

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA - UESB**  
**PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM MEMÓRIA: LINGUAGEM E SOCIEDADE**

**ELIOMAR LUZ SANTOS**

**AS MEMÓRIAS E A AURA DAS INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS: AS  
REPERCUSSÕES SOCIOECONÔMICAS NO CONTEXTO DA CACHAÇA ABAÍRA**

**VITÓRIA DA CONQUISTA - BA**  
**JUNHO DE 2022**

**ELIOMAR LUZ SANTOS**

**AS MEMÓRIAS E A AURA DAS INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS: AS  
REPERCUSSÕES SOCIOECONÔMICAS NO CONTEXTO DA CACHAÇA ABAÍRA**

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Memória: Linguagem e Sociedade – PPGMLS, como requisito parcial e obrigatório para obtenção do título de Mestre ou Doutor em Memória: Linguagem e Sociedade.

Área de Concentração: Multidisciplinaridade da Memória.

Linha de Pesquisa: Memória Cultura e Educação.

Projeto Temático: Memória e construção social dos gostos: relações entre cultura, mercado e consumo.

Orientadora: Profa. Dra. Maria Salete de Souza Nery.

**VITÓRIA DA CONQUISTA - BA**

**JUNHO DE 2022**

S235m

Santos, Eliomar Luz.

As memórias e a aura das indicações geográficas: as repercussões socioeconômicas no contexto da cachaça Abaíra. / Eliomar Luz Santos, 2022. 216f.

Orientador (a): Dr<sup>a</sup>. Maria Salete de Souza Nery.

Dissertação (mestrado) – Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia, Programa de Pós-Graduação em Memória: Linguagem e Sociedade, Vitória da Conquista, 2022.

Inclui referência F. 163 – 183.

1. Cachaça – Aspectos sócio - econômicos. 2. Indicação geográfica – Memória – Abaíra -Ba. 3. Cachaça Abaíra. 3. Aura. I. Nery, Maria Salete de Souza. II. Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia, Programa de Pós-Graduação em Memória: Linguagem e Sociedade. III. T.

CDD: 663.16

*Catálogo na fonte: Juliana Teixeira de Assunção – CRB 5/1890 /*

UESB – Campus Vitória da Conquista – BA

Título em inglês: The memories and aura of the Geographical Indications: The socioeconomic repercussions in the contexto of Cachaça Abaíra.

Palavras-chaves em Inglês: Geographical Indications, Abaíra Cachaça, Memory, Aura.

Área de concentração: Multidisciplinaridade da Memória.

Titulação: Mestre em Memória: Linguagem e Sociedade.

Banca Examinadora: Profa. Dra. Maria Salete de Souza Nery (Presidente), Prof. Dr. Moacir Carvalho Oliveira (titular) e Prof. Dra. Edvania Gomes da Silva (titular).

Data da Defesa: 28 de junho de 2022.

Programa de Pós-Graduação: Programa de Pós-Graduação em Memória: Linguagem e Sociedade.

## FOLHA DE APROVAÇÃO

ELIOMAR LUZ SANTOS

### AS MEMÓRIAS E A AURA DAS INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS: AS REPERCUSSÕES SOCIOECONÔMICAS NO CONTEXTO DA CACHAÇA ABAÍRA

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Memória: Linguagem e Sociedade – PPGMLS, como requisito parcial e obrigatório para obtenção do título de Mestre em Memória: Linguagem e Sociedade

Local e Data da defesa: Vitória da Conquista/BA, 28 de junho de 2022.

#### Banca Examinadora:

Profa. Dra. Maria Salete de Souza Nery –  
Presidente  
Instituição: UESB

Ass.: Maria Salete de Souza Nery

Profa. Dra. Edvania Gomes da Silva  
Instituição: UESB

Ass.: Edvania Gomes da Silva

Prof. Dr. Moacir Carvalho Oliveira  
Instituição: UFRB

Ass.: Moacir Carvalho Oliveira

## **DEDICATÓRIA**

Ao meu pai, João Luz Santos (*in memoriam*), aquele que imergiu “de cabeça” na atividade canavieira e na produção de cachaça. As recordações das vivências e experiências adquiridas nesse ambiente fabril me estimularam a seguir adiante, na tentativa de, através desses registros, permanecerem vivas essas memórias de um tempo precioso e singular que faz parte da minha identidade como ser social.

## **AGRADECIMENTOS**

Na realização deste trabalho, os agradecimentos são muitos. Em primeiro lugar, gostaria de agradecer à Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior – CAPES, pelo apoio financeiro concedido, possibilitando a execução dos meus estudos, assim como toda a assistência e apoio aos programas de pós graduação, contribuindo e incentivando o acesso a esse universo da pesquisa acadêmica.

Meus agradecimentos à Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia - UESB, por ter me proporcionado não apenas essa oportunidade de realizar um grande sonho: dar continuidade aos meus estudos de pós-graduação, mas, também, por ter sido a instituição onde iniciei minha vida acadêmica.

Ao Programa de Pós-Graduação em Memória: Linguagem e Sociedade – PPGMLS/UESB, pelo empenho em oferecer aos discentes a oportunidade de aprender mais. Agradeço imensamente pelos desafios propostos a mim a nível de conhecimento, os quais contribuíram para que eu avançasse degraus de forma surpreendente. Sou grato porque, mesmo em tempos de pandemia, este Programa de pós graduação empreendeu esforços no intuito de buscar estratégias para que, mesmo de forma remota, atendesse as nossas dúvidas, minimizando as dificuldades encontradas durante o curso.

Obrigado a todos os que fazem parte desse Programa, os funcionários por nos atenderem da melhor forma possível, mesmo de forma distante, sempre empenhando por tornar esse momento o mais leve possível. A todos os professores, em especial aqueles que eu tive contato em cada disciplina, os quais transmitiram suas experiências e contribuíram nesse processo de ensino. Minha gratidão ao meu professor de graduação em Economia, Carlos Moisés Oliveira Chaves, com o qual, nesse novo estágio, tive a oportunidade realizar o tirocínio docente em sua disciplina, Economia Agrícola I.

A minha querida professora orientadora, Profa. Dra. Maria Salete de Souza Nery, pelo enorme privilégio de ouvi-la e me maravilhar pela simplicidade, humanidade, domínio de conteúdo, conhecimento, erudição, inteligência, leveza, respeito, compreensão e, principalmente, por me acolher e estar sempre disponível a mim, com sua magnífica diligência, características que foram essenciais na minha trajetória, sempre apontando as diretrizes que me nortearam durante todo processo de pesquisa. Obrigado pelo acolhimento e compreensão, em confiar na minha capacidade e me estimular com elogios que me impulsionaram a gostar e a romper nesse universo da pesquisa.

À professora Dra. Luci Mara Bertoni, em desempenhar seu ofício de coordenadora com muito profissionalismo nesse tempo pandêmico e desafiador. Sou-lhe imensamente grato, pois, mesmo distante fisicamente, sempre esteve à disposição a me atender com a devida atenção, diligência e objetividade.

Aos professores que generosamente aceitaram participar da minha banca de Exame de Qualificação – Prof. Dr. Alcides Caldas, da UFBA, pelos preciosos conhecimentos e experiências relacionadas ao meu tema de pesquisa, os quais contribuíram imensamente para a minha pesquisa; e Prof. Dr. Moacir Carvalho Oliveira, por seu carinho e simplicidade que colaborou de forma significativa, com suas análises teóricas e valiosas sugestões, que foram imprescindíveis no processo de escrita. Agradeço, também, a honrosa participação da Profa. Dra. Edvania Gomes da Silva, na banca de defesa, por suas valiosas contribuições, enriquecendo ainda mais o meu trabalho.

A todos que fazem parte do Grupo de Pesquisa Corpo, Socialização e Expressões Culturais – ECCOS, da UFRB, que muito me ajudaram com suas experiências e discussões sobre minha pesquisa. Como foram bons os momentos preciosos com todos vocês. Sou imensamente grato a cada um que me ajudou de forma satisfatória e me incentivou a seguir adiante, com palavras de apoio e incentivo.

À minha turma de mestrado e doutorado em Memória: Linguagem e Sociedade, ainda que nosso encontro presencial tenha se resumido a apenas dois eventos – uma reunião e uma aula –, mesmo assim foram suficientes para guardar as lembranças de cada um, rememoradas nos encontros virtuais.

Agradeço aos funcionários e produtores membros da Associação dos Produtores de Aguardente de Qualidade da Microrregião de Abaíra – APAMA que, de forma tão gentil, sempre estiveram à disposição para auxiliar na produção desse trabalho.

Agradeço à minha família – minha mãe, minha irmã e meu pai (*in memoriam*) que são minha base, aos meus amigos e àqueles que contribuíram de forma direta ou indireta nesse trabalho.

Agradeço imensamente a Thiago, um amigo, irmão, um auxiliador, por me ver meu potencial e me motivar a seguir. Obrigado pela paciência, compreensão e, também, por dispensar seu tempo, seja durante o dia ou noite para me ajudar, por isso, eu subo sim, cada degrau da escada, tendo-o como um referencial de coragem, ousadia, sucesso, determinação e superação.

Por fim, agradeço a Yahweh, o “Grande Eu Sou”, pelo fôlego de vida, proteção e sustento.

## RESUMO

Esse trabalho científico teve como objetivo realizar uma análise das memórias e da aura ligada às Indicações Geográficas, termo cunhado no século XIX na Europa em referência aos produtos reconhecidos por serem provenientes de uma região específica. A cachaça de qualidade produzida na microrregião de Abaíra é um exemplo, recebendo esse título do Instituto Nacional de Propriedade Intelectual – INPI, o primeiro registro do estado da Bahia. Nesse sentido, buscou-se investigar as repercussões socioeconômicas para esse território. As reflexões foram constituídas a partir dos estudos da memória e sua relação na concepção e desenvolvimento das Indicações Geográficas. Para a realização deste trabalho, foi realizada uma pesquisa qualitativa, por meio de levantamentos bibliográficos, em artigos, teses, dissertações, livros, publicações de órgãos governamentais, documentos e realização de entrevistas com os produtores locais que estão envolvidos nesse processo produtivo, desde as primeiras mobilizações, quando decidiram criar uma associação e, posteriormente, a Cooperativa, para que, juntos, pudessem fabricar uma bebida de qualidade. Nesse sentido, observou-se que, em geral, as Indicações Geográficas têm contribuído para o desenvolvimento socioeconômico das regiões reconhecidas por meio desse selo, agregando valor a esse bem e preservando a memória de um determinado grupo e suas práticas tradicionais. No caso da microrregião de Abaíra, esta pesquisa apontou que os fabricantes locais já estavam estruturados através do associativismo e cooperativismo, na busca por uma produção de cachaça de qualidade e renomada, por isso, as mobilizações no sentido de solicitar o selo de Indicações Geográficas encontraram um ambiente propício para serem implementadas. Esse registro proporcionou maior visibilidade à cachaça regional, que, apesar de ser um produto genuinamente brasileiro, desde o Brasil Colonial, era considerado uma bebida para escravos, pobres e marginalizados socialmente. Antes depreciada, agora, tornou-se protagonista de um selo de distinção e prestígio. Além disso, segundo Walter Benjamin, os elementos de autenticidade e singularidade que dão a aura do que é produzido se perderiam no processo de fabricação capitalista de massa, o que não é perceptível em produtos com selo de Indicação Geográfica já que, nos mais diversos modos de produção, tais elementos são preservados. Neste trabalho, esses produtos foram denominados PGPARG - Produtos ou Serviços Geográficos com Potencialidades Auráticas Reprodutíveis.

**Palavras-chave:** Indicações Geográficas, Cachaça Abaíra, Memória, Aura.



## ABSTRACT

This scientific work aimed to carry out an analysis of the memories and aura linked to Geographical Indications, a term coined in the 19th century in Europe in reference to products recognized for coming from a specific region. The quality cachaça produced in the micro-region of Abaíra is an example, receiving this title from the National Institute of Intellectual Property - INPI, the first registration in the state of Bahia. In this sense, we sought to investigate the socioeconomic repercussions for this territory. The reflections were constituted from the studies of memory and its relationship in the conception and development of Geographical Indications. In order to carry out this work, a qualitative research was carried out, through bibliographic surveys, in articles, theses, dissertations, books, publications from government agencies, documents and interviews with local producers who are involved in this productive process, since the first mobilizations, when they decided to create an association and, later, the Cooperative, so that, together, they could manufacture a quality drink. In this sense, it was observed that, in general, the Geographical Indications have contributed to the socioeconomic development of the regions recognized through this seal, adding value to this good and preserving the memory of a certain group and its traditional practices. In the case of the micro-region of Abaíra, this research pointed out that the local manufacturers were already structured through associativism and cooperativism, in the search for a production of quality and renowned cachaça, therefore, the mobilizations in order to request the seal of Geographical Indications found an enabling environment to be implemented. This record provided greater visibility to the regional cachaça, which, despite being a genuinely Brazilian product, since Colonial Brazil, was considered a drink for slaves, the poor and socially marginalized. Previously depreciated, now it has become the protagonist of a seal of distinction and prestige. Furthermore, according to Walter Benjamin, the elements of authenticity and uniqueness that give the aura of what is produced would disappear in the mass capitalist manufacturing process, which is not noticeable in products with a Geographical Indication seal that, in most modes of production modes production, such elements are preserved, therefore, in this work, these products were called PGPAR - Geographic Products or Services with Reproducible Auratic Potentialities.

**Keywords:** Geographical Indications, Abaíra Cachaça, Memory, Aura.

## **LISTA DE SIGLAS**

ABACAFE - Associação dos Cafeicultores do Oeste da Bahia

ANVISA - Agência Nacional Da Vigilância Sanitária

APAMA - Associação dos Produtores de Aguardente de Qualidade da Microrregião de Abaíra

APROVALE - Associação dos Produtores de Vinhos Finos do Vale dos Vinhedos

BA - Bahia

BITEC - Programa de Iniciação Científica e Tecnológica para Micro e Pequenas Empresas

BPF - Boas Práticas De Fabricação

CE - Comunidade Europeia

CEE - Comunidade Econômica Europeia

CERS - Comunidades Económicas Regionais

CIG - Coordenação de Indicação Geográfica

CNA - Confederação da Agricultura e Pecuária do Brasil

CNPQ - Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico

COOPAMA - Cooperativa dos Produtores de Cana e Seus Derivados da Microrregião de Abaíra

CUP - Convenção da União de Paris

DISEP - Distrito Integrado de Segurança Pública

DO – Denominação de Origem

DOC - Denominação de Origem Controlada

DOCG - Denominação de Origem Controlada e Garantida

DPDAG - Divisões de Política, Produção e Desenvolvimento Agropecuário

DREA - Departamento de Economia Rural e Agricultura

EAD - Educação à Distância

EBDA – Empresa Brasileira de Desenvolvimento Agrícola

EMATER-BA - Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural da Bahia

EMBRAPA - Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária

EUA - Estados Unidos da América

IBRAC – Instituto Brasileiro de Cachaça

IEL - Instituto Euvaldo Lodi

IFSP - Instituto Federal De São Paulo

IG – Indicação Geográfica  
IGs - Indicações Geográficas  
IGT - Indicação Geográfica Típica  
IMA - Instituto Mineiro de Agropecuária  
INOVA - Agência de Inovação e Transferência de Tecnologia  
INPI - Instituto Nacional de Propriedade Intelectual  
IP - Indicação de Procedência  
IPHAN - Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional  
MAPA - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento  
OMC - Organização Mundial do Comércio  
OMPI - Organização Mundial da Propriedade Intelectual  
PAC - Política Agrícola Comum  
QBA - Garantia de Origem  
QGU - Garantia de Origem Específica  
QMP - Qualidade com Predicado  
SEAGRI - Secretaria de Agricultura, Pecuária, Irrigação, Pesca e Aquicultura  
SEBRAE - Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas  
SFA - Superintendências Federais de Agricultura  
TRIPS - Agreement on Trade-Related Aspects of Intellectual Property Rights  
UESB - Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia  
UFABC - Universidade Federal do ABC  
UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina  
VDP – Vin de Pays  
VQPRD - Vinho de Qualidade Produzido em Regiões Determinadas  
VR - Vinho Regional

## LISTA DE FIGURAS

|   |     |
|---|-----|
| Figura 1 - Mapa da Microrregião de Abaíra .....   | 36  |
| Figura 2 - Transição da Proteção nacional para a comunitária das Indicações Geográficas ...           | 62  |
| Figura 3 - Rótulo da Denominação de Origem Protegida .....  | 63  |
| Figura 4 - Rótulo de Indicação Geográfica Protegida .....   | 64  |
| Figura 5 – Rótulo da Especialidade Tradicional Garantida .....  | 64  |
| Figura 6 – Selo Brasileiro de Indicações Geográficas para a modalidade Denominação de Origem .....    | 74  |
| Figura 7 – Selo Brasileiro de Indicações Geográficas para a modalidade Indicação de Procedência ..... | 74  |
| Figura 8 – Indicações Geográficas registradas no Brasil .....   | 76  |
| Figura 9 – Regiões baianas com potencial de registro de Indicações Geográficas .....                  | 79  |
| Figura 10 – Indicações Geográficas registradas no Estado da Bahia .....                               | 80  |
| Figura 11 – Engenho Manual que faz caldo de cana .....  | 115 |
| Figura 12 – Alguns rótulos e marcas de cachaça .....  | 118 |
| Figura 13 – Segmentos da cadeia produtiva da cachaça .....  | 126 |
| Figura 14 – Praça do Garimpeiro, no distrito de Catolés, em Abaíra - BA .....                         | 132 |
| Figura 15 – Praça dos Garimpeiros em Mucugê - BA .....  | 132 |
| Figura 16 – Praça principal de Jussiape .....   | 133 |
| Figura 17 – Esculturas da praça pública em Abaíra .....   | 133 |

## LISTA DE GRÁFICOS

|   |    |
|---|----|
| Gráfico 1 - Concessão de IGs brasileiras no Brasil por ano (até 2021) .....   | 72 |
| Gráfico 2 - Número de Pedidos e Concessão de Indicações Geográficas no período de 2008 a 2019. (Incluindo as estrangeiras)..... | 75 |
| Gráfico 3 - Grupos de IGs brasileiras e seus principais produtos.....   | 78 |

## **LISTA DE QUADROS**

|   |     |
|---|-----|
| Quadro 1 – Síntese da PGPARG - Produtos ou Serviços Geográficos com Potencialidades Auráticas Reproduzíveis ..... | 102 |
|---|-----|

## SUMÁRIO

|   |            |
|---|------------|
| <b>1 INTRODUÇÃO</b> .....   | <b>15</b>  |
| <b>2 ASPECTOS METODOLÓGICOS</b> .....   | <b>33</b>  |
| 2.1 Procedimentos metodológicos .....   | 33         |
| 2.2 Caracterização da área de estudo .....  | 35         |
| Nenhuma entrada de sumário foi encontrada. <b>INDICAÇÃO GEOGRÁFICA:</b>   |            |
| <b>IDENTIDADE, LEGITIMIDADE E MEMÓRIA</b> .....   | <b>37</b>  |
| 3.1 Transformações nos hábitos de consumo .....   | 38         |
| 3.2 Indicações Geográficas: reconhecimento e proteção do contexto produtivo .....   | 42         |
| 3.3 Origem do termo Indicação Geográfica .....  | 46         |
| 3.4 Indicações Geográficas no mundo .....   | 55         |
| 3.5 Indicações Geográficas no Brasil .....  | 65         |
| 3.6 Indicações Geográficas na Bahia .....   | 79         |
| <b>4 A MEMORIALÍSTICA E OS IMPACTOS SOCIOECONÔMICOS DAS<br/>INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS</b> .....  | <b>83</b>  |
| 4.1 Desenvolvimento local e reconhecimento das memórias da comunidade .....   | 90         |
| 4.2 As Indicações Geográficas: A memória e a aura dos produtos na concepção de Walter<br>Benjamin .....                             | 95         |
| 4.3 As tradições do saber fazer regional e a valorização da cultura através da preservação das<br>memórias .....                    | 103        |
| 4.4 As Indicações Geográficas como mantenedora do Patrimônio Cultural .....   | 107        |
| <b>5 CACHAÇA: DA DEPRECIAÇÃO À CONQUISTA DOS GOSTOS MAIS<br/>REFINADOS</b> .....  | <b>110</b> |
| 5.1 As origens da aguardente brasileira .....   | 111        |
| 5.2 Uma trajetória permeada por lendas e incertezas .....   | 113        |
| 5.3 As variedades no universo da cachaça .....  | 118        |
| 5.4 Ameaças, proibições e revoltas populares .....  | 120        |
| 5.5 A valorização da cachaça e sua participação nos eventos da história do Brasil .....   | 123        |
| 5.6 A cachaça na atualidade .....   | 125        |
| <b>6 O QUE É QUE ABAÍRA TEM?</b> .....  | <b>130</b> |
| 6.1 Cachaça: do litoral ao interior da Bahia .....  | 131        |
| 6.2 A mobilização da comunidade e os desafios enfrentados com a abertura da Associação dos<br>produtores .....                      | 135        |
| 6.3 O processo de implementação das Indicações Geográficas .....  | 146        |
| 6.4 Modos de produção e a adequação aos requisitos pela instituição das Indicações<br>Geográficas .....                             | 149        |
| 6.5 Indicações Geográficas na Microrregião de Abaíra: impactos e separação entre Tradição e<br>Inovação .....                       | 152        |
| <b>7 CONCLUSÃO</b> .....  | <b>157</b> |
| <b>REFERÊNCIAS</b> .....  | <b>162</b> |
| <b>ANEXO A - Diretoria de Contratos, Indicações Geográficas e Registros – DICIG</b> .....   | <b>183</b> |
| <b>APÊNDICE A - Tabela 1 - Indicações Geográficas internacionais registradas no Brasil,<br/>por ordem de ano da concessão</b> ..... | <b>210</b> |
| <b>APÊNDICE B - Tabela 2 - Indicações Geográficas nacionais registradas, por ordem de<br/>ano da concessão</b> .....                | <b>211</b> |

## 1 INTRODUÇÃO

Meu nome é Eliomar Luz Santos, sou natural do município de Rio de Contas – BA. Nasci no dia 28 de abril de 1981, em uma casa muito simples, sem água encanada e energia elétrica, situada em um lugar remoto, denominado de Manoel Rodrigues, isolado da “civilização”, porém beneficiado por uma exuberante paisagem natural, cercado por árvores e montanhas, detentor de belezas e encantos naturais inigualáveis, característicos da Chapada Diamantina.

Foi em lugares como esse e sob as mesmas condições de vida, tendo a agricultura como meio de subsistência, que os meus patriarcas (paternos e maternos) decidiram fixar moradia, apesar de distarem uns dos outros, consideravelmente, numa escala geográfica, pois meus avós maternos moravam no município de Jussiape. Ocasionalmente, no povoado mais próximo, viabilizava-se a permuta de animais ou, principalmente, de algum produto proveniente da terra, por carne, querosene para as lamparinas, fósforos e, raras ocasiões, dava-se o luxo de comprar doces, macarrão e bolacha.

Na conjectura familiar, de onde emanam as minhas referências formativas mais elementares, o casamento era um sonho muito desejado e valorizado, tanto que, na maioria das vezes, eram os próprios pais ou algum outro membro da família que se encarregavam de articular o enlace matrimonial. A formação de casais regia-se, geralmente, por formações consanguíneas, isto é, entre primos (os meus pais, por exemplo) ou pessoas das localidades próximas.

Academicamente, grande parcela dos integrantes desse conjunto social eram qualificados, de acordo com os parâmetros pedagógicos atuais, como iletrados, haja vista que não tinham acesso ao ensino, e aqueles que conseguiam se alfabetizar possuíam como instrutores alguém que conhecesse minimamente a decodificação das letras, a habilidade para a escrita e a capacidade de realizar operações matemáticas.

Minha mãe morava no município de Jussiape e, após o casamento, ela e meu pai construíram nossa casa junto à família do meu pai, onde morávamos. Dificuldades e complicações marcaram as memórias do período de gestação e meu parto, conforme relatam meus familiares, pois aquela região era desprovida dos cuidados básicos de saúde e a figura do médico era quase desconhecida. Assim, os nascimentos eram realizados por parteiras e os tratamentos eram à base de conhecimentos populares.



É nesse universo circunstancial que minha vida se desenvolve. Minha memória é recheada pela vida campesina – não me esqueço dos banhos de rio com os primos contemporâneos a mim, da interação com diversas espécies de animais nativos e até mesmo selvagens que conviviam conosco quase que de forma domesticada – enfim, tive uma infância simples, mas muito feliz.

Com o percorrer do tempo, em um povoado de casas dispersas em meio à floresta, construíram uma escola pública municipal, composta, apenas, de paredes e telhado para atender às crianças da região. Alguns dos meus primos, de maior idade, começaram a frequentar a escola, e eu, com apenas seis anos, não tinha condições de ser matriculado para estudar devido a uma série de obstáculos, como, por exemplo, a distância e o percurso, que era inóspito, em face da mata densa, da obrigatória travessia dos rios, do possível enfrentamento de animais ferozes e peçonhentos.

Como eu almejava enormemente por estudar e manifestava enfaticamente este interesse aos meus pais, minha mãe começou a me alfabetizar no próprio domicílio, tentando transmitir, dentro de suas limitações, a pouca instrução que tinha, quando, por fim, com sete anos de idade, ingressei na escola.

A experiência cotidiana proporcionada pelo trajeto para a escola era considerada uma verdadeira aventura, pois nos deparávamos com cobras e outros animais peçonhentos, éramos surpreendidos pela audição de sussurros na mata. A cena era similar à fictícia história de Tarzan em meio à selva, posto que, nos períodos chuvosos, atravessávamos os riachos com o auxílio de cipós. Lembro-me que a professora fazia metade do percurso a cavalo e a outra metade a pé até ao nosso encontro.

Na escola, ela também ficava no encargo de realizar a matrícula e trazer os materiais escolares fornecidos pelo município aos humildes discentes, tais como cadernos e lápis com borrachas que eram distribuídos para cerca de uma dezena de alunos matriculados ali. Lembro-me, com emoção, do meu primeiro *kit* escolar: um caderno com folhas amareladas e grampeadas, um lápis preto com uma borracha afixada. Estudávamos sentados ou deitados no chão. Cada livrinho de histórias que a professora narrava para nós, era uma novidade! Ir à escola era minha alegria.

