do Fórum em 14/04/2021.



**Figura 1** – Trançados de Arapiuns

Foto: Sheila de Souza Corrêa de Melo (2021)

## INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS PARAENSES

### 1) TOMÉ-AÇU

O processo de solicitação para o "CACAU de TOMÉ-AÇU" foi elaborado pela Associação Cultural de Tomé-açu (ACTA), Tecnologia em Produção Vegetal de Tomé-açu (TECPLANTA), Cooperativa Agrícola Mista de Tomé-açu (CAMTA), Tokyo University of Agriculture and Technology (TUAT) e Saframazom e contou com a colaboração das Secretarias Municipais de Tomé-açu do Meio Ambiente e Agricultura.

Segundo a Associação Cultural de Tomé-açu (ACTA), as primeiras sementes de cacau foram introduzidas pelos imigrantes japoneses no município de Tomé-açu no início da colonização em 1929, com o objetivo de estabelecer o cultivo de uma espécie perene, porém devido desconhecimento das técnicas de cultivo e ataque de pragas essa introdução foi abandonada e retomada na década de 70 com o declínio do monocultivo de pimenta-do-reino como uma cultura alternativa objetivando o cultivo contínuo do solo, para geração de renda a curto, médio e longo prazo, através dos consórcios de diversas espécies (ACTA, 2014).

Em 04 de novembro de 2014, foi protocolado no INPI, o pedido de registro de indicação geográfica N.º BR4020140000107 para o produto "CACAU



AGROFLORESTAL DE TOMÉ-AÇU” e a delimitação da área geográfica era compreendida pelo município de Tomé-açu. A representação gráfica (Figura 3) continha termos como “Amazônia”, “Brasil” e “Pará”. Em 14 de março de 2017, na Revista de Propriedade Industrial (RPI) nº 2410, o INPI demandou que estes termos fossem retiradas da etiqueta. Na mesma publicação, também foi indicado que a ACTA deveria proceder com a substituição da expressão “CACAU AGROFLORESTAL DE TOMÉ-AÇU” por “TOMÉ-AÇU” o que foi ajustado conforme a Figura 4.

**Figura 3** – Cacau Agroflorestal de Tomé-açu



Fonte: Processo BR04020140000107 (INPI)

Também na mesma exigência, publicada na RPI nº 2410 de 2017, foi evidenciado pelos examinadores do INPI que a ACTA no seu pedido fez menções equivocadas aos termos “logomarca”, “marca” e “imagem corporativa” como sinônimos de “etiqueta” ou “representação” da Indicação de Procedência, embora não exista qualquer relação entre os mesmos (INPI, 2017).

Outro ponto que os examinadores do INPI apontaram era que deveria ser aprimorada, pela ACTA em seu pedido, a necessidade de apresentar documentos que comprovassem ter o nome geográfico “Tomé-Açu” ter se tornado conhecido como centro de produção de cacau. O material que havia sido apresentado em 2014 era “apenas um pequeno relato da imigração japonesa na Amazônia e da atuação da ACTA no desenvolvimento sustentável da Amazônia”. (INPI, 2017).

Através da formulação de exigência, deve-se destacar que o INPI assume papel didático ao enumerar, quanto ao levantamento histórico-documental com vistas à comprovação da indicação de procedência requerida pela ACTA, que seriam aceitos reportagens, artigos científicos, obras literárias, letras de música, materiais acadêmicos,



publicações em jornais, revistas e *sites*, referências a matérias veiculadas na televisão e fontes iconográficas como fotografias, rótulos e anúncios.

Considerando que o Fórum só foi criado em 2016, dois anos após o protocolo do pedido da ACTA junto ao INPI, não havia como contar com a cooperação de instituições em prol da propriedade intelectual subsidiando com informações técnicas os produtores de cacau. As respostas da ACTA às exigências formuladas pelo INPI, a partir em 2017, já passaram a contar com o suporte técnico do Sebrae e do Fórum. E em 29/01/2019 na RPI n.º 2508 foi publicada a concessão da indicação geográfica Tomé-açu para o produto cacau (Figura 4).

**Figura 4** – Apresentação da Indicação de Procedência Tomé-açu



Fonte: Processo BR04020140000107 (INPI).

A exportação de cacau antes da concessão da indicação geográfica em Tomé-açu já era uma realidade desde 2009 para os produtores cooperados da CAMTA tendo com destino a empresa japonesa Meiji.

[...] cacau produzido no município de Tomé-Açu, Estado do Pará, ter iniciado o processo de reconhecimento de sua Indicação Geográfica, originou-se quando uma demanda internacional exigiu que o produto chocolate vendido no exterior tivesse alguma certificação ou registro que, de alguma forma, garantisse a origem do cacau utilizado em seu processo produtivo.

A empresa japonesa MEIJI, já era compradora das amêndoas de cacau utilizada na fabricação de chocolates da região de Tomé-Açu e, por isso, decidiu agregar valor ao seu produto atrelando-o ao fato de sua principal matéria-prima ser proveniente de um

sistema agroflorestal cultivado por japoneses na Amazônia. (MELO; MELO; RIBEIRO, 2020, p. 1043).

Deve-se destacar que a terceira maior colônia japonesa do Brasil está localizada em Tomé-açu, portanto, justifica-se a boa relação comercial com a Meiji bem como a exportação de polpa de frutas para outras empresas japonesas.

## 2) ANDIRÁ-MARAU

Um mês após a criação do Fórum no Pará, em outubro de 2016, o Consórcio dos Produtores Sateré-Mawé que tem seu CNPJ com endereço na cidade de Parintins no Estado do Amazonas, apresentou ao INPI o pedido de Indicação Geográfica n.º BR412016000005-2 para a Terra Indígena Andirá-Marau (Figura 5), do tipo Denominação de Origem (DO) para os produtos Waraná (guaraná nativo) e pães de waraná (bastão de guaraná).

**Figura 5** – Denominação de Origem Terra Indígena Andirá-Marau



Fonte: Processo BR412016000005-2 (INPI).

Na RPI n.º 2598 de 2020 foi publicada a concessão cuja delimitação da área geográfica está parte no Estado do Amazonas e parte do Estado do Pará (Figura 6) sendo a partir de então, a primeira denominação de origem do Estado do Pará.



e tipicidade do produto, valorizando suas principais características e a estreita ligação com a origem geográfica se diferenciando da indicação de procedência Maués, especialmente, por valorizar as formas de produção tradicional dos indígenas Sateré-Mawé.

### 3) MARAJÓ

O Pará possui o maior rebanho bubalino do país, com cerca de 546 mil cabeças, o que representa quase 40% do rebanho nacional. O Marajó se destaca nesse cenário com o maior número de animais, segundo dados da Pesquisa da Pecuária Municipal/IBGE (2020).

**Quadro 4** – Efetivo bubalino, Ranking Estadual (10 principais) quanto ao efetivo do rebanho (cabeças) - Brasil - 2019.

Ranking	Unidade Federativa	Quantidade Produzida (t)	%
	BRASIL	1.434.141	100,00%
1º	Pará	546.777	38,13%
2º	Amapá	298.175	20,79%
3º	São Paulo	112.901	7,87%
4º	Amazonas	91.164	6,36%
5º	Maranhão	89.105	6,21%
6º	Minas Gerais	72.293	5,04%
7º	Rio Grande do Sul	53.938	3,76%
8º	Paraná	35.518	2,48%
9º	Goiás	22.129	1,54%
10	Bahia	21.338	1,49%

Fonte: IBGE/PPM2020 (Ano de referência 2019)

O pedido de registro do Queijo do Marajó como Indicação de Procedência junto ao INPI foi formalizado pela Associação dos Produtores de Leite Queijo do Marajó – APLQMarajó em 2018, com apoio do Sebrae, através de consultoria especializada. Em 20 de março de 2021, na RPI n.º 2620, foi publicada a concessão do registro (Figura 7).

A área delimitada da Indicação Geográfica compreende os municípios de Chaves, Soure, Salvaterra, Santa Cruz do Arari, Muaná e Cachoeira do Arari que fazem parte da base territorial do Arquipélago do Marajó, mais especificamente nos chamados Campos do Marajó, Microrregião do Arari, Mesorregião Marajó, no Estado do Pará



**Figura 7** – Apresentação da Indicação de Procedência Marajó



Fonte: Processo BR402018050007-0 (INPI).

O processo de obtenção do queijo do Marajó consiste na fusão da massa coalhada, dessorada de leite de búfala e/ou leite de búfala misturado com leite bovino na proporção máxima de quarenta por cento, lavada com água ou leite de búfala ou bovino, obtido por coagulação espontânea e adicionado de creme de leite ou manteiga.

**Figura 8** – Queijo do Marajó



Foto: Ronaldo Rosa/Embrapa (2017)

O queijo recebe duas classificações, sendo o tipo creme cujo processo de obtenção consiste no cozimento da massa e adição de creme de leite obtido do desnate do leite a ser coagulado e o tipo manteiga cujo processo consiste no cozimento da massa adicionando manteiga.

O Queijo do Marajó que é produzido na Fazenda São Victor participou de vários concursos em âmbito nacional e internacional dentre os quais logrou-se como merecedor de premiações como bronze na edição de 2017 do Prêmio Queijo do Brasil e prata em 2019 na *Mondial du Fromage et des Produits Laitiers* que é considerada a maior competição de produtos lácteos.





Em relação ao Queijo do Marajó, pode-se afirmar que a participação da Embrapa na ilha do Marajó é histórica e se baseia nas suas contribuições de pesquisa para a cadeia produtiva do leite de búfala, com foco em tecnologias para o melhoramento genético dos animais, aliado às boas práticas em sanidade e alimentação.

#### 4) BRAGANÇA

Em 05 de janeiro de 2019, a Cooperativa Mista dos Agricultores Familiares e Extrativistas dos Caetés (COOMAC) apresentou o pedido de reconhecimento de Bragança como Indicação de Procedência para o produto Farinha através do processo n.º BR402019000001-1.

Figura 9 - Apresentação da Indicação de Procedência Bragança



Fonte: Processo BR402019000001-1 (INPI)

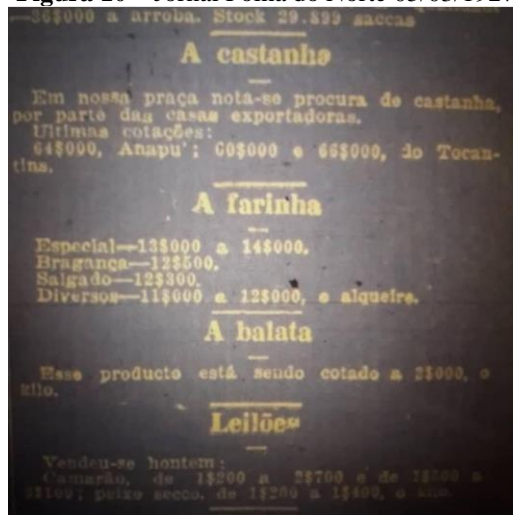
Segundo a historiadora Sidiana Macedo (2014), a farinha de Bragança sempre esteve associada à uma farinha de superior qualidade. Em 1861, relata que encontramos nas palavras de Araújo Brusque, Presidente de Província, que "(...) Por toda a parte se fabrica a farinha, e as suas diversas espécies são de excelente qualidade". E, no relatório de negócios da província de 1864 entre os interiores que abasteciam a capital, no ano de 1864 estavam: "Bragança com 7.369 alq.; Curuçã com 7.182 alq.; Bujarú com 6.376 alq. ; Acará com 6.350 alq.; Inhangapy com 4.863 alq. ; Capim com 3.608 alq.; Cintra com 3.577 alq. ; Mojú 3. 559 alq.; Vigia com 2.209 alq. ; Irituia 1.708 alq". Destacava-se Bragança que sozinha enviou a quantidade de 7.369 alq. de farinha dentre os interiores do relatório.

Assim, desde fins do século XIX à Farinha de Bragança era vendida por valor maior em relação às outras farinhas. Um manifesto no jornal Folha do Norte (Figura 10)



de março de 1927 permite constatar essa realidade. Até 2021, a realidade do valor superior na comercialização da Farinha de Bragança permanece (Figura 11).

**Figura 10** – Jornal Folha do Norte 05/03/1927



Fonte: MACEDO, 2014.

**Figura 11** – Comercialização de Farinha na Feira da 25 em Belém-PA



Foto: Melo (2021)

Em sua viagem pelo Brasil, Spix e Martius relataram em 1819 que "o homem do povo nutri-se principalmente de farinha de mandioca, peixe seco e carne seca (...) ". E, a farinha de Bragança era vendida pelo valor de 12\$500 alq. e depois dela a do Salgado por 12\$300 alq. ao passo que as outras diversas por 11\$000 a 12\$000 alq. (Figura 10), através destes valores é possível observar que desde aquela época até os dias atuais a farinha de Bragança era tida como uma das melhores, por isso, o valor mais elevado.

Segundo dados do IBGE o Estado do Pará é o maior produtor de mandioca do Brasil correspondendo a 21,21% da produção nacional (Figura 12) e é uma cadeia produtiva prioritária para o governo do Estado do Pará.



**Quadro 5** – Ranking estadual dos cinco maiores produtores de mandioca

Ranking	Unidade Federativa	Quantidade Produzida (t)	%
-	Brasil	17.497.115	100
1 <sup>o</sup>	Pará	3.711.214	21,21
2 <sup>o</sup>	Paraná	3.176.368	18,16
3 <sup>o</sup>	São Paulo	1.358.067	7,76
4 <sup>o</sup>	Rio Grande do Sul	885.995	5,06
5 <sup>o</sup>	Amazonas	876.452	5,01

Fonte: IBGE/PPM2020 (Ano de referência 2019).

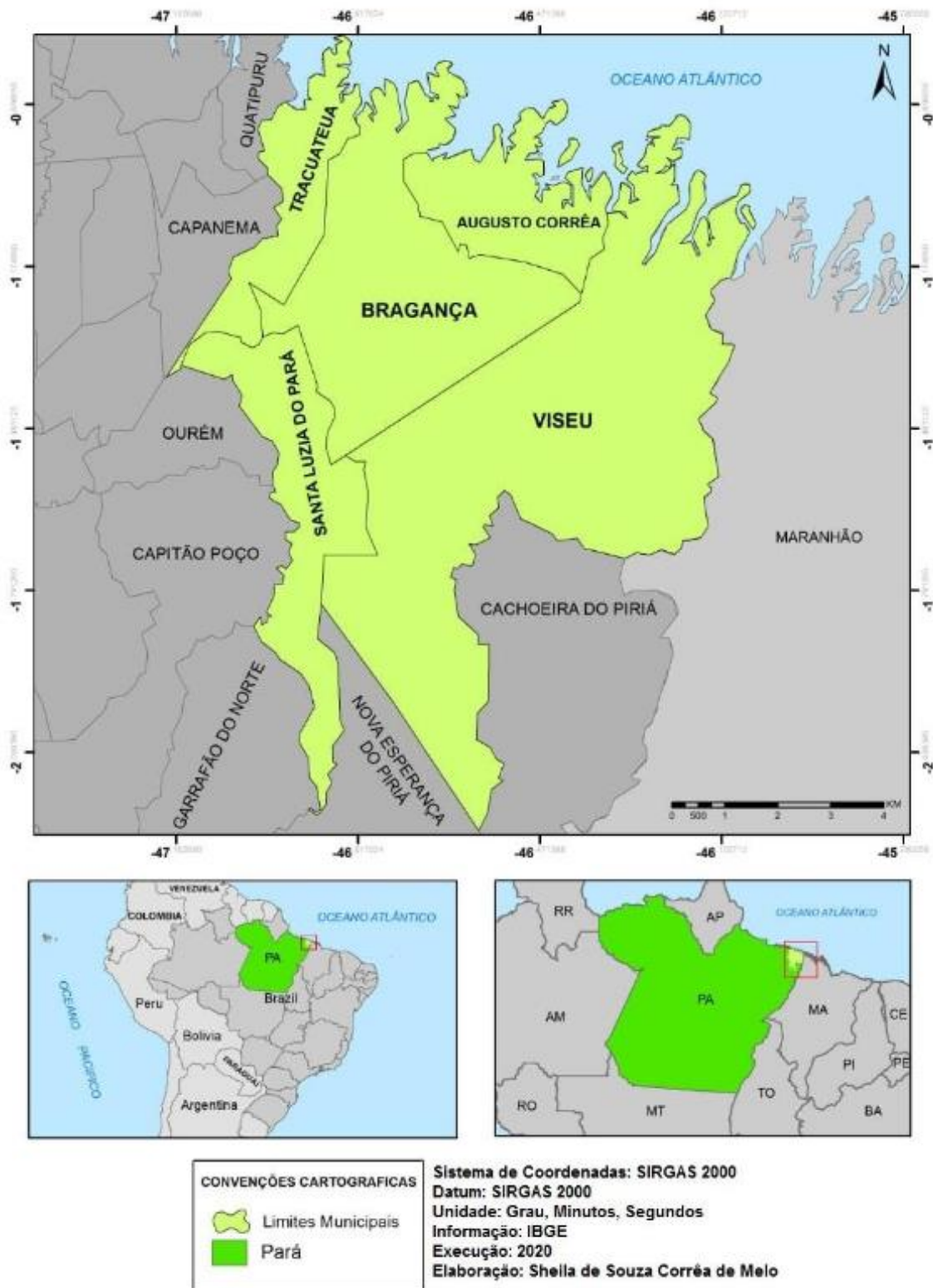
A delimitação da área geográfica da Farinha de Bragança ultrapassa os limites da cidade que hoje conhecemos como Bragança, no Estado do Pará, e compreende também outros quatro municípios: Augusto Corrêa, Santa Luzia do Pará, Tracuateua e Viseu (Figura 12).

O motivo da inclusão dos municípios na delimitação da área geográfica da Farinha de Bragança está no processo histórico de formação de cada um deles, os quais foram todos desmembrados de Bragança. O primeiro foi Viseu em 1856, Augusto Corrêa em 1961, Santa Luzia em 1991 e o último a se desmembrar de Bragança foi Tracuateua em 1994.

Em relação ao Marajó, por meio das tecnologias de boas práticas de manejo animal, manejo alimentar e nutricional, manejo sanitário e melhoramento genético, espera-se triplicar a produção média de leite por animal, com búfalas de genética superior, aumentando a produtividade de leite por animal reduzindo os custos para os produtores familiares que podem ter sua produção e renda triplicada, com um menor número de animais no pasto e nesse sentido que o Programa de Melhoramento Genético de Búfalos com Inovação (Promebull) está buscando garantir essas linhagens de animais melhorados geneticamente (SEDAP, 2021).



Figura 12 – Área geográfica da Farinha de Bragança



Fonte: MELO, 2020.



## PRÓXIMAS IGs?

O Estado do Pará é rico em biodiversidade o que aumenta a possibilidade de ver surgir outras indicações geográficas que estejam associadas ao meio geográfico, bem como observar o surgimento de coletivos de produtores que, ao visualizar a popularização de informação em relação às IGs já concedidas e também a valorização do que é protegido, também busquem o reconhecimento de seus produtos.

Em relação aos produtos paraenses com potencial para indicação geográfica dois merecem destaque. São eles: brinquedos de miriti de Abaetetuba e os trançados de Arapiuns.

### BRINQUEDOS DE MIRITI DE ABAETETUBA

Os brinquedos de Miriti de Abaetetuba (Figura 13) já foram objeto de estudo por parte da Redenamor, em 2010, a partir de relatório elaborado pela Dra Graça Ferraz e Dr. Antônio Pinheiro onde apresentaram o histórico do miriti, contendo região de ocorrência e o processo de coleta, manuseio e os múltiplos usos.

A atividade de confecção de brinquedos é uma prática artesanal com fins comerciais e a Associação dos Artesãos de Brinquedos de Miriti de Abaetetuba (ASAMAB) foi criada em 2003 visando à organização da classe para facilitar o acesso ao mercado.

**Figura 13** – Brinquedos de Miriti



Foto: Eliseu Dias/Agência Pará (2014)



Sobre o processo de produção do brinquedo de miriti Luiz Morais descreve:

...inicia-se pelo corte preciso da polpa da palmeira, conhecida popularmente por “bucha”, o que seria uma sobra do miritizeiro que serviu anteriormente para a confecção de cestaria, paneiros. Esta tem sua produção de maneira sazonal, a partir do mês de julho, quando diminui o período das chuvas. A polpa é retirada dos braços das folhagens, encontra-se revestida pela tala, que é um tipo de fibra bastante flexível usada também na cestaria devido sua maleabilidade, comparada a tala do jupatí que é bastante dura, usada na adaptação das partes móveis do brinquedo, ou ainda tala de guarumã. Possui uma forma cilíndrica de espessura aproximadamente de 0,5 a 0,10 cm de diâmetro, podendo chegar até 4m de comprimento (MORAIS, 1989).

Durante a festividade do Círio de Nazaré a comercialização dos brinquedos em Belém é muito expressiva e simboliza um capítulo importante no referencial coletivo paraense associando os brinquedos ao período do Natal do Paraense.

### **TRANÇADOS DE ARAPIUNS**

A atividade artesanal desenvolvida na Vila de Coroca em Santarém às margens do rio Arapiuns consiste na utilização da palha de tucumã para confecção de mandalas, bolsas e vários outros objetos (Figura 14).

Atualmente a Associação Trançados de Arapiuns faz parte do Fórum Técnico de Indicações Geográficas e busca apoio das instituições parceiras para solicitar junto ao INPI o reconhecimento do produto como indicação de procedência.



**Figura 14** – Trançados de Arapiuns

Foto: Melo (2021)

## MARCAS COLETIVAS PARAENSES

Segundo o Portal da Indústria o Estado do Pará possui quatro marcas coletivas, são elas: Lar Acolhedor Tia Socorro, União das Águas, Nossa Mesa de Bar e Aíra.

### 1) AÍRA

O primeiro registro de MC do Estado do Pará “AÍRA”, foi solicitada pela Associação das Artesãs Ribeirinhas de Santarém – ASARISAN, em 2012, através do processo n.º 904283828 e concedida em 24 de abril de 2014.

[...] Os artefatos produzidos artesanalmente carregam valores culturais - repassados oralmente mediante o ensino das técnicas de produção e traduzidos pela identidade local, - valores sociais, que representam a geração de renda nas comunidades – e valores ambientais, equivalentes a utilização consciente dos recursos naturais, objetivando não degradar o meio. Esses valores congregam elementos que conduzem ao reconhecimento da cultura local, resultando na valorização da produção e estabelecendo uma identidade regional além de um registro dos aspectos sociais e simbólicos. Portanto, os artefatos artesanais



relacionam-se harmonicamente com quem os produz e com um meio ambiente. A valorização da produção artesanal representa, não só uma preocupação com o meio como também a manutenção da identidade individual e coletiva, traduzida em objetos únicos (SANTOS *et al.*, 2015).

Para utilizar fazer uso do signo distintivo todos os associados devem comprovar estar em dias com as mensalidades da ASARISAN, estar frequentando as reuniões, assembleias e eventos realizados pela ASARISAN e possui participação efetiva em um dos núcleos de produção ligados à ASARISAN. Devendo o uso da MC ser exclusivo para identificar objetos produzidos artesanalmente a partir de frutos da árvore cuieira (*Crescentia cujete*), conhecidos como cuias.

Figura 15 – Marca Coletiva Aíra



Fonte: Processo 904283828 (INPI)

Atualmente, a ASARISAN está buscando ampliar sua atuação no mercado através de redes sociais, realizando eventos online para incentivar e fomentar o engajamento de jovens artesãs, como a confecção de cuias (Figura 16)

Figura 16 – Cuias confeccionadas pela Aíra



Foto: Melo (2021)

## 2) LAR ACOLHEDOR TIA SOCORRO

Em 2017, a Associação Lar Acolhedor Tia Socorro apresentou pedido de registro de marca coletiva (MC) ao INPI, através do processo n.º 913392570, e a data da concessão foi em 29 de janeiro de 2019.

O Lar Acolhedor Tia Socorro (Figura 17) é uma entidade filantrópica que visa acolher crianças, adolescentes e jovens em três categorias de vulnerabilidade social: violência sexual, violência doméstica e abandono familiar, incluindo dentre estas as pessoas com deficiência.

Estão autorizados a usar a marca coletiva os associados fundadores, associados contribuintes e associados honorários, conforme o regulamento de uso apresentado ao INPI, pela Associação Lar Acolhedor Tia Socorro. Em caso de uso indevido sanções estão previstas como advertência verbal, suspensão e a exclusão do associado.

**Figura 17** – Lar Acolhedor Tia Socorro



Fonte: Processo 913392570 (INPI)

## 3) UNIÃO DAS ÁGUAS

Em 2017, a Associação União das Águas Minerais protocolou no INPI, pedido de registro n.º 912273070, apresentação nominativa para União das Águas, com concessão do registro em 6 de junho de 2018.

A especificação da marca é comércio de água mineral e podem ser admitidos como associados efetivos da Associação União das Águas as pessoas jurídicas que sejam titulares do direito de concessão e de lavra de água mineral, sendo responsáveis pelo envasamento e distribuição de água mineral no Estado do Pará. Uma vez associado poderá utilizar a marca coletiva em alto relevo nos garrafões de água mineral e a marca



só poderá ser utilizada nas embalagens de 20 litros não podendo ser utilizada a MC coletiva não poderá constar somente no rótulo nem em superfícies autocolantes das embalagens de uso exclusivo da Associação e a MC não poderá ser utilizada em outros produtos das empresas associadas.

#### 4) NOSSA MESA DE BAR

Em 2016 a Associação dos Trabalhadores Rurais da Comunidade Lucas – ASTRUL buscou através do processo n.º 911905146, a proteção como marca coletiva para NOSSA MESA DE BAR.

Figura 18 – Nossa Mesa de Bar



Fonte: Processo 911905146 (INPI)

Em outubro de 2017, a associação recebeu do INPI a concessão do registro e conforme o regulamento de uso da MC, não é concedida a autorização de uso na hipótese de utilização visando promoção de entidades ou atividades desvinculadas de projetos ou atividades desenvolvidas pela ASTRUL.

A marca será usada com finalidade de representar um serviço prestado pelos membros da ASTRUL, sendo assim representará também o acordo, a coletividade e os objetivos da mesma. As atividades da entidade são para defesa de direitos sociais e está localizada no município de Baião.

#### UM ACASO ATÍPICO: Terra Alta

O município paraense de Terra Alta fica à 94km de distância da capital paraense e a empresa Águas Cristalinas Indústria e Comércio de Produtos Alimentícios Ltda peticionou, em 1998, o pedido de registro de marca de produto com apresentação mista para ÁGUA MINERAL HIPOTERMAL TERRA ALTA, através do processo n.º 821028200. Em 2001, a empresa recebeu o indeferimento com base no inciso IX do artigo 124 da Lei de Propriedade Industrial (LPI) que afirma não ser registrável como marca indicação geográfica.



Diante da negativa, para o registro da marca em 2004, a empresa Águas Cristalinas volta a peticionar pedido junto ao INPI, porém não mais para marca e sim para indicação geográfica através dos processos IG200401 e IG200402 para “ÁGUA MINERAL NATURAL TERRA ALTA” (Figura 19) sendo esta a primeira tentativa de reconhecimento por indicação geográfica paraense. No entanto, em 2006 através da Revista de Propriedade Industrial (RPI) n.º 1853, o pedido foi arquivado pelo INPI tendo em vista que o substituto processual não atendeu aos requisitos formais para que o processo administrativo prosperasse.

Figura 19 – Água Mineral Terra Alta



Fonte: Terra Alta (2021).

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Após a concessão das IGs no Pará, a necessidade de apoio para a manutenção das cadeias produtivas aumenta e a demanda por políticas públicas convergentes também. Em 2020, a Embrapa colaborou com o Fórum na elaboração da minuta do programa de indicação geográfica e marcas coletivas do Estado do Pará que será encaminhada para apreciação da assembleia legislativa em 2021.

Dentre as ações prioritárias da proposta para o programa está o desenvolvimento das cadeias produtivas de produtos e serviços reconhecidos enquanto indicações geográficas e/ou marcas coletivas; assistência técnica e extensão rural para estimular a diversificação agropecuária dos produtos e serviços nos territórios; e pesquisa e desenvolvimento tecnológico, inovação, fomento e difusão de resultados para melhoria da qualidade de produtos territoriais no âmbito do Estado do Pará.

O Programa de Indicação Geográfica e Marcas Coletivas do Estado do Pará pretende seguir os mesmos passos de como foi criado o Programa de Aceleração do Crescimento e Consolidação da Cacaicultura no Estado do Pará (PAC Cacau) e o Fundo de Apoio a Cacaicultura do Estado do Pará (FUNCACAU) através da Lei estadual n.º 7.093.



## REFERÊNCIAS

BRASIL. LEI N.º 9279, DE 14 DE MAIO DE 1996. **Regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial**, 1996. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/19279.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/19279.htm). Acesso em: 23/04/2021

IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística). **Pesquisa da Pecuária Municipal**. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/estatisticas/economicas/agricultura-e-pecuaria/9107-producao-da-pecuaria-municipal.html>. Acesso em: 23/04/2021.

INPI. **Revista de Propriedade Industrial**. DIRTEC - Indicação Geográfica. INPI, Rio de Janeiro, p. 125, 11/07/2006. Disponível em: <http://revistas.inpi.gov.br/pdf/PATENTES1853.pdf> Acesso em: 13/04/2021.

MACÊDO, Sidiana da Consolação Ferreira. **Do que se come: uma história do abastecimento e da alimentação em Belém (1850-1900)**. São Paulo: Editora Alameda, 2014.

MARTINS, I.S.S.; VASCONCELLOS, A. G. A Relação entre o Regulamento de Uso das Indicações Geográficas e o Conhecimento Tradicional: o caso do guaraná envolvendo os territórios de Maués e da Terra Indígena Andirá-Marau. **Cadernos de Prospecção** v.13 n 1, 2020. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.9771/cp.v13i1.29829>. Acesso em: 22/04/2021.

MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento). **Fóruns Estaduais de Indicação Geográfica e Marcas Coletivas**. 2021. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/sustentabilidade/indicacao-geografica/foruns-estaduais-ig-marcas-coletivas>. Acesso: 23/04/2021.

MELO, S. de Souza Corrêa de. **Elementos comprobatórios do reconhecimento de Bragança como indicação de procedência do produto farinha**. Relatório Técnico (Mestrado: Programa de Pós-Graduação em Propriedade Intelectual e Transferência de Tecnologia para a Inovação – PROFNIT). Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Pará – IFPA, 2020.

\_\_\_\_\_. **Inovação e desenvolvimento da cadeia produtiva do açaí na Amazônia Oriental e sua relação com a política pública do Programa Paraense de Incentivo ao Uso Sustentável da Biodiversidade - BIOPARÁ**. Ananindeua: Itacaiúnas, 2020. 107 p. ISBN 978-65-88347-54-6. Disponível em: <https://editoraitacaiunas.com.br/produto/inovacao-e-desenvolvimento-acai>. Acesso em: 23/04/2021.

MELO, P. MELO, S. RIBEIRO, S. Cacau de Tomé-açu: a importância da indicação geográfica para produtos comercializados no mercado internacional. **Revista INGI**, 2020. Disponível em: <https://www.embrapa.br/busca-de-publicacoes/-/publicacao/1125684/cacau-de-tome-acu-a-importancia-da-indicacao-geografica-para-produtos-comercializados-no-mercado-internacional>

MORAIS, Luiz Carlos. **Aprendendo com o brinquedo popular na arte com o miriti: um estudo do brinquedo popular através de seus elementos fundamentais aplicados na educação**. Belém, SECULT/FCPTN, 1989.

PARÁ. Diário Oficial do Estado do Pará n.º 33228. **Portaria n.º 338/2016/SETUR**, IOEPA, Belém, p. 46-46, outubro 2016. Disponível em: [www.ioepa.com.br/pages/2016/10/07/2016.10.07.DOE\\_46.pdf](http://www.ioepa.com.br/pages/2016/10/07/2016.10.07.DOE_46.pdf). Acesso em: 23/04/2021.

\_\_\_\_\_. **LEI N.º 7.093, DE 16 DE JANEIRO DE 2008**. Institui o Programa de Aceleração do Crescimento e Consolidação da Cacaucultura no Estado do Pará - PAC CACAU-PA e cria o Fundo de Apoio a Cacaucultura do Estado do Pará. DOE N.º 31.090, de 18/01/2008. Disponível em: [http://bancodeleis.alepa.pa.gov.br:8080/lei7093\\_2008\\_88637.pdf](http://bancodeleis.alepa.pa.gov.br:8080/lei7093_2008_88637.pdf). Acesso em: 23/04/2021.

REDENAMOR. Realizações e perspectivas 2010 – 2016. **Relatório de atividades da Redenamor**, Belém, 2016. Disponível em: [https://issuu.com/redenamor/docs/publica\\_o\\_redenamor](https://issuu.com/redenamor/docs/publica_o_redenamor). Acesso em 19/04/2021.



SANTOS, C. A.; MARTINS, L. C.; COSTA, T. M. S. A.; MARTINS, F. M. Projeto semente: o trabalho do designer no contexto da implementação de uma política pública participativa. IN: VII JORNADA INTERNACIONAL DE POLÍTICAS PÚBLICAS. 2015, São Luís. **Anais...**Maranhão: Programa de pós-graduação em políticas públicas. 2015. p. 30-41.

SECTET (Secretaria de Estado de Ciência, Tecnologia e Educação Profissional e Tecnológica. **Programa Biopará**: política pública para pesquisa e desenvolvimento de cadeias produtivas para biodiversidade paraense. Belém: SECTET, 2017.

SEDAP (Secretaria de Estado de Desenvolvimento Agropecuário e da Pesca). **Programa de Melhoramento Genético de Búfalos com Inovação para o Estado do Pará - Promebull**. 2021. Disponível em: <http://www.sedap.pa.gov.br/promebull>. Acesso: 23/04/2021.

SPIX, Johann Baptiste Von e MARTIUS, Carl Friedrich Philippe Von. **Viagem pelo Brasil**. (1819-1829). Vol III, Rio de Janeiro, Imprensa Nacional, 1938. P. 167/69.



## Capítulo 2. HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO PARAENSE

Sidiana da Consolação Ferreira de Macêdo

Certa vez disse o cronista Jacques Flores: “Ah! Um pedaço de pirarucu assado comido com pirão de açaí!” Só de imaginar dá água na boca, não?<sup>1</sup> Para além da lasca de pirarucu com açaí, posso ainda lembrar a tainha ou a gurijuba acompanhada de uma farinha d’água especial que, de tão torrada, faz pequenos ruídos, quando se come? Ou mesmo, ter um final de programa familiar degustando sorvete de cupuaçu, bacuri ou açaí? Essa Belém dos sabores, com pratos e ingredientes reformulados pela gastronomia, dando valor ao regional, tem uma história bastante interessante e instigante. Retrato aqui um pouco da história da alimentação e consumo em Belém e no Pará. Mas, antes quero falar da alimentação dos ancestrais, dos quais a alimentação no Pará muito herdou.

Segundo Luís da Câmara Cascudo, o primeiro depoimento sobre a alimentação dos indígenas ocorreu em 24 de abril de 1500, na então ilha de Vera Cruz, quando Pero Vaz de Caminha informou que os europeus “Deram-lhes ali de comer; pão e peixe cozido, confeito, fárteis, mel e figos passados. [Mas, eles] Não quiseram comer quase nada daquilo; se alguma coisa provaram, logo lançavam fora”.<sup>2</sup> Obviamente os indígenas não aceitavam os alimentos europeus, em primeiro lugar, dado o estranhamento àqueles sabores e depois tais coisas de comer não faziam parte do cardápio dos grupos indígenas. Os quais “tinham, a saber, muito inhame e outras sementes, que na terra há e eles comem”.<sup>3</sup> O inhame<sup>4</sup> era na verdade a mandioca,<sup>5</sup>

<sup>1</sup> FLORES, Jacques. *Panela de Barro*/Jacques Flores. – 2ª Ed. – Belém: Fundação Cultural do Pará Tancredo Neves; Secretária de Estado de Cultura, 1990.

<sup>2</sup> CASCUDO, Luís da Câmara. *História da Alimentação no Brasil*. 3ª Ed. São Paulo: Global, 2004, p. 73.

<sup>3</sup> CASCUDO, *op. cit.*, p. 74.

<sup>4</sup> Segundo Câmara Cascudo, nos primeiros anos de colonização, as descrições feitas da mandioca eram com a denominação de inhame. Gabriel Soares de Sousa ao descrever a mandioca dizia que: “é uma raiz de feijão dos inhames”. Pero de Magalhães Gandavo informava em 1573 que “Esta se faz da raiz duma planta que se chama mandioca, a qual é como inhame”. Esse inhame não era aquele consumido na África, mas, sim, a mandioca, pois como certifica o autor “Não havia o inhame atingido ao Brasil quando os portugueses desembarcaram em Porto Seguro. Veio deliberadamente trazido do Cabo Verde, da Ilha de



elemento principal e de suma importância para a base da alimentação dos grupos indígenas, ao longo de todo território brasileiro. É também Câmara Cascudo quem denomina a mandioca de “A Rainha do Brasil”.<sup>6</sup> Uma vez que:

(...) a mandioca vivia nos dois elementos inarredáveis da alimentação indígena: a farinha e os beijus. O primeiro constituía o conduto essencial e principal, acompanhando todas as coisas comíveis, da carne à fruta. O segundo fornecia bebidas, além de ser a primeira matalotagem de jornada, de guerra, caça, pesca, permuta, oferenda, aos amigos. Assim, do século XVI ao XX.<sup>7</sup>

Dessa forma, os grupos indígenas tinham uma alimentação baseada em raízes, grãos, ervas, frutas e as carnes de caça e de aves. Cabendo um papel importante para a mandioca, como salienta Beluzzo: “a mandioca era praticamente toda aproveitada: retiravam o suco venenoso e da massa prensada resultava o beiju; do amido faziam goma e polvilho, torravam a massa para fazer a farinha-d’água ou de guerra”.<sup>8</sup>

Além da mandioca, no entanto, “as mulheres ocupavam-se do cultivo da terra - semeavam milho (...) batata-doce, feijão, cará (inhame), jerimum (abóbora) e uma variedade de pimentas, entre outros alimentos-”.<sup>9</sup> Mas, também consumiam “cágados, caititus, cobras, gambás, jabutis, jacarés, jaguatiricas, lagartixas, lagartos, mocós, pacas,

---

São Tomé, entreposto de muita utilidade no século XVI para a terra brasileira, coqueiro, bananeira, arroz, cana-de-açúcar...A raiz que alimentava o brasileiro é a mandioca (*Manihot utilissima Pohl*), ambas com variedades incontáveis, as batatas (*Solanum e Ipomoea*), carás (*Dioscorea*.” Portanto, “O “inhame” visto por Pero Vaz de Caminha e pelo Piloto Anônimo era, indiscutivelmente, a raiz da mandioca. CASCUDO, *op. cit.*, p. 77, 78, 79 e 80.

<sup>5</sup> Segundo Senra “Mandioca, palavra indígena cujo significado é, na sua origem “casa de Mani” (Mani’oca). Esse nome decorre da lenda que explica sua origem mítica. (...) Conta-se que a filha de um grande tuxaua (chefe da tribo), um dia, apareceu grávida. Seu enfurecido pai insistia em saber quem a tinha desonrado, mas ela insistia na sua inocência, apesar das ameaças de castigo, pois engravidara sem contato humano. Após serenados os ânimos, foi permitido que o bebê nascesse. Era uma linda menina, como nenhuma outra jamais fora vista. Doce, meiga, quieta. Uma verdadeira filha de Tupã! E foi chamada de Mani. Logo, todos se apaixonaram pela criança, cuidando dela e admirando-a. Passados dois ou três anos, serenamente, tal qual viera, a menina Mani fechou os olhos, morreu como se apenas dormisse. Em contraponto, toda a tribo se desesperou. Seria um castigo de Tupã? Ou seria inveja dos espíritos das matas? Apesar da tristeza, à tribo restou enterrar Mani na sua oca (casa), como era costume. Algum tempo depois, perceberam que, no chão daquela oca abandonada, brotou um arbusto esguio sobre o lugar da sepultura de Mani. O pajé da tribo, em reposta ao mistério, recebeu uma mensagem em sonho: Tupã ordenou arrancar o arbusto e ensinou como consumir suas raízes, revelando o presente de Mani para seu povo e confirmando sua presença eterna entre eles”. Cf. SERNA, Asdrubal Vieira. *In: LODY, Raul (Org.). Farinha de Mandioca: o sabor brasileiro e as receitas da Bahia*. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2013, p. 36.

<sup>6</sup> CASCUDO, *op. cit.*, p. 91.

<sup>7</sup> CASCUDO, *op. cit.*, p. 91.

<sup>8</sup> BELUZZO, Rosa. *Nem garfo nem faca: à mesa com os cronistas e viajantes*. São Paulo: Editora Senac-São Paulo, 2010, pp. 85 e 86. Também sobre assunto ver CRUZ, Roberto Borges de. *Farinha de pau e de guerra: os usos da farinha de mandioca no extremo Norte (1722-1759)*. Programa de Pós-Graduação em História Social da Amazônia. UFPA. 2011.

<sup>9</sup> BELLUZZO, *op. cit.*, p. 87.





porcos-do-mato, preguiças, queixadas, ratos, tamanduás, tartarugas, tatus, timbus”.<sup>10</sup>

Eram igualmente admiradores de insetos:

besouros, cupins amarelos, gafanhotos, larvas, piolhos, saraças, tacuras, tacurandas, tanajuras, tapurus. Aves também: acauãs, arapongas, araras, canindés, curiós, graúnas, jaçanãs, jacus, jandaias, macucaguás, maguaris, maracanãs, mutuns, nhandus, patativas, paturis, tabuiaias, tuiuiús (...) E sobretudo peixes (...) baiacu, beijupirá, camurim, caramuru, curimã, jaú, lambari, piaba, piranha, parati, sauna, surubim, tambaqui, traíra, tucunaré. Além do pirarucu, mais ao norte, com língua que usavam para ralar guaraná. Mais camarão, caranguejo, lagosta, mexilhão, ostra, pitu, sernambi.<sup>11</sup>

Logo, a alimentação dos grupos indígenas no Pará e ao longo do Brasil era composta pelo que a natureza podia oferecer em toda a sua variedade e singularidade regional. O alimento em si é apenas o alimento, todavia, à medida que ele se torna parte usual de um grupo, este passa a ser entendido como expressão de identidade, de cultura e mesmo de povo. Segundo o historiador da alimentação Massimo Montanari o homem é capaz de selecionar e escolher o que come e como come e, desta forma, marca seu paladar e constrói sua identidade alimentar. Para ele, sem dúvida, “ligada ao uso do fogo”, a cozinha “se torna um elemento fundamental constitutivo da identidade humana”.<sup>12</sup> Neste sentido, como bem salienta Cândido, “as influências sofridas na alimentação brasileira estão relacionadas à história de diferentes povos, cada um contribuindo com o que podia ser ofertado e o que era aceito pelo outro”.<sup>13</sup> Portanto, “para uma melhor compreensão desse fato e das origens dos hábitos alimentares, faz-se necessário recordar o passado bem como os costumes usados pelos indígenas”.<sup>14</sup> Segundo Jamile Japur:

Os índios, em geral, tinham como fonte de alimentação a caça, a pesca e a coleta de vegetais diversos. Os do grupo Tupi-Guarani conheciam a agricultura, usando a técnica do moquém e da coivara. (...) A mandioca era seu principal alimento e sua maneira de prepará-la ainda é usada em certas regiões brasileiras. Faziam da mandioca os beijos, mingaus, bebidas, comiam-se assada ou cozida. (...). Havia indígenas que

<sup>10</sup> BELLUZZO, *op. cit.*, p. 87.

<sup>11</sup> CAVALCANTI, Maria Letícia Monteiro. *Gilberto Freyre e as aventuras do paladar*. Recife: Fundação Gilberto Freyre, 2013, p. 168.

<sup>12</sup> MONTANARI, Massimo. *Comida como cultura*. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008. p.57.

<sup>13</sup> CÂNDIDO, Suely da Silva. *Alimentação: construção/expressão da identidade de um povo*. In: I Seminário sobre alimentos e manifestações culturais tradicionais. Universidade Federal de Sergipe, São Cristovão, SE, 2012, p. 2.

<sup>14</sup> CÂNDIDO, *op. cit.*, p. 2.





cultivavam batatas, pimentas, feijão, amendoim, abobora e produziam o cauim, nome genérico de bebidas fermentadas. Usavam beber vinhos de várias frutas, principalmente de caju. Incluíam também na alimentação o palmito, caruru, serralha, cambuquira, taioba, ananás, pacova ou banana nativa, tamarindo, araçá, mangaba, goiaba, jambo, jabuticaba.<sup>15</sup>

Nesse sentido, Japur indica ainda que entre os índios da região amazônica era usual o preparo de peixe pelo moquém e da moqueca envolvida em folha de bananeira. Informando ainda que eles “alimentavam-se de mel, bebiam mate e gostavam de comer içás ou tanajuras assadas”.<sup>16</sup> Os grupos indígenas tinham técnicas de preparo básicas e limitadas, no sentido de que faziam uso de duas técnicas específicas: o cozimento em panelas de barro (essa era em menor utilidade)<sup>17</sup> e o moquém. Da mesma forma, conservavam seus alimentos ao sol ou então na técnica de defumação. Sobre essa realidade Hans Staden observa, no século XVI, que os indígenas:

Quando cozem alguma coisa, peixe ou carne temperam-na com pimenta-verde, e depois fazem uma sopa a que chamam de mingau, que bebem em cascas de porungas. E para guardar a carne ou peixe penduram-nos de varas, a uns quatro palmos acima do fogo, onde secam na fumaça. Para comer esses alimentos, aferventam-nos outra vez. A carne preparada ao fumeiro chama-se moquém.<sup>18</sup>

Tal prática conservou-se até os séculos XIX e XX. Nos cardápios dos restaurantes ou nas notícias sobre alimentação, ou ainda naquelas em que a comida aparece secundariamente, é possível encontrar essa forma de preparo que tem sua origem nos grupos indígenas desde antes da presença portuguesa na América. Na cidade de Belém, no jornal *Diário de Notícias*, de 1887, por exemplo, uma notícia nos chama atenção: o Sr. João B. G. Ledo e toda sua família haviam sido envenenados, segundo o periódico com “tainha moqueada”.<sup>19</sup> A referida notícia nos indica que, em fins do século XIX, ainda era comum a técnica da tainha moqueada e de outras carnes e peixes também.

<sup>15</sup> JAPUR, Jamille. *Esbôço Bibliográfico da Cozinha Nacional*. In: Revista Brasileira de Folclore. Ano IX, N°25, setembro/dezembro de 1969, p. 247.

<sup>16</sup> JAPUR, *op. cit.*, p. 247.

<sup>17</sup> Segundo Câmara Cascudo, os indígenas não tinham o hábito de comer comida com molho, uma vez que “o indígena se servia do molho ao mesmo tempo que comia, e não misturado”. Essa realidade demonstra porque havia preferência pelo assado. CASCUDO, *op. cit.*, p. 514.

<sup>18</sup> STADEN, Hans. *Suas viagens e cativo entre os índios do Brasil*. 4ª Ed. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1945, p. 41 e 42.

<sup>19</sup> *Diário de Notícias*, 14 de agosto de 1887, p. 1.



Segundo Belluzzo, os grupos indígenas “desconheciam qualquer tipo de gordura ou fritura, consumiam seus alimentos crus, cozidos ou moqueados”.<sup>20</sup> Aliás, nessa técnica as carnes e peixes eram envoltos em folhas de bananeira e assadas no moqué, muitas eram cozidas muito lentamente até tostar. Era uma técnica usual e cotidiana, uma vez que garantia a conservação e melhor armazenamento. Jean de Léry, quando de sua viagem ao Brasil em 1556, descreveu a prática do moqueamento explicando como se formava uma “uma grelha de madeira” para se assar caças e pescados. De acordo com o viajante enterrava-se “profundamente no chão quatro forquilhas de pau, enquadradas à distância de três pés e à altura de dois pés e meio; sobre elas assentam varas com uma polegada ou dois dedos de distância, uma da outra”.<sup>21</sup>

Além de peixes e outras carnes moqueadas, Belluzzo afirma que os indígenas “na região Norte, preparavam o piracuí, farinha a base de peixe acari, consumida no período das entressafras”.<sup>22</sup> E também “Colhiam frutas silvestres e extraíam o mel para consumo *in natura*, utilizando também como adoçantes as bebidas fermentadas, como o aluá ou o cauim”.<sup>23</sup> Sobre essa realidade Silva destaca que:

(...) as nações indígenas, que, embora muito distintas entre si, tinham maneiras semelhantes de alimentar-se, baseadas nas alternativas que a terra farta oferecia, marcadas, principalmente, pelo consumo de carnes de caça, peixes, répteis e mariscos, raízes e tubérculos cozidos, além de uma infinidade de frutos silvestres.<sup>24</sup>

Demonstrar inicialmente os alimentos consumidos pelos grupos indígenas e suas formas de preparo, bem como a importância da mandioca e de seus derivados se fez necessário, uma vez que, a História da Alimentação no Pará foi construída a partir das comidas indígenas, tal como lembra Milan “da mesma forma que a língua materna marca nossa relação afetiva com o país, o alimento marca nosso paladar”.<sup>25</sup> Os hábitos alimentares como uma fronteira entre a formação de nossas raízes e dos outros. As relações criadas em torno do que comemos refletem a escolha da família que estamos inseridos e da sociedade da qual fazemos parte já que “os homens comem como a sociedade os ensinou. Os hábitos alimentares decorrem da interiorização, desde a mais

<sup>20</sup> BELLUZZO, *op. cit.*, p. 87.

<sup>21</sup> LÉRY, Jean de. *Viagem à terra do Brasil*. Belo Horizonte: Editora Itatiaia, 1980, p. 169.

<sup>22</sup> BELLUZZO, *op. cit.*, p. 89.

<sup>23</sup> BELLUZZO, *op. cit.*, p. 87.

<sup>24</sup> SILVA, Paula Pinto. *Farinha, feijão e carne-seca: um tripé culinário no Brasil Colonial*. São Paulo: Editora Senac, 2005, p. 26.

<sup>25</sup> ACAYABA, Marlene Milan (Org.). *Equipamentos, usos e costumes da Casa Brasileira*. São Paulo: Museu da Casa Brasileira, 2000, p. 14.



tenra infância”.<sup>26</sup> Nesse sentido, o que comemos e como comemos revela traços de quem somos. No caso da alimentação do Pará, tão característica e própria, é possível visualizar que a construção dos hábitos alimentares foi baseada nos hábitos e práticas indígenas. Sobre uma parte dessa alimentação do Pará, apontaremos a seguir.

### ALIMENTAÇÃO NO PARÁ

Quem chega a Belém como se chegava no século XIX, pelo rio, uma das primeiras imagens que terá da cidade é do Mercado de Ferro, com suas torres que apresentam a quem chega o Ver-o-Peso. Corrêa Pinto nos idos dos anos 60 do século passado, sobre o que ele chama de “painel surrealista”, nos diz:

Há ali um mundo de variadíssimos produtos, originários de todos os rincões da Amazônia: Ervas. Raízes. Cascas. Rolos de fumo. Sacas de Carvão vegetal. Potes de mel. Paneiros de farinha. Cachos de banana. Verde melâncias e Cajus côm e ouro e côm de púrpura. Tartarugas corpulentas. Engradados contendo jibóias e jabutis.<sup>27</sup>

E ainda, “frutas regionais, de um colorido, ardente, empilham-se e esparramam-se pelo chão. Dôs cêstos sujos de lama, saltam felpudos caranguejos de patas azuis”.<sup>28</sup> A História da Alimentação no Pará é marcada por uma alimentação de herança indígena baseada nos alimentos e técnicas indígenas entre elas o uso em larga medida de produtos e insumos oriundos da mandioca. É importante enfatizar um dos aspectos dessa comida, no Pará, com forte origem indígena, porém, mestiçada, a partir da relação estabelecida entre o espaço e a alimentação. Assim, trata-se de pensar como o território com suas riquezas e dificuldades para o acesso aos alimentos se vincula à construção de um cardápio alimentar paraense. Seria o que Montanari chama de “cozinha de território”, ou seja, “os pratos locais, ligados a produtos locais”.<sup>29</sup> Assim, “sob esse ponto de vista, a comida é, por definição, mais diretamente ligada aos recursos do lugar”.<sup>30</sup> A cozinha no Pará, em grande medida são na sua origem frutos dos recursos que o território disponibilizava aos grupos indígenas, como a mandioca e seus

<sup>26</sup> FRANCO, *op. cit.*, p. 26.

<sup>27</sup> CORREA PINTO. *Belém*. 1968. p. 40.

<sup>28</sup> CORREA PINTO. *op. cit.*, p. 41.

<sup>29</sup> MONTANARI, *op. cit.*, p. 135.

<sup>30</sup> MONTANARI, *op. cit.*, p. 136.



derivados, as pimentas, a tartaruga, a paca, a maniva, os peixes, os patos e tantos outros. Uma alimentação que é eivada de manutenções das práticas dos grupos indígenas.

Nessa perspectiva, Massimo Montanari enfatiza que “assim como os produtos, os pratos também se mostram, talvez desde sempre, vinculados ao território, aos recursos, às tradições”.<sup>31</sup> Por outro lado, se a cozinha é lugar de manutenção das origens ela é também lugar de trocas. Assim, “como a língua falada, o sistema alimentar contém e transporta a cultura de quem a pratica, é depositário das tradições e da identidade de um grupo”. E ainda, “Constitui, portanto, um extraordinário veículo de auto-representação e de troca cultural”.<sup>32</sup> Dessa forma, a cozinha brasileira, e no caso, a cozinha paraense é uma cozinha de raízes indígenas, mas, que ao longo de seu processo histórico tornou-se mestiçada.<sup>33</sup> Tal processo de “miscigenação culinária”, segundo Silva, é “inevitável”, sendo “calcado na preparação de pratos simples e de sabor local, [e que] pode ser atribuído a esse convívio mais profundo, que permitiu dia-a-dia, as trocas constantes entre as diferentes culturas envolvidas”.<sup>34</sup> As gentes da Amazônia segundo Morais:

Das sete para as oito da manhã, café com pão, beiju, rosca, farinha de tapioca. Ao meio-dia almoço. Às seis da tarde janta. Fora dessas horas fixas, come-se muito. Logo ao levantar, uma xicrinha de café. No interior soca-se o café com erva-doce. Entre e o almoço, pra forrar o estômago, mingau de banana verde, mingau de milho, mingau de arroz. Entre o almoço e jantar, vinhos de açaí e cacau. A sobremesa do caboclo quase sempre e compõem de frutos crus: banana com farinha, laranja, uxi, umari, bacuri, além da pupunha e do piquiá cosidos. Janta, hoje gente, é tambaqui. Que há pra jantar Maricota? Tamuátas. Estão uma beleza. Vou fazer panela de maniçoba pra nossa janta de domingo. Traga maniva boa, seu Januário, e atire num queixada ou caititu. Tirei na beira do Jejuí uns ovos de tracajá pra nossa janta.<sup>35</sup>

Em grande medida a alimentação ordinária da cidade provinha dos produtos regionais, em especial, o peixe seco, a farinha e carne verde. Nesse sentido, o peixe seco foi extremamente comum na dieta da população, diferenciando-se nas mesas apenas pela espécie e formas de preparo. Entre esses peixes estavam o pirarucu, a gurijuba, o

<sup>31</sup> MONTANARI, *op. cit.*, p. 137.

<sup>32</sup> MONTANARI, *op. cit.*, p. 183.

<sup>33</sup> Sobre o assunto ver: MACÊDO, Sidiana da Consolação Ferreira de. *A Cozinha Mestiça. Uma história da alimentação em Belém.* (fins do século XIX a meados do século XX). Programa de Pós Graduação em História Social da Amazônia. Faculdade de História, UFPA. 2016.

<sup>34</sup> SILVA, *op. cit.*, p. 57.

<sup>35</sup> MORAIS, *op. cit.*, p. 107.



tambaqui a tainha e outros. Além de serem constantes os peixes possuíam uma diversidade de preparo. Ele era saboreado com gosto e na falta de outros tipos de carnes não era nenhum sacrifício come-lo, apesar da carne verde ser um dos principais produtos requeridos na capital. A carne de peixe era uma das mais consumidas, o caboclo e demais pessoas sempre recorriam ao peixe seco ou fresco para matar a fome, isto é, na falta da carne tinha o recurso dos peixes até porque a quantidade e variedade dos rios davam uma fartura e abundância. Dentre estes peixes podemos citar aquele que era nas palavras de José Veríssimo era “a base da alimentação amazônica”.<sup>36</sup> O pirarucu peixe:

(...) grande, comprido e volumoso. Medem os adultos de 2 a 2 metros e meio ou pouco mais. (...) o seu nome diz simplesmente peixe vermelho como o urucu (pirá, peixe; urucu, o fruto da Bixa Orellana).<sup>37</sup>

Depois de pescado o pirarucu, segundo Veríssimo, os pescadores o preparavam em postas e uma parte era salgada:

(...) tiradas as postas, ou as vai salgando ali mesmo sobre o leito feito da pele escamosa, passando-lhes a mão espalmada cheia de sal sobre ela. Salgadas que sejam, põem-as para secar, pendidas das varas suspensas das forquilhas de outras Sêcas, arrumam-as umas sôbre as outras, a um canto da feitoria, barraca, casa, loja ou armazém, sobre um jirau ou sobre paus, para que não prejudique a umidade.<sup>38</sup>

O pirarucu salgado geralmente era destinado para a venda. Avé-Lallemant resume bem a atividade de uma feitoria nas proximidades do Rio Iça, no Amazonas, os pescadores eram os próprios habitantes da região dos rios que na época da pesca deixavam suas casas e desciam para as praias onde construía as feitorias para o beneficiamento dos peixes. Nas feitorias “deitam o peixe com o ventre para baixo, escamam-lhe as costas com uma machadinha ou um facão, de maneira a poderem enterrar uma afiada faca de cozinha entre o couro e a carne e esfolá-lo” E ainda “Cortam depois as duas metades do corpo, no que revelam uma habilidade peculiar, dos dois lados da carcaça, separando-a das grossas espinhas da cavidade abdominal, esfregam-

<sup>36</sup> VERÍSSIMO, José. *A pesca na Amazônia*. Monographias Brasileiras. Rio de Janeiro/São Paulo. Livraria Clássica de Alves & C. 1895. p. 21.

<sup>37</sup> VERÍSSIMO, *op. cit.*, p. 21.

<sup>38</sup> VERÍSSIMO, *op. cit.*, p. 33.



lhe sal e suspendem-nas por cima de varas, onde secam rapidamente, dentro de um a três dias, sob o sol abrasador”.<sup>39</sup> Do pirarucu havia ainda o consumo dele fresco:

(...) as partes mais apreciadas para serem comidas frescas ou “frescais”, isto é, sem haverem sofrido demorada ação do sol e do sal, são a cauda ou rabada, despida de sua parte carnuda que ficou nas postas e a ventrecha, geralmente gorda e realmente saborosa, depois de assada, fresca, sobre brasas vivas e apenas condimentada com sal, limão e pimenta. A cabeça quase sempre comem moqueada. Aproveitam ainda as vertebrae dorsais cozidas, e das tripas grossas fazem um guisado chamado *guerere*.<sup>40</sup>

O Bacu peixe que vive nos rios e nas baías e que segundo Morais “Pescam-no de anzol. No tucupi é um acepipe. Há casas de petisqueiras, em Belém, que anunciam com grande reclamo: Hoje temos bacu de tucupi”.<sup>41</sup> Havia o consumo da Gurijuba (*Arius Luniscutis*) que vive nas águas do Pará, segundo Morais, “é uma comida de pobre”.<sup>42</sup> Igualmente a Piramutaba era considerada comida de pobre nas palavras de Morais.<sup>43</sup> A tainha peixe muito apreciável existe em abundância nas costas do Marajó, nas palavras de Morais:

(...) vendem-na fresca, moqueada e salgada. A ova seca ao sol, é muito procurada. Nos tempos coloniais corria como dinheiro, pois era com pacotes de tainha que se pagavam os funcionários públicos. Uns ganhavam 20 pacotes, outros 30, 40, 100.<sup>44</sup>

Outro peixe muito procurado e consumido era o Tambaqui e o Tamuatá peixes muito ambos muito apreciados o primeiro é peixe de “lagos, igarapés e igapós” do qual “abrem-no em duas bandas; enfiam cada uma, ao comprido, numa varinha e moqueam-no”.<sup>45</sup> O outro “cozinham-no sem o abrir, porque o caboclo o que mais estima do tamuatá dão as vísceras com tripa e tudo”.<sup>46</sup> O consumo de peixe, era tão importante em todo Pará, que todos os dias aportavam em Belém canoas carregadas de peixe para consumo da população, nos jornais, haviam sessões como os manifestos, leilões e comércio que descreviam os tipos de peixes bem como as quantidades necessárias à

<sup>39</sup> AVÉ-Lallemant, Robert. *No Rio Amazonas (1859)*. Belo Horizonte: Itatiaia/São Paulo: EDUSP, 1980. p. 173.

<sup>40</sup> VERÍSSIMO, *op. cit.*, p. 33.

<sup>41</sup> MORAIS. *op. cit.*, p. 32.

<sup>42</sup> MORAIS, *op. cit.*, p.100.

<sup>43</sup> MORAIS. *op. cit.*, p. 136.

<sup>44</sup> MORAIS. *op. cit.*, p. 156.

<sup>45</sup> MORAIS. *op. cit.*, p. 157.

<sup>46</sup> MORAIS. *op. cit.*, p. 157.





venda. Por exemplo, em 26 de junho de 1894, no jornal A Pátria Paraense, trazia o seguinte anúncio:

(...) o agente Oliveira, venderá em leilão por conta e ordem dos srs. Cunha Muniz & Guimarães, 90 pacotes de peixe vindo no vapor “Cametá”, às 8 horas e em seguida venderá por conta dos mesmos no Trapiche Lloyd Brasileiro igual quantidade de pacotes vinda no vapor “Planeta” às 8 ½ horas.<sup>47</sup>

O mesmo jornal, em 29 de junho de 1894 anunciava que: “o agente Oliveira venderá em leilão por conta de quem pertencer, 50 pacotes de peixe, vindo no vapor “Cametá” às 8 horas”.<sup>48</sup> O consumo dos peixes tornou possível o surgimento de outros pratos a partir deles, a exemplo, do Piracuí “Farinha de peixe. Depois de secar bem a carne do pirarucu, tambaqui, pirapitinga, ao moquém. Socam-se em pilão de madeira até reduzi-la a farinha”. Prato muito consumidos pelos grupos indígenas que utilizavam esse processo para “conservar por muito tempo esse alimento”.<sup>49</sup>

Se o peixe era um dos produtos mais consumidos, também havia a carne verde<sup>50</sup> e a carne salgada que compunham o prato da gente amazônica. Parte considerável ou quase toda que provinha dos interiores ficava na capital.<sup>51</sup> A carne, então, compunha o cardápio ordinário da população, especialmente a carne seca ou salgada que era mais barata. Em 1863 vieram para o consumo da capital 6.664 arrobas de carne seca ou de moura.<sup>52</sup> Já em 1867 vieram do Marajó 4.903 arrobas de carne seca para consumo na capital.<sup>53</sup> A carne seca era alimento mais acessível pelo preço e podia ser encontrada fora do mercado público, pois, por estar salgada apresentava uma durabilidade maior. A carne verde se colocada em uma hierarquia alimentícia com valor maior em detrimento da salgada ou seca, porque essa era mais “saudável” e saborosa, era fresca e daí porque seu valor era maior. Bates quando passa por Manaus entre 1850-1859 ressalta sobre a presença de carne: “De vêz em quando chegam alguns novilhos, trazidos de Óbidos (...)

<sup>47</sup> A Pátria Paraense. Terça-Feira, 26 de junho de 1894. P. 2.

<sup>48</sup> A Pátria Paraense. Sexta-Feira, 29 de junho de 1894. P. 2.

<sup>49</sup> MORAIS. *op. cit.*, p. 136.

<sup>50</sup> A carne verde era a carne fresca, aquela que foi abatida no mesmo dia. A carne que compramos nos açougues, por exemplo.

<sup>51</sup> Sobre assunto ver: MACÊDO, Sidiana da Consolação Ferreira de. *Do que se come. Uma história do abastecimento e da alimentação em Belém. 1850-1900*. 1.º ed. São Paulo: Alameda, 2014.

<sup>52</sup> Foram responsáveis por tal abastecimento Santarém com 2.620 arrobas; Marajó com 1.668 arrobas e Óbidos com 2.376 arrobas. Relatório de Negócios da Província. Presidente Couto de Magalhães. Em 15 de Agosto de 1864. Impresso na Typ. de Frederico Rhossard. Pará. 1864.

<sup>53</sup> Relatório Exmo. Snr. Joaquim Raymundo de Lamare. Em 6 de Agosto de 1868. Pará. Typographia do Diário do Gram-Pará. 1868.