Após ter transcorrido sobre minha trajetória acadêmica basilar e as construções sociais que me influenciaram, começo, doravante, a relatar a minha inserção no campo de abordagem que será meu objeto de estudo dissertativo, a saber: Meu avô paterno possuía uma pequena propriedade de terras, adjacente à propriedade rural da família de minha mãe, no município de Jussiapé. Nesse espaço, meu pai cultivava cana-de-açúcar, para derivação da rapadura, que,

anteriormente era um ofício executado pelo meu avô, passando, também, a investir, de forma intercalada, na produção de cachaça, nos moldes artesanais.

Vale frisar que foi nesse período que deu-se a substituição da cultura de cana-de-açúcar para se assumirem unicamente o trabalho de fabrico do destilado, produto este que estava emergindo na região com muito êxito, gerando lucros aos produtores locais. Minha família, então, decidiu substituir toda a dinâmica do processo produtivo para a produção apenas de cachaça.

Começava um novo tempo para nós. Eu ficava observando a destilação da cachaça e, quando a bebida começava a diminuir o grau alcoólico, eu interrompia o processo de destilação, enquanto realizava minhas tarefas escolares. Assim, o produto era escoado para Abaíra, cidade vizinha, que comercializava o produto, e a “Cachaça de Abaíra” tinha muita credibilidade no mercado.

Após quatro anos, muita coisa mudou. A localidade passou a ter água encanada, energia elétrica, gerando melhorias para os produtores da região e repercutindo, também, nos modos de produção, otimizando os processos produtivo que antes era dinamizados de forma rústica. Com o aumento da atividade produtiva advinda dessas benfeitorias na comunidade, minha família decidiu mudar-se definitivamente, transferindo-se para uma localidade mais próxima da família de minha mãe.

Meus pais compraram alguns eletrodomésticos e bens que não possuíam antes, como geladeira, liquidificador, fogão a gás e televisão. O transporte para a cidade de Jussiape ficou mais fácil, inclusive para a condução dos estudantes munícipes, oportunizando à minha irmã o estudo.

Antes da mudança definitiva da minha família, quando eu ainda estava terminando o antigo primário, compartilhei com meus pais, insistentemente, meus sonhos de estudante, porém não vislumbrava possibilidades mínimas de que eu pudesse continuar meus estudos naquele contexto de vida simples e interiorano. Mas não desisti – eu ansiava por aprender, conhecer mais sobre a vida e o mundo até então desconhecido para mim.

Mesmo diante desse sentimento de impotência familiar, minha mãe ficou muito reflexiva e proferia com esperança as seguintes palavras: “Meu filho vai ser doutor!” – e sempre argumentava para o meu pai que era para fazer tudo a fim de realizar meu sonho. As pessoas, ao ficarem sabendo que eu queria estudar, diziam que era impossível, devido à

localidade e as nossas condições financeiras, mas o sonho era meu combustível e eu queria me lançar rumo ao seu alcance.

Eis que meu anseio foi atendido e surge uma esperança no meio do impossível – a oportunidade de ir morar com uma tia que ficara viúva e não tinha filhos. Ao tomar conhecimento dessa intermediação, eu fiquei demasiadamente feliz! Apesar da euforia, fui confrontado por um amálgama de sentimentos que tentaram limitar o meu anseio, tais como as dúvidas, as inseguranças e as incertezas, pois eu desconhecia como era viver em uma cidade. Tudo era motivo de preocupação para minha mãe e meu pai, afinal eu era uma criança que tinha apenas onze anos de idade, mas o meu sonho e vontade sobrepujavam as preocupações.

Eu e meus pais éramos muito apegados. O vínculo afetivo era muito forte e, a cada dia que se aproximava da minha saída de casa, mais o coração apertava, afinal eu iria para longe deles. Um dia antes da viagem, meu coração apertou e tentei dizer aos meus pais que não queria mais sair de casa, porém deu um nó na garganta e a voz não saía. No dia da viagem, saímos na madrugada, pois era um longo caminho a percorrer. Minha mãe, minha irmã de três anos e eu saímos a cavalo até um povoado para pegar o ônibus com destino a Brumado. Foi um momento emocionante e inesquecível. Meu pai ficou sentado, vendo minha partida. Todos nós choramos.

Quando cheguei a Brumado, fui matriculado na escola Estadual Getúlio Vargas. Era tudo novidade e estranho para mim: energia elétrica, as pessoas, os carros, as ruas e a escola. Passei por algumas dificuldades e carências. No ambiente escolar, foi muito difícil entender o funcionamento das aulas, das disciplinas, dos professores e dos colegas, que me achavam estranho por não conhecer a dinâmica da escola.

Era como se eu passasse a viver em outro mundo – não conhecia televisão, revistas e demais coisas que as crianças tinham naquela época. Com muita dificuldade, fui me adaptando. Na adolescência me ofereceram drogas lícitas e ilícitas, entre outras “facilidades”. Como eu não tinha dinheiro, ofereciam oportunidades de consegui-lo de maneira fácil, mas nunca me envolvi em nada desonesto ou ilegal.

Aos 17 anos, fiz uma seleção para estágio na Inspetoria Fazendária do Estado, fui aprovado e tive meu primeiro salário. Após um ano, terminei o Ensino Médio, fiz seis meses de cursinho pré-vestibular e tentei vestibular para arquitetura em São Paulo e economia na UESB, em Vitória da Conquista. Sendo aprovado nos dois vestibulares, decidi cursar economia.

No ano de 2003, parecia que a história iria se repetir, dessa vez, com mais possibilidades e independência, afinal eu já era maior de idade e um pouco mais experiente. Saí da casa da minha tia, a qual me acolheu por dez anos. Emocionados, me despedi e parti para Vitória da Conquista em busca do meu sonho.

Durante o período de graduação, participei de um projeto em parceria do IEL/CNPQ, intitulado BITEC – Programa de Iniciação Científica e Tecnológica para Micro e Pequenas Empresas, onde atuei, como bolsista, enquanto estagiava em uma cooperativa de laticínio. Após esse tempo, trabalhei na Secretaria de Segurança Pública em Vitória da Conquista, na área de estatística por quatro anos. Ao terminar o curso de Economia, decidi cursar Ciências Sociais e passei a lecionar a disciplina Sociologia na rede estadual de ensino. Também, fui aprovado, recentemente, em um concurso para professor de Sociologia da Educação Básica do estado de Minas Gerais.

Sempre busquei por mais aprendizado, até que encontrei os cursos de mestrado na UESB, nas áreas de concentração que têm afinidade com minhas pretensões científicas: Economia e Sociologia. Para minha maior surpresa ainda, encontrei uma linha de pesquisa que abordava temas do meu interesse, tanto na Economia quanto na Sociologia: “Memória e construção social dos gostos: Relação entre cultura, mercado e consumo”.

Fiquei muito feliz, pois o tema permitia que eu estudasse essas questões que envolveram não só a minha história de vida, mas dos meus pais e familiares e da minha região, na expectativa de aprender muito mais, entender esse processo de como a cachaça de Abaíra e microrregião se tornou um produto tão diferenciado, único e apreciado no mercado consumidor.

O que ocorreu para que as praças da cidade tivessem seus monumentos que reportassem à imagem da cachaça, e uma festa bianual, conhecida como “Festival da Cachaça”, que atrai milhares de pessoas e artistas nacionalmente reconhecidos? Por que ela hoje é considerada um *terroir* brasileiro? A partir dessas indagações, surgiu a curiosidade de aprofundar essas questões para entender a dinâmica envolvendo a produção da cachaça e sua importância na região para os produtores e para o município de Abaíra.

Proponho, de antemão, uma incursão a partir da minha experiência pessoal, dos meus marcos sociais da memória (HALBWACHS, 2004), enquanto sujeito proveniente do território examinado e com o fito de contextualizar os fatores econômicos, antropológicos e sociológicos afeitos a esta pesquisa, tais como a caracterização histórica do desenvolvimento sociocultural da microrregião de Abaíra, os aspectos que estão vinculados à identidade

regional, as memórias coletivas dos fabricantes de cachaça e quais os impactos socioeconômicos gerados a partir da propagação das características peculiares deste produto.

Tendo como fundamento analítico a realidade sinteticamente explicitada, delineou-se como objetivo geral dessa investigação o problematizar sobre a memorialística do processo de instituição das Indicações Geográficas (IGs), apresentando-as como promotoras da valorização (em suas múltiplas vertentes) do produto e sua repercussão no caso da “Cachaça Abaíra”, como resultado do processo de valorização social das memórias, expressadas em saberes, fazeres e produtos tornados auráticos, como a cachaça artesanal.

Tal proposta balizou a formação dos seguintes objetivos específicos, que motivaram a formação das seções que integram esse trabalho, quais sejam: Historicizar o percurso evolutivo da concepção das IGs e sua relação com a memória; Dialogar sobre as Indicações Geográficas a partir das noções de aura e de memórias tradicionais; Refletir sobre a ascensão do prestígio social de um destilado historicamente estigmatizado; Verificar, por fim, quais foram as ressonâncias advindas das Indicações Geográficas no contexto produtivo de cachaça em Abaíra e microrregião.

Para tanto, será caracterizada, a priori, as especificidades de um período que remonta há mais de 30 anos, destacando-se desta conjectura as materialidades e as imaterialidades desta memória, bem como as mudanças ocorridas com o desenvolvimento da atividade fabril no lugar. Será destacado, ainda, o processo de enaltecimento da cachaça ao longo da história – antes considerada uma bebida de pobres, escravos e negros, passou a ocupar um lugar de destaque no setor de bebidas.

Doravante, me dedicarei, portanto, a esboçar o ambiente passado que retrata a dinâmica social dos moradores da zona rural da microrregião de Abaíra, no caso específico, o povoado de Riacho do Bicho, pertencente ao município de Jussiape, que tentarei reconstituir a partir das minhas lembranças da tenra idade – isto é, 8 anos –, memórias datam da década de 1980.

Na região onde morávamos e nos povoados ao redor, as famílias eram constituídas por descendentes de parentes próximos. As simples moradias que compunham este território possuíam um modelo arquitetônico padronizado e eram edificadas com adobe (uma espécie de material artesanal composto por barro e palha, manufaturados pelos próprios integrantes sociais desta realidade). Para a cultura local, a casa era o primeiro patrimônio a ser construído pelos nubentes.

A nossa casa era a menor de todas, constituída apenas por dois cômodos, um que servia como quarto e sala de estar e outro cômodo, como cozinha. Não existia água encanada

e, em decorrência disso, éramos privados de instalações hidráulicas nas cozinhas e banheiros anexos às residências. As necessidades fisiológicas eram feitas longe de casa e os banhos eram realizados num ambiente mais discreto, quando não eram feitos no rio próximo.

A atividade econômica predominante era baseada na tradicional agricultura de subsistência, bastante comum em localidades pobres do sertão nordestino. Os pequenos produtores da região dedicavam-se à produção agrícola e à criação de animais, nas pequenas propriedades de terra, geralmente herdadas dos seus pais ou avôs ou meeiros, que são aqueles que trabalhavam em sistema de parceria com os latifundiários, que os provia com casas, terras, instrumentos e insumos necessários à produção agropecuária, cujos rendimentos dos cultivos eram rateados com o titular da propriedade rural.

Todos os constituintes da família estavam empenhados nas atividades da lavoura de subsistência, construída com base no plantio de frutas nativas, grãos (feijão, arroz, milho), tubérculos (mandioca), uma pequena variedade de hortaliças e cana-de-açúcar.

Todas as etapas de produção de alimentos eram processadas de maneira rudimentar, sem o auxílio de nenhum aparato tecnológico mecanizado, sendo que os recursos aplicados para tal fim consistiam de instrumentos de manejo como foice e enxada. Assim, a plantação, a colheita e o transporte do produto final eram realizados de forma braçal.

A estratificação desse serviço era organizada da seguinte maneira: ao grupo dos homens competiam os encargos mais fatigantes como o carregamento dos materiais pesados; as crianças, por sua vez, se encarregavam de, num curto intervalo de tempo, assessorar os adultos nas tarefas mais simples, como a semeadura e colheita; enquanto que o conjunto de mulheres se incumbia de realizar a coleta da safra e, concomitantemente, cuidar dos inúmeros afazeres domésticos (higienização da casa, abastecimento de água potável, preparo da alimentação, trato do animais, manufatura de laticínios e suinocultura – que era a única fonte de renda percebida por esse gênero, aplicada na aquisição de vestimentas e utensílios para o ornamento do lar).

Além da atividade agrícola, a ação zootécnica era uma constância na rotina dessa comunidade mediante criação de equinos, suínos, algumas espécies de aves e, numa menor proporção, bovinos.

A força dos bois e dos cavalos era aproveitada como propulsora das atividades com sobrecarga. Aos últimos era acoplado um arado (para preparo do solo), para condução de pessoas e do excedente da produção familiar, que era comercializado entre os moradores vizinhos e na cidade de Jussiape, onde, semanalmente, ocorria a estruturação de uma feira livre). Já os ruminantes eram destinados ao transporte de produtos que exigiam o uso de

carros de boi e à movimentação das engrenagens do engenho, que macerava a cana, de cuja garapa se extraíam a rapadura e a cachaça. A dieta infantil dependia do leite fornecido por estes animais, e também servia para a confecção de queijos, manteigas utilizadas tanto para consumo próprio quanto como alternativa de uma renda complementar.

Os animais eram criados de forma livre no campo. Excepcionalmente, ocorria de haver uma maior lactação das vacas leiteiras em virtude da abundância de pastagem propiciada pelo período chuvoso e o excedente deste produto era compartilhado gratuitamente entre os residentes do vilarejo. Vale pontuar que, pela ausência de uma instrumentalização técnica para lidar com a pecuária, esta criação se dava sem nenhuma precaução sanitária ou inspirada numa dieta especificamente balanceada para a engorda do gado.

O tempo da colheita da cana-de-açúcar era aguardado com entusiasmo. O material coletado era conduzido do campo até as adjacências da usina para ser depurado e, posteriormente, cortado para ser triturado pelo engenho, o qual era movido através de tração animal.

Essa era uma possibilidade de divertimento para os infantes, que, ao tangerem o gado, circulando o engenho, conduziam a haste das engrenagens que moviam as moendas, no processo de moagem. Era a reprodução da vida adulta encarada como brincadeira. De fato, as crianças se desvencilhavam da sua condição muito precocemente, posto que desde a tenra idade auxiliavam os adultos na manutenção de suas responsabilidades. Era, pois, a vida campesina uma tradição familiar que se consolidava na personalidade das crianças e se perpetuava de modo geracional.

Existia um planejamento rigoroso para definir a localização exata para montagem do sistema usineiro, pois a instalação seria de forma definitiva devido ao exaustivo processo de montagem de toda a estrutura, confeccionada principalmente de madeira, exigindo o esforço de muitos homens. O local escolhido deveria ser amplo, para que, além da montagem do engenho, houvesse espaço para acomodar a cana-de-açúcar que seria triturada e também para os bois circularem ao redor, realizando o processo da moagem.

Outro fator essencial na escolha do espaço era relativo à altitude do terreno, que deveria ser um pouco mais elevado para que, através da ação da gravidade, o caldo pudesse ser escoado com facilidade para o outro anexo, onde era arquitetado outro estabelecimento que acomodaria toda a estrutura de recepção e armazenamento do caldo de cana.

Após a extração dessa seiva, a mesma era acondicionada nos cochos feitos de madeira, para iniciar a fermentação e, sequencialmente, transferido para o alambique, para a produção de cachaça. Caso a “garapa”, como era tipicamente denominado o sumo da cana-de-açúcar,

fosse destinada para a produção de rapadura, esta seria encaminhada diretamente para um tacho de zinco, posicionado sobre uma fornalha, para dar início ao processo de fervura. Por se tratar de um procedimento de alta periculosidade, podendo, no caso de acidentes, provocar graves queimaduras, apenas os adultos participavam dessa etapa.

Findo este ciclo, a deliciosa solução xaroposa, cognominada de melaço, era distribuída entre todos para degustação, em meio a descontraídas brincadeiras. Cabe ressaltar, no entanto, que este elemento não era o mais cobiçado pelo gosto popular; a expectativa maior ficaria por conta da “puxa”, que referencia uma característica da calda quando atingiu uma consistência mais condensada, isto é, com aspecto de goma de mascar.

Outro produto derivado desta dinâmica era a rapadura, largamente utilizada para potencializar o paladar de algumas refeições. Esse era considerado um artigo altamente comercializado nas praças de comércio acima pontuadas, e isso se dava de forma direta, quando pelo próprio produtor, ou mesmo indireta, pela revenda por terceiros.

Ao contrário da rapadura, o alcance de mercantilização da cachaça já tinha ultrapassado as fronteiras municipais circunvizinhas, tornando-se promissor ao conquistar mercados consumidores como o da cidade de Abaíra (principal cliente e, também, pioneira na fabricação da bebida). Todos os turistas que se interessavam em conhecer as belezas regionais da Chapada Diamantina acabavam experimentando deste destilado e se agradando com a peculiaridade do seu sabor aprazível.

Havia, contudo, a intervenção dos fenômenos naturais na definição do desempenho desse trabalho, tornando-se um empreendimento instável para os seus promotores. Períodos de estiagem prolongada reverberavam em danos irreparáveis para o ecossistema em face da aridez do solo, que impossibilitava a lavra da terra e o plantio, e escasseava o pasto para nutrição bovina, fator esse que repercutia na minoração do volume de leite. Com isso, a própria comunidade local auferia sérios prejuízos econômicos. Outrossim, o sustento das famílias era afetado pela escassa quantidade de víveres disponíveis.

No entanto, todo processo de colheita e consumo era programado pensando nas incertezas das próximas safras. Nos períodos mais chuvosos, a produtividade do campo era maior, favorecendo uma colheita mais abundante. Nesses casos, o excedente da produção era armazenado com o intuito de garantir o suprimento da família em um possível período de escassez.

Não existia nenhum dispositivo de políticas públicas que financiasse mudanças substanciais para este povo. Portanto, era nula qualquer possibilidade de ascensão social oportunizada pelo contexto em análise. Em vista disso, muito de sua gente abandonou seu



lugar de origem e migrou para outras localidades, tendo como destino principal a metrópole de São Paulo, em busca de um futuro diferente daquela realidade vivida por seus pais. Os que permaneciam ancoravam suas expectativas na esperança de que a natureza pudesse se manifestar favoravelmente à vida do roceiro sertanejo.

No entanto, novos horizontes começaram a surgir. A cachaça começou a despontar na região como um produto que era bastante valorizado no mercado regional devido ao seu sabor diferenciado. As notícias eram as melhores possíveis, a ponto de alguns produtores começarem a investir mais na plantação da cana-de-açúcar e a aperfeiçoar todas as etapas de produção. Já outros fabricantes avançaram um pouco mais e, com a renda advinda do novo empreendimento agrícola, muitos passaram a dedicar mais recursos financeiros aos processos logísticos, aperfeiçoando o sistema de empacotamento dos galões, bem como na aquisição de caminhonetes para a sua condução. Assim, o escoamento do produto se tornaria mais efetivo e regular, contribuindo na redução dos custos dos fretes que eram terceirizados.

A obtenção desses veículos facilitou a vida dos moradores daquelas comunidades nos finais de semana, servindo como meio de transporte para as pessoas se deslocarem para a cidade para consultas médicas e, de igual modo, auxiliavam na condução de alguns produtos da lavoura para serem comercializados nos dias de feiras livres. Portanto, já se nota neste ponto, a substituição de uma modalidade rústica de transporte, no caso a carroça de bois, para uma alternativa mais moderna – o carro.

De forma progressiva, a configuração econômica e social daquelas comunidades foi se alterando. O campo foi se “aproximando” da cidade e isso resultou em muitas melhorias e facilidades para os moradores da zona rural. A comercialização dos produtos agropecuários, dificultada pelos fatores supra elencados, era feita de maneira extremamente morosa. Se antes era comercializado apenas o excedente daquilo que era consumido pelas famílias, agora, nesse novo cenário, passou a existir incentivo para se dedicar cada vez mais à produção agropecuária.

As modificações que estavam ocorrendo nesse período – meados da década de 1990 –, vislumbravam novos tempos para a população local.

Frente à revolução que estava sendo experimentada, com a introdução de componentes modernos, facilitadores do labor humano, com menos dispêndio de força e maior conforto, os moradores começaram a se reunir com o intuito de buscar soluções para melhoria da lavoura e, assim, aumentar a quantidade e diversidade da produção local.

Havia, ainda, um problema a ser suplantado, pois tanto aqueles que produziam cachaça quanto os outros, que viviam exclusivamente da produção de produtos *in natura*

provenientes da lavoura, se deparavam com um problema em comum – a falta ou irregularidade das chuvas, prejudicando as plantações. Calcados na procura de uma solução viável para este obstáculo, as pessoas com demandas afins estabeleceram uma parceria e ponderaram que a alternativa que lhes restava seria investir na canalização de água da nascente de um córrego que atravessava a localidade em questão.

Esse projeto ocorreu de duas formas e em duas etapas: a primeira consistiu na abertura de pequenos canais no relevo, em uma parte do percurso do rio, que, pela altitude, possibilitava a defluência da água pela ação da gravidade, alcançando toda a extensão do sítio.

O processo de irrigação era feito através do fechamento de uma parte do córrego, que facilitasse o acúmulo maior de água que, durante a abertura, pudesse sair em maior quantidade e com mais intensidade. Era feito o desvio na localização exata em que seria feita a irrigação, através do método de inundação da área plantada, e essa ação beneficiava a todos os moradores, que compartilhavam a distribuição hídrica, funcionando em formato de rodízio. Como consequência, houve um aumento significativo na produção agropecuária.

O problema do desabastecimento foi bastante reduzido, porém, não solucionado definitivamente, visto que, nos períodos de secas intensas, a quantidade de água disponível na região diminuía consideravelmente.

A agricultura tradicional como base do sustento familiar gradualmente foi cedendo espaço para a produção de cana-de-açúcar em decorrência dos aumentos sucessivos das demandas e da alta valorização da cachaça nos mercados interno e externo. O aluguel da estrutura produtiva era muito comum, devido à inexistência de engenhos em várias propriedades e ao alto custo para investir nessa modalidade de produção fabril.

A cachaça se tornou muito valiosa para aquele povo, tornando-se bastante conhecida e, por onde quer que passasse, recebia elogios pela qualidade e sabor. Houve um aumento da renda daquelas famílias, trazendo melhoria na qualidade de vida para as pessoas da região, favorecendo mudanças nos hábitos no consumo. As pessoas passaram a adquirir bens, como veículos motorizados, e a consumir uma variedade maior de produtos industrializados.

Por todos os ângulos eram perceptíveis as mudanças que estavam ocorrendo nas condições econômico-sociais na comunidade. A população também foi beneficiada com a instalação de energia elétrica; os engenhos passaram a ser motorizados, acelerando as etapas de produção da cachaceira. Em decorrência disso, as residências começavam a se equipar com móveis e eletrodomésticos, tidos outrora como objetos de luxo.

Os povoados e distritos do município de Jussiape não eram os únicos que apresentavam melhorias nas condições de vida dos seus habitantes. Com o aumento da produção de cachaça, toda a microrregião de Abaíra foi beneficiada de forma expressiva.

O ano de 1987 foi o início de um ciclo de alta rentabilidade da cachaça. Em virtude disso, com a intenção de atrair a atenção dos governantes baianos para este importante segmento econômico que se consolidava, os produtores locais se organizaram em forma de associativa e realizaram o I Festival da Cachaça, evento que se consubstanciou como o *marketing* principal da bebida. Essa corporação desdobrou os seus interesses no fortalecimento da Associação dos Produtores de Aguardente da Microrregião de Abaíra – APAMA em 1996, para, no ano subsequente, iniciarem o envasamento do produto. Posteriormente, oficializou-se, em 2003, na microrregião de Abaíra, a implantação da Cooperativa de Produtores de Aguardente da Microrregião de Abaíra – COOPAMA. (CACHAÇA ABAÍRA, 2020).

Todo esse avultado enaltecimento da excelência que o destilado encerrava em sua composição gustativa a referenciava numa posição de destaque, consagrando sua popularização no âmbito regional e nacional. Segundo os dados emitidos pela Secretaria de Agricultura, Pecuária, Irrigação, Pesca e Aquicultura – SEAGRI, a bebida ultrapassou as fronteiras brasileiras, chegando a atuar no mercado europeu (SEAGRI, 2008).

Esse reconhecimento foi propagado de forma honrosa por diversos veículos de comunicação que atribuiu ao destilado avaliações de destaque. Nos anos de 2003 e 2007, a Cachaça Abaíra ficou escalonada na 17ª posição do ranking entre as 20 melhores do Brasil, pela revista *Playboy*. Em 2014 atingiu a 11ª colocação na lista das classificadas cachaças brancas, em conformidade com os critérios da revista *VIP*, em uma seleção composta por 27 marcas (BERTONCELLO; SILVA; GODINHO, 2016; SEBRAE, 2020a.).

Em seguimento, no ano de 2014, a cachaça de Abaíra recebeu o registro de Indicação Geográfica (IG), concedido pelo Instituto Nacional de Propriedade Intelectual – INPI, segundo o qual:

O registro de Indicação Geográfica (IG) é que é conferido a produtos ou serviços que são característicos do seu local de origem, o que lhes atribui reputação, valor intrínseco e identidade própria, além de os distinguir em relação aos seus similares disponíveis no mercado. (INPI, 2021).

Esse selo de exclusividade tem uma repercussão substancial no âmbito mercadológico, agregando maior apreciação, originalidade, aceitabilidade, credibilidade e valor simbólico e

comercial. Todos esses fatores corroboraram para robustecer a identidade do produto que, como dito anteriormente, recebeu várias premiações.

Recentemente, no ano de 2020, a Cachaça Abaíra foi contemplada em um concurso nacional realizado pela Expocachaça, evento que acontece anualmente, desde 1998, na cidade de Belo Horizonte – MG. A marca conquistou dois títulos nessa premiação: a medalha de ouro, na categoria “bebidas brancas”, e prata na categoria “madeiras estrangeiras” (EXPOCACHAÇA, 2020).

A chancela desses reconhecimentos foi amplamente disseminada pelas mídias, inspirada pelo entusiasmo de ser agraciado como o primeiro produto baiano a granjear tal registro, passando a compor a relação das poucas IGs formalizadas no país. Cabe citar nesse diálogo a abordagem feita a esse assunto por um jornal estadual de grande circulação, o *Correio da Bahia*, o qual editou uma matéria intitulada de “Abaíra: Um *terroir* do Estado da Bahia”. No corpo do texto evidenciaram-se as características edafoclimáticas, relacionadas com o clima, o relevo, o solo, que o consagraram como um produto exclusivo. (CORREIO DA BAHIA, 2019).

O valor simbólico, culturalmente atribuído à cachaça, viabilizou o potencial turístico local e também a promoção de um evento festivo emblemático, ocorrido numa periodicidade de dois em dois anos, denominado de Festival da Cachaça, no intuito de chamar a atenção das autoridades, manter a tradição e as memórias relativas ao seu fabrico e comercialização.

A cidade que antes se mantinha no anonimato, mesmo dispondo de uma exuberância natural de potencial turístico, foi projetada a partir do reconhecimento da sua cachaça como parte do território integrante e central da microrregião que leva seu próprio nome. Em virtude da produção de um destilado que sobreviveu a muitos centenários e participou de muitos eventos da história, um produto visto de forma preconceituosa por sua origem escravocrata, estigmatizado como bebida das classes marginalizadas da sociedade, se tornou objeto de requinte e apreciação.

O sabor que atrai as pessoas de todos os lugares do Brasil e do mundo transformou um pacato município interiorano num polo econômico que gera renda, promove festejos nos quais se manifesta a cultura popular, e organiza a sociedade de produtores em prol de sua viabilidade comercial.

A problematização de que se ocupa essa pesquisa emergiu das ponderações acerca do poder de requinte incorporado a um produto em face da atribuição de um selo de Indicação Geográfica, o primeiro concedido a um produto do Estado da Bahia (SEBRAE, 2014). Após receber do INPI esse reconhecimento, a “Cachaça Abaíra” teve uma repercussão maior,

corroborando para robustecer a identidade do produto que já se tornou um item de apreciação a nível regional e nacional.

Assim, um lugar onde antes predominava a pobreza e a prática de subsistência familiar foi surpreendido pela exploração de uma potencialidade imanente, cuja empreitada exitosa impediu que muitos de seus conterrâneos tentassem a sorte nas metrópoles do país, como era uma prática bastante comum, não apenas dessa localidade em específico, mas de toda a região nordeste.

Antes pouco conhecida, hoje Abaíra tem identidade, tem referência, tem reconhecimento, que urge por conhecimento e disseminação, e a pesquisa acadêmica de todas as nuances que envolvem essa proposta de trabalho servirá de contrapartida para o reconhecimento de um patrimônio singular, rústico, que ganhou a apreciação dos consumidores.

Todo esse processo social e histórico fez com que a cachaça passasse a ser considerado um produto tradicional. Talvez Abaíra estivesse fadada a ser um município estagnado no tempo, mas a sacralização da bebida lhe rendeu o combustível necessário para a promoção do progresso. Por isso, a produção desse destilado representa simultaneamente a manutenção da tradição popular, a mudança dos aspectos histórico-sociais e a credibilidade mercadológica.

Acredita-se que esta seja uma oportunidade eficaz para mostrar muito mais do que está disposto nas prateleiras dos mercados, baseando-se puramente numa relação das formalidades do mercado que trouxeram êxito financeiro. Ademais, vale salientar que adentrar na discussão mercadológica não é o objetivo desta pesquisa.

Esse produto regional abarca uma série de elementos simbólicos importantes para aquela comunidade. E o reconhecimento das práticas culturais, de uma tradição, ratificadas por um instrumento de chancela que confere a um produto autenticidade, unicidade e prestígio – como é o caso das Indicações Geográficas –, atua na preservação das memórias tradicionais de um povo.

Outro ponto de fundamental destaque recai sobre a aura que é atribuída a alguns produtos, a qual, segundo Walter Benjamin (1987), se perderia diante de técnicas modernas de reprodução. No entanto, os elementos que comporiam a aura de um produto (sua autenticidade) conformam a base a partir da qual se define o registro de Indicação Geográfica que, se, por um lado, ajuda a inserir um produto, ou produtos, no circuito de circulação ampliada capitalista, por outro, precisaria garantir a manutenção das características que permitiram identificar o produto como aurático.

A pesquisa realizada nesse contexto de estudo é de grande relevância, pois permite discutir o tema das Indicações Geográficas, ao mesmo tempo em que dá a conhecer o processo ligado à cachaça de Abaíra. A discussão ainda amplia o entendimento do assunto sob o viés da memória que contribuirá para dar uma maior visibilidade a uma região detentora de aspectos socioculturais singulares, característicos do povo abairense, que são conservados ao longo do tempo através da memória, podendo, também, ser objeto de futuros estudos nas mais diversas áreas do saber.

A extensão territorial a que foi outorgada a inscrição de Indicação Geográfica acomoda quatro municípios, cujo setor econômico está integralmente afiliado à confecção e vendagem da bebida. As duas entidades responsáveis pela mobilização em prol da conquista deste protocolo foram a Associação dos Produtores de Aguardente de Qualidade da Microrregião de Abaíra (APAMA) e a Cooperativa dos Produtores de Cana e Seus Derivados da Microrregião de Abaíra (COOPAMA).

Além dessa iniciativa, tais organismos são imbuídos da função de recepcionar a matéria bruta e também a versão final de seu processamento – a pinga, que é devidamente engarrafada e fornecida para ser comercializada.

Em tempo, cabe ressaltar que, a abordagem nesse trabalho parte da perspectiva de uma relação afetiva do sujeito com o objeto de estudo a partir de suas vivências e experiências pessoais e familiares na microrregião de Abaíra. Nesse sentido, a vertente dessa pesquisa está mais voltada em demonstrar os processos ocorridos naquele contexto regional através das práticas do saber-fazer tradicional e o reconhecimento da qualidade da cachaça.

Com a recente política das IGs no Brasil e sua implementação no território abairense, se fez necessário apresentar a definição e a evolução desse instrumento de reconhecimento com base em alguns estudos já realizados, mostrando os aspectos positivos desse instrumento de certificação.

Certamente, esse trabalho traria uma análise crítica mais aprofundada, conforme observado em alguns pontos dessa pesquisa, como, por exemplo, na questão da adequação dos produtores às normas exigidas pelo INPI para obtenção da certificação e das observações apontadas aqui por Harvey (2005) a respeito de espaços geográficos “protegidos”. No entanto, as limitações impostas pela pandemia da SARS-CoV-2 (COVID-19) impediram a realização de um trabalho de campo que favorecesse uma investigação específica *in loco*, que pudesse fundamentar os dados da pesquisa.

Quanto a sua estrutura, essa dissertação foi elaborada em quatro partes, para além da introdução e dos aspectos metodológicos. Na primeira seção é feita uma abordagem sobre as

Indicações Geográficas, fazendo um panorama geral do tema, abordando seus desdobramentos a partir do reconhecimento desde a antiguidade e sua evolução ao longo do tempo. Essa análise é importante para se conhecerem os caminhos trilhados por esse instrumento de proteção, aliado ao processo memorialístico de práticas tradicionais.

A segunda seção traz uma abordagem teórica sobre os impactos socioeconômicos que as Indicações Geográficas têm sobre uma determinada região, assim como a discussão sobre a importância desse registro para a proteção e transmissão das memórias de um povo, para a manutenção de um patrimônio cultural regional. Aqui são feitas reflexões sobre o estudo da aura, na concepção benjaminiana, sob a ótica das Indicações Geográficas.

Na terceira seção, a pesquisa se desdobra em conhecer as origens da cachaça – que se confunde com a história do Brasil –, e suas memórias, carregadas de preconceitos, depreciação e proibições, até ao ponto de ser reconhecida como uma bebida tipicamente brasileira, apreciada por todas as classes sociais, ocupando um lugar de *status* ao ser reconhecida como um produto de Indicação Geográfica.

A quarta seção se debruça sobre impactos das Indicações Geográficas no contexto da microrregião de Abaíra, com sua produção de cachaça de qualidade. As análises são feitas a partir das entrevistas com alguns produtores da região sobre o processo histórico da atividade cachaceira regional, o reconhecimento do produto e a relação entre tradição e inovações recentes no contexto abairense. Por fim, tem-se as conclusões.

## 2 ASPECTOS METODOLÓGICOS

A pesquisa científica visa a responder questões mediante “um procedimento formal com método de pensamento reflexivo que requer um tratamento científico e se constitui no caminho para se conhecer a realidade ou para descobrir verdades parciais”. (MARCONI e LAKATOS, 2007, p. 43). Por conseguinte, é necessário estabelecer as regras que vão nortear esse estudo sobre os impactos das IGs na produção de cachaça em Abaíra, tendo como fio condutor a memória.

Quanto ao método, foi adotada a pesquisa qualitativa, por meio de pesquisa bibliográfica, levantamento documental e entrevistas individuais. Flick (2009) ressalta que a pesquisa qualitativa trabalha, acima de tudo, com textos; assim, após a coleta das informações, sejam entrevistas ou observações, os dados são gravados e transcritos para que depois sejam interpretados.

### 2.1 Procedimentos metodológicos

Com base no planejamento metodológico estabelecido, foi iniciada a pesquisa do material teórico e a compilação de dados documentais, com vistas a apontar elementos que dizem respeito à evolução das Indicações Geográficas e seus desdobramentos ao longo dos anos, envolvendo saberes e práticas tradicionais e suas continuidades em meio a um ambiente em constante transformações.

Para isso, foram utilizadas informações sobre as IGs, história da cachaça e sobre a “Cachaça Abaíra” registradas em diversos suportes, principalmente em teses e dissertações, assim como artigos, livros, pesquisas na rede *web*, revistas, jornais eletrônicos e impressos, publicações do SEBRAE, MAPA, INPI e demais órgãos que participam do processo de implementação e fomento das IGs.

O conteúdo do material pesquisado foi analisado e interpretado para angariar as informações desejadas a respeito do tema do trabalho, em consonância com os teóricos da memória ora referendados. Essa pesquisa bibliográfica foi, pois, o suporte para a confecção da primeira, segunda e terceira seções presentes aqui.

A segunda parte da pesquisa ocorreu por meio de um levantamento documental da COOPAMA, no intuito de obter informações do Regulamento de Uso de IP (atualmente denominado de Caderno de Especificações Técnicas), documento que passou a integrar o



Estatuto Social da COOPAMA, requisito necessário para solicitar o registro de IG, no qual constam as regras de produção, disciplina e sanções ao não cumprimento das normas estabelecidas.

Nesse período, houve o agravamento da pandemia da SARS-CoV-2 (COVID-19) e, conforme apontado por Nedel Oliveira (2021) houve a necessidade de distanciamento corporal e os trabalhos, principalmente aqueles do campo de pesquisa das ciências humanas, tiveram que ser revistos, sendo necessário realizar adaptações para o nível virtual, com muitas adaptações também nos objetivos gerais e específicos e, principalmente, em relação aos aspectos metodológicos. Por questões de restrição de locomoção e convívio social, não pude dar seguimento ao plano proposto inicialmente amparado por pesquisa de abordagem etnográfica e entrevista com o trabalho de campo.

Em razão desses fatores, fez-se necessário pensar em obter informações para a pesquisa através de contato virtual. Lo Iacono, Symonds e Brown (2016) mostram que os métodos de comunicação por meio da internet têm sido muito utilizados como uma alternativa viável e promissora nas pesquisas qualitativas, sendo uma opção que vem influenciando os pesquisadores.

Em vista disso, foram realizadas ligações através do aplicativo *WhatsApp* (a maioria dos produtores habitam em regiões fora do alcance do sinal de operadoras de telefonia) e gravadas pelo aplicativo “Gravador de voz” do Sistema operacional *Windows 2010*. A condução da entrevista foi por meio de pautas, em que são elencados pontos de interesse de forma ordenada, guardando relação entre si, que o entrevistador vai explorando ao longo da entrevista (GIL, 2011).

O tipo de entrevista adotado foi a entrevista semiestruturada. De acordo com Trivinos (1987) e Manzini (2003), nesse tipo de entrevista é elaborado um roteiro com as perguntas principais a respeito do tema a ser estudado, deixando o entrevistado falar de forma livre e espontânea, de modo mais abrangente, com poucas intervenções e, caso necessário, deve-se complementar com outras inerentes ao momento da entrevista, sendo indicado, nesse momento, o uso de gravador. A intenção era de que os entrevistados pudessem expressar suas memórias e as circunstâncias que levaram a microrregião de Abaíra a se organizar no intuito de requerer um registro tão incipiente no país.

O público alvo selecionado foi de 5 produtores associados ativos, que estavam envolvidos de forma direta no início das atividades da Associação dos Produtores de Aguardente de Qualidade da Microrregião de Abaíra (APAMA) e Cooperativa dos Produtores de Aguardente de qualidade da Microrregião de Abaíra (COOPAMA), por terem participado

de forma ativa na mobilização da comunidade, da sociedade e dos órgãos públicos na constituição de associações comunitárias e na própria APAMA. A indicação dos nomes, assim como dos contatos, ficou por conta do administrador da COOPAMA.

As entrevistas ocorreram no mês de janeiro e fevereiro de 2022 e tiveram o objetivo de compreender como ocorreu a mobilização dos produtores, o início da Associação, a implementação das IGs e suas consequências para os produtores, para a microrregião e também para a imagem da cachaça, e ainda observar a atribuição do caráter aurático diante de todo esse processo.

O contato com esses produtores associados da COOPAMA ocorreu de forma extremamente agradável e bem receptiva. As entrevistas trouxeram luz a muitas questões, as quais pretendem ser respondidas nesse trabalho.

As ligações foram efetuadas nos dias e horários agendados pelos próprios produtores, nos locais escolhidos pelos mesmos, com duração média de 40 minutos. Logo no início da entrevista, foi feita uma breve apresentação, com o nome do entrevistador, o objetivo da ligação, esclarecendo-se que a entrevista estava sendo gravada, solicitando-se a permissão para dar continuidade à mesma. Após o consentimento, foram iniciadas as questões da entrevista na forma de uma conversa, não na forma de aplicação de um questionário, mas sempre deixando-se orientar pelo roteiro pré-estabelecido.

Após o término de todas as entrevistas, foram feitas as análises das falas, transcrevendo-as através das escutas dos áudios para o aplicativo *Word for Windows 2010*.

## **2.2 Caracterização da área de estudo**

Abaíra está localizada no centro-sul do Estado da Bahia, mais pontualmente na Chapada Diamantina. Dista da capital Salvador 592 km e apresenta um espaço geográfico que abarca uma gama de microterritórios, contabilizando, em termos demográficos, segundo dados do IBGE, censo de 2010, um total de 8.316 habitantes (IBGE, 2021).

A cidade é reconhecida por sua produção da cachaça de alambique. Essa atividade produtiva, com uma tradição de mais de 450 anos no Brasil, se confunde com a própria história da região (SEBRAE, 2021). Com o passar dos anos, essa prática tradicional continuou e os produtores começaram a pensar em investir na qualidade do produto, buscando melhorias e aperfeiçoamento dos processos de produção.

A área delimitada para registro de IG é conhecida como Microrregião de Abaíra, abrangendo quatro municípios, a saber: Abaíra, com 8.316 habitantes; Jussiape, com 8.031 habitantes; Piatã, com 17.982 habitantes; e Mucugê, com 10.545 habitantes. Esse território ocupa uma área total de 272.914.697ha, com um perímetro de 312.577.77m. (MAPA, 2013). Está localizada na bacia do Rio de Contas, em uma região de clima tropical de altitude. (SEBRAEBAHIA, 2021).

Figura 1 - Mapa da Microrregião de Abaíra



Fonte: Elaborado pelo autor (2021)

Quanto aos números, atualmente a IG da microrregião de Abaíra abrange, aproximadamente, 1.150 produtores, dispendo cerca de 800 alambiques, com uma área plantada de cana-de-açúcar de 1.200 hectares, cuja produção anual chega a 4.000.000 de litros de cachaça (SEBRAEBAHIA, 2021).

### **3 INDICAÇÃO GEOGRÁFICA: IDENTIDADE, LEGITIMIDADE E MEMÓRIA**

Nesta seção o tema das Indicações Geográficas será abordado. Para isso, faz-se necessário discutir o contexto atual das preferências dos consumidores diante do cenário contemporâneo, no qual há grande diversidade de serviços e bens de consumo. Nessa perspectiva, buscou-se observar as contribuições do avanço científico, indutor das grandes transformações ocorridas nos setores científico e tecnológico, e seus impactos na esfera industrial.

A partir do desenvolvimento e das transformações que ocorreram na indústria, o mundo observou uma agilidade nos processos produtivos. O setor de alimentos, por exemplo, foi impactado com a revolução da indústria química, que alterou radicalmente os modos de fabricação, concorrendo para uma substancial melhoria no que tange à maior vida útil dos bens alimentícios.

Com isso, verificou-se a massificação da produção desse gênero e, em decorrência do avanço da globalização, houve um aumento da oferta e também crescente multiplicidade dos produtos. Nesse caso, as vantagens residem no fato de que as pessoas têm mais oportunidades de escolhas, porém esse espaço de maior diversidade mercadológica também favorece a inserção de produtos de qualidade e origem duvidosas. Os consumidores se deparam, então, com um ambiente que requer maior atenção quanto à aquisição de bens e serviços disponibilizados pelo mercado.

Fundamentadas nesse contexto, muitas pessoas buscam selecionar produtos para consumo com observância no critério da origem de produção. Desse modo, a qualidade, garantia e a segurança de um bom produto são atributos que estão atrelados à região produtora, fazendo com que os bens fabricados num espaço geográfico específico sejam rotulados no campo mercadológico pelo seu gentílico, carregando, assim, as características peculiares dessa conjectura local.

Tal realidade fez com que muitas regiões se tornassem conhecidas e valorizadas, não apenas por uma questão de ofertar um bem diferenciado, como também por ter os seus valores culturais e tradicionais incorporados em um produto ou serviço. Desse modo, todos esses fatores elencados anteriormente contribuem para que o produto tenha um valor simbólico e uma identidade cultural.

De acordo com Castells (1999), essa “identidade é uma fonte de significados e experiências de um povo, construída com base em atributos culturais e que se constituem como referencial para os próprios indivíduos de uma comunidade”. Nesse sentido, aquilo que

é produzido por uma determinada comunidade é resultado da cultura que respresenta os membros daquela comunidade específica.

Sequencialmente, retratar-se-á como esta prática se desenvolveu, se consolidou e se perpetuou no período moderno, a princípio no continente europeu, mais precisamente na França, onde os produtos com origem reconhecida adquiriram maior destaque e aceitação de consumo devido ao prestígio de sua riqueza histórica e cultural, que acabou por investir de maior apreço o bem comercializado.

O percurso histórico apresentado descambará na influência de sua adesão por outros lugares do mundo, até ser afunilada para uma tratativa nacional brasileira e adentrar nas especificidades de sua implementação regional, dependente do cumprimento de disposições legais e de seus trâmites burocráticos para legitimar a sua tutela enquanto patrimônio coletivo e, também, como medida de resguardo contra certas estratégias de mercado.

Ademais, tenciona-se evidenciar a influência desse registro como conquista regional de grupos organizados em prol do reconhecimento meritório das potencialidades locais e culturais de um povo, demonstrando ainda que as Indicações Geográficas atuam como mantenedoras das memórias coletivas e como fomentadora da atratividade do produto, visando, sobretudo, a sua circulação extraterritorial.

### **3.1 Transformações nos hábitos de consumo**

Os consumidores estão cada vez mais criteriosos na aquisição de bens e serviços, os quais se encontram disponíveis em um mercado competitivo e ofertam uma grande variedade de produtos. Os avanços científicos e tecnológicos têm contribuído de forma significativa para a ocorrência dessa situação, tendo em vista que essas inovações proporcionaram a elaboração de uma multiplicidade de gêneros voltados para uma sociedade cada vez mais exigente.

No entanto, o percurso trilhado na busca pela diversificação dos produtos, em especial os alimentícios, não evoluiu de forma imediata. Desde os primórdios da humanidade, o homem esteve em busca por bens de melhor qualidade com o objetivo de satisfazer os seus desejos, mas, ao mesmo tempo, se deparava com muitas dificuldades. Uma delas era a conservação dos alimentos, cujos métodos empregados para sua obtenção consistiam em secagem, fumagem, cozedura, fermentação, resfriamento (através do gelo e da neve) e a técnica de salga (FERNANDES, 2015).

No decorrer dos anos, com o desenvolvimento do setor industrial, tecnológico e químico, o processo de fabricação de alimentos recebeu o incremento de novos insumos, alterando, paulatinamente, as fórmulas e os processos produtivos. Por outro lado, as consequências do aperfeiçoamento conquistado a partir das melhorias no âmbito industrial refletiram não apenas no resultado final da produção, pois os procedimentos realizados na manipulação e no preparo dos alimentos também passaram por mudanças, contribuindo de maneira significativa para a conservação dos mesmos.

Além disso, as inovações na engenharia dos víveres possibilitaram o desenvolvimento de novas estratégias nas técnicas de armazenamento e, sobretudo, de transporte, uma das etapas do processo de logística que requer um maior cuidado, dentro dos padrões de temperatura, sanitização, dentre outros fatores que incidem na qualidade, em especial, daqueles produtos que apresentam alta perecibilidade (YUE *et al.*, 2013). Dessa forma, os processos de distribuição dos produtos foram dinamizados e beneficiados de forma direta, na preservação de suas qualidades e propriedades nutricionais.

Esses fatores contribuíram para o aumento da produtividade e também para o estímulo da produção. Fora isto, disponibilizaram produtos inéditos ou exclusivos para a clientela, promovendo uma concorrência crescente no setor industrial, que se intensificou com a evolução da tecnologia informacional e de logística. O desenvolvimento da comunicação, promovidos pelos avanços nos setores de telefonia e internet favoreceu um fluxo maior de informações em tempo real nas diversas partes do mundo, revolucionando o ambiente de negócios, distribuição e comercialização de mercadorias e serviços.

Além disso, as inovações nas campanhas comerciais e estratégias de *marketing* permitiram que a regiões, até então desconhecidas e longínquas, adquirissem esses produtos, abrangendo, com isso, um público maior.

Nesse sentido, Spers *et al.* (1999) ressaltam ainda que a dinamização do setor logístico teve um papel fundamental nesse seguimento, possibilitando uma maior agilidade e eficiência no transporte dos produtos, aumentando a competitividade entre as empresas, na disputa pela preferência do consumidor nos mais diversos mercados e em múltiplos lugares do planeta. Essa disputa, a nível global, fez com que o consumo de alguns bens e serviços se tornasse globalizado.

Tal processo de mundialização se intensificou, principalmente, no século XX. Ortiz (2007, p. 80) destaca algumas consequências desse fenômeno, relatando que, nesse período, se acentuaram dois movimentos – o primeiro é referente à diversificação dos produtos, em que numa localidade específica, o número de produtos cultivados ou fabricados não é mais

limitado. Quanto ao segundo, tem-se que a cozinha transformou-se num recinto com característica industrial. Tendo em vista isso, estruturou-se um setor produtivo em constante transformação e impulsionado por um ambiente de alta competitividade, frente aos grandes conglomerados industriais, que operavam em larga escala.

O comportamento dos consumidores diante desse contexto de intensas mudanças também sofreu modificações. O processo de escolhas e aquisição de produtos, especialmente os alimentícios, se tornou cada vez mais criterioso. O comprador está mais atento e busca novos meios para se informar em relação à procedência e aos atributos dos bens voltados para o consumo, já que “no processo de globalização, a cultura de consumo desfruta de uma posição de destaque” (ORTIZ, 2007, p. 10).

Há uma preocupação maior quanto às escolhas e aquisição de um produto devido às incertezas relativas a tal processo, em decorrência dessa multiplicidade de bens que são produzidos nas mais diversas partes do mundo e que, através do aumento progressivo da dinâmica do fluxo comercial, acabam chegando até os lugares mais remotos do planeta, alcançando diferentes mercados e culturas.

Tendo em vista, ainda, que há uma crescente associação da ingestão de alimentos com questões de saúde, a partir do conhecimento das questões nutricionais, propagado pelos meios de comunicação, as pessoas estão mais seletivas na escolha dos produtos e atentas ao cuidado para com os seus hábitos alimentares, bem como com o estilo de vida relacionado ao consumo (CASOTTI & THIOLENT, 1997; BERNARDON, 2008).

Os alimentos passam a ocupar um lugar de maior relevância, e, devido as suas especificidades, muitos deles são melhor diferenciados por suas características sensoriais, como o sabor, o aroma, a textura e aparência. Por serem peculiares e difíceis de serem percebidos externamente, os consumidores acabam ficando suscetíveis à aquisição de produtos de qualidade inferior ou de origem duvidosa, diante da irresistível oferta e da multiplicidade de bens disponibilizados.

Soma-se a esse dilema a presença crescente do comércio ilegal de produtos falsificados, que podem ocasionar sérios riscos à saúde humana em virtude da falta de segurança quanto ao rigor da implementação de boas práticas de fabricação e do controle higiênico-sanitários, “afinal, um povo com alimentação de má qualidade é um povo sem saúde.” (GERMANO & GERMANO, 2015).

Zamberlan *et al.* (2016) realizaram uma investigação a respeito do comportamento do consumidor de produtos agroalimentares. Seus resultados mostraram a preocupação dos mesmos com os aspectos relacionados à qualidade e à procedência. Segundo os autores, “o

comportamento dos consumidores está em constante modificação, e as exigências destes estão cada vez maiores em relação aos produtos que consomem” (p.1)

Nessa linha de raciocínio, Lages, Lagares e Braga (2005) comentaram que:

Num cenário de mercados globalizados, os consumidores tem exigido maior clareza com relação aos produtos consumidos, principalmente os agroalimentares, o que tem mobilizado importantes embates no âmbito das instâncias regulatórias do comércio internacional. Os países da Comunidade Europeia, particularmente, têm se empenhado na construção de regras exigentes para o comércio mundial – consequência das recentes crises alimentares (mal da vaca louca, uso de aditivos e agrotóxicos ampliando casos de câncer entre outros), bem como estratégia de inserção competitiva de seus produtos. Controle sanitário rigoroso, rastreabilidade do processo produtivo e a promoção de produtos artesanais, biológicos, orgânicos em oposição a certa impessoalidade da grande indústria agroalimentar. (LAGES, LAGARES e BRAGA, 2005, p.14).