Tem-se assim, com longos intervalos, suprimento da carne fresca, mas esta é geralmente monopolizada pelas famílias dos empregados públicos”.<sup>54</sup>

Já dizia Spix e Martius em 1819 relatando sobre Belém que “O homem do povo nutre-se principalmente de farinha de mandioca, peixe seco e carne seca, esta última vinda da vizinha Ilha de Marajó [...]”.<sup>55</sup> Apesar do ano mencionado na citação ser da primeira metade do XIX, ele mostra que a carne compunha um alimento básico, como fornecedores além do Marajó outros lugares também enviavam a dita carne para consumo como Manaus, Óbidos e outros. E juntamente com o peixe e a carne, a farinha completava o item de 1ª necessidade da população. Ela era alimento primordial na mesa de significativa parcela da gente amazônica do interior bem como da capital. Uma realidade que chegou ao século XX.

A farinha era alimento de origem indígena bastante consumido na capital e interiores, ela tinha a função de prato principal ou complemento alimentício da capital paraense. Ela desembarcava todos os dias nos portos entre eles o do Sal localizado na Cidade Velha, vinda dos interiores em maior escala. Também estava com um cultivo em larga escala já que “cultiva-se em maior escala a mandioca”.<sup>56</sup> A importância da farinha dava-se pelo fato de seu enorme consumo em todo o Pará. Por isso, havia uma forte cultura destinada a esse fim e como nos informa o Dr. Pedro Vicente de Azevedo presidente Provincial “nem um cultivador e fabricante d’este gênero teve jamais de arrepender-se de dedicar-se a essa cultura”.<sup>57</sup> O viajante Wallace quando passava pelo rio Mojú encontrou a fazenda Jaguarari, pertencente ao Conde de Brisson que contava com 150 escravos destinados ao cultivo da mandioca.<sup>58</sup> Assim a farinha de mandioca, era um alimento cotidiano na alimentação da capital na segunda metade do século XIX, ela estava entre os itens de primeira necessidade, sendo o ‘trigo’ amazônico, estando

<sup>54</sup> BATES, Henry Walter. *Um naturalista no Rio Amazonas*. Tradução Regina Regis Junqueira. São Paulo: Livraria Itatiaia Editora, 1979. p. 49.

<sup>55</sup> E ainda sobre o salgamento do gado em uma opulenta fazenda nos arredores de Belém em uma ilha: “O gado bovino pasta em liberdade nas campinas da ilha, porém à noite é tocado de volta para o curral (...) É principalmente destinado ao consumo doméstico para cujo, fim a carne é salgada e exposta ao vento para secar. Frequentemente é o fazendeiro obrigado a abastecer-se de peixe salgado ou seco pirarucu vindo da Ilha de Marajó. Por motivo do grande calor, a carne raramente é saborosa; não se conserva bem, e as partes que estiverem ao ar precisam ser logo cortadas e eliminadas”. SPIX, Johann Baptiste Von e MARTIUS, Carl Friedrich Philippe Von. *Viagem pelo Brasil*. 91819-1829). Vol III, Rio de Janeiro, Imprensa Nacional, 1938. pp. 16-7/ 69.

<sup>56</sup> Relatório apresentado ao Exm. Snr. Dr. Francisco Maria Corrêa de Sá e Benevides pelo Exm. Snr. Dr. Pedro Vicente de Azevedo. Em 17 de Janeiro de 1875. Pará. Travessa de S. Matheus. n. 29. 1875. pp. 78.

<sup>57</sup> Relatório Exmo. Snr. Dr. Pedro Vicente de Azevedo. Em 15 de Fevereiro de 1874. Pará. Typographia do Diario do Gram-Pará. Travessa de S. Matheus. n. 29. 1874. p. 61.

<sup>58</sup> WALLACE, Alfred Russel. *Viagens pelos rios Amazonas e Negro*. 1979. p. 46.



presente no almoço como farinha d'água, no café como a farinha de tapioca, bolos, roscas, etc. ou mesmo num simples xibé sendo consumido sozinho ou degustado com uma posta de peixe ou ainda uma carne seca ou verde. O seu consumo chega até os dias de hoje fazendo parte de nossas casas e dos nossos hábitos alimentares.

A farinha produto derivado da mandioca, a qual, é a mais importante raiz do Brasil e do Pará, possibilitou inúmeros outros alimentos derivados dela e que eram consumidos diariamente pela população do Pará. Inclusive, um consumo que se aproveitava tudo da mandioca até mesmo as folhas já que “o emprego das folhas da mandioca, ainda hoje ingrediente básico da cozinha do Norte de Brasil”.<sup>59</sup> Nas palavras de Ambrósio Fernandes Brandão: “as folhas de mandioca cozidas a que chamam maniçobas, as quais são também excelentes para tempo de fome, e ainda usam muitas pessoas por mantimentos”.<sup>60</sup> Da farinha também se fazia o pirão consiste “farinha-d'água misturada com caldo de peixe ou carne para servir de pão”.<sup>61</sup> Uma prática alimentar que foi legada dos costumes e hábitos alimentares indígenas, tomou importância salutar e única na alimentação das populações amazônicas. Consumida desde antes da colonização pelos grupos indígenas, em forma de farinha, a mandioca ganha novas possibilidades de consumo. Ambrósio Fernandes Brandão, no século XVI, salientava que a “macaxeira” se comia “assada ou cozida”, tendo “o sabor das castanhas da nossa terra”.<sup>62</sup> Brandão, em suas impressões nos *Diálogos das Grandezas do Brasil*, também informava que dos mantimentos que sustentavam os moradores do Brasil ocupava “o primeiro lugar a mandioca”, descrita como “a raiz de um pau que se planta de estaca, o qual, em tempo de um ano, está em perfeição de se poder comer; e por este mantimento se fazer de raiz de pau, lhe chamam em Portugal *farinha-de-pau*”.<sup>63</sup> Em relação à mandioca, Paula Pinto e Silva adverte que ela dominou “todo litoral brasileiro, acompanhando a constante migração dos povos de origem tupi”. Diante desse processo a autora enfatiza que foi se constituindo o “complexo da mandioca composto por bens de cultura material tais como raladores, peneiras, prensas

<sup>59</sup> HUE, Sheila Moura. *Delícias do descobrimento: a gastronomia brasileira no século XVI*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar ED. 2008, p. 68.

<sup>60</sup> *Apud* Hue. *op. cit.*, p. 68.

<sup>61</sup> MORAIS. *op. cit.*, p. 136.

<sup>62</sup> BRANDÃO, Ambrósio Fernandes. *Diálogos das grandezas do Brasil*. Brasília: Senado Federal, Conselho Editorial, 2010. p. 209.

<sup>63</sup> BRANDÃO, *op. cit.*, p. 207.



e fornos de barro”.<sup>64</sup> Conforme apontamos, ainda no século XVI, Ambrósio Fernandes Brandão já descrevia a farinha como “um excelente mantimento” ao qual se podia “atribuir meritoriamente o segundo lugar depois do trigo, com exceder a todos os demais mantimentos, de que se aproveita no mundo”.<sup>65</sup> Brandão ainda descreve a maneira como se fabricava a farinha:

(...) se tira aquela raiz de baixo da terra, que é da grossura de um braço, e às vezes mais comprida, a qual, depois de limpa da casca de fora, a ralam em uma roda que pera isso têm feita, forrados os seus extremos de cobre, a modo de ralo, e depois lhe expremem todo o sumo muito bem em uma prensa, que pera o efeito se faz; e assim como tiram a mandioca da prensa, vão pondo de parte feita em umas bolas, das quais a desfazem pera a cozerem em uns fornos, que pera isso se lavram de barro, a modo de tachas, com fogo brando, e deste modo fica feita a farinha (...).<sup>66</sup>

O autor ainda cita alguns dos derivados da mandioca como os beijus e a carimã quando “Também se faz da mandioca, depois de ralada em fresco, umas como obréias, a que chamam beijus, e por outro nome tapioca, das quais se servem na mesa em lugar de pão, e duram muitos dias”.<sup>67</sup> Raul Lody, no trabalho *Farinha de mandioca: o sabor brasileiro e as receitas da Bahia*, afirma que “a mandioca é uma marca fundamental, e nativa, da organização de vários sistemas alimentares”. Segundo o autor “seus muitos produtos possibilitam realizações culinárias que trazem a ancestralidade de povos autóctones das florestas”.<sup>68</sup>

De todos os alimentos de origem que chegam até os dias de hoje, o uso da mandioca e todos os seus derivados é o que de mais original se pode identificar, inicialmente utilizada pelos grupos indígenas o seu uso manteve-se, bem como o caráter diversificado do seu uso. Nesse sentido, Mário Ypiranga Monteiro no seu texto “Alimentos preparados à base da mandioca”, publicado em 1963, na *Revista Brasileira de Folclore*, já enfatizava que:

O que não se pode negar, como fundamento da História da agricultura ou da economia brasileiras, é que a mandioca era

<sup>64</sup> SILVA, Paula Pinto e. *Farinha, feijão e carne-seca: um tripé culinário no Brasil*. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2005, p. 81.

<sup>65</sup> BRANDÃO, *op. cit.*, p. 208.

<sup>66</sup> BRANDÃO, *op. cit.*, p. 208.

<sup>67</sup> BRANDÃO, *op. cit.*, p. 210.

<sup>68</sup> LODY, Raul (Org.). *Farinha de mandioca: o sabor brasileiro e as receitas da Bahia*. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2013, p. 9.



uma planta conhecida e utilizada tanto pelos americanos na América como pelos africanos na África antes do entrevero de Colombo, na forma mais comum e necessária da farinha que constituía a subsistência primária.<sup>69</sup>

Serna informa que da Mandioca basicamente tudo se utiliza e sistematiza isso da seguinte forma: a mandioca dá origem a três produtos o 1º caldo ou também chamado de manicuera que origina: tucupi; tiquira e polvilho doce ou azedo; o 2º é a massa que origina: Carimã e a farinha e o 3º a folha que origina a maniva.<sup>70</sup> Ora, uma raiz que era utilizada desde antes da colonização em sua integridade ou em sua totalidade nos mostra a importância desse alimento como grande responsável pela manutenção e existência dos grupos humanos no espaço que hoje chamamos de Brasil. Conforme já se observou anteriormente, a raiz da mandioca possibilita uma variedade de produtos e alimentos, que chegaram até os dias atuais. Talvez não seja exagero afirmar que foi por causa da mandioca que o Brasil se construiu.

O autor também sistematizava os produtos originados da “farinha de mandioca” em três momentos distintos: 1º na granulometria: fina, grossa e beiju (flocada); 2º no processo de produção: torrada e crua e, por fim, 3º na base da produção: seca e d’água.<sup>71</sup> E mais, o autor enfatizava que as técnicas de fabrico mantiveram-se ao longo do tempo como eram elaboradas pelos grupos indígenas e que a farinha é “companheira inseparável do comer”.<sup>72</sup> De fato, a farinha de mandioca,<sup>73</sup> produto elaborado pelos grupos indígenas ainda é um produto alimentar importante para o dia-a-dia da

<sup>69</sup> MONTEIRO, Mário Ypiranga. Alimentos preparados à base da mandioca. *Revista Brasileira de Folclore*, janeiro/abril de 1963, p. 37.

<sup>70</sup> SENRA, Asdrubal Vieira. In: *Farinha de Mandioca: o sabor brasileiro e as receitas da Bahia*. Raul Lody (org). São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2013.p. 39.

<sup>71</sup> SENRA, *op. cit.*, p. 43.

<sup>72</sup> SENRA, *op. cit.*, p. 44.

<sup>73</sup> A mandioca dava origem a uma rica diversidade de produtos usualmente utilizados na alimentação. Como farinha de tapioca, farinha d’água e outras. A farinha de mandioca puba ou carimã. Dela faz-se o tucupi e a goma. Das folhas ainda faz-se a maniçoba. Originalmente utilizada pelos grupos indígenas, manteve-se com suas variedades em diversos pratos mestiçados. Cf. REGO, *op. cit.*, p. 158. Monteiro consegue elencar 6 tipos de farinha originados da mandioca: “Farinha d’água ou amarela (conduto). É a melhor farinha indicada para conduto de certos pratos especiais como cozido de tartaruga, de tracajá, peito e casco de tartaruga, enchimento de aves, farofa composta (...) Farinha de carimã (alimento auxiliar) (...) Farinha de Guerra (conduto e prato auxiliar) (...) foi a principal e necessária fonte alimentícia a que se recorria em tempos ruins e entreveros. O nome que recebeu dos selvagens se explica porque usavam dela nas suas incursões predatórias e punitivas, e dependiam dela por tempo indeterminado (...) Farinha de Macaxeira (conduto) (...) é branca e bem torrada (...)Farinha seca escura; farinha seca branca (conduto) (...) a farinha de suruí (conduto) (...)Só é utilizado essa farinha na aplicação de caldinhos para enfermos, alimentos leves, enchimento de aves, farofa, por ser muito fina e propensa a aderir à garganta. A torração é muito leve (...) Farinha de tapioca (conduto) (...) que é utilizada para doces”. Cf. MONTEIRO, MONTEIRO, Mário Ypiranga. *Alimentos preparados à base de mandioca*. In: *Revista Brasileira de Folclore*. Ano III, n. 5. Janeiro/Abril 1963. Ministério da Educação e Cultura. Campanha de Defesa do Folclore Brasileiro. p. 59 e 60.



população paraense. Segundo Miranda, “a farinha-d’água é quase unicamente usada na Amazônia, fabricada com mandioca mole ou puba”.<sup>74</sup> Havia todo um processo para sua fabricação, a mandioca após ser retirada da roça vai para um poço onde fica de molho por três dias para fermentação. Após o que ela é retirada e amassada com as mãos, triturada sobre uma tábua, até reduzir-se em papa, essa massa assim preparada é introduzida no tipiti e espremida. Posteriormente é levada ao forno de onde saí seca e torrada.<sup>75</sup>

Agassiz, no século XIX, em sua estada em Tefé descreve com precisão o forno onde era feito a farinha de mandioca “uma casa, ou antes, a um telheiro coberto de folhas de palmeira, situado em plena floresta e onde se prepara mandioca”. E mais:

Em baixo deste abrigo existem quatro grandes fornos de barro sobre os quais se veem grandes bacias empilhadas até em cima, amassadeiras, peneiras e todos os apetrechos necessários para as diferentes manipulações da preciosa raiz, um destes utensílios é característico: é um grande casco de tartaruga, como as que se podem ver em todas as cozinhas onde fazem as vezes de vasos, tigelas, etc.<sup>76</sup>

Pela sua versatilidade comia-se de diferentes formas e existiam diversos tipos de farinha e de produtos elaborados a partir dela, como o beiju<sup>77</sup> ou a tapioca, entre outros.

<sup>74</sup> MIRANDA, Vicente Chermont de *Glossário Paraense*. Belém: Universidade Federal do Pará, 1968. p. 38.

<sup>75</sup> MIRANDA, *op. cit.*, p. 38.

<sup>76</sup> AGASSIZ, Louis. *Viagem ao Brasil: 1865-1866*. Por Luiz Agassiz e Elisabeth Cary Agassiz. Belo Horizonte, Ed. Itatiaia; São Paulo, Ed. Da Universidade de São Paulo, 1975. p. 143.

<sup>77</sup> BEIJU, s. m. – “Espécie de biscoito ou bolo chato, leve, fino, mui quebradiço de 8 a 15 centímetros de diâmetro, fabricado com massa de mandioca ralada”. Cf. MIRANDA, Vicente Chermont de *Glossário Paraense*. Belém: Universidade Federal do Pará, 1968. E ainda, existem diversos tipos de Beijus, de origem indígena, ou dos chamados povos da floresta, que mantêm na forma de preparo as técnicas indígenas: “pegue a mandioca, tire a casca, rale a raiz, lave, passando por várias águas e, com o tipiti, esprema e retire a goma, que deve ser separada e posta para secar. Após seca, com o uso da peneira, a massa torna-se um tipo de farinha. Segue então, para um processo de assar em instrumentos de barro, amplos, para se poder observar a qualidade do que é o bem-assado. Eis o beiju, peças de grandes formatos nas tradições e nas memórias milenares (...) povos da Amazônia”. Existe o beiju seco, que é o mais tradicional e aqueles cuja massa é curada com tucumã, castanha-do-Pará, castanha de Waráque ou ainda a marapatá de umari que dão cor e sabor aos beijus. Cf. LODY, *op. cit.*, p. 67. Monteiro identifica cerca de 14 tipos de beijus: o curucáua, chato grande, feito de tapioca granulada acrescentado de castanha de caju; beijuacu ou catimpuerã maior com forma de discoide; puqueca é um tipo feito com sal e pimenta envoltos em folhas de pacova-sororoca; curuba misturado com castanha de caju quebrada; cica o menor e mais casta tem forma de preparo e cozimento diferenciados; membeca não é assado e tem massa mole em forma de disco; tinin ou branco vai ao sol para secar e endurecer; teica elaborado com massa de tapioca; carimã feito com farinha de carimã; marapatá é levado para cozinhar na cinza quente, protegidos apenas por folhas; enrodilhado é enrolado ao invés de ser dobrado; caba; cambraia é um tipo muito alvo quase transparente, fofo como pastel, bem caprichado, feito com a massa de tapioca e torrado levemente. Cf. MONTEIRO, *op. cit.*, p. 57.





Além do mais era um produto que se produzia artesanalmente nos sítios e arredores da cidade. Frei Vicente de Salvador, no século XVII, informava que:

(...) o ordinário e principal mantimento do Brasil é o que se faz da mandioca, que são umas raízes maiores que nabos e de admirável propriedade (...) raladas, espremidas e desfeitas em farinha, fazem delas uns bolos delgados, que cozem em uma bacia ou alguidar, e se chamam beijus, que é muito bom mantimento e de fácil digestão. Ou cozem a mesma farinha mexendo-a na bacia como confeitos, e esta, se a torram bem, dura mais que beijus, e por isso é chamada farinha-de-guerra, os índios a levam quando vão à guerra longe de suas casas.<sup>78</sup>

O beiju era consumido amplamente pelos indígenas, posteriormente foi elevado a categoria de alimento mestiço por Monteiro, pois o seu consumo é incorporado ao hábito do café: “beiju com café muito comum entre as populações caboclas e mesmo citadinas”.<sup>79</sup> O Príncipe Adalberto da Prússia, nos idos de 1842 salientava que das provisões que existia na sua embarcação para a tripulação era possível encontrar “farinha de mandioca, pirarucu (peixe seco que na Província do Pará substitui a carne seca) mel, melação e cachaça”.<sup>80</sup> O viajante Bates, no ano de 1848, informava que “À pouca distância da casa havia telheiros abertos sob os quais se fazia a farinha para uso do estabelecimento. No centro de cada telheiro havia tachos rasos, feitos de barro, postos em cima do forno onde a farinha é cozida”.<sup>81</sup> Segundo José Veríssimo podia-se visualizar “o forno (...), os ralos, as gurupemas, os tipitis, as gareras ou cachos, umas como ubás a que houvessem cortado as extremidades, onde ralam a mandioca”.<sup>82</sup> Assim, em um jantar na casa de Porfírio, personagem de José Veríssimo, a presença de farinha aparece como um alimento fundamental à mesa, narrando que tal costume também estava enraizado na forma de comer. Neste jantar composto somente de peixe, se tinha como acompanhamento o molho feito com caldo de peixe “que fumegava numa tigela no centro da esteira, e pimentas<sup>83</sup> amassadas com dedo, um pedaço de pirarucu cozido.

<sup>78</sup> VICENTE, do Salvador, Frei. *História do Brasil*. Brasília: Senado Federal, 2010, p. 84.

<sup>79</sup> MONTEIRO, *op. cit.*, p. 67.

<sup>80</sup> É bom salientar que esta era as provisões da tripulação, já que a sua era composta de arroz, feijão (preto), açúcar, chocolate, café, chá, biscoitos, sal, presuntos, queijo holandês, manteiga hamburguesa, vinagre, azeite e vinho. ADALBERTO, Príncipe da Prússia. *Brasil: Amazonas e Xingu*. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia, 1977, p. 145.

<sup>81</sup> E ainda segundo o autor a farinha compunha o prato principal de trabalhadores índios: “O capitão Antônio tratava todos os seus índios como escravos não lhes pagava salário e os mantinha com escassas rações de peixe salgado e farinha”. Cf. BATES, *op. cit.*, p. 132.

<sup>82</sup> VERÍSSIMO, *op. cit.*, p. 11.

<sup>83</sup> Uma das mais consumidas era a malagueta, a qual, segundo Miranda era “o acepipe mais empregado na Amazônia”. MIRANDA, *op. cit.*, p. 49.



Com a mão desgastava um naco de peixe, que bem embebido no molho espera na borda do prato o punhado de farinha, tirada do montículo ao lado (...).<sup>84</sup>

O uso da farinha e dos seus derivados, como já evidenciamos, é verdade que ocorreu em todo o território nacional, mas, em alguns lugares, como a Amazônia, esse uso se manteve em grau de importância e cotidianidade ao que era consumido nos séculos anteriores. Da mesma forma que a existência de receitas espalhadas ao longo do Brasil que utilizam os derivados da mandioca, como nos informa Serna, é a confirmação de que a mandioca foi de ampla utilidade. A exemplo, temos os Biscoitinhos de queijo de Minas Gerais que levam o polvilho azedo; Bolo de Souza Leão em Pernambuco que leva massa de mandioca; a Brevidades em todo Brasil e que leva polvilho doce; Caribéu no Mato Grosso do Sul que leva a mandioca; Creme de Tapioca no Amazonas e Pará que leva a tapioca. Croquete de Mandioca feito em todo Brasil que leva mandioca, Cuxá no Maranhão que leva farinha de mandioca; De a moda da Bahia, que leva farinha de mandioca; farofa de quiabos, de Goiás que leva farinha de mandioca; Mandioca com farofa em Santa Catarina que além da mandioca leva farinha de mandioca; Mingau de Pitinga do Nordeste que leva macaxeira ralada; Mojica de pirarucu do Amazonas que leva farinha de mandioca; pamonha de carimã, da Bahia que leva massa de mandioca e pé de moleque das regiões Norte e Nordeste que leva mandioca.<sup>85</sup>

Em Belém do Pará, tais usos também podem ser vistos, por meio dos registros dessas práticas alimentares nos jornais. No jornal *Diário de Notícias* de 23 de junho de 1887, por exemplo, anunciava-se que na confeitaria do bairro de Sant'Anna de propriedade de Silva Almeida e Companhia, estavam à venda “deliciosos bolos de mandioca” e grandes variedades de pasteis.<sup>86</sup> Já no século XX, no ano de 1939, o jornal *Folha do Norte* informava acerca de um estabelecimento comercial em que era possível comprar a farinha de mandioca e as suas derivadas, mas, era possível também comprar outros tipos de farinha, que, ao que parece, eram bastante consumidas pela população. Além da farinha de macaxeira e de carimã, havia farinha de banana, de arroz e de milho além de temperos diversos e regionais como urucum e outros.<sup>87</sup>

<sup>84</sup> VERISSÍMO, *Cenas da vida amazônica*. edição organizada por Antônio Dimas. São Paulo: Editora WMF Martins Fontes, 2011.

p. 63.

<sup>85</sup> SENRA, *op. cit.*, p. 49 a 65.

<sup>86</sup> *Diário de Notícias*, 23 de junho de 1887, p. 3.

<sup>87</sup> *Folha do Norte*, 2 de janeiro de 1939, p. 3.



## PARA ALÉM DO PEIXE, CARNE E A FARINHA.: AS FRUTAS, A PACA E AS TARTARUGAS.

No Pará, outros hábitos alimentares são importantes e muitas vezes cotidianos, sobre estes outros alimentos vamos adentrar. Frei Vicente de Salvador, no século XVII, informava sobre as variedades de frutas, em especial, os cajus, maracujás e ainda os ananases<sup>88</sup> e seu consumo:

Os cajueiros dão a fruta chamada cajus (...) e os estimam tanto que aquele mês não querem outro mantimento, bebida ou regalo, porque lhes servem da fruta, o sumo do vinho, e de pão lhes servem umas castanhas que vêm pegadas a esta fruta, que também as mulheres brancas prezam muito, e secas as guardam todo o ano em casa para fazerem maçapães e outros doces, como de amêndoas e dá goma como a Arábia.<sup>89</sup>

Pelo relato do Frei nota-se que basicamente todo o caju era consumido na forma de fruta, como bebida, vinho e ainda faziam uso das castanhas como pão e na elaboração de doces. Das frutas, a mais utilizada para fazer vinho era o caju, segundo Fernandes, “O mais afamado e apreciado vinho de frutas do Brasil era, contudo, o de caju”.<sup>90</sup> E mais: “Sem desprezar o potencial nutritivo dos frutos e das castanhas, é inegável que a principal atração dos cajuais estava no acesso à enorme riqueza etílica representada pelo caju”.<sup>91</sup> Como asseverou Frei Vicente de Salvador, as mulheres brancas apreciavam muito as castanhas de caju e as guardavam para o uso ao longo do ano. É importante dizer que as frutas foram muito importantes na dieta alimentar da sociedade colonial. Os testemunhos dos inúmeros viajantes e dos jesuítas confirmam tal realidade.

---

<sup>88</sup> Frei Vicente ainda ressalta que: “Há muitas melancias e abobras de quaresma e de conserva, muitos melões todo o verão, tão bons como os bons de Abrantes, e com esta vantagem que lá entre cento se não acham dois bons, e cá entre cento se não acham dois ruins. Finalmente se dá no Brasil toda a hortaliça de Portugal, hortelã, endros, coentro, segurelha, alfaces, celgas, borragens, nabos e couves, e estas só uma vez se plantam de couvinha, mas depois dos olhos que nascem ao pé se faz a planta muitos anos, e em poucos dias crescem e se fazem grandes couves: além destas há outras couves da mesma terra, chamadas taiobas, das quais comem também as raízes cozidas, que são como batatas pequenas”. Assim, tem-se um quadro das frutas e hortaliças que tinham vez nas mesas no Brasil naquele momento. VICENTE, *op. cit.*, p. 81.

<sup>89</sup> VICENTE, do Salvador, Frei. *História do Brasil*. Ed. Revista por Capistrano de Abreu. – Brasília: Senado Federal, Conselho Editorial, 2010. p. 79.

<sup>90</sup> FERNANDES. FERNANDES, João Azevedo. *Selvagens bebedeiras: álcool, embriaguez e contatos culturais no Brasil Colonial (séculos XVI-XVII)*. São Paulo: Alameda, 2011, p.64.

<sup>91</sup> FERNANDES. *op. cit.*, p. 65.



O viajante Wallace, nos idos do século XIX, dizia que “Para a sobremesa, frutas especialmente abacaxis e laranjas cortadas em fatias e servidas em pratinhos”.<sup>92</sup> O testemunho do viajante salienta que uma das formas de consumo das frutas era justamente nas sobremesas. Para além de servidas como parte das refeições ou como sobremesas, ou ainda na forma de sucos, também com as frutas se faziam vinhos ou bebidas alcoólicas. João Azevedo Fernandes em seu trabalho *Selvagens Bebedeiras* traz inúmeros relatos que demonstram essa importância, visto que, segundo ele, “existiam quase tantas bebidas quanto frutas disponíveis”. Segundo Fernandes, no Brasil colonial “as frutas representavam uma importante fonte de matérias-primas para a fabricação de bebidas alcoólicas, notadamente para aquelas nações que não praticavam a horticultura”.<sup>93</sup> Ainda que seja verdade que uma das bebidas mais consumidas era o *cauim*,<sup>94</sup> elaborado com a principal matéria-prima dos grupos indígenas: a mandioca. Já em fins do século XIX, as frutas passam a ser ofertadas de outras formas como doces e sorvetes. O viajante Oscar Leal, quando de sua estadia nos arredores de Cametá salientava que “entre as frutas mais suportáveis de que fazem uso, temos: os bacuris, jenipapos, mangabas, cupus, cajus, cacau e muitas outras menos toleráveis. Destas frutas fazem doce que prima pela acidez”.<sup>95</sup> Adentrando o século XX, em 1939, na Usina São Vicente, de propriedade de M. Santos & Filho, havia produção de doces diversos de frutas regionais como bacuri, cupuaçú, mangaba, abricó, cubio, graviola, muruci, buriti, banana, abacaxi e a inigualável goiabada de pura goiaba, sendo que, para dar uma versão regional, aos doces de bananada e goiabada acrescentava-se castanha do Pará. Os fabricantes ainda eram os únicos a produzir a ameixa do Pará.<sup>96</sup> Desse modo, as frutas regionais são apresentadas na forma de doces e no caso das frutas que não eram regionais acrescentou-se um ingrediente da região: a castanha do Pará. A Fábrica

<sup>92</sup> WALLACE, Alfred Russel. *Viagens pelos rios Amazonas e Negro*. Belo Horizonte: Itatiaia, 1979, p. 48.

<sup>93</sup> FERNANDES, *op. cit.*, p. 62 e 63. Sobre o uso do cauim entre os Tupinambás e as práticas educativas não formais ver ainda o trabalho de ALBUQUERQUE, Maria Betânia Barbosa. *Beber cauim, lembrar e aprender entre os Tupinambá do Brasil Colonial*. Revista Teias (UERJ. Online), v. 15, p. 45-61, 2016.

<sup>94</sup> Sobre o *cauim* recorramos às palavras de Hans Staden: “As mulheres faziam a bebida. Tomam raízes de mandioca e cozinham em grandes panelas cheias. Uma vez cozida, retiram a mandioca da panela, passam-na em outras, ou em vasilhas, e deixam-na esfriar um pouco. Então, se assentam as meninas perto, mascam-na, colocando-a numa vasilha especial. Quando todas as raízes cozidas estão mastigadas, põe de novo a massa na panela, deitam-lhe água, misturam ambas, e aquecem de novo. Têm para tal vasilhas adequadas, que enterram a meio chão, e que empregam como aqui os toneis para vinho e cerveja. Despejam dentro da massa e fecham bem as vasilhas. Isto fermenta por si e fica forte. Deixam-na assim repousar dois dias. Bebem-na então e com ela se embriagam. É grossa e tem bom gosto”. STADEN, Hans. *Duas viagens ao Brasil*. Belo Horizonte/São Paulo: Itatiaia/EDUSP, 1974, p. 165 e 166.

<sup>95</sup> LEAL, Oscar. *Viagem a um país de selvagens*. Brasília: Senado Federal, Conselho Editorial, 2012. p. 159.

<sup>96</sup> *Folha do Norte*, 1 de janeiro de 1939, p.3.



São Vicente, aliás, no ano de 1945, ainda oferecia aos seus clientes doces de “bacuri, cupuaçu, mangaba, abricó, cubio, graviola, muruci, banana e abacaxi”, além de goiabada “da pura, inigualável”.<sup>97</sup> Dentre as frutas consumidas no Pará, o cupuaçu, nativo dessa região, sempre teve lugar de destaque. Segundo Cavalcante:

(...) come-se o cupuaçu de várias maneiras, sendo a menos preferida o consumo da polpa, diretamente *in natura*. O uso mais popular é em forma de refresco, que algumas pessoas preferem misturado com farinha de mandioca. Existem ainda muitas outras formas de utilizar o cupuaçu, como o saboroso sorvete, de grande preferência local, bem como picolé, e mais: doce em pasta, doce sólido tipo salame, balas com recheio de cupuaçu, bolos e tortas com sabor de cupuaçu, pudim, creme nevado, suco concentrado, licor e geleia.<sup>98</sup>

Já sobre o bacuri, Cavalcanti afirma que:

(...) o bacuri é uma das frutas mais populares do Pará, o maior produtor (...) Alguns são bastantes ácidos e, tanto estes como aqueles, são empregados na fabricação de sorvete, suco, doce enlatado, pudins, etc, altamente apreciados.<sup>99</sup>

Como nos aponta Morais “O fruto amarelo, parece uma laranja grande. A polpa é branca, acidulada e doce. A compota é fina, delicada, incomparável. O sorvete – simplesmente deliciosos. Dos frutos naturais da Planície é o mais gostoso”. E ainda, que “Os filhos, como são chamados os gomos sem caroço do fruto, comidos crus, com farinha-d’água torrada, constituem uma sobremesa excelente”.<sup>100</sup> Outra fruta apreciada na região é o taperebá, de largo consumo. De acordo com Cavalcante tem provavelmente sua origem na região da Amazônia, onde é consumido como refresco, sorvete, picolé e como batidas.<sup>101</sup> Apesar de ter sua origem nativa no Norte, a fruta também tem consumo no Nordeste, no Norte da América do Sul, na América Central e até no Sul da Flórida. “Na Amazônia encontra-se na mata de terra firme e de várzea, sendo comum em lugares habitados, porém em estado subespontâneo”.<sup>102</sup> Outra fruta presente de forma sazonal no cardápio era o uxi. Conforme apontou Cavalcante, o uxi “é espécie tipicamente silvestre da mata primária de terra firme, frequentemente mais disperso por todo o Pará sobretudo no estuário e regiões Bragantina, do Guamá e

<sup>97</sup> Apud PINTO, Lúcio Flávio. *Álbum da Memória*. Belém: edição do autor, 2014, p. 14.

<sup>98</sup> CAVALCANTE, CAVALCANTE. Paulo B. *Frutas comestíveis da Amazônia*. 4ª Ed. Ver. ampl. Belém: Museu Paraense Emílio Goeldi; Companhia Souza Cruz indústria e comércio, 1998. p. 91.

<sup>99</sup> CAVALCANTE, *op. cit.*, p. 49.

<sup>100</sup> MORAIS, *op. cit.*, p. 32.

<sup>101</sup> CAVALCANTE, *op. cit.*, p. 215.

<sup>102</sup> CAVALCANTE, *op. cit.*, p. 215.



Capim”.<sup>103</sup> Sendo que seu consumo, segundo Cavalcante, se dá pelo estado natural com farinha de mandioca e nesse aspecto confirma seu consumo aos moldes indígenas, mas também tem uso como alimento mestiçado quando é utilizado na fabricação de sorvete, licor e doce em pasta, “muito apreciados”.<sup>104</sup>

A pupunha também fazia parte do cardápio dos grupos indígenas os quais faziam uso dela “cozida, ou assada, à maioria dos outros. [Sendo que] O mingau, feito de pupunhas e bananas misturadas, é seu petisco predileto”.<sup>105</sup> Incorporada aos costumes alimentares dos paraenses, a pupunha tornou-se um dos frutos da floresta mais consumidos pela população de um modo geral, sendo bastante comum o hábito de ser consumida cozida com água, óleo e sal, depois descascada e untada ou não de manteiga ao ser servida acompanhada com café preto ou com café com leite. Podendo, inclusive, ser comprada em vendedores ambulantes ou barracas de feiras para consumo já cozida acondicionada em pequenos sacos plásticos ou cones de papel, ou, então, sob a forma natural, em cachos nas feiras ou nos mercados. Da mesma forma que, é válido lembrar, a pupunha acabou sendo incorporada ao preparo de diversos pratos servidos no almoço ou no jantar. Sendo ainda possível o seu consumo sob a forma de compotas, tal quais outras frutas e frutos, como, por exemplo, podemos vislumbrar nos anúncios da Fábrica São Vicente, nos idos do ano de 1950.<sup>106</sup>

Ao lado desses frutos e frutas, deve ser lembrado o guaraná, que sempre esteve presente. O guaraná foi descrito pelos médicos Godinho e Lindenberg como uma herança indígena da seguinte forma:

Os índios preparavam uma pasta sujeitando primeiramente as sementes a uma rápida torrefação (para facilitar o deslocamento da película) e mantendo-as depois em um saco que era agitado ou sovado por um bastão. Em seguida esmagavam as sementes entre as pedras aquecidas, misturavam água ao pó, cacau, e farinha de mandioca, que lhe dava a forma de pasta, e terminavam por fazer desta bastões.<sup>107</sup>

<sup>103</sup> CAVALCANTE, *op. cit.*, p. 228.

<sup>104</sup> CAVALCANTE, *op. cit.*, p. 228.

<sup>105</sup> SPIX & MARTIUS, SPIX, Johann Baptiste Von & MARTIUS, Carl Friedrich Philippe von. *Viagem pelo Brasil*. (1817-1820). Rio de Janeiro, Imprensa Nacional, 1938. p. 119.

<sup>106</sup> *Folha do Norte*, janeiro a dezembro de 1950.

<sup>107</sup> GODINHO, Victor. *Norte do Brasil: através do Amazonas, do Pará e do Maranhão*. Pelos Drs. Victor Godinho, Adolpho Lindenberg. Brasília: Senado Federal, Conselho Editorial, 2011. p. 30.





No relato os médicos também ressaltam que a forma de fazer os bastões de guaraná, o que inicialmente era feito pelos índios, ao longo do tempo teve algumas modificações: “os filhos de Santarém e de Manaus lhe dão os modelos mais graciosos, como, por exemplo, formas de animais- tartarugas, crocodilos, cobras e lagartos; formas de frutas: - ananases, cacau, etc”.<sup>108</sup> Embora, seja verdade que a venda do guaraná sob a forma de bastões ou paus roliços tenha continuado a existir, como pode ser observado em anúncio datado de 1 de janeiro de 1932, publicado no jornal *Folha do Norte*, o qual, entre outros produtos, informava que o quilo do guaraná em pau custava dez mil réis.<sup>109</sup> Neste mesmo mês e ano, a *Fábrica Gram-Pará*, da propriedade de Oliveira Simões, com sede na Rua 13 de Maio, 26, em Belém, e na capital federal, cidade do Rio de Janeiro, fábrica situada na Conselheiro Zacarias número 22, anunciava seu *Guaraná Simões*, “Fabricado higienicamente com puro guaraná de Maués e absolutamente imune de álcool”, proclamando ser o “único privilegiado, de renome universal, que todos – sem discussão – aceitam e gostosamente bebem, por seu sabor agradabilíssimo e por suas poderosas qualidades tônicas e estomachicas”. Sendo o dito guaraná, segundo o anunciante, “um produto sem igual no Brasil”, já havendo sido “premiado com diplomas d’honra e medalhas d’ouro em Milão, S. Diego, Turim e Sevilha e em todos os certamens nacionaes a que tem concorrido”.<sup>110</sup> Alguns anos depois, em 14 de janeiro de 1939, no estabelecimento *Café Cachimbo d’Aço* era anunciado ser possível encontrar a cajuada, a laranjada, o suco de ananás, os refrescos de maracujá, limão e de caju, bem como o guaraná.<sup>111</sup> No início da década de 1940, a *Fábrica Globo* já vendia seu famoso Xarope de Guaraná, anunciando que em “bares, botequins e todos os lares, actualmente, faz-se uso constante dos Xaropes finíssimos da *Fábrica Guaraná Globo*”, não sendo “segredo”, proclamava o anunciante, que o “resultado de tal preferência” residia na “pureza absoluta” e “paladar agradável” dos “deliciosíssimos” Xaropes que fabricava e vendia em Belém do Pará.<sup>112</sup> O uso do xarope de guaraná, o qual para ser consumido deve ser misturado com água, atravessaria a primeira metade do século XX. O guaraná, portanto, fabricado, vendido e consumido, seja na forma de bastão, refrigerante, ou como xarope, demonstra como esse produto, como muitos outros analisados aqui fazem parte da alimentação paraense, em grande medida herança dos saberes e técnicas de

<sup>108</sup> GODINHO; LINDENBERG, *op. cit.*, p. 30.

<sup>109</sup> *Folha do Norte*, 1 de janeiro de 1932, p. 01.

<sup>110</sup> *Folha do Norte*, 10 de janeiro de 1932, p. 02.

<sup>111</sup> *Folha do Norte*, 14 de janeiro de 1939, p. 02.

<sup>112</sup> *Folha do Norte*, 02 de janeiro de 1941, p. 02.



manuseio indígenas. A venda de frutas era uma das atividades bem importantes na cidade o que demonstra que o seu consumo era importante, a exemplo, do que digo lembro do caso de Jesuína Rita Rodrigues Martins que fez anúncio no jornal *Diário de Notícias*, de 1881, em que participava “aos seus fregueses que mudou seu antigo estabelecimento de fructas e assahy, dos baixos da maçonaria, para a rua formosa, junto ao deposito de mobílias, onde sempre espera a benevolência de seus fregueses”.<sup>113</sup>

Segundo Kidder a castanha do Pará era verdadeiramente deliciosa e pode-se entende-la como sendo possivelmente o mais importante produto alimentar de origem extrativista, no tocante ao consumo local. Em 1859 Avé-Lallemant exalta que “As castanhas são as nozes triangulares (...) Extrai-se delas também um óleo excelente, como faz por exemplo na cidade do Pará o vice-consul suíço,(...) que mandou vir para isso uma pequena máquina a vapor”<sup>114</sup>

Alguns animais que abundavam nas florestas eram muito consumidos, as carnes de caça eram um alimento que percorreu o tempo, eram oferecidos até o século XX nos restaurantes da cidade. Como exemplo, a paca que, segundo Morais “roedor sem rabo, chega a 70 centímetros. É uma das caças mais apreciadas no vale. Abundante na floresta (...).<sup>115</sup> No anúncio publicado no domingo, 16 de julho de 1893, pelo *Restaurante Souza*, localizado à Rua da Trindade, gerido por Thomaz Souza, o qual tinha o *menu* aprimorado, onde servia-se as seguintes iguarias para almoço, jantar e ceia “esplendida paca de tucupy, gorda e apetitosa a valer, borrachinhos, perus e o saboroso tatu”.<sup>116</sup> O dito restaurante, ao que parece, tinha um cardápio marcado por carnes de caça de animais amazônicos, mas também de animais que faziam parte de forma geral de uma cultura europeia, como os carneiros. Já em 8 de outubro de 1893, na coluna do jornal *O Paraense* intitulada *Carteira do Repórter*, em seu texto, um misto de notícia e certamente de propaganda, o proprietário do *Restaurante Souza* era descrito “com seu seductor sorriso, a servir a numerosa freguezia que se acotovella pelas mezas”.<sup>117</sup> O estabelecimento era muito bem avaliado pelo repórter quando dizia que do restaurante saía um “cheiro de petiscos saborosíssimos: pacas de tucupy, borrachinhos com arroz,

<sup>113</sup> *Gazeta de Notícias*. Terça-Feira, 12 de julho de 1881.

<sup>114</sup> AVÉ-LALLEMANT. *op. cit.*, p. 146.

<sup>115</sup> MORAIS, *op. cit.*, p. 130.

<sup>116</sup> *O Paraense*, 16 de julho de 1893, p. 1.

<sup>117</sup> *Correio Paraense*, 8 de outubro de 1893, p. 2.



costeletas gordas de leitão, gallinha de cabidela, etc”.<sup>118</sup> No mesmo ano, em 22 de outubro de 1893, outro restaurante com nome de *Quatro Cantos* prometia aos seus fregueses uma carta variadíssima: “marriscos, borrachinhos, gorda paca de tucupy, peru, frangos, gallinha de cabidella, casquinhos de carangueijo e muitas outras iguarias”.<sup>119</sup> Em outro anúncio, era possível encontrar “paca no tucupy e assada de forno, em farofa”.<sup>120</sup> Da Paca vamos aos rios, com ofertas de quelônios cobiçados e desejados pela população.

No Pará as “vias de tráfego” são também os rios, por isso, parte importante da alimentação é oriunda destes rios, as comidas das águas. Raimundo Morais nos diz que:

O sistema hidrográfico, maravilhoso e inexplicável que retalha a gleba do imenso anfiteatro, dando-lhe um aspecto lacustre, é predominante. Num balanço de atividades ali, através de todas as energias em jogo, recolhe-se esta prova curiosa: os pescadores são mil vezes mais numerosos que os caçadores. Há milhões de peixes por um quadrúpede. O boi vale é a tartaruga.<sup>121</sup>

O autor ainda salienta que “O curral é uma fossa quadrilátera aberta no solo, cheia d’água, onde se guardam vivos tartarugas, acarís, tamuatá”.<sup>122</sup> Além dos peixes, camarão, moluscos, caranguejos eram alimentos de uso constante na região. A exemplo, do aviú que “tão pequenino, que é preciso um pano de filó muito fechado para apanhá-lo. Seco ao sol dá uma sopa especial, de raro sabor”.<sup>123</sup> O caranguejo, crustáceo comum nos mangues são muito apreciados pela população deste se fazem “os celebres “casquinhos”, unhas e croquetes. Os paraenses gostam da gordura do molho, pimenta-de-cheiro, sal e limão com que comem-lhe as unhas cozidas”.<sup>124</sup>

A tartaruga, no dizer de José Veríssimo “é verdadeiramente o gado da Amazônia, como lhe chamam lá muitas vezes. Ela e o pirarucu são, já o disse, os

<sup>118</sup> *Correio Paraense*, 8 de outubro de 1893, p. 2.

<sup>119</sup> *Correio Paraense*, 22 de outubro de 1893, p. 2.

<sup>120</sup> *Correio Paraense*, 26 de novembro de 1893, p. 2.

<sup>121</sup> MORAIS, Raimundo. *O meu dicionário de cousas da Amazônia*. Brasília: Senado Federal, Conselho Editorial, 2013. p. 9.

<sup>122</sup> MORAIS. *op. cit.*, p. 18.

<sup>123</sup> MORAIS. *op. cit.*, p. 30.

<sup>124</sup> MORAIS. *op. cit.*, p. 50.



principais elementos da alimentação de suas populações”.<sup>125</sup> A tartaruga possibilitava uma diversidade de pratos elaborados com praticamente todo o animal.

No *Bar Pilsen*, no ano de 1939, vemos anúncio de que o “Senhor Anselmo” servia aos seus fregueses “Bons pratinhos de mariscos de maré- caranguejo, camarão, tartaruga, tudo ao gosto do freguês”.<sup>126</sup> A carne de tartaruga, aliás, era uma preferência na Amazônia, sendo os hábitos de consumo dessa carne descritos da seguinte forma por José Veríssimo:

De vários modos a preparamos cosida, ensopada ou assada, ou, e é um dos melhores, picada a carne e servindo de assadeira o próprio peito da tartaruga, assada no forno. Dos miúdos faz-se o guisado conhecido por sarapatel, capitulado por Bates de *delicious soup*, e que não é sinão, e para melhor, a celebre sopa de tartaruga dos grandes restaurantes de Londres e Paris. O sarapatel de tartaruga ou tracajá contentaria o mais fino gourmet. Fazem-o muitas vezes no próprio casco, que aguenta perfeitamente o fogo. No mesmo casco, fazendo de panella, a cozinham ou preparam de outra maneira.<sup>127</sup>

Com está carne era feito também um prato intitulado *mujanguê*, uma espécie de mingau que se faz com “as gemas dos ovos de tartaruga ou tracajá e farinha de mandioca mole, intumescida de água: alguns europeizam esse pirão, acrescentando-lhe sal ou açúcar”.<sup>128</sup> Enfim, a oferta de pratos à base de tartaruga regional era constante, havendo, por exemplo, a *tartaruga guisada*; *peito de tartaruga à amazonense*; *paxicá* e tantos outros; os quais compunham a lista de pratos ofertados nos cardápios da região sendo extremamente apreciados dentro dos hábitos alimentares da cidade. Em 26 de abril de 1930, no *Bar Pilsen*, o seu proprietário fazia o seguinte anúncio: “O proprietário deste Bar comprou uma tartaruga do tamanho de um bonde, portanto faz parte do menu hoje e amanhã, este delicioso prato à amazonense e o esplendido filet da mesma com batatinha palha”.<sup>129</sup> Outro tipo muito consumido era o Tracajá que como nos aponta Morais “dos quelônios, amazônicos é o de ovos mais gostosos, mais finos, mais delicados”.<sup>130</sup> Vários eram os tipos desse quelônio que eram utilizados para alimentação, uma delas era a tartaruga Manatá consumida por grupos indígenas locais,

<sup>125</sup> VERÍSSIMO, José. *A pesca na Amazônia*. Monographias Brasileiras. Rio de Janeiro/São Paulo. Livraria Clássica de Alves & C. 1895. p.54.

<sup>126</sup> *Folha do Norte*, 15 de janeiro de 1939, p. 6.

<sup>127</sup> VERÍSSIMO, *op. cit.*, p. 80.

<sup>128</sup> FREYRE, *op. cit.*, p. 125.

<sup>129</sup> *Folha do Norte*, 26 de abril de 1930, p. 7.

<sup>130</sup> MORAIS. *op. cit.*, p. 162.



como era o caso de Moju, no Pará. Essa tartaruga por volta de 1819, ainda que consumida pelos índios, é descrita como um animal repulsivo: “Não poderia criar animal mais hediondo do que esta tartaruga pardo-escura, com apêndices de carne no pescoço e cabeça (...) só sendo comida, por causa de seu aspecto medonho, pelos índios que têm menos nojo”.<sup>131</sup> Nesta breve notícia histórica, vale enfatizar que a região amazônica e, portanto, o Pará, semelhante ao que ocorre em outros lugares, tem uma “língua” própria em especial para os assuntos da alimentação e seus costumes. Em Belém, de uma maneira geral, as gentes são em sua maioria “boas de garfo”, boas em servir pratos cheios e com muito apetite. Na cidade de Belém o apetite podia ser o das carnes de paca, de pirarucu, tartarugas, das frutas regionais e da mandioca e de seus derivados.

---

<sup>131</sup> *Apud* ACAYABA, Marlene Milan; ZERON, Carlos Alberto (Orgs.). *Equipamentos, usos e costumes da Casa Brasileira*. São Paulo: Museu da Casa Brasileira, 2000, p. 106.





## Capítulo 3. A INDICAÇÃO GEOGRÁFICA DO CACAU DE TOMÉ- AÇU

Márcia de Pádua Bastos Tagore

A Indicação Geográfica - IG é um instrumento da política pública nacional que vem sendo buscada pelas comunidades locais como possibilidade de ativação de recurso natural para promoção do desenvolvimento, tendo como singularidade o reconhecimento, proteção e divulgação de produtos ou serviços, podendo conformar-se pela identidade territorial autovalorizadas pelo conjunto de seus atores, que integram o patrimônio coletivo, material e imaterial, pelo qual, o reconhecimento da sua diferenciação, constitui a sua potencialidade (CERDAN, 2009; NIEDERLE, 2014; DALLABRIDA, 2016).

A proteção das IG no Brasil foi iniciada após a promulgação da Lei de Propriedade Intelectual - PI nº 9.279/1996 e como o registro de IG está atrelado a uma área geográfica, restringindo o uso de seu nome aos produtores e serviços da região através de instituição representativa, a configuração territorial é delimitada.

Apesar da Lei de PI completar em 14 de maio de 2020, 24 anos, para os estados da Amazônia brasileira, a IG ainda é uma temática pouco abordada. Somente em janeiro de 2019, é que o Estado do Pará obteve o reconhecimento do primeiro produto, enquanto IP, o Cacau de Tomé – Açú, onde a Associação Cultural e Fomento de Tomé- Açú – ACTA, entidade representativa dos produtores, e substituta processual junto ao Instituto Nacional de Propriedade Industrial – INPI, que fez o depósito para reconhecimento do cacau produzido no município (INPI, 2019).

Sustentado na especificidade territorial, a IG constitui-se uma relação entre o produto ou serviço, a população, e o território, outorgando à identidade o elemento de distinção simbólica.

A exploração do cacau é uma importante atividade agrícola que remonta desde o início do século XIX no Brasil, e o Estado do Pará se tornou o maior produtor de cacau



e chocolate do país, ganhando reconhecimento no comércio internacional. Em 2016, o Pará despontou em primeiro lugar da produção nacional com 124,7 mil toneladas de amêndoas de cacau (CEPLAC, 2019).

Segundo a Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira – CEPLAC, no Pará, a área plantada estimada em hectares é de mais de 191 mil hectares, com produção esperada para 2020, de 141.500 toneladas de amêndoas, visto que a área em produção, é de aproximadamente 147 mil hectares, com produtividade de 963 kg/ha. São 25.932 produtores em 5 regiões distintas do Estado, em áreas de várzea e de terra firme, com área média dos agricultores em torno de 7,4 hectares. É explorada basicamente por pequenos e médios produtores em solos de média a alta fertilidade, destacando-se como uma das mais competitivas produções de cacau do mundo (CEPLAC, 2019).

## **O DESENVOLVIMENTO TERRITORIAL: PARA ALÉM DO CRESCIMENTO ECONÔMICO**

A busca da construção de um novo modelo conceitual de desenvolvimento nestas últimas três décadas, tem se pautado por relações para além do grau do crescimento econômico, abrangendo indicadores ambientais e sociais, a partir de índices de desenvolvimento humano. Os aspectos sociais surgem enquanto elementos críticos aos padrões que reconhecem o desenvolvimento como um processo construído a partir de indutores exógenos. O conceito de desenvolvimento reforça-se, assim, pelo aspecto local e endógeno, em especial, o nível de coordenação e colaboração social (BRUGNOLI, 1998; BARQUERO, 2002).

Para Barquero (2007) na medida que novos problemas surgem, a sociedade e suas organizações buscam inovações e novos conhecimentos. Com isso, se transformam, e extrapolam as concepções de desenvolvimento econômico.

A comunidade, por iniciativa própria, desenvolve novas ideias e projetos para utilizar seus recursos para soluções de seus problemas. O aspecto ambiental é outro fator que vem ganhando relevância cada vez maior, desta forma, a percepção social do uso responsável dos recursos naturais e o respeito às gerações futuras vem se ampliando (VEIGA, 2010).

Essa nova percepção de desenvolvimento conforma-se um conceito multiforme, abrangendo aspectos econômico, social e natural, relacionando-os às condições de vida, com base em um desenvolvimento sustentável. (BOISIER, 1998; SAQUET, 2007, 2015; ABRAMOVAY, 2019).



Para Giddens (2000) o processo de globalização intensifica as relações sociais em escala mundial com conexões entre as diferentes localidades, através das quais os acontecimentos locais sofrem a influência dos fatos e episódios que ocorrem a muitas milhas de distância, e vice-versa, compreendendo várias dimensões.

As distintas aglomerações produtivas têm no espaço local o elemento desta conformação social heterogênea, onde se efetiva a interação entre externalidades do global e lugar, nas suas diferentes escalas. Os sistemas produtivos são objetivados em múltiplas relações entre agentes e instituições pelas suas vantagens competitivas e por sua eficiência coletiva (SCHMITZ, 1997 e 1999).

A capacidade de desenvolvimento está relacionada à condição da comunidade em utilizar o potencial existente em seu território. Como cada local tem sua própria configuração baseada nas suas relações e vínculos historicamente constituídos, construindo assim sua própria identidade, são distintos e únicos. Portanto, se entende como território, uma rede de interesses, onde os atores locais tomam iniciativas e participam da formulação e gestão das políticas. O desenvolvimento é produzido através do trabalho e esforço econômico e social das comunidades locais (BARQUERO, 2007) estruturadas a partir do processo de governança local (DALLABRIDA, 2016).

A concepção adotada de território é também entendida como espaço geográfico enquanto um sistema social, historicamente constituído por pessoas, objetos naturais e artificiais, e técnicas, onde dois circuitos, o local e o global, se interagem. Um sistema relacional entre ações e objetos que se constituem em uma totalidade dinâmica, em um processo dialético entre os diferentes atores (SANTOS, 1985, 1996, 2008, 2012). Dallabrida (2014) ressalta a importância exercida pela proximidade física, além da funcional e da cultural, na criação de redes que possibilitam a transmissão de saberes implícitos importantes na geração e difusão de inovações.

Castells (1999) ressalta que ocorre o desejo de uma nova cultura econômica e política, articulada por meio de redes de solidariedade, assembleias, lideranças, em representações associativas e cooperativas. A população se apresenta reflexiva sobre o sistema, sinalizando assim a importância de valorizar todas as etapas da mobilização, não a entendendo, apenas, como um meio para a obtenção de resultados, mas como um processo para além das questões meramente produtivistas.

O padrão de competitividade ou competência do território depende da dialética estabelecida entre o conhecimento enraizado no território socioprodutivo local com o



conhecimento do exterior estabelecendo uma comunicação estratégica, necessária para definir a inserção dos territórios no processo de globalização.

Segundo Signor (2017) há claramente a necessidade de incluir os aspectos políticos, culturais e sociológicos, desvinculando a globalização de seu aspecto puramente econômico.

### **A IMPORTÂNCIA HISTÓRICA NA CONFIGURAÇÃO DAS IGS**

O município de Tomé-Açu, localizado na região amazônica apresenta subsídios interessantes para o estudo sobre os usos dos recursos naturais e o desenvolvimento local, uma vez que o histórico de ocupação do território é marcado pela imigração japonesa, povo oriental conhecido pela sua riqueza cultural, tradições e determinação. Tomé-Açu é a terceira maior colônia nipônica do Brasil, que completou em 22 de setembro de 2019, 90 anos de imigração no Pará e que influenciou fortemente a agricultura praticada na região.

Tomé-Açu é um município do estado do Pará, conhecido pela produção de pimenta do reino, de cacau, e de outras frutas comercializadas pela Cooperativa Agrícola Mista de Tomé-Açu – CAMTA. O município fica situado na Região Vale do Acará, Mesorregião do Nordeste Paraense e Microrregião de Tomé-Açu. Localiza-se no norte brasileiro, a uma latitude 02°25'08" sul e longitude 48°09'08" oeste. Faz limite ao Norte com Acará e Concórdia do Pará, ao Sul com Ipixuna ao Sul, a Leste com Tailândia e Acará e Oeste com Ipixuna e Aurora do Pará. A Bacia hidrografia do Rio Acará-Mirim, nasce no sul do município e corre na região Norte-nordeste e deságua no Rio Acará (TOMÉ-AÇU, 2019)

Tomé-Açu foi distrito do município de Acará até 1952, quando através da Lei nº 1.127 de 10 de maio de 1955 é elevado à categoria de município. Contudo, o Supremo Tribunal Federal declarou a lei inconstitucional em 4 de outubro do mesmo ano. Somente em 17 de março de 1959, o Governo do Estado promulgou nova Lei, de nº 1.725 criando finalmente o município de Tomé-Açu. Porém, somente em 1º de setembro de 1959, foi instalado oficialmente pelo Governador Luis Geolás de Moura Carvalho.

O município possui uma população estimada em 61.095 habitantes distribuídos em 5.145,325 km<sup>2</sup> de extensão territorial (IBGE, 2016), distante via terrestre, em torno de 230 km de Belém, dependendo da rota de acesso. Sendo a rota mais curta a partir de



Belém, 199 km através da BR 316 em direção à PA 252 com travessia de balsa no município de Acará e PA 140, variando em torno de 3h30min.

### MAPAS DE LOCALIZAÇÃO DO MUNICÍPIO DE TOMÉ-AÇU



Fonte: Wikipédia e Google maps, 2019

Os primeiros habitantes da região foram os índios Tembés. O nome do município é associado ao indígena de nome Tomé que tinha uma estatura alta, por isso o sufixo açu, que em tupi guarani, significa grande. A partir da colonização portuguesa, José Maria de Carvalho, considerado o primeiro homem branco na região, iniciou a exploração de madeira na foz do Igarapé Tomé-Açu, onde atualmente é a Fazenda Tomé-Açu, que mais tarde, passou foi adquirida por Agapito Joaquim de Cristo, pela modalidade de aforamento com direito de explorar o terreno denominado na ocasião de Fazenda Bela Vista, onde hoje está localizada a cidade de Tomé-Açu (TOMÉ-AÇU, 2019).

Em 1923 o Governador do Estado do Pará, Antônio Emiliano de Souza Castro, enviou petição ao Embaixador japonês no Brasil, Shichita Tatsuke para aproximar as relações entre Pará e Japão. O Brasil necessitava de mão-de-obra e o Japão precisava aliviar a tensão social no país, causada por seu alto índice demográfico. Em 1925, o governador Dionísio Bentes retomou o contato com os japoneses, quando a delegação de pesquisa do Ministério de Relações Exteriores, sob o patrocínio de Hachiro Fukuhara, presidente da Indústria têxtil do Japão, Kanegabuchi Spinning Co., Ltda –





Kanebo, que atuou como chefe da equipe, veio ao Brasil para visitar os locais para a introdução dos colonos japoneses (CAMTA, 2019).

O governo do Pará promulgou a Lei 2.746 de 13 de novembro de 1928<sup>132</sup>, que tratava da disposição de terras, concedeu à Hachiro Fukuhara ou à empresa que viesse a organizar a exploração da produção, a concessão de 1.030.000 hectares de terras devolutas, a título de opção por dois anos, sendo 400.000 no município de Monte Alegre 600.000 para Tomé-Açu, 10.000 em Marabá, 10.000 em Conceição do Araguaia e 10.000 na zona da Estrada de Ferro de Bragança, ficando o restante a ser apontado posteriormente pelo interessado.

Concedeu ainda, uma série de privilégios, onde poderiam utilizar até 25 hectares para repassar a cada produtor. Estavam autorizados a construir estradas, criar estações experimentais agrícolas, utilizar quedas d'água para produção de energia elétrica, navegar nos rios, construir armazéns e docas, instalar fábricas, criar estabelecimentos bancários, criar telefonias, escolas. Obtiveram isenção de impostos e taxas de qualquer origem até doze anos. Depois do décimo segundo ano. Por mais 50 anos destinaria percentual para o Estado (ISHIZU, 2007).

Em 1928 foi fundada a Companhia de Colonização da América do Sul S/A – Nantaku, de propriedade de Sanji Muto, que adquiriu a Fazenda Bela Vista, onde instalou a administração central da companhia para receber os primeiros colonos japoneses, 189 pessoas de 43 famílias, que saíram diretamente do porto de Kobe, no Japão no dia 24 de julho de 1929, chegando no Brasil, no porto do Rio de Janeiro dia 7 de setembro. Saíram do Rio de Janeiro rumo ao Pará no dia seguinte, chegando dia 16 de setembro na capital do estado, Belém, onde ficaram até 21 de setembro, quando se deslocaram pelo rio Acará-Miri aportando no cais de Tomé-Açu em 22 de setembro de 1929 (HOMMA, 2016).

Ao chegarem à Tomé-Açu, os imigrantes japoneses foram estimulados pela Nantaku a cultivarem, visto a grande demanda mundial. O cacau nativo das florestas pluviais, originários das cabeceiras do Rio Amazonas e explorado de forma extrativista era visto como uma grande oportunidade de mercado. O desconhecimento técnico da cultura e a falta de tecnologia adequada, impossibilitou o sucesso com o cultivo do cacau naquele momento, e tiveram que buscar outros meios de sobrevivência cultivando o arroz e hortaliças. Em 1931 criaram a Cooperativa de Hortaliças do Acará, para

<sup>132</sup> Fonte: arquivo Público do Pará – Collecção das Leis do anno de 1928. Pará-Brasil: Officinas graphicas do Instituto Lauro Sodré, 1926, pp. 82-89 (apud ISHIZU, 2007).



comercializarem o produto para Belém, feito através de transporte hidroviário, que resultava em muito tempo de deslocamento, em torno de 14 horas (TOMÉ-AÇU, 2019).

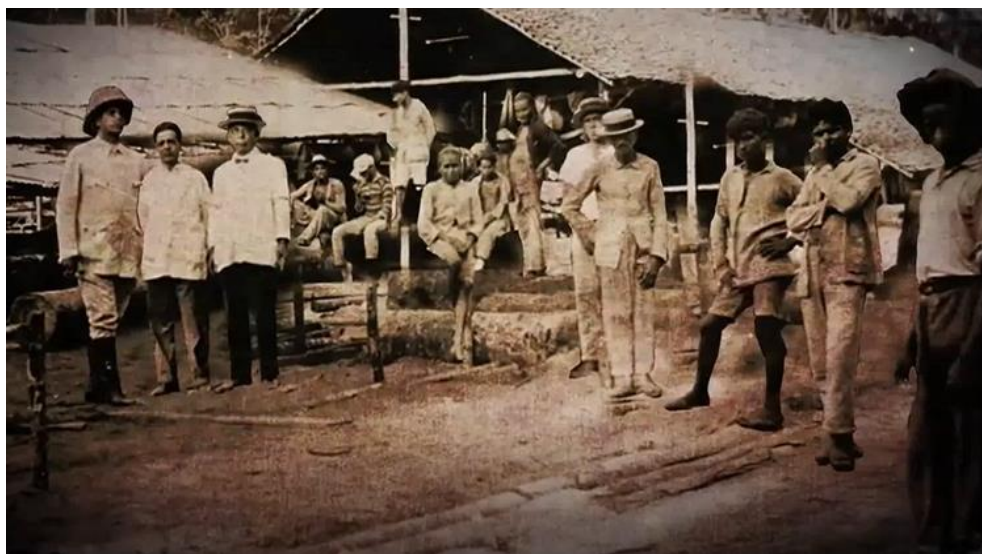
### CHEGADA DOS IMIGRANTES JAPONESES AO PARÁ.



Fonte: CAMTA, 2019

Muitos imigrantes japoneses perderam suas vidas, principalmente devido a doenças endêmicas e as condições precárias da região. Em 1935 a Nantaku, após insucessos na tentativa de exploração mineral, encerrou suas atividades em Tomé-Açu, no Estado do Pará. Como os imigrantes não tinham recursos financeiros para voltar ao Japão, buscaram alternativas locais de sobrevivência e transformaram a Cooperativa de hortaliças em Cooperativa Agrícola de Acará que conseguiu se estruturar.

### IMIGRANTES JAPONESES EM TOMÉ-AÇU



Fonte: CAMTA, 2019

As grandes empresas japonesas intermediaram a vinda dos primeiros imigrantes da Amazônia com a finalidade de explorar plantações de cacau, guaraná, seringueira e juta para indústria têxtil e outros produtos agrícolas para futura exportação (MUTO,2010).

A cultura da pimenta do reino foi introduzida no Pará, por Makinossuke Ussui, representante da Nantaku, que em 1933, antes de voltar ao Japão, trouxe de Singapura 20 mudas de pimenta-do-reino, que foram plantadas na estação experimental em Tomé-Açu. Posteriormente, com o fechamento da Nantaku, Tomoji Kato e Enji Saito transportaram as mudas remanescentes para os seus lotes e foram os pioneiros com a atividade. Somente em 1946 a pimenta do reino se tornou promissora sendo denominada de “diamante negro” da Amazônia, quando Tomé-Açu se tornou o maior produtor mundial de pimenta-do-reino (HOMMA, 2016).

Em 28 de janeiro de 1942, o Brasil rompeu as relações com o Japão durante a segunda guerra mundial, e a situação de hostilidade foi sentida pela comunidade japonesa, período conturbado onde tiveram suas propriedades queimadas ou confiscadas, passando por perseguições e discriminação, inclusive com confinamento e isolamento social, pois não podiam sair da colônia (MUTO, 2010).

Passado o período da segunda grande guerra, em 1960 foi criada a ACTA e as imigrações foram retomadas, administradas por instituições japonesas como Imigração e Colonização Ltda.- JAMIC e a da empresa Assistência Financeira S/A – JEMIS, que se transformou em 1974 na Agência Internacional do Japão - Japan International Cooperation Agency – JICA que passa a dar suporte e apoio aos imigrantes japoneses (MUTO, 2010).

Na década de 1970, a fusariose, doença causada por fungo de solo *Fusarium solani sp. Piperis* que ocasiona a podridão-das-raízes, que havia aparecido inicialmente em 1957, dizimou os pimentais da região levando a perdas de produção e de produtividade, com diminuição da vida útil dos pimentais. Os japoneses buscaram alternativas produtivas e encontraram a solução no cultivo de frutas, como acerola, maracujá, cupuaçu, taperebá, açaí e cacau (HOMMA,2016).

O cacau é fruto típico da Amazônia, de clima quente e úmido, originário das florestas pluviais tropicais, que durante muito tempo foi explorado de forma extrativista e cultivado com fins econômicos com apoio na década de 1970 sob a orientação da



CEPLAC – Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira. Ficou conhecido principalmente como matéria a prima do chocolate (CEPLAC, 2019)

A região é referência no cultivo dessas espécies, onde o cacau ganhou destaque e fez de Tomé-Açu o 6º maior produtor do Estado do Pará. Os agricultores nikkeis de Tomé-Açu produzem o cacau fino de qualidade vendido para a Meiji do Japão desde 2008. É importante registrar que 100% do cacau produzido, segue o Sistema Agroflorestal de Tomé-Açu - SAFTA, se tornando referência internacional em agricultura sustentável (TOMÉ-AÇU,2013).

O Estado do Pará estabeleceu política específica para o desenvolvimento da cadeia produtiva do cacau, o Programa de Desenvolvimento da Cadeia Produtiva da Cacaicultura - PROCACAU, com fundo de recursos financeiros próprio, o Fundo de Desenvolvimento da Cacaicultura do Pará – FUNCACAU, que ajudou o Estado a conseguir o primeiro lugar de produção do Brasil em 2016 (OLIVEIRA, 2016).

Em 2019 foi aprovado na câmara técnica do PROCACAU, projeto para apoio ao desenvolvimento da IG do Cacau de Tomé-Açu, por iniciativa da Secretaria de Desenvolvimento Agropecuário – SEDAP em parceria com o SEBRAE PARÁ, que operacionaliza o recurso. A SEDAP detém a coordenação do Fórum Técnico de IG e Marcas Coletivas do Estado do Pará, desde abril de 2019 (SEDAP,2019).

O Certificado de Reconhecimento da Indicação Geográfica de Tomé-Açu, a primeira Indicação de Procedência do Estado do Pará foi concedido à ACTA através do INPI, ocorrida no início do ano de 2020, foi depositada em 28 de outubro de 2014 com o apoio do Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas do Estado do Pará – SEBRAE- PARÁ.

A adesão ao uso do signo distintivo gráfico é de caráter espontâneo e voluntário pelos produtores, cuja produção deve ser originada em propriedades localizadas na área geopolítica delimitada e que cumpram na íntegra o Caderno de Especificações Técnicas, antigo regulamento de uso.



## SIGNO DISTINTIVO DA IG DO CACAU DE TOMÉ-AÇU



Fonte: INPI, 2019.

### A IG COMO INSTRUMENTO DE PROMOÇÃO DO DESENVOLVIMENTO

O desenvolvimento de uma sociedade, se dá pelo bem-estar social, e não apenas, pela prosperidade financeira, onde o desenvolvimento é um processo integrado de expansão de liberdades concretas imbricadas umas nas outras (SEN, 2000).

A abordagem territorial se constitui em uma visão integrada de espaços, atores sociais, agentes, mercados e políticas públicas. Desta forma, o recurso territorial, apresenta-se como um conjunto de possibilidades, que ao se depararem com as incertezas impostas pelo mundo global, os atores locais buscam alternativas através de suas criatividade e inteligência local, que tendem a ter mais sucesso a medida que estão apoiadas em mecanismos de redes e instrumentos de políticas públicas.

A perspectiva ampliada do conceito de IG, que visa ir além da indicação de valores sob a ótica diferenciada de um produto como capital territorial, deslocando-a para uma abordagem de patrimônio territorial, na qual as singularidades naturais e sócio culturais são apresentadas como elementos essenciais e decisivos de vetores endógenos do desenvolvimento, é pautada na interação entre a dimensão social, ambiental e econômica.

As concepções teóricas de refletem na prática e influenciam na forma de gestão e organização do território historicamente constituído, onde os fatores culturais, sociais, ambientais, precisam ser considerados, tanto quanto, o fator econômico.

No campo sociocultural, o sentimento de pertencimento e identificação entre os produtores, apresenta-se como elemento primordial para as dinâmicas estabelecidas entre os atores do território, historicamente constituídos, assim como as relações firmadas entre consumidores, produtores e outros atores, onde o grau de governança local se estabelece com características do sistema produtivo, repercutindo no campo ambiental pela preservação da sociobiodiversidade. No campo econômico apresenta-se





pela visibilidade do produto ou serviço, onde se estabelecem, e a transparência nos processos de gestão.

O cacau é um produto típico da região amazônica que reúne as características necessárias de IG, enquanto elemento vetor do desenvolvimento territorial, mas é essencial que os atores locais considerem na conformação do território os conceitos de patrimônio territorial, importância do estabelecimento e manutenção de redes, e que apóiem esforços para manutenção e estímulo à inteligência territorial, que possibilitem inovação e gestão territorial, a fim de proporcionar vantagens competitivas e eficiência coletiva a partir de suas qualidades e seus diferenciais.

A história do processo de imigração japonesa em Tomé-Açu é marcada pela força cultural de seu povo e sua estrutura de resiliência, reconhecendo o papel dos valores sociais e dos valores dominantes, que influenciam as liberdades das pessoas e que os permitiu fazer a diferença.

A comunidade de Tomé-Açu almeja o crescimento econômico, mas, também, demonstra o compromisso desafiador de criar possibilidades para o desenvolvimento territorial em sua amplitude socioambiental a partir da IG, o que nos leva a acreditar na efetividade de se estabelecer como exemplo de sucesso, uma vez que reúne elementos socioculturais essenciais no processo de promoção da inteligência territorial, estruturação de redes e governança local.

## REFERÊNCIAS

ABRAMOVAY, R. Desenvolvimento sustentável: qual a estratégia para o Brasil? Novos estud. - CEBRAP no.87 São Paulo July 2010. Disponível em: <[http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0101-33002010000200006](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0101-33002010000200006)>. Acesso em 05.fev.2019.

BARQUERO, A, V. Desarrollo económico local e descentralización: aproximación a un marco conceptual. Cepal/GTZ, 2002 (Mimeo.).

\_\_\_\_\_. Desarrollo endógeno. Teorías y políticas de desarrollo territorial Investigaciones Regionales, núm. 11, 2007, pp. 183-210 Asociación Española de Ciencia Regional Madrid, España.

BOISIER, S. Desarrollo territorial descentralizado. Cepal/Ilpes julio, 1998. (Mimeo.).

BRASIL. Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996. Regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial. Disponível em: <<https://www2.camara.leg.br/legin/fed/lei/1996/lei-9279-14-maio-1996-374644-exposicaodemotivos-149808-pl.html>>. Acesso em: 18.fev.2019.

BRUGNOLI, A. La industrialización endógena: el caso de los distritos industriales de Italia. Reflexiones para América Latina. In: PUERTAS, J. Desarrollo endógeno: comercio, cambio técnico e inversión extranjera directa. Creset, 1998.

CAMTA, Japão Amazônia 90 anos imigração 1929-2019 Tomé-Açu - Pará - Brasil, 2019.



CASTELLS, M. *A sociedade em rede*. São Paulo: Paz e Terra, 1999

CEPLAC, Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira. Relatório 2019.

\_\_\_\_\_, Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira, Disponível em: <[http://www.ceplac.gov.br/radar/radar\\_cacau.htm](http://www.ceplac.gov.br/radar/radar_cacau.htm)> Acesso em: 25.maio.2020.

CERDAN, C. Valorização dos produtos de origem e do patrimônio dos territórios rurais no sul do Brasil: Contribuição para o desenvolvimento territorial sustentável. *Política & Sociedade*. Dossiê. nº14., p. 278, 2009.

DALLABRIDA, V. R. – Desenvolvimento Territorial: políticas públicas brasileiras, experiências internacionais e a Indicação Geográfica como referência. Valdir Roque Dallabrida (or.) e diversos autores. São Paulo: LiberArs, 2014.

GIDDENS, Anthony. *O mundo na era da globalização*. Lisboa: Presença, 2000

HOMMA, A. K.O.; FERREIRA, A. S.; FREITAS, M. C. S.; FRAXE, T.J.P. (Org.). **Imigração Japonesa na Amazônia**: contribuição na agricultura e vínculo com o desenvolvimento regional. 2. ed. – Brasília, DF: Embrapa, 2016. Disponível em <<http://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/144765/1/Livro-Imigracao-Online.pdf> > Acesso em: 26. maio. 2020.

IBGE. Nota técnica sobre o mapa das indicações geográficas – convênio ibge/inpi. Rio de Janeiro: IBGE, 2016. Disponível em: <[http://geofp.ibge.gov.br/cartas\\_e\\_mapas/mapas\\_do\\_brasil/sociedade\\_e\\_economia/indicacoes\\_geograficas\\_2018\\_nota\\_tecnica.pdf](http://geofp.ibge.gov.br/cartas_e_mapas/mapas_do_brasil/sociedade_e_economia/indicacoes_geograficas_2018_nota_tecnica.pdf)> .Acesso em: 05 set 2019.

INPI - Instituto Nacional da Propriedade Industrial. Indicações Geográficas. Disponível em:< <http://www.inpi.gov.br/>> . Acesso em: 06. jul. 2019.

ISHIZO Tatsuo. **Imigração e ocupação na fronteira do Tapajós: os japoneses em Monte Alegre - 1926-1962** / Tatsuo Ishizu; orientador, Aldrin Moura de Figueiredo. – 2007. Dissertação (Mestrado) - Universidade Federal do Pará, Centro de Filosofia e Ciências Humanas, Programa de Pós-Graduação em História Social da Amazônia, Belém, 2007.

NIEDERLE, P.A. A agricultura familiar entre o setorial e o territorial? Novos referenciais para as políticas de desenvolvimento rural no Brasil *Perspectivas Rurales*. Nueva época, Año 12, Nº 24, ISSN: 1409-3251, 2014.

OLIVEIRA, L.P. Programa de Desenvolvimento da Cadeia Produtiva do Cacau no Pará – PROCACAU – 2011/2019. Belém, Pará: SEDAP, 56p, 2016.

SAQUET, M. *Abordagens e concepções de território*. 1ªed. São Paulo: Expressão Popular, 2007.

\_\_\_\_\_. Territorialidades y territorialización con autonomía en las prácticas agroecológicas. *Revista de la Facultad de Agronomía*. La Plata, v. 114, 2015.

SANTOS, M. *Espaço e Método*, Nobel, São Paulo, 1985.

\_\_\_\_\_. *La naturaleza del espacio. Técnica y tiempo. Razón y emoción*. Barcelona: Ariel, 1996.

\_\_\_\_\_. *Técnica, espaço, tempo: globalização e meio técnico-científico-informacional* - 5ªed., 2008.

\_\_\_\_\_. *Pensando o espaço do homem*. São Paulo: Edusp, 2012

SEN, A. *Desarrollo y Libertad*. Argentina: Editora Planeta, 2000.



SCHMITZ, H. Eficiência coletiva: Caminho de Crescimento para a indústria de pequeno porte. Ensaios FEE. v.18, n.2, Porto Alegre, 1997.

\_\_\_\_\_. 'Collective Efficiency and Increasing Returns', Cambridge Journal of Economics 23.4: 465-83, 1999.

SIGNOR, J. A. (2017). LOCALISMO GLOBALIZADO vs. GLOBALISMO LOCALIZADO: O CHOQUE CULTURAL COM O FUNDAMENTALISMO. Revista da Faculdade de Direito da FMP – v. 12 nº 1, 2017, p. 79-96

TOMÉ-AÇU (Prefeitura Municipal de Tomé-Açu). História de Tomé-Açu. 2013. Disponível em: <<http://www.pmtomeacu.com.br>> Acesso em: 21.set. 2019

VEIGA, J. E. Desenvolvimento sustentável: o desafio do século XXI. Rio de Janeiro: Garamond, 2010.



# Capítulo 4. PATRIMÔNIO CULTURAL E PROPRIEDADE INTELECTUAL NO ARTESANATO DE CUIAS DO BAIXO AMAZONAS

Luciana Gonçalves de Carvalho

Cyro Holando de Almeida Lins

## INTRODUÇÃO

As cuias confeccionadas na região do Baixo Amazonas, no Pará, provêm dos frutos arredondados ou ovalados da frondosa árvore popularmente designada cuieira (*Crescentia cujete*). No processo de confecção, esses frutos são partidos ao meio e esvaziados, de modo que cada “banda de cuia” possa ser utilizada como vasilhame. Em seguida, cada “banda” tem as superfícies rigorosamente polidas e pode ser usada nesse estado ou tingida com cumatê, uma tintura extraída da casca do cumatezeiro (*Myrciam atramentifera*). As cuias podem, ainda, ser ornamentadas com incisões que formam imagens geométricas, de flores ou animais. Quando prontas, seu uso é frequente, seja nas casas ribeirinhas, seja nas bancas de tacacá - prato regional preparado à base de derivados da mandioca, que sempre é servido em cuias (ROBERT; VAN VELTHEM, 2009).

Em 2002 o Centro Nacional de Folclore e Cultura Popular (CNFCP) do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan) iniciou um projeto de apoio à produção, divulgação e comercialização de cuias no município de Santarém, que é o maior da região do Baixo Amazonas. O projeto, intitulado Cuias de Santarém, integrava o Programa Artesanato Solidário (PAS), cujo objetivo era fomentar o artesanato tradicional produzido por grupos e comunidades de várias localidades do Brasil, lidando com “respeito aos valores populares e aos artesãos, que são produtores de objetos e de cultura” (LIMA, 2005, p. 14).

Considerando o amplo universo de produtos artesanais paraenses, o apoio ao artesanato de cuias, especificamente, foi definido em função da conjugação de fatores como: i) a antiguidade da produção, registrada desde o século XVII (AGASSIZ; AGASSIZ, 2000



[1865-1866]; CARVAJAL, 1986 [1542]; DANIEL, 1975; FERREIRA, 1933 [1786]; FRITZ, 1917 [1686-1725]); ii) o vigor dos conhecimentos tradicionais, dos modos de fazer e da iconografia associada ao artesanato<sup>133</sup> (CARVALHO, 2011; GENNARI, 2011); iii) a presença das cuias no cotidiano de comunidades e cidades amazônicas; e iv) o caráter afetivo e identitário que esses objetos assumem para a população regional. Já a escolha de Santarém como polo de implantação do PAS se deveu ao fato de que, embora a produção de cuias ocorra em toda a calha do rio Amazonas, é nesse município que ela assume maior notoriedade (ANDRADE, 1939; CASCUDO, 1954).<sup>134</sup> Por fim, a região do Aritapera foi delimitada pelo projeto devido ao reconhecimento do qual ela goza, como produtora de cuias da mais alta qualidade.

Aritapera é uma região de várzea localizada às margens do Rio Amazonas, que engloba 14 comunidades em uma área de 25 mil hectares, demarcada como um Projeto de Assentamento Agroextrativista (PAE) em 2006. Em pesquisas conduzidas na década de 1980, Santos (1982, p. 35) já havia destacado dois aspectos centrais do artesanato de cuias na região: sua importância como “fator econômico para a sobrevivência e a reprodução daquele grupo social” e a primazia feminina nessa atividade.<sup>135</sup> Esses dois aspectos estavam de tal forma interligados, que as investigações acerca dos processos de trabalho e modos de vida locais levaram o autor a concluir que “o artesanato de cuias modifica de várias maneiras a posição social da mulher no trabalho” (SANTOS, 1982, p. 33).

Assim mesmo, quando o PAS iniciou na região, a relativa autonomia proporcionada às mulheres pelo artesanato de cuias esbarrava na dependência de atravessadores que adquiriam a maior parte da sua produção e a revendiam por valores superiores àqueles que lhes pagavam. Nesse cenário, a perspectiva de abertura de novos mercados, trazida pelo Projeto Cuias de Santarém, mobilizou cerca de 30 artesãs oriundas de cinco comunidades: Cabeça d’Onça, Carapanatuba, Centro do Aritapera, Enseada do Aritapera e Surubiú-Açu. Estimuladas pela perspectiva de majorar a renda familiar e angariar o reconhecimento público de sua obra, elas aderiram à participação em feiras, exposições, rodadas de negócios e outros eventos que levaram cuias do Aritapera para Belém, Rio de Janeiro, Brasília, Belo Horizonte, São Paulo e até Paris. Outrossim, dedicaram-se a diversas atividades voltadas para o melhoramento da qualidade do

<sup>133</sup> Em expedição realizada no fim do século XVIII, Ferreira (1786, p. 62) registrou que mulheres indígenas e descendentes de portugueses trabalhavam nas cuias, “já ensinadas pelos europeus no tocante às cores, ao gosto e à riqueza da pintura”. Porro (1996) e Hartmann (1988) também defendem que certos padrões gráficos de ornamentação de cuias foram transmitidos aos povos nativos por força do contato colonial.

<sup>134</sup> Narrativas míticas destacadas pelo escritor Cícero Nobre de Almeida (1979, p. 135) localizam a origem do artesanato de cuias no município de Monte Alegre, de onde teria sido transferido para Santarém, onde “floresceu e se aperfeiçoou mais e mais, tanto que, agora, é famosa a indústria das cuias pintadas de Santarém, enquanto nós em Monte Alegre continuamos como antigamente”.

<sup>135</sup> Essa primazia também é atestada por Hartmann (1988, p. 295), com base em fontes “unâimes em atribuir essa indústria à esfera feminina de atividades produtivas, tanto no antigo contexto tribal, como nos povoados e vilas coloniais”. A autora menciona, ainda, que o ofício de pintora de *cuias* era reconhecido nos censos dos anos 1700.





produto e para o aprimoramento dos modos de organização coletiva. O resultado de seu trabalho culminou na fundação da Associação das Artesãs Ribeirinhas de Santarém (Asarisan) em 2003, ano de encerramento daquele projeto.

A Asarisan empenhou-se em dar continuidade às conquistas mediadas pelo PAS/CNFCP e criar oportunidades comerciais aliadas a iniciativas de valorização social e cultural do artesanato de cuias e das respectivas produtoras. Para tanto, captou recursos por meio de editais e prêmios, e desenvolveu projetos institucionais, além de outros em parceria com diferentes entidades públicas e privadas (CARVALHO, 2011). Neles, as artesãs buscaram harmonizar as dimensões econômica, cultural e social do próprio artesanato com outras atividades produtivas - a exemplo da pesca e da agricultura, que grande parte delas desenvolve - e com a vida familiar e comunitária. Dessa maneira, mantiveram liberdade para aceitar ou recusar encomendas e para criar o próprio horário de trabalho, como afirma Lélia Maduro, primeira presidente da associação:

Quando a gente não está muito aperreada com a questão de encomenda, de pedido, a gente só trabalha no horário da tarde. Agora, quando a gente tem que dar conta de uma demanda, a gente fica direto, manhã e tarde. Aí entra os sábados, às vezes até aos domingos a gente está fazendo as incisões, fazendo umas coisinhas que ainda fazem parte do processo.

Cientes do mérito cultural das cuias, impregnadas de historicidade e de uma combinação peculiar de conhecimentos tradicionais associados a recursos naturais da Amazônia, as sócias da Asarisan vislumbraram mercados especializados de artesanato, que reconhecem o diferencial valor agregado a produtos associados a tradições e identidades locais, ao contrário do mercado santareno, onde as cuias são pouco valorizadas. A fim de alcançar tais mercados, elas abraçaram dois propósitos: o registro da marca coletiva da Asarisan e o registro do modo de fazer cuias como patrimônio cultural do Brasil. Ambos envolveriam processos administrativos relativamente morosos e dependentes de adequada instrução técnica, para a qual o recurso a instituições parceiras seria fundamental.

No primeiro processo, a Asarisan teve apoio da Universidade Federal do Oeste do Pará (Ufopa), que lhe prestou assessoria jurídica e antropológica para instrução e encaminhamento do pedido de registro da marca idealizada para distinguir seus produtos. Em 2014, o Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) registrou a marca coletiva Aíra, tornando-a a primeira dessa espécie, no Pará. Em outra esfera, as artesãs contaram com uma série de trabalhos desenvolvidos pelo CNFCP/Iphan na região do Baixo Amazonas, entre os quais o inventário de referências culturais que embasou o dossiê integrante do processo de registro do modo de fazer cuias como patrimônio cultural, concluído pelo Iphan em 2015.



## O MODO DE FAZER CUIAS COMO OBJETO DE REGISTRO NA POLÍTICA DE PCI

O Registro de bens culturais de natureza imaterial é um instrumento de reconhecimento do patrimônio cultural brasileiro, que visa valorizar e dar visibilidade à diversidade cultural do país, reconhecendo práticas sociais e expressões culturais referenciais para os grupos formadores da sociedade brasileira. Esse instrumento foi instituído pelo Decreto nº 3.551/2000, e seus procedimentos administrativos foram regulamentados pela Resolução Iphan nº 01/2006. Enquanto órgão federal responsável pela coordenação da política nacional de preservação e promoção do patrimônio cultural brasileiro, ao Iphan é atribuída a competência de instruir os processos de Registro de bens culturais imateriais. O Registro se efetiva por meio da inscrição de um bem cultural em um dos quatro Livros de Registro: Livro de Registro dos Saberes; Livro de Registro das Celebrações; Livro de Registro das Formas de Expressão; e Livro de Registro dos Lugares.

Para efeitos de reconhecimento, o Iphan adota a concepção de patrimônio imaterial constante na Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Imaterial da Unesco, de 2003, que reproduzimos a seguir:

Entende-se por “patrimônio cultural imaterial” as práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas - junto com os instrumentos, objetos, artefatos e lugares culturais que lhes são associados - que as comunidades, os grupos e, em alguns casos, os indivíduos reconhecem como parte integrante de seu patrimônio cultural. Este patrimônio cultural imaterial, que se transmite de geração em geração, é 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 e contribuindo assim para promover o respeito à diversidade cultural e à criatividade humana. Para os fins da presente Convenção, será levado em conta apenas o patrimônio cultural imaterial que seja compatível com os instrumentos internacionais de direitos humanos existentes e com os imperativos de respeito mútuo entre comunidades, grupos e indivíduos, e do desenvolvimento sustentável.

A inscrição de um bem cultural em um dos Livros de Registro ocorre com base na produção densa de documentação e conhecimento sobre um bem cultural, possibilitando ao Estado brasileiro, e a toda a sociedade, acessar informações sobre as origens, trajetória e situação atual dos bens culturais. Essa produção de conhecimentos é realizada, usualmente, mas não exclusivamente, por meio da aplicação de uma metodologia específica desenvolvida pelo Iphan, o Inventário Nacional de Referências Culturais (INRC). O INRC busca descrever e documentar o bem cultural, reunindo



informações sobre suas origens e transformações, bem como sobre seus modos de produção, seus produtores, os modos de consumo e circulação do bem cultural no meio em que ocorre (IPHAN, 2012).

O INRC do Modo de Fazer Cuias do Baixo Amazonas foi realizado pelo CNFCP/Ipphan, entre 2003 e 2005, nos municípios de Santarém e Monte Alegre. De fato, esse Inventário compunha um conjunto de diversas ações e projetos de apoio à difusão e ampliação de mercado para o artesanato das comunidades ribeirinhas da região, notadamente nas comunidades da região do Aritapera, em Santarém. (CARVALHO, 2017). Ele foi aplicado a partir de uma situação de ordem prática relativa à transmissão de saberes relacionados à confecção das cuias, surgida no âmbito do *Projeto Cuias de Santarém*. Uma das atividades desse projeto previa a compilação de desenhos e padrões iconográficos de ornamentação de cuias para difusão nas comunidades do Aritapera, visto que a maioria das artesãs não mais detinham o conhecimento desses padrões, uma vez que o ofício havia sido abandonado por um longo período<sup>136</sup>. Foi então realizado um levantamento de coleções de cuias provenientes do Baixo Amazonas em museus do Pará, Rio de Janeiro e São Paulo. A partir desse levantamento, os padrões iconográficos encontrados foram copiados, digitalizados, impressos e distribuídos entre as artesãs, que passaram a utilizá-los como base para ornamentação das suas “novas” cuias.

Os dados e as informações obtidos a partir do Projeto Cuias de Santarém foram incorporados ao Inventário, que seguiu levantando e sistematizando informações a respeito do Modo de Fazer Cuias do Baixo Amazonas, por meio de pesquisa histórica, documental, bibliográfica e etnográfica, além de documentação fotográfica e audiovisual. Todo esse material serviu como base para a elaboração de um dossiê de identificação do bem cultural, que foi apresentado juntamente com a solicitação de registro.

O dossiê caracteriza o Modo de Fazer Cuias do Baixo Amazonas como um ofício desempenhado proeminentemente por mulheres, relacionado diretamente com o aproveitamento de recursos naturais disponíveis nas regiões de várzea do Baixo Amazonas, e com as dinâmicas históricas de colonização e ocupação regional (IPHAN, 2015). Da colheita até a confecção final da cuia, vários conhecimentos tradicionais relativos ao tratamento e à transformação do fruto são postos em prática e atualizados constantemente pelas artesãs. De utensílio doméstico a objeto decorativo, as cuias possuem valor utilitário, mas também simbólico e identitário, estando presentes no cotidiano das comunidades ribeirinhas, indígenas e urbanas do Baixo Amazonas, assim como nas representações artísticas e do imaginário regional. Os saberes e técnicas

---

<sup>136</sup> Carvalho (2017) atribui o abandono da prática de ornamentação de cuias à desvalorização comercial do produto, considerando que havia um maior interesse do mercado local no fornecimento de cuias pretas lisas, para aplicação de pinturas à base de tintas industriais.



relacionados ao modo de fazer cuias têm sido perpetuados por séculos, sendo assim considerados referência cultural<sup>137</sup> para as populações que as produzem e utilizam.

Considerando sua continuidade histórica e sua “relevância para a memória, a identidade e a formação da sociedade brasileira”, conforme estabelece o parágrafo 2º, Art. 1º do Decreto nº 3.551/2000, o Modo de Fazer Cuias do Baixo Amazonas foi inscrito no Livro de Registro dos Saberes, em 11 de junho de 2015, cerca de um ano após o registro da marca coletiva Aíra junto ao INPI. A solicitação do registro foi formalizada em novembro de 2010 pelo Centro Nacional de Folclore e Cultura Popular (CNFCP), com a anuência das artesãs representadas pela Asarisan.

O Dossiê de Registro do Modo de Fazer Cuias do Baixo Amazonas (2015) aponta alguns aspectos deste saber, relacionados ao arcabouço conceitual e legal do Programa Nacional do Patrimônio Imaterial (PNPI)<sup>138</sup>, que foram levados em consideração para o seu reconhecimento como Patrimônio Cultural do Brasil.

Um desses aspectos refere-se à dimensão histórica e às origens do modo de fazer, com relatos de sua ocorrência desde o período seiscentista, notadamente por mulheres indígenas, nas regiões que hoje correspondem aos municípios de Santarém e Monte Alegre, mas também em toda a região do Baixo Amazonas. O dossiê recupera diversos relatos de cronistas, viajantes e catequistas, que dão conta da confecção das cuias ornamentadas com desenhos e incisões na região do Baixo Amazonas durante todo o período colonial (CARVALHO, 2017). Pode-se ainda apreender desses relatos que a confecção de cuias pintadas e ornamentadas é um ofício de origem indígena, tendo sido difundido entre as populações ribeirinhas, revelando assim um aspecto das interações e trocas culturais características das dinâmicas de colonização e ocupação da Amazônia.

Em seguida, enfatiza-se o caráter de permanência e transmissão de uma complexidade de técnicas e conhecimentos necessários para a confecção das cuias, que vão desde o tratamento do fruto (retirada do miolo, secagem, raspagem), seu tingimento com a utilização do cumatê e sua ornamentação. Mesmo tendo sofrido algumas transformações, percebe-se nos relatos históricos a permanência de diversas tradições, relacionadas tanto ao uso quanto às técnicas de confecção das cuias, as quais têm sido transmitidas para as novas gerações. Em seu parecer sobre a proposta de registro do Modo de Fazer Cuias do Baixo Amazonas, a então conselheira do Conselho Consultivo do Patrimônio<sup>139</sup>, Lucia Hussak van Velthem, enfatiza que o caráter de permanência do

<sup>137</sup> A noção de “referência cultural”, entendida como “objetos, práticas e lugares apropriados pela cultura na construção de sentidos de identidades” (Manual de aplicação do INRC. Brasília, Iphan/DID, 2000, p. 29), tem sido o foco da atuação da política de patrimônio imaterial, e base conceitual na construção dos seus principais instrumentos.

<sup>138</sup> O PNPI foi instituído pelo Decreto nº 3.551/2000, juntamente com o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial, “visando à implementação de política específica de inventário, referenciamento e valorização desse patrimônio” (Art. 8º do Decreto nº 3.551/2000).

<sup>139</sup> O Conselho Consultivo do Patrimônio Cultural é o órgão colegiado de decisão máxima do Iphan, responsável pelo exame, apreciação e decisões relacionadas à proteção do Patrimônio Cultural Brasileiro, tais como o tombamento de bens culturais de natureza material, o registro de bens culturais imateriais, à chancela da paisagem cultural e a autorização para a saída temporária do País de obras de



saber “se revela igualmente através do fato de representar, até os dias de hoje, um trabalho feminino em sua essência, tal como ocorreu no passado, segundo as crônicas dos religiosos e cientistas viajantes que percorreram o baixo Amazonas no século XVIII”<sup>140</sup>.

Outro aspecto importante para o registro refere-se à construção coletiva da solicitação. Embora tenha sido formalizada pelo CNFCP/Iphan, com anuência das artesãs representadas pela Asarisan, a demanda pelo reconhecimento do Modo de Fazer Cuias do Baixo Amazonas como Patrimônio Cultural do Brasil ocorreu em consequência de um processo mais amplo de mobilização e apoio às comunidades de artesãs do Aritapera, por meio de projetos de fomento e incentivo ao artesanato local, agregando esforços de diversas instituições, pesquisadores e comunitários.

A carta de anuência da Asarisan ao pedido de registro formalizado pelo CNFCP/Iphan revela as expectativas das artesãs quanto ao reconhecimento: “Acreditamos que o registro virá agregar valor simbólico à nossa produção artesanal tradicional, documentada desde os anos 1700, e favorecerá o reconhecimento social não só deste grupo, mas de todas as artesãs produtoras de cuias no Baixo Amazonas”<sup>141</sup>. De fato, o reconhecimento de um bem cultural como patrimônio cultural brasileiro não consiste apenas na atribuição de um título, uma vez que o registro estabelece um compromisso do poder público em valorizar e preservar os bens registrados, promover sua documentação e ampla divulgação, no intuito de garantir sua perpetuação e estimular na sociedade o compromisso por sua preservação. Por meio das ações de salvaguarda, busca-se ainda a sustentabilidade dos bens registrados, com vistas a melhorar as condições materiais e sociais de sua produção, reprodução e transmissão para as gerações futuras (IPHAN, 2012).

Desde o seu reconhecimento como patrimônio cultural brasileiro, algumas medidas têm sido tomadas no sentido de elaborar e pôr em prática um conjunto de ações de salvaguarda para o Modo de Fazer Cuias do Baixo Amazonas e a melhoria das condições materiais e sociais que assegurem sua produção, reprodução e transmissão para as gerações futuras. Contudo alguns fatores, como a falta de ações articuladas de políticas públicas e de investimento no incremento da governança nas comunidades detentoras desse modo de fazer, têm se mostrado um forte empecilho para a eficácia da política patrimonial.

---

arte ou bens culturais protegidos, na forma da legislação em vigor, além de opinar sobre outras questões relevantes. (fonte: <http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/220>).

<sup>140</sup> “Parecer sobre proposta de inscrição do Modo de Fazer Cuias no Baixo Amazonas no Livro de Registro dos Saberes, como Patrimônio Cultural do Brasil”. Processo Iphan nº 01450.017677/2010-21, Vol. 2, Parte 2, fls. 281 – 286).

<sup>141</sup> Processo Iphan nº 01450.017677/2010-21, Vol. 1, Parte 1, fls. 05.



## A MARCA COLETIVA AÍRA

De acordo com a legislação brasileira de propriedade intelectual,<sup>142</sup> toda marca é um tipo de sinal distintivo dotado de características (nominais, visuais e/ou formais) capazes de identificar um produto ou serviço no mercado. As marcas coletivas, especificamente, são aplicadas a produtos ou serviços ofertados por comunidades ou grupos formalmente constituídos, tais como associações e cooperativas. Sobre essa modalidade de marca, Mileo e Sampaio Jr. (2012a, p. 17) assinalam

[...] o fato de elas representarem, para o público consumidor, os objetivos comuns que orientam os membros da entidade representativa, atribuindo os valores compartilhados por essas pessoas nos bens colocados no mercado e transmitindo a credibilidade alcançada nas relações que estabelecem com atores externos.

Para Pereira e Silva (2011), as marcas coletivas têm o potencial de melhorar as condições de comercialização de produtos do saber tradicional, na medida em que indicam, ao consumidor, o seu valor diferencial em relação a outros bens ofertados por intermediários e distribuidores que promovem relações assimétricas com as comunidades produtoras. Para exemplificar esse potencial, Mileo e Sampaio Jr. (2012a, p. 17) aludem a casos de entidades que valorizam “a sustentabilidade ambiental ou a reprodução de modos de fazer tradicionais” em suas atividades econômicas. Nesses casos, argumentam:

O uso de uma marca coletiva auxilia o consumidor a relacionar o produto ou serviço com essa entidade representativa, os objetivos e critérios de qualidade estabelecidos por ela, agregando valor ao bem, por diferenciá-lo de outros similares que não representem os mesmos princípios (MILEO; SAMPAIO JR., 2012a, p. 17).

Foi exatamente com o intuito de distinguir seus produtos que a Asarisan procedeu ao registro da marca coletiva, idealizada em 2004. Segundo relatos de suas integrantes, terceiros vinham comercializando cuias supostamente procedentes da entidade ou, ainda, genericamente, do Aritapera. Embora reconhecesse a presença de muitas artesãs nessa região, não associadas à entidade, motivo pelo qual não demandava o uso do nome geográfico, a Asarisan entendia que a mera menção ao Aritapera causava confusão aos consumidores, dada a reputação alcançada pelas suas sócias, que tinham participado de vários eventos e noticiários locais, regionais e nacionais. O objetivo do grupo, portanto, era distinguir seus produtos dos similares, quer fossem originários do Aritapera ou não. Nas palavras de Genilda Lopes, fundadora da associação:

A marca é porque uma tem diferença da outra. Todo mundo quer uma coisa bem acabada, uma coisa bem feita, e todo

<sup>142</sup> Vide a Lei nº 9.279/1996, conhecida como Lei de Propriedade Industrial.





mundo sabe como é marca, uma tem diferença da outra [...]. Se alguém vier pegar o nosso trabalho, como já tem acontecido: “Ah, mas eu não vou comprar, porque não está bem acabado, não está bem trabalhado...”. Eu tenho certeza que não é da associação.

O percurso até o registro da marca coletiva durou dez anos. Apoiada pela Brazil Foundation, a Asarisan iniciou conversações sobre o tema com as sócias e colaboradores do CNFCP e do INPI. Com auxílio da equipe técnica do primeiro, a associação definiu os componentes nominal e visual da marca, ainda em 2004. Para o nome foram pesquisados vocábulos correntes e de línguas indígenas, até que o termo “áira” foi selecionado, porque seu significado “fazer incisão em, riscar” segundo Lemos Barbosa (1951, p. 24), alude ao modo de fazer a ornamentação das cuias. Para a apresentação visual, diversos testes gráficos foram realizados até chegar a esta marca, que associa o nome a uma cuia e a um de seus padrões ornamentais mais usuais.



A instrução do pedido de registro da marca, contudo, demandava conhecimentos que extrapolavam a expertise do CNFCP. Conquanto membros de sua equipe trabalhassem em colaboração com técnicos do INPI,<sup>143</sup> as decisões envolvidas no processo eram muito complexas. Ademais, inexistiam sistemas eletrônicos como o atual *e-marcas*, o que dificultava o acesso de uma associação ribeirinha do interior da Amazônia aos serviços do instituto, sediado na cidade do Rio de Janeiro. Diante das dificuldades, a instrução do pedido da marca coletiva Aíra só foi retomada em 2011, quando docentes-pesquisadores-extensionistas da Ufopa, recém-instalada em Santarém, se dispuseram a fazê-lo, no âmbito do projeto Sinais Distintivos e Acesso a Mercados, vinculado ao Programa de Extensão Patrimônio Cultural na Amazônia (Pepca).

Segundo Mileo e Sampaio Jr. (2012b, p. 112-113), o objetivo desse projeto era “divulgar o uso de sinais distintivos em estratégias para acesso a mercados e assessorar grupos de artesãos e pequenos produtores no registro de sinais distintivos”. Docente e estudante do curso de direito, respectivamente, eles acompanharam a Asarisan em todas as etapas do registro. Para tanto, não se limitaram a prestar orientação jurídica à entidade, mas, com assessoria antropológica, buscaram interpretar e traduzir as realidades sociais das artesãs em normas que resguardassem seus modos de fazer, criar e viver, em respeito à definição de patrimônio cultural contida na Constituição Federal de 1988.

<sup>143</sup> Foram especialmente valiosas as orientações dadas por Patrícia Peralta e Rafael Viveiros a Luciana Carvalho.

Como os referidos autores destacaram, a atenção diferenciada aos modos próprios de organização de cada grupo é particularmente importante na elaboração do regulamento de uso da marca coletiva, que deve ser incorporado ao processo de registro submetido ao INPI. Sendo esse o documento que estipula as condições de uso da marca coletiva pelos membros de uma entidade representativa, sua elaboração requer a cuidadosa definição e caracterização dos usuários, de seus direitos e deveres, inclusive no que concerne a obrigações para com a entidade e ao atendimento a padrões de qualidade (MILEO; SAMPAIO JR, 2012b, p. 125). No caso da Asarisan, foi imperioso contemplar a relação das artesãs/usuárias da marca com um dos cinco núcleos de produção que integram a associação.

A formação dos núcleos de produção foi uma iniciativa das participantes do Projeto Cuias de Santarém, anterior à própria fundação da Asarisan. Por um lado, eles decorreram da articulação e organização das artesãs das cinco comunidades, diante das dificuldades de deslocamento e comunicação entre elas. Raimunda Santana, uma das fundadoras da associação, explica o que motivou a divisão em núcleos:

[...] porque são comunidades que estão distantes uma da outra. Devido à comunicação, que não é muito favorável, a gente achou por bem dividir as comunidades e cada uma formar o seu núcleo de produção. E dessa forma facilitou pra que todas as mulheres pudessem fazer o seu trabalho com mais tempo, e de qualquer forma facilitaria mais o ponto delas no seu próprio núcleo.

Por outro lado, a criação dos núcleos foi uma estratégia de divisão e coletivização do trabalho e dos meios de produção, adotada pelas artesãs quando receberam as primeiras grandes encomendas de cuias. Individualmente desprovidas da totalidade dos insumos e do tempo necessário ao atendimento das encomendas, reuniram-se em grupos e passaram a dividir matérias-primas e funções: “Uma vai cortar, outra vai curtindo, tirando as tripas,<sup>144</sup> outra vai rapando, outra vai alisando, e assim vai. Trabalha naquelas, no outro dia já vai tingir, aí já fica trabalhando noutras”, diz Marinalva Souza. Segundo Carvalho (2011, p. 37),

nesses núcleos, nem todas eram exímias artesãs; havia até mesmo algumas aprendizes e ajudantes que, sem dominar as técnicas do artesanato, ajudavam nas etapas mais pesadas de trabalho, que não exigiam habilidades específicas (por exemplo, a coleta, o corte, a raspagem e alisamento dos frutos da cueira), numa espécie de linha de produção.

Adotando a especialização de funções, os núcleos de produção corresponderam a significativas mudanças no modo tradicional de confecção das cuias, no qual cada artesã executa todas as etapas produtivas e responde individualmente pela autoria do objeto artesanal. Além de implantarem a divisão das tarefas, eles estabeleceram mecanismos internos de controle de qualidade dos produtos, ao mesmo tempo que passaram a atuar

<sup>144</sup> O termos “tripas” refere-se ao miolo do fruto da cueira.



como o ente coletivo que assume a autoria das peças perante a Asarisan. A qualidade, nesse sentido, passou a ser uma preocupação coletiva dentro de cada núcleo, como a explica Genilda Lopes:

Umam trabalham bem, outras já trabalham um pouco mal, e o que nós estamos fazendo é ver se a gente melhora em tudo. Eu fico batendo na tecla aqui com o meu núcleo, eu digo: “Gente, a gente tem que melhorar em tudo, em acabamento, em tingimento, é aquele processo todo. Então, pra gente poder chegar nessa marca, a gente tem que ser bom em tudo. Porque você sabe que você vai comprar uma coisa que está bem acabada. Pra chegar lá tem que fazer tudo isso!”

Embora não substituam a Asarisan na posição de entidade representativa das artesãs, os núcleos de produção são efetivamente as unidades sociais por meio das quais essa entidade age. Logo, o regulamento de uso da marca coletiva previu expressamente a sua configuração enquanto “unidades informais compostas por um número permanente de associados e um número variável de colaboradores não associados, dentre parentes e vizinhos, para a produção coletiva de peças artesanais” (ASARISAN, 2011). Foram, então, compreendidas como usuárias autorizadas da marca Aíra a própria Asarisan, na qualidade de titular e entidade representativa das artesãs, e todas as sócias que comprovem: i) adimplemento das mensalidades; ii) frequência em reuniões, assembleias e eventos realizados pela associação; e iii) participação efetiva em um de seus núcleos de produção.

Em 2014, quando a marca coletiva Aíra foi registrada pelo INPI, o fato foi comemorado pelos meios de comunicação do Pará e pelos diversos profissionais envolvidos no trabalho, que o consideraram um importante passo para otimizar o desempenho da Asarisan. Entretanto, passados cinco anos do registro, e considerando que toda marca deve ser renovada junto ao INPI a cada decênio, o futuro próximo da primeira marca coletiva do Pará é incerto. Diferentemente dos dez anos que antecederam o registro, marcados pelo acúmulo de trabalhos interinstitucionais, estes que se sucedem a ele são caracterizados por certo desapontamento.

Com efeito, poucas medidas institucionais têm focado no futuro de Aíra. Em um cenário de expectativas comerciais frustradas e dificuldades de gestão interna da Asarisan, a falta de apoio para divulgação da marca e comercialização dos produtos leva o grupo a colocar em xeque a pertinência de renovação do registro. Ademais, faz questionar a própria eficácia dos institutos de propriedade intelectual no que tange à proteção de produtos oriundos de comunidades tradicionais. O caso demonstra que, na medida em que não dispõem de recursos e capitais institucional, técnico e simbólico para ampliar seu raio de ação, comunidades como as que são representadas pela Asarisan enfrentam dificuldades não só para acessar tais institutos, como para mantê-los e usá-los a seu favor.



## O PLANO DE SALVAGUARDA DO MODO DE FAZER CUIAS: POSSIBILIDADES E DESAFIOS NA INTERFACE ENTRE PATRIMÔNIO IMATERIAL E PROPRIEDADE INTELECTUAL

A Portaria Iphan nº 200, de 18 de maio de 2016, regulamenta o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial (PNPI) e estabelece em seu primeiro artigo que a Política de Salvaguarda do Patrimônio Imaterial é parte constituinte do programa, “traduzindo seus objetivos, princípios e diretrizes na forma de política pública”. Para efeitos dessa política, o Iphan adota o entendimento de “salvaguarda” estabelecido pela Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Imaterial/Unesco de 2003, que assim a define:

[...] entende-se por “salvaguarda” as medidas que visam garantir a viabilidade do patrimônio cultural imaterial, tais como a identificação, a documentação, a investigação, a preservação, a proteção, a promoção, a valorização, a transmissão – essencialmente por meio da educação formal e não formal - e revitalização deste patrimônio em seus diversos aspectos.

A partir do reconhecimento de um bem como patrimônio cultural brasileiro, o poder público, por intermédio do Iphan, deve adotar uma série de medidas que visem a ampla divulgação e promoção desse bem. Tais medidas devem prever a execução de ações de curto, médio e longo prazo, cujo planejamento, acompanhamento, monitoramento e avaliação devem contar com a participação direta dos grupos, comunidades e segmentos detentores do bem, além de outras instituições, públicas ou privadas, que possam contribuir com os objetivos da salvaguarda.

De modo a estabelecer diretrizes para a atuação institucional referente às ações de salvaguarda dos bens registrados, o Iphan publicou a Portaria nº 299, de 17 de julho de 2015, que traz o Termo de Referência para a Salvaguarda de Bens Registrados, contendo orientações e diretrizes conceituais e metodológicas para a condução das ações de apoio, fomento e promoção à sustentabilidade dos bens registrados. O aspecto principal dessas diretrizes, e que vale ser destacado aqui, é a imprescindibilidade da participação direta dos detentores em todas as etapas do processo, desde o seu planejamento, sua execução e avaliação. Desse modo, a mobilização social se estabelece como condição *sine qua non* para a implementação dos processos de salvaguarda.

Seguindo as diretrizes da política de salvaguarda, a Superintendência do Iphan no Pará iniciou, ainda em 2015, por intermédio do Pepca/Ufopa, uma interlocução com as artesãs de cuias da região do Aritapera, associadas à Asarisan. Naquele momento, optou-se por direcionar o foco das ações para aquele grupo específico, considerando o histórico da atuação em parceria com o Iphan, através do CNFCP, e a mobilização que já existira durante o processo de registro.

De modo a assegurar a ampla participação social no processo de construção da salvaguarda, o Iphan promoveu, através de sua Superintendência no Pará, uma oficina



de elaboração do Plano de Salvaguarda do Modo de Fazer Cuias do Baixo Amazonas.<sup>145</sup> A oficina foi realizada em novembro de 2016, em parceria com o Pepca/Ufopa, e contou ainda com a participação das mulheres da Asarisan, além da família Camargo Fona de pintores de cuias de Santarém, e de entidades parceiras como o Sebrae, a Agência de Inovação Tecnológica da Ufopa e o Centro de Artesanato do Tapajós - Cristo Rei, da Prefeitura Municipal de Santarém. Durante a oficina, foi possível retomar, atualizar e detalhar algumas das recomendações de salvaguarda indicadas no dossiê de registro do bem, com o estabelecimento de prazos e metas para a realização das ações, além da indicação de entidades e instituições responsáveis por sua execução, assim como a indicação de potenciais parceiros.

É notório como as preocupações relativas à valorização e ampliação de mercado do artesanato de cuias do Baixo Amazonas estão presentes em todo o processo de patrimonialização do seu modo de fazer, bem como do registro da marca coletiva Aíra. Na verdade, esse foi o mote de todas as ações empreendidas pelo CNFCP/Iphan, Ufopa e demais parceiros, nos projetos que antecederam ambos os registros. Com efeito, a “ampliação de mercado com benefício exclusivo dos produtores primários dos bens culturais imateriais” é uma das ações previstas pelo Termo de Referência para a Salvaguarda dos Bens Registrados. Esse tipo de iniciativa faz parte de um dos eixos de ações de salvaguarda, referente à “difusão e valorização”, e pode se configurar em atividades como “apoio à participação em feiras, exposições, colocação em pontos de venda, confecção de etiquetas diferenciadas, catálogos de venda, divulgação em diferentes mídias e mediação institucional para a promoção diferenciada do bem cultural enquanto patrimônio no mercado”.

Se por um lado, com o registro como patrimônio cultural brasileiro, as artesãs esperavam agregar valor simbólico e reconhecimento social dos seus saberes, por outro, com o registro da marca coletiva, esperava-se alcançar meio de incrementar a produção e as vendas das cuias produzidas na região do Aritapera, assim como fortalecer a Asarisan (MILEO; SAMPAIO JR, 2012b). Com efeito, ambas as expectativas poderiam ser atendidas por meio de ações de salvaguarda articuladas com outras políticas públicas. Experiências diversas no Brasil demonstram que a conjugação dos instrumentos relacionados ao registro do patrimônio cultural imaterial e aqueles relativos à proteção e valorização da propriedade intelectual “torna o produto de modo de saber-fazer tradicional um diferencial em relação a outros objetos produzidos massivamente em caráter industrial” (COSTA, 2017, p. 454), contribuindo assim para a inserção dos produtos em mercados especializados.

Ao contrário do registro como patrimônio imaterial, o registro de uma marca coletiva pelo INPI não implica, necessariamente, em compromisso por parte do poder público em apoiar a gestão da marca ou valorizar o produto objeto do registro. Contudo, como bem pontuam Peralta e Silva (2011, p.75):

<sup>145</sup> Entende-se como “Plano de Salvaguarda” o planejamento de ações combinadas de curto, médio e longo prazo, de acordo com as diretrizes e parâmetros da política de salvaguarda.





[...] as marcas coletivas passaram a ser instrumentos auxiliares no desenvolvimento de comunidades, ajudando na construção e na comunicação de uma identidade coletiva de produtos locais que passaram, com isso, a conseguir quebrar as barreiras de inserção no mercado, não só conquistando novos pontos de venda, mas facilitando também a construção de um elo específico entre produtores e consumidores, dada a possibilidade de reconhecimento de autoria no terreno do artesanato tradicional.

O Plano de Salvaguarda do Modo de Fazer Cuias do Baixo Amazonas está focalizado em ações de valorização da marca coletiva Aíra, e de difusão do bem como patrimônio cultural brasileiro, indicando a necessidade de busca de parceiros para a elaboração de estratégias de qualificação e ampliação de mercado. Contudo, desde a elaboração do plano de salvaguarda, o Iphan tem atuado quase que isoladamente na execução de ações, contando com o apoio notadamente da Ufopa, através do Pepca, envolvido no processo desde antes dos registros, além da própria Asarisan. A falta de recursos humanos e orçamentários, e as limitações de conhecimento técnico especializado para conduzir as ações indicadas no plano, somente reforçam a necessidade de enfrentar o desafio da construção de interlocuções interinstitucionais efetivas, de modo a propiciar a conjugação de ações entre órgãos e entidades que podem atuar para objetivos comuns, dentro de suas especialidades e competências.

Nessa perspectiva, o Fórum Técnico Estadual de Indicações Geográficas e Marcas Coletivas do Estado do Pará surge como uma possibilidade de atuação integrada de políticas, notadamente voltadas para as ações de salvaguarda indicadas para o fortalecimento da marca coletiva Aíra. Criado em 2016 por iniciativa da Secretaria de Estado de Turismo do Pará, o Fórum agrega mais de trinta membros representantes de instituições públicas e privadas de nível federal, estadual e municipal (dentre elas, o Iphan), além de entidades representativas de diversos segmentos que atuam de forma direta ou indireta nas cadeias produtivas de produtos e serviços com potencial de registro de indicações geográficas (IG) ou marcas coletivas. De acordo com seu regimento interno, trata-se de “um órgão colegiado consultivo, propositivo e mobilizador, destinado a proporcionar políticas públicas para o estímulo às concessões de Indicação Geográfica e Marcas Coletivas no Estado do Pará”. Entre seus objetivos, destacamos: “Apoiar o órgão executivo estadual na consolidação de uma Política Estadual de apoio à concessão de registro de Indicações Geográficas e Marcas coletivas”; “Analisar e sugerir soluções em conjunto com as instituições que compõem o Fórum e demais instituições parceiras, às questões relativas às indicações geográficas e marcas coletivas, zelando pelo desenvolvimento destas atividades sob a égide da sustentabilidade ecológico-econômica, cultural e social”. Contudo, apesar de a marca coletiva Aíra ter sido pioneira nesse campo no estado do Pará, observa-se que a atuação do Fórum tem sido pautada muito mais em dar assistência aos processos de concessão de novas IGs do que propriamente em acompanhar e dar suporte à gestão da marca coletiva já existente.





A demanda quase concomitante de registro no INPI e no Iphan demonstrou haver, por parte dos agentes envolvidos (artesãs, pesquisadores, instituições), uma compreensão da complementariedade dos instrumentos, o que, a nível institucional, parece não ter se efetivado. As ações articuladas de projetos e políticas interinstitucionais que caracterizaram os dez anos que antecederam os registros da marca coletiva e de patrimônio cultural foram perdendo fôlego, tendo como consequência a desmobilização social e a descontinuidade de uma atuação que se mostrava promissora.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

As cuias tingidas e ornamentadas, historicamente confeccionadas em Santarém, reúnem todas as características essenciais dos produtos artesanais enraizados em conhecimentos tradicionais e práticas coletivas altamente significativas do universo amazônico. Como demonstramos, valores éticos e estéticos, práticos e simbólicos, de uso e de troca estão presentes nesses objetos que, não raro, representam o Pará em feiras, mercados, músicas, praças e propagandas turísticas onde aparecem associados ao tacacá, prato icônico do estado. Não por acaso, portanto, esse artesanato atraiu a atenção do único órgão federal exclusivamente voltado para pesquisa, documentação, exposição e intervenção (apoio, fomento, desenvolvimento) nos setores das culturas populares, o CNFCP.

O Projeto Cuias de Santarém, desenvolvido em 2002 e 2003, foi um divisor de águas na trajetória das produtoras de cuias da região do Aritapera, em especial daquelas que compõem a Asarisan. Contando com o aporte técnico e financeiro fornecido pelo PAS/CNFCP, elas descortinaram novos horizontes e possibilidades para seu fazer artesanal, a partir da tomada de consciência do valor cultural e patrimonial contido nas cuias. À medida que adquiriram conhecimentos sobre institutos jurídicos capazes de proteger seu ofício e agregar valor ao seu produto, elaboraram e executaram projetos próprios em diálogo com colaboradores e instituições parceiras. No decorrer de um decênio, então, as artesãs representadas pela Asarisan acionaram políticas públicas diversificadas, particularmente no campo do patrimônio cultural e da propriedade intelectual, engajando-se em ações que resultaram no primeiro Registro de bem cultural imaterial oriundo da região do Baixo Amazonas e no registro da primeira marca coletiva do estado do Pará.

Por meio do duplo registro, a Asarisan inovou em seu campo de atuação, indo em busca de melhores condições objetivas e subjetivas de vida, trabalho e transmissão de conhecimentos associados à sua tradicional produção de cuias. Assumindo o pioneirismo diante de diversos grupos produtores de artesanato tradicional na Amazônia, a Asarisan mobilizou de forma exemplar os institutos de patrimônio cultural e propriedade intelectual disponíveis no Brasil, vendo na combinação deles alta potência transformadora. Todavia essa potência não se realiza plenamente, na medida em que, uma vez obtidos os registros, em 2014 (da marca) e 2015 (do patrimônio), a associação



deixa de contar com as expertises institucionais que levaram até eles. Tampouco passa a contar com outras expertises necessárias para a valorização do produto/bem registrado. Tudo isso faz questionar se esses institutos realmente podem ser eficazmente mobilizados por grupos populares como a Asarisan.

É importante lembrar que ambos os registros devem ser ratificados após dez anos de sua concessão. No primeiro caso, é o próprio Iphan que se assegura de fazê-lo por meio de levantamentos que atestem o vigor do bem registrado. No segundo caso, caberá à associação solicitar ao INPI a renovação da marca Aíra. Porém, diante do que foi exposto em relação às medidas tomadas nos primeiros anos posteriores ao duplo registro, ainda estamos distantes de um caso de sucesso. No que concerne à marca, a total ausência de ações de divulgação compromete o reconhecimento do diferencial valor agregado ao produto da entidade. Talvez a associação não tenha percebido — ou os defensores dos institutos de propriedade intelectual não o tenham esclarecido — que a marca em si mesma é incapaz de aportar valor ao bem que identifica. No que concerne ao Registro como Patrimônio Cultural do Brasil, os esforços de salvaguarda envidados pelo Iphan e pelo Pepca/Ufopa mostram-se insuficientes para garantir êxito comercial ao produto do saber-fazer das artesãs de cuias, o que abala a mobilização social em torno do bem registrado.

Em que pese, portanto, aos potenciais, aos objetivos e às possibilidades comuns entre os instrumentos de salvaguarda do patrimônio cultural imaterial e de proteção à propriedade intelectual, observa-se que “a descoordenação, superposição de ações e a dificuldade de diálogo entre áreas do governo permanece sendo um entrave para a realização de ações consistentes de salvaguarda do patrimônio cultural e uma realidade constante no Brasil” (SANT’ANNA, 2016, p. 203). Somem-se a isso as diversas dificuldades de ordem operacional, sobretudo dos órgãos públicos, como a falta de corpo técnico e recursos orçamentários suficientes para implementar, e principalmente, dar continuidade às ações implementadas.

Torna-se evidente a necessidade de maior estruturação dos órgãos competentes pela condução das políticas públicas aqui referidas, com maiores investimentos para o incremento e qualificação de seus quadros técnicos, como na destinação de recursos para ações estruturantes. Mas também é necessário, como nos indica Marcia Sant’Anna (2016, p. 102), “romper com a noção de que o patrimônio cultural é algo que não faz parte do cotidiano dos grupos sociais e ampliar o acesso aos benefícios culturais, sociais e econômicos gerados pela sua preservação”.

Para tanto, é preciso, por um lado, que as diversas instituições dos poderes públicos estejam abertas a compreender o papel fundamental que podem desempenhar na efetivação dos planos de salvaguarda. Por outro lado, cabe ao Iphan e aos demais órgãos de patrimônio nos estados e municípios desempenhar o papel de mediadores e, em certas ocasiões, de “tradutores” dessa política junto aos demais órgãos especializados em campos de atuação distintas, propiciando o diálogo e abrindo possibilidades de integração de ações.



## REFERÊNCIAS

- AGASSIZ, Louis; AGASSIZ, Elizabeth. **Viagem ao Brasil 1865-1866**. Brasília: Senado Federal, 2000.
- ALMEIDA, Cícero Nobre de. **Mosaicos de Monte Alegre**. S/l: s/n, 1975.
- ANDRADE, Mário de. A cuia de Santarém. **Diretrizes** (Suplemento Literário), Rio de Janeiro, ano 2, n. 20, s./p., 1939.
- ASARISAN. **Regulamento de uso da marca coletiva Aíra**. Santarém, 2011.
- CARVAJAL, Gaspar de. “Relación que escribió Fr. Gaspar de Carvajal”. In: CARVAJAL, ALMESTO; ROJAS. **La aventura del Amazonas**. Madrid: Rafael Díaz, 1986 [1542].
- CARVALHO, Luciana G. de. Artesanato e mudança social: sobre projetos e comunidades em Santarém In: \_\_\_\_\_. **O artesanato de cuias em perspectiva – Santarém**. Rio de Janeiro: Iphan, CNFCP, 2011.
- \_\_\_\_\_. Modo de Fazer Cuias do Baixo Amazonas. In: SARQUIS, Giovanni Blanco (Org.). **Série Minha História, Nossa Cultura: Modo de Fazer Cuias do Baixo Amazonas**. Belém: IOEPA, 2017. p. 17-93.
- CASCUDO, Luís da Câmara. **Dicionário do Folclore Brasileiro**. Rio de Janeiro: Ediouro, 2000.
- COSTA, Rodrigo Vieira. O registro do patrimônio cultural imaterial como mecanismo de reconhecimento de direitos intelectuais coletivos de povos e comunidades tradicionais: os efeitos do instrumento sob a ótica dos direitos culturais. 2017. Tese (doutorado em Direito) -Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2017.
- DANIEL, João. **Tesouro descoberto no máximo rio Amazonas**. Rio de Janeiro: Biblioteca Nacional, 1975.
- FERREIRA, Alexandre Rodrigues. Memória sobre as cuyas (1786). **Revista Nacional de Educação**, Rio de Janeiro, n. 6, p. 58-63, 1933.
- FRITZ, Samuel. **O Diário do padre Samuel Fritz**. Rio de Janeiro: Revista do IHGB, 1917 [1686-1725].
- GENNARI, Luciana Alem. Acerca dos padrões de risco em cuias no Baixo Amazonas. In: CARVALHO, Luciana G. de. (Org.). **O artesanato de cuias em perspectiva – Santarém**. Rio de Janeiro: Iphan, CNFCP, 2011.
- HARTMANN, Tekhla. Evidência interna em cultura material. O caso das cuias pintadas do século 18. **Revista do Museu Paulista**, São Paulo, n. 33, p. 291-302, 1988.
- IPHAN. **Patrimônio cultural imaterial: para saber mais**. Texto e revisão de Natália Brayner – 3ª ed. Brasília: Iphan, 2012.
- \_\_\_\_\_. **Dossiê de Registro do Modo de Fazer Cuias do Baixo Amazonas**. 2015. Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/dossie-cuias-atualizado.pdf>>. Acesso em: 10 fev 2020.
- LEMOS BARBOSA, Pe. A. **Pequeno vocabulário Tupi-Português**. Rio De Janeiro: São José, 1951.
- LIMA, Ricardo G. Artesanato de tradição: cinco pontos em discussão In: ARTESANATO SOLIDÁRIO. **Olhares itinerantes: reflexões sobre artesanato e consumo da tradição**. São Paulo: Artesol, 2005, p. 13-26.
- MILEO, Bruno A. P.; SAMPAIO JÚNIOR, Jeferson O. B. **Sinais distintivos e acesso a mercados: marcas registradas**. Santarém: Ufopa, 2012a.
- \_\_\_\_\_. Sinais distintivos, bens culturais e acesso a mercados: o caso da marca coletiva Aíra na interface entre direitos intelectuais e patrimônio cultural. In: CARVALHO, Luciana G. de. (Org.). **Patrimônio cultural e direitos culturais na Amazônia: experiências de pesquisa e gestão**. Santarém: Ufopa, 2012b.
- PEREIRA, Patrícia P.; SILVA, Elizabeth F. da. Marcas coletivas como instrumentos de proteção e agregação de valor para as cuias de Santarém e seus desenhos. In: CARVALHO, Luciana G. de. (Org.). **O artesanato de cuias em perspectiva – Santarém**. Rio de Janeiro: Iphan, CNFCP, 2011, p. 73-92.
- PORRO, Antônio. **O povo das águas: ensaios de etno-história amazônica**. Petrópolis: Vozes, 1996.



ROBERT, Pascale de; Van Velthem, Lucia. A hora do tacacá: consumo e valorização de alimentos tradicionais amazônicos em um centro urbano (Belém, Pará). In: Katz, Esther; SUREMAIN, Charles-Edouard (Eds). Modelos alimentarios y recomposiciones sociales en América Latina. **Anthropology of Food**, 6, 2009.

SANT'ANNA, Marcia. A noção de sustentabilidade no âmbito da política de salvaguarda do patrimônio cultural imaterial no Brasil. **Revista da Semana do Patrimônio Cultural de Pernambuco**, v. 1, p. 101-116, 2016.

SANTOS, Antônio Maria S. dos. Aritapera: Uma comunidade de pequenos produtores na várzea amazônica (Santarém, PA). **Boletim do Museu paraense Emílio Goeldi - Antropologia**, Belém, n. 83, p. 1-52, 1982.