Os autores citados ressaltam algumas preocupações atinentes ao consumo, principalmente dos produtos agropecuários, que podem ser contaminados por diversos meios, a exemplo do uso de substâncias químicas e dos defensivos agrícolas e, também, das diversas patologias de origem animal.

Ao comentar sobre essas profundas transformações sofridas pelo mercado mundial de alimentos, Altmann (2005) também corrobora com a ideia de que o consumidor está mais rigoroso nas suas escolhas. Afinal,

os consumidores desejam saber hoje o que estão comendo, quem produziu, como se produziu, se o meio ambiente foi respeitado, se há ética no negócio e, sobretudo, se não é prejudicial à saúde. Tornam-se, a cada dia, mais exigentes quanto à qualidade dos alimentos que compram e, assim, vão delineando um novo perfil de consumo. (ALTMANN, 2005, p.148).

Nesse sentido, observa-se que o consumidor está em constante busca por informações sobre a origem de um determinado produto e de suas referências sobre os meios de produção. Esses questionamentos fazem parte das discussões no mundo contemporâneo, quando o assunto se refere a alimentação saudável. Em virtude do mercado ser cada vez mais dinâmico e globalizado, os produtos com proveniência conhecida ocupam um espaço de grande relevância em debates que são imprescindíveis na contemporaneidade.

Cabe frisar que a busca contínua por melhorias na qualidade de produtos não se dá somente por parte dos consumidores, mas é feito, também, por todos os demais atores



implicados, de forma direta ou indireta, no processo. O varejista, por exemplo, identifica as demandas, repassando-as para a indústria beneficiadora.

Esta, por sua vez, persegue o aprimoramento dos processos produtivos, exigindo do produtor agropecuário uma atenção maior com relação à qualidade, à manipulação e à logística da matéria-prima empregada. Em vista disso, todos os atores envolvidos na cadeia produtiva devem ter um cuidado maior diante do mercado capitalista, globalizado e cada vez mais competitivo.

### **3.2 Indicações Geográficas: Reconhecimento e proteção do contexto produtivo**

Embora exista uma gama de bens, mercadorias e serviços encontrados no mercado, não é raro que alguns acabem obtendo destaque perante os produtores e, especialmente, consumidores. Os critérios usados para fazer essa distinção são as características e os sabores que um produto específico apresenta, e assim, o diferenciar entre os demais.

Nos países europeus, por exemplo, era bastante comum que certos produtos, principalmente os de origem da agropecuária, conquistassem a preferência dos consumidores não somente por pertencerem a uma determinada categoria, mas, sobretudo, por apresentarem predicados gastronômicos, que absorviam e comunicavam as características edafoclimáticas inerentes a um território geográfico, e que, por conta disso, os individualizava em comparação com os outros bens pertencentes ao mesmo gênero.

Conseqüentemente, esses produtos passaram a ser distinguidos e reconhecidos por serem provenientes de seu lugar de origem. Desde então, começava a emergir uma “nova classe” de produtos, valorizados e com notória aceitação pelo mercado consumidor por apresentarem o perfil ora apontado.

No entanto, esse prestígio conquistado não se limitava apenas aos produtos, pois, do mesmo modo, o espaço produtivo acabou sendo favorecido de forma ampla por meio do registro oficial. A repercussão desse sucesso regional foi positiva em todo o contexto de produção e comercialização, atingindo desde a comunidade, motivando os moradores, os produtores e habitantes circunvizinhos até os outros atores que estão interrelacionados de forma direta ou indireta nesse processo, como os setores de insumos e logística, e representantes comerciais e comerciantes.

Tonietto (1993, p. 11) elucida esse pensamento ao dizer que os objetivos básicos das denominações de origem são “proteger os produtos originados dela, bem como sua denominação geográfica”, de modo a valorizar tanto os aspectos naturais do espaço onde ocorre a produção, quanto os fatores humanos.

A princípio, pode-se destacar que as consequências decorrentes da notoriedade adquirida por esses produtos provocaram uma série de repercussões no mercado consumidor, pois, com o crescente aumento da demanda e com a expansão do mercado desses bens, ocorre a elevação do nível de preços, aumentando o valor de mercado dos produtos.

Desse modo, esse ambiente mercadológico despertou o interesse dos concorrentes. Esta conjectura era propícia, também, para o desempenho do comércio ilegal, através da atuação de comerciantes clandestinos, que inseriam no mercado produtos similares e falsificados com o fito de obter vantagem sobre a produção advinda daquelas privilegiadas regiões.

Todas estas situações reivindicaram a edição de normas e regulamentos capazes de reprimirem a comercialização de outros produtos que se locupletassem desse reconhecimento de lugar de origem.

A certificação de um produto sob os critérios de uma indicação geográfica é uma forma de enfrentar barreiras comerciais do mercado internacional a fim de se atingir a rastreabilidade alimentar – uma reivindicação de uma parte da sociedade do consumo alimentar mundial. Logo, torna-se premente reconhecer o direito do consumidor de conhecer a qualidade, as características de produção e a procedência do que se está consumindo. (CALDAS, 2013, p. 134).

Nas palavras de Caldas (2013), constata-se que, de modo semelhante às leis, os sistemas de certificações serviam para garantir a qualidade e a proteção dos bens no mercado. No caso das Indicações Geográficas, as exigências arroladas pelas regulamentações eram mais rigorosas, não se limitavam somente a um selo de certificação, mas principalmente a assegurar ao comprador que um determinado produto, além de possuir qualidade, é proveniente de uma região específica reconhecida e, desse modo, “permitir que estes produtos alcancem reputação em nível nacional e em determinados casos até internacional”. (FERNANDES e CALLIARI, 2011, p. 240).

Essa necessidade de asseveramento da procedência não é exclusiva do comprador, mas o é também dos produtores, que precisam de leis no sentido de coibir as falsificações. No entanto, é bem provável que muitas pessoas prefiram produtos pertencentes a alguma região

com Indicação Geográfica e, talvez, nem imaginem ou tenham a consciência da origem de um bem ou serviço adquirido, haja vista que as especificidades que estão incutidas em um produto podem nos revelar muito mais que simplesmente uma “marca”, um “nome”, ou uma aparência, mas sim uma riqueza cultural e histórica inimaginável, que muitas vezes passa despercebida.

Em diversas ocasiões, é comum o uso do champanhe<sup>1</sup>, champagne ou champanha (termo mais usado no Brasil) para comemorar um acordo, celebrar um momento festivo ou confraternização. Entretanto, conforme aponta Bruch (2015), quando utilizamos a palavra *champagne* pela primeira vez no Brasil, em 1896, a França ainda não tinha reconhecido a marca, fato esse que ocorreu somente em 1908, através de um Decreto *Appellation d’Origin* (palavra francesa que significa “Denominação de origem”). Por isso, aqui no Brasil, o vinho espumante e champanhe foram considerados como sinônimos.

Ao encontrarem um champanhe nas gôndolas dos supermercados ou ao solicitar uma garrafa dessa bebida, é comum ser oferecido ao cliente alguma espécie de vinho espumante, menos uma verdadeira *Champagne*, proveniente da região homônima da França. Essa nobre bebida traz consigo singularidades (gastronômicas, culturais e de produção) que são próprias do seu lugar de origem. Por isso, há um alto valor agregado à mesma, reverberado no status social relacionado ao seu consumo. Em decorrência desses fatos, as várias marcas de champanhe brasileiro que conhecemos são, na verdade, gêneros diversos de vinhos espumantes.

Há outros exemplos, similares a este, ao redor do mundo. Ainda com referência à França, temos o caso do “Conhaque”, uma bebida derivada da destilação do vinho. No Brasil, o nome é derivado da palavra *Cognac*, uma região francesa, muito conhecida por fabricar essa bebida e que possui o mesmo nome.

Esses produtos são exemplos de Indicações Geográficas famosas, que foram copiadas e imitadas e até serviram para adjetivar uma cor. Talvez o nome *Bordeaux* não seja tão conhecido, mas a tonalidade “bordô” (pronúncia, em português) correspondente a uma variação de tom da cor vermelha de um vinho oriundo da região francesa que recebeu a mesma nomenclatura do lugar, sendo registrado como uma denominação de origem. Outros casos de Indicações Geográficas de notoriedade a nível internacional são a bebida mexicana

---

<sup>1</sup> A lei nº. 7678 de 1988, art. 11, conhecida como a “Lei do vinho” considera champagne e champanha como sinônimos (BRASIL, 1988).

Tequila, o Óleo de Argan, do Marrocos, o Queijo francês *Roquefort*, o português Vinho do Porto e os Charutos Cubanos.

Recentemente, o presidente da Rússia, Vladimir Putin, assinou uma lei exigindo que apenas os espumantes produzidos no país sejam denominados de “champanhe”. Os demais provenientes de outros países, inclusive os de origem da região francesa, Champagne, terão que alterar os seus rótulos, acrescentando a nomenclatura de “vinhos espumantes”. A intenção desse posicionamento russo seria favorecer a bebida produzida no país, o *champánskoe*, criada durante a União Soviética, com o intuito de popularizar o consumo e torná-la mais acessível à população. (NEXO JORNAL, 2021).

No entanto, tal postura transgride as normas das IGs. Na França, a notícia causou perplexidade nas autoridades, tanto que o ministro da Agricultura, Julien Denormandie, reafirmou a legitimidade do champanhe decorrente de sua exclusividade produtiva na região específica da França. Já o ministro da Relações Exteriores, Jean-Yves Le Drian anunciou que vai recorrer à Organização Mundial do Comércio – OMC caso Putin dê continuidade com a nova lei. O caso repercutiu, também, na Associação Francesa de Produtores de Champanhe, que recomendou aos fabricantes de bebidas a não mais exportá-la para a Rússia (NEXO JORNAL, 2021).

Atualmente, no Brasil, a Lei de Propriedade Intelectual, de nº 9279/1996, validou a proteção com relação as IGs, em seu artigo 192, o qual preceitua sobre a criminalização de sua adulteração, a saber: “Fabricar, importar, exportar, vender, expor ou oferecer à venda ou ter em estoque produto que apresente falsa indicação geográfica” (BRASIL, 1996). Entretanto, os produtos do mesmo tipo podem utilizar nos rótulos a expressão “tipo” ou “espécie” (BRASIL, 1996; BRUCH, 2012), destacando a verdadeira procedência do produto.

Cabe aqui fazer algumas observações importantes em relação à política das IGs no contexto brasileiro em relação aos nomes de alguns bens com proveniência reconhecida. A Instrução Normativa 95/2018 dispõe de alguns vetos ao registro de IGs a alguns termos que podem causar confusão, que reproduzam, imitem ou se constituem por nomes geográficos ou seus gentílicos que tenham se tornado de uso comum e que designe o próprio produto ou serviço. Alguns exemplos mais conhecidos são o queijo minas, a castanha-do-Pará, o cravo-da-índia e a água-de-colônia (BRASIL, 2018).

Nesses casos citados, embora os produtos apresentem em seus nomes uma referência geográfica, isso não significa que os mesmos, atualmente, possuam alguma ligação com esses lugares de origem. Em alguns casos, nomes que possivelmente reportavam à origem histórica

desses bens<sup>2</sup> agora referenciam apenas o tipo de produto, pelo que não é possível registrá-los como IGs. Se porventura alguns desses produtos adquirem notoriedade por serem produzidos em uma determinada região, nessa situação específica se faz necessário o registro do gentílico junto ao nome.

Um desses exemplos é o caso da IG Queijo Minas Artesanal do Serro. Ao ser registrado, o que está sendo protegido é a região do Serro, no estado de Minas Gerais, e o nome “minas” deixou de identificar a origem geográfica e passou a referenciar o tipo de queijo (BRASIL, 2018).

O mesmo ocorre com outros tipos de produtos em que a espécie que se denomina com o nome de um determinado espaço geográfico, como o feijão carioca (ou carioquinha) cujo termo “carioca” se refere ao seu modo de cultivo, ou o gado pantaneiro, uma espécie de rebanho brasileiro que se adaptou à região do pantanal no Mato Grosso e Mato Grosso do Sul e por isso recebeu aquela designação.

As observações anteriores são de grande importância no sentido de explicar a diferenciação entre um produto que tem em seu nome o lugar de procedência, registrado como IG, e os demais, em que o gentílico se tornou de uso comum ou que se refere a sua espécie.

### 3.3 Origem do termo Indicação Geográfica

A terminologia “Indicação Geográfica” não reproduziu, de logo, um conceito definido, mas foi se construindo no defluxo temporal por meio de um processo paulatino. Levando-se em conta a existência histórica de muitas referências humanas relacionadas ao consumo de produtos provenientes de espaços geográficos específicos, já existia, mesmo que informalmente, uma tendência pela identificação dos produtos em associação com o lugar de origem.

Um dos exemplos que permanece até os dias atuais é o Mármore de Carrara, famoso desde a Roma Antiga (753 a.C. – 476 a.C.) (VELLOSO *et al* 2014). Esse tipo de rocha italiana é muito conhecido e prestigiado em decorações de luxo e em muitas obras de arte, como a famosa escultura *Pietà de São Pedro* (1498-1499), de Michelangelo, que, segundo

---

<sup>2</sup> Apesar de constar o nome geográfico em alguns produtos, nem sempre significa que o mesmo foi produzido ou é originário daquela localidade, como é o caso do “Chapéu Panamá”, que na verdade é originário do Equador.

Borges (1997), Jacopo Gali considerou como “a mais bela obra de mármore apresentada em Roma” (*apud* MARCONDES, 1991, p.51).

Outro produto que é conhecido por promanar de regiões geográficas específicas desde os tempos mais remotos é o vinho. Há documentos relatando que, no século IV a.C., já haviam selos inscritos na argila das ânforas usadas no transporte do comércio de vinhos gregos, identificando e garantindo a procedência desses produtos. (KOURAKOU-DRAGONAS, 1987).

É interessante notar que, no que diz respeito à indicação geográfica, muitos produtos já possuíam esse reconhecimento por serem originários de lugares específicos, principalmente os produtos agropecuários. Porém o destaque permaneceu com o vinho, que sobressaiu e ganhou essa proeminência devido as suas diversas formas de utilização. É uma bebida muito apreciada até os dias atuais na gastronomia e utilizada, também, como recurso medicinal, compondo, ainda, a liturgia religiosa de alguns credos.

Conforme Murray, Boulton e Heron (2000), há registros apontando que, desde o período Pré-Dinástico (4.000 – 3.500 a.C), a prática das atividades vitivinícolas já era conhecida no Egito. Esse fato pôde ser observado, também, nas ilustrações em efígies e na sua deposição em jarras de cerâmicas, que eram enterradas como forma de oferendas junto aos túmulos das necrópoles reais. (PETRIE, 2013).

Acrescenta-se, outrossim, as explanações de Kakuta *et al.* (2006), os quais destacam que, na era romana, o imperador Cláudio e seus generais recebiam vasos de vinho da região geográfica de sua preferência e puniam com a morte quando seus serviçais cometiam algum equívoco e entregavam a bebida errada.

As autoras Claire Marie Thuillier Cerdan, Kelly Lissandra Bruch e Delphine Vitroles (2014b), em seus estudos sobre os produtos com origem reconhecida, destacam que nas Sagradas Escrituras já se encontravam menções de produtos que eram referenciados por seu local de origem. Alguns exemplos são os vinhos de Em-Gedi (Cânticos, 1.14), e o cedro do Líbano (Cânticos, 3.9, e Reis, 5. 6). Do mesmo modo, na Bíblia (2017) há outras referências, como, por exemplo, o ouro de Ofir, uma espécie pura e finíssima do metal, muito valioso (Salmos 45.9).

Ainda na Antiguidade, sabe-se que tanto na Grécia quanto em Roma já se encontravam produtos que eram identificados e distintos por mencionarem os seus lugares de origem, tais como o bronze de Corinto, os tecidos da cidade de Mileto, os vinhos de Falermum e as ostras de Brindisi (CERDAN *et al.*, 2014a). No decorrer da história, outros

produtos caracterizados por sua procedência ficaram conhecidos em muitos lugares, como as tâmaras do Egito, o presunto de Gália e as ostras de Brindisi (BERTOZZI, 1995).

A expressão “Indicação Geográfica”, por sua vez, remonta ao século XIX e foi idealizada na Europa, onde alguns países a utilizavam como mecanismo jurídico de proteção geográfica e, ao mesmo tempo, garantiam ao consumidor que um produto era proveniente de uma determinada região.

Valente *et al.* (2012) salientam que a evolução das IGs nos países europeus (principalmente na França, nação com maior tradição e relevante histórico concernente à IG) incentivou o desenvolvimento endógeno e a comercialização dos seus produtos ao assegurar qualidade e referendar a sua origem de maneira a inspirar outras localidades a investirem nas suas produções com base nesse enfoque. Como consequência do reconhecimento dos produtos agroalimentares, houve um aquecimento do mercado através das exportações, elevando, também, os seus preços.

As autoridades europeias desejavam proteger os seus produtos das falsificações e de outras práticas mercadológicas. Somada a isso, a culinária francesa já se despontava com grande prestígio e renome, despertando a atenção da clientela, dos turistas e principalmente dos concorrentes. Surgia, portanto, uma necessidade iminente quanto ao registro dos produtos e das técnicas reconhecidas para que ficassem salvaguardados diante de um cenário que já demonstrava grande poder de competição. Esses fatores contribuíram para formar um ambiente propício para o surgimento do que hoje chamamos de IG (SIMON, 1983).

Segundo Olszak (2001), as primeiras leis francesas, que foram publicadas para a satisfação desse propósito eram imprecisas e reconheciam apenas as “*Appellation d’Origine*” (Denominações de Origem). Por conta disso, as demarcações das áreas produtoras eram desprovidas de uma fiscalização mais rigorosa, o que contribuiu para o aumento significativo dos pedidos de registro, que eram facilmente concedidos, sem a devida rigidez normativa.

Como resultado desse evento, as Denominações de Origem foram autorizadas legalmente e em larga escala, visto que a atenção estava concentrada, unicamente, no registro da região de procedência, deixando de atender a outros aspectos importantes, tais como o reconhecimento, a notoriedade e a protetividade. (OLSZAK, 2001). Assim, as “*Appellation d’Origine*” não recepcionavam uma definição específica do termo, sendo, pois, meramente registradas e interpretadas como sendo uma IG, comprovando, simplesmente, a origem do produto, independentemente de sua qualidade.

O objetivo das Denominações de Origem era informar aos consumidores sobre a procedência dos produtos e, igualmente, a respeito dos lugares de fabricação. Entretanto, a

eficácia desses dispositivos legais era insipiente e insuficiente para solucionar as demandas impostas por essa nova conjuntura nascente, porque atendiam, restritivamente, aos direitos que envolviam o contexto comercial dos vendedores e consumidores, enquanto que, em contrapartida, os produtores e as regiões de destaque na produção permaneciam desprotegidos. (SIMON, 1983).

Assim, de forma gradual, esses segmentos produtivos reivindicavam dispositivos que estabelecessem regras mais alinhadas com a realidade relatada, no intuito de normatizar e, sobretudo, proteger a comercialização de produtos renomados provindos de lugares específicos, tendo em vista que esses produtos conquistaram renome internacional. (PIMENTEL, 2009). Desse modo, no intuito de atender às exigências que as indicações geográficas apresentavam, a formalização de alguns acordos internacionais foi de grande valia.

O primeiro deles foi a Convenção da União de Paris (CUP), assinado no ano de 1833, por 164 países, que se reuniram com o objetivo de discutir os assuntos atinentes à propriedade industrial, além de se comprometerem em proteger os registros industriais e a estabelecerem normas para concessão de patentes, marcas registradas e propriedade intelectual. Nesse encontro, foram dados os primeiros passos rumo ao desenvolvimento de regulamentações direcionadas às IGs, com o intuito de combater as falsas “Indicações de Procedência” (GURGEL, 2005).

Visando se beneficiar dos esforços conjugados entre as nações signatárias, o Brasil ponderou ser benéfica a sua introdução nesse projeto, assumindo o compromisso de cumprir todas as disposições acordadas por este Tratado, cujas vantagens não se limitavam ao campo industrial e ao comercial, mas se estendiam também para outras atividades agrícolas e extrativas de produtos manufaturados ou naturais, como era o caso dos vinhos, dos cereais, dos animais, do tabaco em folha, das frutas, das águas minerais, das flores, da farinha, das cervejas e dos minérios, conferindo uma maior atenção contra ações fraudulentas (BRASIL, 1967). No entanto,

A proteção conferida pela CUP, tratado que o Brasil assinou originalmente, nunca foi muito rígida, pois ela se referia a produtores que simulassem uma origem falsa. Pode-se dizer que a CUP foi, nesse primeiro momento da codificação internacional da propriedade intelectual, uma forma de atender aos anseios europeus, onde o uso da IG era cada dia mais frequente. Porém, mesmo com as diversas revisões pelas quais a Convenção passou, a tutela específica das IGs foi pouco detalhada. (CARLS, 2013, p.85).



A autora ressalta que, apesar das muitas revisões<sup>3</sup> que aconteceram na CUP, o aparato legal ainda não era suficiente no sentido de promover proteção efetiva às IGs. Vale salientar que o artigo 10º do acordo em comento constava que: “As disposições do artigo precedente serão aplicáveis em caso de utilização direta ou indireta de uma falsa indicação relativa à procedência do produto ou à identidade do produtor, fabricante ou comerciante”. (BRASIL, 1967).

Nota-se que tal texto é muito vago no tocante à tutela do bem sobre o qual incide o seu foco, dando margem para interpretações diversas. Desse modo, havia uma necessidade de esclarecimentos mais precisos, a fim de eliminar qualquer dubiedade. A ênfase recaía no evitar da falsificação, mas, quanto às medidas protetivas, o documento gerou muitas controvérsias, uma vez que, dependendo do viés hermenêutico aplicado, o nome de qualquer produto reconhecido por ser originário de um lugar específico poderia ser utilizado, bastando, para isso, acrescentar o local de origem no seu nome comercial.

Nesse sentido, Cerdan *et al.* (2014a) explicam que o objetivo da CUP era coibir a falsa Indicação de Procedência, que já estava circulando pelo mercado. Só que, contrariamente ao pretendido por aquele acordo, ocorreu que o conteúdo textual de sua abordagem apresentava lacunas das quais os agentes de má fé poderiam se valer para respaldarem as suas práticas produtivas deturpadas.

Assim, poderia acontecer de qualquer fabricante se apropriar do nome de produtos já reconhecidos, bastando, para tanto, ressaltar o local de procedência no nome comercial, como acontecia com o nome *Champagne da Califórnia*. Observa-se, assim, que as leis promulgadas com esse viés não respondiam, até então, aos anseios por conta das indefinições que se manifestavam.

Diante disso, os países signatários decidiram se reunir com a intenção de buscar novas alternativas para os dilemas que ainda permaneciam em aberto, e também com o propósito de refrear as falsificações relativas ao uso do nome de um produto reconhecido.

Encabeçado pela França, surge, em 1891, o Acordo de Madri<sup>4</sup>, para a *Repressão das Falsas Indicações de Procedência*, no qual ficou decidido que não era permitido o uso do

---

<sup>3</sup> A Convenção de Paris para a proteção da Propriedade Industrial foi aprovada em 20 de março de 1883 e teve as seguintes revisões: Bruxelas (14/12/1900); Washington (2/06/1911); Haia (6/11/1925); Londres (2/06/1934); Lisboa (31/10/1958); Estocolmo (14/07/1967). Em 1979 foi alterado com novas emendas, passando a vigorar em 1984. (OMPI, 2021).

<sup>4</sup> Revisado em Washington, Haia, Londres, Lisboa e Estocolmo.

termo genérico de uma IG reconhecida. Deste modo, não era mais permitido o uso do nome *Champagne*, mesmo especificando a origem (CERDAN *et al.*, 2014a).

Na verdade, conforme descreve Rocha Filho (2009), este documento foi criado também com a finalidade de retomar as discussões ora suscitadas e elucidar as questões que não foram bem esclarecidas na Convenção da União de Paris (CUP), principalmente, sobre as polêmicas e dúvidas relacionadas ao artigo 10 da Convenção. Assim, “o presente Acordo é uma manifestação dos países contratantes no sentido de consertar os problemas oriundos da má redação do art. 10 da CUP e de estabelecer as mais genéricas providências contra a concorrência desleal” (ROCHA FILHO, 2009, p.134).

O século XX foi um dos mais turbulentos da história, pois nele o mundo assistiu a dois grandes eventos bélicos – a Primeira Guerra Mundial (1914 – 1918) e a Segunda Guerra Mundial (1939 – 1945). Nesse hiato temporal aconteceu uma das piores crises econômicas do sistema capitalista nos Estados Unidos, que afetou a todo o planeta, devido à quebra da Bolsa de Valores de Nova York, período este que ficou historicamente conhecido como a *Grande Depressão de 1929*.

Posteriormente, o mundo presenciou o deslocamento da hegemonia econômica europeia para a norte-americana, que se transformou numa vultosa potência capitalista. Essa fase faz parte dos grandes acontecimentos da história da humanidade, sendo denominada pelo historiador britânico Eric Hobsbawn (1995) como a *Era dos Extremos*.

Cerdan *et al.* (2014b, p.33) ressaltam que “após estes acontecimentos, as relações internacionais, a economia, as trocas comerciais, o mundo é outro”. Em outras palavras, esse conturbado período da história mundial resultou em mudanças nos mais variados setores, posto que impactou, substantivamente, as decisões, acordos e negociações, a níveis nacionais e internacionais.

Em relação aos debates concernentes às Denominações de Origem não foi diferente, pois tanto a Convenção da União de Paris quanto o Acordo de Madri não reverberaram em avanços nas discussões a respeito de proteção mais efetiva às IGs.

Entretanto, no ano de 1958, os debates foram retomados com o Acordo de Lisboa. Esse Tratado foi de grande relevância, em função dos avanços nas discussões sobre as “Denominações de Origem” (DO).