*Presente*

# CAPÍTULO 5. QUEIJO DO MARAJÓ: DA CERTIFICAÇÃO À INDICAÇÃO GEOGRÁFICA, AVANÇOS E DESAFIOS

Lúcia Gabriela de Lima Gouvêa Moura

## A ILHA DO MARAJÓ E SEUS BÚFALOS

Localizado na embocadura do rio Amazonas ao norte do Brasil e a nordeste do Estado do Pará, o arquipélago do Marajó divide seus 16 municípios em três microrregiões, sendo estas Arari, Portel e Furo de Breves, abrangendo uma área total de 68 mil km<sup>2</sup>, com influência tanto fluvial quanto marinha. O número de habitantes é de 438.694 e sua geografia apresenta florestas equatoriais, áreas de transição e campos naturais, onde se pratica a pecuária, sendo esta uma das principais atividades econômicas. A pecuária bubalina, de dupla aptidão, produção de carne e leite.

A introdução do búfalo no Marajó no início do século XIX e seu crescimento, tornou a região detentora do maior rebanho brasileiro. A biodiversidade na região é característica marcante por suas riquezas naturais. A Ilha também é vista por seus grandes problemas sociais, possuindo um dos menores IDH (Índice de Desenvolvimento Humano) do Brasil.

A introdução do búfalo no Marajó, nas suas duas diferentes versões, seja a não oficial com a entrada do animal por acaso devido ao suposto naufrágio de embarcação de detentos fugitivos das prisões das Guianas, que com a ajuda dos búfalos que ali tinham finalidade de fonte proteica alimentícia dos presídios e força de tração para trabalho, aportaram na costa marajoara e rapidamente se adaptaram às condições climáticas favorecendo a reprodução.

Oficialmente a introdução do búfalo na Ilha do Marajó aconteceu em 1895 pelo fazendeiro Vicente Chermont de Miranda, prosseguindo outras importações de lotes de





búfalos para diversas regiões brasileiras. A FAO, Organização das Nações Unidas para Alimentação, considera o búfalo como sendo o animal mais dócil do mundo, além de sua versatilidade e aptidões triplas como grande produtor de leite e carne e excelente animal de tração, em condições diversas e manejos variados.

Tradicionalmente, o aproveitamento da produção leiteira é repassado de geração em geração, como beneficiamento de lácteo na produção do Queijo do Marajó, constituindo a base da cadeia produtiva leiteira na região, envolvendo 60 famílias diretamente, estimando cerca de 20 estabelecimentos beneficiadores de leite, com produção média de 20 a 50 kg por dia do único produto lácteo genuinamente paraense, o Queijo do Marajó.

## O QUEIJO DO MARAJÓ

A cadeia produtiva do leite mostra-se mais importante quando avaliada a realidade socioeconômica da região, considerado um dos menores Índices de Desenvolvimento Humano do país variando de 0,44 a 0,62, além das relevantes questões sociais e econômicas, grande importância cultural (PEREIRA, 2007). Os municípios de Soure, Salvaterra e Cachoeira do Arari, ao lado oriental do arquipélago do Marajó, constituem o principal reduto do queijo marajoara, sendo produzidos basicamente de forma artesanal em pequenas queijarias localizadas em diferentes regiões da ilha, sendo a maioria sem acesso a serviços básicos como energia elétrica e abastecimento de água.

A trajetória da produção do Queijo do Marajó sofreu diversas mudanças no decorrer do tempo, desde a troca do leite bovino, como originalmente era produzido, por leite de búfalas, a inclusão do desnate, a partir do uso da centrífuga, padronizando a quantidade de gordura e o modo de “fritura” da massa.

O queijo tradicionalmente conhecido na Ilha por seu sabor inconfundível, facilmente conquistou admiradores e garantiu um espaço na mesa do paraense, definido como um queijo de massa cozida ou frita, conforme o tipo de fabrico, utiliza-se leite cru, sem processo de pasteurização e de fermentação espontânea. Era originalmente feito por fazendeiros portugueses e franceses, que trouxeram a técnica de beneficiamento e aproveitamento do leite na manufatura de derivados. Relatos apontam que no município de Cachoeira do Arari, os primeiros queijos utilizando leite de búfala foram beneficiados, com a técnica do Queijo Manteiga, e posteriormente, após a



importação da Holanda de uma centrífuga, que ao desnatar o leite, produziu-se o queijo tipo creme.

As duas variedades de queijo do Marajó se diferenciam conforme a técnica de cozimento da massa, onde o Tipo creme é frito no creme de leite oriundo do desnate e o queijo tipo Manteiga a massa é frita na manteiga propriamente dita.

A produção do Queijo é tradicionalmente realizada em estabelecimentos sem grandes inserções tecnológicas e o modo de fazer ligado a expertise dos mestres queijeiros, assim conhecidos aos manipuladores e responsáveis pelo processo, estima-se que no período do ano de maior produção leiteira, mais de 60 famílias produzem o queijo aproveitando a “safra” do leite e agregando a renda familiar. Segundo dados da Agência de Defesa e Inspeção Agropecuária, 12 estabelecimentos conhecidos como Queijarias passaram por processos de certificação e fiscalização do Serviço de Inspeção Artesanal Estadual (ADEPARÁ/Pará). Esses estabelecimentos, em sua grande maioria, são extensões das residências e estabelecimentos comerciais dos produtores com estrutura simples, equipamentos e utensílios de baixo nível tecnológico ocupam no máximo duas pessoas no processo de fabrico do queijo. Tal modo de produção passou a ser visto com deficiência nos critérios sanitários, passando assim a exigir ações de garantia da segurança alimentar.

## **O SABER DE UM MESTRE QUEIJEIRO**

A produção do Queijo do Marajó possui variações de acordo com o local onde é produzido, demonstrando diferentes modos de saber-fazer o queijo, de acordo com a cultura predominante da região do Marajó no qual é desenvolvido, ocasionando um processo de territorialização específica segundo os diferentes tipos de queijo (CRUZ, 2017).

A Escola Tecnológica de Leite e Queijos dos Campos Gerais ao definir o ofício de mestre Queijeiro faz um recorte na história europeia, onde o “Mestre Queijeiro” é o profissional que conhece os fenômenos e transformações bioquímicas e microbiológicas, rastreia os parâmetros de qualidade da matéria-prima ao produto final, com habilidades de adaptar a queijaria à variação de volume de leite em diferentes períodos do ano, do aumento de escala e conhece todas as operações de higiene, além de ser responsável por todas as etapas de produção, até a seleção após maturação e transporte final. No Brasil o saber de fazer queijos artesanais e com cunho cultural é pertencimento dos mestres, aqueles detentores da “alquimia”. A arte de transformação,



que acontece dentro das queijarias, espaço dedicado para fabrico do queijo, que em muitos cenários são anexos ou compartilhados com as atividades rotineiras da casa, confundindo os utensílios da cozinha com os utilizados no fabrico.

A arte foi tomando forma conforme a necessidade individual, realidade local e otimização do processo, as etapas são realizadas em diferentes técnicas, na maioria das vezes respeitando o repasse hierárquico do saber de geração em geração. Surge assim a preocupação com o repasse do saber, pois os mestres estão envelhecendo e poucos são os interessados no ofício, sugerindo até uma forma de incentivo para formação de novos mestres, assim o saber é firmado e garantindo a existência do produto e dos atores envolvidos no processo, este é o principal ator, a alma do processo de produção está intimamente ligada ao saber e sentimento do Mestre Queijeiro.

## O QUEIJO ILHADO

Os queijos regionais brasileiros obtidos por processos artesanais têm grande possibilidade de contaminação, devido ao uso de matérias-primas de fontes não seguras. A elevada proporção de casos de mastite, brucelose, tuberculose (sanidade), no rebanho leiteiro, ao lado das deficiências na higiene da ordenha, são as principais causas da produção de leite com elevados teores de patógenos, notadamente *Staphylococcus aureus*, e conseqüentemente a produção de queijos frescos, com elevados níveis de contaminação bacteriana (FERREIRA, MOURA & SILVEIRA, 2011).

No processo de obtenção do queijo, dentre os derivados do leite, se destaca como um grande problema na questão higiênico-sanitária, por ser um produto altamente manipulado, portanto, mais sujeito a contaminação. Alguns programas para controle de contaminações e garantia da qualidade de produtos têm sido implantados em indústrias, dentre eles podemos citar as BPF (Boas Práticas de Fabricação). A mesma está regulamentada pela portaria nº 326-SVS/MS de 30 de julho de 1997 do Ministério da Saúde. A avaliação dessas BPF em estabelecimentos de produção ou de comercialização de alimentos, por meio de utilização de questionários apropriados, é citada como base para vistoria fiscal sanitária, como subsídio para qualificação e triagem de fornecedores, para a verificação, pelo próprio estabelecimento, do cumprimento das BPF (FERREIRA, MOURA & SILVEIRA, 2011).



Em procura de qualidade na produção do Queijo do Marajó, o arranjo produtivo local teve a necessidade de buscar diferenciais que possam garantir um consumidor fiel e principalmente garantir o desenvolvimento de todos os envolvidos no processo.

A falta de energia elétrica e principalmente água potável, são fatores relevantes que afetam negativamente a produção leiteira no Marajó, além do fator físico em si, já que as fazendas estão distantes do centro urbano. O leite recebido na queijaria é, tradicionalmente, transportado sem refrigeração, permitindo uma multiplicação bem mais rápida da microbiota natural e contaminante, até mesmo de patógenos (FIGUEIREDO, 2006).

A água também é fator primordial na produção alimentícia e no Marajó o acesso à água potável é restrito, principalmente no meio rural. O uso de água no fabrico do Queijo do Marajó é abundante e deve ser livre de resíduos sólidos e matéria orgânica, com controle de potabilidade e de cloro.

O processo de certificação do Queijo do Marajó é recente, assim como o uso do Serviço de Inspeção Artesanal dos estabelecimentos produtores do queijo da Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Pará (ADEPARÁ), a necessidade de garantir um produto seguro e de procedência mobilizou o Estado. Em resposta ao pedido de produtores e de consumidores, reflexo da soberania alimentar, movimento coletivo que levou em 2003 a criação de um programa ligado ao Serviço de Inspeção Estadual, vinculado a ADEPARÁ, onde iniciou o diagnóstico do cenários de produção do Queijo do Marajó e um esboço de um Regulamento Técnico de Identidade de Qualidade, onde norteiam as etapas de processamento e delimitavam referências das caracterizações físico-químicas, microbiológicas e sensoriais de um produto secular e tradicional, que já fazia parte do hábito alimentar da região, porém sem identidade legal.

O diagnóstico só confirmou a realidade de produção e o perfil dos envolvidos no processo. Diante deste levantamento, o Estado se sensibilizou e assumiu a responsabilidade de inserir uma política que permitisse o acesso ao serviço de inspeção a produção artesanal, respeitando o quantitativo de produção e o saber-tradicional. Oito anos se passaram até o primeiro marco legal, quando o Estado criou a lei 7.565 de outubro de 2011 que dispõe normas para o licenciamento de estabelecimentos processadores, registro e comercialização de produtos artesanais comestíveis de origem animal e vegetal no Estado do Pará, assim, passou-se a pensar de que forma as queijarias iriam se adequar às exigências legais, adaptações e conscientização da importância de produzir para atender as necessidades e demandas a nível estadual.



Em seguida a criação do Regulamento de Identidade e Qualidade do Queijo do Marajó, Portaria 418/2013 - ADEPARÁ, onde concretizou legalmente os fluxos de produção, respeitando as habilidades do Mestre Queijeiro e as particularidades do processo tradicional do queijo, com olhar voltado para boas práticas de fabricação e segurança alimentar.

Nesse momento, investimentos e novos olhares para o fazer e preservação do saber foram alocados. A necessidade de organizar a classe produtora e manter informações da importância de estarem conectados, formalizados e adaptados às mudanças que iriam ocorrer foram demandas que o Serviço de Apoio a Micro e pequena empresa (SEBRAE) coordenou, mobilizando os produtores de leite e Queijo do Marajó, independentemente da quantidade e de tecnologias empregadas no processo. Este trabalho culminou na criação da Associação de Produtores de Leite e Queijo do Marajó, a APLQMarajó, assim iniciando o trabalho que gerou o processo de Indicação Geográfica, as buscas por comprovação histórica e de notoriedade.

## A INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

O desenvolvimento territorial designa todo processo de mobilização dos atores que leve à elaboração de uma estratégia de adaptação aos limites externos, na base de uma identificação coletiva com uma cultura e um território (PECQUEUR, 2005). Assim, o meio rural passa a ser um espaço propício a ações inovadoras, movimento recente, quando a visão da cidade como detentora de desenvolvimento está na contramão da realidade, com as cidades extremamente sufocadas e estagnadas, fazendo do campo um ambiente favorável para o crescimento tanto de atividades rurais e não rurais, como o turismo. Emergindo as IGs como instrumento capaz de desenvolver, através de produtos, por exemplo, que carregam uma carga histórico-cultural, proporcionado um resgate de saberes tradicionais.

A Indicação Geográfica, definida por Dallabrida (2012) como um processo, como o próprio nome diz, de identificar um produto ou serviço de determinado território. Ferreira et al. (2011) caracterizam IG como um direito exclusivo ligado à propriedade industrial, com natureza e uso coletivo e vinculado a uma região específica.

Dallabrida (2014) e Cruz (2015) têm observado que as certificações de produtos artesanais e de cunho histórico, com selos de IG de Procedência e de Origem, têm sido utilizadas como estratégia de desenvolvimento local/regional/territorial para meios rurais no Brasil.



A Indicação Geográfica é um instrumento coletivo intransferível de promoção mercadológico que tem por objetivo promover lugares, pessoas e produtos com grande herança histórico culturais. Esta herança está ligada à área de produção. O grupo de produtores deve garantir a qualidade na elaboração e possuir um nome de reconhecida notoriedade (KAKUTA et al., 2006).

A Associação de Produtores de Leite e Queijo do Marajó (APLQMarajó) foi a querente pela IG Marajó, compreendendo a seguinte área delimitada, está localizada na base territorial do Arquipélago do Marajó, na parte conhecida como “campos do Marajó”, compreendendo os municípios de Cachoeira do Arari, Chaves, Muaná, Ponta de Pedras, Salvaterra, Santa Cruz do Arari e Soure. Incluindo as duas variedades de queijo, o tipo Creme e o tipo Manteiga. A região está intimamente ligada à cultura e tradição na produção do queijo, apresentado solos e condições climáticas específicas. Atualmente o processo encontra-se sob análise material no INPI, aguardando novas orientações é possível concessão.

### **GOVERNANÇA: O MAIOR DESAFIO**

Le Galés (2009) define a governança como um campo de pesquisa que abarca as formas de coordenação e direção de setores, de grupos e da sociedade, para além das formas clássicas de governo, como um processo de coordenação de atores, de grupos sociais e de instituições, com a finalidade de atender objetivos definidos e discutidos coletivamente. O termo remete, portanto, ao conjunto de atores, redes, diretrizes, regras e normas compartilhadas que contribuem à estabilização de um sistema ou regime.

Gonçalves define governança como meio e processo capaz de produzir resultados eficientes, sem necessidade de utilizar a expressão da coerção. Mas a governança não exclui a dimensão estatal: ao contrário, acaba por envolvê-la. Governança diz respeito, como já ressaltado acima, à “totalidade das diversas maneiras” para administrar problemas, com a participação e ação do Estado e dos setores privados. É evidente, porém, que a dimensão não-estatal é o traço proeminente e de certa forma inédito trazido pela governança ao debate e à formulação de políticas e de ações nos planos nacional e internacional. Daí porque, quando se examina o tema da governança, surge com destaque o papel das organizações não-governamentais.

O processo de governança das Indicações Geográficas articula com diversos atores públicos e privados em diferentes escalas territoriais, como as associações de produtores, fazendo assim a necessidade de abordagem de análise de forma direcionada





ao objeto. Assim, o papel importante de agregar e organizar os atores envolvidos, como elemento de sustentação teórica para a análise de processos dessa natureza, concebemos governança territorial como um processo de planejamento e gestão de dinâmicas territoriais, focado numa ótica inovadora, partilhada e colaborativa, por meio de relações horizontais (DALLABRIDA, 2015).

A finalidade de construir regras coletivas, fortalecendo o vínculo entre os envolvidos, buscando o bem comum, fortalecendo uma relação de dependência mútua, sendo esse o maior desafio. A relação de produtores e mestres queijeiros, com a rede institucional, formadora do Conselho Gestor, que regulamente o uso da IG deve ser fortemente estruturada, pois a realidade, nas diferentes formas que o cenário é desenhado, com o desnível de informações, a dificuldade a ações inovadoras e a distância física que os mesmo se encontram são os maiores desafios para o sucesso do uso da IG Marajó, a definição dos que iriam se beneficiar do direito ao uso, valorização e empoderamento destes, apontam para o maior desafio, o de fortalecer o elo associativista dos envolvidos.

A estrutura organizacional da IG Marajó, formada basicamente pela APLQMarajó e por instituições na maioria governamentais, o que vai na contramão do que propõem experiências inovadoras de governança e gestão, já a classe produtora é alvo primordial para encabeçar as ações de governança. A visão norteadora deste processo, no recorte do produtor, é de desenvolvimento e melhoria da qualidade de vida, o pouco conhecimento das vantagens de possuírem um produto com Indicação Geográfica limita a interação o que dificulta ações mais promissoras para estruturação da futura governança e práticas de rastreabilidade necessárias para monitoramento do produto.

O poder de pertencimento da cultura e do saber-fazer o Queijo do Marajó, dentro de todas as particularidades que o processo permeia é incontestável, a representatividade econômica, social, cultural e histórica deste bem é motivadora para o progresso deste processo, avançando o desenvolvimento local, favorecendo a fixação do homem nos campos do Marajó, e aumento da qualidade de vida.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

AGÊNCIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DO PARÁ, ADEPARÁ. Relatório Adepará 2013. Disponível em: Acesso em: 05 jan. 2020.



BRASIL. Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996. Regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial. Disponível em: < [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/Leis/L9279.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Leis/L9279.htm)>. Acesso em: 26 jan. 2020.

CRUZ, B. E. V da; GOMES, D. L; CALVI, M. F. A agricultura camponesa no Marajó: entre o latifúndio tradicional e o moderno. XI Encontro Nacional da Anpege, Presidente Prudente, 2015.

CRUZ, B. E. V. O Alvorecer das indicações geográficas na Amazônia: a “corrida” pela IG do queijo artesanal no Marajó, PA. Tese (Doutorado em Geografia) - Universidade Estadual Paulista, 2017.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA, IBGE. Censo Agropecuário 2017. Disponível em: [https://censos.ibge.gov.br/agro/2017/templates/censo\\_agro/resultadosagro/pecuaria.html?localidade=15&tema=75659](https://censos.ibge.gov.br/agro/2017/templates/censo_agro/resultadosagro/pecuaria.html?localidade=15&tema=75659). Acesso em: 21 jan. 2020.

INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL, INPI. Pedidos de indicação geográfica concedidos e em andamento. Disponível em: . Acesso em: 05 jan. 2020.

\_\_\_\_\_. Revista da Propriedade Industrial No 2559 21 de Janeiro de 2020. Disponível em: . Acesso em: 27 jan. 2020.

PECQUER, Bernard. Qualité e développement territorial: l’ hypothèse du panier de biens et de services territorialisés”. Paris. Economie Rurale, n. 261, 2005.

DALLABRIDA, V. R. (Org.). Governança territorial: do debate teórico à avaliação da sua prática. *Análise Social*, v. 50(2°), n. 215, p. 304-328, 2012

\_\_\_\_\_. (Org.). Desenvolvimento territorial: políticas públicas brasileiras, experiências internacionais e a indicação geográfica como referência. São Paulo: LiberArs, 2014.

\_\_\_\_\_. (Org.). Indicação geográfica e desenvolvimento territorial: reflexões sobre o tema e potencialidade no Estado de Santa Catarina. São Paulo: LiberArs, 2015.

KAKUTA, S. M.; SOUZA, A. L.; SCHWANKE, F. H.; GIESBRECHT, H. O. Indicações geográficas: guia de respostas. Porto Alegre: Sebrae-RS, 2006.

FERREIRA, F.S., MOURA, M.S. e SILVEIRA, A.C.P. Implantação de Boas Práticas de Fabricação (BPF) em um laticínio de Piumhi-MG. *PUBVET*, Londrina, V. 5, N. 13, Ed. 160, Art. 1082, 2011. Disponível em <http://www.pubvet.com.br/artigo/1582/implantaccedilatildeo-de-boas-praacuteticas-de-fabricaccedilatildeo-bpf-em-um-laticiacutenio-de-piumhi-mg>. Acesso em fev. 2020

FIGUEIREDO, E. L. Elaboração e caracterização do “Queijo Marajó”, tipo creme, de leite de búfala, visando sua padronização. 2005. 123 f. Dissertação (Mestrado em Ciência Animal) - Universidade Federal do Pará, Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - Amazônia Oriental, Universidade Federal Rural da Amazônia, Belém, 2006.

PEREIRA, R. B. **Caracterização microbiológica de alguns tipos de queijos regionais brasileiros**. Universidade Federal de Minas Gerais (Monografia de Microbiologia). Belo Horizonte, 2007. Disponível em: <http://microbiologia.icb.ufmg.br/monografias/48.PDF>. Acesso em: jan. de 2020.

LOCATELLI, L. Indicações geográficas: a proteção jurídica sob a perspectiva do desenvolvimento econômico. Curitiba: Juruá, 2007. [ Links ]



LE GALÈS, P. Gouvernance. In: BOUSSAGUET, L. et al. Dictionaire des politiques publiques. Paris: Sciences Po, 2009.[ Links ]

PARÁ. Lei nº 7.565, de 25 de outubro de 2011. Dispõe sobre normas para licenciamento de estabelecimentos processadores, registro e comercialização de produtos artesanais comestíveis de origem animal e vegetal no Estado do Pará, e dá outras providências.

\_\_\_\_\_. Portaria ADEPARÁ: Aprova o regulamento técnico de produção do queijo do Marajó e dá outras providências. N. 418, 2013.



# Capítulo 6. INDICAÇÃO GEOGRÁFICA PARA O QUEIJO DO MARAJÓ: DA PROTEÇÃO DE UM SABER-FAZER A UMA ESTRATÉGIA DE DESENVOLVIMENTO TERRITORIAL<sup>146</sup>

Benedito Ely Valente da Cruz

## INTRODUÇÃO

Produzido há mais de 200 anos, o queijo do Marajó é um produto que tem relevância econômica, social e cultural para os marajoaras, em especial os da Microrregião do Arari, também conhecida como Região de Campos. Até recentemente sua produção e comercialização ocorriam de forma “clandestina”, pois o estado do Pará não dispunha de legislação específica para produtos artesanais, colocando os produtores e comerciantes destes produtos na informalidade. Esta condição, ou seja, a ausência de legislação teve impacto negativo sobre a produção e a comercialização do produto, ocasionando a desestruturação do seu circuito espacial e prejudicando as famílias que tinham/têm esta atividade como fonte de renda e reprodução socioeconômica. Em virtude disso, o mercado consumidor da cidade de Belém, que outrora era atendido pelos produtores do Marajó, passou a ser abastecido por queijos de outras regiões brasileiras, principalmente da região Centro-Sul. Diante desta condição, o queijo do Marajó pouco a pouco foi desaparecendo das panificadoras e supermercados e/ou quando estava presente era comercializado às escondidas, correndo-se o risco de apreensão do produto e de multas aos infratores. Com a intensificação da

<sup>146</sup> Artigo extraído da tese de doutorado “O alvorecer das indicações geográficas na Amazônia: a “corrida” pela IG do queijo artesanal do Marajó/PA”, defendida em junho de 2017.



fiscalização por parte da Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Pará (ADEPARÁ), o mercado do queijo do Marajó ficou restrito à região produtora, sendo o Porto do Camará, em Salvaterra, os restaurantes e pousadas seus principais consumidores.

Esta realidade começou a mudar a partir de 2013 com a edição de um conjunto de leis, decretos e portarias criando o marco legal para subsidiar o processo de regularização da produção e comercialização do queijo do Marajó, bem como de outros produtos agropecuários que se encontravam na informalidade. Com o estabelecimento do marco legal para produtos artesanais mediante a Lei 7.565, de 25/10/2011, o queijo do Marajó foi escolhido pela Secretaria de Agricultura do Estado do Pará (SAGRI), atual Secretaria de Estado de Desenvolvimento Agropecuário e da Pesca (SEDAP), como projeto piloto desta lei. Uma das razões que explicam a prioridade na regularização do queijo do Marajó assenta-se no projeto de Indicação Geográfica (IG). A IG para o queijo do Marajó vinha sendo idealizada já há algum tempo, porém sem que este produto estivesse regularizado o projeto não era viável já que há uma complementaridade entre as duas ações: regularização da produção e comercialização e o projeto de IG para o queijo do Marajó.

*A priori*, uma das principais motivações para obtenção da IG para o queijo do Marajó assentava-se na problemática do uso indevido da sua notoriedade. Além disso, há a expectativa por parte dos seus idealizadores que a IG traga maior reconhecimento do produto no mercado local e nacional e conseqüentemente aumente sua valorização econômica, traduzindo-se em melhorias nas condições de produção e renda ao produtor. Neste sentido, a IG do queijo do Marajó é vista como instrumento estratégico, na medida em que poderá agregar valor ao produto/território, distribuir renda no entorno da cadeia produtiva, transformando-se numa importante ferramenta para induzir o desenvolvimento econômico e social na região dos campos marajoaras.

O uso das IGs como estratégia de desenvolvimento (territorial) é uma tendência mundial, tendo na União Europeia (UE) seu epicentro e se espalhando para várias regiões e países no mundo, a exemplo do Brasil. A UE através da Política Agrícola Comum (PAC), do Programa Ligações Entre Ações do Desenvolvimento da Economia Rural (LEADER) e dos regulamentos (CEE) nº 2081/92 e 2082/92 de 14 de julho de 1992, vem implementando o Sistema Europeu



de Proteção e Valorização de Produtos Tradicionais (SEPVPT). Ao implantar este sistema, a UE procura se (re) colocar na nova dinâmica de produção do capital para os espaços rurais, onde, de um lado, existe uma agricultura cada vez mais cientificizada e capitalizada, funcionando aos moldes de Impérios Alimentares (PLOEG, 2008); e de outro uma agricultura empresarial e camponesa que diante do *squeeze* (pressão) da agricultura contemporânea tem visto nas singularidades territoriais, formas de permanência e reprodução.

No Brasil, o uso das IGs é uma tendência recente, tendo início com a promulgação da Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996, e vem ganhando espaço na agenda pública e privada nos últimos anos. Os projetos de IGs incentivados pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e que já passaram por avaliações apontam que no Brasil esta política ainda está “engatinhando” em termos de política pública (NIEDERLE, 2011). Todavia, nos projetos mais antigos e que se caracterizam por processos oriundos de enraizamento territorial, como é caso do Vale dos Vinhedos, observa-se uma dinamização das atividades econômicas na área de abrangência da IG, principalmente do segmento do agroturismo, levando Froehlich e Dullius (2011) a verem nesta experiência a que mais se aproxima da abordagem territorial do desenvolvimento<sup>147</sup>.

Na Amazônia, apesar desta política ter completado em 2020 vinte e quatro (24) anos de existência, as IGs ainda estão dando seus primeiros passos tendo apenas seis (06) produtos registrados<sup>148</sup> no Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI, 2019). No estado do Pará, o projeto de IG para o queijo do Marajó tem estado em evidência e trás consigo a mesma expectativa que tem acompanhado os outros projetos de IGs no Brasil, ou seja, apresenta-se como um processo que enseja coesão social e desta forma, desenvolvimento de base territorial na medida em que objetiva a proteção e (re) valorização de produto com identidade territorial. Contudo, observa-se que o entusiasmo dos seus idealizadores não é o mesmo dos

---

<sup>147</sup> “O desenvolvimento territorial faz referência a um espaço geográfico que não é dado, mas construído. Construído pela história, por uma cultura e por redes sociais que desenham suas fronteiras. O conteúdo define o recipiente: as fronteiras do território são os limites (móveis) de redes socioeconômicas. Ali onde a rede se extingue, termina o território. A iniciativa surge menos de uma instância de planificação do que de uma mobilização das forças internas” (RALLET, 2007, p.80).

<sup>148</sup> De acordo com o INPI (2019) a região Norte tem as seguintes IGs: Artesanato em Capim Dourado da Região do Jalapão (TO); Peixes Ornamentais do Rio Negro (AM), Cacau Agroflorestal de Tomé-Açú (PA), Guaraná de Maués (AM), Farinha de Mandioca de Cruzeiro do Sul (AC) e Farinha de Mandioca da Região de Uarini (AM).





sujeitos para quem deveria se destinar esta ação, ou seja, os produtores rurais. Este descompasso de visão decorre da forma como este projeto vêm sendo implementado e do olhar “superficial” sobre a realidade queijeira marajoara.

Tendo como referência esta problemática, levantamos o seguinte questionamento: até que ponto a ativação/especificação de recurso a partir do uso de uma IG tem capacidade para gerar processos de desenvolvimento territorial, em espaços extremamente heterogêneos e de grande assimetria de poder, como é o caso da microrregião do Arari/Marajó/Pará? Como respostas a estes questionamentos levantamos como hipótese que a assimetria socioeconômica e de poder entre os produtores de queijo do Marajó, associada ao desconhecimento do circuito espacial do queijo do Marajó e o pouco conhecimento que se tem sobre este dispositivo, apresentam-se atualmente como limitadores para o uso da IG do queijo do Marajó como uma ferramenta de agregação de valor e desenvolvimento territorial. Neste contexto, há um grande risco da IG se transformar tão somente em um dispositivo de majoração de preço e reserva de mercado, beneficiando desta forma um conjunto reduzido de produtores que poderão fazer uso da IG após aprovada pelo INPI e regulamentada pelo Conselho Regulador detentor da IG.

Quanto à Técnica de levantamento de dados utilizados na pesquisa, trabalhamos com três fontes de dados e informações: Pesquisa Bibliográfica, Pesquisa Documental e Pesquisa de Campo. Por não haver dados estatísticos oficiais sobre a produção de queijo do Marajó, privilegamos o trabalho de campo para acessar os sujeitos da pesquisa e como técnica de pesquisa optamos pela abordagem quali-quantitativa no levantamento dos dados. Como mediações para a obtenção e levantamentos de dados de fonte primária, utilizamos os seguintes instrumentos: aplicação de formulários, roteiro de entrevista e registro fotográfico. O formulário é uma ferramenta de pesquisa que se caracteriza por um “conjunto de questões, sistematicamente articuladas, que se destinam a levantar informações escritas por parte dos sujeitos pesquisados, com vista a conhecer a opinião dos mesmos sobre os assuntos em estudo [...]” (SEVERINO, 2007, p.125). Ainda segundo o mesmo autor, a entrevista é “técnica de coleta de informação sobre um determinado assunto solicitada diretamente aos sujeitos pesquisados. Sendo um importante recurso para [...] apreender o que os sujeitos pensam, sabem, representam, fazem e argumentam” (Ibidem). Dentre as modalidades de entrevistas existentes optamos pela entrevista estruturada, em que as questões são



previamente estabelecidas.

A análise aqui proposta está estruturada da seguinte forma: inicialmente apresentamos a problemática da pesquisa e o percurso metodológico; no tópico 2 discorremos sobre a relevância socioeconômica do queijo marajó, enfatizando sua origem histórica e a territorialização da produção; e por fim, no tópico 3 abordamos o projeto de Indicação Geográfica do queijo do Marajó.

## QUEIJO (S) DO MARAJÓ: ORIGEM E RELEVÂNCIA ECONÔMICA-SOCIAL

Antes de abordarmos a origem histórica e, por conseguinte, as partes que tratam da relevância econômica-social e do projeto de IG do Queijo do Marajó, optamos em iniciar esta seção com a definição legal do que se compreende ser este produto.

De acordo com o que estabelece o **Protocolo para o queijo do marajó**,

Entende-se por Queijo do Marajó o produto elaborado artesanalmente na área geográfica do arquipélago do Marajó, conforme a tradição histórica e cultural da região onde for produzido, obtido pela fusão da massa coalhada, dessorada de leite de búfala e/ou leite de búfala misturado com leite bovino, na proporção máxima de 40%, lavada com água ou leite de búfala ou bovino, obtido por coagulação espontânea e adicionado de creme de leite ou manteiga (SEBRAE, 2014, p.66).

Tendo como referência esta definição poderíamos nos perguntar, mas o queijo do Marajó não é feito somente com leite de búfala? A resposta é: não! Nos primórdios este queijo era elaborado exclusivamente com leite bovino, o leite de búfala só foi incorporado posteriormente e com o passar do tempo suplantou o leite bovino como a principal matéria-prima utilizada na elaboração do queijo do Marajó.

Ainda segundo o **Protocolo para o queijo do Marajó**, de acordo com o seu processo de fabricação, este pode ser classificado em:

- I – **Queijo Tipo Manteiga**- no processo de cozimento da massa, denominado de “fritura” da massa, adiciona-se a manteiga propriamente dita.
- II – **Queijo Tipo Creme**- no processo de cozimento da massa, denominado de “fritura”, adiciona-se o creme de leite obtido do desnate do leite a ser coagulado (SEBRAE, 2014, p.66, grifo nosso).



A diferenciação, queijo do Marajó “Tipo Manteiga” e “Tipo Creme” são resultantes das transformações pelas quais vêm passando a pecuária marajoara nos últimos três séculos. No geral, as pessoas desconhecem esta classificação e até mesmo os habitantes da “Ilha” do Marajó são alheios a esta diferenciação. No entanto, esta não é uma simples classificação percebida por meio dos aspectos técnico-gustativos e sensoriais. Por trás desta classificação (Manteiga *versus* Creme) escondem-se relações de poder assimétricas, o que pode ser observado no acesso desigual à terra e às políticas dirigidas à região. Portanto, ao discorrermos sobre a origem do queijo do Marajó não podemos negligenciar este aspecto, ou seja, lembrar que o latifúndio, a pobreza e a exclusão social são as principais características desta região. Neste sentido, falar da história do queijo do Marajó é evidenciar este processo de territorialização, em que de um lado têm-se os produtores de queijo tipo creme, representado predominantemente por fazendeiros, e de outro lado os produtores de queijo tipo manteiga, formado por produtores familiares, e que passaremos a nomear de queijeiros para diferenciar de outras tipologias de produtores familiares presente na região. Revelar quem são, o que pensam, o que desejam os produtores de queijo do Marajó (Fazendeiros e Queijeiros) é vital para evidenciarmos os objetivos e desafios que norteiam o projeto de IG para este produto/território.

## **QUEIJO (S) DO MARAJÓ: HISTÓRIA DE UM SABER-FAZER TERRITORIALIZADO**

Resgatar a origem do queijo do Marajó não é um mero recurso historiográfico, mas um exercício analítico necessário para entendermos o papel que os Fazendeiros/Queijeiros tiveram/têm na construção deste saber-fazer, de como se formou uma identidade em torno deste produto e de como vem ocorrendo a apropriação desse saber-fazer. Estas são questões importantes e basilares para compreendermos e quiçá intervirmos nas ações em curso (regularização e IG) que tem no queijo do Marajó o centro de suas atenções.

Neste sentido, contar a história do queijo do Marajó é falar de um produto símbolo de uma região, o Marajó, e em especial da MRG do Arari, também conhecida como região dos campos. Sua origem remonta aos primórdios da pecuária no Marajó, quando esta atividade era dominada pelos missionários (Carmelitas, Jesuítas e Mercedários) e posteriormente pelos “coronéis”. Todavia, o queijo (do Marajó), por muito tempo foi um produto periférico para os pecuaristas marajoaras,



que tinham na produção de carne, voltada para abastecer a cidade de Belém, o principal foco dos seus negócios.

Nos primórdios, a produção de queijo foi a forma encontrada por estes fazendeiros para aproveitar o leite que era produzido no interior das fazendas. Isso decorreu da dificuldade em comercializar este produto dentro e fora da Ilha do Marajó. Esta limitação (logística) foi relatada por Tocantins (1973, p.137, grifo nosso), para quem “[...] **O leite é um grande ausente na alimentação regional.** No caso de Belém, por exemplo, pode parecer estranho que cidade vizinha a uma ilha pastoril, o Marajó, sofra a carência deste produto [...]”. Diante da situação relatada por Tocantins (Ibidem), a melhor saída encontrada foi processá-lo nas fazendas onde eram também consumidos e/ou levados para serem comercializados nas sedes municipais, em que estas fazendas se localizavam, e também na cidade de Belém.

Segundo o Sr. Paulo Acatauassú, um dos ex-herdeiros da Fazenda Tapera, era comum os fazendeiros do Marajó, em momentos especiais, darem de presente para as famílias ilustres de Belém, marrecas, porcos e **queijos**. Com o tempo, na medida em que as pessoas iam consumindo e gostando do queijo (do Marajó), sua fama foi se difundindo e seu uso se multiplicando, fazendo com que ainda hoje esta prática (presentear) persista entre os marajoaras e até mesmo entre os que visitam a “Ilha” de Marajó. No caso dos marajoaras, o Sr. Tonga faz a seguinte observação quanto ao uso desta prática (usar o queijo como *souvenir*):

[...] Quando a gente sai de Soure para ir com uma autoridade ou é muito usado antes de uma consulta médica. A gente chega lá, e dá um queijo para o médico, o atendimento já é diferenciado; se você vai com uma autoridade e leva um queijo o atendimento já é diferenciado. **Daí o “golpe” do queijo** [...]. (Entrevista com Produtor de queijo realizada 24 julho de 2014, Soure. Grifo nosso).

O “golpe do queijo” apontado pelo Sr. Tonga tem como objetivo agradar as pessoas, de ter um atendimento diferenciado, de querer voltar logo para o Marajó com o seu problema resolvido. Neste sentido, o queijo é utilizado como uma “arma” que tem como objetivo “abrir portas” com maior facilidade, assumindo a função de um cartão de apresentação dos marajoaras.

Uma das primeiras citações que faz menção à produção de queijo no Marajó encontramos em Barata (1973). Segundo o autor, na Fazenda Nossa Senhora das



Mercês, pertencente aos padres Mercedários, existia uma fábrica de manteiga e queijos.

[...] Em 1798 fez-se nas terras da fazenda N. S. das Mercês um grande cercado de 400 braças em quadro, medido e demarcado pelo próprio governador do Estado, D. Francisco de Souza Coutinho, que o mandou fechar de fosso e valado, para impedir a entrada do gado, e nele se lavrar com arado e charrua. Da cultura de arroz, milho e mandioca, plantado neste terreno, foi encarregado o agricultor francês Jacques Sahut, emigrado da Caiena. Naquele mesmo tempo, e naquela mesma fazenda, **estabeleceu-se também uma fábrica de manteiga e queijos** [...] (BARATA, 1973, p. 329. Grifo nosso).

Três informações são importantes na citação de Barata (ibidem). A primeira é a tentativa de se desenvolver a agricultura nos campos marajoaras; a segunda, a que mais nos interessa, é a fabricação de manteiga e queijos nas fazendas dos padres Mercedários; e a terceira está relacionada à presença do agricultor francês *Jacques Sahut*, que por mais que não se faça referência direta a ele como responsável por cuidar da produção de queijos e manteiga, fica subentendido que esta atividade iria ser desenvolvida no âmbito do espaço delimitado para agricultura e que ficaria sob sua responsabilidade. Então, é possível creditar a origem do queijo do Marajó aos missionários, que além de ajudarem a coroa portuguesa no “amansamento” dos índios, foram hábeis criadores de gado bovino e introduziram as primeiras técnicas de produção de queijo na região. Técnicas estas que com o passar do tempo e com a introdução de saberes oriundos de outras regiões (países), como é o caso do agricultor francês *Jacques Sahut*, legou o primeiro queijo elaborado no Marajó, o queijo manteiga de leite bovino, que de tão famoso incorporou o nome da região produtora, passando a ser chamado de queijo do Marajó.

A exclusividade da produção de queijo tipo manteiga utilizando leite bovino como matéria-prima perdurou no Marajó até década de 1930. A partir de então, com a introdução da desnatadeira, equipamento que retira mecanicamente a gordura do leite, surgiu o queijo do Marajó tipo creme (SILVA; OLIVEIRA, 2003).

Um dos polos de irradiação desta nova tecnologia foi a cidade de Soure. Segundo o produtor de queijo nº 01,



[...] Soure era uma cidade turística, tinha muita influência americana. Os caras vinham fazer *safari* de búfalo e tinha um grupo de fazendeiro com uma visão maior que do Arari [Cachoeira do Arari]. Então na década de 1930, introduzimos a desnatadeira, e passamos a fazer queijo tipo creme; com rendimento melhor; com qualidade melhor. E lá [Cachoeira do Arari] eles não levaram, não compraram a desnatadeira, não acreditaram na desnatadeira e continuaram fazendo o queijo manteiga, que em termos de qualidade, tem muito mais gordura, mas também dura mais; tem um período de prateleira maior, mas não é tão saudável quando você faz um queijo com leite desnatado. Aqui, o pessoal de Soure, não todo mundo, comprou a desnatadeira. Tinha um fazendeiro aqui, o Cosminho [Heráclito Cavalcante], que fazia contrabando pros Estados Unidos, o avião ia e trazia pessoal pra caçar aqui e trazia a desnatadeira, e quando chegava da Europa também trazia daquela área de lá (Holanda). (Entrevista com produtor de queijo nº 01, realizada em 07 março de 2016, Soure).

Enquanto os fazendeiros de Soure introduziam as desnatadeiras em suas queijarias e passaram a produzir o queijo do Marajó tipo creme, os de Cachoeira do Arari continuaram com o queijo do Marajó tipo manteiga. Há que se ressaltar que a introdução da desnatadeira não significou apenas mudanças de processos tecnológicos, mas deu início a um processo de territorialização da produção diferenciado, podendo se falar em um espaço de produção do queijo do Marajó tipo manteiga e um do queijo do Marajó tipo creme, colocando, assim, os produtores dos queijos do Marajó em tempo-espacos completamente diferentes.

Contemporaneamente à introdução da desnatadeira, década de 1930, outra mudança iria afetar o queijo do Marajó. Esta mudança (inovação) alterou de forma definitiva este produto e intensificou a divisão socioespacial entre produtores de queijos do Marajó. Estamos falando da introdução do leite de búfalo<sup>149</sup> como principal matéria-prima do queijo do Marajó e a transformação do búfalo como principal símbolo da pecuária na região. Então, ao mesmo tempo em que os fazendeiros de Soure inovavam em termos tecnológicos, os Fazendeiros e Queijeiros de Cachoeira do Arari também inovaram, mas foi uma inovação em termos de

<sup>149</sup> A introdução do búfalo no Marajó ocorreu no final do século XIX, mas seu uso com a finalidade de produção de leite só é registrado na década de 1920/30 nas fazendas Santana e Gurupatuba, ambas localizadas no município de Cachoeira do Arari.



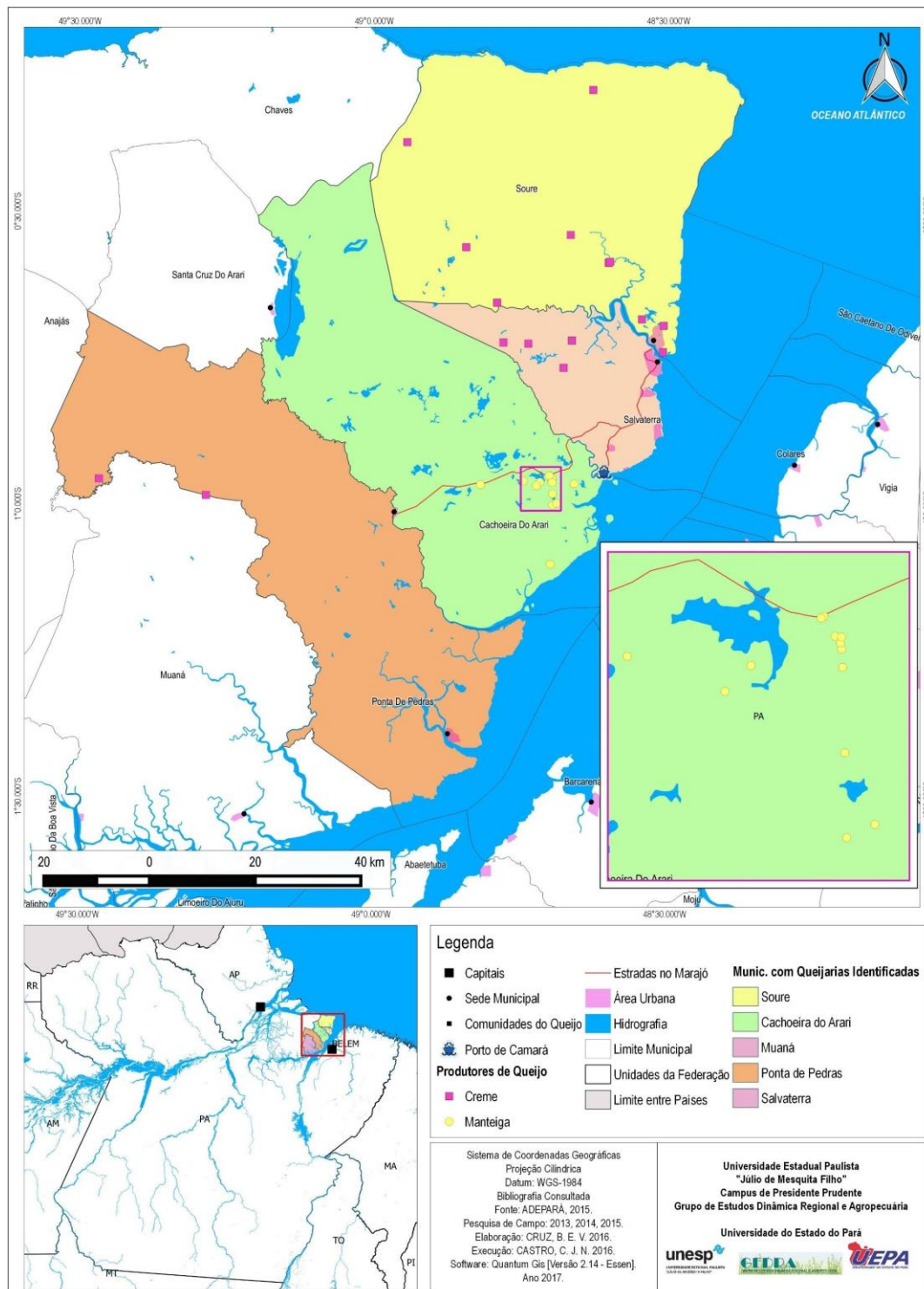


processo, pois a introdução do leite de búfala demandou um novo tipo de conhecimento (saber- fazer), talvez isso explique a resistência dos produtores de queijo do Marajó tipo manteiga em introduzir essa nova tecnologia, a desnatadeira. Outra questão importante quanto a não difusão da desnatadeira no município de Cachoeira do Arari e provavelmente mais relevante, é que a produção de queijo foi sendo apropriada pelos produtores familiares, logo, o investimento em uma queijaria para queijo tipo creme demandaria mais recursos financeiros que uma queijaria para queijo tipo manteiga. Dessa forma, não era/é só uma questão de não querer inovar como sugere o produtor de queijo nº 01, mas, sobretudo de não poder, em decorrência das limitações financeiras.

A territorialização específica das queijarias (Mapa 01) é uma síntese da diferenciação socioespacial da produção, em que de um lado têm-se os produtores de queijo “Tipo Manteiga” e de outro os produtores de queijo “Tipo Creme”. Enquanto os produtores de queijo tipo creme estão localizados nos municípios de Soure, Salvaterra, Ponta Pedras e Muaná, os produtores de queijo tipo manteiga estão localizados no município de Cachoeira do Arari, em especial nas imediações das localidades de Jabuti e Retiro Grande.



MAPA 01: Espacialização das queijarias segundo tipo de queijo (2016)



Fonte: Cruz (2017).

A análise do Mapa 01 leva-nos à seguinte conclusão: **há uma clara divisão socioespacial quanto à produção do queijo do Marajó**. Como já argumentado anteriormente, esta espacialização diferenciada não é uma questão apenas de tipo de queijo e localização de queijaria, mas acima de tudo de produtores



de queijos com perfis diferenciados. Diante desta constatação, achamos imprescindível que em vez da expressão Queijo do Marajó (singular) se utilize a expressão Queijos do Marajó (plural). Não é uma questão de semântica, mas sim de evidenciar que a expressão queijo (s) do Marajó, faz referência a dois tipos de produtos e uso do território diferenciado. Desta forma, ao revelarmos esta territorialização diferenciada da produção, objetivamos, não apenas apresentar dados estatísticos de localização dos produtores de queijo (tipos de queijo), mas acima de tudo demonstrar a necessidade de serem tratados de forma específica, pois o que ouvimos de muitos destes produtores, é que não são contra a regularização do queijo do Marajó e IG, contudo precisam de ajuda mais efetiva (política pública) do Estado (governo) e não apenas ações visando qualificação, que é importante, todavia não adianta se qualificar se os mesmos não têm como investir em seus estabelecimentos agropecuários.

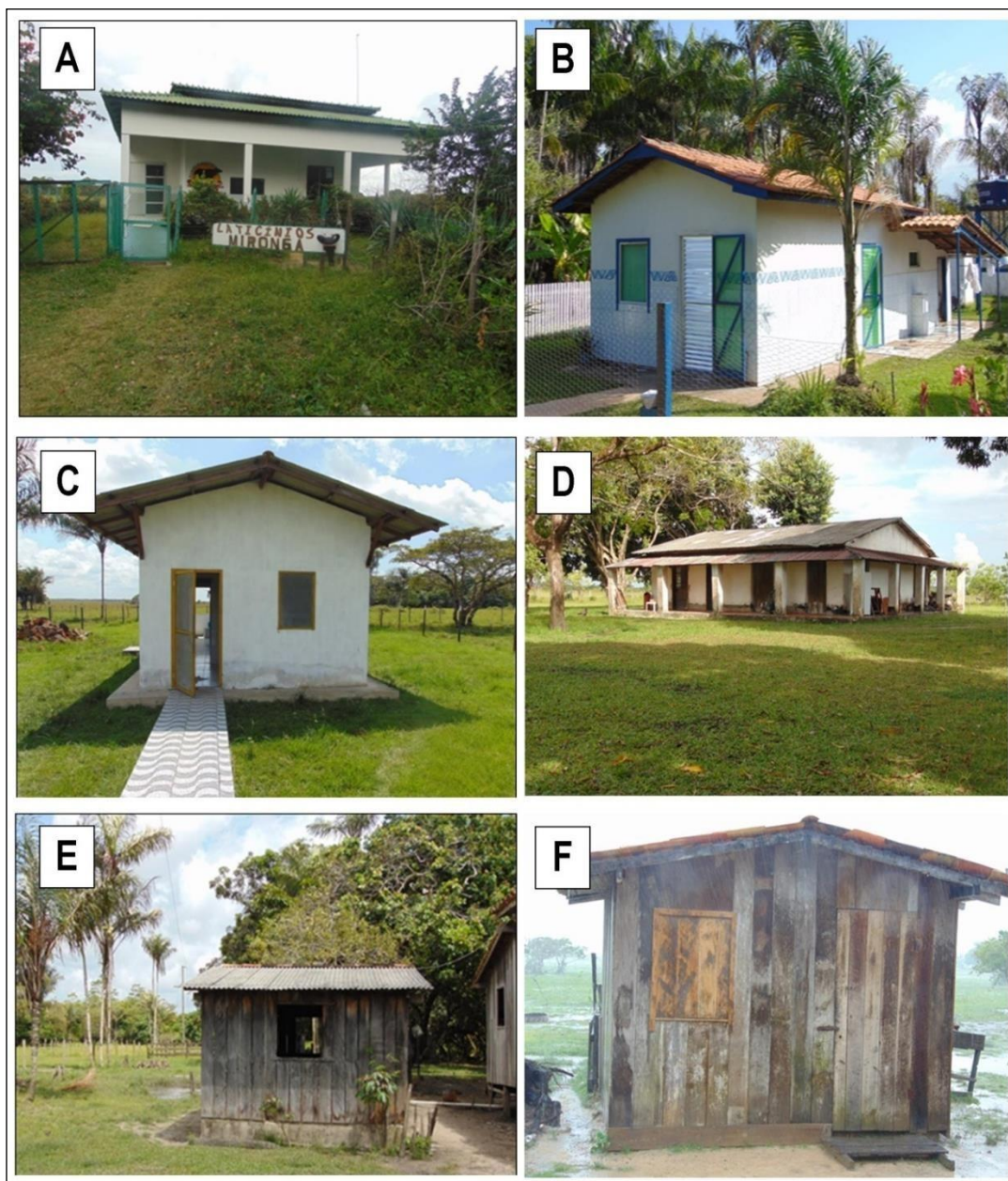
## **FAZENDEIROS E QUEIJEIROS FRENTE AO PROCESSO DE REGULARIZAÇÃO E IG DO QUEIJO DO MARAJÓ**

A produção de queijo do Marajó ocorre em pequena escala nas fazendas, utilizando tecnologia tradicional e de baixa qualidade, caracterizando-se como uma agroindústria rural, pois se localiza dentro da unidade de produção e mantém um vínculo direto com o sistema de produção familiar (SANTANA, 2011). Em nossa pesquisa identificamos que a produção de queijo não ocorre só no interior das fazendas, mas em sítios, retiros e até mesmo em residências dentro de áreas urbanas existem laticínios (queijarias) instalados e em funcionamento. Observamos também que o sistema familiar ao que o autor faz referência é uma característica dos Queijeiros, mas que não está presente entre os Fazendeiros, estes utilizam mão de obra predominantemente contratada no funcionamento dos seus estabelecimentos agropecuários e nas suas queijarias. Na Figura 1 expomos algumas destas queijarias pesquisadas.





FIGURA 01 (A, B, C, D, E, F) - Queijarias dispostas segundo sua condição em relação à legislação



Fonte: Trabalho campo (2014-2015). Org. Cruz (2015).

Agrupamos as figuras no intuito de mostrar as diferenciações das queijarias em relação à legislação. As figuras A e B são de queijarias com registros emitidos pela ADEPARÁ. A identificada com letra A, localiza-se em Soure, e a com letra B, em Cachoeira do Arari. Enquanto a de Soure produz queijo tipo creme, a de Cachoeira do Arari produz queijo tipo manteiga; as figuras C e D, no período da pesquisa (2014-2017) estavam em processo de regularização, sendo que ambas

se localizam no município de Salvaterra e produzem queijo tipo creme; e as figuras E e F são de queijarias não regularizadas ou “clandestinas” como são chamadas e ambas localizam-se em Cachoeira do Arari e produzem o queijo tipo manteiga. Apesar de ser um quadro-resumo das queijarias em funcionamento na região, trata-se de uma realidade que pode ser estendida para as demais queijarias pesquisadas<sup>150</sup>. A diferenciação de padrão construtivo e, por conseguinte, das condições de produção e de inocuidade do produto ficam patentes entre as queijarias e retratam a assimetria socioeconômica e de poder entre os produtores de queijo.

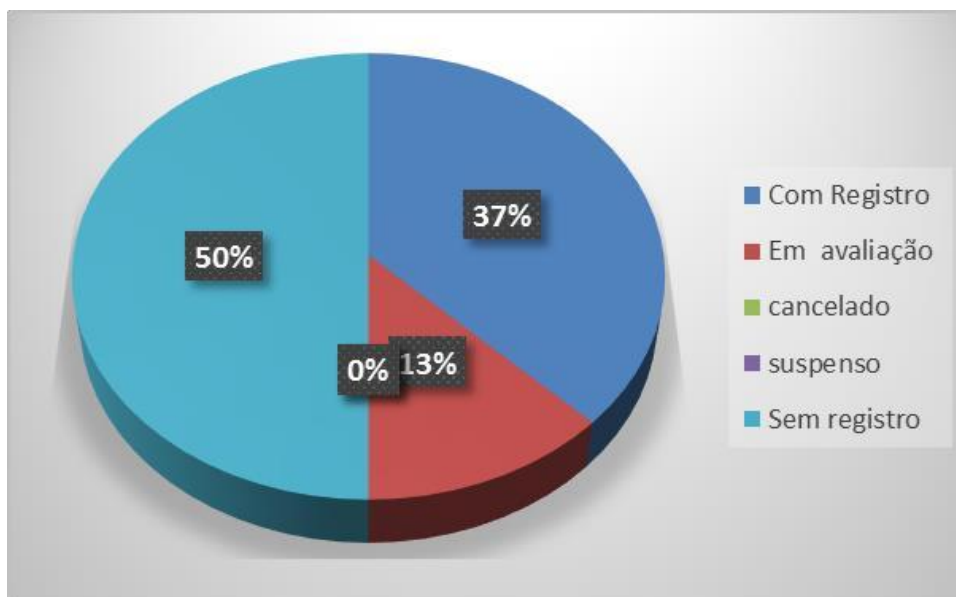
Construir uma queijaria e/ou adequar aos moldes exigidos pela legislação não está ao alcance de todos os produtores de queijo. Dos 16 entrevistados, 67% relataram que investiram mais de R\$ 40 mil (quarenta mil reais) em adequações e, mesmo assim, até o fim de 2016 não existia nenhuma queijaria plenamente ajustadas ao que disciplina o Protocolo do queijo do Marajó, ou seja, receberam o registro mediante a assinatura de um Termo de Ajuste de Conduta (TAC) e, dessa forma, caso não finalizem os ajustes necessários podem ter suspensos e/ou não renovados estes registros.

Importante registrar que dos produtores entrevistados que já regularizaram e/ou ainda aguardavam a liberação do registro pela ADEPARÁ, 78 %, ou seja, 07 de 09 produtores, relataram que o fizeram com recursos próprios, ou seja, não acessaram financiamento bancário e os que conseguiram acessar o fizeram por meio de linhas de crédito inadequadas para este tipo de empreendimento. Deste conjunto de produtores entrevistados apenas seis (06) (37%,) conseguiram regularizar suas queijarias, sendo quatro (04) em Soure, um (01) em Salvaterra, um (01) em Cachoeira do Arari. Dois (02) (13%) até dezembro 2016 não tinham conseguido a liberação do registro emitido pela ADEPARÁ, e oito (08) 50% não deram início a este processo e não têm registro de produtor artesanal e desta forma, legalmente não podem produzir e comercializar seus produtos (Gráfico 1).

<sup>150</sup> Na pesquisa identificamos 39 estabelecimentos produtores de queijo do Marajó, sendo dezenove (19) do tipo creme, e vinte (20) do tipo manteiga.



GRÁFICO 01 – Situação dos entrevistados quanto a regularização das queijarias - 2016



Fonte: Trabalho campo (2016). Org. Cruz (2016).

Quanto ao processo de regularização das queijarias, chama a atenção que até mesmo alguns Fazendeiros têm relatado em adequá-las às normas em vigor e para isso recorrem às suas influências políticas no sentido de facilitar este processo. Exemplo desta situação é relatado por um (a) técnico (a) da ADEPARÁ envolvida(o) no processo de fiscalização/regularização das queijarias:

Tem gente que tem condições em Soure e não fez porque não quis. Por que? Há! Não vou fazer, vou ter registro do mesmo jeito. Pra que eu vou gastar o meu dinheiro? É muito difícil trabalhar assim! **Aí a gente pega um produtor que tem uma certa influência política, consegue um registro sem tudo que precisa ter, por política.** Aí pega um Prudêncinho que se mata, um produtor que faz de tudo. E ver cara com registro [sem está adequado], ele vai fazer? Ele não vai fazer mais. **Como é que a gente fica? A gente recebeu até ameaça de morte, “se tu não cobrar dele e vim cobrar de mim eu te mato”.** Olha o papel do servidor público nesse momento! **Além disso, sofremos pressão de ser removida de função etc.** (Entrevista realizada em 15 março de 2016, Belém. Grifo nosso).

O relato da (o) servidora (o) é um exemplo de como se expressa a assimetria de poder entre os produtores de queijo e entre eles e os agentes públicos. Nestas condições, as normas não valem para todos (as) e os atores sociais mais



influentes se apropriam com mais facilidade dos projetos/ações voltados para região. Esta situação coloca os Queijeiros (produtores familiares) em desvantagens em relação aos Fazendeiros, pois não dispõem dos mesmos fatores de produção (terra, capital e trabalho), como também, da mesma força política no sentido de que os agentes do Estado sejam complacentes com suas limitações (técnicas-financeiras) quanto à regularização das suas queijarias. E olha que a própria Coordenação de Produtos Artesanais de Origem Animal, reconhece que a assistência técnica e as questões econômicas são os principais limitadores para que os produtores familiares regularizem suas queijarias. Contudo, pouco podem fazer em um contexto em que não existe uma política governamental estruturada e muito menos autonomia para executá-la.

A limitação técnica-financeira relatada pela Coordenação de Produtos Artesanais de Origem Animal foi constatada em nossa pesquisa e é um reflexo da assimetria socioeconômica e política presente na região. Esta assimetria se expressa também nas normas, nos planos e até mesmo na visão dos técnicos/técnicas à frente destes processos.

Este conjunto de situações é expresso pelo Presidente Associação dos Produtores de Queijo e Leite do Marajó (APQLM) da seguinte forma:

Aqui no Marajó sempre vivemos essa realidade, safra e entressafra. **Alguns colegas que vieram e que estavam à frente deste projeto, acho que não analisaram bem essa questão social, da nossa realidade dentro do Marajó.** É que temos muitos pequenos produtores que passam a sobreviver desse pequeno período de julho, agosto, setembro com a produção e venda de queijo propriamente dita. Que precisam não desse incentivo técnico mais do financeiro, pra que se faça realmente, e não que fique só nas palavras. Não faz isso! Faça aquilo! O camarada vende o que tem e não faz. Tem nego que tem dez vacas, tira vinte litros de leite. Eu comecei a fazer queijo com vinte litros de leite há dez anos atrás e essa é a realidade de hoje pra muitos. **Quando que ele vai alcançar pra nós termos essa IG? Quando que ele vai alcançar o registro na ADEPARÁ?** É como eu te falei tenho fornecedores de vinte e um litros, de treze; esse camarada ainda tá com o chão da casa dele batido de terra. Quando que ele vai botar em concreto pra ordenhar o leite dele? Ele só vacinou de Brucelose e Aftosa porque ele entrou no projeto do governo



onde acima de cinquenta animais o governo às vezes doa. Então, são situações que precisam ser vistos, que o pequeno produtor faz parte desse contexto, mas não está sendo observado. (Entrevista com Presidente da APQLM, realizada em 05 março de 2016, Soure. Grifo nosso).

O depoimento do Presidente da APQLM coloca a questão com muita propriedade ao questionar como os pequenos produtores, produzindo só na safra<sup>151</sup>, terão condições de adequar suas queijarias e se regularizar. Como irão se adequar a IG após regulamentada pelo Conselho Regulador? Sua preocupação consiste em questionar que o pequeno produtor (leite e queijo) de queijo tipo creme e manteiga, não estão sendo observados, e, caso estejam, não são levados em consideração como deveriam.

O desconhecimento das condições socioeconômicas e de produção destes produtores de queijo e até mesmo a visão de mundo que orienta determinados agentes públicos levam a uma compreensão distorcida da realidade. Isso pode ser observado no depoimento de um (a) do (a)s técnica(o)s da SEDAP envolvido(a) com o Protocolo do queijo do Marajó e o projeto da IG.

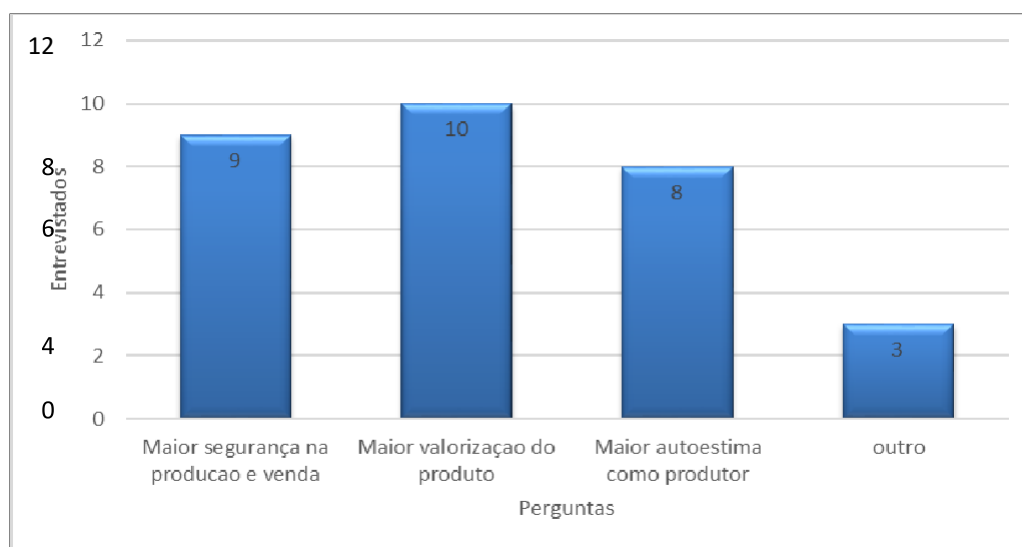
**Quando a gente iniciou esse processo, a gente imaginou que alguns sairiam e alguns se regularizariam.** A ADEPARÁ que faz a fiscalização em si, ela que é a responsável por fazer a fiscalização para aqueles que não estão adequados. O que a gente quer é trazer o máximo possível para a regularização, até porque nós minimizamos a estrutura das queijarias, não segue mais as orientações do RISPOA, como pé direito de não sei quanto, espaço de não sei quanto [...] agora realmente tem alguns agricultores que não querem se adequar em questões básicas de higiene, então essas pessoas não vão se enquadrar. **Às vezes falta vontade**, principalmente em relação à higiene. A gente ver coisas absurdas, tem alguns que não se regularizam, querem colocar o leite em lata de tinta para levar. Aí a gente não pode admitir. Tem gente querendo coar o leite com pano de chão, digamos assim. Quer dizer, coisas incompatíveis, principalmente do princípio da higiene [...] (Entrevista realizada em 23 maio de 2016, Belém. Grifo nosso).

<sup>151</sup> A produção de queijo é sazonal, sendo distribuída em dois períodos, safra (maio à setembro) e entressafra (outubro à abril).



No depoimento da (o) técnica (o) há um pré-julgamento que alguns (produtores) não irão se adequar e por isso terão que sair, ou seja, deixar de produzir, sendo a **falta de vontade** um dos motivos apontados. Isso até pode ser verdade para alguns produtores que por motivos políticos, por desconfiança no trabalho da ADEPARA e até mesmo por questões culturais, não querem investir em suas queijarias conforme as normas em vigor, mas a uniformização deste critério [vontade] a todos os produtores é um risco e desconsidera completamente a forma como está organizada a produção de queijo na Microrregião do Arari. Este critério de vontade não se aplica a todos os produtores. Nas entrevistas percebemos que fora alguns produtores com problemas de sucessão geracional, no geral eles querem se adequar à legislação e regularizar suas queijarias. Isto pode observado no Gráfico 2.

GRÁFICO 02 – Opinião dos produtores quanto à regularização do queijo do Marajó



Fonte: Trabalho campo (2014-2015). Org. Cruz (2015).

Os produtores pesquisados veem na regularização uma forma de maior valorização, produção e venda do produto, e melhora da autoestima como produtor (Gráfico 2). Contudo, se para os Fazendeiros (produtor de perfil empresarial) não configura problema disponibilizar em média R\$ 40 mil reais para investir em uma queijaria, esta não é a realidade dos Queijeiros (produtores de perfil familiares), tanto os que produzem o queijo tipo creme, quanto os que produzem o queijo tipo

manteiga, salvo raras exceções e com muita dificuldade. Em geral estes produtores têm escala de produção muito pequena e têm o funcionamento das suas queijarias prejudicadas pela sazonalidade na produção de leite, inviabilizando assim, os investimentos necessários que uma queijaria nova requer, pois não dispõe de poupança e/ou acesso a crédito para isso como já demonstrado anteriormente.

## **IG PARA O QUEIJO DO MARAJÓ: APROPRIAÇÃO SETORIAL *VERSUS* DESENVOLVIMENTO TERRITORIAL**

Nos últimos anos os queijos artesanais têm despertado a atenção de pesquisadores, governos, produtores e consumidores destas iguarias no Brasil. As razões deste despertar estão relacionadas a um conjunto de fatores, tais como: as crises contemporâneas no setor agroalimentar; a valorização do rural, como sinônimo de volta ao passado, do tradicional, da natureza, etc.; a (re) valorização do saber-fazer tradicional como sinônimo de alimentos seguros quando comparados aos produtos industrializados. Estes atributos têm justificado intervenções públicas visando o desenvolvimento rural, levando alguns autores a falarem da emergência de uma nova ruralidade. Este é o contexto que (in) diretamente levou um conjunto de instituições, lideradas pela SEDAP, a “tirar” o queijo do Marajó da “clandestinidade”, colocando-o no centro das discussões sobre as Indicações Geográficas no estado do Pará.

Na análise dos processos que envolveram a elaboração do dossiê da IG do queijo do Marajó obsevou-se que havia uma certa “pressa” em finalizar o dossiê e submetê-lo ao INPI, sem antes uma apropriação adequada da importância e funcionamento da IG por parte dos produtores e até mesmo das instituições envolvidas no processo. As citações abaixo são sintomáticas quanto a esta constatação.

[...] Acho que no início eles receberam como uma coisa bastante positiva. Agora, eu acho que eles estão achando que não é aquilo tudo. Porque assim, o pessoal acha que quer e acontece, mas não é assim, tudo é lento. Tem que passar por etapas; a gente precisa respeitar os protocolos; a gente precisa respeitar o Estado; a gente precisa respeitar a União; a gente precisa respeitar as leis. Ah! Vou ter IG ano que vem! Vou vender o produto! Tem registro que eles [Diretoria da Adepará] queriam para um mês. Já vou vender para fora do Estado. Então vai muito da expectativa que eles criam do



que realmente se a coisa tá boa ou não. Porque precisa de etapas a serem vencidas. Então isso é muito subjetivo do meu ponto de vista. O cara achar que vai. O político quer logo que aconteça. Não é assim! (Entrevista com Técnico (a) da Adepará, realizada em 15 março de 2016, Belém) (Grifo nosso).

[...] **O processo é extremamente complexo, vai ficar fingindo que não existe nada; vai tocando as coisas porque tem pressa;** olha já passou três vezes o prazo de entrega no INPI. Então agora querem fazer o mais rápido possível. E como é que fica essa situação toda que tem um monte de conflito latente sendo empurrado para baixo do tapete? Qual a perspectiva do desenvolvimento territorial que tá envolvido nisso? No plano concreto teve produtor que se legalizou que não tem a mínima condição de se legalizar, ou seja, estão apropriando a IG de segregação econômica e social. É isso que é desenvolvimento territorial? (Entrevista com Consultor A, realizada em 16 março de 2016, Belém. Grifo nosso).

É como se de uma hora para outra a IG fosse resolver os principais problemas dos produtores, criando uma falsa expectativa quanto à eficácia deste instrumento na proteção e agregação de valor ao produto. Não há uma preocupação e/ou desconhecem que acima de tudo o instrumento deve servir como catalizador de coesão social, de formalização de um compromisso em torno da valorização do produto e que esta valorização não significa, a priori, maiores preços, mas isso sendo uma decorrência deste processo e não o seu principal objetivo.

O que observamos os principais idealizadores estão mais preocupados em cumprir metas do que efetivamente organizar os produtores, no sentido de instrumentalizá-los para o uso deste instrumento que tem uma dupla potencialidade, tanto de gerar apropriação individual/setorial quanto de empoderamento e desenvolvimento territorial. Neste sentido, um dos consultores que participou do projeto faz a seguinte observação:

Eu imagino que tenha uma boa chance que seja feito o depósito ainda este ano [2016]. Se isso reflete um processo realmente efetivo, não do ponto de vista legal, o legal é que vamos cumprir as formalidades, mas o que isso vai implicar para demanda de esclarecimento do INPI durante a análise? Não sei. Por outro lado, na vida concreta dos produtores qual a implicação disso? Quem vai bancar o processo depois que





fizer o depósito? Quem vai gerenciar? Quem vai tirar tempo? Quem vai tirar grana? Quem vai ter capacidade com informações qualificadas para gerenciar o processo? Sinceramente eu não vejo ninguém da associação [APQLM], eu não vejo ninguém, tanto de Jabuti quanto de Soure para tocar esse processo. Tem algumas pessoas que tem mais esclarecimentos, mas estão envolvidas em outras coisas e isso vai tomar tempo. Tem que ter um perfil de liderança de ouvir, de conseguir articular, vai ter muito conflito, vai emergir conflito, e quem vai gerenciar conflito? Com que grana? Com que capacidade de mobilizar os associados? **Eu sinceramente tenho sérias dúvidas em relação a isso, que não há uma unidade mínima entre o conjunto de produtores.** O trabalho do SEBRAE foi centrado em Soure, Salvaterra e Cachoeira, tem um produtor de queijo de Ponta de Pedras que estava participando, o de Muaná não estava participando. Tem produção de queijo em Santa Cruz, tem pessoas em Chaves. O que me disseram “há o pessoal de Chaves não está interessado na IG, porque eles vendem para o Amapá, mas eles estão na área de abrangência da IG. Eles estão no estado do Pará, então teoricamente eles têm que cumprir todas as normas do estado do Pará. Institucionalmente o pessoal não dá muita bola porque eles estão voltados para outro lado [contra costa do Marajó], então deixa eles lá. (Entrevista com consultor A, realizada em 16 março de 2016, Belém. Grifo nosso).

A questão colocada pelo consultor A é extremamente preocupante e se encaixa aos argumentos defendidos, ou seja, até que ponto este projeto de IG emana do território e/ou é apenas mais uma experiência a exemplo do Arroz do Litoral Norte Gaúcho, primeira Denominação de Origem (DO) do Brasil, construída mais aos moldes de uma estratégia de “clube de atores” do que de um bem coletivo e que efetivamente emana e reverbera no/do território (FROEHLICH, PINTO e CONCATO, 2015).

No caso do queijo do Marajó esta é uma questão bem pertinente, pois na atualidade parte significativa da renda gerada pela atividade queijeira fica com os atravessadores e vendedores de leite, principalmente no período de entressafra quando diminui bastante a oferta do produto, levando-os a praticarem preços bem acima do que é repassado pelas queijarias. Com a IG, como não existe nem um mecanismo de centralização da venda e como a venda do queijo ainda ocorre



predominantemente na própria região produtora, tendo o município de Soure, Salvaterra e o Porto do Camará, como principais entrepostos comerciais, a renda extra gerada seria capturada por estes mesmo sujeitos já envolvidos no comércio do queijo – os atravessadores e vendedores de leite, mas acima de tudo será apropriada pelos Fazendeiros que já estão inseridos em mercados do circuito superior e poderão acessar os mercados de alto valor e se apropriar da renda de monopólio gerada pelo uso da IG.

Não obstante, o efeito colateral positivo, caso haja uma ação proativa da APQLM que representa os produtores de queijo junto ao poder público e privado, seria a (re) conquista de um mercado que outrora era dominado pelo queijo oriundo da Ilha do Marajó, mas que atualmente os produtores têm extrema dificuldade de abastecer devido o mesmo já ser abastecido por outros queijos de búfala, que muitas vezes são vendidos como se fosse queijo do Marajó. A (re) conquista deste mercado, a partir do uso da IG poderia criar uma reserva de mercado para o queijo do Marajó, possibilitando auferir melhores preços devido à venda direta aos consumidores e como consequência final, auferir a renda de monopólio que seria gerada pela atividade em decorrência do uso da IG e apropriada pelos produtores de queijo da Ilha.

Como temos discutido até aqui, o grande problema – e que coloca em risco a eficácia da IG para o queijo do Marajó como ferramenta/meio de desenvolvimento territorial – é que as condições em que projeto de regularização está sendo implantado, bem como o nível de organização social e produtiva, tem impossibilitado que um número amplo de produtores regularizem suas queijarias e, dessa forma, caso a IG seja aprovada, a mesma não terá impacto territorial, abrangendo um pequeno número de produtores e não ultrapassando uma dimensão setorial ligado à pecuária, principalmente aos pecuaristas mais capitalizados e não se reverberando para todo o território, apesar de algumas iniciativas pontuais, como é caso do projeto Promebull e Rotas Turísticas do queijo do Marajó, ambos em planejamento, não se sabendo como e quando serão implantados e seus impactos.

Por fim, o projeto de obtenção de uma IG para o queijo do Marajó, apesar de importante para proteger a marca queijo do Marajó, e como política de desenvolvimento para a região, ainda tem pouca ressonância entre os produtores de queijeiros e demais atores sociais da região. Em nossa pesquisa, quando questionados sobre o que é uma IG e qual sua importância, poucos (04 produtores) conseguiram responder adequadamente, no entanto se mostraram favoráveis e acham



que irão conseguir obter este instrumento. No caso de serem favoráveis, estará relacionado à proteção do uso indevido da “marca queijo do Marajó”, o que causa grande problema para os produtores da Ilha em relação à concorrência com os produtores de fora da Ilha. Mas o maior problema instalado hoje é outro. É a concorrência entre produtores certificados (regularizados) e clandestinos (não legalizados) dentro da própria região produtora, o que tem sido ponto de conflito e insegurança entre os produtores e agentes públicos. Em um contexto como este, é possível pensar/desenvolver um projeto de desenvolvimento territorial? Se estamos diante de uma situação em que apenas um número reduzido de produtores poderão/terão condições de participar deste processo, e em vez de cooperação o que se tem é o conflito.

### CONSIDERAÇÕES FINAIS

O caráter controverso quanto ao uso das IGs tem sido objeto das pesquisas de Cerdan (2013, 2014); Nierdele (2011, 2013); Froehlich e Dullius (2011), dentre outros, para quem estes instrumentos podem estimular/instrumentalizar processos de desenvolvimento territorial como também serem utilizados como instrumentos de poder e exclusão socioespacial. No caso do queijo do Marajó há que ressaltar que o uso deste “selo” pode representar instrumento de poder e, da forma como está estruturado o processo de regularização das queijarias, a maioria dos produtores está sendo colocada na “clandestinidade”, não podendo vender mais seus produtos nem no Porto do Camará/Salvaterra, pois os vendedores/atravessadores têm medo de colocar para venda o queijo “clandestino” e sofrer fiscalização da ADEPARÁ. Este é um ponto de tensão e que a IG poderá potencializar aumentando ainda mais o processo de exclusão socioterritorial dentro do Marajó. Dessa forma, a regularização do queijo do Marajó e uso da Indicação Geográfica (IG) tem uma dupla dimensão: se apresenta como oportunidade de inclusão socioproductiva ao tirar da clandestinidade/informalidade um produto (queijo do Marajó) e um conjunto de produtores, mas também é instrumento de exclusão, na medida em que até o presente momento apenas um número reduzido de produtores têm condições político-financeiras para regularizar suas queijarias e dessa forma usufruir do “selo” de IG após o seu registro e uso.

Para Cerdan (2013, p. 148), a “[...] a indicação geográfica no Brasil não



parece, a priori, um instrumento para estabelecer uma ponte entre valorização econômica e processo de desenvolvimento territorial sustentável [...]. No entanto, autora (Ibidem) argumenta que a análise de algumas experiências evidencia que

[...] o importante não é tanto os retornos econômicos ou sociais de tais atividades de promoção da qualidade, mas a capacidade do território de articular ou permitir a convivência coerente de uma IG com outras atividades e serviços, de promoção de produtos genéricos e específicos, buscando cada vez mais, um processo de especificação do território e de reterritorialização da agricultura em seu território (CERDAN, 2013, p. 148).

Este é o sentido que entendemos que uma IG para o queijo do Marajó deve ter como princípio, a promoção da qualidade, sem descuidar do risco da descaracterização do produto e, acima de tudo, que seja includente, não apenas em termos setoriais (agropecuária), mas de forma a ver todas as atividades que, direta e indiretamente, podem participar deste processo de desenvolvimento de base territorial.

Dessa forma, quando arguimos em favor do desenvolvimento territorial estamos falando na possibilidade de os atores/agentes criarem arranjos territoriais em que as relações de poder sejam menos assimétricas possíveis, mas, acima de tudo, comportando projetos voltados ao fortalecimento do território como espaço de vivência, abrigo e reprodução social.

## REFERÊNCIAS

BARATA, M. *Formação histórica do Pará: obras reunidas*. Belém: UFPA, 1973. Coleção amazônica. Série José Veríssimo.

CERDAN, C. Indicações Geográficas e estratégias de desenvolvimento territorial. In: NIEDERLE, P. A. (Org.). *Indicações Geográficas: Qualidade e Origem nos mercados alimentares*. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2013.

\_\_\_\_\_, C. Indicações geográficas de produtos agropecuários: importância histórica e atual. In: BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. *Curso de propriedade Intelectual e Inovação no Agronegócio: Indicação geográfica*. Org. Luiz Otavio Pimentel. 4. ed. Vol. Módulo II. Florianópolis: FUNJAB, 2014.

FROEHLICH, J. M.; DULLIUS, P. R. As experiências de indicações geográficas no Brasil meridional e a agricultura familiar. In: FROEHLICH, J. M. *Desenvolvimento territorial: produção, identidade e consumo*. Ijuí: UNIJUÍ, 2011.

FROEHLICH, J.; PINTO, N. L.; CONCATO, A. Arroz do litoral norte gaúcho: A experiência da primeira denominação de origem brasileiro. *53º Congresso da Sober*. João Pessoa, 26 a 29 de julho de 2015.



INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL, INPI. *Lista com as indicações de procedência reconhecidas até dez. 2017*. Disponível em: <<http://www.inpi.gov.br/menu-servicos/indicacao-geografica/pedidos-de-indicacao-geografica-no-brasil>>. Acesso em: 08 mar. 2020.

NIEDERLE, P. A. A institucionalização das indicações geográficas no Brasil. In: ANJOS, F. S. dos; CALDAS, N. V. (Org.). *Para além da qualidade: trajetórias de valorização de produtos agroalimentares*. Chapecó: Argos, 2014.

\_\_\_\_\_, P. A. *Compromissos para a qualidade: projetos de indicação geográfica para vinhos no Brasil e na França*. 2011. 263 f. Tese (Doutorado em Ciências Sociais) - Instituto de Ciências Humanas e Sociais, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro. Disponível em: <<http://hal.cirad.fr/tel-00561924/>>. Acesso em: 20 ago. 2015.

PARÁ. *Lei nº 7.565, de 25 de outubro de 2011*. Dispõe sobre normas para licenciamento de estabelecimentos processadores, registro e comercialização de produtos artesanais comestíveis de origem animal e vegetal no Estado do Pará, e dá outras providências.

PLOEG, J. D. Van Der. *Camponeses e Impérios Alimentares: lutas por autonomia e sustentabilidade na era da globalização*. Porto Aelgre: UFRGS, 2008.

RALLET, A. Comentários do texto de Oliver Crevoisier. In: MOLLARD, A. et al. *Territoires et enjeux du développement régional*. Versailles: Editions, 2007.

SANTANA, A. C. de (Coord.). *A cadeia de valor da pecuária de corte e leite em Soure e Salvaterra, Marajó-PA*. Belém: Viva Marajó, 2011.

SEBRAE. *Protocolo para o Queijo do Marajó*. Belém, 2014

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

SILVA, R. S.; OLIVEIRA, V. L. *O queijo do Marajó tipo creme derivado do leite de búfala: uma alternativa para o desenvolvimento sustentável do agronegócio no município de Soure*. 2003. 106f. Monografia (Especialização em Empreendedorismo Rural e Desenvolvimento Sustentável) - Centro de Ciências Naturais e Tecnologia, Universidade do Estado do Pará, Belém.

TOCANTINS, L. *O rio comanda a vida: uma interpretação da Amazônia*. Rio de Janeiro: Biblioteca do Exército, 1973. (Coleção General Benício, 114).





# CAPÍTULO 7. A INDICAÇÃO GEOGRÁFICA DA FARINHA DE BRAGANÇA: DESAFIOS E ESTRATÉGIAS DE UM COLETIVO

Natascha Penna dos Santos

## INTRODUÇÃO

O Brasil é um país de muitas diversidades culturais, dividido em cinco regiões em uma área de 8.511.000 km<sup>2</sup> e uma população de mais de 200 milhões de habitantes segundo o IBGE (2017), com essa grandiosidade aglomera culturas diferentes com práticas sociais marcadas por movimentos de populações de colonizadores que foram sendo miscigenados com os povos tradicionais, incrementando saberes que fazem do território brasileiro uma grande arena de conhecimentos onde o tradicional e o tecnológico interagem no ambiente rural.

Os cultivos de diversos produtos rurais, são responsáveis por marcas culturais e notoriedade que são referências para cada pedaço de solo, no Nordeste se tem diversos exemplos de artesanato, grãos, queijos, frutas e outros elementos que são referências e fazem dos estados dessa região destinos de interesse para reconhecimento dessas culturas tão expressivas.

No Norte também são conhecidos inúmeros ingredientes e artefatos da gastronomia local, que contam parte da história do povo e dos efeitos da miscigenação, a exemplo de um prato típico de Belém do Pará, o pato no tucupi, que é a harmonia perfeita entre o tucupi (caldo amarelo extraído da mandioca) de origem indígena e o pato assado de origem europeia, que caracteriza várias dinâmicas geográficas através de hábitos alimentares e que marcam um lugar com sua identidade.

Diante dessa riqueza toda, investiga-se formas de conservar a cultura, e se tem o modelo das Indicações Geográficas como formas de garantir que produtos e serviços sejam mantidos em sua tradicionalidade e elevando a notoriedade, fortalecendo cadeias



produtivas locais e estabelecendo dinâmicas de melhoria da qualidade de vida das populações envolvidas.

De acordo com o MAPA - Ministério da agricultura, pecuária e abastecimento (2014), no curso de propriedade intelectual e inovação no agronegócio - 4 edição - módulo II, no que diz respeito a organização dos produtores “num país amplo e diverso como Brasil, possivelmente conseguiremos identificar muitos produtos com diferenciais ligados ao território , sendo que cada caso será diferente. O processo de implementação de uma IG não pode ser planejado e realizado a portas fechadas. Trata-se de um processo coletivo e participativo, no qual os atores locais (produtores, transformadores de matéria-prima, pessoas ligadas ao comércio, ao turismo etc. – toda a cadeia produtiva deve ser envolvida) precisam ser protagonistas. A participação representativa de diferentes atores do território é imprescindível para a construção da IG, grande parte do sucesso de uma IG reside aí”.

Importante fazer o exercício de pensar na preservação de saberes a partir de expectativas das próprias comunidades, o que querem ? qual a perspectiva de melhoria da qualidade de vida a qual se referem ? como as novas gerações já estão dialogando com o tradicional ? essas e outras questões são sim de interesse da IG e devem ser monitoradas para que não fuçamos de seu objetivo, buscar melhorias sobre o ponto de vista de quem está no campo e salvaguarda a cultura da feitura da farinha lavada de Bragança. É por causa dos agricultores familiares que tudo existe, e não pela vontade de política ou projeto institucional desse ou daquele ator. O protagonismo é da comunidade e esse é o maior desafio, mobilizar e manter a participação com motivação, é acima de tudo uma relação de confiança.

## AS PRIMEIRAS CONVERSAS

Como tudo começou? Martha Parry do MAPA - Pará , esteve em Bragança entre 2012 e 2013, e fez as primeiras falas informando algumas entidades locais sobre o que era a IG - Indicação Geográfica , sempre chamando atenção que a prioridade deveria ser a salvaguarda da forma tradicional do produto e o saber dos agricultores familiares, foram abordados vários produtos da região, mas de antemão a farinha lavada foi citada como o grande elemento de destaque que precisava ser certificado como IG pois trata-se um produto ligado ao território, com grande notoriedade e que caberia uma análise mais profunda nas regras de obtenção do selo via INPI - Instituto Nacional de Patrimônio Intelectual, para que todos tivessem ciência das regras do jogo .





Dra Martha Parry (MAPA) - Palestra no evento gastronômico  
“Ver o peso da cozinha paraense” - 2016  
Foto: Autora

Era preciso estudar sobre IG, entender as exigências, especular quem seriam os parceiros locais que iriam “abraçar” a causa e dar andamento aos estudos e elaboração do dossiê. Estimulados pela Secretaria de Turismo do Estado do Pará, na pessoa do Professor Msc Álvaro do Espírito Santo, que entre 2013 e 2014 participou de várias reuniões em Bragança na condição de secretário adjunto do Estado, o mesmo, chamava atenção a época para os benefícios para a atividade turística que a Indicação Geográfica da Farinha de Bragança poderia propiciar.

Com tanto estímulo foi formado um primeiro núcleo de Grupo de trabalho que era composto por membros da prefeitura municipal de Bragança, principalmente, técnicos das secretarias municipais de agricultura e turismo. Juntamente, com técnicos da emater, agricultores, membros de associações e sindicato.

## O CICLO DE DESAFIOS



A primeira tarefa era entender o tamanho da cadeia produtiva da mandioca no município de Bragança, levantar dados analisar, e nortear os próximos passos. Um primeiro impacto foi perceber que os dados existentes não correspondiam com a realidade, era preciso aprofundar em uma pesquisa de campo para entender o tamanho do universo que seria trabalhado. Quantos produtores? Quantas Casas de Farinha? em que condições produziam? Como era feita a comercialização? Qual a produção mensal por tonelada? essas e outras informações eram relevantes para que as estratégias fossem tomadas.

Nesse momento o grupo elaborou um questionário a fomos a campo, foram 127 entrevistados, em mais de quinze comunidades, onde a pesquisa procurou avaliar o cotidiano e produção e também serviu para já fazermos uma primeira sondagem sobre a IG e a opinião dos agricultores sobre o processo de certificação, e nesse momento foi possível perceber que a grande maioria respondeu em apoio, como segue algumas respostas : (entrevistado 1) *“vai agregar valor, vai garantir a originalidade do produto”*. (entrevistado 2) *“É importante obter a certificação do produto”*, (entrevistado 3) *“excelente para o agricultor familiar”* , (entrevistado 4) *“importante para valorização da agricultura familiar”*, (entrevistado 5) *“agregar valor ao produto a ser comercializado”* . Nesse mesmo exercício de aplicação do questionário foi possível perceber várias questões relevantes ao processo também, por exemplo, no processo de colocar a mandioca de molho no igarapé o que é uma prática secular dos agricultores, que gera um problema ambiental sério pela emissão de resíduo e contaminação dos efluentes. Então diante desse primeiro estudo, foi possível entender quais os principais desafios no que diz respeito a essa cadeia produtiva da mandioca.

A cada encontro o grupo de trabalho foi se fortalecendo e aprendendo mais sobre IG e algumas demandas da agricultura familiar foram sendo priorizadas para receber apoio das instituições parceiras. A etapa seguinte foi levantar dentre as entidades de representatividade dos agricultores quem estaria interessada em ser a proponente do pedido de Ig da farinha de Bragança. Houve uma votação em reunião ampla com a presença de agricultores e foi votada a COOMAC - Cooperativa Mista dos Agricultores Familiares dos Caetes.





Comunidade do Cearazinho - Bragança  
Produção da Farinha  
Foto: Autora

Paralelamente as visitas de campo e levantamentos, as exigências para o INPI iam sendo analisadas, a exemplo a da lista a seguir, copiada do site da instituição com o passo- a- passo da certificação:

Pedido realizado por uma associação, sindicato ou outro substituto processual brasileiro

1. Caderno de Especificações Técnicas;
2. Procuração, se for pedido com procurador;
3. Comprovante do pagamento da GRU;
4. Estatuto Social registrado no órgão competente;
5. Ata registrada da Assembleia Geral com aprovação do Estatuto Social;
6. Ata registrada da posse da atual Diretoria;
7. Ata registrada da Assembleia Geral com a aprovação do Caderno de Especificações Técnicas e lista de presença;
8. Identidade e CPF dos representantes legais do substituto processual;
9. Declaração de estarem os produtores ou prestadores de serviço estabelecidos na área delimitada Documentos que comprovem que o nome geográfico se tornou conhecido, no caso de IP, OU documentos que comprovem a influência do meio geográfico nas qualidades ou características do produto ou serviço, no caso de DO;
10. Instrumento oficial que delimita a área geográfica; e,
11. Outros documentos que o requerente julgar necessário.

Entender as regras do jogo faz parte para poder mobilizar, é preciso estudar sobre o tema, IG - Indicação Geográfica. Ter o entendimento de que não é um programa de governo que se passa por um treinamento e vai replicando, é preciso analisar sempre cada passo, tem a a hora de avançar com as atividade e a hora de dar



uma parada as vezes um passo para frente e dois para trás. Como investimento e avaliação do processo é preciso reforçar as parcerias o tempo todo, pois se trata de campo de interesses.



Comissão do Grupo de Trabalho: representantes da COOMAC, produtores, técnicos da EMATER Bragança e da Prefeitura Municipal de Bragança, em seminário sobre IG no evento ver- o – peso da cozinha paraense em Belém

Foto: Autora

## PARCERIAS

Juntar gente é fundamental, mas mantê-las juntas e motivadas é um grande desafio na construção de um processo como da Indicação Geográfica, pois não se trata da conquista imediata de um papel timbrado para colocar na parede como um quadro sem valor. A indicação geográfica, é sobretudo um longo processo de amadurecimento de uma gestão de grupo em prol de uma determinada comunidade e sua identidade e reconhecimento. No caso da ig da farinha de Bragança, as parcerias tem sido o maior ganho até o presente, são mais de oito anos entre a primeira reunião e o depósito do dossiê no INPI que se deu em 2019.

O passado recente mostrou que a resistência existe e não são todos que colocam o coração no processo, ou seja, a ligação com o território, o dia a dia com o agricultor, o conhecimento sobre as mazelas são critérios de motivação e permanência das parcerias. O presente mostra que se trata de uma rede de pessoas e/ou instituições que contribuem





com o processo de acordo com suas possibilidades, e vão adquirindo experiência e tomando decisões sob um olhar cada mais atencioso nas demandas dos agricultores. Para o futuro a certeza é que IG será uma grande oportunidade de dar ainda mais visibilidade a farinha de Bragança, riqueza cultural que essa prática difunde a vida do agricultor familiar nessa parte da Amazônia brasileira que vive em meio a tantos desafios e da notoriedade a produtos tão valiosos como a farinha de mandioca.



Reunião com parceiros (BASA, ADEPARÁ, SEBRAE, Secretaria Municipal de Agricultura de Bragança, Secretaria Municipal de Turismo) para mobilizar agricultores e prestar esclarecimentos sobre IG e a cadeia produtiva da mandioca no município de Bragança (2017)

Foto: autora

## A DELIMITAÇÃO GEOGRÁFICA

Os estudos do grupo foram se aprofundando, era chegada a hora de definir a delimitação geográfica da IG Farinha de Mandioca de Bragança, as visitas de campo e conversas com as comunidades apresentavam um contexto histórico de que era preciso considerar que a IG precisava transpor os limites territoriais do município de Bragança, posto que, a forma de fazer e a comercialização liga essa grande área chamada outrora de região bragantina. A partir dessa constatação, começava uma nova mobilização agora ampliada para representantes dos municípios de Augusto Corrêa, Viseu, Santa Luzia e Tracuateua que em um dado momento histórico parte desses municípios eram considerados Bragança e que mesmo depois da emancipação, algumas práticas culturais como a produção da mandioca mantem padrões similares e precisavam ser reconhecidas.

Vários equívocos foram sendo tratados por exemplo, a não aceitação de alguns municípios que em um primeiro momento por desconhecimento do que era o processo da ig , não concordaram com o nome farinha de bragança já que a decisão em consenso já estava tratando o desenvolvimento do processo a partir de cinco municípios. Mas, o grupo de trabalho teve habilidade de ir esclarecendo o objetivo da ig e justificando que o nome “farinha de bragança” já era reconhecido pelo mercado e que o selo traria a partir de então maior notoriedade e não se tratava de criar uma nova marca para um produto já consolidado .

A presença de municípios no grupo de trabalho, começou a exigir mais esforços de todos , principalemnte, quanto a uma agenda de visitas e itinerancia maior, pois agora se faz necessário mobilizar e prestar esclarecimentos para produtores de toda a delimitação da IG.



Reunião do grupo de trabalho com representantes de instituições e outros municípios como a cooperativa de viseu e secretaria municipal de agroicultura de aiugusto correa, além de técnicos da emater, sebrae , coomac e fetagri

Foto: karine sarraf



Reunião ampliada do grupo de trabalho com a presença de advogados da FMB – ADVOCACIA, que prestam assessoria jurídica a IG da farinha de mandioca de Bragança

Foto: Conceição Sampaio

## O CONSELHO REGULADOR

O depósito do dossiê em 2019 marcou o fim de uma etapa e o começo de outra(s), com destaque para a consultoria e apoio do SEBRAE PARÁ através do escritório caetés que consolidou todos os estudos já prontos e complementou com assessoria já experiente em IG , estava na hora de dar maior formalidade para o grupo de trabalho e migrar parte dos membros para o conselho regulador.

O conselho regulador é uma exigência do INPI para a cessão da ig, e deve ser vinculado ao proponente, nesse caso a COOMAC. Um regra básica é que o estatuto da entidade precisa prever esse conselho, que deve ter seu regimento interno com regras para a manutenção das suas atividades.

O conselho da ig farinha de Bragança, está consolidado, contudo devido a algumas regras estipuladas em sua formalização percebe-se que existe a necessidade de algumas alterações, para que parceiros já atuantes , também tenham direito a voz e voto para deliberar.





Reunião extraordinária com a presença de alguns Representantes do conselho regulador da ig da farinha de Bragança (descrição da esquerda para a direita) (1) Natascha penna – membro suplente da prefeitura municipal de bragança, (2) Manoel Lima – vice – coordenador da IG representante da cooperativa de viseu (3) carmona técnico da emater Bragança, membro titular (4) Giovani membro titular do conselho , representante da COOMAC (5) Karine Sarraf , membro titular representante da EMATER escritório agosto correa (6) Conceição Sampaio , membro suplente do escritório da EMATER Bragança

Foto: autora

## ESTRATÉGIAS

Para o dicionário brasileiro, estratégia é arte de aplicar com eficácia os recursos de que se dispõe ou de explorar as condições favoráveis de que porventura se desfrute, visando ao alcance de determinados objetivos. Ao analisar esse conceito, o Conselho Regulador precisava apresentar seus objetivos a avaliar as condições favoráveis para dar continuidade ao trabalho. Para maior dinâmica do grupo e viabilidade de execução de suas atividades foi necessária a aproximação junto ao Fórum Estadual de Indicação Geográfica e Marcas Coletivas onde foi barganhado e concedido uma cadeira para a representação de titular e suplente na instância maior, visando novas conexões de apoio a IG da farinha de mandioca de Bragança e mais que isso elevar o processo a um compromisso estadual fortalecendo ainda mais a busca pela melhoria das condições de trabalho e vida dos agricultores familiares responsáveis pelo notável saber da farinha de Bragança.





Registro da última reunião ordinária de 2019, do Fórum Estadual de Indicação Geográfica e Marcas Coletivas, onde foi apresentado o Plano de Ações da Ig da Farinha de Bragança  
Foto: Autora

Em 2019, já como membro do Fórum Estadual o conselho regulador juntamente com um trabalho de escuta junto aos agricultores pensou na formatação de um documento com ações de curto a longo prazo para a melhoria da cadeia produtiva da mandioca e elaborou um Plano de Ações focado em quatro eixos:

- Melhoria da Produção
- Qualificação do Beneficiamento e Adequação da Infraestrutura da Casa de Farinha:
- Apoio à Comercialização
- Criação de Ambiente institucional Favorável

Os Eixos Temáticos foram elaborados para facilitar a compreensão, a dimensão e o desenvolvimento de finalidades para as ações propostas, as quais, passaram a constituir as atividades que serão desenvolvidas pelo Conselho Regulador da IG Farinha de Bragança. A partir das ações, foram definidos as metas gerais para este Plano, que são os resultados que se deseja alcançar a partir da implementação das ações. Também foram estabelecidos prazos para realização de cada ação, de acordo com os seguintes parâmetros:

- Imediato: ações a serem cumpridas até julho de 2020;
- Curto prazo: ações a serem cumpridas até dezembro de 2020;
- Médio prazo: ações a serem cumpridas até dezembro de 2021;
- Longo prazo: ações a serem cumpridas até dezembro de 2022.



## CONSIDERAÇÕES FINAIS

De acordo com o último levantamento da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO), a produção mundial de raiz de mandioca correspondeu a 270,28 milhões de toneladas no ano de 2014, estando o Brasil na quarta posição com uma produção de 23,24 milhões de toneladas.

A mandiocultura para a agricultura familiar na região norte do Brasil é uma prática cultural que se mostra para novas realidades como o turismo e a gastronomia por exemplo, a produção de farinha de mandioca e seus derivados não se refere apenas a confecção de uma matéria prima que alimenta e garante a subsistência de milhares de famílias. O ato de fazer farinha está ligado a ritual coletivo de encontrar o vizinho, de conversar sobre o clima, a melhor raiz, o tempo de pulagem, o tempo de torra, essas e outras tantas experiências fazem a farinha de mandioca produzida em Bragança um produto de desejo.

Degustar e incrementar a culinária faz do produto um artigo de cobiça para chefs de cozinha do Brasil inteiro, e essa “descoberta” principalmente pelos profissionais do sul e sudeste do país, gera mídia, desperta a curiosidade e vai gerando novas oportunidades mercadológicas para os agricultores de farinha.

É sempre importante ressaltar que o processo da IG que tem como finalidades primárias: A) Valorizar o produto e seu território, B) Coibir a falsificação, C) Produto de Qualidade, D) Notoriedade, E) Garantir características ao produto e F) Reivindicação Identitária. Deve ser protagonizado pelos homens e mulheres do campo que dominam a técnica e que a cada dia procuram meios de encontrar dignidade, acesso a mercados, inovação, novas técnicas e manter suas famílias em condições sócio – econômicas compatíveis com suas expectativas.

Para finalizar é interessante aliar esse processo da Indicação geográfica da farinha de Bragança como temas de ordem mundial, que fazem parte de indicativos de ação global que devem estar alinhados a esses modelos de desenvolvimento territorial como cita-se a orientação das ONU - Organização das Nações Unidas que sugere 17 ODS - Objetivos do Desenvolvimento Sustentável que devem ser implementados por todos os países do mundo durante os próximos 15 anos, até 2030. Para ilustrar a relevância dessas conexões descreve-se o Objetivo 2 que é “Acabar com a fome, alcançar a segurança alimentar e melhoria da nutrição e promover a agricultura



sustentável”. Esse deve ser o exercício diário do Conselho Regulador pelo sucesso da IG.

### Referências

BRASIL. Ministério de Agricultura, pecuária, e abastecimento. Curso de propriedade de intelectual e inovação no agronegócio: modulo II, indicação geográfica / organização : luiz otávio Pimentel - 4 ed. Florianópolis: MAPA, FUNJAB, 2014

GEERTZ, Clifford. o saber local novos ensaios em antropologia interpretativa ; tradução de vera joscelyne. 12 . ed. – petropolis, RJ: vozes, 2012. – (coleção antropologia)

MANDIOCA: saberes e sabores da terra / pesquisa e texto de maria dina nogueira e guacira waldeck. – rio de janeiro: IPHAN, CNFCP, 2006



## Capítulo 8. BREVE HISTÓRICO DA NOTORIEDADE DA FARINHA DE BRAGANÇA

Alexandre Miranda Ferreira

Paulo de Tarso Melo

Lívia Donza Barroso

### “PIRÃO E CHIBÉ

Eu vou fazer o meu pirão gostoso; - diz marujo que n'alma não tem mágoa - Quero um bocado grande, generoso, farinha, mais farinha do que água. [...] E depois do pirão, do peixe assado, numa cuia bem funda e bem pretinha, a gente bebe o chibé distiquarado, com muita água, açúcar e farinha. (SILVA, 1970).

A culinária paraense é singular e apreciada em todas as regiões do País. A maioria de seus pratos é de origem indígena, com o aproveitamento dos frutos, ervas e legumes cultivados na região. Considerada o “coringa” da cozinha regional, a mandioca é um dos ingredientes mais utilizados nos pratos paraenses<sup>152</sup>. Ao lado do cacau, ela é um dos elementos típicos da América<sup>153</sup>, só conhecido pelo resto do mundo durante as grandes navegações<sup>154</sup>.

Antes da colonização, era dela que dependiam os índios, que viviam essencialmente de peixe, farinha e frutas<sup>155</sup>. E assim, ingrediente obrigatório da culinária local, pode até parecer exótico, mas os paraenses dizem que a chamada “farinha” vai bem com café, açaí, peixe, moqueca, maniçoba, pato no tucupi, mingau e até sorvete.

<sup>152</sup> ORIGEM, **Os sabores paraenses na sua origem**. Notícias Pará, DOL. sábado, 03/03/2012, 20:13 - Atualizado em 03.03.2012, 21:49: Disponível em <https://www.diarioonline.com.br/noticias/para/noticia-190495-os-sabores-paraenses-na-sua-origem.html>: Acesso em: 10.03.2020;

<sup>153</sup> WIKIPÉDIA. Desenvolvido pela Wikimedia Foundation. Apresenta conteúdo enciclopédico. Disponível em: <https://Pt.Wikipedia.Org/Wiki/Cacau>, Acesso em 09.03.2020;

<sup>154</sup> FERRÃO, José Eduardo Mendes. Na linha dos descobrimentos dos séculos XV e XVI Intercâmbio de plantas entre a África Ocidental e a América. *Revista de Ciências agrárias*, v. 36, n. 2, p. 250-269, 2013.

<sup>155</sup> CABRAL, Danilo Cezar. História, Mundo Estranho. **Como era a vida dos povos indígenas brasileiros?**. Super Interessante. 4 jul 2018, 20h25 - Publicado em 28 jul 2009, 14h57. Disponível em: <https://super.abril.com.br/mundo-estranho/como-era-a-vida-dos-povos-indigenas-brasileiros/>: Acesso em: 10.03.2020



Em relatos históricos, a mandioca é citada como o alimento mais importante do Brasil colônia, conforme abaixo transcrito (BRANDÃO,1956):

“a mandioca era o mantimento mais importante dos brancos, índios e escravos da Guiné que viviam no Brasil, sendo chamada de farinha de pau pelos portugueses, momento em que o reinol Alviano nos fez saber que, em Portugal, quando querem vituperar o Brasil, a principal coisa que lhe opõem de mau é dizerem que nele se come farinha de pau. Insistente, Brandônio retrucava que a tal farinha de mandioca, depois do trigo, era o melhor mantimento do mundo”.

Há relatos do consumo da mandioca também na época do Brasil Império (LECLERC, 1942):

“Desde a constatação da existência de uma técnica indígena de processar a mandioca, a farinha dessa raiz manteve-se no consumo alimentar de todos os envolvidos na colonização e desde então manteve-se à mesa. Em 1889, o francês Max Leclerc desembarcou no Rio de Janeiro para escrever sobre a recém-instaurada República e observou aspectos da vida cotidiana nos meses que passou no país, como o consumo de mandioca, arroz, feijão preto e milho”.

Por sua vez, como soberana da culinária regional, a farinha esteve presente em todos os saberes e fazeres que caminham entre o rústico e o moderno, principalmente no tocante ao preparo e cozimento.

A estrada de Ferro Belém-Bragança teve um importante papel socioeconômico para o Estado<sup>156</sup>, uma vez que ajudava no escoamento da produção agrícola dos municípios do nordeste paraense até o porto da capital. Um apogeu que aconteceu principalmente na época do auge da exploração da cultura da borracha<sup>157</sup>.

A fama da farinha da região bragantina começou pelos anos de 1900, quando a estrada de ferro ligou o nordeste paraense à capital. Belém, passou a ser abastecida com a farinha de Bragança. Confiável, sempre bem torrada, saborosa, sem bagaço, única, logo conquistou todos os paraenses.

A ferrovia foi desativada em 1965<sup>158</sup>, mas a fama de melhor farinha já tinha se difundido por toda a região, permanecendo até os dias atuais, notoriedade que justifica o pedido de Indicação Geográfica de Procedência para a farinha.

Ao longo dos anos, algumas cidades ou regiões ganham fama por causa de seus produtos ou serviços, é exatamente o que acontece com a farinha de Bragança, que

<sup>156</sup> VELOSO, Tiago. **A Estrada de Ferro Belém-Bragança**. medium.com, publicado em 12. 10. 2019, Disponível em: <https://medium.com/@belemtransito/a-estrada-de-ferro-belém-bragança-95c653669bd9>; Acesso em 10.03.2020

<sup>157</sup> DE LIMA LEANDRO, Leonardo Milanez; DA SILVA, Fábio Carlos. A estrada de ferro de Bragança e a colonização da zona bragantina no estado do Pará. *Novos cadernos NAEA*, v. 15, n. 2, 2013.

<sup>158</sup> FURTADO, Adrielson. **Memórias da Estrada de Ferro de Bragança (EFB)**, Fonte: SIQUEIRA, J. L. F. Trilhos: o caminho dos sonhos (Memorial da Estrada de Ferro de Bragança). Bragança, 2008. Publicado em 09.04.2010. Disponível em: <https://adrielsonfurtado.blogspot.com/2010/04/memorias-da-estrada-de-ferro-de.html>. Acessado em 10.03.2020.



ganhou o título de melhor farinha do planeta no maior festival mundial do movimento *slow food*, realizado na Itália<sup>159</sup>.

Deste modo, o setor da agricultura bragantina tem a mandioca como um dos principais produtos cultivados, tornando o Estado do Pará o maior produtor de mandioca do Brasil, conforme dados da SEPLAN em 2018<sup>160</sup>. Em ascensão, o plantio de mandioca é motivado principalmente pela valorização econômica do produto e de seus derivados, muitas vezes regulado pela lei de mercado da oferta e da procura.

Possivelmente, o maior destaque da cultura de mandioca é a farinha, pois ela é considerada um ingrediente indispensável na mesa paraense. Além disso, o valor agregado da boa reputação da farinha de Bragança motiva o valor econômico do produto, sendo um incentivo que sustenta a cultura e a agricultura familiar na região.

Ao longo da história, mudanças significativas, marcaram o contexto socioeconômico global. As Indicações Geográficas, as quais constituem formas especiais de proteção que visam, principalmente, impedir a comercialização indevida de produtos ou serviços reconhecidamente famosos ou diferenciados por seu território, além de possibilitar a distinção a origem de um produto através da identificação da sua área de produção, alinhada a concepção de consumo moderno.

A Indicação Geográfica da Farinha de Bragança, se confunde com a própria história da região dos Caetés, que ao longo de 400 anos se perpetuou pela fama do conhecimento local na produção de farinha. De identidade internacional tem o poder de produzir sentimentos atemporais provocados na sua simples degustação, portanto, o reconhecimento estatal do pedido, apenas confirma a tradição dos caboclos bragantinos.

## A INDICAÇÃO GEOGRÁFICA BRASILEIRA

### Aspectos Legais

As Indicações Geográficas têm proteção constitucional e assim deve ser observada durante o processo administrativo de reconhecimento, pois sedimentadas no

<sup>159</sup> SAMPAIO, Vanessa: **Bragança (PA) festeja a gastronomia no São João**, Município é um dos cinco destinos que receberão apoio do MTur para divulgar seus festejos juninos. Publicado: Sexta, 02 de Junho de 2017, 14h15. Imprensa @ turismo.gov.br; Disponível em: <http://www.turismo.gov.br/últimas-notícias/7845-bragança-pa-festeja-a-gastronomia-no-são-joão.html>; Acesso em 10 de março de 2020.

<sup>160</sup> CANALI, Heloá. **Maior produtor brasileiro de mandioca, Pará recebe encontro internacional**. Secom. Governo do Estado do Pará – Secretaria de Estado de Planejamento. Data: 09.03.2018. Disponível em: <https://www.seplan.pa.gov.br/maior-produtor-brasileiro-de-mandioca-pará-recebe-encontro-internacional>; Acesso em 10.03.2020.





inciso XXIX<sup>161</sup> do Art. 5º da Carta Magna, deixa irrefutável que o conjunto de direitos nela inserido compreende garantias fundamentais.

O texto constitucional é intransigente sobre direitos e garantias individuais, defendidas inclusive das emendas à lei maior, conforme expresso no §4º<sup>162</sup> do Art. 60 da Carta Magna, medida convergente ao seu preâmbulo, cuja fama a elegeu como constituição cidadã.

Neste contexto, está inserido o sistema de Indicações Geográficas, cujo objeto privilegia a promoção e proteção de produtos ou serviços, bem como sua herança histórico-cultural, que é intransferível, abrangendo vários aspectos relevantes, como a área de produção definida, tipicidade, autenticidade com que os produtos são desenvolvidos e a disciplina quanto ao método de produção, garantindo um padrão de qualidade e uma notoriedade exclusiva aos produtores da área delimitada (SEBRAE, INPI, 2014).

A Lei n.º 9.279 de 14 de maio de 1996<sup>163</sup>, regula os direitos e obrigações relativas à propriedade industrial brasileira, trazendo em seu arcabouço a atribuição do Instituto Nacional de Propriedade Industrial - INPI, como a autarquia federal responsável pelo reconhecimento da Indicação Geográfica de qualquer produto ou serviço, considerando a sua natureza declaratória.

As Indicações Geográficas estão divididas pela Lei de Propriedade Industrial, em duas espécies: Indicação de Procedência (IP) e Denominação de Origem (DO). Os artigos 177 e 178 trazem os conceitos, da seguinte forma:

Art. 177. 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.

Art. 178. Considera-se **denominação de origem** o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que designe produto ou serviço cujas qualidades ou características se devam exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, incluídos fatores naturais e humanos (BRASIL, 1996, grifos nossos).

<sup>161</sup> XXIX - a lei assegurará aos autores de inventos industriais privilégio temporário para sua utilização, bem como proteção às criações industriais, à propriedade das marcas, aos nomes de empresas e a outros **signos distintivos**, tendo em vista o interesse social e o desenvolvimento tecnológico e econômico do País;

<sup>162</sup> Art. 60. A Constituição poderá ser emendada mediante proposta:

§ 4º Não será objeto de deliberação a proposta de emenda tendente a abolir:

IV - **os direitos e garantias individuais**.

<sup>163</sup> BRASIL. Lei n. 9279, de 14 de maio de 1996. Regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/Leis/L9279.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Leis/L9279.htm)> Acesso em: 16 dez. 2019.



A Indicação de Procedência (IP) é a espécie que protege a fama adquirida por aquele produto ou serviço, cuja reputação lhe diferencia, atraindo àquela origem geográfica específica à sua notoriedade.

Por outro lado, a Denominação de Origem (DO) é o tipo de Indicação Geográfica em que as condições naturais e humanas são responsáveis pela especificidade de um produto, atraindo assim para a região onde se encontram a condição peculiar para a sua própria existência.

Quanto as regras de processo e procedimentos para o reconhecimento de uma Indicação Geográfica, o INPI editou a Instrução Normativa n.º 95/2018, que aponta em seu preâmbulo, como atividade principal à execução das normas com vistas nas suas funções econômicas, sociais, técnicas e jurídicas.

Adota como importância o desenvolvimento econômico e confere adequada proteção, como necessidade precípua. Com 30 (trinta) artigos, disciplina o regramento para o pedido e concessão de uma Indicação Geográfica, conceituando em seu art. 2º §3º, a registrabilidade de nomes geográficos e gentílicos, associados ou não a nomes de produtos ou serviços.

No art. 4ª, indica a não-registrabilidade de IG's cujo nome fosse capaz de causar confusão, assim como de determinadas variedades de vegetais e raças animais, assim como IG homônima já registrada no Brasil.

A exegese do artigo 6º do Código de Processo Civil Brasileiro<sup>164</sup> aduz que, a substituição processual, cabe a quem autorizado por lei, pleiteia em nome próprio, direito alheio. O art. 5º da IN n.º 95/2018, permite que sejam substitutos processuais associações, sindicatos, federações, ou qualquer outra entidade que possa atuar como tal em razão da lei.

O art. 7º, expõe as necessidades para compor um pedido de Indicação geográfica, em seu inciso II, está o caderno de especificações técnicas. No inciso V, se exige os documentos específicos que comprovam a legitimidade do requerente.

As exigências normativas postas tornam os processos de registro de IG mais burocráticos. Porém, a possibilidade de se ter uma segurança documental mais rígida, implica na possibilidade um nível de proteção mais forte.

<sup>164</sup> BRASIL. Lei n.º 13.105, de 16 de março de 2015. Código de Processo Civil. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2015-2018/2015/lei/l13105.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2015-2018/2015/lei/l13105.htm)> Acesso em: 16 dez. 2019.



Dentre os documentos exigidos, consta o Caderno de Especificações Técnicas, Procuração, o comprovante de pagamento da Guia de Recolhimento da União, a comprovação da legitimidade do requerente, os documentos que comprovam a espécie requerida, o instrumento oficial que delimita a área geográfica e a representação gráfica ou figurativa ou representação geográfica.

Além dos documentos pessoais de identificação dos representantes legais, exige-se ainda que o Estatuto Social seja devidamente registrado no órgão competente, bem como as Atas da Assembleia Geral com aprovação do Estatuto e com a aprovação do Caderno de Especificações Técnicas, sejam também devidamente registradas e acompanhadas da lista de presença. Os produtores ou prestadores de serviço também precisam declarar a sua atuação dentro da delimitação territorial prevista na IG.

O exame do pedido de registro de Indicação Geográfica será organizado em duas fases: a preliminar, que consiste na verificação da apresentação dos documentos exigidos no art. 7º, instituídas nos art. 11 e 12 e, posteriormente, a de mérito, contida nos art. 13 e 14, onde serão avaliadas as condições de essência da provável IG.

Caso haja alguma inconsistência na documentação apresentada, há a possibilidade de cumprimento das exigências apontadas no prazo de 60 (sessenta) dias. No exame de mérito, será publicada a decisão de concessão ou indeferimento do pedido de registro da IG. Neste caso, a análise observa se a documentação protocolizada comprova o merecimento de fama ou condições geográficas daquele produto ou serviço.

A normatização, compreendida entre os art. 15 e 22, trata da possibilidade de alteração do registro de IG, ficando passíveis o nome geográfico e sua representação gráfica ou figurativa, assim como a delimitação da área geográfica, o Caderno de Especificações Técnicas e a espécie de Indicação Geográfica.

Por fim, o prazo para solicitação de alterações é de 24 (vinte e quatro) meses, onde, neste pedido, poderá estar contida mais de uma alteração, desde que lá não estejam os elementos caracterizadores da concessão da IG.

Deste modo, percebemos que uma normatização mais precisa ajuda os interessados no reconhecimento da IG a terem uma percepção efetiva de como focar nos pontos chaves para um pedido de registro mais eficiente, corroborando para que a concessão do registro seja precedida por uma ampla discussão coletiva acerca dos



objetivos que se espera obter com a IG, bem como o que deve ser empreendido para alcançá-los (NIEDERLE, 2013)<sup>165</sup>.

### O Sentido da Indicação Geográfica:

Segundo Garcia (2006)<sup>166</sup>, além de promover produtos e prestações de serviços, as IG's têm como função promover a localidade em que se originaram, tanto de modo cultural, como econômico. Também, têm a função distintiva e qualitativa de diferenciar os produtos produzidos ou serviços prestados naquela região, informando aos consumidores a sua procedência.

Consumidores que procuram alimentos e serviços com atestação de originalidade e identidade própria e inconfundível, podem se sentir estimulados a pagar um preço maior.

Fazendo uma comparação entre as regiões geopolíticas brasileiras, levando em consideração o número de Estados e a quantidade de Indicações Geográficas concedidas, poderemos, sem dificuldades, concluir que as regiões com menor índice de desenvolvimento econômico são as que têm menos IGs reconhecidas, bem como há fácil percepção que as regiões sul e sudeste, apesar de terem os menores números de Estados, possuem pioneirismo e número expressivo de reconhecimentos.

**Tabela 1 - As divisões regionais das Indicações Geográficas brasileiras**

Regiões Brasileiras	Número de Estados	Número de IG
Norte	07	06
Nordeste	09	14
Centro-Oeste	03 + DF	04
Sudeste	04	22
Sul	03	21

Tabela 1.1 Fonte: INPI – 04/03/2020 - Elaboração dos Autores (2020).

Segundo Locatelli (2016)<sup>167</sup>, nesta experiência de menos de duas décadas do advento da atual legislação de Propriedade Industrial brasileira, o processo de

<sup>165</sup> NIEDERLE, P. A. (Org.). Indicações geográficas: qualidade e origem nos mercados alimentares. Vol. 1. Porto Alegre: UFRGS, 2013. 296p.

<sup>166</sup> GARCIA, G. F. C. Desenho Industrial e Indicações Geográficas na ótica da lei de propriedade industrial brasileira. Revista Brasileira de Direito Internacional, Curitiba, v. 4, n. 4, jul.-dez. 2006.

<sup>167</sup> LOCATELLI, L. O Processo de Consolidação das Indicações Geográficas no Brasil: Lacunas e Omissões da Lei. N. 9.279/1996. Cad. Prospec., Salvador, v. 9, n. 1, p. 152-158, jan./mar. 2016.



reconhecimento de IG obteve um significativo avanço. Tal evolução pode ser atribuída, dentre outras causas, por um lado, porque a Lei n.º 9.279/1996 constituiu melhoria em matéria de regulamentação desses signos geográficos, e, por outro, em razão das iniciativas de políticas públicas voltadas à identificação das potencialidades brasileiras, as quais impactaram positivamente o número de IG's nacionais reconhecidas.

A Indicação Geográfica pode ser utilizada como um indicador, a fim de que o desenvolvimento de localidades possa advir da exploração de produtos e serviços que já existem e fazem parte do cotidiano, mas ainda não tiveram o olhar necessário para que a sua história, cultura, condições geográficas, sejam contadas e expostas de uma forma organizada, despertando o interesse também aos valores agregados que os acompanham.

O despertar da sociedade brasileira para enxergar as potencialidades que escorrem por suas mãos, podem trazer resultados surpreendentes em termos de evolução econômica e social, bem como pioneirismo regional, haja vista que a vanguarda no reconhecimento de IG pode representar alguma vantagem perante a concorrência entre produtos semelhantes.

Assim, é imprescindível a sensibilidade para as técnicas jurídicas, intrínsecas ao conteúdo dos pedidos de Indicação Geográfica, principalmente no que tange a finalidade basal do INPI, que é adotar o texto normativo observando as funções econômicas, sociais, técnicas e jurídicas, além da importância econômica das Indicações Geográficas e a necessidade de lhe conferir adequada proteção.

Diante disto, qualquer interpretação literal e restritiva, avança contra cláusulas pétreas, e por consequência a própria Constituição Federal, que protege os signos distintivos como um fundamento da sociedade sobre a concepção de propriedade.

O texto constitucional é intransigente sobre direitos e garantias individuais, defendidas inclusive das emendas à lei maior, conforme expresso no §4º<sup>168</sup> do Art. 60 da Carta Magna, medida convergente ao seu preâmbulo, cuja fama a elegeu como constituição cidadã.

No campo de prática, sabe-se da distância entre a aplicação da norma e sua função social, permitindo assimilações do senso comum como diretrizes de avaliação, o

---

<sup>168</sup> Art. 60. A Constituição poderá ser emendada mediante proposta:

§ 4º Não será objeto de deliberação a proposta de emenda tendente a abolir:

IV - os direitos e garantias individuais.





que pode servir como explicação das inúmeras ações judiciais no Brasil, em desfavor de atos de decisão administrativa, violadores dos preceitos fundamentais.

O reconhecimento estatal de uma Indicação Geográfica, tem contorno multidisciplinar, cabendo, portanto, um julgamento do pedido também multidisciplinar sobre os aspectos econômico, social, técnico e jurídico, harmonizando inclusive com a finalidade principal do INPI e da sua IN nº 95/2018.

Muito embora o reconhecimento desta Indicação Geográfica promova maior verticalização do produto, ela também permite a diferenciação de produtos que não guardam relação com a forma correta de produção da farinha de Bragança, porém se utilizam ilegalmente sua fama, incorrendo na possibilidade de lesar o consumidor e ferir a reputação do produto.

### **O PEDIDO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA DE PROCEDÊNCIA DA FARINHA DE BRAGANÇA: ASPECTOS GERAIS E ESPECÍFICOS DO PROCESSO**

A Farinha de Bragança pleiteia o seu reconhecimento como sendo uma Indicação de Procedência, haja vista que o seu renome satisfaz todas as formas estabelecidas pela legislação e sua notoriedade está entrelaçada à própria história da região bragantina.

As cidades de Bragança, Augusto Corrêa, Tracuateua, Santa Luzia do Pará e Viseu fazem parte da área delimitada para o reconhecimento da Indicação Geográfica Farinha de Bragança, perfazendo assim um núcleo na chamada Região dos Caetés que sofre as mesmas mazelas e, unido, nutre a esperança de que a comunidade de produtores atrele o reconhecimento do produto e da localidade, não apenas a uma mera formalidade, mas sim ao contexto geral de desenvolvimento social, econômico, histórico e turístico, a fim de que a agregação de valor seja completa.

O Estado do Pará, ainda que tenha suas potencialidades de produtos e serviços para Indicação Geográfica, proporcionais ao seu extenso território, somente no ano de 2019 obteve a sua primeira IG reconhecida, a Indicação de Procedência Tomé-Açu para o Cacau.

Observando os dados oficiais do IBGE<sup>169</sup>, é possível verificar a dimensão do conglomerado de habitantes envolvidos neste processo de reconhecimento da

<sup>169</sup> <https://www.ibge.gov.br/cidades-e-estados.html?view=municipio>



Indicação Geográfica de Procedência da Farinha de Bragança, que serão beneficiados de maneira direta e indireta, conforme elucida o quadro abaixo:

**Tabela 2 – Informações dos municípios requerentes da IG de Bragança**

Município da IG Farinha de Bragança	População Estimada 2019	PIB Per Capta 2017	IDHM 2010
Bragança	127.686 pessoas	R\$ 8.985,82	0,600
Augusto Corrêa	45.998 pessoas	R\$ 7.438,97	0,520
Tracuateua	30.959 pessoas	R\$ 8.247,91	0,531
Santa Luzia do Pará	19.848 pessoas	R\$ 8.496,41	0,546
Viseu	61.403 pessoas	R\$ 10.269,37	0,515
	<b>285,894 pessoas</b>	<b>R\$ 43.438,48</b>	

Fonte: IBGE

Como vimos, a função social do pedido é bastante significativa se considerarmos impacto sobre 285.894 pessoas relacionadas no processo da farinha de Bragança, bem como a realidade do PIB Per Capta e o Índice de Desenvolvimento Humano de cada municipalidade integrante do pedido.

Essa constatação explica a ligação umbilical entre os direitos de proteção à propriedade intelectual, enquanto dignidade humana e o que ela representa em uma comunidade, motivo de elevada importância no momento do julgamento dos avaliadores de uma IG.

Para a Farinha de Bragança, este emaranhado de pessoas, locais, produtos e serviços, identifica-se ser necessário ter bons mecanismos de proteção, uma vez que asseguram a preservação da biodiversidade, do conhecimento e dos recursos naturais a serem desenvolvidos, possibilitando, assim, a prática de um verdadeiro crescimento, onde a cadeia que liga o produtor ao consumidor esteja devidamente protegida.

O pedido de reconhecimento da Indicação Geográfica da Farinha de Bragança compreende uma indicação de procedência, cuja fama é notória em todo território nacional e internacional. Todos os Municípios integrantes do pedido de indicação geográfica organizaram-se com mesmo propósito, que é a valorização dos saberes amazônicos com a verticalização do produto farinha, promovendo a dignidade de toda a região e o desenvolvimento humano.

Não se pode esquecer que o requerimento da IG de Bragança é processo administrativo de natureza declaratória e por isso está atrelado aos princípios da administração pública, assim normatizados no art. 37 da Constituição Federal.

Por tanto, os aspectos legais inerentes ao pedido administrativo no INPI, deve observar os institutos jurídicos constitucionais, sejam eles expressos ou decorrentes de hermenêutica legal, portanto, a visão dos avaliadores deve ser ampla, sobretudo aos princípios gerais e a unicidade do direito, em que está inserida a Instrução Normativa nº 95 de 2018 do INPI.

Inegavelmente o reconhecimento geográfico para Bragança, permite não só a proteção do processamento de produção, descrito no caderno de especificações técnicas, mas protege os saberes do povo bragantino, que durante gerações realiza uma atividade local, que se diferencia entre as inúmeras farinhas existentes em nosso país, o que fez a farinha de Bragança ficar famosa dentro e fora do Brasil.

O mercado globalizado, vivencia uma geração de consumidores mais exigentes com a origem dos seus alimentos e a forma de produção da Farinha de Bragança é fator diferencial neste contexto, o que permite valorização econômica, reconhecimento, resgate e orgulho de o saber fazer.

Diante deste contexto, vamos fazer uma análise crítica sobre o pedido de Indicação Geográfica da Farinha de Bragança, apresentando o conteúdo processual para, na sequência, fazer considerações sobre as exigências feitas pelo Instituto Nacional de Propriedade Industrial – INPI.

### **Composição do Pedido de Registro**

O pedido de reconhecimento de indicação geográfica de procedência da farinha de Bragança nº BR402019000001-1, foi protocolizado por meio da petição n.º 020190000054 em 05.01.2019, pelo substituto processual Cooperativa Mista dos Agricultores Familiares e Extrativistas dos Caetés — COOMAC.

A delimitação de área geográfica pretendida é composta pelos Municípios de Bragança, Augusto Corrêa, Santa Luzia do Pará, Tracuateua e Viseu, todos do Estado do Pará. O pedido foi instruído com os seguintes documentos: formulário de pedido de registro de indicação geográfica; representação gráfica da indicação geográfica; carta endereçada ao Coordenador Geral de Marcas, Desenhos Industriais e Indicações Geográficas, referente ao protocolo de pedido de registro da IG Bragança; comprovante de pagamento da Guia de Recolhimento da União da taxa do INPI;



procuração simples de habilitação de procurador; e declaração de autenticidade documental.

De igual maneira, foram apresentados pelo substituto processual duas declarações: uma que a COOMAC representa legalmente os produtores de farinha da região de Bragança, Augusto Corrêa, Tracuateua, Santa Luzia do Pará e Viseu, e outra atestando que os produtores listados estão estabelecidos e exercendo suas atividades de produção dentro da área delimitada da IG Bragança.