Oliveira (2010, p. 11) corrobora com este argumento ao afirmar que “o Acordo de Lisboa é, sem dúvida, o acordo internacional multilateral que mais proteção confere às DO”, visto que essa categoria difere da indicação de procedência, por acrescentar os fatores naturais

e humanos intrínsecos de um dado território às características e qualidades de um produto, conforme texto do 2º artigo do Decreto-Lei n.º 46852:

Entende-se por denominação de origem, no sentido do presente Acordo, a denominação geográfica de um país, região ou localidade, que serve para designar um produto dele originário, cuja qualidade ou caracteres são devidos exclusiva ou essencialmente no meio geográfico, incluindo os factores naturais e os factores humanos. (MINISTÉRIO PÚBLICO – PORTUGAL, 2021).

O Acordo de Lisboa (1958) abrangia todas as disposições de proteção contidas na Convenção da União de Paris (1883) e no Acordo de Madri (1891). Além disso, esse instrumento viabilizou a criação de uma União Particular, como suporte à propriedade industrial, a nível internacional, entre os países membros, definindo, pela primeira vez, o termo “Denominação de origem” (*appellation of origin*) (SHUKLA, 2016).

Apesar da importância que essa iniciativa representou para o desenvolvimento das discussões referentes às IGs e da propriedade industrial, a sua adesão foi baixa, tendo sido adotada por uma quantidade reduzida de signatários, isto é, 16 países (alguns destes com pouca relevância comercial). Uma justificativa para esta baixa aderência seria porque as nações que se recusaram a assiná-lo “não viram nele nenhuma vantagem efetiva, já que nunca seria subscrito por países importadores que não respeitavam as Denominações de Origem”. (LLOPIS, 1997, p.9-10).

Contudo, em 2019, a União Europeia passou a integrar o Acordo de Lisboa (INPI – PORTUGAL, 2021). O Brasil, apesar de fazer parte da Convenção da União de Paris (CUP), não se afiliou à União Particular desse Acordo, porém, acolheu a categoria “Denominações de Origem” nas modalidades de IG nacional. Além disso, apesar dos progressos alcançados em comparação com as versões anteriores, este dispositivo não ficou isento de críticas, pois as soluções propostas não atendiam, de forma satisfatória, às exigências de segurança e proteção às IGs.

Ao término do período da guerra fria, marcada pela polarização do planeta em dois blocos, o mundo passou por um processo de grandes mudanças. Até o capitalismo precisou ser reorganizado, pois crescia um sistema industrial moderno e muito complexo, com a globalização, a velocidade das trocas comerciais, o avanço da tecnologia, da informática e da microeletrônica, acelerando os sistemas produtivos e os meios de comunicação, que passou a ser em tempo real, aproximando os lugares.

Todas essas transformações que estavam acontecendo na estrutura produtiva e no mercado mundial exigiam a elaboração de novos regulamentos e instrumentos de proteção para os produtos ligados à Propriedade Intelectual.

Novas demandas se apresentavam e tomavam proporções cada vez maiores, até que as discussões e as ideias debatidas e analisadas, gradualmente, nesse campo, foram se aprimorando e condicionando a construção de um novo acordo internacional, ocorrido em 1994, conhecido como TRIP's (*Agreement on Trade-Related Aspects of Intellectual Property Rights*), e que se desdobrou na estruturação da OMC – Organização Mundial do Comércio. (AVENI, 2009; NIEDERLE, 2009; MAFRA, 2008).

O Brasil, juntamente com mais 152 países, é integrante da OMC<sup>5</sup>, que estabeleceu normas referentes às Tarifas, ao Comércio, à Propriedade Intelectual, e também apresentou uma definição, de forma ampla e precisa, para as IGs. Nesse sentido, o Acordo TRIPS teve grande importância ao se referir à reputação ou a outra característica da mercadoria, incluindo a sua região produtora. As IGs têm em seu arcabouço a proteção não apenas do produto, como também do território onde ocorrem as etapas do processo produtivo ou de sua extração, não podendo ser realizadas em nenhum outro lugar do mundo.

Nesse instrumento legal ficou decidido que cada país membro teria autonomia para instituir suas próprias normas de proteção às IGs, no intuito de evitar que o público seja induzido ao erro quanto à origem geográfica do bem.

As indicações geográficas são, para os fins deste Acordo, as indicações que identificam uma mercadoria como originária do território de um Membro, ou de uma região ou localidade nesse território, onde uma determinada qualidade, reputação ou outra característica da mercadoria é essencialmente atribuível à sua origem geográfica. (WTO, 2021).

Importante notar que o ajuste, em análise, se difere do de Lisboa, no que diz respeito às propriedades que devem ser levadas em conta no ato de definição da origem geográfica do produto. Nesse sentido, Cerdan *et al.* (2014, p.38) destacam que o TRIPS “é um acordo que prevê um mínimo, ou seja, o que os seus membros minimamente devem proteger ou garantir, podendo cada um estabelecer formas mais efetivas de proteção.” Em vista disso, é importante

---

<sup>5</sup> “A Organização Mundial do Comércio (OMC) é o foro multilateral responsável por regulamentar o comércio internacional, monitorando e executando política comercial dos países membros, negociando o acesso de novos participantes e acompanhando as atividades relacionadas com o processo de solução de controvérsia. (BRASIL, 2017)

salientar que algumas nações se destacaram na condução de diretrizes relacionadas às políticas de IGs.

A Europa, como já foi mencionado anteriormente, conseguiu expressividade no assunto em razão do seu histórico de oferta de uma grande variedade de produtos agropecuários vindos de regiões conhecidas e que se sobressaíram mundialmente, a exemplo dos seus tradicionais vinhos e destilados. Em relação ao registro das IGs pelos países membros da OMC, Kakuta *et al.* (2006, p. 21) comentam que:

[...] as Indicações Geográficas são um direito de propriedade intelectual, do mesmo modo que as patentes e as marcas. Essa prerrogativa é expressa e reconhecida pelo tratado de comércio sobre os direitos de propriedade intelectual da Organização Mundial do Comércio (OMC), conhecido como TRIPS (Trade-Related Aspects of Intellectual Property Rights). (KAKUTA, *et al.*, 2006, p.21).

Tendo em vista essa independência dos países em promulgar leis, para registrar e proteger os produtos, reconhecidos por seus lugares de origem, conforme descrito no Tratado da OMC, é preciso esclarecer a importância das TRIPS para os Direitos de Propriedade Intelectual.

Nessa direção, Lyard (2007, p.83) ressalta que:

O Acordo, chamado TRIPS – Trade Related Intellectual Property Rights (Direitos da Propriedade Intelectual Relacionados ao Comércio) foi assinado em 1994. O TRIPS regula a proteção dos direitos de propriedade intelectual, incluindo patentes, direitos autorais, marcas registradas, indicações geográficas e desenhos industriais. O Acordo requer que todos os membros da Organização Mundial do Comércio protejam a propriedade intelectual de acordo com a Convenção de Paris e outros acordos relacionados ao tema. (LYARD, 2007, p.83).

Vale salientar que o Acordo em exame, ao trazer à tona as questões que envolviam os Direitos de Propriedade Intelectual, não foi instituído segundo motivações e prerrogativas arbitrárias, mas se pautou numa série de discussões já abordadas nos registros formais que culminaram dos eventos que lidaram com essa temática, executando uma revisão das suas problematizações e agregando-as num formato legal, estabelecendo, assim, regramentos para que os países integrantes da OMC possam direcionar suas ações. Groos e Locatelli (2012) corroboraram com esta ideia, ao afirmarem que:

O Acordo TRIPS, também é um tratado internacional que visa proteger os direitos estrangeiros de propriedade intelectual dentro de seus respectivos

territórios. Se comparado à CUP, o TRIPS é mais abrangente, pois atende tanto à proteção das marcas quanto dos serviços. (GROOS; LOCATELLI, 2012, p.41).

Assim, observa-se que esse instrumento desempenhou um papel muito importante, pois objetivou construir prescrições direcionadas para os inúmeros direitos de propriedade intelectual dos países membros do TRIPS. Ademais, este se importou com as questões econômicas e comerciais, até então relegadas, quando se tratava de Direitos de Propriedade Industrial.

### **3.4 Indicações Geográficas no mundo**

Para dar continuidade no entendimento dos conceitos e na dinâmica de desenvolvimento e implementação das IGs ao redor do mundo, se faz necessário compreender os aspectos históricos, tradicionais, culturais, sociais e geográficos de cada país. Esses fatores são determinantes na condução dos processos que envolvem as discussões a respeito do planejamento e das políticas voltadas para a elaboração de leis com o objetivo de proteger e dar maior visibilidade aos produtos reconhecidos por seu lugar de origem.

A crescente valorização dos atributos relacionados com essa categoria de produtos vem atraindo a atenção de vários mercados alimentares. Em todo mundo, as IGs são um dos dispositivos mais conhecidos e respeitáveis no que se refere à garantia de qualidade, proteção e valorização dos produtos. (WILKINSON, NIEDERLE e MASCARENHAS, 2016; ALLAIRE, 2010).

Nos mais diversos lugares do planeta é comum encontrar regiões reconhecidas por ofertarem produtos diferenciados e que, muitas vezes, são denominados por pertencerem a essa determinada localidade geográfica. Entretanto, nem todos os países abordam o assunto com a devida relevância. Desse modo, os instrumentos de valorização e proteção das IGs são constituídos de modo desiguais, ainda que tenham os mesmos objetivos – colocar em evidência o território geográfico que se destaca na produção de bens e serviços de notório prestígio. Cabe pontuar, ainda, que no mundo há cerca de 10 mil IGs registradas, sendo que 90% delas se encontram em países desenvolvidos, sendo responsáveis por movimentarem um mercado de US\$ 50 bilhões. (PORTAL DA INDÚSTRIA, 2021).

Na África, por muito tempo os assuntos relacionados às IGs foram pouco discutidos, seja por se desconhecer a temática ou, até mesmo, pela ausência de políticas de incentivo ao reconhecimento. Em vista disso, embora existissem muitas regiões reconhecidas por oferecerem produtos diferenciados, com potencial de adesão às IGs, não havia um aparato legal com o intuito de proteger e atestar esse atributo da localidade. Eis por que esse continente registra um diminuto número de IGs, circunscritas a alguns de seus países. Para ilustrar este contexto, citam-se alguns de seus itens registrados mais afamados, tais como o óleo de Oliva de Argan, produzido no Marrocos; a Cebola Violeta de Galmi, procedente da Nigéria; o Abacaxi do Guiné e o Chá do Quênia. (AFRICAN UNION COMMISSION, 2017; KAKUTA *et al.*, 2006).

Essa realidade começou a mudar a partir de 2012, quando o Departamento de Economia Rural e Agricultura (DREA) promoveu treinamentos de conscientização sobre essa temática e, juntamente com os Estados Membros da União Africana, as Comunidades Económicas Regionais (CERs) e os parceiros técnicos e de desenvolvimento, instituíram o projeto rotulado de *Estratégia Continental para as Indicações Geográficas (IG) em África, para o período de 2018 a 2023*, com o objetivo de apoiar e incentivar a implementação das IGs e, dessa forma, contribuir para o desenvolvimento rural sustentável e econômico de todo o continente, de forma a estimular o comércio e promover a segurança alimentar. (AFRICAN UNION COMMISSION, 2017).

Na Ásia, o maior e mais populoso continente, vários países adotaram o sistema de IGs para diversos produtos, como a água mineral da Coreia do Sul, o Pêlo de camelo da Mongólia, os tapetes artesanais produzidos no Irã e as laranjas de Israel. Na Índia, o destaque está nos famosos chás *Darjeeling* e o *Ikat Pochampalli*, assim como o arroz *Basmati*, enquanto que, na China, temos o chá de Longjijin e o vinho amarelo de *Shaixing*, que é o produto com selo de IG mais conhecido no País. (D'ALEXANDRIA, 2020; CALDAS, 2013; LIMA *et al.*, 2007; KAKUTA, 2005).

Em 14 de setembro de 2020, a China e a União Europeia assinaram um histórico acordo bilateral que tencionava proteger 100 IGs europeias contra a imitação e a usurpação no mercado chinês, e a mesma proporção de IGs da China, no mercado europeu. As discussões acerca da formalização deste instrumento tiveram início em 2019 e a previsão para a sua oficialização, pelo Conselho do Parlamento, está em andamento, com expectativa de entrar

em vigor no ano de 2021<sup>6</sup>, trazendo vantagens recíprocas, ao realizar transações comerciais com produtos de qualidade garantida. Existe a previsão de que, após quatro anos do início da vigência desse acordo, haverá a inclusão de mais 175 IGs, de ambos os lados. (COMISSÃO EUROPEIA, 2021c).

O mercado chinês tem um grande potencial para a comercialização das bebidas e alimentos de proveniência europeia. Prova disso é que, em 2019, a China foi o terceiro maior comprador dos produtos agroalimentares da União Europeia, somando 14,5 milhões de euros, e o segundo em aquisição dos produtos com selo IGs. Há, aproximadamente, 1.250 IGs de outros países que são protegidas pela União Europeia através de acordos bilaterais dos quais a China é participante. Delineia-se que esses produtos, oriundos de países parceiros com a União Europeia, também serão protegidos, automaticamente, na China (COMISSÃO EUROPEIA, 2021a).

Na América Latina, conquanto haja o aumento dos números de registros nos últimos anos, estes são ínfimos, se comparados com a evolução do quantitativo europeu. No entanto, alguns produtos a seguir elencados são bem conhecidos, como é caso do Café da Colômbia; do Café *Mezcal* e da Tequila do México; *Sombrero de Montecristi*, do Equador; o famoso Charuto Cubano; a bebida alcoólica *Pisco*, do Peru; o *Sigani*, que é uma bebida derivada da uva moscatel da Bolívia; o derivado do cacau *Chua* da Venezuela e o Cordeiro Patagônico Argentino. (D'ALEXANDRIA, 2020; GUIMARÃES FILHO, 2011).

Nos Estados Unidos, as IGs operam de forma diferente, pois são consideradas como marcas. Lá, os produtos, que são reconhecidos por suas características ligadas ao seu lugar de origem são diferenciados pelo nome comercial. Além disso, as leis protetivas com essa competência não se estendem às regiões produtoras. Ao comentar sobre o assunto, Aveni (2009) informa que:

Ao contrário da Europa e do Brasil, a legislação dos EUA entende que a proteção maior não deve ser concedida à certificação e aos produtores criando monopólios dos nomes geográficos, mas deve garantir a todos os produtores (industriais e artesanais) a mesma proteção, em relação ao nome geográfico. (AVENI, 2009, p.21).

Nesse caso, a legislação dos EUA não é favorável ao registro de uma IG atrelada ao seu local de origem, que seria uma espécie de marca exclusiva, impedindo a outros de usarem

---

<sup>6</sup> O Acordo bilateral entre a China e a União Europeia sobre IGs entrou em vigor, oficialmente, em março de 2021. (MISSÃO DA REPÚBLICA POPULAR DA CHINA JUNTO DA UNIÃO EUROPEIA, 2022).



o nome geográfico. Nesse sentido, observa-se que a prática adotada pelo país norte-americano é resultante de sua política de livre mercado, que se sobrepõe a uma característica tradicional e bastante comum encontrada na política das IGs adotada ao redor do mundo, em que relaciona à vinculação do produto com o lugar de procedência e, ao mesmo tempo, a proteção do território delimitado.

No que diz respeito às questões tradicionais ligadas ao espaço geográfico, acredita-se que a riqueza cultural e histórica do continente europeu tenha concorrido para que nos seus territórios houvesse uma densa concentração do número de registros de IGs. Na França, desde a época da Revolução Francesa, em 1789, havia uma inquietação a respeito do problema que surgiu quando o seu território foi dividido em distritos e as províncias de *Champagne* e *Bourgogne* ficaram entre os Estados *département de l'Aube* e o *département du Marne*, que passaram a competir para saber quem detinha o direito de chamar o seu famoso vinho de *champagne* (SIMON, 1983).

A dúvida suscitada exigia uma resposta afirmativa a respeito das hipóteses que conferiam especialidade ao produto, isto é, se esta estava relacionada com elementos específicos da região geográfica onde era fabricado ou se haviam outros fatores incorporados no processo produtivo que interferiam na qualidade da produção (SIMON, 1983). Essas indagações foram, aos poucos, se findando, depois de diversas formalidades relacionadas ao tema.

Em complementariedade ao assunto explanado, compete dizer que, em março de 2020, os Estados membros da União Europeia contavam com, aproximadamente, 3.322 produtos reconhecidos por seu local de origem e registrados em alguma modalidade de IG. Desse total, mais de 22% são provenientes de regiões pertencentes à França. (COMISSÃO EUROPEIA, 2021a).

Conforme demonstrado, quando a discussão envolve o tema Indicação Geográfica, verifica-se que a França teve um papel preponderante no que diz respeito às exigências legais para proteção de seus produtos característicos de determinadas localidades, e que apresentavam atributos exclusivos quanto à qualidade, ao sabor, entre outras singularidades distintas dos demais.

Segundo Aveni (2019) a União Europeia é o conglomerado de nações que mais possui Indicações Geográficas e que dedica uma atenção maior à cultura e à história local, conduzida principalmente pela França e Itália, os quais se destacam quando o assunto é relacionado a pesquisas e publicações sobre o tema. (SILVA, *et al.* 2020).

O Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE) divulgou um estudo estatístico, realizado pela Comissão Europeia de Comércio, no qual demonstrou que o consumidor valoriza os produtos com IGs, pelas seguintes razões, traduzidas em percentual, a saber: 37% pela garantia de origem, 37% garantia pela qualidade, 57% garantia de lugar e método de produção e 17% pela tradição. Verificou, também, que 43% dos europeus se dispõem a pagar 10% a mais pelos produtos com selo de IG e 11% destes aceitam pagar entre 20 a 30% a mais por esses produtos. (SEBRAE, 2021c).

Essa pesquisa mostra a importância que o consumidor europeu atribui aos produtos reconhecidos com o selo de IG. Conforme apontado, a característica da garantia de origem oferece ao cliente uma segurança maior em adquirir um determinado bem. Esse atributo possibilita que o comprador tenha maior facilidade no acesso às informações e, conseqüentemente, na rastreabilidade os produtos.

Outro ponto fundamental destacado na entrevista se refere à garantia da qualidade em que o consumidor já tem um determinado conhecimento em relação ao produto específico, e a garantia de estar adquirindo algo que tem um selo que o distingue dos demais. Esse aspecto é de extrema importância devido à grande disponibilidade de produtos similares existentes no mercado.

A maioria dos entrevistados valoriza a garantia de lugar e método de produção utilizado. Esses dois elementos influenciam diretamente na identidade dos produtos, garantindo as características peculiares resultantes da maneira com que os quais foram elaborados, as técnicas utilizadas e as normas em relação às questões de higiene. Por fim, o último ponto da entrevista está relacionado à tradição, em que o consumidor valoriza os aspectos histórico-culturais e os valores tradicionais dos povos da região.

Os números em relação ao comércio desses produtos na Europa refletem a importância quanto a esses aspectos apontados anteriormente. Em 2017, a soma da comercialização de produtos com IGs foi estimada em 77.150 milhões de Euros, o que contabilizava, aproximadamente, 7% do valor total das vendas do setor alimentar e das bebidas, que, somados, chegam a 1.101 bilhão de Euros. Os vinhos representaram mais de metade desse valor, isto é, 39.400 milhões. Os produtos agrícolas e os gêneros alimentícios, por sua vez, 35%, perfazendo, assim, 27.340 milhões, em termos monetários. O quantum das bebidas espirituosas, nesse quadro, totaliza 13%, o que equivale a 10.350 milhões. Numa perspectiva percentual em quantidade, havia a seguinte segmentação: 49% vinhos, 43% produtos agroalimentares e 8% bebidas espirituosas (COMISSÃO EUROPEIA, 2021a).

Ressalta-se, ainda, que a comercialização dos preços dos produtos com IGs adquiriram uma projeção mercadológica mais robusta, culminando na elevação dos preços destes, em comparação com outros similares não abarcados pelo selo. Essa diferença correspondia, portanto, à 2,85 para os do gênero vinícola; 2,52 para as espirituosas; e 1,5 para os produtos agrícolas e outras variedades de alimentos.

No mercado externo, os produtos abrangidos pelas IGs recebem 15,5% dos gêneros agroalimentares (proporcionalmente, a metade do valor das exportações realizadas), negociados fora da União Europeia, em países como EUA, China e Singapura, principais destinos desses bens. É pertinente pontuar, aqui, que o setor vitivinícola continua ocupando, atualmente, lugar de destaque em relação ao comércio interno e externo, respondendo por 50% do total das exportações e por 51% das negociações dessa natureza entre os países membros da União Europeia (COMISSÃO EUROPEIA, 2021a).

Esses números retratam a importância das IGs na Europa, como afirmou o comissário da agricultura, Janusz Wojciechowski, em entrevista para a Comissão Europeia, conforme se pode verificar no fragmento abaixo:

As indicações geográficas europeias refletem a riqueza e a diversidade dos produtos que o nosso setor agrícola tem para oferecer. Os benefícios para os produtores são evidentes, uma vez que conseguem vender os seus produtos a preço mais elevado a consumidores que procuram produtos regionais autênticos. As indicações geográficas constituem um elemento essencial dos nossos acordos comerciais. Ao proteger os nossos produtos em todo o mundo, evitamos a utilização fraudulenta desses nomes e preservamos a boa reputação das bebidas e dos produtos agroalimentares europeus. As indicações geográficas protegem o valor local a nível mundial. (COMISSÃO EUROPEIA, 2021a).

Percebe-se, na argumentativa de tal representante, que a proteção concedida através das IGs europeias representa segurança para os consumidores, garantido aos mesmos a aquisição de produtos originais e de boa qualidade.

Do mesmo modo, as suas colocações conferem evidência à informação sobre os atributos produtivos que uma determinada região possui, como por exemplo, as propriedades do solo, do clima, da vegetação e, também, condizentes a outros fatores inerentes ao lugar, principalmente os vinculados aos recursos humanos, como as técnicas utilizadas na manipulação da matéria-prima, na fabricação e nas etapas finais de produção.

Nesse sentido, os agentes do processo utilizam-se das características territoriais peculiares incorporadas ao produto como propagandeamento e viabilização das negociações comerciais, o que coopera, efetivamente, para a consagração ascendente dos preços desses

bens, que são adquiridos nacional e internacionalmente por um público seletivo e criterioso, disposto a investir altamente pelo custeio desse requinte.

Embora já consolidada a ideia da existência de bens agrícolas com proveniência reconhecida, surgiu, em meio a essa multiplicidade da produção, a necessidade de fazer a distinção entre tais produtos. Pensando nisso, países europeus, representados pela França, Espanha, Portugal, Itália, Alemanha e Inglaterra, recorreram, de maneira autônoma, a parâmetros diversos para diferenciarem seus produtos, reconhecidos por suas origens e qualidade. Com foco nesse propósito, algumas categorias foram utilizadas, por exemplo, no intuito de identificar os tipos de vinhos e destilados (BRUCH, 2011).

Para alcançar esse objetivo proposto, eram informados nos rótulos dos produtos, as classes às quais eles pertenciam, a saber: Denominação de Origem (DO); Denominação de Origem Controlada (DOC); Denominação de Origem Controlada e Garantida (DOCG); Indicação Geográfica (IG); Indicação Geográfica Típica (IGT); Vinho Regional (VR); *Vin de Pays* (VdP); Qualidade com Predicado (QmP); Garantia de Origem (QbA); Garantia de Origem Específica (QgU) e Vinho de Qualidade produzido em Regiões Determinadas (VqPRD) (BRUCH, 2011).

Entretanto, houve uma reorientação do sistema agrícola na União Europeia, com a criação da Política Agrícola Comum (PAC), na década de 1960. Reuniram-se todos os países pertencentes ao bloco europeu que, conforme destaca Soeiro (1999), tinham como objetivo a promoção comercial de certos produtos agropecuários, detentores de qualidades diferenciadas, além de possibilitar melhorias na renda dos produtores, de modo a favorecer a permanência dos mesmos no campo, em especial nas zonas rurais menos favorecidas (UNIÃO EUROPEIA, 2021a).