No mesmo pedido, também foram juntados a ata de assembleia geral extraordinária da COOMAC, acompanhada da aprovação do Regulamento de Uso e definição da composição do Conselho Regulador. Ademais, juntou no processo o Estatuto Social do substituto processual; ata da assembleia geral ordinária e extraordinária de alteração do seu Estatuto Social; e manual de utilização de Indicação de Procedência.

Por fim, o pedido trouxe um laudo de delimitação da área geográfica e memorial descritivo da IG Bragança (IP); Memorial descritivo da área delimitada da indicação geográfica de Bragança para farinha, acompanhada da anotação de Responsabilidade Técnica; regulamento de uso e estrutura de controle da IG Bragança; documento intitulado “Elementos probatórios de notoriedade”; e dossiê histórico-cultural da Farinha de Bragança.

No entanto, em 03.09.2019, por meio do ato publicado na Revista de Propriedade Intelectual – RPI 2530 de 03 de setembro de 2019, a divisão de exame técnico da coordenação geral de marcas, indicações geográficas e desenhos industriais, solicitou o cumprimento de 05 (cinco) exigências a fim de adequação à Instrução Normativa nº 95/2018, referente a averiguação formal, primeira fase de análise do pedido.

Os pontos indicados pelos avaliadores do INPI como carecedores de esclarecimentos e correções foram: reapresentação do Regulamento de Uso da Indicação Geográfica da Farinha de Bragança, acrescido da descrição do processo de produção ou fabricação do produto pelo qual o nome geográfico se tornou conhecido; e a reapresentação da ata registrada da assembleia que aprovou o Estatuto Social, acompanhada de sua lista de presença;

Solicitou ainda, a reapresentação da ata registrada da posse e lista de presença da diretoria do substituto processual, que fez o pedido de reconhecimento da Indicação Geográfica de Bragança; cópia do documento de identidade e do CPF do



representante legal do substituto processual; e esclarecimento se o signo distintivo apresentado estava correto, considerando que a representação gráfica da IG no processo, possuía duas imagens figurativas.

No dia 03.11.2019<sup>170</sup>, o substituto processual, protocolou a petição n.º 870190111641 junto ao INPI, para cumprimento das exigências feitas pela divisão de exame técnico da coordenação geral de marcas, indicações geográficas e desenhos industriais do INPI.

Em resposta, os avaliadores do INPI publicaram na RPI do dia 21.01.2020<sup>171</sup>, resultado favorável para o cumprimento de 03 (três) exigências, contudo consideraram parcialmente cumprida a diligência referente a lista de presença da assembleia que aprovou o Caderno de Especificações Técnicas, pois segundo eles não foi possível averiguar os produtores participantes da sessão ocorrida em 08.10.2019.

O despacho do exame preliminar, ainda, considerou como não cumprida a exigência referente à posse do substituto processual, desconsiderando apresentação da ata registrada da Assembleia Geral ordinária e extraordinária que elegeu a diretoria da COOMAC.

Diante das circunstâncias apresentadas e o conteúdo da norma que disciplina as Indicações Geográficas, torna-se necessário refletir sobre os critérios utilizados pelo INPI no momento da avaliação dos documentos apresentados pelo substituto processual.

### **As exigências do INPI sobre o contexto constitucional**

As exigências feitas no processo de Bragança, correspondem a primeira fase do pedido, denominado análise preliminar, oportunidade em que o INPI averigua a formalidade do requerimento, principalmente às condições de representatividade do substituto processual. Vencida essa etapa os avaliadores avançam sobre o mérito do pedido de reconhecimento da Indicação Geográfica da Farinha de Bragança, no tocante a sua notoriedade.

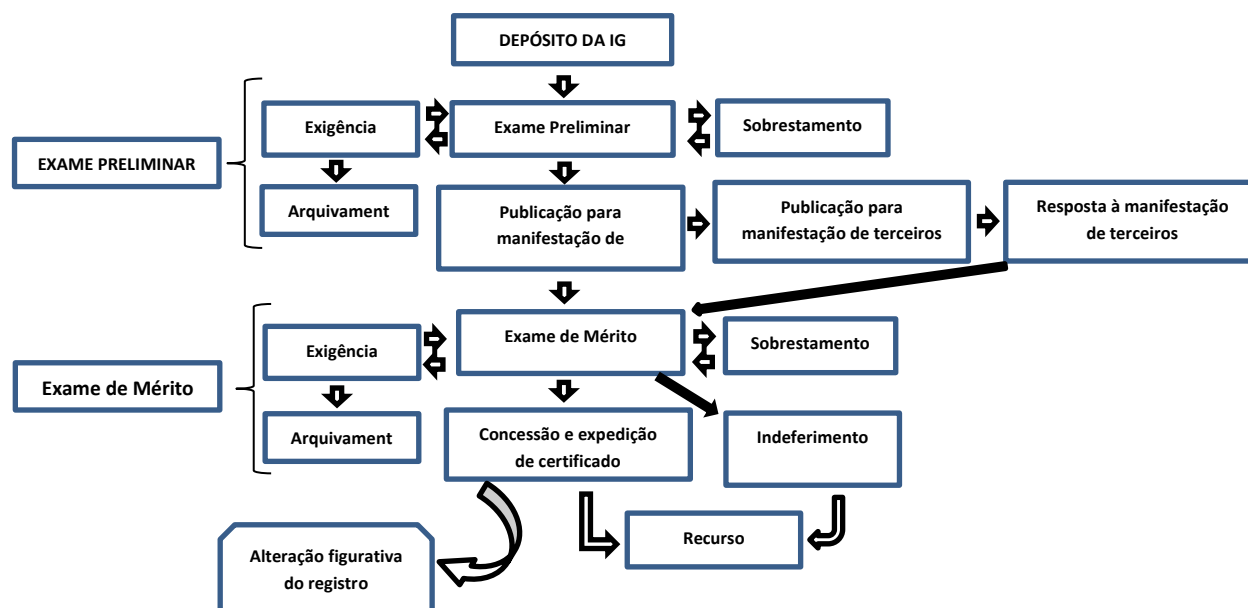
<sup>170</sup> Revista da Propriedade Industrial – RPI nº 2539 de 03.09.2019 (Pag. 22 a 28)

<sup>171</sup> Revista da Propriedade Industrial – RPI nº 2559 de 21.01.2020 (Pg. 08 a 12)





O pedido de reconhecimento de uma IG, pode ter vários contornos conforme descrito no Guia Básico de Indicação Geográfica do INPI<sup>172</sup>, o que pode ser demonstrado pelo fluxograma:



Diante do complexo de possibilidades que um processamento no INPI pode ter, mister que seja dada a devida atenção sobre o conteúdo analisado, cujo avaliador enquanto agente do poder público, deve conduzir sua análise sem formalismos exagerados, com proporcionalidade e razoabilidade, institutos jurídicos recorrentes nos processos administrativos e ratificados pelo Poder Judiciário brasileiro.

No caso do processo de Bragança, a equipe avaliadora do INPI fez 05 (cinco) exigências em 03.09.2019, oriundas do protocolo, e que foram pertinentes para o pedido formal preliminar. Contudo, em 21.01.2020, considerou apenas que 03 (três) daquelas foram cumpridas.

Todavia, entendeu que 01 (uma) delas foi cumprida parcialmente:

#### 2.1 Exigência 1

A exigência nº 1 solicitou:

Reapresente Regulamento de Uso da Indicação Geográfica Bragança em que conste a descrição do processo de produção ou fabricação do produto pelo qual o nome geográfico se tornou conhecido, nos termos da alínea “d”, inciso II, art. 7º da IN95/2018;

<sup>172</sup> GEOGRÁFICA, *Guia Básico de Indicação Geográfica*. Instituto Nacional de Propriedade Industrial – INPI. Por CGCOM — última modificação 07/10/2019 18h49. Disponível em <<http://www.inpi.gov.br/menu-servicos/indicacao-geografica>> Acesso em : 08.03.2020;

Em resposta à exigência nº 1, foram apresentados os documentos:

- Regulamento de Uso da Indicação de Procedência “Bragança” para a farinha de mandioca, contendo a descrição do processo de produção ou fabricação do produto, fls. 11 a 40;

- Ata registrada de aprovação do Regulamento de Uso, acompanhada de lista de presença, sem a indicação de quais dentre os presentes são produtores de farinha de mandioca, fls. 49 – 52.

Considera-se, portanto, **parcialmente cumprida** a exigência preliminar anteriormente formulada, uma vez que, nos termos do art. 7º, inc. V, alínea “d”, a lista de presença da assembleia que aprova o Caderno de Especificações Técnicas deve apresentar indicação de quais dentre os presentes são produtores.

Ademais, o INPI considerou também 01 (uma) exigência não cumprida, cujo conteúdo requer transcrição do relatório na parte específica:

A Exigência nº 3 solicitou:

Apresente a ata registrada da posse da atual diretoria, acompanhada de sua lista de presença, nos termos da alínea “c”, inciso V, art. 7º da IN95/2018; Em resposta à exigência 3, foi apresentado o documento:

- Ata registrada da Assembleia Geral ordinária e extraordinária que elegeu a atual diretoria da COOMAC, acompanhada de lista de presença, fls. 75 a 79.

O documento apresentado é insuficiente para o cumprimento do disposto no art. 7º, inc. V, alínea “c”, o qual estabelece que deve ser apresentada a “Ata registrada da posse da atual Diretoria”.

Considera-se, portanto, **não cumprida a exigência** preliminar anteriormente formulada.

Analisando pormenorizadamente as 2 (duas) exigências destacadas, é inegável perceber algumas consequências negativas. A primeira delas é sobre o ponto de vista jurídico constitucional, pois o critério utilizado pelos analisadores do pedido, indica aplicação literal do texto da IN nº 95/2018, sem perceber a unidade normativa da estrutura legal vigente no Brasil.

O direito contemporâneo adota todo sistema normativo para guardar coerência interna do estado, à luz da sua lei fundamental como fonte obrigatória de validade e coesão interpretativa dos casos concretos.

O entendimento do INPI, com relação a indicação destacada dos produtores de farinha de mandioca, presentes na sessão de aprovação do Regulamento de Uso, não parece ser a mais coerente, razoável e proporcional, visto que tal informação está presente sobre todo conteúdo documental do processo do pedido de IG.



Pela leitura comparativa dos documentos que instruem o pedido, a exigência parcialmente cumprida mostra-se exagerada, visto que essa identificação dos produtores presentes na sessão ocorrida em 08.10.2019<sup>173</sup>, pode ser constatada pela declaração de produtores familiares<sup>174</sup> de todos os agricultores dos municípios integrantes do requerimento de Indicação Geográfica da Farinha de Bragança, elegendo o substituto processual como representante da área geográfica, documento inclusive aceito pelo próprio INPI como válido e não passível de ajuste.

Ocorre que os avaliadores, preferiram firmar convicção apenas sobre o conteúdo linguístico da alínea “d” do inc. V do art. 7º da IN nº 95/2018, afastando-se do propósito do comando do próprio inciso em estudo que é a comprovação de legitimidade do requerente:

Art. 7º O pedido de registro de Indicação Geográfica deverá referir-se a um nome geográfico e conterá:

[...]

**V – Comprovação da legitimidade do requerente, por meio de:**

[...]

d) Ata registrada da Assembleia Geral com aprovação do caderno de especificações técnicas, acompanhadas de lista de presença com indicação de quais dentre os presentes são produtores ou prestadores do serviço a ser distinguido pela Indicação Geográfica:

O interesse da norma é fornecer comprovações que garantam a legitimidade do requerente e os documentos comparativos, presentes no processo de Bragança, alcançam esse propósito, já que a lista de presença da sessão de aprovação do caderno de especificações técnicas - com 18 assinaturas, está contida na declaração dos produtores, apresentada pelo substituto processual, presente as fls. 11/13 do processo.

A literalidade ao texto é reforçada, pelo fato da representatividade qualificada na própria ata da sessão composta pelas cooperativas COOPA Viseu; COOMAR; COOMAC e COOPAGRO, além da EMATER, FETAGRI e Prefeitura de Bragança, já indicar entre os participantes os produtores presentes na ata de aprovação.

Diante disto, a exigência relacionada a identificação dos produtores na lista de aprovação do caderno de especificações técnicas, é desproporcional, já que o processo possui inúmeros documentos de igual ou maior relevância em comprovar a legitimidade do requerente.

<sup>173</sup> Ata de Reunião do Conselho Regulador da IG Farinha de Bragança para Aprovação do Regulamento de uso – Registro em 01.11.2019; 2º Ofício – Bragança – PA: Protocolo nº 18.176, Livro 11-A, Registro nº 2.708.

<sup>174</sup> Declaração de que a COOMAC representa legalmente os produtores de farinha da região de Bragança, Augusto Corrêa, Tracuateua, Santa Luzia do Pará e Viseu – fls. 11 a 13 do Processo BR402019000001-1.



Já no tocante a exigência considerada como não cumprida, sobre o conteúdo relacionado à Ata da Assembleia Geral ordinária e extraordinária que elegeu a atual diretoria da COOMAC, o INPI além de adotar uma postura legalista, invade conteúdo interno do substituto processual.

Os analisadores do processo de Bragança, não consideraram cumprida a exigência em razão da ausência do termo “POSSE” na ata de eleição do substituto processual, o que é desarrazoado e desproporcional. Vejamos o trecho do relatório do INPI:

Reapresente Ata registrada da **POSSE** da atual Diretoria da COOMAC, acompanhada de lista de presença, conforme previsto no inciso C, alínea “c”, do art. 7º da IN95/2018. Observe que o documento deve conter **EXPLICITAMENTE** a **POSSE** da atual Diretoria da COOMAC.

Pelo conteúdo transcrito, o apego ao formalismo fica clarividente, pois segundo os termos do estatuto do substituto processual (presente nos autos), os processos eleitorais são realizados em única sessão e a posse é imediata, conforme alude o § 5º do Art. 47º do Estatuto da COOMAC<sup>175</sup>:

Art. 47º O Presidente da Assembléia Geral suspenderá o trabalho desta para que o Coordenador do Comitê dirija o processo das eleições e a proclamação dos eleitos.

[...]

**§ 5º A posse ocorrerá sempre na Assembléia Geral em que se realizarem as eleições, depois de encerrada a Ordem do Dia.**

Conforme se depreende do estatuto da COOMAC, a posse dos seus eleitos é feita de forma automática, não sendo razoável a conclusão dos avaliadores do INPI de que a ausência da palavra “POSSE” seria relevante para considerar não cumprida a exigência, mesmo porque a ata de eleição só poderia ser questionada, se não estivesse em harmonia com o estatuto, o que não é o caso.

Na tentativa de elucidar a questão, o substituto processual encaminhou pergunta pelo sistema “fale conosco” do INPI, a fim de informar e esclarecer que o processo eleitoral da COOMAC tem regramento próprio, de conteúdo *interna corporis*. Em resposta, o INPI (Mensagem nº 793364 recebida em 04/02/2020)<sup>176</sup> ampliou sua

<sup>175</sup> Estatuto Social da Cooperativa Mista dos Agricultores Familiares e Extrativista dos Caetés – COOMAC, Ajustado e Aprovado em assembleia geral ordinária e extraordinária de 17.08.2018 – Registro Nire 15400015059 (fls. 22 a 38 do Processo BR402019000001-1).

<sup>176</sup> ID da mensagem 20200210150704.7595822868@srv-web00.inpi.gov.br de: Fale Conosco - INPI faleconosco@inpi.gov.br; para: contato@fmbadvocacia.com; data: 10 de fev. de 2020 12:07; assunto: Resposta da



análise, invadindo sua competência ao questionar a validade da eleição do substituto processual:

**Mensagem nº 793364 recebida em 04/02/2020.**

**Sua mensagem:**

Prezados avaliadores do pedido de Indicação Geográfica de Procedência para Bragança - Farinha, sou procurador do pedido nº BR 40 2019 000001-1, o pedido de Indicação Geográfica de Procedência para Bragança, produto Farinha. Considerando as exigências feitas por este Instituto em 21.01.2020, com publicação na RPI 2559, gostaríamos de esclarecimentos sobre determinados detalhes, para dar total cumprimento a forma descrita na IN 95/2018, bem como convergir para uma melhor análise de Divisão Técnica de Exame da Coordenação Geral de Marcas, Indicações Geográficas e Desenhos Industriais, exposta no parecer técnico que subsidia este pedido. Muito embora, permaneça as exigências relacionadas sobre dois aspectos formais: a) lista de presença da assembleia que aprova o Caderno de Especificações Técnicas deve apresentar indicação de quais dentre os presentes são produtores, b) deve ser apresentada a “Ata registrada da posse da atual Diretoria do substituto processual. Com relação ao item a) lista de presença da assembleia que aprova o Caderno de Especificações Técnicas deve apresentar indicação de quais dentre os presentes são produtores, gostaríamos de esclarecimento no sentido de que a referida lista deve ser acrescentado a identificação expressa coo o termo “produtor” daqueles que estavam presentes (nova lista) ou basta apresentar a qualificação dos presentes apontando quantos são produtores, já que a composição que aprovou o caderno de especificações em sua maioria é produtor? No que diz respeito ao segundo item b) deve ser apresentada a “Ata registrada da posse da atual Diretoria do substituto processual, gostaríamos de esclarecimento no sentido de que apesar de não haver o termo “POSSE” na ata de eleição da atual diretoria da COOMAC, o estatuto da cooperativa em seu §5º do art. 47º, promove a posse imediata dos eleitos em assembleia com este fim, portanto todas as atas de eleição do substituto processual, não faz alusão ao termo solicitado nas exigências em virtude dessa característica da norma *interna corporis* do substituto processual. Assim sendo, o requerente deve fazer uma ata específica apenas para posse, motivado pelas exigências deste INPI? Essa ata pode ser complementar aquela de eleição sem substancial alteração no texto original? Nesses termos aguardo retorno. Atenciosamente ALEXANDRE MIRANDA FERREIRA Advogado – OAB/PA 14.897

**Resposta do Fale Conosco:**

**Prezada Sra.:**

**Em resposta informamos que:**

- 1) Não pode ser um documento qualquer com a qualificação dos presentes porque a IN diz que o documento a ser apresentado é a Ata com a lista de presença qualificada (a informação tem que estar na própria lista), assim a lista em questão deverá ser reapresentada, indicando na mesma quem é produtor.**
- 2) Deve ser apresentada ata de posse, conforme determina a IN, a simples realização de eleição não é sinônimo de posse, devendo estar indicado em ata a realização da posse, para que ela gere efeitos legais. Não há óbice ser em ato contínuo e na mesma ata, desde que expresso no documento.**

**Atenciosamente,**

**Divisão de Exame Técnico de Marcas X**





O estatuto do representante processual é norma interna, e seu conteúdo compõe ato exclusivo da sua Assembleia Geral, firmada pelos seus fundadores e associados, conforme exige os Arts. 14 e 15 da Lei nº 5.764/1971, que define a política nacional de cooperativismo e institui o regime jurídico das sociedades cooperativas.

Assim, o INPI ao questionar a produção dos efeitos legais da ata de eleição do substituto processual, ultrapassa o que exige o inciso V do Art. 7º da IN nº 95/2018, pois o efeito jurídico esperado recai sobre a comprovação de legitimidade do requerente e não avaliar a legalidade do documento interno da cooperativa.

A conduta produz significativo impacto na representatividade da COOMAC, cuja soberania da Assembleia Geral foi ameaçada, não sendo suficiente ao avaliador o registro na Junta Comercial do Estado do Pará – JUCEPA em 30.04.2019, arquivada sob o nº 20000604655; Nire 15400015059; Chancela 50386628312406.

Consoante se depreende, é nítido que os critérios do julgamento feito, não guarda uma aplicação técnica que o texto normativo exige, afastando-se do propósito da lei e como consequência cria um estado de insegurança jurídica sobre a questão.

Muito embora, os direcionamentos de aplicação literal dos artigos da IN nº 95/2018 sejam adotados, estes militam em desfavor da essência jurídica presente na finalidade do INPI e na garantia interpretativa do manto constitucional.

A situação enseja uma reflexão profunda sobre as balizas de avaliação do exame formal preliminar, vez que, em que pese tenha sido questionado a legalidade da ata de eleição, legalmente válida, do substituto processual, o INPI aceitou o documento de identidade do presidente da cooperativa apto a cumprir uma das exigências.

Se existe dúvida sobre a produção de efeitos da ata de eleição, supondo que não houve posse, como o INPI considera cumprida uma exigência que dependa do documento do cooperado que foi eleito na mesma ata em xequê?

As premissas jurídicas, são alicerçadas em uma unidade normativa, que exige amplitude dos seus institutos na aplicação da lei ao fato jurídico julgado. O INPI nos processos de reconhecimento de direitos, exerce ato administrativo processual vinculado e por isso deve entregar aos seus administrados, resultados comprometidos com o estado democrático de direito, respeitando a Constituição Federal, e primando pelos princípios da eficiência, legalidade, moralidade, publicidade, razoabilidade e proporcionalidade.



As ações com excessos de formalismo são conhecidas da administração pública em geral, cujas exigências são tão literais que ameaçam o próprio objeto pretendido. Esta conduta odiosa é combatida exemplarmente pelos mais diversos órgãos de controles internos e externos, conforme os inúmeros julgados do judiciário brasileiros.

Para De Oliveira (2006, p. 79), o formalismo excessivo deve ser combatido com o emprego da equidade com função interpretativa-individualizadora, tomando-se sempre como medida as finalidades essenciais do instrumento processual (processo justo e equânime, do ponto de vista processual, justiça material, do ponto de vista material), e os princípios e valores que estão a sua base, desde que respeitados os direitos fundamentais da parte e na ausência de prejuízo.

Muito embora possa parecer trágica uma interpretação literal do texto normativo, outra consequência advinda da avaliação dos analisadores do INPI, diz respeito à distância do total atendimento da finalidade da IN nº 95/2018, expressamente descrita em seu preâmbulo, cuja importância é a execução das normas de propriedade industrial, tendo em vista as suas funções econômicas, sociais, jurídicas e técnicas.

As exigências, na forma em que foram avaliadas, causam profundo desestímulo nas comunidades envolvidas no pedido de Indicação Geográfica, impactando diretamente no cotidiano da sociedade local, que passa a não acreditar no sucesso da empreitada, não pela burocracia, mas pelo excesso de formalismo.

A organização social que se forma a partir da expectativa do pedido de Indicação Geográfica, pode não ser percebido pelos técnicos avaliadores do processo, mas no cotidiano dos produtores implica diretamente na sua dignidade, principalmente se considerarmos as peculiaridades logísticas, econômicas e sociais da região bragantina.

A lei não é apenas um regramento frio, ela deve atender seu fim social, destinado a assegurar o exercício dos direitos sociais e individuais, a liberdade, a segurança, o bem-estar, o desenvolvimento, a igualdade e a justiça como valores supremos de uma sociedade fraterna, pluralista e sem preconceitos, fundada na harmonia social e comprometida, na ordem interna e internacional, com a solução pacífica das controvérsias, conforme consagrado no preâmbulo da lei maior.

Portanto, as avaliações do INPI aos conteúdos descritos na IN nº 95/2018 devem ser feitas com forte olhar nos preceitos fundamentais do direito e principalmente para a Constituição Federal, a fim de aproximar uma resposta justa daqueles que estão



agindo na legalidade, privilegiando a essência, o propósito e a finalidade dos institutos, dos quais a Indicação Geográfica faz parte.

## COSIDERAÇÕES FINAIS

O tecnicismo exposto neste capítulo, em nada acrescentará se não considerar que, sua resultante, deverá satisfazer de forma humanizada, toda a cadeia produtiva que depende da transmutação da rigidez processual em sensibilidade.

A Indicação Geográfica é mais do que um reconhecimento. Em cada mastigar da crocante e única Farinha de Bragança está contada a história de uma região acolhedora. Pelas águas do Caeté, recepcionados estiveram Tupinambás, franceses, beneditos, sobretudo bragantinos, marujos que navegaram sob a procedência de um produto que está indicado em cada tacho arranhado pela força de seu povo.

A fuligem que perfurava as camisas dos que se aventuravam para vender na capital, notoriamente demonstravam que, além da estrada, é de ferro a perseverança dos que suaram nas caldeiras do trem e nos fornos das casas sagradas.

Sabores, cheiros e sensações, tornam a vivência bragantina um privilégio. Sorte de quem a (RE)CONHECE.

## REFERÊNCIAS

ALEXANDRINO, José Melo. Hermenêutica dos Direitos Humanos. In: **Conference given**. 2011.

BARROSO, Luís Roberto. **Curso de direito constitucional contemporâneo**. editora saraiva, 2017;

BRASIL. [Constituição (1988)]. Constituição da República Federativa do Brasil de 1988. Brasília, DF: Presidência da República, [2016]. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/Constituicao/Constituicao.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Constituicao/Constituicao.htm). Acesso em: 10 mar. 2020.

BRASIL. Instituto Nacional de Propriedade Industrial. **Lista com as Indicações de Procedência Reconhecidas**. Disponível em <file:///C:/Users/paulo/Downloads/LISTACOMASINDICAESEPROCEDNCIARECONHECIDAS.At17Dez2019.pdf>>Acesso em: 20 dez. 2019.

BRASIL. Instituto Nacional de Propriedade Industrial. **Pedidos de indicação geográfica concedidos e em andamento**. Disponível em <http://www.inpi.gov.br/menu-servicos/indicacao-geografica/pedidos-de-indicacao-geografica-no-brasil> >Acesso em: 20 dez. 2019.

BRASIL. Lei n.º 13.105, de 16 de março de 2015. **Código de Processo Civil**. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2015-2018/2015/lei/113105.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2015-2018/2015/lei/113105.htm)>Acesso em: 20 dez. 2019.



BRASIL. Lei n.º 9279, de 14 de maio de 1996. **Regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial**. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/Leis/L9279.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Leis/L9279.htm)> Acesso em: 10 mar. 2020.

CABRAL, Danilo Cezar. História, Mundo Estranho. **Como era a vida dos povos indígenas brasileiros?**. Super Interessante. 4 jul 2018, 20h25 - Publicado em 28 jul 2009, 14h57. Disponível em: <<https://super.abril.com.br/mundo-estranho/como-era-a-vida-dos-povos-indigenas-brasileiros/>>: Acesso em: 10.03.2020

CANALI, Heloá. **Maior produtor brasileiro de mandioca, Pará recebe encontro internacional**. Secom. Governo do Estado do Pará – Secretaria de Estado de Planejamento. Data: 09.03.2018. Disponível em: <<https://www.seplan.pa.gov.br/maior-produtor-brasileiro-de-mandioca-pará-recebe-encontro-internacional>>; Acesso em 10.03.2020;

CONSTITUIÇÃO DA REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL DE 1988; disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/constituicao/constituicaocompilado.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/constituicaocompilado.htm)>; Acesso em: 06 de março de 2020;

DA ROCHA PORTO, Patrícia Carvalho. **Indicações Geográficas, Modelo Brasil**. CEP, v. 1311, p. 928, 2009.

DE OLIVEIRA, Carlos Alberto Alvaro. O formalismo-valorativo no confronto com o formalismo excessivo. **Revista da Faculdade de Direito da UFRGS**, v. 26, n. 26, 2006.

FERRÃO, José Eduardo Mendes. Na linha dos descobrimentos dos séculos XV e XVI Intercâmbio de plantas entre a África Ocidental e a América. **Revista de Ciências agrárias**, v. 36, n. 2, p. 250-269, 2013.

FURTADO, Adrielson. **Memórias da Estrada de Ferro de Bragança (EFB)**, Fonte: SIQUEIRA, J. L. F. Trilhos: o caminho dos sonhos (Memorial da Estrada de Ferro de Bragança). Bragança, 2008. Publicado em 09.04.2010. Disponível em: <<https://adrielsonfurtado.blogspot.com/2010/04/memorias-da-estrada-de-ferro-de.html>> Acessado em 10.03.2020

GARCIA, G. F. C. **Desenho Industrial e Indicações Geográficas na ótica da lei de propriedade industrial brasileira**. **Revista Brasileira de Direito Internacional**, Curitiba, v. 4, n. 4, jul.-dez. 2006.

GEOGRÁFICA, **Guia Básico de Indicação Geográfica**. Instituto Nacional de Propriedade Industrial – INPI. Por CGCOM — última modificação 07/10/2019 18h49. Disponível em <<http://www.inpi.gov.br/menu-servicos/indicacao-geografica>> Acesso em : 08.03.2020;

**Guia básico de indicação geográfica**; disponível em: <<http://www.inpi.gov.br/menu-servicos/indicacao-geografica>>. Acesso em: 08 de março de 2020;

HUNDERTMARCH, Bruna et al. **As Indicações Geográficas Como Um Mecanismo a Resguardar o Patrimônio Cultural Imaterial: Um Olhar à Luz da Experiência da Região do Vale dos Vinhedos**. 2016.

LECLERC, Max. *Cartas Do Brasil*. São Paulo: Cia. Ed. Nacional, 1942;

LEITE, Flamarion Tavares. *5 lições sobre Kant*. Editora Vozes Limitada, 2011.

LOCATELLI, L. **O Processo de Consolidação das Indicações Geográficas no Brasil: Lacunas e Omissões da Lei. N. 9.279/1996**. Cad. Prospec., Salvador, v. 9, n. 1, p. 152-158, jan./mar. 2016.

LOCATELLI, L. **Propriedade Intelectual e Desenvolvimento**. Organizadores Barral, Welber e Pimentel, Luiz Otavio. 1ª Ed. Fundação Boiteux, 2006.

NETO, Moysés Pinto. A matriz oculta do Direito Moderno: crítica do constitucionalismo contemporâneo. **Cadernos de Ética e Filosofia Política**, n. 17, p. 131-152, 2010;



NIEDERLE, P. A..(Org.). **Indicações geográficas: qualidade e origem nos mercados alimentares**. Vol. 1. Porto Alegre: UFRGS, 2013. 296p.

ORIGEM, **Os sabores paraenses na sua origem**. Notícias Pará, DOL. sábado, 03/03/2012, 20:13 - Atualizado em 03.03.2012, 21:49: Disponível em <<https://www.diarioonline.com.br/noticias/para/noticia-190495-os-sabores-paraenses-na-sua-origem.html>>; Acesso em: 10.03.2020;

REDYSON, Deyve. 10 lições sobre Hegel. Vozes, 2011.

Revista da Propriedade Industrial – RPI nº 2539 de 03 de setembro de 2019; disponível em <<http://revistas.inpi.gov.br/rpi/>>; Acesso em: 08 de março de 2020;

Revista da Propriedade Industrial – RPI nº 2559 de 21 de janeiro de 2020; disponível em <<http://revistas.inpi.gov.br/rpi/>>; Acesso em: 08 de março de 2020

RODRIGUES, Jaime. “**De farinha, bendito seja Deus, estamos por agora muito bem**”: uma história da mandioca em perspectiva atlântica. **Revista Brasileira de História**, v. 37, n. 75, p. 69-95, 2017;

SAMPAIO, Vanessa: **Bragança (PA) festeja a gastronomia no São João**, Município é um dos cinco destinos que receberão apoio do MTur para divulgar seus festejos juninos. Publicado: Sexta, 02 de Junho de 2017, 14h15. Imprensa @ turismo.gov.br; Disponível em:<<http://www.turismo.gov.br/ultimas-noticias/7845-braganca-pa-festeja-a-gastronomia-no-sao-joao.html>>; Acesso em 10 de março de 2020;

SANTOS, Jaqueline Sgarbi; MENASCHE, Renata. Valorização de produtos alimentares tradicionais: os usos das indicações geográficas no contexto brasileiro. **Cuadernos de Desarrollo Rural**, v. 12, n. 75, p. 11-34, 2015.

SARLET, Ingo Wolfgang. **Dignidade da Pessoa Humana e Direitos Fundamentais: Na Constituição Federal de 1988**. Livraria do Advogado Editora, 2018;

SEBRAE/INPI. Indicações geográficas Brasileiras. Brazilian Geographical Indications. Indicações Geográficas Brasileñas. Hulda Oliveira Giesbrecht, Raquel Beatriz Almeida de Minas, Marcos Fabrício Welge Gonçalves, Fernando Henrique Schwanke. Brasília. 2014. 264.p. Disponível em: <[http://bis.sebrae.com.br/GestorRepositorio/ARQUIVOS\\_CHRONUS/bds/bds.nsf/efd536dd061f2a77843198d35a69265d/\\$File/5186.pdf](http://bis.sebrae.com.br/GestorRepositorio/ARQUIVOS_CHRONUS/bds/bds.nsf/efd536dd061f2a77843198d35a69265d/$File/5186.pdf)> Acesso em: 15 nov. 2014.

SILVA, Bolivar Bordallo Da. Bragantina: Poesias. 1970. (Motivos Folclóricos). Inédito.

VELOSO, Tiago. **A Estrada de Ferro Belém-Bragança**. medium.com, publicado em 12. 10. 2019, Disponível em:<<https://medium.com/@belemtransito/a-estrada-de-ferro-belém-bragança-95c653669bd9>>; Acesso em 10.03.2020

WIKIPÉDIA. Desenvolvido pela Wikimedia Foundation. Apresenta conteúdo enciclopédico. Disponível em:<<https://Pt.Wikipedia.Org/Wiki/Cacau>>. Acesso em 09.03.2020;

WIKIPÉDIA. Desenvolvido pela Wikimedia Foundation. Apresenta conteúdo enciclopédico. Disponível em:<<https://Pt.Wikipedia.Org/Wiki/Mandioca>>, Acesso em 09.03.2020;





A collection of colorful, hand-woven circular baskets or mats is displayed on a light-colored, textured stone floor. The baskets feature various patterns and colors, including yellow, white, purple, and brown. A large, solid purple rectangular overlay is positioned on the right side of the image, containing the word "Futuro" in a white, italicized serif font.

*Futuro*

# Capítulo 9. UMA PROPOSTA DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA PARA O AÇAÍ DAS ILHAS DE BELÉM

Melissa Mika Kimura Paz

Suzy Elizabeth Cavalcante Koury

## INTRODUÇÃO

As Indicações Geográficas são um tipo de proteção da propriedade intelectual, utilizadas como uma forma de vincular um produto ou um serviço ao seu território de origem. No Brasil, existem duas modalidades de Indicação Geográfica: a Indicação de Procedência (IP), devida quando o território possui reputação como produtor/prestador do determinado produto/serviço, e a Denominação de Origem (DO), concedida quando as características ou as qualidades do produto/serviço tiverem influência do seu meio geográfico.

Segundo o relatório da Organização Internacional da Propriedade Intelectual (OMPI) de 2019, existem no mundo 65.900 indicações geográficas, das quais 43% pertencem aos países em desenvolvimento, como o Brasil, entretanto, o relatório chama atenção para o fato de que o país, em que pese tenha um lugar de destaque dentro do bloco dos países em desenvolvimento, possui um baixo número de Indicações Geográficas (WIPO, 2019).

Além disso, destaca-se que os números de IGs são diferentes entre as regiões brasileiras, o Sul e o Sudeste são as regiões que concentram o maior número de IGs. Enquanto a Região Norte, aparece em 4ª lugar, ficando a frente apenas do Centro-Oeste. O Estado do Pará, foco dessa pesquisa, possui somente 1 registro de IG concedido e 3 em andamento.

Com base nisso, algumas pesquisas acadêmicas e institucionais foram realizadas para fomentar o instituto da IG no Pará, como a pesquisa realizada pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), em 2016, que apontou 16 produtos paraenses com potencial para obterem uma IG, dentre esses, o açaí das Ilhas de Belém (MAPA, 2016).





O Estado do Pará é o maior produtor de açaí do Brasil, essa cadeia produtiva tem apresentando um grande crescimento nas últimas décadas e é responsável por inúmeros postos de trabalho na região. No início desta cadeia, encontram-se produtores de grandes plantações e vários pequenos produtores, principalmente, os ribeirinhos (PAZ, 2019).

O açaí das Ilhas Belém é extraído, principalmente, pelas comunidades ribeirinhas que habitam as margens do rio, representando a maior parte da renda dessas famílias. Esse açaí é transportado para Belém e vendido na Feira do Açaí, localizada no Mercado do Ver-o-Peso, para então ser beneficiado e vendido para a população local. A extração, o comércio e o consumo do açaí fazem parte da cultura da população de Belém.

Pelo exposto, esse trabalho se propõe a responder o seguinte questionamento: **em que medida o açaí produzido nas Ilhas de Belém possui potencial para obter uma Indicação Geográfica?**

Para isso, estabeleceu-se como objetivo geral analisar se o açaí das Ilhas de Belém possui os requisitos essenciais para que uma Indicação Geográfica seja solicitada ao INPI.

Os objetivos específicos estabelecidos são: apresentar a matéria da Indicação Geográfica, observando os requisitos da legislação nacional e as diferenças entre a Indicação de Procedência e a Denominação de Origem; compreender o contexto da Indicação Geográfica no Estado do Pará; e por fim, analisar a proposta de IG para o açaí das Ilhas de Belém.

Quanto à metodologia, será utilizado o método dedutivo, que partindo das teorias e leis apresentadas, utiliza a dedução para chegar a uma resposta ao problema de pesquisa proposto. A origem das informações e dos dados será a pesquisa bibliográfica, por assim ser, serão utilizados dados secundários. Também será realizado, no último item desse artigo, um estudo de caso sobre a futura IG do Açaí das Ilhas de Belém.

Esse artigo deriva de uma pesquisa de mestrado, que se propôs a analisar a relação entre indicação geográfica e o etnodesenvolvimento das comunidades tradicionais. Além disso, foram imprescindíveis para a construção dessa atual pesquisa a participação das autoras no grupo de pesquisa “Emprego, subemprego e políticas públicas da Amazônia”, cujo objeto de estudo era a cadeia produtiva do açaí; e a participação no Fórum Estadual de Indicações Geográficas e Marcas Coletivas do Pará.

Dessa forma, este estudo pretende contribuir para o fomento das Indicações Geográficas no Estado do Pará.



## MARCO LEGAL DAS INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS NO BRASIL

A primeira Indicação Geográfica do mundo foi concedida em 1756 para o vinho do Porto, em Portugal. Porém, a primeira regulamentação ocorreu no séc. XIX com a Convenção de Paris. Durante o séc. XX, houve a consolidação do instituto com a crescente preocupação europeia, principalmente, em proteger seus alimentos e vinhos no mercado internacional. Por isso, a regulamentação da IG foi incorporada ao Acordo sobre os Aspectos dos Direitos de Propriedade Intelectual Relacionados ao Comércio (TRIPs), o qual determinou as regras para a proteção da propriedade intelectual no âmbito internacional (PAESANI, 2015).

Nos termos do acordo TRIPs, as indicações geográficas podem ser conceituadas como proteções atribuídas a um produto, quando a reputação, as características ou as qualidades desse estiverem relacionadas ao seu território de origem. Esse conceito da legislação internacional serviu como base para a criação da Lei 9.279/96 no Brasil, também chamada de Lei da Propriedade Industrial (LPI), que dividiu as IGs em Indicação de Procedência e Denominação de Origem. Além disso, a LPI determina a responsabilidade do INPI para regulamentar as condições para a solicitação do registro de IG, feita por meio da IN n.º 95/2018.

A indicação de procedência, de acordo com o art. 177<sup>177</sup> da LPI, corresponde a um nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, conhecido como origem de extração, produção ou fabricação de determinado produto ou de prestação de determinado serviço.

A denominação de origem é nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território que tenha influência direta na qualidade ou nas características do produto ou do serviço. Esta influência pode ser decorrente de fatores naturais ou/e humanos, nos termos do art. 178 da Lei nº 9.279/96<sup>178</sup>. Para que a IG seja concedida nesta modalidade, faz-se necessário que se comprove a influência do meio geográfico na qualidade ou nas características do produto ou serviço.

Algumas condições geográficas que podem estar relacionadas aos casos de denominação de origem são a flora, a fauna, o clima, o relevo, a altitude, a temperatura, a umidade ou a composição do solo. Com relação aos fatores humanos, pode estar relacionada com a forma de tratamento singular e os conhecimentos que são utilizados pelos produtores ou prestadores de serviço, nos termos do artigo 2º da IN nº 95/2018.

<sup>177</sup> Art. 177. 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 (BRASIL, 1996).

<sup>178</sup> Art. 178. Considera-se denominação de origem o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que designe produto ou serviço cujas qualidades ou características se devam exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, incluídos fatores naturais e humanos.



Segundo a instrução normativa do INPI, a qualidade do produto ou serviço refere-se aos atributos que podem ser tecnicamente comprovados e mensurados. Assim como as características são compreendidas como as propriedades que são inerentes ao produto ou serviço.

Desse modo, percebe-se que a indicação geográfica, em ambas as modalidades, sinaliza uma área geográfica produtora de um determinado produto ou prestadora de um serviço. A principal diferença entre as duas modalidades é que a denominação de origem possui a exigência da comprovação da influência do meio geográfico na qualidade ou nas características do produto ou do serviço, enquanto a indicação de procedência necessita da comprovação da reputação da área, ou seja, comprovação da fama.

Deve ser salientado que os direitos da propriedade intelectual são, normalmente, individuais e possuem prazos determinados por lei, para que o titular possa explorar com exclusividade os bens ou processos produtivos protegidos e, com isso, obter lucro. Entretanto, cabe ressaltar que as principais diferenças entre a IG e os demais ativos da propriedade intelectual se encontram na titularidade coletiva e em sua validade indeterminada.

A titularidade coletiva da IG impõe que o pedido seja solicitado por uma entidade representativa da coletividade, devendo-se destacar que a titularidade não pertence à entidade coletiva, que é, apenas, um substituto processual. O art. 5º da IN nº 95 cita as associações e os sindicatos, mas permite que outras espécies de entidades representem a coletividade.

Se apenas um produtor ou prestador de serviço, seja pessoa física ou pessoa jurídica, existir em determinada região, este é legitimado ao uso exclusivo do nome geográfico, podendo realizar o pedido sem a entidade coletiva<sup>179</sup>, mas se trata de uma exceção.

Todos os custos com o pedido da IG são de responsabilidade da organização social de produtores ou prestadores de serviço. O valor da retribuição dos serviços prestados pelo INPI<sup>180</sup> pelo pedido de registro de IP é de R\$ 590,00 e pelo registro de DO, de R\$ 2.135,00, sendo taxado os atos necessários durante todo o processo. Por exemplo, o cumprimento de uma exigência custa R\$120,00, e o recurso contra uma decisão, R\$275,00, devendo ser ressaltado que existem alguns descontos para certas entidades<sup>181</sup> (INPI, 2014).

---

<sup>179</sup> Art. 5º, § 3º da IN nº 95/18 Na hipótese de existir no local um único produtor ou prestador de serviço tendo legitimidade ao uso da Indicação Geográfica, estará o mesmo autorizado a requerer o registro.

<sup>180</sup> Consultados no dia 28/03/19 os valores instituídos pela Portaria MDIC nº 39 de 07/03/2014.

<sup>181</sup> Para o pagamento de certos atos durante o processo, como para o cumprimento da exigência e o recurso poderá haver uma redução de até 60% no valor de retribuição quando são pessoas naturais; microempresas, microempreendedor individual e empresas de pequeno porte; cooperativas;



Principalmente em decorrência dos custos, no Brasil, a IP vem sendo tratada como uma etapa prévia da DO, situação que não possui previsão em lei, mas que, na prática, vem acontecendo. Isto porque os documentos para a concessão da IP são mais simples e o processo possui um custo menor, visto que não há que se comprovar a influência do meio natural, a uniformidade, o regime, a constância das características e o volume de produção (MATOS; ROVERE, 2017).

Atualmente existem nomes geográficos que possuem indicação de procedência e denominação de origem. Entretanto, a nova IN nº 95 expressamente veta que tal prática continue acontecendo, em seu art. 20, §2º “Não será permitida a convivência de um registro anterior com um registro posterior, advindo do primeiro”.

De acordo com a nova instrução, a alteração entre as modalidades de IG pode acontecer, desde que requerida ao INPI depois de vinte e quatro meses da concessão do registro, com a condição de que nenhum produtor seja prejudicado ou excluído por ela, observados os demais aspectos formais contidos na IN nº 95<sup>182</sup>.

O primeiro registro de IG concedido no Brasil foi uma estrangeira, em 10/08/1999, da Região dos Vinhos Verdes de Portugal, na modalidade de denominação de origem. O primeiro registro nacional foi para o Vale dos Vinhedos, localizado no município de Bento Gonçalves, no Rio Grande do Sul, em 19/11/2002, na modalidade de indicação de procedência para vinhos e espumantes produzidos na região. Desde 25/09/2012, o Vale dos Vinhedos possui também o sinal de denominação de origem<sup>183</sup>.

## O ESTADO DO PARÁ E A INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

A indicação geográfica proporciona a valorização dos produtos, vinculando estes às tradições e às identidades do território. Assim, é uma forma de valorizar as tradições, os saberes e a cultura local, por isso, pode ser capaz de ser um meio para o desenvolvimento das regiões produtoras do Pará. A primeira IG do Pará foi concedida apenas no ano de 2019, 17 anos após a concessão da primeira IG nacional, dessa forma, pode-se afirmar que esse tipo de proteção ainda precisa ser mais bem explorado na região.

---

instituições de ensino e pesquisa; entidades sem fins lucrativos, bem como órgãos públicos, quando se referirem a atos próprios, conforme estipulado nessa resolução. O desconto não incide sobre os valores do registro.

<sup>182</sup> Art. 21. O pedido de alteração deverá ser protocolado no INPI, conterà os documentos previsto no art. 16, e: I – Em caso de alteração de Denominação de Origem para Indicação de Procedência, deverão ser apresentados documentos que comprovem que o nome geográfico se tornou conhecido como centro de extração, produção ou fabricação do produto ou de prestação do serviço; II – Em caso de alteração de Indicação de Procedência para Denominação de Origem, deverá ser apresentado documento comprobatório das especificidades: a) Do meio geográfico, incluindo os fatores naturais e humanos; b) Das qualidades ou características do produto ou serviço; e c) Do nexo causal entre os itens “a” e “b”;

<sup>183</sup> A concessão da Denominação de Origem ocorreu na vigência da IN nº 25 do INPI, que foi substituída pela IN nº 95, quando não havia a proibição de um mesmo nome geográfico ter uma IP e uma DO.





O Brasil, possui uma grande desigualdade entre as regiões, que possui relação com o número de IGs de cada. A região com o maior número é a Sudeste, que possui 21 indicações geográficas. O primeiro registro foi o da IG da Região do Cerrado Mineiro, em 14/04/2005, para o café lá produzido. A Região Sul possui 19 registros, dentre eles o primeiro registro do Brasil, o da IG Vale dos Vinhedos, em 2002.

A terceira região com mais IGs é a Nordeste, onde existem 14 indicações geográficas. Em 07/07/2009, o primeiro registro da região foi concedido para o Vale do Submédio São Francisco, que produz uvas e mangas de mesa.

A Região Norte possui 6 indicações geográficas, a primeira datada de 30/08/2011, da Região do Jalapão do Estado do Tocantins. Por fim, tem-se o Centro-oeste com 4 indicações, tendo a primeira delas, a IG do Mel do Pantanal, sido registrada somente em 18/02/2015.

Atualmente, o Brasil possui 73 IGs e o Pará possui apenas 1, a IG do Cacau de Tomé-açu, e 3 pedidos em andamento, para a Farinha de Bragança, o Queijo do Marajó e o Guaraná da Terra Indígena Andirá-Marau, que serão abordadas brevemente neste tópico.

Em 2016, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento identificou 16 produtos com potencial para IG no Estado: o abacaxi do Marajó, o açaí das Ilhas de Belém, o açaí de Igarapé-Miri, o açaí do Marajó, o cacau da Transamazônica ou Medicilândia, o cacau de Cametá, o cacau de Tomé-Açu, as castanhas de Oriximiná-Calha Norte do Amazonas, o chocolate do Combu, a farinha de mandioca de Bragança, a farinha de peixe de piracuí de Santarém, a farinha de tapioca de Americano, o feijão caupi da Bragantina, a fibra de curauá de Santarém, o pirarucu de Santarém e o queijo do arquipélago do Marajó (CRUZ, 2017).

Dos 16 produtos, o cacau de Tomé-Açu foi a primeira IG registrada do Pará, o processo foi depositado em 28/10/2014, pela Associação Cultural e Fomento Agrícola de Tomé-Açu – ACTA, visando à proteção do cacau produzido dentro da área geográfica do município, de aproximadamente 5. 145, 325 km<sup>2</sup>, na modalidade de indicação de procedência (INPI, 2018b).

O município de Tomé-açu registra que as primeiras plantações de cacau, espécie perene nativa da Amazônia, foram feitas pelos imigrantes japoneses a partir de 1929, que, por desconhecimento, foram abandonadas. O cacau voltou a ser cultivado no município pela colônia japonesa em 1970, agora em conjunto com outras espécies, quando mais de um milhão de cacauzeiros foram plantados, transformando-se em uma cadeia produtiva modelo, capaz de gerar emprego e renda de curto, médio e longo prazo (INPI, 2018b).

Toda a plantação de cacau do município faz parte de um sistema agroflorestal com mais de 25 anos que corresponde a 70% da biomassa de floresta primária, formando um corredor ecológico que contribui para a proteção da biodiversidade da



Região Amazônica, na medida em que protege o solo, a fauna, a flora e os recursos hídricos, configurando-se como uma agricultura sustentável (INPI, 2018b).

O pedido de IG para os produtos Guaraná em pó, pães e casquilho de guaraná foi realizado em 20/10/2016, na modalidade de denominação de origem, a fim de vincular os produtos à Terra Indígena Andirá- Marau, localizada nos estados do Pará e Amazonas. Essa terra indígena, demarcada desde 1982, possui aproximadamente 788.528ha. Os índios Sateré-Mawé foram responsáveis por criar o processo de beneficiamento do guaraná, derivado da variedade vegetal selvagem, o Waraná (guaraná), que é uma planta sagrada para eles, que se proclamam “guardiões do patrimônio genético do guaraná”. Assim, a organização social, os costumes, o saber-fazer dessa comunidade tradicional é essencial no cultivo da planta. Este pedido ainda está em processo de análise no INPI (INPI, 2018a).

Outro pedido que ainda está em análise no INPI é o do queijo do marajó, que solicita uma indicação de procedência para o queijo de búfala produzido no arquipélago do Marajó. Esse pedido foi solicitado em 29 de dezembro de 2018, pela Associação dos Produtores de Leite e Queijo do Marajó (APLQMARAJÓ) (INPI, 2019).

O queijo do Marajó é um produto artesanal feito a mais de 200 anos, com base na tradição histórica e cultural do arquipélago do Marajó, podendo ser classificado como queijo tipo manteiga e queijo tipo creme. A existência desses dois tipos remete ao processo de territorialização da região, o queijo tipo creme era produzido predominantemente pelas grandes fazendas, que possuíam condições de adquirir o creme de leite. Já os pequenos produtores, optavam pela manteiga, que tinha um menor custo (CRUZ, 2017).

O pedido da indicação de procedência da Farinha de Bragança foi realizado em 5 de janeiro de 2019, pela Cooperativa Mista de Agricultores Familiares e Extrativistas dos Caetés (COOMAC). A cooperativa requer o reconhecimento do vínculo da Farinha de Bragança com os territórios das cidades de Augusto Corrêa, Bragança, Santa Luzia do Pará, Tracuateua e Viseu, que forma a região bragantina (INPI, 2019).

A farinha de Bragança é conhecida não apenas na região, sendo um produto que se destaca nacionalmente. Esse produto possui uma boa reputação entre os consumidores, possuindo um preço mais elevado que outras farinhas, inclusive, a busca por essa IG iniciou após os produtores perceberem que outras regiões estavam utilizando o nome “Farinha de Bragança” para vender a sua farinha em Belém por um melhor preço.

Entende-se que o Estado do Pará tem muitos produtos que poderiam obter uma IG, representando a identidade e a singularidade desse território, como o açaí, que será tratado a seguir.



## INDICAÇÃO GEOGRÁFICA DO AÇAÍ DAS ILHAS DE BELÉM

O Pará consolidou-se como uma referência para a economia do açaí, isto porque concentra um alto número de produção e consumo. De acordo com as últimas pesquisas do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) o Pará produz por ano mais de 1.000.000 de toneladas de açaí (IBGE, 2018). Em relação ao consumo, em média, anualmente o paraense consome 27, 4 kg de açaí (BELÉM, 2007).

O açaizeiro é uma espécie nativa da Amazônia, com o nome científico de *Euterpe Oleracea*, fazendo parte da biodiversidade das matas de terra firme, das várzeas e dos igapós da região (SANTANA; PESSOA; SANTANA, 2012). A plantação do açaí na área de várzea ocupa, aproximadamente, um milhão de hectares e ocorre na forma de sistemas agroflorestais. A plantação na terra firme, acontece no sistema de monoculturas e irrigação, produzindo o chamado de “açaí da terra firme” ou “açaí de estrada”.

Outras regiões do Brasil, como o Nordeste e o Sudeste têm espécies que podem produzir uma bebida similar à da *Euterpe Oleracea* em suas matas, como a *Euterpe Precatoria*, comumente chamado de Açaí Solteiro, e a *Euterpe Edulis*, chamada de Juçara. Devendo ser destacado que a mesma espécie encontrada no Pará, *Euterpe Oleracea*, também é encontrada em outros países da Amazônia Legal, como a Venezuela, as Guianas e a Colômbia (AZÊVEDO et. al. 2019).

Então, quando se analisa o lugar de destaque do Pará na economia do açaí, deve ser lavado em consideração, sim, as condições edafo-climáticas presentes, que são necessárias ao crescimento do açaizeiro. Mas, principalmente, a cultura do consumo do açaí pela população local, com destaque para o conhecimento tradicional do modo de beneficiamento do fruto para despolpa e obtenção do “vinho”, este é o diferencial do Estado do Pará. Logo, percebe-se que a importância do açaí não se fundamenta na exclusividade do fruto, possuindo relação com a cultura da população (SANTANA; PESSOA; SANTANA, 2012).

Além disso, deve ser destacado que a origem da extração e do consumo do fruto na região possui centralidade no conhecimento das comunidades tradicionais da região. Inclusive, a popularização do consumo do fruto em Belém durante o séc. XX, decorreu do fluxo migratório da população ribeirinha para a cidade e a ocupação de sua periferia, criou-se uma grande massa de consumidores, cuja base alimentar era o açaí (DAMASCENO, 2009).

Os ribeirinhos que ocupavam as várzeas mais próximas do centro urbano, adequaram o modo de produção para atender às novas demandas da, assim, houve uma intensificação no cultivo da espécie com o manejo dos bosques nativos e novos plantios de açaí. Assim, teve origem o fornecimento do açaí das comunidades ribeirinhas que ocupam as ilhas próximas ao centro urbano, que se mantem até os dias atuais (SILVA, 2017).



A cadeia produtiva do açaí pode ser descrita como um conjunto de ações interdependentes, que objetivam produzir, extrair, modificar e distribuir esse fruto. Dessa forma, há vários tipos de atividades econômicas envolvidas, como a dos produtores, que são responsáveis pelo manejo da plantação e pela colheita do fruto; a dos atravessadores, que realizam o transporte da produção até a cidade, onde será comercializada nas feiras; os batedores de açaí e as grandes indústrias que beneficiam o produto para a produção do vinho (polpa) e de outros produtos derivados, como sorvetes.

A economia do açaí no Pará está, principalmente, nas mesorregiões Nordeste Paraense, Metropolitana de Belém e Arquipélago do Marajó (COSTA; FERNANDES; CRISPIM, 2018). Dito isso, observa-se que 3 dos 16 produtos indicados pelo MAPA como futuras IGs do Pará, são açaís encontram-se nessas mesorregiões, quais sejam: açaí de Igarapé-Miri, o açaí do Marajó e o açaí das Ilhas de Belém.

A cidade de Igarapé-Miri, que se localiza na mesorregião do Nordeste Paraense, é chamada de capital mundial do açaí, visto que é o maior município produtor de açaí do Brasil. O trabalho com o açaí contribuiu para a melhora da qualidade de vida das famílias ribeirinhas do município, cerca de seis mil pessoas trabalham nessa cadeia produtiva. Em 2017, o município produziu 280 milhões de toneladas, arrecadando mais de R\$ 1,8 bilhões (IBGE, 2017).

A região do Marajó, destaca-se por ser o maior arquipélago fluviomarinho da Terra, dividido em 16 municípios, nos quais 56,59% das pessoas ocupam a área rural. A região possui uma forte identidade cultural e muitos conhecimentos sobre a relação homem-natureza, assim, a ligação da população com o açaí faz parte da tradição local. Entretanto, o Marajó possui um dos IDH mais baixos do Brasil, refletindo nas condições precárias do trabalho com o açaí, incluindo a presença de trabalho infantil. Em 2017, os municípios do Marajó produziram 35 mil toneladas do fruto (INSTITUTO PEABIRU, 2016).

Por último, o açaí das Ilhas de Belém, pertencente à mesorregião Metropolitana, que é o objeto de estudo dessa pesquisa, é produzido pela população ribeirinha. De acordo com as leis municipais n.º 7.682/94 e n.º 7.806/96, Belém é dividida em 39 ilhas, sendo a sua parte insular a maior, com 33.203,67 ha, enquanto a parte continental possui 17.378,63 ha. Somente as Ilhas do Mosqueiro e de Caratateua apresentam um ambiente urbano, com um maior número de habitantes. As demais possuem territórios de áreas florestadas, apresentando baixa densidade populacional. Essas ilhas possuem um ecossistema de várzea e são ocupadas por comunidades ribeirinhas, que sobrevivem por meio do trabalho extrativista, principalmente, com o açaí (BELÉM, 2007).

O “açazeiro é espécie abundante nas ilhas dividindo sua predominância com imensa diversidade que apresenta importância para a população local, para a fauna existente e para a condição climática da região continental” (BELÉM, 2007, p. 25). Esse trabalho representa o início da cadeia produtiva, os ribeirinhos são os responsáveis pelo manejo do açazeiro, pela colheita e pela debulha do açaí.



As ilhas que possuem uma maior produção de açaí são: a Ilha Grande, a Ilha do Combu, a Ilha do Maracujá e a Ilha Jussara. Merece destaque, a ilha do Combu, que é a maior ilha não urbanizada, sendo desde 1997 uma área de proteção ambiental (APA), apresentando nos últimos anos um considerável aumento das atividades turísticas, porém, as principais fontes de renda são a produção de açaí e cacau, e a pesca de peixes e camarões.

A maior parte do açaí produzido nessa região das Ilhas é vendida na feira do açaí no Mercado Ver-o-Peso, que é maior feira ao ar livre da América Latina. A feira do açaí funciona desde 1970, a maioria das transações de compra e venda do açaí ocorrem na madrugada, entre meia-noite e 5 da manhã. A maior parte da destinação do fruto comercializado é o mercado local, vendido para empresas que irão beneficiar o fruto e entregar para os consumidores, mas há também a venda para as empresas exportadoras, que enviam a polpa congelada ou pasteurizada para o mercado externo nacional e internacional (SILVA, 2017).

Dessa forma, as ilhas de Belém são territórios notoriamente conhecidos pela extração e produção do açaí. Além disso, o trabalho com o açaí deriva dos conhecimentos tradicionais da população ribeirinha e faz parte da cultura da região. Assim, o açaí poderia ser vinculado ao seu território de origem, as Ilhas de Belém, por meio de uma Indicação Geográfica, sendo necessário identificar qual modalidade, se uma Indicação de Procedência ou uma Denominação de Origem.

Existem muitos requisitos em comum entre as duas modalidades, entretanto existem requisitos específicos para cada tipo. Entende-se que as Ilhas de Belém são reconhecidas como um território produtor de açaí, possuindo uma reputação, requisito para a Indicação de Procedência. Mas também ocorre que o conhecimento tradicional dos ribeirinhos está presente na origem da extração, na forma de manejo e no modo de beneficiamento do fruto, existindo há relação entre os fatores humanos do território, no caso o conhecimento tradicional, e as características/qualidade do fruto, cumprindo os requisitos básicos para o pedido de uma Denominação de Origem (PAZ, 2020).

Portanto, o açaí das Ilhas de Belém tem os requisitos essenciais para que a comunidade, com o apoio do Estado, trabalhe para solicitar um pedido de Indicação de Procedência ou de Denominação de Origem. Há produtos no Brasil que preenchem os requisitos para as duas modalidades, inclusive, existindo alguns que possuem as duas proteções, com a publicação da IN nº 95/2018 do INPI, a escolha entre os dois tipos de IG tornou-se obrigatória.

Por fim, acredita-se que a valorização que a IG poderá trazer para o açaí, no fortalecimento desse fruto no mercado, contribuirá para a melhoria da qualidade de vida dos ribeirinhos e para o desenvolvimento da região.





## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Pode-se afirmar que a Indicação Geográfica, enquanto ativo de proteção coletivo da propriedade industrial, agrega valor ao produto/serviço de determinada região, representando uma valorização das tradições e da cultura desse território. Os requisitos para a concessão de uma IG estão contidos na Lei da Propriedade Industrial e na IN n.º 98/2018, de acordo com os quais a Indicação de Procedência existirá quando o território possuir uma reputação como produtor/prestador do produto/serviço e a Denominação de Origem quando houver a comprovação de que determinadas características ou qualidades do produto/serviço decorrem essencialmente do meio geográfico.

Então, percebe-se que as duas modalidades de IGs vinculam um produto/serviço ao seu território de origem, porém, requisitos próprios. É possível que um produto/serviço possua requisitos para ambas as modalidades, situação na qual, a partir da IN n.º 98 do INPI, a comunidade solicitante deverá escolher entre as modalidades no momento da solicitação do registro.

Após observar que Estado do Pará possui muitos produtos que poderiam se submeter ao processo de registro no INPI, para obter uma IG, essa pesquisa dedicou-se a responder, por meio da dedução, se o açaí das Ilhas de Belém possuía os requisitos básicos para o requerimento de uma indicação geográfica.

Entende-se que a vinculação do açaí ao seu território de origem, que no caso estudado são as Ilhas de Belém, decorrente da indicação geográfica proporcionaria uma valorização do território, do produto e da cultura das comunidades ribeirinhas. Uma vez que, ao proteger o produto ribeirinho, a IG também seria uma estratégia de fortalecimento do produto nos mercados.

Deve ser ressaltado, que mesmo que a IG possua uma natureza declaratória, existe um longo processo entre a identificação de um produto/serviço com potencial para ser uma IG e a solicitação, com o posterior registro oficial, no INPI. Por isso, o trabalho concentrou-se em analisar apenas os requisitos básicos do conceito das duas modalidades de IG, não tendo a pretensão de apontar o preenchimento de todas as condições formais exigidas no marco legal.

Pelo exposto, conclui-se que as Ilhas de Belém são reconhecidas como produtoras de açaí, ou seja, possuem o requisito da reputação necessário à Indicação de Procedência, ao mesmo tempo em que a extração e o consumo do açaí possuem origem na cultura ribeirinha, podendo ser buscado a comprovação de que as características ou as qualidades do produto decorrem do conhecimento tradicional da população daquele território, para a solicitação de uma Denominação de Origem.