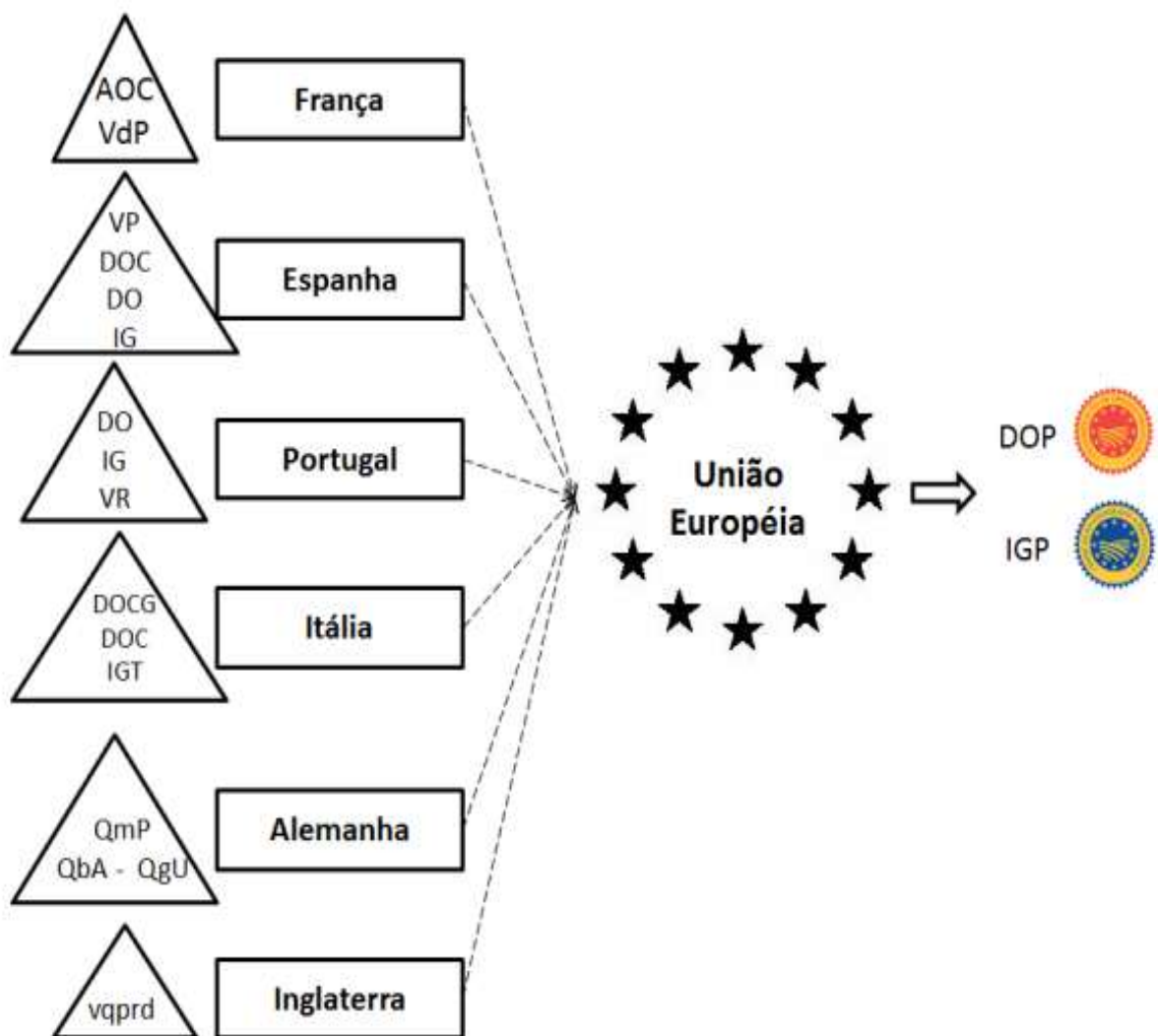
A partir de então, com a finalidade de estipularem regras comuns quanto aos produtos agropecuários distintivos, os países pertencentes à Comunidade Europeia (CE) se reuniram em 14 de julho de 1992 para aprovarem o Regulamento da Comunidade Econômica Europeia (CEE), protocolado sob o n.º 2081/92, o qual discorria sobre a necessidade de se protegerem as Indicações Geográficas e as Denominações de Origem dos produtos agrícolas e dos gêneros alimentícios.

Essa transição dos sistemas de proteção nacional para o nível comunitário europeu facilitaria no planejamento de regulação dos produtos, definindo as categorias de acordo as características de cada produto e as exigências na rotulagem. Essas regras servem para a maioria dos produtos agrícolas e tem como objetivo informar o consumidor sobre a origem

dos produtos, para que o mesmo possa fazer uma comparação de preços entre produtos similares (UNIÃO EUROPEIA, 2021a).

Ficou definido, então, que os países da CE, a partir daquele momento, usariam dois selos de diferenciação para os produtos, quais sejam: a Denominação de Origem e a Identificação Geográfica, consoante pode ser observado a seguir, na Figura 2:

Figura 2 - Transição da Proteção nacional para a comunitária das Indicações Geográficas



Fonte: BRUCH, 2011

Posteriormente, o Regulamento da CEE de n.º 2081/92 foi substituído pelos subsequentes – n.º 509/2006, n.º 510/2006 e n.º 509/2006. Nessa dinâmica modificatória, foi instituída, com base no último instrumento, outra modalidade de proteção, denominada de

“Especialidade Tradicional Garantida”. Logo, as IGs europeias são compostas, atualmente, por três modalidades de procedência reconhecidas:

A DOP (Denominação de Origem Protegida) designa géneros alimentícios inteiramente produzidos numa região determinada, graças a um saber reconhecido e com ingredientes da região, e cujas características estão ligadas à sua origem geográfica. [...]

A IGP (Indicação Geográfica Protegida) designa géneros alimentícios cuja qualidade ou reputação está ligada a uma região, na qual se efetua, pelo menos, uma fase de produção. [...]

A Especialidade Tradicional Garantida é o rótulo de qualidade europeu para os alimentos produzidos segundo uma receita tradicional. (UNIÃO EUROPEIA, 2021a).

Os conceitos definidos acima são utilizados para os produtos da União Europeia com o intuito de auxiliar ao consumidor na identificação e distinção dos produtos com características de composição degustativa próprias dos seus lugares de origem. Além disso, esse mecanismo de classificação influenciou diversos países, ao redor do mundo, na categorização dos seus produtos pertencentes às IGs.

Assim, menciona-se que os selos dos rótulos de IGs europeus aplicados aos produtos agrícolas e de géneros alimentícios são: a Indicação Geográfica Protegida (IGP), a Denominação de Origem Protegida (DOP)<sup>7</sup> e a Especialidade Tradicional Garantida (ETG)<sup>8</sup>, conforme ilustração nas figuras a seguir:

---

<sup>7</sup> UNIÃO EUROPEIA. Regulamento (CE) n.º. 510/2006, que estabelece regras de execução do Regulamento (CE) n. 510/2006, do Conselho relativo à proteção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios. Disponível em: < <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PT/TXT/?uri=celex%3A32008R0628>>. Acesso em: 10 de abril 2021d.

<sup>8</sup> UNIÃO EUROPEIA. Regulamento (CE) n. 509/2006, relativo às especialidades tradicionais garantidas dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios. Disponível em: < <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PT/TXT/?uri=CELEX:32006R0509>>. Acesso em: 10 de abril 2021c.

Figura 3 - Rótulo da Denominação de Origem Protegida



Fonte: Comissão Europeia (2001b).

Figura 4 - Rótulo de Indicação Geográfica Protegida



Fonte: Comissão Europeia (2001b).

Figura 5 - Rótulo da Especialidade Tradicional Garantida



Fonte: Comissão Europeia (2001b).

As representações ilustradas pelas figuras 3, 4 e 5 simbolizam um recurso utilizado pelos países da União Europeia como meio de informativo, capaz de auxiliar o consumidor no processo de identificação do produto e, ao mesmo tempo, funciona como uma estratégia de segurança para os agentes envolvidos nas transações comerciais, no sentido de evitar a concretização de possíveis ilicitudes, que, caso consumadas, causariam maiores transtornos e prejuízos financeiros e sociais (UNIÃO EUROPEIA, 2021b).

Altmann (2005) destaca, contudo, que o uso desse selo de garantia de qualidade, por si só, não garante que esses produtos tenham condições mais vantajosas frente à concorrência no mercado, pois “é preciso que o sistema seja plenamente conhecido e respeitado por produtores, industriais, distribuidores (atacado e varejo) e, sobretudo, reconhecido pelos consumidores” (p.140).

Por esse motivo, outras ferramentas são importantes, no sentido de propagar as informações a respeito de um produto, alcançando a maior quantidade de pessoas possível. Um desses dispositivos são as estratégias de marketing, com o intento de informar à comunidade mercadológica, e, principalmente, ao público consumidor sobre a relação dos selos de qualidade com as categorias dos produtos, para que os mesmos possam diferenciá-los dos demais.

### 3.5 Indicações Geográficas no Brasil



O conceito de IG é recente no país. Por esse motivo, é um assunto pouco divulgado e conhecido. As discussões envolvendo essa temática acabam ficando restritas ao meio institucional, quando a pauta recai sobre os atributos de propriedade intelectual, qualidade e proteção, principalmente, aqueles afeitos à produção agropecuária ou às regiões que foram beneficiadas pelo registro. Esses fatores impedem que outras localidades com grande potencial de obtenção do reconhecimento da IG tenham acesso às informações e às instruções devidas para o granjeio do selo distintivo.

Conforme visto anteriormente, as discussões promovidas em diversos eventos globais evidenciaram uma necessidade emergente, no sentido de se reconhecer, regulamentar e proteger os produtos que se distinguem por ter uma identidade relacionada a um determinado território geográfico. No Brasil, as questões envolvendo os direitos de tutela de propriedade intelectual, direitos de criação, registros, marcas e patentes estão descritas na Constituição Federal de 1988, no artigo 5º:

Art. 5º. 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).

O artigo, ora transcrito, versa sobre prerrogativa do Direito de Propriedade Industrial, assegurando o gozo de posse aos autores, inventores de suas criações. Desse modo, observa-se que a sua incidência repousa sobre as marcas<sup>9</sup>, como tipos de signos distintivos, e também sobre as IGs que igualmente fazem parte da Lei nº. 9.279, de 14 de maio de 1996, referente à Propriedade Intelectual.

A partir de então, iniciou-se as discussões nacionais em torno do planejamento, do reconhecimento e da implantação das IGs, proposta esta coordenada pelo Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI), que traçou uma conceitualização oficial para IG, ao dizer que:

---

<sup>9</sup> As marcas não se confundem com as IGs; estas possuem um vínculo e dependência com a região produtora, que foi desenvolvido ao longo do tempo, resultando em prestígio tanto para o produto quanto a região de origem. As marcas, por sua vez, têm por objetivo identificar e diferenciar de outros produtos semelhantes, fazendo a distinção perante à esfera comercial, mesmo que, em alguns casos, as marcas sirvam para assegurar ao consumidor a proveniência dos produtos e mercadorias. (BENTO DE FARIA, 1906; CERQUEIRA, 1946).

[...] se referem a produtos ou serviços que tenham uma origem geográfica específica. Seu registro reconhece reputação, qualidades e características que estão vinculadas ao local. Como resultado, elas comunicam ao mundo que certa região se especializou e tem capacidade de produzir um artigo/prestar um serviço diferenciado e de excelência. (BRASIL, 1996).

A lei mencionada apresenta o conceito de IG, partindo da referência aos produtos reconhecidos por sua origem geográfica. As especificidades e as potencialidades favoráveis de uma determinada região se tornaram conhecidas por meio da qualidade diferenciada de um produto ou dos serviços oriundos daquele território.

Por conseguinte, o registro de IGs é de “natureza declaratória” (INPI, 2021b). Isto significa que tanto o espaço geográfico em questão quanto o que é produzido ali já dispunham, previamente, de um reconhecimento e de comprovado prestígio perante o mercado consumidor. O processo de reconhecimento da IG pelo INPI se estabelece, pois, como um mecanismo de legitimação, garantindo os direitos legais de uso e proteção do gentílico, vinculado à IG.

Em sinergia com o INPI, outras instituições importantes se tornaram atuantes nesse processo de institucionalização de itens passíveis de deferência do selo ao fomentarem discussões e também cooperarem para o desenvolvimento de novos projetos, programas de incentivo e demais ações voltadas para as IGs. São elas: o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA); o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE); e universidades públicas e privadas (PELLIN, 2019).

Nessa conjectura, o trabalho do MAPA consiste em orquestrar o desenvolvimento rural e a sustentabilidade, tendo, em vista disso, a competência de:

Identificar produtos e regiões potenciais para registro; realizar levantamentos, estudos e diagnósticos sobre as cadeias produtivas potenciais; realizar ações de promoção, divulgação, esclarecimento e orientação sobre marcas e indicações geográficas agropecuárias, junto aos produtores, técnicos, extensionistas e consumidores; apoiar projetos e programas específicos; realizar acompanhamentos e ações de fortalecimento das organizações produtivas, usuárias de signos distintivos coletivos, e emitir instrumento oficial para registro de indicações geográficas. (MAPA, 2021a.).

As etapas elencadas são fundamentais na implementação das IGs, pois envolvem a comunidade, no sentido de buscar informações e, concomitantemente, conscientizar os habitantes da região quanto aos objetivos das IGs. Fora isto, tenciona cooperar com outras

instituições locais e com os demais protagonistas deste contexto, visando exercer assessoria e supervisão.

Sublinhe-se que as universidades têm desempenhado um papel fundamental nessa questão, contribuindo, de maneira significativa, especialmente na região Sul do país, através de pesquisas e da assistência técnica. Na região Sudeste, especificamente em Minas Gerais, menciona-se o apoio da EMATER (Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural) e do Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA). Esses dois Institutos têm uma participação mais efetiva em decorrência das políticas de identificação e de demarcação de regiões cafeeicultoras e produtoras de queijo. Importante salientar, outrossim, que, as atividades desses órgãos foram desempenhadas, em terras mineiras, mesmo antes do sistema de reconhecimento de IGs (VALENTE, *et al.*, 2013).

Outra significativa contribuição do MAPA para o desenvolvimento de novos projetos relacionados às IGs foi a compactuação de uma parceria com a Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC) com vistas à elaboração de um curso à distância (EAD) de capacitação sobre o tema “Propriedade Intelectual e Inovação no Agronegócio”. Os materiais distribuídos pelos ministrantes desse evento apresentavam um formato fascicular, sendo que o conteúdo do módulo II era voltado para o estudo das IGs. Atualmente, este curso se dedica ao treinamento de agentes e técnicos aptos para formularem estratégias de desenvolvimento regional, a partir da implementação das IGs (PELLIN, 2016).

O Instituto Federal de São Paulo (IFSP), em colaboração com o SEBRAE, o MAPA e a Agência de Inovação e Transferência de Tecnologia (Inova) da Universidade Federal do ABC (UFABC), estão realizando desde 2019 uma prospecção, no sentido de viabilizar o registro de outras regiões com potencialidades de registro de IG (IFSP, 2021).

O SEBRAE participa ativamente nos estágios iniciais de reconhecimento e também presta os mais diversos serviços na operacionalização dos negócios, como, por exemplo, apoio e acompanhamento na formalização do pedido de registro e desenvolvimento de identidade visual (SEBRAE, 2021b). Nas definições do SEBRAE, uma IG equivale a

[...] um nome geográfico, que identifica um produto ou serviço como originário de uma área geográfica delimitada, quando determinada qualidade, reputação ou outra característica é essencialmente atribuída a essa origem geográfica. (SEBRAE, 2021a).

Giesbrecht *et al.* (2016), ao comentarem sobre a importância do SEBRAE, informam que:

O Sebrae apoia a estruturação das IGs desde a formalização das entidades que vão solicitar o pedido de registro até a realização de estudos, como levantamento histórico e demarcação de área, que comprovam a notoriedade do território vinculado ao produto. (GIESBRECHT *et al.* 2016, p. 14).

Essa assistência proporcionada pelo órgão é de grande relevância para os processos de pesquisas preliminares, sondagem, investigação, mobilização e sensibilização dos produtores, bem como nas etapas referentes ao pedido e à concessão das IGs. Vianna e Pandolfo (2021) respaldam essa ideia ao afirmarem que “desde 2003, o Sebrae é a instituição brasileira que mais vem incentivando e coordenando os processos de IGs no Brasil” (p. 1264).

Observa-se ainda que, no Brasil, as IGs, inspiradas no exemplo europeu, se constituem de duas modalidades: a Indicação de Procedência e a Denominação de Origem (INPI, 2021c). Cada uma dessas espécies está definida na Lei 9.279/1996, que traz a definição legal para a “Indicação de Procedência” (IP), no artigo nº 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)

Nesse intuito, para que uma localidade específica seja registrada como uma IG na modalidade Indicação de Procedência (IP), é preciso comprovar, por diversos meios e fontes, que aquele espaço geográfico é reconhecido por ser a região produtora da matéria-prima, sendo utilizada como produto final, *in natura*, ou como insumo na produção de outros bens, de forma artesanal, industrializada ou suas combinações. O prestígio adquirido pelo produto ou serviço, nessa modalidade de IG, depende da vinculação a uma região produtora específica.

Um dos exemplos de Indicação de Procedência, no Brasil, é a IP de Canastra, uma região reconhecida na produção queijo artesanal, o Queijo Canastra, iguaria proveniente de um território mineiro que compreende os municípios de São Roque de Minas, Medeiros, Vargem Bonita, Tapiraí, Delfinópolis, Bambuí e Piumhi. Uma tradição de mais de 200 anos no fabrico desse produto com uma qualidade e característica peculiares, específicas e únicas desse espaço geográfico. (QUEIJO CANASTRA, 2022).

Tendo, ainda, essa lei por exame discursivo, tem-se que, no artigo 178, esta postula uma perspectiva sobre o que poderá ser a Denominação de Origem (DO). Assim,

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).

No reconhecimento de uma IG, traduzida sob a categoria de DO, o foco da comprovação recai sobre as peculiaridades de um produto ou de um serviço prestado, que possui associação unicamente com as especificações geográficas, levando-se em conta, nesse universo, os fatores humanos da localidade, o saber-fazer, as técnicas, os saberes tradicionais e culturais na produção de um bem. Somam-se a isto os fatores naturais que compõem a região, tais como o clima, o solo, o relevo, a fauna, flora, a altitude e as demais condições ambientais que influenciam na química degustativa e na reputação dos produtos.

A IG Banana da região de Corupá, está localizada na região do norte de Santa Catarina, sendo uma Denominação de Origem (DO), reconhecida na produção de banana da espécie *Cavendish*. As condições edafoclimáticas dessa região, somadas aos modos de produzir e de cultivo, conferem ao produto a qualidade de ser considerada a “banana mais doce do país”. (SEBRAE, 2022b).

Na modalidade Indicação de Procedência (IP), não há a exigência para que a qualidade dos produtos seja relacionada às características naturais ou humanas da região. No entanto, é necessário que o reconhecimento do prestígio e reputação, perante o consumidor, estejam atrelados a sua produção no território geográfico específico. As práticas culturais e o saber-fazer local, empregados como modos de fabricação, garantem a tipicidade do produto, mas a sua qualidade, em termos de comparação, não está, necessariamente, associada ao seu espaço produtivo (VALENTE *et. al.* (2012).

Em relação a essa diferença nas modalidades de Denominação de Origem e Indicação de Procedência, Locatelli ressalta que:

A diferença entre a indicação de procedência e a denominação de origem, nos termos da legislação brasileira, centra-se na exigência desta última de uma qualidade ou característica peculiar do produto ou serviço estritamente vinculados à sua origem. Já na indicação de procedência, basta o reconhecimento e a notoriedade da origem geográfica de determinado produto ou serviço. Esta diferenciação segue a tendência da normativa europeia de proteção às indicações geográficas, em que pese existam na normativa comunitária outros aspectos que a diferenciam. (LOCATELLI, 2008, p. 229).

Justifica-se, nesse ponto, que o estabelecimento da diferenciação entre as duas modalidades de IGs reside apenas no escopo de salvaguarda e reconhecimento, pois elas são

equivalentes, não existindo uma ordem hierárquica entre as mesmas (INPI, 2021b). Valente *et al.* (2013) destacam que “a legislação brasileira é omissa sobre a transformação de uma IP para uma DO e sobre o cancelamento de uma IG”.

Também vale ressaltar outro aspecto importante: não há leis no Brasil que estipulem o período de durabilidade de uma IG ou se poderá ser excluída. Assim, a função exercida pela IG, no sentido de proteger o nome geográfico, é *ad aeternum*, ou seja, “a IG não tem prazo de validade” (SEBRAE, 2021c).

Conforme dito alhures, historicamente a preponderância da atenção das IGs incidia sobre os produtos agropecuários, especialmente para os vinhos, que predominam na Europa. Essa bebida conquistou o pódio na escala dos registros de IGs no mundo<sup>10</sup> e também ocupou um lugar de proeminência no Brasil. Aqui tais processos se iniciam com uma IG internacional quando o INPI concedeu o registro para a região portuguesa da Região dos Vinhos Verdes, na modalidade DO, no ano de 1999, e logo depois, em 2002, o Vale dos Vinhedos no Rio Grande do Sul constituiu-se a primeira IG nacional (TONIETTO, 2005).

A videira chegou ao Brasil no ano de 1532, trazida por Martim Afonso de Souza, na Capitania de São Vicente, mas, a princípio, passou despercebida pelos produtores, pois a atenção se concentrava sobre os segmentos açucareiro e cafeeiro. Desde meados do século XIX é que a atividade vitivinícola passou a ter importância comercial no país, inicialmente nos estados de São Paulo, Minas Gerais, Paraná, Santa Catarina e Rio Grande do Sul (LEÃO, POSSÍDIO, 2000).

Nessa direção, relata-se que a tradição vinícola na Serra Gaúcha se deu em decorrência da vinda dos imigrantes italianos, no século XVIII e, conseqüentemente, da sua tradição conexas com este setor (FALCADE e MANDELLI, 1999). A priori, a produção estava voltada para o próprio consumo, mas, a partir do momento que a atividade produtiva começou a aumentar foi necessário introduzir o produto no comércio. A partir de então, aqueles povos começaram a se dedicar às técnicas de cultivo de uvas e produção de vinhos, com o aperfeiçoamento contínuo, e, embora houvesse poucos investimentos, a região vinícola foi reconhecida nacionalmente como referencial de um vinho de boa qualidade, fruto do saber-fazer e de um legado da colonização pioneira (CAPRARA; LUCHESE, 2001).

Com a evolução dessa atividade na região gaúcha, no início dos anos 1990, José Tonietto publicou um trabalho, em 1993, veiculado pela EMBRAPA, intitulado de *O conceito*

---

<sup>10</sup> O primeiro registro de IG ocorreu em 1756 quando o Marquês de Pombal, então Primeiro-Ministro do Reino de Portugal, registrou legalmente o Vinho do Porto por meio de decreto, que continha a área delimitada de produção, descrição de sua produção e características do vinho (BRASIL, 2010).

*de denominação de origem: uma opção para o desenvolvimento do setor vitivinícola brasileiro*, que serviu como estímulo para que os produtores desse lugar se interessassem pela temática e pela adequação de suas práticas aos comandos dos requisitos para a institucionalização, introduzindo-se, pois, nesse contexto. Foi quando os produtores decidiram criar a Associação dos Produtores de Vinhos Finos do Vale dos Vinhedos (APROVALE, 2019).

O compartilhamento dessa informação tenciona destacar como se deu a formação da primeira IG brasileira por meio da associação e cooperação entre os produtores, bem como a sua importância, pois a experiência do Vale dos Vinhedos serviu de inspiração para outras sete IGs vinícolas, que foram estruturadas e registradas na região sudeste do país (TONIETTO, 2005; TONIETTO *et al.* 2020).

O comprometimento coletivo foi um marco para a consolidação dessa proposta, pois, desde esse momento, outros produtores, motivados pelo êxito ora percorrido, decidiram investir na inovação conforme declarado pelo próprio Tonietto (2005):

Nos anos que se sucederam à criação da Aprovele, foram desenvolvidas inúmeras ações visando a estruturação de uma indicação geográfica. Elas incluíram, dentre outros, a execução de projeto de pesquisa e desenvolvimento, no qual foi possível descrever, quantificar e qualificar a área geográfica de interesse e seu potencial para a produção de uvas e vinhos, bem como o estabelecimento dos critérios de delimitação. (TONIETTO, 2005, p. 159).

Percebe-se a ocorrência de uma mobilização social, no sentido de articular entre os próprios produtores um projeto para ingressar com o registro da IG. Esse pleito, que requeria da comunidade envolvida o exercício de um esforço sinérgico, é fundamental para ao planejamento e a concretização do novo empreendimento.

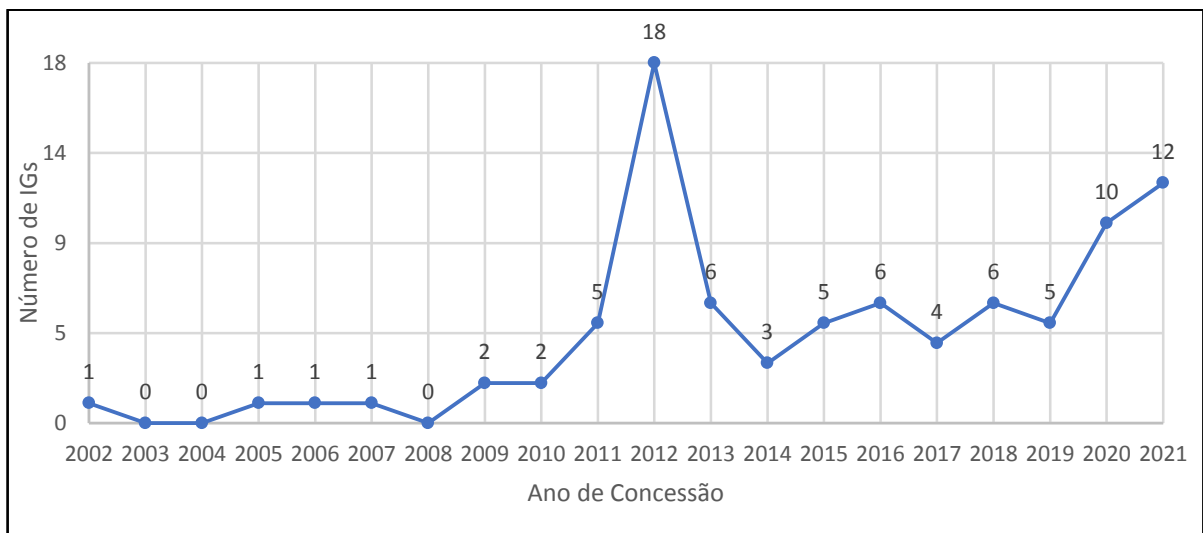
Assim, nasceu, em 2002, a primeira IG brasileira, na espécie Indicação de Procedência (IP), conferida para os vinhos tintos, brancos e espumantes da Região do Vale dos Vinhedos<sup>11</sup>, que tem reconhecimento e proteção por parte da União Europeia e de seus países membros (TONIETTO, 2005). Logo depois, no ano de 2012, os produtores entraram com pedido de registro junto ao INPI, solicitando, também, a concessão da modalidade

---

<sup>11</sup> A Região do Vale dos Vinhedos recebeu esse nome por conta de um acidente geográfico, pois trata-se de um vale que compreende uma área de pouco mais de 81 Km<sup>2</sup> que integra os municípios gaúchos de Bento Gonçalves (61% da área), Garibaldi (34% da área) e Monte Belo do Sul (5% da área). (TONIETTO, 2005).

Denominação de Origem (DO), de modo que essa região tem o registro de duas espécies de IGs, conforme consta na relação da tabela 2, em anexo.

Gráfico 1 - Concessão de IGs brasileiras no Brasil por ano (até 2021).



Fonte: Elaborado pelo autor (2021), com base INPI (2021a).

Como visto no gráfico 1, o número de IGs brasileiras é exíguo se comparado com os países europeus. Desde o início dos registros pelo INPI, em 2002, até o ano de 2010, o número de IGs concedidas anualmente foi ínfimo. A partir de 2011, observa-se uma discreta elevação da quantidade de IGs concedidas.