## REFERÊNCIAS

- AZÊVEDO, Hellen Sandra F. S. et. al. Uso da biologia molecular para estudos genéticos em açaizeiros na Amazônia Brasileira. In: MENEGUETTI, Dionatas Ulises O. et al. (org.). **Ciência, inovação e tecnologia na Amazônia**. Rio Branco: *Stricto Sensu*, 2019. Disponível em: <https://sseditora.com.br/ebooks/ciencia-inovacao-e-tecnologia-na-amazonia/>. Acesso em: 27 nov. 2019.
- BELÉM. **Diagnóstico da Região Insular do Município de Belém**. Belém: Plano diretor, 2007. Disponível em: [http://planodiretor.belem.pa.gov.br/wp-content/uploads/2019/05/Diagnostico-da-Regiao-Insular-do-Municipio-de-Belem\\_2007.pdf](http://planodiretor.belem.pa.gov.br/wp-content/uploads/2019/05/Diagnostico-da-Regiao-Insular-do-Municipio-de-Belem_2007.pdf). Acesso em: 12 nov. 2019.
- BRASIL. **Instrução Normativa nº 95, de 28 de dezembro de 2018**. Registro das Indicações Geográficas. Rio de Janeiro: INPI, [2018] Disponível em: [www.inpi.gov.br/menu-servicos/indicacao-geografica/arquivos/IN952018.pdf](http://www.inpi.gov.br/menu-servicos/indicacao-geografica/arquivos/IN952018.pdf). Acesso em 28 mar. 2019.
- BRASIL. **Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996**. Regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial. Brasília: Presidência da República, [1996]. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/Leis/L9279.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Leis/L9279.htm). Acesso em: 1 mai. 2019.
- COSTA, Francisco de Assis; FERNANDES, Danilo A.; CRISPIM, Cleidianne N. S. Constituição, situação e dinâmica de arranjos produtivos locais: o caso do APL de açaí na região do Grão-Pará (2002 a 2010). **Revista Análise Econômica**, Porto Alegre, v. 36, n. 69, p. 109-137, mar. 2018. Disponível em: <https://seer.ufrgs.br/AnaliseEconomica/article/view/55792>. Acesso em: 08 nov. 2019.
- CRUZ, Benedito Ely Valente. **O alvorecer das indicações geográficas na Amazônia**: a “corrida” pela IG do queijo artesanal do Marajó/PA. 2017. Tese (Doutorado em Geografia) - Programa de Pós-Graduação em Geografia, Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho, Presidente Prudente, 2017. Disponível em: <https://repositorio.unesp.br/handle/11449/151138>. Acesso em: 10 ago. 2018.
- DAMASCENO, Edelvira Maria Sinimbu de Lima. **Associativismo, desenvolvimento endógeno e formação da cadeia produtiva do açaí em Igarapé-Miri**: um estudo de caso. 2009. Dissertação (Mestrado em Planejamento do desenvolvimento) - Núcleo de Altos Estudos Amazônicos, Universidade Federal do Pará, Belém, 2009. Disponível em: <http://www.naea.ufpa.br/naea/novosite/tcc/287>. Acesso em: 03 mar. 2019.
- IBGE. **Produção Agrícola Municipal**. Brasília: IBGE, 2017. Disponível em: <https://biblioteca.ibge.gov.br/index.php/biblioteca-catalogo?view=detalhes&id=766>. Acesso em: 10 ago. 2018.
- INPI. **Indicações Geográficas**. Rio de Janeiro: INPI, 2020. Disponível em: <http://www.inpi.gov.br/menu-servicos/indicacao-geografica/pedidos-de-indicacao-geografica-no-brasil>. Acesso em: 27 jul. 2020.
- INPI. Indicações Geográficas: Seção IV. **Revista da Propriedade Industrial**, n. 2490, set. 2018a. Disponível em: <http://revistas.inpi.gov.br/rpi/>. Acesso em: 05 nov. 2018.
- INPI. Indicações Geográficas: Seção IV. **Revista da Propriedade Industrial**, n. 2495, out. 2018b. Disponível em: <http://revistas.inpi.gov.br/rpi/>. Acesso em: 05 nov. 2018.
- INPI. **Tabela de retribuições dos serviços prestados pelo INPI**. Rio de Janeiro: INPI, 2014. Disponível em: <http://www.inpi.gov.br/menu-servicos/indicacao-geografica/arquivos/tabela-de-retribuicao-de-servicos-de-indicacoes-geograficas-inpi-20170606.pdf>. Acesso em: 4 dez. 2018.
- INSTITUTO PEABIRU. **O Peconheiro**: Diagnóstico das condições de trabalho do extrativista de açaí. Belém: Instituto Peabiru, 2016. Disponível em: <http://www.fundacentro.gov.br/biblioteca/biblioteca-digital/acervodigital/detalhe/2017/2/o-peconheiro-diagnostico-das-condicoes-de-trabalho-do-extrativista-de-acai>. Acesso em: 15 abr. 2018.
- LAGE, Celso Luiz Salgueiro; WINTER, Eduardo; BARBOSA, Patrícia Maria da Silva. **As diversas faces da propriedade intelectual**. Rio de Janeiro: Eduerj, 2013.



MAPA, **Curso de propriedade intelectual e inovação no agronegócio**: Módulo II, indicação geográfica. 4 ed. Florianópolis: MAPA; Florianópolis: FUNJAB, 2014. Disponível em: <http://www.agricultura.gov.br/assuntos/sustentabilidade/indicacao-geografica/arquivos-publicacoes-ig/livro-curso-de-propriedade-intelecual-inovacao-no-agronegocio-modulo-ii-indicacao-geografica.pdf>. Acesso em: 07 fev. 2019.

MATOS, Lígia Aparecida Inhan; ROVERE, Renata Lèbre La. As diferentes interpretações dos conceitos de indicações geográficas por instituições brasileiras. **Revista Desenvolvimento Regional em debate**, Canoinhas, v. 7, n.1, p. 4-24, jan./jun. 2017. Disponível em: <http://www.periodicos.unc.br/index.php/drd/article/view/1172>. Acesso em: 19 abr. 2019.

PAZ, Melissa M. K. **Indicação geográfica e etnodesenvolvimento**: um meio para a valorização do açaí das Ilhas de Belém. 2020. Dissertação (Mestrado em Direito, Políticas Públicas e Desenvolvimento Regional) – Programa de Pós-graduação em Direito, Centro Universitário do Pará, Belém, 2020.

PAZ, Melissa M. K. **O meio ambiente do trabalho do peconheiro na cadeia de valor do açaí**. 2019. Monografia (Pós-graduação em Direito Material e Processual do Trabalho) – Programa de Pós-graduação em Direito, Centro Universitário do Pará, Belém, 2019.

PAESANI, Liliana Minardi. **Manual da Propriedade intelectual**: direito do autor, direito da propriedade industrial, direitos intelectuais *sui generis*. 2 ed. São Paulo: Atlas, 2015.

SANTANA, Antônio Cordeiro; PESSOA, José Dalton C.; SANTANA, Ádina Lima. O mercado de açaí e os desafios tecnológicos da Amazônia. In: PESSOA, José Dalton C.; TEIXEIRA, Gustavo Henrique de A (org.). **Tecnologias para inovação nas cadeias euterge**. Brasília: Embrapa, 2012. Disponível em: <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/101651/1/CPAF-AP-2012-tecnologias-inovacao-cadeias-euterge.pdf>. Acesso em: 07 nov. 2019.

SILVA, Harley. **Socialização da natureza e alternativas de desenvolvimento na Amazônia Brasileira**. 2017. Tese (Doutorado em Economia) - Programa de Doutorado em Economia, Centro de Desenvolvimento e Planejamento Regional, Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, 2017. Disponível em: [http://www.bibliotecadigital.ufmg.br/dspace/bitstream/handle/1843/FACE-AP8RH2/harley\\_silva\\_\\_\\_tese\\_doutorado.pdf?sequence=1](http://www.bibliotecadigital.ufmg.br/dspace/bitstream/handle/1843/FACE-AP8RH2/harley_silva___tese_doutorado.pdf?sequence=1). Acesso em: 18 dez. 2018.

WIPO. **World Intellectual Property Indicators 2019**. Geneva: World Intellectual Property Organization, 2019. Disponível em: [https://www.wipo.int/edocs/pubdocs/en/wipo\\_pub\\_941\\_2019.pdf](https://www.wipo.int/edocs/pubdocs/en/wipo_pub_941_2019.pdf). Acesso em: 10 nov. 2019.



# CAPÍTULO 10. FEIJÃO MANTEIGUINHA DE SANTARÉM: INDICAÇÃO GEOGRÁFICA PARA EMPODERAMENTO DA AGRICULTURA FAMILIAR NAS REGIÕES DE INTEGRAÇÃO DO BAIXO AMAZONAS E TAPAJÓS

Patricia Chaves de Oliveira

## **Praeteritis: A Tradição Do Cultivo De Feijão Manteiguinha No Território Do Baixo Amazonas.**

A história nos traz, para fazer parte de nosso presente gastronômico, uma cultura agrícola muito especial para a região norte, especificamente para as regiões de integração do Baixo Amazonas e Tapajós, o feijão manteiguinha, *Vigna Unguiculata* (L.) Walp, um tipo de feijão caupi, subclasse manteiga. A classificação taxonômica do mesmo sofreu várias modificações nas últimas décadas e hoje o feijão caupi é definido como uma planta Dicotyledonea, da Ordem Fabales, Família Fabaceae, Subfamília Faboideae, Tribo Phaseoleae, Subtribo Phaseolineae, Gênero Vigna, Subgênero Vigna, Secção Catyang, Espécie *Vigna Unguiculata* (L.) Walp., Cultigrupos Unguiculata, Sesquipedalis, Biflora e Textilis. Sendo uma cultura de origem africana, provavelmente introduzida no Brasil na segunda metade do século XVI, foi a partir da Bahia que o feijão caupi se expandiu para todo o Nordeste, Norte e Centro Oeste. E é na região do Baixo Amazonas e Tapajós que o feijão manteiguinha, uma das subclasses do feijão caupi teve seu cultivo disseminado por meio de um rico trabalho de órgãos de extensão rural, as EMATERs, cuja alta adaptabilidade à solos de várzeas sob cultivos tradicionais lhe rendeu notoriedade acerca da indicação de procedência, no caso, o município de Santarém, ficando então conhecido como *Feijão manteiguinha de Santarém*.



O início do cultivo do feijão manteiguinha nas regiões de integração do Baixo Amazonas e Tapajós provavelmente date do século XIX tradicionalmente cultivado em ecossistemas de várzeas por ribeirinhos, quase sempre sem mecanização agrícola tanto no plantio quanto na colheita, sem adubação e acompanhando a descida dos rios, sendo vendido localmente em mercados e na região. O feijão caupi, subclasse manteiga representava, muito mais no passado do que atualmente, uma importante cultura agrícola para utilização dos solos agricultáveis das várzeas tão logo esses começassem a desinundar. Este modo tradicional de cultivo do feijão manteiguinha sem impacto ambiental, mas por outro lado, com baixas produtividades outrora suportavam a demanda urbana local e regional, o que atualmente já não acontece. Neste sentido, vários experimentos para aumento das produtividades do feijão caupi, quer em ambientes de várzeas ou não, têm se desenvolvido nos últimos 50 anos, tais como os experimentos realizados pela Embrapa Amazônia Oriental entre 1968 e 1974 (Oliveira *et al*, 1980), os quais foram fundamentais para embasarem as atuais recomendações de adubação para o feijão caupi e entre eles o feijão manteiguinha de Santarém. Os autores avaliaram a performance de 24 cultivares de caupi em distintos locais, onde os resultados demonstraram boa performance delas sendo que as de nome *40 dias branco*, *Manteiguinha*, *Garoto*, *Senidó* e *Central* demonstraram comportamento promissor em rendimento médio, considerando que a adubação orgânica influenciou positivamente para todas as cultivares. Especificamente em relação ao feijão manteiguinha, os autores justificam sua exploração desde àquela época por ter plena aceitação no mercado, contudo a baixa produtividade dessa cultivar pode vir a ser melhorada por meio de melhoramento genético, com foco para a resistência a deiscência da vagem, um problema até os dias de hoje ainda reportado pelos produtores deste feijão. Outros estudos como os da Embrapa Meio Norte também se destacam na pesquisa de excelência quanto ao melhoramento genético e manejo do feijão caupi ao longo das últimas décadas culminado com bancos de germoplasma e lançamento de 63 cultivares comerciais de feijão-caupi.

Já na última década, experimentos regionais e locais (Santarém) com progênies de feijão manteiguinha a partir de material certificado e produzido na Unidade Didático-Agroecológica do nordeste paraense da Emater no município de Bragança, desenvolveram ensaios para a produção de sementes de feijão caupi na comunidade Nova Esperança Limão, Planalto Santareno (EMATER-Santarém, 2009). Este





experimento fazia parte do projeto intitulado “Resgate do Feijão Manteiguinha de Santarém”, financiado pela Prefeitura Municipal de Santarém. A meta do projeto era multiplicar a semente dessa espécie de feijão, muito consumida em Santarém há décadas, mas quase extinta. Então de forma experimental em 1 hectare foram plantados 60 kg de semente do feijão manteiguinha de Santarém, para ao final da pesquisa, distribuir as sementes para o maior número de agricultores possíveis. Em continuação ao trabalho anterior, em 2013 a EMATER-Santarém instalou um experimento com feijão manteiguinha na comunidade de Tapará Grande, agora em ecossistema de várzea, em área experimental de 28m X 115m com seis mil pés de feijoeiro, com produção esperada de 500Kg.

Dentre as várias cooperativas que se destacam na produção de feijão manteiguinha nas regiões de integração do Baixo Amazonas e Tapajós, uma delas, a Associação Comunitária de Agricultores, Produtores Rurais, Criadores e Extrativistas de Santa Cruz (ACAPRUCESC) tem sido um bom articulador no município de Santarém no processo de organização dos produtores do feijão manteiguinha de acordo com Cunha (2019) em seu rico trabalho de dissertação de Mestrado pela UFOPA sobre este feijão.

O Estado também tem se mostrado sensível às rotas gastronômicas nas diferentes regiões de integração do Pará, pois através da Secretaria de Estado de Turismo (SETUR, 2017) foi promovida uma oficina da Rota Gastronômica do Tapajós intitulada “Peixe da Esquina”. Embora o peixe também seja típico, novas rotas devem ser pensadas levando em consideração o potencial diferencial de cada região do Pará e que no caso do Baixo Amazonas e Tapajós, pode ser o feijão manteiguinha.

Dessa forma, o *Praeteritis* do feijão manteiguinha com suas flutuações de plantio, produtividade e formas de organização dos produtores ao longo do tempo nas regiões de integração do Baixo Amazonas e Tapajós nos fornecem aprendizados suficientes para traçarmos um trajetória rumo ao fortalecimento da cadeia produtiva deste feijão haja vista a demanda contemporânea deste produto para além *dos muros* do estado do Pará.

#### **Praesens: Sistemas De Produção De Feijão Manteiguinha & Mudança de paisagem.**

O feijão manteiguinha, *Vigna unguiculata L. (Walp)* é classificado pelo MAPA segundo o Regulamento Técnico do Feijão, Instrução Normativa Nº 12; de 28/03/2008, quanto à cor dos grãos da seguinte forma: a) Classe: Cores; b) Subclasse: Manteiga (grãos com tegumento de cor creme-amarelada e liso). Dados oficiais do estado do Pará



demonstram a distribuição percentual da produção de feijão em grão (e aqui incluído o feijão manteiguinha) por cada região de integração do estado (SEDAP,PAM, 2018). Dessa forma, a região de Integração do Rio Caeté lidera este ranking com 28.4% da produção total do estado, seguido pela região do rio Capim (21.39%) e região do Tapajós com 10.26%. A região do Baixo Amazonas está em quinto com 9% da produção total. Juntas as regiões do Tapajós e Baixo Amazonas contribuem com 19.26% do feijão produzido no estado, onde uma porção significativa é de feijão manteiguinha.

A nível de município os dados acerca do Ranking de Produção De Feijão De Cor (t) Por município do estado do Pará ( IBGE- CENSO AGROPECUARIO, 2017), demonstram que o município de Dom Eliseu lidera com 1884 t produzidas, seguido de Monte Alegre (251 t). Alenquer em sétima posição com produção de feijão de cor em 51 toneladas e aqui incluso o feijão manteiguinha. Sendo assim, para a região de Integração do Baixo Amazonas, os municípios de Monte Alegre e Alenquer são líderes nesta cadeia produtiva e importantes polos para expansão do feijão manteiguinha atualmente muito demandado pelo setor gastronômico local, regional e nacional.

O Pará produziu apenas 3198 toneladas de feijão de cor, onde o feijão manteiguinha se inclui, portanto não está dentre os 10 maiores produtores do país. Poucos são os dados acerca especificamente da produção do feijão manteiguinha. O valor da produção do feijão caupi (*Vigna unguiculata L. Marb*), classe cor em Monte Alegre segundo IBGE (Censo Agropecuário, 2017) foi de R\$ 330.000, seguido de Alenquer R\$ 115.000, Prainha com R\$ 46.000 e Santarém R\$ 31.000. Contudo, o valor exato da produção apenas do feijão manteiguinha (subclasse creme) por município ainda não se tem. Este cenário de ausência de detalhamento para a subclasse Manteiga pode ser um estímulo às instituições de pesquisa e extensão rural para pesquisarem os dados para este tipo específico de feijão, cotado atualmente junto ao Fórum De indicação Geográfica e Marcas Coletivas do Estado do Pará como um produto em potencial para receber a IG pelo INPI.

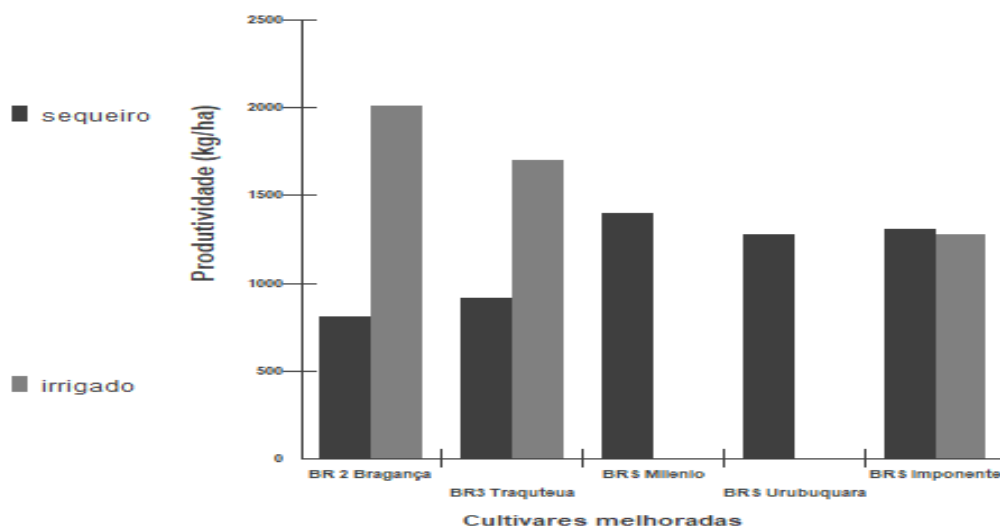
O feijão manteiguinha exaltado pela culinária local, regional e nacional, atualmente é cultivado em todo o Território do Baixo Amazonas, contudo é Monte Alegre, Alenquer e Santarém que lideram a produção conforme já mencionado. O feijão manteiguinha de Santarém, como ficou conhecido, é cultivado tanto em ecossistemas de várzeas como de



terras firmes, sendo sua produtividade maior sob sistemas tradicionais nas várzeas em detrimento da terra firme. Condições edafoclimáticas favoráveis em ecossistemas de várzeas promovem melhor desempenho agrônômico das plantas em função de respostas fisiológicas acerca da nutrição mineral delas.

Entre as várias cultivares melhoradas de feijão caupi lançadas pela Embrapa para as regiões Norte, Nordeste e Centro-Oeste do Brasil, está a BR 2 Bragança, lançada em 1985 para a subclasse Manteiga, região de adaptação PARÁ, com porte semi-erecto, ciclo de maturação entre 65-75 dias, peso de 100 grãos em torno de 16 g e produtividade de 811 kg/ha em sequeiro e 2008kg/ha no sistema irrigado. De acordo com a Figura 1, apenas a BR2 BRAGANÇA é da subclasse Manteiga, ou seja, o nosso feijão manteiguinha. É explícita a alta produtividade desta cultivar, subclasse Manteiga quando irrigada se comparada às demais, pois, quase triplica o valor da produtividade comparativamente aos sistemas de sequeiro. Ainda na Figura 2, pode se observar a tendência do melhoramento genético para o feijão caupi sobre os aspectos de economia de água pela cultura, ou seja, um melhoramento voltado para os sistemas de sequeiro. Contudo, tais cultivares melhoradas neste sentido não são da subclasse Manteiga, e sim, subclasse branco rugoso. Dessa forma, ainda há um *gap* no melhoramento genético do feijão Manteiguinha para sequeiro, haja vista, a baixa produtividade do mesmo em tais condições. Considerando o atual contexto onde é eminente o potencial do feijão manteiguinha para obtenção de Indicação Geográfica (IG) junto ao Instituto de Propriedade Industrial (INPI), como um produto cultivado tipicamente por agricultores de base familiar, seria então muito oportuno as pesquisas nesta direção, haja vista, que as demais cultivares melhoradas para o estado do Pará não são passíveis de Indicação Geográfica (IG). Neste momento, questiona se, quais são os principais indicadores para se escolher uma subclasse de feijão caupi para melhoramento genético? E qual o peso de cada um destes indicadores?

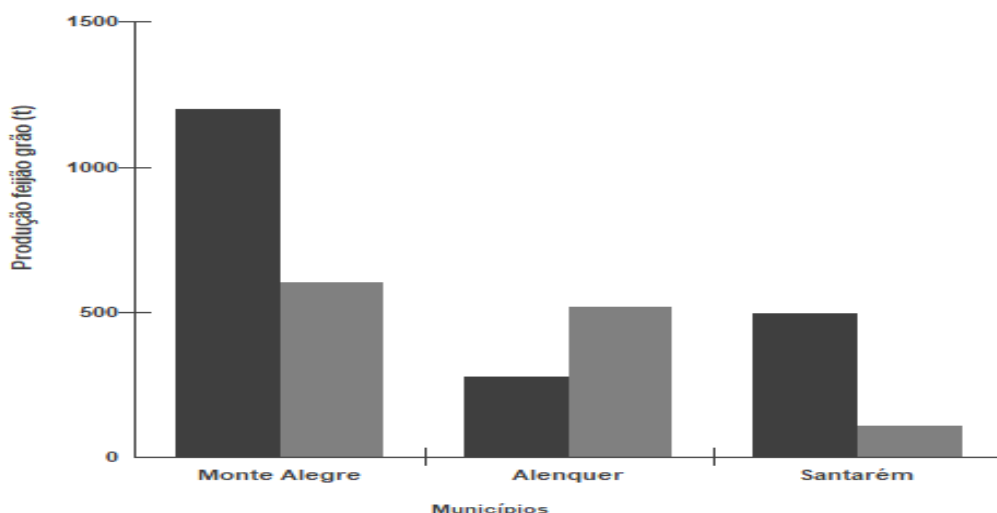




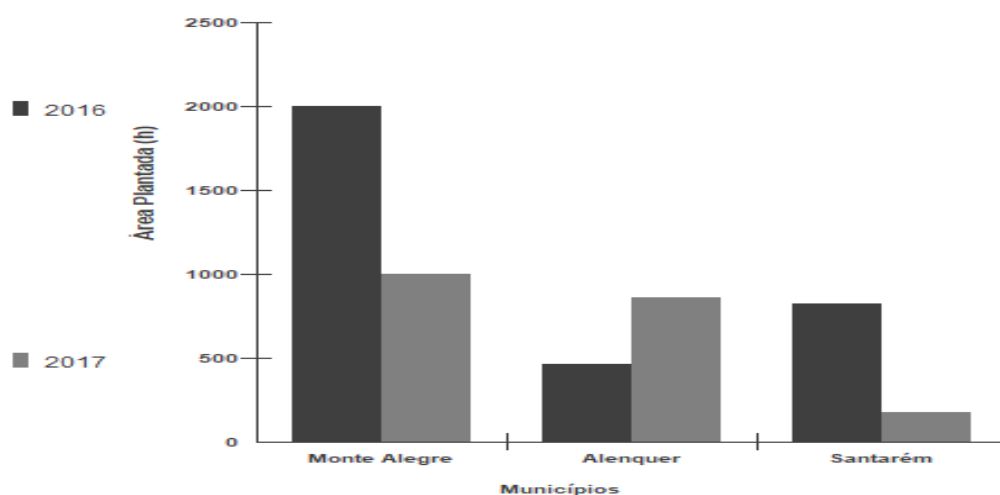
**Figura 1.** Caracterização da produtividade (kg/ha) de 5 cultivares de feijão caupi lançadas para o estado do Pará pela Embrapa, cuja única subclasse MANTEIGA é a BR2 Bragança. (fonte dos dados brutos: *Embrapa-Cultivo feijão caupi*). Adaptado por Oliveira, P. C. 2020.

Os modos tradicionais de cultivo de feijão manteiguinha quer em ecossistemas de várzea, quer em terra firme na sua grande maioria não são irrigados, resultando em baixas produtividades. Tais baixas produtividades acabam sendo determinantes na dinâmica da paisagem, especificamente de fitofisionomias no território do Baixo Amazonas, onde os agricultores acabam por selecionar outras culturas agrícolas em substituição ao feijão manteiguinha de forma gradativa como já se observa no levantamento feito pela Secretaria de Desenvolvimento Agropecuário e de Pesca do Estado do Pará (SEDAP, 2018). Nos três municípios que lideram a produção do feijão em grão (aqui incluso o feijão caupi) no território do Baixo Amazonas, estão Monte Alegre, Alenquer e Santarém, e quando observa-se a evolução da produção entre 2016 e 2017 (SEDAP, PAM/IBGE, 2018) de acordo com a Figura 2, tanto no município de Monte Alegre quanto no de Santarém, houve uma depleção significativa na produção (t) de feijão caupi e apenas no município de Alenquer houve aumento da produção de feijão, o que pode estar relacionado à redução nas áreas de cultivo de abacaxi (-50%) e de melancia (-33%). Tais mudanças no uso dos solos em contextos de agricultura familiar são determinantes para o desenvolvimento econômico de populações tradicionais ribeirinhas ou não no território do Baixo Amazonas, que historicamente cultivam o feijão manteiguinha. Esta redução na produção está invariavelmente associada à redução também da área de plantio como demonstra a Figura 3. Contudo,

quais seriam as causas desta mudança em sistemas agrícolas municipais no oeste do estado do Pará? Avanço de outras culturas agrícolas? Monoculturas?; O baixo preço das terras agricultáveis na região e sua venda para grandes lavouras? Competição soja x feijão?. Investigações mais aprofundadas acerca destes motivos devem ser averiguados.



**Figura 2.** Evolução da Produção de Feijão em grão (t) nos três municípios líderes neste cultivo no Território do Baixo Amazonas, estado do Pará, nos anos de 2016 (colunas pretas) e 2017 (colunas cinza). Fonte dos dados brutos: SEDAP, PAM, 2018. Adaptado por Oliveira, P. C. 2020.

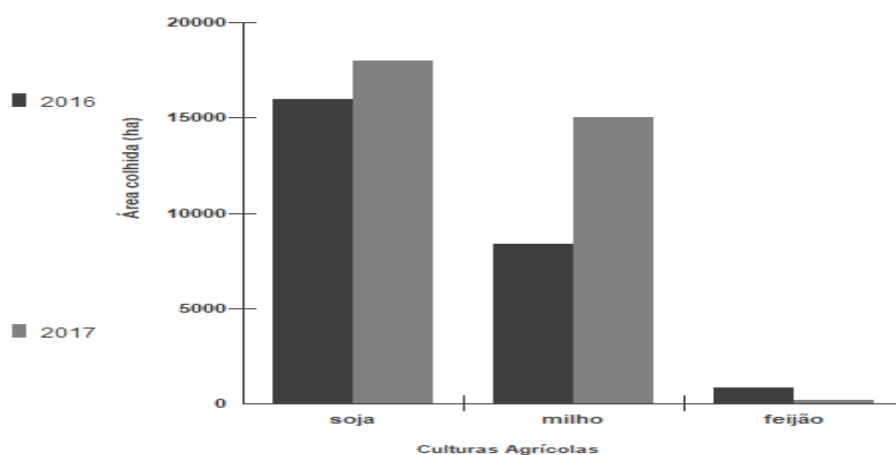


**Figura 3.** Evolução da Área plantada (h) de feijão em grão nos três municípios líderes neste cultivo no Território do Baixo Amazonas, estado do Pará ao longo de dois anos. Fonte dos dados brutos: SEDAP, PAM, 2018. Adaptado por Oliveira, P. C. 2020.

No entanto, uma tendência de cenário agrícola nestes municípios se delineia conforme pode ser observado na Figura 4 para o município de Santarém, onde nitidamente o aumento da área cultivada com soja (12.5%) e milho (78.6%) ocorreu simultaneamente



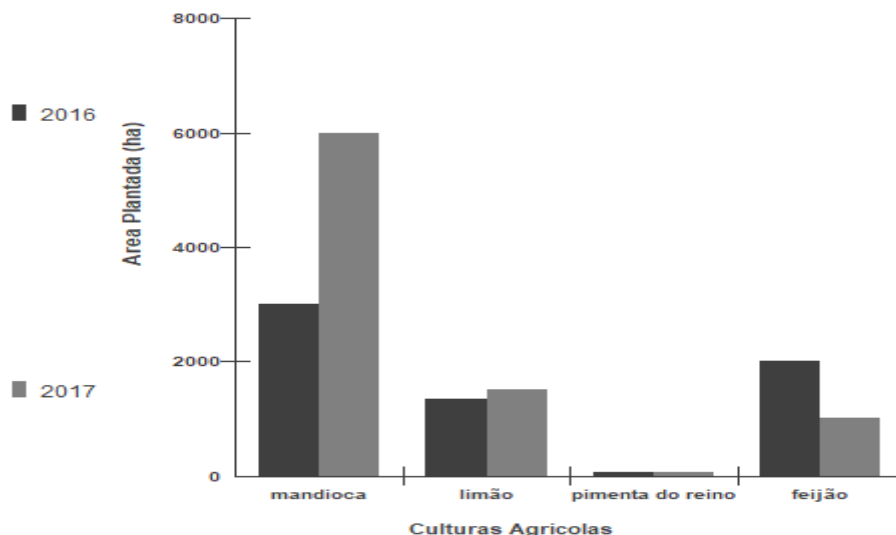
à redução da área cultivada com feijão. Neste sentido, muda se não só o perfil agrícola do município, mas também as condições edafoclimáticas locais e de cobertura do solo, ao se expandir culturas como soja e milho, em detrimento à uma leguminosa como o feijão. Associado a este fato, é importante analisar ainda o público alvo associado às cadeias produtivas de soja/milho e às do feijão. Quantitativamente o público da agricultura familiar é bem maior do que o da cadeia de soja/milho, logo, uma expansão de área (ha) e de produtividade(kg/ha) dessas últimas cadeias representa um achatamento da cadeia produtiva do feijão no território do Baixo Amazonas como já vem ocorrendo com grande impacto social. Embora, *sites* oficiais ligados à estatística agropecuária na esfera federal (IBGE), estadual (SEDAP) e municipais (Secretarias de Agricultura) não apontem exclusivamente os dados para o feijão manteiguinha, mas sim para feijão em grão (feijão comum + feijão manteiguinha), o mesmo está incluso. Sendo a Indicação Geográfica (IG) para o feijão manteiguinha uma possibilidade em potencial como vem sendo discutido no âmbito do Fórum de Indicações Geográficas e Marcas Coletivas do Estado do Pará, um espaço multisetorial e interdisciplinar, então existe agora uma justificativa socioeconômica primordial para que instituições de pesquisa e extensão rural possam se debruçar sobre a cadeia produtiva do feijão manteiguinha.



**Figura 4.** Depleção da área colhida de feijão em grão (ha) comparativamente à soja e milho no município de Santarém, Pará entre 2016 e 2017. Fonte dos dados brutos: SEDAP, PAM,2018. Adaptado por Oliveira, P. C. 2020.

Em Monte Alegre se repete a mudança de paisagem quanto à redução da área de cultivo do feijão, o que se justifica parcialmente pelo aumento em 100% da área de cultivo da mandioca, em 14.5% da pimenta do reino e de 11.1% limão como demonstra a Figura 5. A análise destes dados sugere que o Município de Monte Alegre nos anos avaliados

aumentou o portfólio dos produtos agrícolas, apostando em maior diversidade ao incrementar a cadeia produtiva do limão e da pimenta do reino. Mas sem dúvida a cultura da mandioca foi a que provavelmente maior impacto causou sobre o feijão.

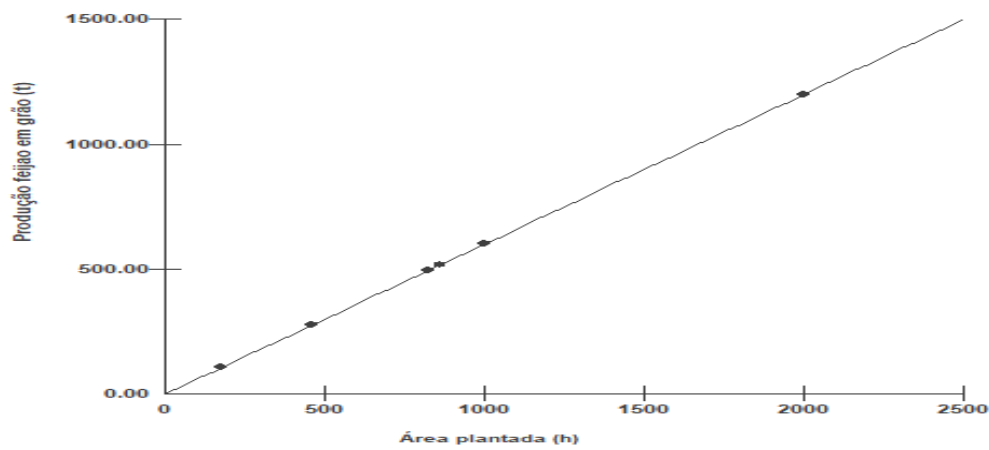


**Figura 5.** Depleção da área colhida de feijão em grão (há) comparativamente à expansão da mandioca, limão e pimenta do reino no Município de Monte Alegre entre 2016 e 2017. Fonte dos dados brutos: SEDAP, PAM, 2018. Adaptado por Oliveira, P. C. 2020.

Os dados da Figura 5 ainda sugerem que o feijão e a mandioca não estão sendo consorciados, pois se assim o fossem, não haveria redução de área e produtividade para o feijão manteiguinha. Este cenário nos faz refletir de que os atuais desenhos ou modelos de plantio continuam ultrapassados do ponto de vista da diversidade de agroecossistemas, que ainda apostam em uma cultura por vez. Outro fator negativo, é que a redução de áreas de plantio nas regiões de integração do Baixo Amazonas e Tapajós com feijão, o qual é uma leguminosa, significa ao mesmo tempo, depleção de nitrogênio no ambiente, dada à capacidade de fixação biológica deste mineral por esta cultura, podendo ao longo do tempo influenciar ciclos biogeoquímicos locais em solos onde já é baixo o estoque de nitrogênio. Sob esta abordagem mais sistêmica, o feijão manteiguinha é tão importante enquanto cultura agrícola, quanto como prestador de serviço ecológico, haja vista, que produz serrapilheira ao longo do cultivo da cultura, rica em nitrogênio.

O potencial produtivo que cultivares de feijão caupi (*Vigna unguiculata*) e aqui se inclui o feijão manteiguinha apresentam, pode ser visualizada na Figura 6 a partir do

comportamento geométrico entre as duas variáveis, onde o aumento da produção do feijão se dá de forma geométrica com o aumento da área cultivada levando em consideração os dados dos municípios de Monte Alegre, Santarém e Alenquer (SEDAP, PAM, 2018). Associando se a isto, se for dado um incremento agrotecnológico, como a implantação de sistemas de irrigação por exemplo, então a tendência é que o rendimento econômico seja maior em lavouras de feijão manteiguinha. Unidades demonstrativas na área do produtor podem ser planejadas como pilotos que estimulem o agricultor familiar a expandir suas lavouras com feijão manteiguinha.



**Figura 6.** Relação geométrica entre área plantada de feijão em grão (h) e produção (t) obtida a partir de dados da SEDAP nos municípios de Monte Alegre, Alenquer, Prainha e Santarém nos anos de 2016 e 2017.

#### **Futura: Indicação geográfica para o feijão manteiguinha & empoderamento da agricultura familiar.**

A evolução da produção do feijão manteiguinha, *Praeteritis e Praesens* suportado até agora pelo trabalho, história e luta do agricultor familiar em contextos nem sempre favoráveis na região de Integração do Baixo Amazonas, como o baixo nível agrotecnológico, dificuldades de escoamento da produção e preços baixos, mostra a resistência da cultura do Feijão caupi, subclasse Manteiga ao longo do tempo. Mas, e o *Futura* deste feijão? Quais cenários pode se esperar? Segundo o Instituto Brasileiro do Feijão e Pulses (Ibrafe), sugere que a diversidade de cultivares de feijão pode vir a ser uma estratégia de mercado para o incremento das exportações. Embora no Brasil, 70% em média de feijão produzido é do tipo carioca, outros feijões como o preto, rajado, vermelho, bolinha e o feijão caupi também são produzidos. Esta tendência apontada pelo Ibrafe não poderia ser mais oportuna em um contexto onde o feijão manteiguinha

de Santarém está sendo apontado como prioridade no Baixo Amazonas para depósito junto ao INPI para solicitação de Indicação Geográfica (IG).

As Estratégias para aumentar a diversidade na produção de feijões na região de Integração do Tapajós e Baixo Amazonas, considerando a recomendação do Ibrafe e em sintonia com a necessidade do fortalecimento da cadeia produtiva do feijão manteiguinha e com a possibilidade de obtenção de IG, podem ser:

1. Demonstração de experimento *piloto (tipo pesquisa-ação)* com Mudanças na Estrutura de agroecossistemas de base familiar nas regiões de Integração do Tapajós e Baixo Amazonas, com ênfase para Monte Alegre, Alenquer e Santarém a partir da introdução da cultura do feijão caupi consorciada com a mandioca, cujos objetivos específicos seriam, aumentar a área plantada com feijão manteiguinha; rotacionar culturas agrícolas numa mesma área como forma de controle biológico no agroecossistema; incorporar nitrogênio ao solo partir da decomposição de serrapilheira oriunda do feijão caupi, beneficiando a mandioca no ciclo seguinte; introduzir bactérias fixadoras de nitrogênio como o *Rhizobium sp.*, haja vista fazerem simbiose com a rizosfera do feijão manteiguinha; consorciar faixas de feijão manteiguinha no roçado de mandioca culminado com 3 ciclos/ano de feijão para 1 de mandioca e portanto fazendo 3 pulsos de exportação de nitrogênio no agroecossistema (roçados);
2. Aperfeiçoamento do modo tradicional do cultivo de feijão manteiguinha com introdução de mecanização agrícola no preparo, plantio e colheita afim de aumentar o rendimento médio da cultura; economizar o tempo do agricultor, melhorar a ergonomia nas atividades ao longo do ciclo da cultura; escalar a produção; incluir o agricultor familiar, ribeirinho ou não, como principal exportador;
3. Aperfeiçoamento do modo tradicional do cultivo de feijão manteiguinha com introdução de sistemas de irrigação, pois os estudos apontam que a produção triplica; como forma de escalar também a produção e atendimento ao mercado gastronômico; como meio de elevar o patamar agrotecnológico na agricultura de base familiar que também assim como grandes produtores necessita se modernizar; como meio de aumentar as safras de produção ao longo do ano, evitando o estresse hídrico típico do período seco na região (julho a outubro); como meio de tornar continua a oferta de feijão manteiguinha ao longo do ano;
4. Aquisição da Indicação Geográfica para o feijão manteiguinha de Santarém junto ao INPI como forma de proteção dos direitos daqueles que historicamente



cultivam este feijão sobretudo em agroecossistemas de várzeas, onde o melhor desempenho agrônômico é observado; como meio de agregação de valor ao produto já vendido nas feiras e supermercados; como forma de organização de um *cluster* de produtores de feijão manteiguinha de Santarém (mas que obviamente os produtores dos municípios do entorno também serão beneficiados); mas sobretudo como meio de diferenciação dos atores de base familiar que plantam o feijão manteiguinha dos grandes produtores com extensas monoculturas que eventualmente plantam o feijão.

Inovações tecnológicas na cadeia produtiva do feijão manteiguinha também são importantes para um *Futura* promissor. Neste sentido, recentes produtos como a farinha do feijão -caupi estão sendo propostas pela Embrapa Meio Norte, como alternativa à farinha de trigo. Tais formas de verticalizar a produção do feijão manteiguinha são importantes à agricultura familiar para a diversificação e aumento da renda, neste momento a Tecnologia de Alimentos é um setor que pode caminhar junto às questões agrônômicas, viabilizando de forma mais rápida o empreendedorismo de base familiar e solidária acerca da cultura do feijão manteiguinha.

Contudo aqui se pontuam duas questões: 1ª. É possível verticalizar a produção do feijão manteiguinha sem inovação tecnológica? e 2ª. É possível equacionar inovação tecnológica & Indicação geográfica? Em relação à primeira pergunta, seria difícil sem inovação ou desenvolvimento tecnológico necessário para atender às legislações atuais quanto à processos de beneficiamento de produtos de origem vegetal, conseguir verticalizar a cadeia do feijão manteiguinha. Logo, em contextos de agricultura familiar nas regiões de integração do Baixo Amazonas e Tapajós, o *gap* agrotecnológico tanto nos sistemas de produção quanto nos de beneficiamento do feijão manteiguinha ainda existem. Para mitigar tais dificuldades se exige no âmbito *top-down*, desde o melhoramento ou lançamento de novas cultivares para o feijão manteiguinha com aspectos como tolerância ao estresse hídrico, até o manejo fitotécnico adequado no campo. Quanto à segunda pergunta, pensamos que é possível sim equacionar aspectos de desenvolvimento e inovação agrotecnológica na cadeia do feijão manteiguinha com a possibilidade muito real de se obter a Indicação Geográfica por Indicação de Procedência (IP) para ele. Considerando o texto do INPI abaixo;

*A Indicação Geográfica (IG) é um ativo de propriedade industrial usado para identificar a origem de um determinado produto ou serviço, quando o local tenha se tornado conhecido, ou quando certa característica ou qualidade desse produto ou serviço se deva à sua origem geográfica.*





*A Lei de Propriedade Industrial (LPI- Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996), regulamentou a matéria, definindo IG como indicação de procedência (IP) e denominação de origem (DO). IP, entende-se o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que se tornou conhecido como centro de extração, produção ou fabricação de determinado produto ou de prestação de determinado serviço. E, por DO, o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que designe produto ou serviço cujas qualidades ou características se devam exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, incluídos fatores naturais e humanos.(fonte. <http://www.inpi.gov.br/menu-servicos/indicacao-geografica>)*

devemos refletir que: 1. O município de Santarém tem notoriedade no cultivo de feijão manteiguinha que assim ficou conhecido como Feijão Manteiguinha de Santarém, muito embora os municípios de Monte Alegre e Alenquer sejam os maiores produtores atualmente. No entanto, a análise não é de cunho quantitativo para identificar a procedência de um dado produto (IP), mas sim qualitativa, onde aspectos históricos e culturais preponderam (Cunha, 2019); 2. A inovação agrotecnológica a ser incrementada em lavouras de feijão manteiguinha pode ser uma alternativa para obtenção de altas produtividades e assim garantir a sustentabilidade deste cultivo na região do Baixo Amazonas e Tapajós; 3. O empoderamento de produtores de feijão manteiguinha ribeirinhos ou não, advindo da introdução de inovações agrotecnológicas às suas lavouras atreladas à obtenção de Indicação Geográfica para este produto, desde que tais inovações apenas aperfeiçoem e não alterem a essência do cultivo do mesmo, é de se esperar. Mas empoderar produtores de feijão manteiguinha via obtenção de Indicação Geográfica com que propósito? 1. Para a valorização dos produtos advindos da agricultura familiar especificamente, Baixo Amazonas e Tapajós, como é o caso do feijão manteiguinha; 2. Para que com o aumento da produtividade e consequente incremento de renda a partir do cultivo do feijão manteiguinha, o produtor possa investir em suas lavouras e assim elevar o patamar agrotecnológico, reduzindo assim a dependência com o Estado; 3. Para que ao sentir se empoderado economicamente, possa resistir às pressões de venda de terras à grandes monocultores nas regiões de integração do Baixo Amazonas e Tapajós, evitando assim a mudança da paisagem na Bacia do Tapajós; 4. Para a inserção do *feijão manteiguinha de Santarém* no portfólio de feijões a serem exportados, haja vista orientação do MAPA para o incremento da diversidade de



feijões no processo de exportação; 5. Para o melhor aproveitamento do mercado gastronômico ávido pelo feijão manteiguinha e assim evitar que a indicação de procedência do feijão manteiguinha não seja usada por aqueles que produzam fora do Baixo Amazonas e Tapajós; 6. Para demonstrar o potencial socioproductivo gastronômico e peculiar do Estado do Pará via região do Baixo Amazonas e Tapajós. Por último, a cadeia do feijão manteiguinha de Santarém deve num *Futura* próximo ser uma cadeia importante junto à Agroeconomia local, regional e nacional, pois segundo o Plano Nacional Para o Desenvolvimento da Cadeia Produtiva do Feijão e Pulses (MAPA, 2018), a demanda mundial é alta por feijões, embora os prediletos sejam o feijão preto (SH 071333) e o feijão radiata (SH 071331), uma sensibilização em feiras internacionais está sendo sugerida pelo MAPA para que novos cultivares de feijão, e aí o feijão manteiguinha por suas qualidades gastronômicas leve vantagem, possam ser apresentados visando exportação. Em 2016, os principais importadores mundiais de feijão foram Índia (US\$ 890 milhões) e Brasil (US\$ 289 milhões) com mais de 60% das importações brasileiras vindo da Argentina, demonstrando que tão pouco o consumo interno foi alcançado pelo Brasil, embora em 2017 a safra brasileira de feijão já tenha sido superior, reduzindo em 65 % as importações. Quando se associa exportação de produtos com selos como o da Indicação Geográfica, ou seja, um feijão como o manteiguinha para exportação com IG reconhecida pelo INPI, torna se este cenário muito mais atraente para alguns grupos de importadores mundiais, que atendem a mercados mais exigentes do ponto de vista ecológico e social e assim exigem conhecer a procedência dos produtos que consomem. Sendo assim, *Praeteritis, Praesens et Futura* do feijão manteiguinha de Santarém configuraram uma paisagem promissora para o incremento da economia das regiões de Integração do Baixo Amazonas e Tapajós, cabe a nós agora, pesquisadores, extensionistas rurais, produtores de feijão manteiguinha e Estado a partir de uma abordagem interdisciplinar, solidária e intersetorial, detalhar um plano de ação para os próximos anos voltado ao fortalecimento da cadeia produtiva do feijão manteiguinha de Santarém, onde a obtenção da Indicação Geográfica do mesmo é essencial para o processo.

## REFERÊNCIAS

ALBUQUERQUE, F. C. de & OLIVEIRA, A. F. F. de. 1973. Ocorrência de *Thanatepnotus cucumeris* em feijão na Região Transamazônica. Belém, IPEAN, 7p. (IPEAN. Comunicado Técnico, 40).



- COMISSÃO ESTADUAL DE PLANEJAMENTO AGRÍCOLA. 1979, Belém-PA. informe sobre a cultura do feijão - agosto de 1979. Belém.
- CUNHA, R. 2019. Considerações sobre o projeto de Indicação Geográfica do feijão manteiguinha Santarém. Dissertação de Mestrado. Programa de Pós graduação em Ciências da Sociedade. UFOPA. Junho.
- DA PONTE, N .T. 1979. Feijão Çow Peaw: primeiros resultados experimentais no I. A. N. Belém. IPEAN, 1962. p. 2-12. (IAN. Circular. 61. HOM MA, A. K. 1. & OLIVEIRA, A. F. F. de. Aspectos da cultura do feijão [*Phaseolus vulgaris* L.] e do Caupi (*Vigna unguiculata* [L.] Walp.) na Região Norte. Belém, Embrapa Amazônia Oriental.
- EMATER (2009). <http://ruralcentro.uol.com.br/noticias/projeto-da-emater-incentiva-producao-de-feijao-manteiguinha-em-santarem-73971>
- EMBRAPA- Cultivo do feijão caupi. [https://www.spo.cnptia.embrapa.br/conteudo?p\\_p\\_id=conteudoportlet\\_WAR\\_sistemasdeproducaolf6\\_1ga1ceportlet&p\\_p\\_lifecycle=0&p\\_p\\_state=normal&p](https://www.spo.cnptia.embrapa.br/conteudo?p_p_id=conteudoportlet_WAR_sistemasdeproducaolf6_1ga1ceportlet&p_p_lifecycle=0&p_p_state=normal&p).
- EMBRAPA MEIO NORTE. 2011. <https://www.embrapa.br/en/meio-norte/historia-caupi>. Feijão-caupi no Brasil: produção, melhoramento genético, avanços e desafios /Francisco Rodrigues Freire Filho [et al.]. - Teresina : Embrapa Meio-Norte, 84 p. ISBN 978-85-88388-21-5.
- EMBRAPA MEIO-NORTE. Catálogo de cultivares de feijão-caupi. <https://www.embrapa.br/documents/1354386/12356221/catalogo+caupi+3005/>
- FREIRE FILHO, F. R. et al. 2011. Coleção ativa de germoplasma de feijão-caupi (*Vigna unguiculata* (L.) Walp.) e de outras espécies do gênero *Vigna*, da Embrapa Meio-Norte, no período de 1976 a 2003 / - Teresina : Embrapa Meio-Norte, 25 p. 21 cm. - (Documentos / Embrapa Meio-Norte, ISSN 0104-866X ; 209).
- IBGE 2017. CENSO AGROPECUÁRIO [https://censos.ibge.gov.br/agro/2017/templates/censo\\_agro/resultadosagro/agricultura](https://censos.ibge.gov.br/agro/2017/templates/censo_agro/resultadosagro/agricultura)
- INPI- INDICAÇÃO GEOGRÁFICA. <http://www.inpi.gov.br/menu-servicos/indicacao-geografica>
- MAPA. 2018. PLANO NACIONAL PARA O DESENVOLVIMENTO DA CADEIA PRODUTIVA DO FEIJÃO E PULSES. MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO-SECRETÁRIA EXECUTIVA, Brasília, DF.
- MEDINA, J .C. 1971. Aspectos gerais. In: SIMPÓSIO BRASILEIRO DE FEIJAO, 1, Campinas, 1971 . Anais. Campinas, p . i-106.
- MIRANDA, P. 1979. Melhoramento de Caupi pela Empresa Pernambucana de Pesquisa Agropecuária - IPA. Goiânia, EM BRAPA-CNPAF, 1979. 24p. Trabalho apresentado no I Curso de treinamento para pesquisadores de caupi, Goiânia.
- OLIVEIRA, A. F. F. 1980. Comportamento de cultivares de caupi na Região Amazônica. Belém, EMBRAPA-CPATU, EMBRAPA-CPATU Circular Técnica, 10.)
- SETUR 2017. <https://diariodoturismo.com.br/setur-promove-oficina-da-rota>
- SINGH, K. B. & MEHNDIRATA, P. D. 1969. Genetic variability and correlation studies in cow pea. Indian J. of Genetics and Plant Breeding. 2911 1: 104-9.



# CAPÍTULO 11. O ARTESANATO TRADICIONAL DE PALHA DO ARAPIUNS

Maíra da Mota Moutinho  
Luciana Gonçalves de Carvalho  
Celson Pantoja Lima

A história das Indicações Geográficas (IGs) no Brasil ainda é recente, porquanto foi iniciada após a promulgação da Lei da Propriedade Industrial (Lei nº 9.279/1996). Hoje as IGs vêm cada vez mais ganhando adeptos Brasil afora, especialmente pelo potencial de colocar em prática políticas públicas, especialmente aquelas voltadas para o desenvolvimento territorial rural, com foco na valorização de produtos com identidade cultural, provenientes de comunidades tradicionais.

Nesse sentido, inclusive, Tarrega e Franco (2012) consideram as IGs instrumentos capazes de estimular o surgimento de Arranjos Produtivos Locais, que são políticas públicas de articulação de produtores rurais do mesmo segmento, com elos de cooperação e solidariedade, localizados em um mesmo território e com algum tipo de governança, que se articulam e interagem entre si e com outros atores locais, tais como governo, associações empresariais, instituições de crédito, ensino e pesquisa.

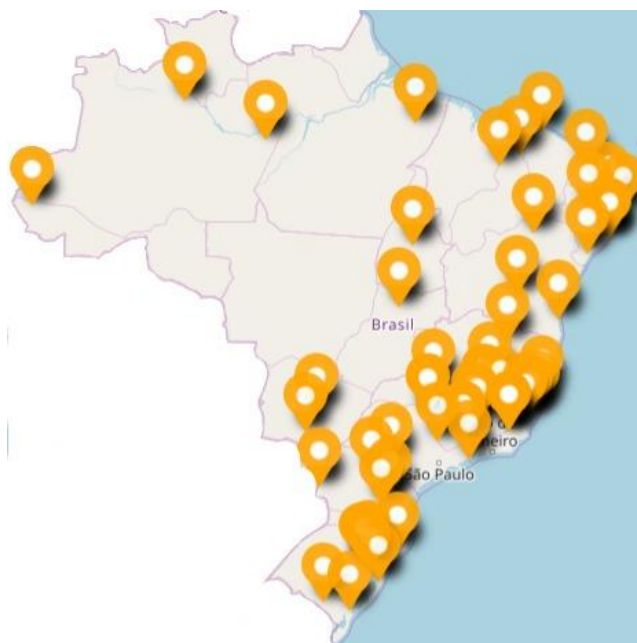
O fato é que ao evidenciar produtos e serviços tipicamente locais mundo afora, as IGs propiciam, embora não garantam, a conquista de espaço nos mercados e a geração de emprego, além de redução da saída de populações de seus territórios de origem com fins exclusivos de buscar novas oportunidades de trabalho (CHIMENTO; FERNANDES, 2016). Nesse sentido, IGs que apresentem alto potencial de alavancar a produção artesanal de povos e comunidades tradicionais podem contribuir significativamente para a afirmação de identidades locais e a valorização da diversidade cultural que caracteriza o país.

A despeito da região amazônica possuir uma grande extensão territorial rica em sociobiodiversidade, o número de Indicações Geográficas concedidas ainda é ínfimo e desproporcional à sua dimensão natural e cultural. Até 2019 havia quatro registros nessa região: o do Guaraná de Maués (Amazonas), o do Capim Dourado do Jalapão



(Tocantins), o do Mel do Pantanal (Mato Grosso e Mato Grosso do Sul) e o do Cacau de Tomé-Açu (Pará), conforme ilustrado pelo mapa elaborado pelo Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae) em parceria com o Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI).

Figura 1 – Localização das Indicações Geográficas no mapa do Brasil



Fonte: Sebrae, 2020.

Verifica-se a concentração de IGs nas regiões sul e sudeste, aproximadamente a metade do total de registros brasileiros. Uma das prováveis justificativas para essa realidade deve ser a histórica concentração de recursos técnicos e científicos nessas regiões, em detrimento do norte do país. Contudo o cenário vem mudando paulatinamente, na medida em que o estímulo e a promoção de capacitação de profissionais atuantes na Amazônia vêm formando grupos engajados na articulação e no apoio a projetos de IGs.

Outrossim, salta aos olhos o fato de que, no total de 63 Indicações Geográficas concedidas no Brasil, somente nove são ligadas a artesanatos, nomeadamente: i) Renda de Renascença, Cariri Paraibano; ii) Renda de Agulha em Lacê, Divina Pastora, Sergipe; iii) Pannelas de Barro Goiabeiras, Espírito Santo; iv) Texteis de algodão natural colorido, Paraíba; v) Opala preciosa de Pedro II e joias artesanais de opalas Pedro II, Piauí; vi) Bordado Filé, Lagoas Mundaú, Manguaba, Alagoas; vii) Artesanato em capim dourado, região do Jalapão, Tocantins; viii) Peças artesanais em estanho, São João Del Rei; Minas Gerais e ix) Joias artesanais em prata,



Pirinópolis, Goiás. Abaixo colaciona-se mapa ilustrativo sobre as IGs de artesanatos tradicionais do Brasil:

Figura 2 – Indicações Geográficas de artesanatos no Brasil



As tipologias artesanais destacadas na figura acima são expressão do conhecimento tradicional, do saber fazer e da sociobiodiversidade de cada microrregião brasileira ali representada (Sebrae e INPI, 2016). Não por acaso, das referidas IG, duas se aplicam a produtos de ofícios e modos de fazer que também foram registrados como Patrimônio Cultural do Brasil pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan): o Ofício das Paneleiras de Goiabeiras e o Modo de Fazer Renda Irlandesa em Divina Pastora, inscritos no Livro de Registro dos Saberes em 2002 e 2009, respectivamente.

O Registro é um ato administrativo previsto no Decreto n° 3.551, de agosto de 2000, que instituiu o Programa Nacional de Patrimônio Imaterial (PNPI) com o objetivo de promover o reconhecimento, a valorização e a salvaguarda de bens culturais de natureza imaterial: aqueles que não se encerram em produtos, mas constituem processos sociais e culturais. A dimensão imaterial do patrimônio cultural, negligenciada durante décadas de ação institucional, está contemplada na Constituição Federal de 1988, particularmente nos artigos 215 e 216. Outros artigos, ainda,

reconhecem o multiculturalismo da sociedade brasileira, abrindo espaço para a construção de um sistema de proteção da cultura e da diversidade.

A legislação brasileira de patrimônio cultural, por sua vez, conecta-se, no âmbito internacional, à malha normativa que trata da proteção às produções culturais de comunidades tradicionais, consolidada por convenções da Unesco aprovadas nos anos 2000 e adotadas no Brasil. Entre elas destacam-se: a Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial, de 2003, aprovada no Brasil pelo Congresso Nacional por meio do Decreto nº 22 de 01 de fevereiro de 2006; e a Convenção sobre a Proteção e Promoção da Diversidade das Expressões Culturais, de 2005, aprovada no Brasil pelo Decreto Legislativo nº 485 de 20 de dezembro de 2006.

A primeira define o patrimônio cultural imaterial como o conjunto de práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas que comunidades, grupos e indivíduos transmitem de geração em geração, em seu ambiente, na interação com a natureza e a própria história, de acordo com os imperativos do respeito mútuo e do desenvolvimento sustentável. A segunda convenção entende a diversidade cultural como motor do desenvolvimento sustentável de comunidades, povos e nações, e propõe a incorporação da cultura como elemento estratégico das políticas de desenvolvimento nacionais e internacionais, bem como da cooperação internacional para esse objetivo.

No que se refere aos objetivos de estimular o respeito à diversidade cultural e o desenvolvimento sustentável, portanto, a legislação de patrimônio cultural está em consonância com os institutos de propriedade intelectual vigentes no Brasil, entre os quais estão as IG e as marcas coletivas. No que tange aos produtos artesanais acima elencados, por exemplo, o Registro implica compromissos, por parte do poder público, em relação à salvaguarda dos ofícios e modos de fazer envolvidos nas respectivas tipologias artesanais, bem como dos conhecimentos tradicionais a eles associados.

Em outras palavras, o órgão patrimonial, junto com a comunidade interessada, deve envidar esforços para salvaguardar condições objetivas e subjetivas daquelas produções culturais. Considerando que um dos mais importantes fatores de continuidade de ofícios artesanais é sua relação com os mercados, é notório o potencial da conjugação dos instrumentos de patrimônio cultural e propriedade intelectual.

O que ocorre é que a política de Indicações Geográficas predominante no Brasil inspira-se no padrão europeu, onde as IGs são voltadas para produtos agropecuários/alimentícios, como bebidas, queijos e charcutaria, o que, na crítica de Oliveira e Moreira (2018), significa um afastamento do “campesinato tradicional”



paralelo a uma aproximação de outros setores agrícolas, que se caracterizam pela produção em larga escala, cujos produtos em sua maioria não fazem parte da tradição e do dia-a-dia do povo brasileiro.

Noutro sentido segue a Índia com um número expressivo de concessão de IGs para artesanatos e pela criação de um programa governamental específico que lança mão das IGs como estratégia de valorização e proteção do artesanato proveniente de populações tradicionais (MARIE-VIVIEN, 2010). No Brasil, a tendência que se vê hoje é do aumento da quantidade de IGs ligadas aos produtos de comunidades tradicionais, como uma resposta natural às tentativas dos produtores de valorizar seus produtos em mercados diferenciados (BELAS, 2012).

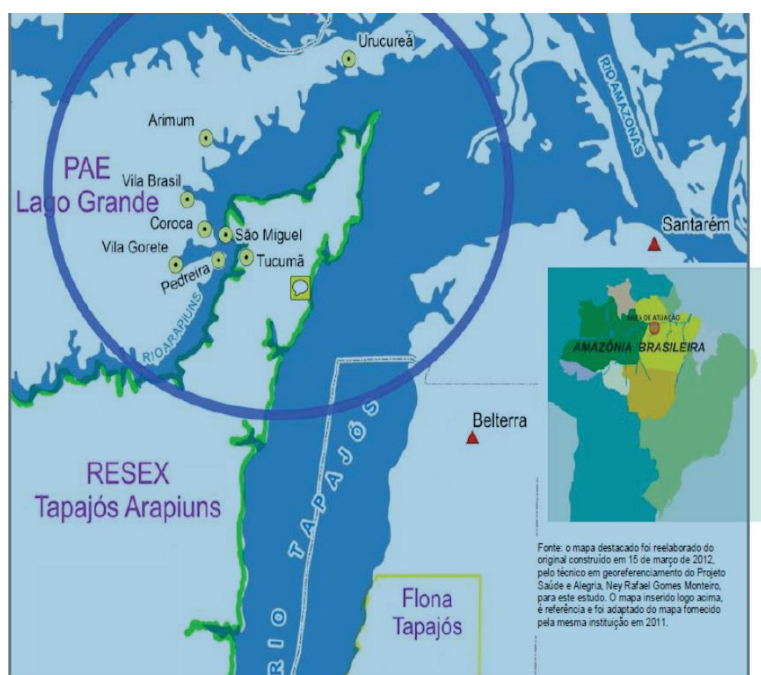
### **Arapiuns: um entrançamento de território, pessoas e conhecimento tradicional**

Quando se fala em região do Arapiuns refere-se a toda extensão territorial onde se localizam as comunidades que vivem às margens do rio homônimo. Na margem direita estão as comunidades situadas em territórios que fazem parte dos 650 mil hectares da Reserva Extrativista Tapajós-Arapiuns, criada em 1999, e na margem esquerda as comunidades cujos territórios fazem parte do Projeto de Assentamento Agroextrativista (PAE) Lago Grande, executado em 2015 pelo Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária.

Entre as comunidades que compõem o território da Resex estão São Miguel, Tucumã e Nova Sociedade, enquanto no assentamento estão situadas Vila Brasil, Urucureá, Vila Goreth, Coroca, Nova Pedreira e Vista Alegre, dentre outros, conforme demonstrado abaixo na Figura 3. Essas comunidades recebem apoio das mais diversas entidades, como governo local, Sebrae e ONGs, no sentido de promover e incentivar o extrativismo sustentável, a valorização da cultura e história, bem como o desenvolvimento e fortalecimento das práticas comerciais.



Figura 3 - Área onde é produzido o artesanato na região do Arapiuns



Fonte: Adaptado do mapa do PSA, 2011 por Thais Helena Medeiros em Artesanías em palha de tucumã e memória: tecendo territorialidade e relações socioculturais, 2012.

A região é reconhecida pelas belezas paradisíacas e pelo primoroso artesanato consistente nos objetos elaborados a partir da palha de tucumã. A principal matéria-prima é extraída do tucumãzeiro (*Astrocaryum tucuma*), palmeira que pode alcançar 15 metros de altura e existe em abundância no Arapiuns, caracterizada pela guia repleta de espinhos negros e longos, bem como pelo manejo de baixa complexidade.

Os frutos daquela palmeira são oleosos e fazem parte da alimentação dos povos da floresta. Os caroços transformam-se em bijóias por meio de habilidosas mãos. E, finalmente, as guias das folhas são fragmentadas em pedaços de palha, que quando trançadas por mãos coordenadas resultam em belos “tecidos” dos quais, por sua vez, derivam os mais diversos objetos como mandalas<sup>184</sup>, bolsas, chapéus, urus<sup>185</sup>, entre outros.

<sup>184</sup> Mandalas são objetos culturais elaborados pelos artesãos do Arapiuns com fins decorativos em formato circular, cujo tecido se inicia no centro, podendo ser feitas em palha crua, sendo mais comum com palhas pigmentadas formando um colorido vibrante.

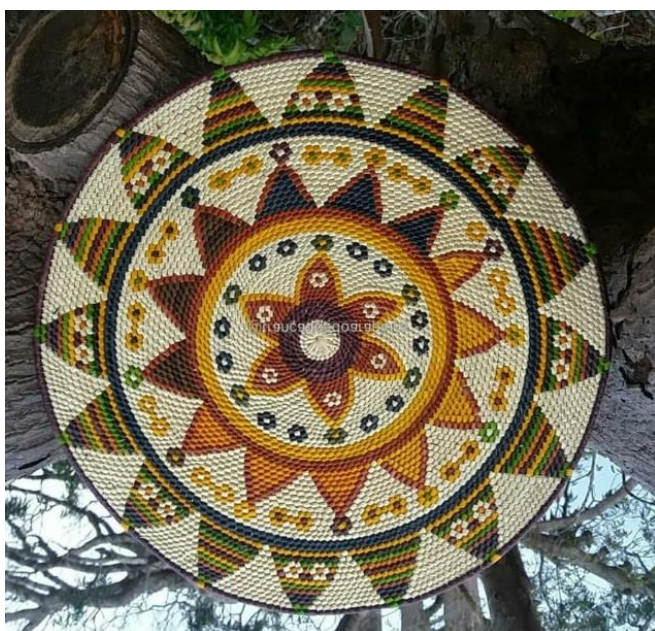
<sup>185</sup> Urus são objetos no formato de caixa pequena de entrançamento “miudinho” ou “escaminha”, medindo 15 cm de circunferência por 13 cm de altura, com uma tampa, faz parte do grupo dos cestos estojiformes e o nome deriva da língua tupi. Esse é o objeto que pode ter dado origem ao entrançamento conhecido como “miudinho” (MEDEIROS, 2013).



Na região existem dois grandes grupos de artesãos. Um é o da Associação dos Artesãos e Artesãs das comunidades do Rio Arapiuns (Aarta) que congrega artesãos das seguintes comunidades: São Miguel, Tucumã, Vila Brasil, Coroca, Vila Goreth, Nova Pedreira e Vista Alegre. O outro é o da Cooperativa de Turismo e Artesanato da Floresta (TURIARTE), composto pelos artesãos das seguintes comunidades: Vila Goreth, Anan, Arimum, São Miguel, Urucurea e Vila Brasil.