No entanto, apesar da disparidade entre o contexto histórico e cultural das duas realidades aqui cotejadas, o Brasil dispõe de uma abundância de riquezas naturais, culturais e tradicionais que, na sua maioria, ainda são desconhecidas e que foram convertidas em produtos exclusivos.

Nessa direção, Glass (2008, p. 2) informa que “fatores como a diversidade cultural brasileira, seu vasto território e suas inúmeras particularidades sustentam a afirmação de que há inúmeros produtos com potencial de obter uma IG no Brasil.” No entanto, a ausência de informação em relação às transformações ocorridas no mercado de produtos agropecuários – a exemplo da industrialização e das mudanças no perfil de consumo – tem gerado dificuldades para o produtor se adequar à modernidade.

Nesse contexto, pequenos produtores encontram maiores barreiras no sentido de buscar apoio, investimento, instrução e acompanhamento técnico para implementar novas



estratégias produtivas e mercadológicas, operando no mercado com produtos de baixo valor agregado.

Altmann (2005) destaca que essa realidade é encontrada não apenas no Brasil, mas em países da Europa e os EUA, onde os pequenos produtores enfrentam situações parecidas. No entanto, esse autor ressalta que:

A diferença é que, nesses países, por serem ricos, há recursos para apoiar programas de desenvolvimento e os produtores têm maior capacidade de organização e, portanto, influência na formulação de políticas públicas que favoreçam a competitividade setorial. (ALTMANN, 2005, p. 149).

Diante disso, é imprescindível que os produtores tenham acesso a informações e sejam instruídos quanto às inovações e políticas de valorização de produtos diferenciados, no sentido de buscar novas estratégias para esse setor, agregando valor aos seus produtos, a exemplo do sistema de IGs.

Seguindo o exemplo europeu, o INPI, através da Portaria 46 de 14 de outubro de 2021, instituiu os Selos Brasileiros de Indicações Geográficas para as duas modalidades de IGs: o Selo Brasileiro de Indicação de Procedência e o Selo Brasileiro para a Denominação de Origem. Os modelos foram desenvolvidos com base nos estudos realizados a partir das experiências bem sucedidas de outros países, com o intuito de contribuir para a identificação dos produtos provenientes das IGs, tanto pelos consumidores quanto pelo público em geral, assim como para promover as regiões reconhecidas e valorizar seus produtos e serviços (INPI, 2021; MAPA, 2022).

Figura 6 – Selo Brasileiro de Indicações Geográficas para a modalidade Denominação de Origem



Fonte: INPI, 2021.

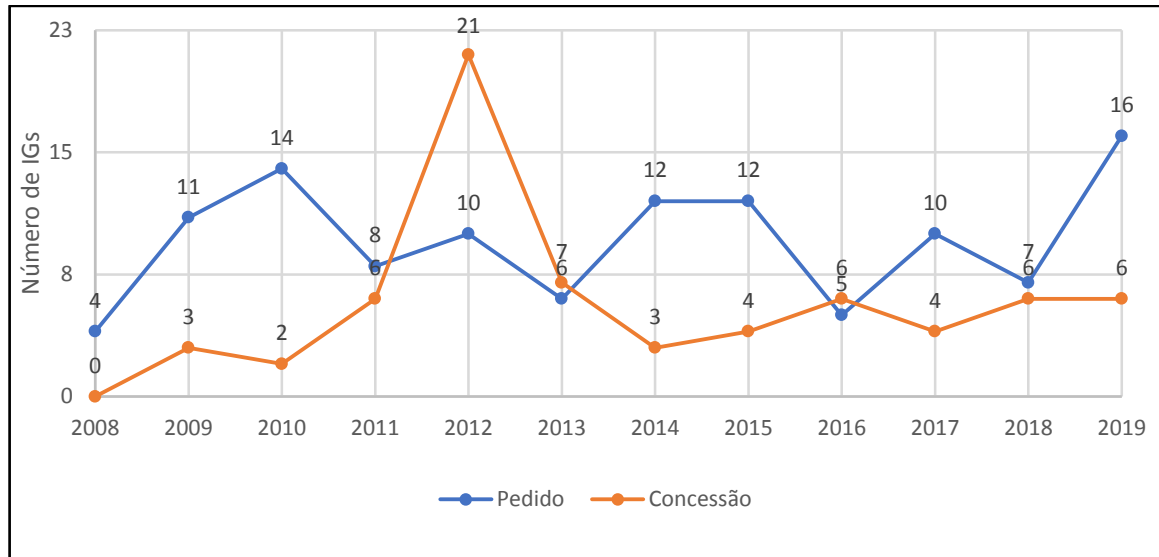
Figura 7 – Selo Brasileiro de Indicações Geográficas para a modalidade Indicação de Procedência



Fonte: INPI, 2021.

Os selos representativos das IGs são semelhantes; a diferenciação encontra-se na nomenclatura e nas cores, representando as duas espécies de reconhecimento: a “Denominação de Origem” (DO) é ilustrada na cor verde, enquanto que a modalidade “Indicação de Procedência” corresponde à cor azul.

Gráfico 2 - Número de Pedidos e Concessão de Indicações Geográficas no período de 2008 a 2019. (Incluindo as estrangeiras).



Fonte: Elaborado pelo autor (2021), com base INPI (2021a).

No gráfico 2, tem-se o número de pedidos de IGs, e, também, as concessões outorgadas pelo INPI, no período de 2008 a 2018, conforme demonstrado nos Indicadores de Propriedade Industrial, emitidos pelo INPI (2021a). Nessa comparação estão relacionadas as IGs nacionais e internacionais.

Em 1996 foi implementada a Lei 9.279/1996, de Propriedade Industrial, que regulamenta as IGs, mas somente após seis anos, em 2002, é que o INPI registrou a primeira IG do país para o vinho do Vale dos Vinhedos. Só a partir de 2009 é que se percebe um aumento gradativo do número de concessão de IGs, mesmo que ainda de forma tímida.

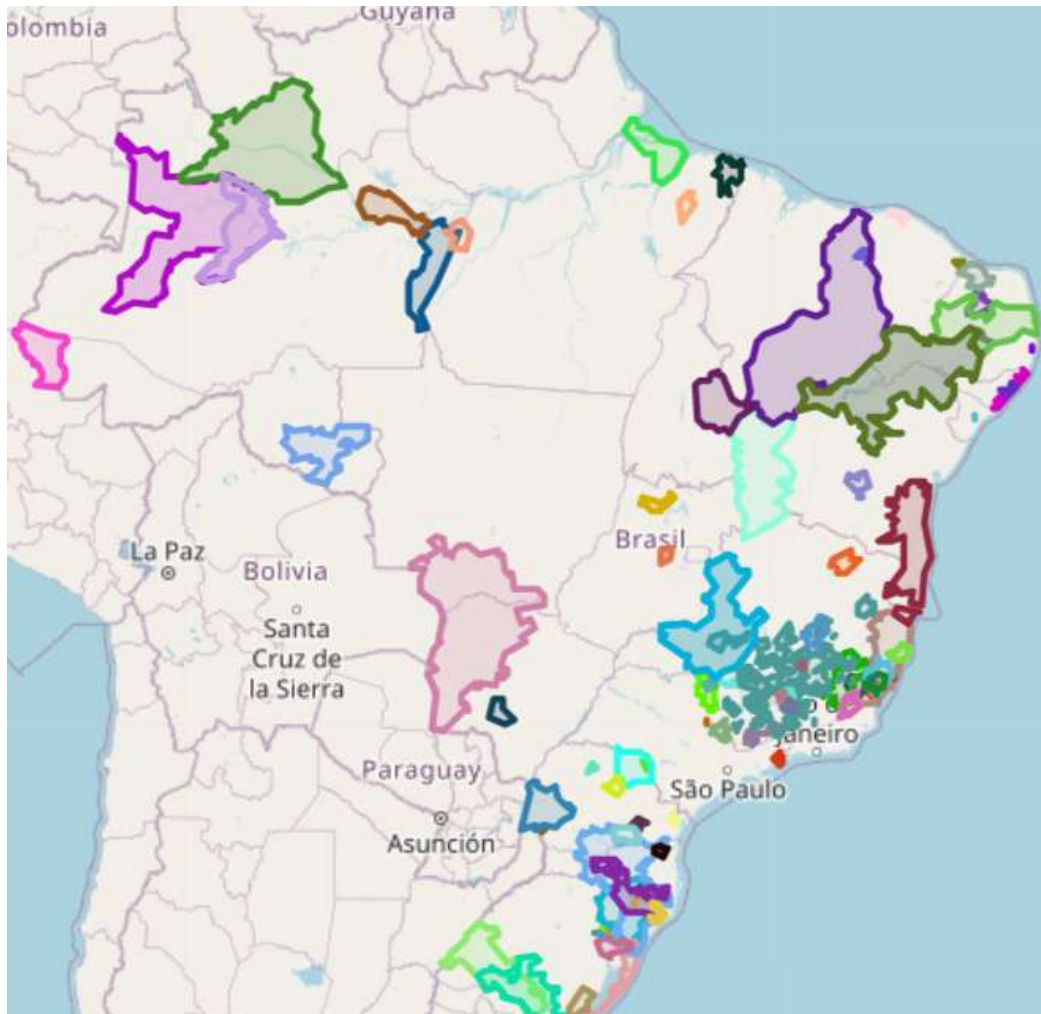
Na tabela 1, em anexo, estão relacionadas as nove IGs internacionais reconhecidas no país, todas na modalidade Denominação de Origem (DO). Como já mencionado, o primeiro registro que o Instituto Nacional de Propriedade Intelectual concedeu foi para uma IG portuguesa – o vinho da Região dos Vinhos Verdes, em 1999.

Na tabela 2 estão relacionadas todas as IGs nacionais, assim como as modalidades nas quais estão registradas, o ano de concessão e os estados em que se localizam essas regiões geográficas. No total, são 88 IGs nacionais, sendo que 20 delas são da espécie Denominação de Origem (DO) e 68 é da espécie Indicação de Procedência (IP).

Até o ano de 2021 foram contabilizados 97 produtos pertencentes às IGs que estão registrados no INPI. Esse número abrange mais de 120 mil produtores (MAPA, 2021d).

Para melhor visualização, pode-se observar, no mapa a seguir, a distribuição espacial das IGs registradas no Brasil.

Figura 8 – Indicações Geográficas registradas no Brasil.



Fonte: Brasil (2021)

Ao fazer uma análise de comparação estatística, percebe-se que, a níveis de regiões brasileiras, o Sudeste ocupa a primeira posição quanto ao número de IGs registradas com, aproximadamente, 32%; a região Sul aparece em segundo lugar, com 30%; a Nordeste, com 23%; a região Norte, com 10%; e, por fim, a região Centro-Oeste com apenas 5% do total (MAPA, 2021b).

Somando as regiões Sul e Sudeste do Brasil, verifica uma concentração de 62% das IGs registradas até o momento. Esses dados apontam uma diferença significativa no território brasileiro. Isso se deve ao fato de que as regiões de proa apresentam um histórico de desenvolvimento industrial, científico e tecnológico que destoa dos outros lugares do país, o que favorece as solicitações de reconhecimento.

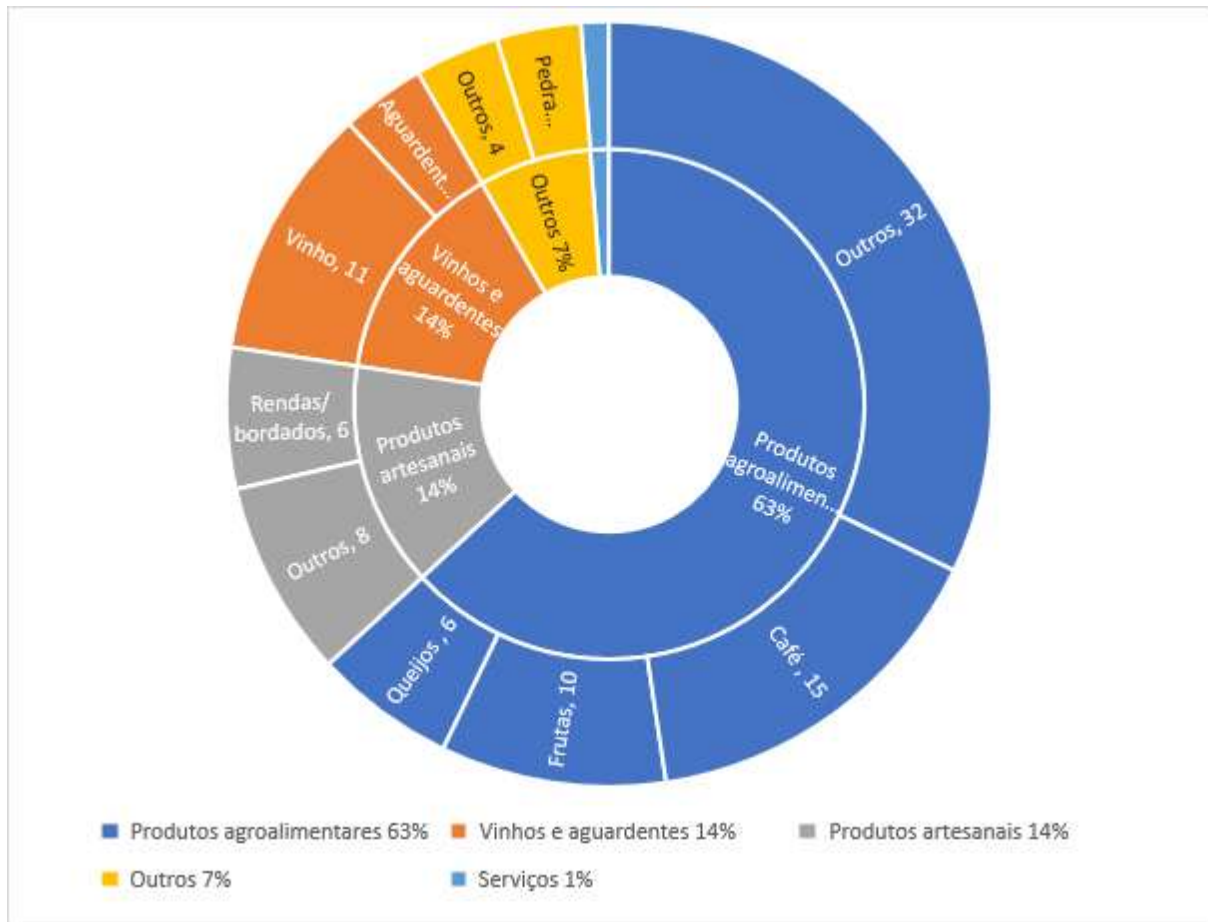
Esses números mostram uma realidade não apenas com relação às IGs ou à expansão verificada em outros setores. Segundo Furtado (2002), desde o período da colonização o país apresenta um nível de desigualdade entre as regiões e a decadência do nordeste, no que tange ao desenvolvimento econômico, se inicia na transição da economia açucareira para a cafeeira e continua durante o período da industrialização nacional, permanecendo por todo o século XX. Isso pode desempenhar papel na falta de capitais político, cultural e social para se acessar a possibilidade de recorrer às IGs, quando pertinente, para reconhecimento e valorização dos seus produtos.

No entanto, segundo dados obtidos por um levantamento realizado pela Coordenação de Indicação Geográfica de Produtos Agropecuários (CIG) do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, junto às Divisões de Política, Produção e Desenvolvimento Agropecuário (DPDAG) nas Superintendências Federais de Agricultura (SFA) em seus respectivos Estados e no Distrito Federal e outras instituições parceiras, no que se refere a produtos agropecuários há muitas outras regiões reconhecidas por produzir uma grande variedade de produtos com qualidades atribuídas às suas origens, possuindo grande potencial para angariar o registro de IG (BRASIL, 2021).

Essa diversidade de produtos reconhecidos é uma realidade verificada nos registros no Brasil, principalmente na categoria dos agroalimentos, que ocupa uma posição de destaque entre as demais. Em seguida, aparecem setores como o de vinho e aguardentes, o de produtos artesanais e outros, que abrangem, por exemplo, pedras e calçados, e apenas um registro do setor de serviços.

No gráfico a seguir (eixo central) estão apresentados os setores, em porcentagem, segmentados em número de cinco, a saber: produtos agroalimentares, vinhos e aguardentes, produtos artesanais, serviços e outros, e, no eixo externo do gráfico, a quantidade das respectivas IGs brasileiras.

Gráfico 3 - Grupos de IGs brasileiras e seus principais produtos



Fonte: Elaborado pelo autor, 2021, conforme MAPA (2021b)

O setor de maior expressão é o de agroalimentares, que detém cerca de 63% dos produtos registrados. Trinta e dois deles compõem uma gama dos mais variados gêneros, entre eles mel, carne, própolis, farinha, biscoitos, arroz, balas de banana, peixes, socol<sup>12</sup>, erva mate, guaraná, linguiça, camarões, biscoitos, doces, açafrão, inhame, cacau, melados e sucos. Nesse grupo, o destaque é o café, produto que ocupa a primeira posição do número de IGs brasileiras, totalizando treze registros, sendo cinco Denominações de Origem e oito Indicações de Procedência. O setor de serviços é o grupo com menor número de registros, ocupando o último lugar entre os 5 setores (MAPA, 2021b).

<sup>12</sup> Conforme descrito por Lopes *et al* (2019), Socol é um produto originário da cidade italiana de Veneto, que corresponde a um embutido de porco, cujo preparo faz parte da tradição dos imigrantes italianos no Brasil (especificamente na região de montanhas do Espírito Santo) em meados do século XIX.

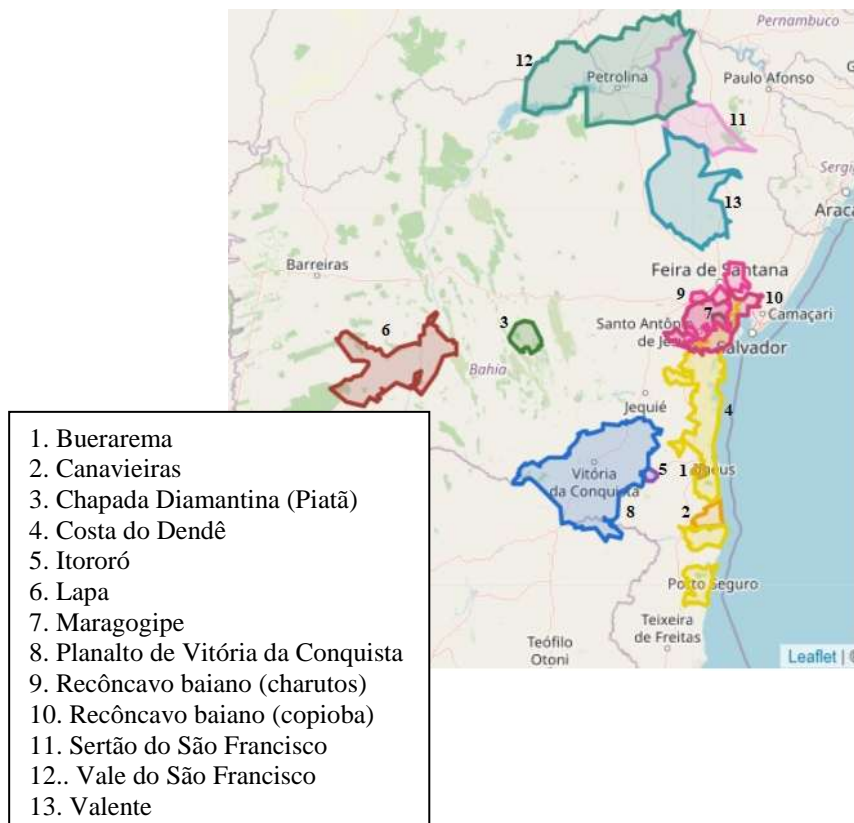
### 3.6 Indicações Geográficas na Bahia

A Bahia ocupa um lugar de destaque quando o assunto está relacionado às IGs, estando na primeira posição da região Nordeste, com quatro IGs registradas. Em segundo lugar vêm os estados da Paraíba, Piauí, Alagoas, Rio Grande do Norte e Ceará, cada estado com duas IGs. Logo em seguida, encontram-se os estados de Sergipe e Pernambuco, contando com apenas uma IG, e o Maranhão sem nenhuma IG registrada. (MAPA, 2021b).

Em relação ao Estado da Bahia, esse número tende a aumentar devido a outros territórios identificados com grande potencial de reconhecimento. Alguns destes já estão se mobilizando no sentido de solicitar o registro junto ao INPI, como as localidades do Planalto de Vitória da Conquista e a Chapada Diamantina, duas regiões produtoras de café; a região Costa do Dendê, com a extração do azeite de dendê; o Recôncavo Baiano, com a produção de charutos e da farinha de copioba; e a região da Lapa, com a produção de banana.

Além dos lugares citados, há outras regiões com grande possibilidade de serem registradas, conforme pode ser observado na imagem a seguir:

Figura 9 – Regiões baianas com potencial de registro de Indicações Geográficas



Fonte: Brasil (2021).



Essas regiões do Estado da Bahia, ilustradas na imagem anterior, foram identificadas como grande potencial de registro de IG no setor de agropecuária. Segundo dados de um levantamento preliminar do MAPA (2021), essas localidades são: Itororó, com a carne de sol; Buerarema, com a farinha de mandioca; Canavieiras, com o pólen; Maragogipe, com a carne de fumeiro; Valente, na produção de sisal; Vale do São Francisco, na produção de vinhos; e o Sertão do São Francisco, com os doces e geleias de umbu.

Desse modo, o Estado vem desempenhando a função de ser a locomotiva do Nordeste, impulsionando toda a região na busca pelo registro de IGs. Atualmente, a Bahia conta com quatro regiões reconhecidas pelo Instituto Nacional de Propriedade Intelectual (INPI), como IGs, na modalidade de Indicação de Procedência (IP). Esses territórios estão, coincidentemente, localizados em posições estratégicas do mapa e não concentrados apenas em uma localidade, conforme pode ser visto a seguir.

Figura 10 – Indicações Geográficas registradas no Estado da Bahia.



Fonte: Brasil (2021).



Observa-se na imagem acima a localização regional de IG da Bahia. Por ordem de registro, tem-se: a Microrregião de Abaíra, que se localiza na região mais central do estado; o Vale do Submédio São Francisco, ao norte, abrangendo parte de Pernambuco; a Cacau Sul da Bahia, compreende a região leste-sul do estado e; a IG Oeste da Bahia, na região do mesmo nome.

Além da Microrregião de Abaíra, que estará sendo estudada ao longo desse trabalho, o Estado da Bahia, até o momento, contempla mais 3 IGs, que estão especificadas a seguir, de forma sucinta:

Em 2009, O Conselho da União das Associações e Cooperativas dos Produtores de Uvas de Mesa e Mangas do Vale do Submédio São Francisco recebeu o selo de IG para o Vale do Submédio São Francisco, uma região que abrange municípios de dois estados – Pernambuco e Bahia – com uma área de 125.755 km<sup>2</sup>, produtora de uvas de mesa e mangas valorizadas a níveis nacional e internacional, responsável por aproximadamente 95% da exportação brasileira dessas frutas. (SEBRAE, 2021e).

A Associação dos Produtores de Cacau do Sul da Bahia granjeou o registro de IG para a região “Sul da Bahia”, reconhecida em 2018. Trata-se de uma área composta por 83 municípios baianos<sup>13</sup> especializados em fabricar amêndoas, que passam por análises físico-químicas e sensoriais rígidas, garantindo e mantendo seu alto padrão de qualidade. Na década de 1980, a plantação cacaeira foi devastada por uma praga conhecida como vassoura-de-bruxa, mas após um intenso trabalho de produtores e entidades de apoio, a região ressurgiu e se estabeleceu como centro produtor de cacau com qualidade. O modelo de produção orgânico é conhecido como cabruca, em que a plantação cresce às sombras das árvores da Mata Atlântica, preservando-a. O cacau Sul da Bahia é reconhecido por ser um produto especial, admirado nas chocolaterias do Brasil e do mundo (CACAU SUL BAHIA, 2017).

---

<sup>13</sup> Municípios integrantes da IG Sul da Bahia: Aiquara, Alcobaça, Almadina, Apuarema, Arataca, Aurelino Leal, Barra do Rocha, Barro Preto, Belmonte, Boa Nova, Buerarema, Caatiba, Camacan, Camamú, Canavieiras, Coaraci, Cravolândia, Dário Meira, Eunápolis, Firmino Alves, Floresta Azul, Gandú, Gongogi, Guaratinga, Ibicarai, Ibicuí, Ibirapitanga, Ibirataia, Igrapiúna, Iguai, Ilhéus, Ipiáú, Itabela, Itabuna, Itacaré, Itagi, Itagibá, Itagimirim, Itaju do Colônia, Itajuípe, Itamaraju, Itamari, Itambé, Itanhém, Itapé, Itapebi, Itapitanga, Itororó, Ituberá, Jaguaquara, Jequié, Jiquiriçá, Jitaúna, Jucuruçu, Jussari, Laje, Marau, Mascote, Mucuri, Mutuípe, Nilo Peçanha, Nova Canaã, Nova Ibiá, Nova Viçosa, Pau Brasil, Pirai do Norte, Porto Seguro, Potiraguá, Prado, Presidente Tancredo Neves, Santa Cruz Cabralia, Santa Cruz da Vitória, Santa Luzia, São José da Vitória, Taperoá, Teolândia, Ubaíra, Ubaitaba, Ubatã, Una, Uruçuca, Valença e Wenceslau Guimarães. (CACAU SUL BAHIA, 2017).

A região Oeste da Bahia, nos anos 1960 e 1970, plantava café no sistema de sequeiro apenas para subsistência, mas, a partir de 1990, começou a investir, para fins comerciais, em regiões de sequeiro, sendo cultivado em áreas de 700m acima do nível do mar. Essa foi a regra utilizada para delimitar a área que abrange os municípios de Formosa do Rio Preto, Santa Rita de Cássia, Riachão das Neves, Barreiras, Luís Eduardo Magalhães, São Desidério, Catolândia, Baianópolis, Correntina, Jaborandi e Cocos. Em 2019, essa área, conhecida como Oeste da Bahia, é reconhecida e a Associação dos Cafeicultores do Oeste da Bahia – ABACAFE recebe a concessão de IG produtora de café verde em grãos, da espécie *Coffea* arábica (SEBRAE, 2021f).