Comunidade de Arimum – Fotografia de Erik Jennings



Mandala artesanal da Aarta – Fotografia de Niete Rego



Cesto artesanal da Turiarte – Fotografia de Marcelo Oséas

Há destaque para duas pesquisadoras quando o assunto é o artesanato de palha de tucumã das comunidades ribeirinhas do Arapiuns. Uma delas é Thais Helena



Medeiros (2013), que se aprofundou- em sua dissertação de mestrado na memória coletiva dos povos do Arapiuns a partir da análise da mobilidade e da (re)territorialidade protagonizada pelos grupos familiares daquela região e do vínculo do artesanato com a história e identidade local.

Ela descreveu que a procura por ocupação econômica e a busca por enlances matrimoniais geografo os espaços artesanais do Arapiuns de uma forma que a memória coletiva de diferentes regiões próximas dali, como o Lago Grande, foram resgatadas e ressignificadas. Em um dos trechos de seu trabalho a autora destaca que:

As cestarias elaboradas foram se mesclando aos intragrupos de parentagem que resguardam na memória coletiva traços culturais reforçando a vivência na floresta tropical. Elas estabeleceram conectividades com outros centros, expandindo pelo crescimento do número de pessoas e sua mobilidade (MEDEIROS, 2012, p.167).

Outro trabalho de grande valia para a compreensão sobre a vida dos ribeirinhos e do artesanato do Arapiuns é o da professora Luciana Carvalho, cuja pesquisa produziu o catálogo de exposição realizada em 2004 na Sala do Artista Popular (SAP) do Centro Nacional de Folclore e Cultura Popular (CNFCP), do IPHAN, em parceria com o Sebrae e o Projeto Puxirum. A pesquisadora argumenta que:

Nessa região os rios, lagos e igarapés, com suas colorações distintas, formam um verdadeiro trançado de águas, uma rede que liga pessoas, objetos, narrativas e práticas culturais, e que sugere, metaforicamente, a própria tessitura das fibras de tucumã (CARVALHO, 2004, p. 14).

Homens e mulheres do Arapiuns aprendem a tecer a palha de tucumã ainda crianças em suas famílias, em pleno exercício da habilidade e da criatividade que tanto caracterizam os povos ancestrais de florestas tropicais em manipular fibras naturais (MEDEIROS, 2013). A artesã Maria Madalena Silva de Oliveira, da comunidade de Vista Alegre, assim relatou:

O artesanato começou por volta de muitos anos antes de eu me entender, foi herança dos meus bisavós para meus avós, foi passando para minha mãe, e minha mãe me ensinou. E eu já ensinei pras minhas filhas, e assim vai passando de mãe pras filhas e netas. Eu tinha oito anos de idade quando minha mãe começou a me ensinar. Primeiro ela me ensinou a retirar a palha na mata, como preparar a mata, tirando os espinhos, colocar pra secar, e depois foi me ensinar a tecer e tingir a palha (CARVALHO, 2011, p. 68).

Esse conhecimento tradicional engloba desde a entrada dos artesãos na floresta para a retirada das guias das palmeiras, passando pela extração manual dos espinhos e por todo o processo de beneficiamento da palha, com a secagem e a pigmentação com recursos extraídos da floresta, 100% natural (com o uso de raízes, folhas e frutos), até chegar na técnica dos “pontos”, conhecida como trançados/teçume.



Na etapa de abertura da guia é necessário que os artesãos estejam atentos para evitar ferimentos pelos espinhos do talo. Os artesãos já saem do mato com as palhas e em suas casas terminam de retirar os espinhos que restam na bainha para dar prosseguimento à fase da secagem.



Artesã Áurea Cardoso voltando da mata com as palhas beneficiadas na 1ª etapa – Fotografia de Alexandre Nazareth da Rocha

Retirada dos espinhos da bainha da palha – Fotografia de Niete Rego

Durante o processo de secagem, cuja duração média corresponde a três ou quatro dias, a palha fica exposta ao sol por grande parte do dia, sendo armazenada no final da tarde. Os artesãos também desenvolveram uma técnica de secagem para os meses chuvosos, quando utilizam os fornos das casas de farinha para acelerar o processo (CARVALHO, 2004).

Quando as palhas estão secas, os artesãos iniciam a etapa de desfiamento manuseando pequenas facas e levando em consideração o tipo de objeto que será produzido, pois para se confeccionar um cesto médio, por exemplo, são necessárias três “guias” da palmeira, já para um chapéu bastam somente duas bem desfolhadas (CARVALHO, 2004).

Já no processo de tingimento, geralmente usa-se fogo a lenha para aquecer a água contida em uma panela grande, onde folhas, frutos e raízes são imersos juntamente

com a palha, que ali fica por aproximadamente 30 minutos para absorver a pigmentação. Esse processo é descrito por Carvalho (2004, p. 15) da seguinte forma:

[...] Mergulhados em água misturada com folhas maceradas ou expostos ao vapor que exala da fervura dessa mistura, feixes de palha crua tornam-se amarelos, roxos, pretos e vermelhos. (...) Do jenipapo obtém-se uma coloração preta; do piquiá, um tom próximo ao natural; da mangarataia, um amarelo forte; do crajiru, uma espécie de marrom; do urucum, o vermelho; da capiranga faz-se um roxo-violeta.

Como o conhecimento tradicional não é estanque, a tradição é repassada adiante, mas sua continuidade não dispensa eventuais inovações. Ao contrário, como enfatiza Carneiro da Cunha (2007, p. 78), “o conhecimento tradicional reside tanto ou mais nos seus processos de investigação quanto nos acervos já prontos transmitidos pelas gerações anteriores”. É o que se vê no Arapiuns: as artesãs e os artesãos se lançam em novos experimentos e ensaiam misturas não habituais de ervas e outros ingredientes naturais para alcançar tons intermediários em relação à paleta já conhecida.



Etapa do processo de pigmentação natural com extração da cor amarela da mangarataia – Fotografia de Marcelo Oséas



Palha na cor amarela saindo da panela - Fotografia de Marcelo Oséas





Palhas tingidas em descanso para fixação das cores – Fotografia de Niete Rego

Entre feixes e peças de palha, os artesãos, de forma solitária e absortos em suas casas ou envoltos na coletividade à sombra de uma árvore, jogando conversa fora, começam a tecer suas peças que, na maioria das vezes, são iniciadas pelo “fundo”. A partir daí vão se formando etapas de teçume conhecidas por “miolo”, “rodas”, “carreiras”, “nós”, entre outros – são os tecidos de palha ganhando forma pelas talentosas mãos dos ribeirinhos trançadeiros do Arapiuns.



Medições pra início de teçume – Fotografia de Marcelo Oséas



Artesã Nilda Pereira tecendo na comunidade de Coroca – Fotografia de Alexandre Nazareth da Rocha

Habitualmente os artesãos sentam-se em banquinhos e ali apoiam o teçume em suas pernas e colo, acomodando-os de acordo com o tamanho das peças e expressando ali uma vida na arte (MEDEIROS,2013). Vale a pena destacar o trecho em que essa etapa foi descrita:

Cada fio de uma cor, amarrado a um fio de outra cor, dá início a um emaranhado que, entre “rodas”, “carreiras”, “bagos” e “zóios” aparentemente disformes, aos poucos vai adquirindo o contorno de um objeto que um leigo pode reconhecer. Para os cestos, chapéus, potes e bandejas, por exemplo, começa-se o tecido pelo “fundo” da peça: primeiro o centro ou “miolo”, depois as “rodas” em torno dele, em seguida assubida em “carreiras” que destacam os “bagos”, os nós mais fechados ou mais abertos – “zóios”, como uns olhinhos – até , enfim trançar-se o “acabamento” da peça.

[...]

O tecido pode ser mais aberto ou mais cerrado, dependendo dos tipos de nós que são dados na palha, se mais ou menos “apertados”, deixando ou não uns “buraquinhos” entre os fios, aos quais os artesãos dão o nome de “zóios”. Entre as carreiras trançam-se “bagos”, formados por nós que se destacam por possuírem cores ou mais estilos diferenciados (CARVALHO, 2004, p. 16-22).

Vale destacar o apontamento de Medeiros (2013), que concluiu em sua dissertação pela existência de pontos de tessume originais do Arapiuns, como é o caso dos conhecidos por: i) “miudinho”, “ de miúdo”, “escaminha”, “trançadinho”,



“amarradinho” e ii) “de olhinho”, “furadinho”, “de buraco”. Portanto, da perspectiva da pesquisadora o Arapiuns é o local de difusão desses tecidos, conforme descrito no seguinte trecho em relação ao primeiro ponto citado:

A diferença marcante das artesanias em palha de tucumã do Arapiuns é o entrançamento que as tecedeiras chamam “de miúdo”, “escaminha” ou “miudinho”. O estudo não identificou esse tesseme nas artesanias dos povos amazônicos e no artesanato do nordeste. Observo que, talvez, seja uma variação do entrançamento de folíolo largo (MEDEIROS, 2013, p. 149).

Por fim, na fase de arremate da peça utilizam-se desde colas e linhas de costura até sementes e fibras da floresta. Feito isso os produtos são encaminhados para a venda. A comercialização se dá de diversas formas, e varia entre artesãos que trabalham sozinhos e em conjunto, como é o caso dos membros da Aarta e da Turiarte, cujos processos obedecem a decisões tomadas no seio da coletividade que representam.

No caso da Aarta, toda quinta-feira os artesãos entregam sua produção para a Diretoria de Industrialização, responsável por receber e registrar a entrada das peças, fixar os respectivos preços e realizar o pagamento dos artesãos, descontando a percentagem estabelecida para o caixa da Associação.

Um dos gargalos relativos à comercialização do artesanato é o isolamento geográfico da região, uma vez que o principal meio de transporte disponível para a população do Arapiuns é o fluvial, cuja duração é de aproximadamente quatro horas e somente tem disponibilidade em alguns horários e dias da semana.

Há alternativas, contudo pouco viáveis como o transporte terrestre pela Rodovia Translago que liga as comunidades do Lago Grande, Arapiuns e Arapixuna, que além de não ser asfaltada, faz ligação somente com o município de Juruti, de onde a produção também teria que escoar para Santarém.

Também é possível contar com o transporte aéreo, por meio de helicópteros e aviões de pequeno porte, mas, devido aos elevados custos, eles não fazem parte da realidade dos artesãos, acostumados a assistir a pousos em que desembarcam turistas prontos para consumirem a cultura e toda a cesta de atrativos que a região oferece.

Tudo isso faz com que os custos arcados pelos grupos de artesãos sejam elevados e que o preço final dos produtos seja menos atrativo para os consumidores ou menos favorável para os artesãos. Além de impingir aos artesãos um ritmo de vida acelerado para vencer o obstáculo geográfico e fazer frente aos prazos competitivos do mercado global.



Driblando essas dificuldades e algumas outras, os artesãos têm buscado se aperfeiçoar por meio de cursos de design e gestão, e se inserir em novos nichos comerciais por meio de parcerias com designers, arquitetos e decoradores, assim como aumentar seus portfólios de forma a atender a novas demandas do mercado, a exemplo da recente produção de *souplat*.

### **Indicação Geográfica do artesanato de palha de tucumã do Arapiuns**

A proposta de Indicação Geográfica para o artesanato de palha de tucumã do Arapiuns nasceu de um projeto de mestrado profissional do Profinit, ponto focal da Universidade Federal do Oeste do Pará (Ufopa), conduzido pelos coautores desse capítulo em conjunto com uma parte dos artesãos da região.

Diante da crescente notoriedade do Arapiuns em relação ao seu artesanato, da necessidade de proteção do conhecimento tradicional e da memória coletiva de seu povo, bem como do potencial desse produto típico e único da região ser um ativo exitoso para o desenvolvimento territorial da região, a proposta de IG ganhou força para começar a ser articulada.

Vislumbra-se na IG do Arapiuns uma oportunidade de resgatar as tradições locais e propiciar orgulho no artesão pelo fato de seu artesanato ser reconhecido no mercado nacional e internacional como um produto de qualidade, reputação e originalidade. Outrossim, acredita-se na concretização de todos os resultados esperados de uma IG, a citar: agregação de valor ao artesanato, aumento do número de vendas, acesso a novos mercados, novos arranjos tecnológicos e atividades complementares (PELLIN, 2015).

Estabelecer uma rota de turismo benéfico e rentável nas comunidades ribeirinhas é uma das expectativas associadas à IG, de forma que possibilite aos turistas momentos de vivência no Arapiuns, onde poderão se hospedar em pequenas pousadas, provar da culinária regional, visitar os locais de produção artesanato e, assim, adquiri-lo de forma mais sensível e consciente, além conhecer todos os demais atrativos como praias e criações de animais.

Em fase de articulação e formação de grupo de trabalho, a proposta ainda não está com suas parcerias consolidadas para apresentação, contudo, espera-se o engajamento e o suporte técnico e financeiro do maior número possível de instituições, bem como de profissionais atuantes nas áreas de políticas públicas e propriedade



intelectual. Desde o apoio de atores reconhecidamente experientes no cenário nacional até às instituições de atuação local, como Prefeitura, Governo estadual, Universidade e ONGs, por exemplo.

Nesse contexto, é válido destacar que se trata de proposta de trabalho focada na busca constante pela coletividade e pela participação de diversos atores, especialmente dos artesãos. Assim, todas as etapas, incluindo a seleção dos profissionais para elaboração da documentação exigida pelo INPI, deve passar pela deliberação dos artesãos ou, pelo menos, por aqueles que já manifestaram interesse no projeto.

Afinal, decisões importantes e decisivas para a sustentação da IG no futuro devem ser tomadas com a ampla participação dos principais interessados. Um bom exemplo é a hipótese de inserir no regulamento de uso a obrigatoriedade de manejo e normas de restrição e acesso à matéria-prima do tucumãzeiro, como ocorreu nas indicações de procedência do Jalapão e das Goiabeiras.

No momento da definição das justificativas para a IG e de elaboração do regulamento de uso podem ser adotadas estratégias de marketing relacionadas a normas ambientais, sanitárias e sociais, com fins de associar a IG às características de conformidade e qualidade, assim destacando o produto dos demais em mercados competitivos (BELAS, 2012).

Frente a essas possibilidades, é imprescindível que os artesãos do Arapiuns tomem suas decisões de forma consciente, para evitar que normas inseridas no regulamento caiam em desuso. Isso pode ocorrer tanto pela inexequibilidade das mesmas como pela incompatibilidade com o ritmo de vida e as peculiaridades das comunidades ribeirinhas do Arapiuns, muito contrastante com as dos centros urbanos.

Outro aspecto que demanda a participação massiva dos artesãos é o fato de algumas etapas do processo produtivo se diferenciarem de artesão para artesão, ou de comunidade para comunidade. É o caso da etapa de secagem, durante a qual alguns artesãos expõem a palha ao sereno em noites claras para obtenção de uma coloração mais clara. Outro exemplo é a utilização de sabão para otimização da fixação da cor no processo de pigmentação, que uns fazem e outros não.

Portanto, levando em consideração o impacto de informações e decisões tão importantes no sucesso de uma possível IG do Arapiuns, e também pelo fato de tratar de conhecimento tradicional e memória coletiva, os artesãos devem ser incentivados a participarem de forma abrangente de cada etapa do processo. O saber técnico-científico



deverá se encarregar de aspectos pontuais como manejo, apoio na gestão e no controle de qualidade.

Além disso, o espaço dado aos saberes tradicionais dos artesãos em contraposição aos saberes técnicos-científicos será determinante para diagnosticar o grau de compromisso da IG com a preservação do patrimônio cultural (BELAS, 2012). Nesse ponto se engloba a ampla participação dos artesãos na escolha dos padrões de produção que irão garantir a especificidade do produto, na definição das normas de qualidade, na delimitação da área, nas formas de gestão da IG, na opção pelo autocontrole ou pela delegação da tarefa, dentre todos os outros já mencionados.

Embora nem sempre seja fácil a integração de ambos, os dois grandes grupos de artesãos do Arapiuns são muito bem organizados e concorrem no mesmo mercado com respeito, consideração e profissionalismo. Dessa forma, acredita-se que a construção de um elo de cooperação e confiança entre ambos, assim como entre eles e os demais colaboradores, é de fundamental importância para a coexistência harmoniosa durante e após o processo de concessão da IG.

No presente momento, nem todos os produtores de trançados aderiram à proposta de IG, mas há comprometimento dos membros do grupo para que, a cada passo dado no projeto, todos os artesãos do Arapiuns sejam comunicados e convidados a participarem das atividades. A imagem abaixo, datada de 29 de novembro de 2019, retrata o momento em que artesãos das sete comunidades que fazem parte da Aarta levantaram as mãos para confirmar o interesse e a aceitação em participar do projeto de IG.



Reunião com os artesãos membros da Aarta em 29.11.2019

Uma exposição de artesanato brasileiro enaltecendo o desenvolvimento sustentável, a proteção ambiental e o empoderamento feminino foi inaugurada no hall da OMPI, em Genebra, em 17 de fevereiro de 2020. A marca Yankatu, da designer Maria Fernanda Paes de Barros, expôs a coleção Alma-Raiz, desenvolvida junto com as artesãs da comunidade Urucureá, sendo que no ano de 2019 expôs a mesma coleção em São Paulo. Ambas exposições foram aclamadas e elevaram o artesanato do Arapiuns a um status de grande prestígio nacional e internacional.

Não há dúvidas sobre a notoriedade do Arapiuns como território onde são produzidos tecidos de palha de tucumã que dão origem a belíssimos objetos, tampouco sobre a qualidade e a tradição desses. Também é inquestionável, o engajamento dos artesãos em grupos organizados, o empoderamento cultural e as visões arrojadas sobre mercado de uma grande parte dos ribeirinhos do Arapiuns.

Tanto a notoriedade do artesanato quanto a conscientização e a organização dos artesãos, no estágio atual, demonstram que a proposta de IG surgiu em um bom momento. Além do potencial de sustentar a longo prazo todo o reconhecimento conferido ao artesanato do Arapiuns, uma IG surgiria, provavelmente, como ferramenta capaz não somente de preservar o conhecimento tradicional, como também de trazer benefícios econômicos para serem investidos em toda a cadeia produtiva, desde a infraestrutura até distribuição do artesanato.

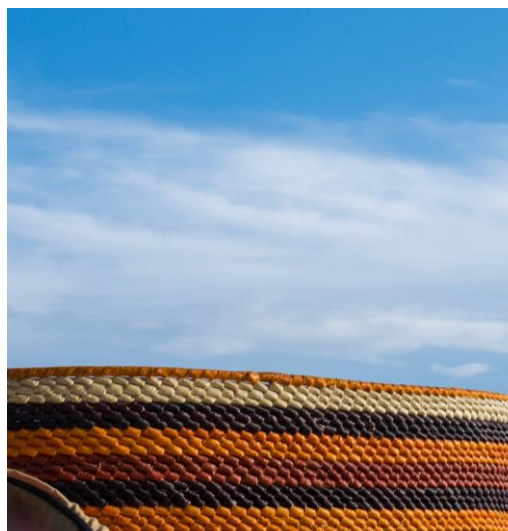
De acordo com a ideia de Pellin (2015) produtos com IGs tendem a oferecer vantagens territoriais importantes para regiões rurais fragilizadas economicamente, como é o caso do Arapiuns, que a partir da visibilidade alcançada com o selo poderá investir na multifuncionalidade de seu espaço, inovando ou aperfeiçoando novas atividades direta ou indiretamente ligadas ao artesanato.







Teçume em forma de flor - Fotografia de Marcelo Oséas



Artesanato sob o céu do Arapiuns - Fotografia de Marcelo Oséas

#### Referências bibliográficas

BELAS, Carla Arouca. **Indicações geográficas e salvaguarda do patrimônio cultural: artesanato de capim dourado Jalapão-Brasil** (tese de Doutorado). Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Instituto de Ciências Humanas e Sociais: 2012. Disponível em: <[http://institucional.ufrj.br/portalcpsda/files/2018/08/2012.tese\\_Carla-Arouca-Belas.pdf](http://institucional.ufrj.br/portalcpsda/files/2018/08/2012.tese_Carla-Arouca-Belas.pdf)> Acesso em: 10.fev.2020.

CARVALHO, L. G. **Trançados do Arapiuns. Catálogo etnográfico e de produtos do artesanato de trançados**. Rio de Janeiro: Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, Sala do Artista Popular, 2004.

CARVALHO, L. G.; REIS, E. L.; BENTES, Z. M. (Orgs.). **Tessume de histórias: os trançados de Arapiuns**. 1. ed. Rio de Janeiro: IPHAN; CNFCP, 2011.

CHIMENTO, M. R.; FERNANDES, L. R. R. M. **Indicação geográfica na mídia: o desafio da simplificação do tema para a opinião pública**. Rio de Janeiro: Instituto Nacional da Propriedade Intelectual, 2015, p.113-136, 2016. Disponível em: <<https://www.metodista.br/revistas/revistas-metodista/index.php/CSO/article/view/5641>> Acesso em: 20 fev. 2020.

GIESBRECHT, H. O.; MINAS, R. B. A. **Indicações geográficas brasileiras: artesanato = Brazilian geographical indications: artisanal handicraft = Indicaciones geográficas brasileñas: artesanía** /- 2. ed. – Brasília: Sebrae, INPI, 2016.

MEDEIROS, Thais Helena. Artesanias em palha de tucumã e memória: tecendo territorialidade e relações socioculturais. **Somanlu**, v. 02, p. 151-173, 2012. Disponível em: <<http://www.periodicos.ufam.edu.br/index.php/somanlu/article/view/446>> Acesso em: 25 jan.2020.

MEDEIROS, T. H. **Redes de sociabilidade e comércio na floresta: artesanias em palha de tucumã entram grupos e vidas nas enseadas do rio Arapiuns em Santarém**. Dissertação (Mestrado em Sociologia) - Universidade Federal do Amazonas, 2013. Disponível em: <<https://tede.ufam.edu.br/bitstream/tede/3360/1/Thais%20Helena%20Medeiros.pdf>> Acesso em: 19 jan.2020.

MARIE-VIVIEN, Delphine. **Le droit des indications géographiques en Inde: un pays de l'ancien monde face aux droits français, communautaire et international**. Paris: 2010, 612p. Thèse (Doctorat en Droit et Sciences Sociales) – EHESS. Disponível em: <<http://agritrop.cirad.fr/558235/>> Acesso em: 28 jan. 2020.



OLIVEIRA, A. B.; MOREIRA, E. C. P. Indicações Geográficas e Agrobiodiversidade no contexto amazônico: a necessidade de um desenvolvimento territorial que leve em consideração a identidade cultural inerente aos produtos oriundos do conhecimento tradicional. **Revista de Direito Econômico e Socioambiental**, Curitiba, v. 9, n. 2, p. 261-280, maio/ago. 2018. doi: 10.7213/rev.dir.econ.soc.v9i2.22141

PELLIN, V. Produtos tradicionais e desenvolvimento territorial rural: experiências de indicação geográfica no Brasil e em Portugal. **Revista Grifos**, v. 24, p. 71-90, 2015. Disponível em: <<https://bell.unochapeco.edu.br/revistas/index.php/grifos/article/view/3275>> Acesso em: 04 fev.2020.

TARREGA, M. C. V. B.; FRANCO, R. N. A utilização das marcas, das patentes e das indicações geográficas para a organização dos arranjos produtivos locais. In: CONPED/UFF (Org.). **Propriedade Intelectual**. Florianópolis: FUNJAB, 2012. p. 398-414. Disponível em: <<http://www.publicadireito.com.br/publicacao/livro.php?gt=27>> Acesso em: 18 fev. 2020.



# CAPÍTULO 12. A INTERDISCIPLINARIDADE DA PROPRIEDADE INTELECTUAL: OS MECANISMOS DE PROTEÇÃO COMO FERRAMENTAS PARA INOVAÇÃO

Sibelle de Andrade Silva

## **INTRODUÇÃO: INOVAÇÃO E PROPRIEDADE INTELECTUAL**

Os diversos mecanismos de proteção da propriedade intelectual são ferramentas essenciais no processo de inovação. Segundo Tidd, Bessant e Pavitt (2008), a inovação é movida pela habilidade de estabelecer relações, detectar oportunidades e tirar proveito delas. E mais, os autores afirmam que inovar não consiste apenas na abertura de novos mercados, mas pode também significar novas formas de servir a mercados já estabelecidos e maduros. Evidenciam ainda que a inovação não é restrita a bens manufaturados, posto que se aplica a múltiplos setores, inclusive o de serviços, tanto no meio público como no privado.

Levando em conta o multiverso da inovação, é natural perceber o papel de ferramentas que criam formas de exclusividade: são meios de monetização, são elementos que podem alavancar parcerias e, principalmente, são instrumentos que tornam tangíveis os conhecimentos imateriais para os quais se busca, neles, proteção.

E a inovação está próxima do cotidiano das instituições de todo o mundo, mas também dos cidadãos. Assim também está a propriedade intelectual. Uma simples xícara de chá, uma simples xícara de café ou mesmo uma boa taça de vinho contém vários aspectos que tocam a propriedade intelectual, por exemplo.



A começar pela variedade vegetal, uma cultivar de café, ou uma variedade de uva, que esteja protegida pode ser a matéria-prima ali colocada. O processo de obtenção do pó do café, os métodos de tratamento ou equipamentos para armazenamento do vinho podem conter alguma inovação que seja encontrada em um documento de patente; assim como os métodos de torrefação e de fermentação e suas melhores práticas podem estar presentes em um antigo *know-how* originado de alguma família que há muito produz determinada marca de vinho ou café. E muitos consumidores têm marcas favoritas de cafés, de chás e de tantos outros produtos.

A xícara ou a taça que os contêm pode ser objeto de proteção por desenho industrial. E há que se mencionar a possibilidade de correlação dos mesmos temas com os programas de computador. A Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa), por exemplo, por meio de trabalhos em parceria está desenvolvendo um sistema de inteligência artificial chamado *CoffeeClass*, que é um programa de computador que tem como intuito analisar e reconhecer a qualidade do produto a partir do café que foi torrado e moído. O sistema pode ser útil em toda a cadeia produtiva do café, além de servir ao consumidor, que terá a certeza de consumir um produto especial.

E em se tratando de cafés, vinhos, chás e muitos outros produtos, as indicações geográficas têm papel central, como já denotado em todo este trabalho. A maioria dos sistemas de produção dessas mesmas bebidas, consumidas rotineiramente em todo o mundo, podem ter uma procedência peculiar: um grupo de produtores de uma determinada origem geográfica que confere qualidades e características ímpares aos produtos e que sem sombra de dúvida é um dos motivos, se não o principal, de escolha daquele café, daquele chá, daquele vinho especial. Sobre este aspecto, é essencial mencionar o estudo de Lourenzani et al. (2020, resumo, grifo nosso):

*Coffee is one of the most consumed food products in the world. In general, it is produced by family farmers in the tropics, often at risk of poverty conditions and in close interaction with highly biodiverse biomes. [...] For family farming, the adoption of geographic indication (GI) can be a strategy for strengthening activity, access to markets, and adding value to agricultural and nonagricultural activity, such as tourism and gastronomy. [...] **Based on some evidences from Brazil, GI has high potential to fill your cup of coffee with quality and intangible values as tradition, culture, social value, and local***



*development incentive. To do so, multiactor governance must be designed.*

Todos esses direitos de propriedade intelectual convivem nos diversos produtos e serviços disponíveis aos cidadãos. Contudo, essa compreensão não está ao alcance de todos, e o pleno uso desses direitos pelos produtores, empresas e desenvolvedores de tecnologias tem suas limitações. Por isso é importante estimular ações que ampliem a cultura de inovação e a cultura da proteção da propriedade intelectual em todo o mundo, mas particular e principalmente no Brasil.

Uma dessas ações vem sendo conduzida pelo Ministério da Economia e visa à construção de uma Estratégia Nacional de Propriedade Intelectual, para que se tenha um sistema de propriedade intelectual em que todos esses direitos não apenas convivam harmonicamente, mas que o uso dos mesmos seja equilibrado, eficaz e efetivo, incentivando a criatividade, os investimentos em inovação, o acesso ao conhecimento e, assim, por consequência, tenha efeitos positivos na economia do país (BRASIL, 2020).

Considerando o exposto, o presente capítulo aborda sumariamente o histórico e conceitos gerais de propriedade intelectual e ao final traz reflexões sobre as inter-relações dos diferentes direitos de propriedade intelectual. Relações essas que se constituem em um conjunto sinérgico de elementos que confirmam tanto a capacidade criativa do Brasil, como as oportunidades de geração de receita. Além disso, levando em conta o desenho de uma futura Estratégia Nacional de Propriedade Intelectual, se abrem perspectivas para que a propriedade intelectual se configure como ferramenta que pode também contribuir com a melhoria da qualidade de vida de toda a sociedade, por se consolidar como um dos principais incentivos à inovação.

## **PROPRIEDADE INTELECTUAL: CONCEITOS GERAIS E HISTÓRICOS**

A convenção da Organização Mundial da Propriedade Intelectual (OMPI) inclui na definição de propriedade intelectual os mecanismos de proteção aos direitos decorrentes da atividade criativa do ser humano em diversas áreas do conhecimento. O conceito de propriedade intelectual é entendido como:

A soma dos direitos relativos às obras literárias, artísticas e científicas, às interpretações dos artistas intérpretes e às execuções dos artistas executantes, aos fonogramas e às emissões de radiodifusão, às invenções em todos os domínios da





atividade humana, às descobertas científicas, aos desenhos e modelos industriais, às marcas industriais, comerciais e de serviço, bem como às firmas comerciais e denominações comerciais, à proteção contra a concorrência desleal e todos os outros direitos inerentes à atividade intelectual nos domínios industrial, científico, literário e artístico (OMPI apud JUNGSMANN; BONETTI, 2010, p. 21).

Cada país, definindo suas normas internas à luz dos tratados internacionais dos quais fazem parte, determina o conjunto normativo que rege a propriedade intelectual em cada uma de suas muitas vertentes. Dessa forma, a sistemática legal de proteção da propriedade intelectual no Brasil estabelece diferentes modalidades de direito, elencadas sumariamente na Figura 1.

Figura 1 – Modalidades de Direitos de Propriedade Intelectual no Brasil.



Fonte: Jungmann e Bonetti (2010, p. 24).

Portanto, o termo propriedade intelectual no Brasil compreende três grandes grupos de direitos, a saber o direito autoral, os direitos da propriedade industrial e as proteções *sui generis*. Cada grupo se subdivide em formas particulares de proteção, com regras, requisitos e normativos próprios.

Dessa forma, como uma das espécies da propriedade intelectual, a propriedade industrial é o ramo do direito que visa a assegurar proteção legal das invenções industriais, as patentes; dos modelos de utilidade; dos desenhos industriais; das marcas; dos segredos industriais e das indicações geográficas. Por outro lado, a proteção *sui generis* é a que abarca, no Brasil, entre outras modalidades, a proteção das variedades vegetais, ou seja, das cultivares.

Em relação aos aspectos históricos da propriedade intelectual, relevante se faz mencionar a criação da OMC (Organização Mundial do Comércio) e o estabelecimento do acordo TRIPs (*Trade Related Intellectual Property Rights – Acordo Sobre Aspectos dos Direitos de Propriedade Intelectual Relacionados ao Comércio*, em tradução para o português).

Conforme relatado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (2011), a criação da OMC se deu após sete rodadas de negociações tarifárias, passando desde Genebra, Suíça (1947); por Tóquio, Japão (1974-79), chegando-se à Rodada Uruguai, em Punta Del Leste, em 1986. Posteriormente, em 15 de abril de 1994, em Marrakesh, foi assinada a ata final, na qual se incorporaram os resultados da referida Rodada Uruguai de Negociações Comerciais, criando-se assim a OMC, sucessora do GATT (*General Agreement on Tariffs and Trade – Acordo Geral de Tarifas e Comércio*, em tradução para o português). Com esse marco histórico, a ata final que chancela a criação da OMC estabelece em um de seus anexos o acordo TRIPs, de fundamental relevância no contexto das normas de propriedade intelectual em todo o globo. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (2011, p. 14, grifo nosso), salienta nesse contexto que:

[...] o Sistema Multilateral de Comércio passou a ser corporificado por uma instituição detentora de instrumento jurídico internacional capaz de aplicar efetivamente as regras acordadas e com poder de forçar o cumprimento. Desde o primeiro momento, o Brasil inseriu-se no Sistema Multilateral de Comércio, do GATT até a OMC, visando aumentar o seu volume de negócios, reduzir sua vulnerabilidade externa e incrementar o desenvolvimento econômico.

A ata final que criou a OMC estabeleceu, no Anexo 1 C, o Acordo sobre os Aspectos dos Direitos de Propriedade Intelectual Relacionados ao Comércio – *Trade Related Intellectual Property Rights* (TRIPS) –, **como instrumento de estímulo à inovação e ao desenvolvimento tecnológico.**

Assim, o acordo TRIPs entrou em vigor em 1º de janeiro de 1995. Nele são abordadas as diversas formas de direitos de propriedade intelectual, cabendo a cada



país, em respeito às definições gerais nele apontadas, instituírem e adaptarem suas legislações locais.

Por isso que, por exemplo, no caso das indicações geográficas, embora exista uma uniformização de base, há tratamentos tão diversos entre diferentes países. E também por esse motivo que os marcos legais relacionados às indicações geográficas no Brasil carecem de constante atenção quanto à atualização, principalmente em relação a aceitação recíproca entre diferentes países do uso dessa importante forma de proteção.

## A LEI DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL

A força jurídica dos direitos de propriedade industrial, no Brasil, é reconhecida pela previsão na Constituição Federal (CF/88), em seu artigo 5º, XXIX<sup>186</sup>, bem como pela Lei de Propriedade Industrial (LPI), Lei nº 9.279/96.

A natureza jurídica da propriedade industrial vincula-se aos direitos sobre as criações intelectuais, como direitos de propriedade, porque se pautam no direito de usar, gozar e dispor dos bens, assim como o direito de reavê-los do poder de quem quer que injustamente os possua, como bem explica o próprio Código Civil, em seu artigo 1.228<sup>187</sup>, ao estabelecer os direitos do proprietário (RIBEIRO, 2010).

Desta feita, os elementos do direito de propriedade são constituídos: no direito de usar; no direito de gozar, como a possibilidade de percepção dos frutos gerados pelo

---

<sup>186</sup> Art. 5º Todos são iguais perante a lei, sem distinção de qualquer natureza, garantindo-se aos brasileiros e aos estrangeiros residentes no País a inviolabilidade do direito à vida, à liberdade, à igualdade, à segurança e à propriedade, nos termos seguintes: XXIX – a lei assegurará aos autores de inventos industriais privilégio temporário para sua utilização, bem como proteção às criações industriais, à propriedade das marcas, aos nomes de empresas e a outros signos distintivos, tendo em vista o interesse social e o desenvolvimento tecnológico e econômico do País; [...] (BRASIL, 1988).

<sup>187</sup> Art. 1.228. O proprietário tem a faculdade de usar, gozar e dispor da coisa, e o direito de reavê-la do poder de quem quer que injustamente a possua ou detenha. § 1º O direito de propriedade deve ser exercido em consonância com as suas finalidades econômicas e sociais e de modo que sejam preservados, de conformidade com o estabelecido em lei especial, a flora, a fauna, as belezas naturais, o equilíbrio ecológico e o patrimônio histórico e artístico, bem como evitada a poluição do ar e das águas. § 2º São defesos os atos que não trazem ao proprietário qualquer comodidade, ou utilidade, e sejam animados pela intenção de prejudicar outrem. § 3º O proprietário pode ser privado da coisa, nos casos de desapropriação, por necessidade ou utilidade pública ou interesse social, bem como no de requisição, em caso de perigo público iminente. § 4º O proprietário também pode ser privado da coisa se o imóvel reivindicado consistir em extensa área, na posse ininterrupta e de boa-fé, por mais de cinco anos, de considerável número de pessoas, e estas nela houverem realizado, em conjunto ou separadamente, obras e serviços considerados pelo juiz de interesse social e econômico relevante. § 5º No caso do parágrafo antecedente, o juiz fixará a justa indenização devida ao proprietário; pago o preço, valerá a sentença como título para o registro do imóvel em nome dos possuidores. com o estabelecido em lei especial, a flora, a fauna, as belezas naturais, o equilíbrio ecológico e o patrimônio histórico e artístico, bem como evitada a poluição do ar e das águas (BRASIL, 2002).



objeto do direito; e no direito de dispor. Nesse sentido, salienta Ribeiro (2010) que as características do direito de propriedade são adequadas ao direito de proteção da criação intelectual, sendo correta, com isso, a já enraizada denominação: direito de propriedade intelectual.

A propriedade industrial, como assevera a Confederação Nacional da Indústria (2013), é o instrumento de proteção mais utilizado na inovação tecnológica, sendo fundamental sua relevância, pois a concessão deste direito de exclusividade permite ao seu titular a possibilidade de retorno do investimento aplicado em pesquisa e desenvolvimento de novos produtos e processos.

No rol dos direitos compreendidos pela propriedade industrial estão as marcas, as patentes, os desenhos industriais, as indicações geográficas e ainda os aspectos ligados ao segredo industrial e à proteção da concorrência desleal. Todos estes elementos encontram menção na Lei da Propriedade Industrial (LPI).

Nesse cenário, como elementos que convivem com as indicações geográficas e merecem particular destaque, principalmente no setor do agronegócio, temos as patentes, as variedades vegetais (cultivares) e as marcas.

## AS PATENTES E AS CULTIVARES

No complexo do ecossistema da propriedade industrial se encontram as patentes, que protegem as invenções. Sanchez (2012) aponta que conceituar o termo invenção é tarefa difícil, uma vez que se trata de um bem incorpóreo, resultado da atividade humana e intelectual de um inventor.

Esse autor entende a invenção como a criação original do espírito humano, sendo ela materializada legalmente por requisitos para que possa ter proteção jurídica na forma de patente, quais sejam: a novidade, a atividade inventiva, e a aplicação industrial.

Para obter proteção jurídica no Brasil, o pedido de patente deve ser protocolado perante o Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI), que afere tais requisitos por meio de um exame de mérito. E é importante compreender o contrato social envolvido na relação entre a concessão de patentes e a sociedade, bem ilustrado por trecho de publicação técnica da Confederação Nacional da Indústria (2013, p. 22, grifo nosso):

A patente, por fim, funciona como um contrato entre o inventor (titular) e a sociedade, no qual este se compromete a tornar



público seu invento, recebendo em troca **o direito exclusivo de explorá-lo comercialmente durante um período determinado**. A patente funciona, assim, como fator de proteção que viabiliza os investimentos na pesquisa científica e tecnológica.

Na sua formulação clássica, a patente presume a extinção do segredo, tornando conhecida a tecnologia acessível a todos. Como requisito para conceder a patente, o Estado exige a descrição exata da tecnologia de forma que um técnico com formação média na área seja capaz de reproduzir a invenção.

Desta feita, a troca entre o inventor e a sociedade proporcionada pelo instituto das patentes possibilita o contínuo avanço do estado da arte e assim como em outras áreas do conhecimento, tem papel de grande relevância também no setor agropecuário.

Por outro lado, as cultivares, ou variedades vegetais, são as variedades cultivadas de plantas que são obtidas por meio de técnicas de melhoramento genético. Por ser adaptado às peculiaridades das variedades vegetais, os direitos intelectuais sobre as cultivares são considerados direitos *sui generis*. Os direitos dos obtentores, como também são chamados, são regidos por convenções internacionais e legislações próprias, distintas dos demais direitos intangíveis (MACHADO, 2013).

Importante destacar que desde o advento da Lei da Proteção de Cultivares (LPC) é notório no Brasil o acentuado crescimento de produtividade de várias culturas vegetais com a manutenção da correspondente área plantada. Isto se deve aos vários desenvolvimentos tecnológicos do setor, e dentre estes certamente conta com importante contribuição da LPC, que proporcionou mecanismos de proteção, remuneração e conseqüente estímulo ao desenvolvimento de novas variedades vegetais adaptadas à diversidade climática do país (MACHADO, 2013).

O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (2011, p. 14-15), quanto às questões inerentes à multiplicidade de legislações acerca do tema das cultivares nos muitos países-membros da OMC, e da subsequente criação da União Internacional para a Proteção das Obtenções Vegetais (UPOV), assevera que:

Registre-se que o acordo (TRIPs) procurou contemplar as formas de proteção já existentes em algumas legislações nacionais. Os Estados Unidos já haviam promulgado, em 1930,





a lei conhecida como *Plant Patent Act* que estabeleceu os direitos de patente aos obtentores de novas variedades de muitas plantas propagadas assexuadamente. Por volta da década de 1950, vários países europeus, capitaneados por Alemanha e França, haviam iniciado a elaboração de uma legislação para proteção *sui generis* de novas variedades vegetais. Esse movimento resultou na Conferência de Paris, em 2 de dezembro de 1961, com a criação da União Internacional para a Proteção das Obtenções Vegetais (UPOV, sigla em francês para *Union Internationale pour la Protection des Obtentions Vegetales*).

A proteção intelectual das variedades vegetais, ou o direito do obtentor, como assim denomina o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (2011) é considerada uma forma *sui generis* de propriedade intelectual por apresentar características particulares e diferentes das demais formas de propriedade intelectual. Se trata da proteção intelectual de um ser vivo.

A UPOV foi formalmente estabelecida pela Convenção Internacional para Proteção das Obtenções Vegetais, que entrou em vigor em 1968 e foi revisada em 1972, 1978 e 1991. Cada uma das revisões é denominada Ato. O Ato, ou ata, de 1978 passou a vigorar em 8 de novembro de 1981 e o Ato de 1991, em 24 de abril de 1998.

No Brasil, a Lei nº 9.456/97, conhecida como Lei de Proteção de Cultivares (LPC) foi promulgada em 25 de abril de 1997. Tal iniciativa teve como um de seus objetivos cumprir o compromisso assumido junto à OMC.

A partir deste marco, o modelo de geração de tecnologia na área de produção de sementes no Brasil passou por significativas mudanças. O desenvolvimento de novas cultivares antes da vigência da lei era predominantemente de iniciativa de instituições públicas, especialmente pela Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa). Com a legislação, a iniciativa privada foi, de certo modo, incentivada a participar da geração de novas tecnologias em sementes.

Nesse cenário, a remuneração obtida na comercialização das novas cultivares desenvolvidas era o principal incentivo para retroalimentação das pesquisas e para o lucro das empresas que desenvolviam novas variedades vegetais, denominadas obtentoras pelo diploma legal (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, 2011).



Conforme demonstrado nesta obra, em algumas das indicações geográficas há variedades vegetais que têm grande protagonismo nas qualidades do produto. Interessante observar que, em que pese as cultivares terem vigência temporal limitada de proteção, as indicações geográficas não têm. Por isso, de certo modo, elas se perpetuam e podem efetivamente exercer proteção jurídica durante todo o tempo em que for realizada a produção dos produtos com características intrínsecas ao local de produção, por exemplo. Assim se confirma a multiplicidade de direitos que podem coexistir no contexto das indicações geográficas e a importância da compreensão de seus múltiplos aspectos. E não são apenas as patentes e cultivares, os signos distintivos também guardam profunda conexão com o universo das indicações geográficas.

## **OS SINAIS DISTINTIVOS: MARCAS E INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS**

Conceição e Barros (2005) entendem que em um mercado globalizado e competitivo, temas como segurança alimentar, boas práticas agropecuárias, biotecnologia e, ainda, as novas tecnologias de rastreabilidade para identificar a origem e as diferentes fases de desenvolvimento e produção em diversas cadeias e setores estão se atrelando à valorização do produto mediante a garantia de sua qualidade.

Barbosa, Peralta e Fernandes (2013) avaliaram que, nesse cenário, de novo padrão de concorrência, o uso dos sinais distintivos, tais como as marcas e as indicações geográficas, se configura em uma importante ferramenta de diferenciação.

No caso das marcas, é notório seu papel diferenciador em diversos setores, desde o vestuário, incluindo o seguimento do agronegócio, principalmente na área de agroquímicos, passando pela área farmacêutica e chegando até setores de alta densidade tecnológica como o de computadores e celulares.

Por outro lado, Barbosa, Peralta e Fernandes (2013) salientam um aspecto central: o processo de desenvolvimento e valorização de uma marca é muito oneroso. São necessárias inúmeras ações de *marketing* e alto investimento para tornar a marca reconhecida do grande público. Além disso, leva-se um tempo considerável até que uma marca se estabeleça no mercado. Isto deixa as instituições que possuem capital reduzido em desvantagem. Nesse cenário as marcas coletivas podem ser um diferencial relevante e superar em parte as limitações de recursos para ampliar sua visibilidade.

Importante mencionar nesse cenário, ainda, as marcas de certificação, que ganham espaço com o crescimento da tendência de se buscar pela rastreabilidade plena



dos produtos e serviços. Barbosa, Peralta e Fernandes (2013, p.167) exemplificam o uso de sinais de certificação com o exemplo do setor cafeeiro mineiro:

A parceria entre a Secretaria de Estado da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, por meio do Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA) e da Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais (Emater-MG) com a Associação Brasileira da Indústria do Café (Abic) estabeleceu um convênio para pagamento de um adicional entre 10 e 25% sobre o preço de mercado para o café produzido nas propriedades aprovadas pelo programa Certifica Minas Café.

As autoras reforçam que as indicações geográficas têm papel importante onde há baixos volumes de produção, geralmente em função da tradicionalidade desta e podem servir de estímulo à preservação da biodiversidade, do conhecimento regional e dos recursos naturais, além de promoverem a permanência do agricultor em determinada região, gerando emprego, renda e fomentando o desenvolvimento local.

Com isso, no âmbito dos sinais distintivos, as marcas coletivas, as marcas de certificação, as marcas tradicionais, bem como as indicações geográficas são ferramentas que podem ser complementares em estratégias de proteção intelectual no Brasil.

As marcas coletivas são em geral usadas pelos pequenos agricultores, que sozinhos não conseguem fazer frente a grandes corporações. Já as marcas de certificação são uma nova realidade de mercado e conhecê-las a fundo pode abrir múltiplas oportunidades de geração de receita a partir da exploração de nichos determinados para um consumo diferenciado. E, naturalmente, as indicações geográficas, que auxiliam na melhoria da qualidade de produtos, na fixação da população ao seu território de origem, e se colocam como um diferencial ímpar e especial, são produtos com características singulares em meio a um mercado em muito estandardizado.

Por fim, no contexto das inter-relações dos direitos de propriedade intelectual, importantíssimo transcrever parte da conclusão de Barbosa, Peralta e Fernandes (2013, p.170, grifo nosso):

Importante, ainda, é atentar que, simultaneamente, tem-se o uso das marcas individuais que diferenciam um produtor de outro dentro desse padrão de uso coletivo de determinados sinais. **Em**



**certos produtos, como um vinho, por exemplo, poderíamos encontrar todos os sinais aqui apresentados.** Isto é, na mesma garrafa teríamos o sinal da Indicação Geográfica, remetendo à região de sua produção; a Marca Coletiva, informando à qual coletividade o vinho pertence, a Marca de Certificação, sinalizando tratar-se, por exemplo, de um vinho orgânico, e, ainda, a marca individual da vinícola produtora, especificando de forma definitiva qual é o produtor.

Todos esses sinais distintivos estariam atuando em conjunto e demonstrando ao consumidor diversas características do produto.

Adicionam-se a essa conclusão as patentes que pode perpassar o processo produtivo do vinho, as variedades vegetais de uva e toda a tecnologia inserida nas atividades de melhoramento vegetal. Com isso se ratifica que as muitas formas de proteção andam de mãos dadas para juntas agregar valor aos produtos, processos e serviços de modo abrangente.

## **REFLEXÕES O PORQUÊ DE UMA ESTRATÉGIA NACIONAL DE PROPRIEDADE INTELECTUAL**

Zhao, Cao e Zheng (2020) estudaram o ambiente de inovação na China e observaram que nos últimos dois anos ou menos ocorreu uma profunda conexão entre o crescimento das áreas de fundos de investimento de capital de risco, de parques científicos e tecnológicos e de aglomerados industriais com o crescimento do uso dos direitos de propriedade intelectual. Nesse contexto, os autores discutem a importância da existência de uma estratégia de país para fomentar a criação de aglomerados de indústrias ou setores que possam ser proprietários de direitos de propriedade intelectual como forma de fortalecer as instituições nacionais e atrair investimentos e parceiros internacionais. Uma dessas propostas abordadas pelos autores, consta transcrita a seguir:

The creation and use of intellectual property rights are important strategic resources as a core competitiveness of an industrial cluster, and local industrial clusters are symbiotic with science and technology innovation city clusters (as defined by WIPO's



annual Global Innovation Index). We suggest the government, which drives industrial clusters, be the leading force to establish an intellectual property portfolio containing mainly invention patents, which is held by the government's development zones and other superstructures on top of industrial clusters, and then use the intellectual property held by the government for industrial support and attracting outside companies to the industrial clusters (ZHAO, CAO E ZHENG, p. 20)

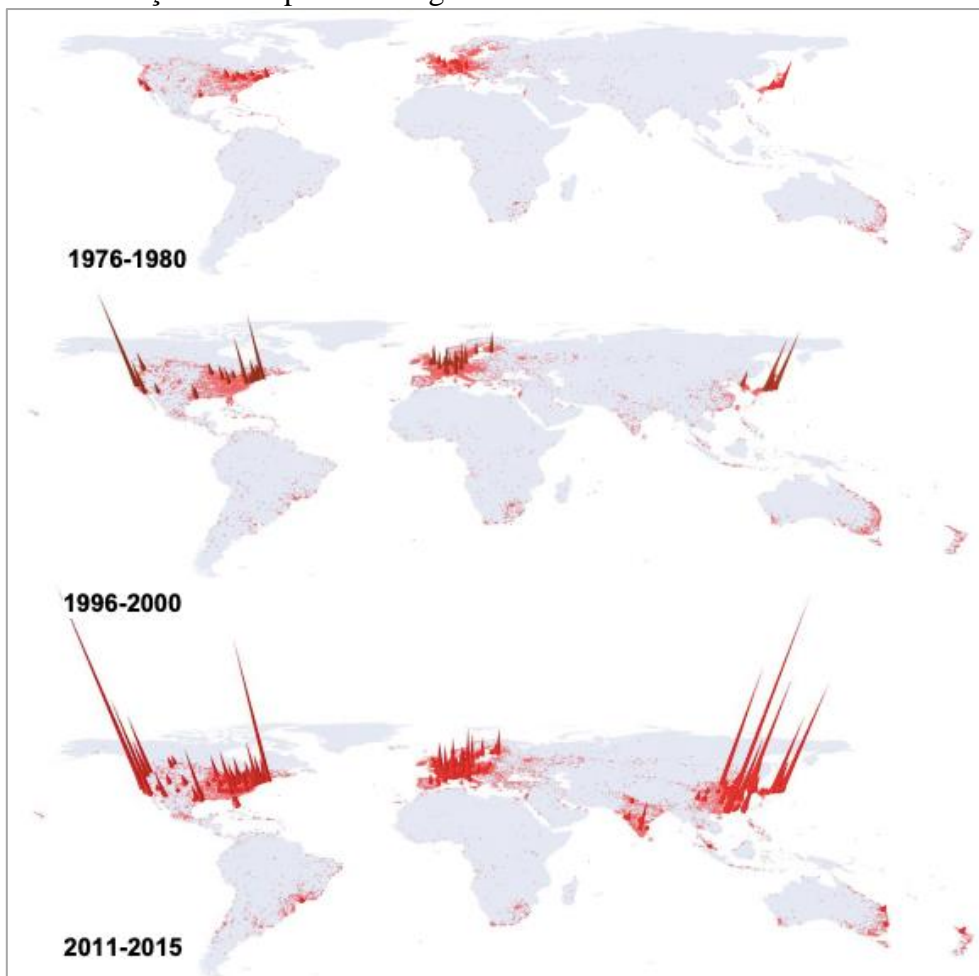
Contrastando com o observado por estes autores, Siebeck (1990) avaliou como os países em desenvolvimento se beneficiariam economicamente do fortalecimento de sua proteção de propriedade intelectual. Concluíram, em suma, que embora estudos específicos devessem ser conduzidos, o aumento da proteção à propriedade intelectual poderia gerar atividades de pesquisa e desenvolvimento suficientes para compensar o custo social do limitado monopólio concedido, por exemplo, para depositantes de patentes, detentores de direitos autorais e outros proprietários de propriedade intelectual. Ainda, os autores destacam que o incremento do uso dos instrumentos de proteção intelectual pode gerar atração de investimentos estrangeiros e aumento da receita de *royalties*, para, inclusive, retroalimentar a pesquisa e desenvolvimento em cada país. No entanto, há muitas lacunas a se preencher quanto à efetividade do uso dos direitos em propriedade intelectual em países como o Brasil. E para sanar tais lacunas, o primeiro passo é a disseminação da informações sobre a propriedade intelectual visando buscar uma uniformidade de compreensão acerca do tema no país.

Como exemplo do aumento do uso dos mecanismos de proteção intelectual, a Figura 2 mostra a evolução da dispersão geográfica de patentes no mundo, o que demonstra que os países que cresceram neste sentido coincidem com as atuais grandes potências econômicas.





Figura 2 – Evolução da Dispersão Geográfica de Patentes no mundo entre 1975 e 2015.



Fonte: Crescenzi et al. (2019, p. 15).

A Organização Mundial da Propriedade Intelectual define estratégia nacional de propriedade intelectual como um conjunto de medidas, formuladas e implementadas pelo governo, para encorajar e facilitar a criação, o desenvolvimento, o gerenciamento, e a proteção da propriedade intelectual no país. Em 2019, o Brasil começou a se preparar para elaborar a sua estratégia, tendo como premissa o fortalecimento do uso e a disseminação de conhecimento sobre todas as formas de proteção intelectual em âmbito nacional.

Na estrutura de Governo Brasileiro há um importante colegiado que tem como finalidade propor ações e coordenar a atuação governamental sobre o tema da propriedade intelectual. É o Grupo Interministerial de Propriedade Intelectual (GIPI), presidido pelo Ministério da Economia.

Conforme Brasil (2020a), o GIPI foi recriado em julho de 2019 para que atue em questões voltadas ao ambiente de negócios, à competitividade e ao retorno de

investimento no contexto da propriedade intelectual, por meio da instituição de diretrizes para a governança e integração das ações, iniciativas, programas e projetos do governo federal ligados ao tema.

O colegiado é composto por representantes da Casa Civil, da Secretaria-Geral da Presidência da República e dos ministérios da Agricultura, Pecuária e Abastecimento; Ciência, Tecnologia, Inovações e Comunicações; Cidadania; Justiça e Segurança Pública; Relações Exteriores; Saúde; e Meio Ambiente. Além desses órgãos, participam dos debates do GIPI o Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI), a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) e o Conselho Administrativo de Defesa Econômica (CADE).

A estratégia da China, mencionada pelos autores previamente citados, ainda que possa ser criticada quanto às suas vertentes originais foi bem sucedida em termos de fortalecimento do sistema interno de propriedade intelectual e hoje o país tem posições privilegiadas em negociações multilaterais. Isto mostra que estratégia é fundamental, e que no contexto da propriedade intelectual há múltiplos fatores de mercado que devem ser considerados, para além das próprias muitas especialidades de cada tipo de proteção intelectual.

Com isso, a partir da menor das disseminações sobre o tema, a partir da compreensão do significado por trás de cada indicação geográfica concedida, de cada marca, de cada patente; a partir da percepção do complexo técnico-jurídico e de suas relações com a economia do país que há em cada manifestação de propriedade intelectual, será possível a toda sociedade se beneficiar do uso dos sistemas de proteção.

A disseminação do tema propriedade intelectual pode fazer com que se tenham discussões cada vez mais maduras no Brasil sobre melhorias nos marcos legais e sobre questões estratégicas que contribuam para o ecossistema nacional de inovação. O fomento de uma cultura que respeita e valoriza a propriedade intelectual abre portas para um ambiente de negócios inovador e garante competitividade às empresas e aos pequenos, médios e grandes produtores; além de conferir segurança jurídica para a transferência de tecnologia e para o desenvolvimento cada vez mais acelerado de produtos, processos e serviços inovadores.

E as indicações geográficas são um ente da mais alta relevância nesse cenário: há marcos legais a serem aprimorados, há muito de cultura e conhecimento acerca do tema que deve ser difundido. E não se trata apenas de informações para que cada vez mais regiões e grupos de produtores identifiquem oportunidades de negócio. Toda a



sociedade deve reconhecer o valor por trás de cada produto que possua a alcunha de uma indicação geográfica; por trás de cada produto, processo ou serviço protegido por alguma forma de propriedade intelectual por brasileiros. A partir desse reconhecimento será possível a verdadeira valorização da riqueza da cultura nacional presente no multiverso de biodiversidade criativa que é o Brasil.

Instituições como a Embrapa podem ter um papel chave nesse cenário. A presença em todo o território nacional, com ampla capilaridade junto aos grupos produtores, inclusive de regiões mais afastadas dos grandes centros, e com significativo potencial para desenvolvimento de novas indicações geográficas, são fatores que consolidam a Embrapa como um elo facilitador. A Empresa pode atuar tanto nas questões técnico-científicas, para dar suporte ao estabelecimento de novas indicações geográficas, por meio de parcerias; como também na grande questão de disseminação do conhecimento sobre a importância da valorização desse direito, e de todos os demais do universo da propriedade intelectual.

## REFERÊNCIAS

BARBOSA, Patrícia Maria; PERALTA, Patrícia Pereira; FERNANDES, Lucia Regina Rangel de Moraes Valente. Encontros e Desencontros entre indicações geográficas, marcas de certificação e marcas coletivas. *In*: LAGE, Celso Luiz Salgueiro; WINTER, Eduardo; BARBOSA, Patrícia Maria da Silva (org.). **As diversas faces da Propriedade Intelectual**. Rio de Janeiro: EdUERJ, 2013, p.141-173.

BRASIL. Constituição [Constituição (1988)]. **Constituição da República Federativa do Brasil**, de 05 de outubro de 1988. Brasília, 1988. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/constituicao/constituicaocompilado.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/constituicaocompilado.htm). Acesso em: 20 mai. 2018.

BRASIL. **Governo realiza debates para formular a Estratégia Nacional de Propriedade Intelectual**. Brasília, 2020. Disponível em: <https://www.gov.br/economia/pt-br/assuntos/noticias/2020/marco/governo-realiza-debates-para-formular-a-estrategia-nacional-de-propriedade-intelectual>. Acesso em: 27 mai. 2020.

BRASIL. **Governo recria grupo interministerial para tratar da propriedade intelectual**. Brasília, 2020a. Disponível em: <http://antigo.economia.gov.br/Economia/noticias/2019/07/governo-recria-grupo-interministerial-para-tratar-da-propriedade-intelectual>. Acesso em: 29 mai. 2020.

CONCEIÇÃO, Júnia Cristina P. R.; BARROS, Alexandre Lahóz Mendonça de Barros e. **Certificação e Rastreabilidade no Agronegócio: instrumentos cada vez mais necessários**. Texto para discussão número 1.122. Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão. IPEA, 2005.

CONFEDERAÇÃO NACIONAL DA INDÚSTRIA. **Propriedade industrial aplicada**: Reflexões para o Magistrado. Brasília: CNI, 2013.

CRESCENZI, Riccardo; IAMMARINO, Simona; IORAMASHVILI, Carolin; RODRÍGUEZ-POSE, Andrés; STORPER, Michael. **The Geography of Innovation: Local Hotspots and Global Innovation Networks**. WIPO Economic Research Working Paper No. 57, 2019. Geneva: WIPO.

JUNGSMANN, Diana de Melo; BONETTI, Esther Aquemi. **A caminho da inovação**: proteção e negócios com bens de propriedade intelectual: guia para o empresário. Brasília: IEL, 2010.



LOURENZANI, Ana Elisa Bressan Smith; WATANABE, Kassia; PIGATTO, Giuliana Aparecida Santini; PEREIRA, Mara Elena de Godoi. Chapter 8 - What fills your cup of coffee? The potential of geographical indication for family farmers' market access. ALMEIDA, Luciana Florêncio de; SPERS, Eduardo Eugênio (org.). *In: Woodhead Publishing Series in Consumer Sci & Strat Market, Coffee Consumption and Industry Strategies in Brazil*, Woodhead Publishing, 2020, p. 149-165.

MACHADO, Ricardo Zanatta. **O uso próprio de cultivares geneticamente modificadas**: conflitos entre patentes e proteção de cultivar. Trabalho de conclusão de curso (Bacharelado em direito) – Coordenação de direito do Centro Universitário do Distrito Federal – UDF. Brasília, 2013.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. **Proteção de Cultivares no Brasil**. – Brasília: Mapa/ACS, 2011.

NEVES, Daniel Amorim Assumpção. **Novo CPC**: Código de Processo Civil: Lei 13.105/2015. 3 ed. Rio de Janeiro: Método, 2016.

RIBEIRO, Bruno Servelo. Propriedade Industrial: o contrato de licença compulsória de uso de patentes e seus sucedâneos. **Âmbito Jurídico**. Rio Grande, v. 13, n. 76, mai. 2010. Disponível em: <https://ambitojuridico.com.br/edicoes/revista-76/propriedade-industrial-o-contrato-de-licenca-compulsoria-de-uso-de-patentes-e-seus-sucedaneos/>. Acesso em: 25 mai. 2020.

SANCHEZ, Alessandro. **Direito empresarial I**: teoria geral do direito empresarial, concorrência e propriedade intelectual. São Paulo: Saraiva, 2012.

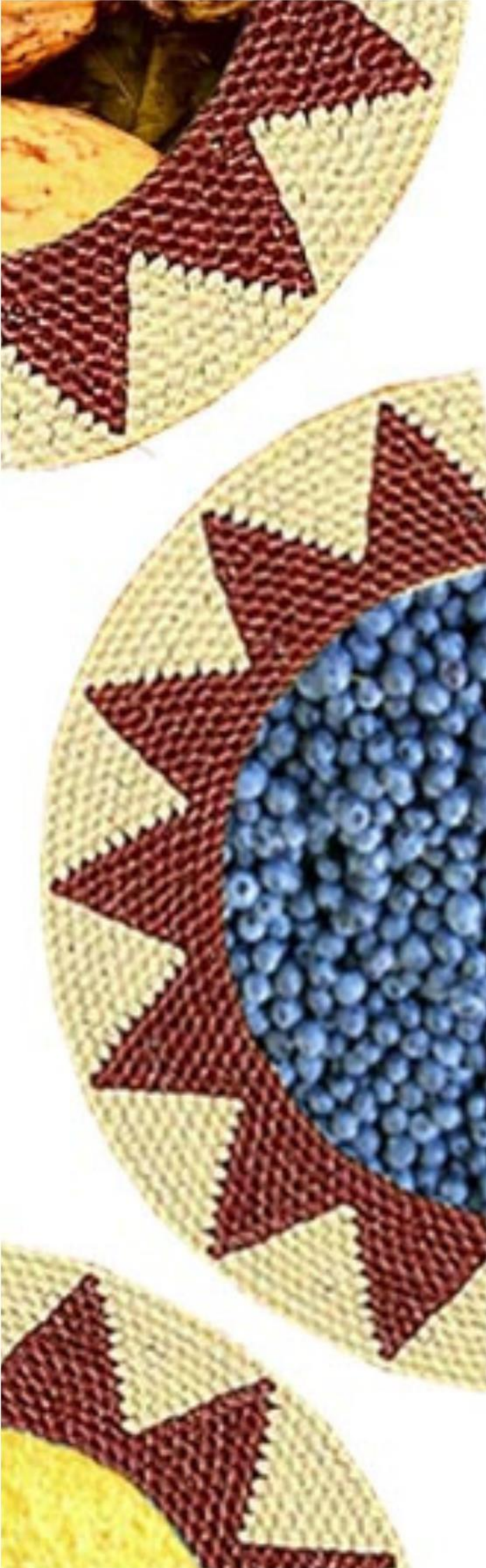
SIEBECK, Wolfgang E., ed. 1990. **Strengthening Protection of Intellectual Property in Developing Countries: A Survey of the Literature**. World Bank Discussion Paper No. 112. Washington, D.C.: The World Bank.

TIDD, Joe; BESSANT, John; PAVITT, Keith. **Gestão da inovação**. 3ed. São Paulo: Artmed, 2008.

ZHAO, Rongxiang; CAO, Yu Uny; ZHENG, Xianrong; WANG, Hu. **The Innovation Economy Calls for Proactive Growth of Intellectual Property by Various Innovation Carriers – A China Case**, Global Transitions Proceedings, 2020.







**O queijo do Marajó, a farinha de Bragança, o cacau de Tomé-açu, os trançados de Arapiuns, as cuias de Aritapera. O que esses produtos têm em comum? Comunicam seu local de origem.**

**Nesta publicação, as organizadoras reuniram vários especialistas para destacar a importância das indicações geográficas e marcas coletivas para valorizar o território que dá origem a produtos que fazem parte da gastronomia e do artesanato paraense.**