#### 4 A MEMORIALÍSTICA E OS IMPACTOS SOCIOECONÔMICOS DAS INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS

Conforme visto na seção anterior, alguns estudos demonstram que as IGs têm exercido um papel fundamental no desenvolvimento econômico e social das localidades promovidas com a concessão desse selo. Desde os processos de conscientização da comunidade até à investigação regional, análise técnica e geográfica realizadas pelos órgãos governamentais, institutos de pesquisas e universidades, tudo isso de imediato já provoca uma mobilização política e social na região.

Os caminhos percorridos durante as etapas de sondagem e investigação indicam um diferencial dessas regiões na produção de determinado bem. Portanto, a consequente divulgação dessas ações, seguida do reconhecimento, legitima e reforça a importância daquele território, que passa a ter maior visibilidade. Para tanto, é fundamental toda uma sensibilização na busca de um objetivo comum e, dessa forma, um consenso entre os envolvidos da comunidade.

Estes também desempenham suas funções de forma significativa na delimitação de áreas a serem reconhecidas e protegidas que, segundo orientações da segunda edição do Manual Técnico do MAPA (2021c), não se trata somente de fazer um recorte espacial, mas explicar os motivos pelo qual determinada área está sendo delimitada. Esse processo resultará na determinação do direito de uso da IG e, portanto, deve ser realizado de forma objetiva e precisa e, por isso, baseado em critérios técnicos.

Para esse propósito, é recomendada a criação de um comitê local para os estudos e debates e que organizem reuniões com produtores e entidades representativas e com as instituições parceiras, com o intuito de planejar as visitas para conhecer a realidade *in loco* dos produtores com o objetivo de fazer o levantamento e processamento das informações.

Entretanto, a atuação dos representantes desses órgãos, dos técnicos e dos outros profissionais envolvidos é apenas como facilitadores no processo. A condução e a orientação dos trabalhos permanecem sob a responsabilidade dos agentes locais, produtores e outras entidades representativas, pois “eles são a memória viva da história, dos saberes locais e da qualidade específica do produto, além de serem os responsáveis pelo processo decisório” (INPI, 2021c).

Assim, pode-se dizer que, dentre os mais diversos instrumentos de certificação, as IGs se sobressaem em muitos aspectos. Um deles é sobre essa liberdade que elas oferecerem aos agentes locais para manifestarem suas opiniões, proporem ideias, esclarecerem possíveis

dúvidas que forem surgindo e, sobretudo, participarem da elaboração de normas e diretrizes no processo de planejamento para o território. Assim, as associações são primordiais e funcionam como um meio de viabilizar os debates, fazendo com que os produtores e demais membros da comunidade façam parte do processo de implantação das IGs.

Todavia, é necessário um consenso entre produtores, instituições técnicas e científicas, órgãos públicos e os demais envolvidos quanto à utilização dos critérios que forem estabelecidos no “Caderno de Especificações Técnicas”<sup>14</sup>, o antigo “Regulamento de Uso”, documento considerado a “Constituição” de determinada IG, respeitando, inclusive, a legislação sanitária, ambiental e trabalhista.

A participação conjunta promove uma série de vantagens para a região. Conforme destaca Giesbrecht e Minas (2019, p.121) “a Indicação Geográfica congrega produtores, empresários de grandes e pequenos negócios, poder público e a sociedade, movidos por um propósito comum de serem reconhecidos e valorizados pelo resultado de produção local”. Esse contato entre os atores locais promove mais do que a busca de reconhecimento de um produto, mas cria um vínculo de unidade entre os membros dessa comunidade na busca de um objetivo que contemple suas aspirações como habitantes daquela localidade.

Nesse sentido, Giovannucci *et al* (2009) acrescentam que, para além da grande variedade de benefícios para a região de origem, as IGs oferecem oportunidades não apenas para os produtores, mas para os diversos segmentos da população, como o estabelecimento de novos valores socioculturais, ganhos econômicos pelo aumento de empregos e da melhoria do acesso ao mercado.

Os autores ainda citam outros benefícios indiretos advindos desse reconhecimento, a exemplo da melhoria da governança local, o aumento do turismo derivado do prestígio do nome do produto e da região produtora, a valorização da terra e o fortalecimento de outros bens regionais que aproveitam a reputação do selo. Assim, as IGs podem servir como promotoras de desenvolvimento rural multifuncional.

---

<sup>14</sup> O Manual de Indicações Geográficas informa os requisitos mínimos que devem constar no Caderno de Especificações Técnicas, que são: nome geográfico, descrição do produto ou serviço objeto da IG, delimitação da área geográfica, descrição do processo de extração, produção ou fabricação do produto ou de prestação do serviço, para pedidos de registro de IP; descrição das qualidades ou características do produto ou serviço que se devam exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, incluindo os fatores naturais e humanos, e seu processo de obtenção ou prestação, para pedidos de registro de DO; descrição do mecanismo de controle sobre os produtores ou prestadores de serviços que tenham o direito ao uso da IG, bem como sobre o produto ou serviço, condições e proibições de uso da IG e eventuais sanções aplicáveis (INPI, 2021b).

Com base no que foi exposto até aqui, podemos dizer que as localidades que foram angariadas ou têm potencial de serem reconhecidas como IGs detêm condições necessárias e meios produtivos para esse fim. Elas possuem todo um aglomerado de recursos ainda não explorados que favorece a promoção de economia de escala<sup>15</sup> a nível regional, atraindo diversas pequenas empresas de suporte, gerando com isso uma série de externalidades positivas, a exemplo de outras redes de negócios ao entorno, como turismo, hotelaria e setores da alimentação.

Desse modo, a própria região passa a dispor de meios e recursos necessários para estimular a economia local, não necessitando das variáveis exógenas, ou seja, sem depender de fatores externos como capital humano, bens de produção intermediários e meio ambiente para viabilizar os empreendimentos. As IGs se apresentam, portanto, como um dispositivo de grande valia no debate sobre desenvolvimento regional.

As discussões em torno desse tema são recentes, evidenciadas somente no século XX. Vale pontuar que, inicialmente, o conceito de desenvolvimento no âmbito regional se confundia com o entendimento clássico, analisado de forma ampla e global, não se atentando para as especificidades locais. Na ciência econômica, foi utilizado pela primeira vez por Schumpeter (1997), segundo o qual a discussão em tela se desdobra em duas vertentes a partir de meados do século XX, período em que, de fato, houve uma diferenciação entre os conceitos de desenvolvimento e crescimento econômico, até então considerados normalmente como sinônimos (BOISIER, 2000; OLIVEIRA, 2002; SACHS, 2004).

Falar em crescimento com base nas variáveis do nível de produção já não era mais suficiente para explicar o conceito de desenvolvimento. Este necessitava de um olhar mais crítico, de forma a analisar como ocorrem os impactos na qualidade de vida dos indivíduos, de acordo com indicadores de PIB *per capita*, renda *per capita*, redução da pobreza, desemprego e desigualdade, de melhorias nos índices educacionais, de saúde, moradia e transporte (MILONE, 1998).

No entanto, ainda há muitas controvérsias sobre o assunto. Lewis (1960) ressalta que:

Não podemos conceituar o desenvolvimento econômico somente a partir da riqueza ou da maior disponibilidade de bens e serviços. Se o desenvolvimento é a busca por atendimento das necessidades humanas, se o homem feliz é aquele que tem suas necessidades atendidas, então

---

<sup>15</sup> Economia de escala é a propriedade segundo a qual o custo total médio de longo prazo cai com o aumento da quantidade produzida (MANKIWI, 2009, p. 830).

podemos concluir que a riqueza aumenta a felicidade. (LEWIS, 1960, p. 540).

O autor faz referência ao bem estar humano dependente da consciência das próprias limitações impostas pelos recursos econômicos que são limitados, enquanto que as necessidades das pessoas são ilimitadas.

Nessa linha de raciocínio, Amartya Sen (2000) aborda a questão do desenvolvimento não relacionado com a capacidade das pessoas de terem condições de possuir mais bens ou obter posses, mas de poderem usufruir das liberdades individuais para satisfazer suas necessidades na área de saúde, educação e em relação aos direitos civis, participando, escolhendo e tendo acesso, com compromisso social na comunidade, estabelecendo um ambiente de confiança local. Para isso, seria necessário extinguir as “fontes de privações de liberdade: pobreza e tirania, carência de oportunidades econômicas e destituição social sistemática, negligência dos serviços públicos e interferência excessiva de Estados repressivos” (SEN, 2000, p. 18).

De modo semelhante, Bresser-Pereira (2014) faz uma relação do desenvolvimento com o alcance gradual de cinco objetivos políticos, a saber: a segurança, a liberdade individual, o bem-estar, a justiça social e a proteção do ambiente. Acrescenta, ainda, que esses objetivos não são compatíveis e que, em curto prazo, conflitam entre si. No entanto, ele destaca que as próprias sociedades modernas definiram esses objetivos para si. Nesse sentido, o autor ressalta que,

o que faz sentido não é a distinção entre desenvolvimento econômico e crescimento econômico, mas entre crescimento econômico (ou desenvolvimento econômico), por um lado, e desenvolvimento humano ou progresso, por outro. (BRESSER-PEREIRA, 2014, p. 56).

Desse modo, o desenvolvimento não se restringiria apenas a melhorar as condições de vida das pessoas por meio do incremento na renda ou simplesmente do acesso às oportunidades econômicas, mas implicaria, principalmente, a observância quanto ao progresso dos cinco objetivos políticos anteriormente citados.

Bastos (2005) ressalta que nas décadas de 1970 e 1980 ocorreram grandes mudanças sociais, políticas e econômicas. A exemplo do modelo fordista, baseado na grande malha industrial, empresas gigantescas localizadas nos grandes centros urbanos faziam com que as políticas voltadas ao desenvolvimento, promovidas por um poder central, fossem direcionadas para nível nacional; as potencialidades locais eram vistas apenas como suporte para a

alavancagem desses setores de forma integrada. Ainda segundo a autora, esse modelo começou a dar lugar ao regime de acumulação flexível, com base na eletrônica e na informática, reduzindo as plantas industriais por meio da terceirização da produção, descentralizando dos grandes complexos e centros urbanos.

Com isso, a partir dos anos 80 um novo modelo de desenvolvimento começa a ser percebido a partir da atuação das forças produtivas locais e da capacidade de utilização de recursos específicos de cada território, independente da iniciativa de um planejamento central. Com o avanço da globalização, o Estado deixa de ser o agente principal no controle empresarial e inovador, surgindo agora um novo modelo de desenvolvimento regional, o endógeno, a partir da iniciativa, da atuação e do controle da comunidade local (BASTOS, 2005; BARQUERO, 2001).

O desenvolvimento endógeno, por sua vez, se afastava do conceito de desenvolvimento local ou regional, que ocorria de *cima para baixo*, ou seja, uma determinada região estratégica reunia condições favoráveis e grande poder de atração externa de investimentos financeiros, científicos e humanos (fatores exógenos) para o seu desenvolvimento (AMARAL FILHO, 2001).

A teoria do desenvolvimento endógeno, portanto, se baseava em um sistema econômico local que se estabelece a partir de uma estrutura produtiva presente, por meio da valorização e utilização das potencialidades internas (humanas, culturais, econômicas e institucionais), com a ação conjunta dos atores locais e agentes públicos e privados que se organizam na produção de bens com formação de excedentes, de forma a criar riqueza e melhoria no bem estar (BARQUERO, 2001; AMARAL FILHO, 2001). Nesse sentido, as IGs cumprem um papel de suma importância como uma política de incentivo e contribuição ao fortalecimento do desenvolvimento regional endógeno.

Por outro lado, em uma análise crítica, David Harvey (2005), no seu livro *A produção capitalista do espaço*, ao comentar sobre “a arte da renda”, se debruça em explicar a dinâmica do poder monopolístico e competitivo ligado às regiões geográficas “protegidas” e reconhecidas.

Em sua constatação, relata que toda renda se baseia nessa relação de domínio dos proprietários privados de determinadas porções do planeta, que mantêm o controle exclusivo, de forma direta ou indireta. Esse poder incide sobre um item comercializável que possui qualidades especiais decorrentes do processo produtivo ou até mesmo por ter sido fabricado em um determinado território, detentor de recursos naturais específicos.

Harvey, ao citar o caso da indústria de vinho europeia, liderada pela França, destaca as vantagens e os benefícios decorrentes do alto prestígio promovidos pela tradição e características do clima e da terra, o que leva o país a utilizar controles institucionais como *appellation d'origine contrôlée*<sup>16</sup> para distinguir seus produtos, como forma de manter o poderio financeiro:

[...] a incessante busca por rendas monopolistas impõe a procura por critérios de especialidade, singularidade, originalidade e autenticidade em cada um desses domínios. Se não puder estabelecer a singularidade pelo apoio ao 'terroir' e a tradição, ou pela descrição direta do sabor, outros modos de distinção deverão ser invocados para estabelecer alegações e discursos monopolistas, idealizados para garantir a veracidade dessas alegações (o vinho que garante a sedução, ou o vinho que evoca a nostalgia e o fogo da lenha são tropos publicitários recorrentes nos Estados Unidos). (HARVEY, 2005, p.229).

Assim, para este autor, os interesses pela busca árdua de todos esses mecanismos de proteção com respaldo na cultura e na tradição, acabam por evocar as características de unicidade, distinção e exclusividade, como é o caso do vinho francês. E não se encerram exclusivamente na busca pelo lucro mas, também, como forma de garantir a continuidade da renda e dos privilégios monopolistas da propriedade privada dessas mercadorias, que são vistas como incomparáveis.

Nesse caso, Harvey (2006) vai citar o termo *desenvolvimento geográfico desigual*, com o objetivo de compreender o comportamento do sistema capitalista em um determinado espaço promovendo uma acumulação de capital no tempo e no espaço, ocasionando desigualdades regionais.

A competição entre os diferentes usos da terra, o poder dos proprietários de terra de extrair renda de locais privilegiados, bem como a tendência das paisagens físicas se tornarem mais escleróticas e menos flexíveis com o tempo, todas tendem a congelar padrões de desenvolvimento geográfico desigual. O capital fundiário muitas vezes requer forte apoio do capital financeiro e/ou do Estado para elaborar e construir projetos que requerem o uso adequado e contínuo por um período de tempo considerável para não serem desvalorizados. (HARVEY, 2006, p. 102, tradução nossa).

---

<sup>16</sup> A expressão *appellation d'origine contrôlée* (Denominação de origem controlada) é utilizada tanto na França quanto na Suíça, e se refere a diversos mecanismos de controle de produtos que são distinguidos por um logotipo oficial que permite identificar características específicas como uma qualidade superior (*red label*), a garantia de uma receita tradicional, a garantia de respeito pelo meio ambiente (agricultura orgânica) e a sua garantia de origem (expressa nas modalidades de IGS). (RÉPUBLIQUE FRANÇAISE, 2022).



O autor comenta que essa estabilidade é temporária e sempre suscetível da dependência do capital financeiro ou do apoio estatal, que privilegia um determinado espaço geográfico em detrimento de outro, acarretando mais desigualdade. E que essa estratégia de políticas e ações voltadas para o desenvolvimento regional acaba acentuando as crises – que, na ótica marxista, são inerentes ao sistema capitalista. Com a expansão da atividade local, as instabilidades financeiras se intensificam cada vez mais, assim como as práticas monopolistas, a exploração do homem e do solo.

A crítica de Harvey (2006) incide sobre o contexto de capitalismo, em que projetos e estratégias, sob a perspectiva do capital, vão sempre promover desigualdade, inclusive em relação ao desenvolvimento regional e/ou endógeno, o qual promove acumulação de capital, exploração e privilégios (no caso das IGs, privilégios monopolistas), em detrimento das outras regiões que passam a ser periféricas.

No Brasil, as IGs enfrentam alguns desafios e dilemas, que solicitam mais estudos, debates e maior atenção por parte dos órgãos governamentais, devido a uma série fatores. Um deles se refere à grande diversidade de produtos que podem obter o registro, mas que necessitam de normas diferenciadas quanto à produção, armazenamento e distribuição, cada um com especificidades que devem ser levadas em consideração.

Podemos destacar, por exemplo, os bens provenientes do setor agropecuário, que requerem o cumprimento de normas higiênico-sanitárias apropriadas nos diversos estágios produtivos, principalmente na manipulação (manual ou industrial) de gêneros alimentícios, ao contrário dos produtos artesanais. No caso específico dos alimentos e bebidas, é necessário que as unidades de produção sejam equipadas em conformidade com as normas de Boas Práticas de Fabricação (BPF)<sup>17</sup>.

Todas essas exigências normativas exigem do produtor as devidas modificações nas estruturas de produção, tais como: a implementação de novos procedimentos operacionais nas instalações dos seus estabelecimentos, que devem ser padronizados de acordo com o convencionado no BPF, assegurando a integridade do produto; observância e cumprimento das normas da ANVISA, que atestam a qualidade para consumo humano em condições ideais, fator esse que favorece a sua comercialização.

---

<sup>17</sup> A portaria nº 275/2002 da Associação Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) estabelece que as indústrias alimentícias assim como as cooperativas agroindustriais devem implementar as Boas Práticas de Fabricação (BPF) que determinam normas e procedimentos higiênico-sanitários para os estabelecimentos e controle da higiene e saúde dos manipuladores, garantindo a qualidade do produto final. (BRASIL, 2002).

Essas inovações podem ser um impedimento para a adesão de parte dos habitantes da comunidade. Há muitas razões para isso, como por exemplo a resistência às inovações nas práticas tradicionais do saber-fazer, a falta de apoio técnico e a insuficiência de recursos financeiros para adaptar a estrutura produtiva às novas determinações legais, ou até mesmo as incertezas quanto ao retorno dos investimentos, principalmente por parte dos pequenos produtores que, a exemplo de Abaíra, são todos pertencentes à agricultura familiar.

Alguns produtores que têm uma longa tradição e que estão, historicamente, envolvidos na produção podem se sentir excluídos do processo. Porém, essa é uma outra discussão que envolve uma série de questões relacionadas à governança e à evolução do processo do pós-IG, que, por conta do tempo e do objetivo principal desse trabalho, não poderão ser aprofundados nessa pesquisa, mas que certamente serão temas abordados em estudos futuros.

#### **4.1 Desenvolvimento local e reconhecimento das memórias da comunidade**

De início, vale destacar os impactos desse reconhecimento para os produtores locais, em especial para os nativos que permanecem na região e construíram uma história naquele espaço. Suas memórias estão ancoradas naquele lugar e, em grupos, constituíram a identidade do local. As IGs se estabelecem conservando as memórias, a cultura, as tradições, fortalecendo os vínculos sociais, a coesão entre os grupos, a valorização de suas atividades produtivas, sejam artesanais, sejam industriais.

A autora Kely Bruch (2008) corrobora com a ideia, ao discorrer sobre os objetivos da implementação de uma IG, na ótica do produtor, afirmando que:

[...] o objetivo mediato, que no ponto de vista da autora é o mais relevante, é a concretização do reconhecimento de um lugar como originário de um determinado produto, que se encontra impregnado da história daquela região e do povo que a habita, da sua cultura, reputação e constância. Este reconhecimento não garante apenas o mercado para o produto, mas a permanência daquelas pessoas no lugar, cultivando hábitos passados de pai para filho, e garantindo o desenvolvimento sustentável daquelas comunidades, que muitas vezes poderiam vir a se esvaziar com a ida dos filhos para a cidade e a perda completa da memória cultivada ao longo de gerações. (BRUCH, 2008, p. 9-10).

Nesse sentido, vale a discussão das teorias da memória propostas por Nora (1993). O autor discorre sobre as transformações constantes que ocorrem na sociedade, como a globalização e a massificação, por exemplo, e um possível esquecimento ou “apagamento da

memória”. Por esse motivo, é que surge a necessidade de que se registre, archive e se criem os lugares de memória. Nas suas próprias palavras:

Os lugares de memória nascem e vivem do sentimento que não há memória espontânea, que é preciso criar arquivos, que é preciso manter aniversários, organizar celebrações, pronunciar elogios fúnebres, notariar atas, porque essas operações não são naturais. É por isso a defesa pelas minorias, de uma memória refugiada sobre focos privilegiados e enciumadamente guardados nada mais faz do que levar à incandescência a verdade de todos os lugares de memória. Sem vigilância comemorativa, a história depressa as varreria. São bastiões sobre os quais se escora. Mas se o que eles defendem não estivesse ameaçado, não se teria, tampouco, a necessidade de constituí-los. (NORA, 1993, p.13).

Assim, as regiões geográficas delimitadas, reconhecidas como uma IG, podem ser consideradas como um lugar de memória, se tornando um bastião, ou seja, elas preservam suas lembranças como um marco comemorativo. É nesse espaço que os moradores veem suas práticas culturais e tradicionais construídas historicamente sendo manifestadas no saber-fazer de cada etapa da produção, resultando em produtos diferenciados, que adquirem prestígio em face da atribuição de IG concedida à região.

Os conhecimentos humanos ali implicados são geracionalmente disseminados, perpetuando-se, pois são nesses “lugares onde a memória se cristaliza e se refugia”. (NORA, 1981, p. 7).

Em vista disso, constata-se que, o ato de implementação de uma IG possibilita a valorização da cultura e das memórias da comunidade e o beneficiamento socioeconômico, que fomenta e facilita a inserção de produtores de pequeno porte, ligados à agricultura familiar, na seara produtiva.

Esse reconhecimento pode funcionar na redução da pobreza local, pois impede a perda da força de trabalho dos recursos humanos disponíveis por conta da migração forçada pela ausência de oportunidades empregatícias. Assim, a exploração das potencialidades locais propicia a permanência dos produtores ali, de modo a evitar, também, a fuga de capital para outras áreas, e contribui para que a tradicionalidade ancestral não se desvaneça pela substituição geracional, mas se mantenha, por ser uma das alternativas de obtenção de renda. Santos e Nery (2022) acrescentam ainda que os produtores dessas regiões têm a possibilidade de, além de investir, incrementar e expandir seu ambiente de negócios, no sentido de valorizar e preservar o “saber-fazer” dessa comunidade, as suas técnicas, as habilidades e o *know-how*.

Quanto a esse aspecto, os estudos de Cerdan (2013) e de Fernandes e Pedreira (2013) acentuam que, a partir do reconhecimento, não somente os produtores se sentem motivados a persistirem na região, mas, principalmente, as novas gerações, que podem usufruir desse instrumento de tradicionalidade na preservação do ofício coletivo dos seus antepassados, valendo-se de todo o contexto histórico na região, de suas vivências, experiências e conhecimentos que terceiros não possuem sobre o território.

Nesse sentido, Kochhann (2016) completa, afirmando que “a IG é também um instrumento de empoderamento e fixação de produtores na terra”. Ao trazer essa ideia de registro do lugar e da produção resultante do local, há um fortalecimento da relação do homem com o campo. Através desse reconhecimento e valorização local, os moradores se sentem estimulados para dar continuidade às suas atividades rurais, gerando uma série de consequências sociais como a diminuição do êxodo rural, trazendo esperança para os habitantes locais que, em muitos casos, são pertencentes à agricultura familiar.

Como se vê, para esses autores, a IG atua trazendo diversos benefícios para a comunidade, em geral. Nas palavras de Pimentel (2013):

As características familiares e tradicionais da IG se relacionam com a satisfação do produtor, ao ver que o comércio valoriza o território e a técnica tradicional na elaboração do produto, elementos que compõem juntamente com uma qualidade ímpar a vantagem na concorrência com outros produtos de qualidade inferior ou que não desfrutam da mesma notoriedade. (PIMENTEL, 2013, p.138).

Cabe ressaltar, nessa discussão, o conceito de território, em especial, o referente ao entendimento de Pollice (2010, p.8), para quem esta terminologia “pode ser entendida como aquela porção do espaço geográfico, na qual uma determinada comunidade se reconhece e se relaciona no seu agir individual ou coletivo”.

O reconhecimento de IG, recebido por um determinado território, expressa vários aspectos particulares da região, a saber, a história, a cultura, o saber-fazer, as técnicas. Todos esses fatores acabam sendo incorporados no resultado final e o produtor se sente parte desse prestígio conquistado pelo produto. Com isso, vale ressaltar as falas de Cerdan, Bruch e Vitrolles (2014):

Uma das inovações importantes trazida pela IG é a sua dimensão coletiva. Os membros da associação se reúnem e definem não só as regras coletivas de produção e/ou de transformação, mas, também, as regras de comercialização. Eles têm duas opções: a venda individual (cada produtor por sua conta) e a venda coletiva, que requer, às vezes,

a formação de uma cooperativa. (CERDAN, BRUCH e VITROLLES, 2014, p. 236).

Ainda nesse sentido, vale acrescentar aqui a visão teórica de Caldas (2013), no que diz respeito a esse assunto,

[...] a implementação de uma IG é promessa da garantia da inserção do produtor de base familiar na lógica adversa dos mercados segmentados. Em última instância, é o saber-fazer que proporciona a conquista da reputação dos produtos certificados, baseada nas singularidades territoriais. (CALDAS, 2013, pg. 134).

No decorrer desse debate, percebe-se a relevância dessa questão, pois todo o percurso para se solicitar o registro de IG visa reconhecer não somente um produto em específico, mas um espaço territorial de uma determinada região onde se extrai, fabrica ou beneficia um produto ou prestação de serviço, o que geralmente envolve muitos atores, de forma direta ou indireta, atuando juntos nesse espaço, em um processo de continuidade das práticas tradicionais.

Deriva daí a importância de os produtores da comunidade se reunirem e a necessidade de se organizarem em associações ou por meio do cooperativismo, no intuito de unirem forças para buscar apoio dos órgãos públicos, das entidades sociais e demais setores das áreas de treinamento, fomento e ajuda técnica. Essa mobilização incentiva o grupo a organizar o processo de solicitação de pedido de registro de IG, além de se envolver nas decisões que envolvem a organização de produção, logística e atuação mercadológica.

Saraceno (2007, p.188-189) corrobora com essa visão ao alegar que essa cooperação associativista funciona como uma “forma de dar coesão e unidade, sentimento de pertença, imagem reconhecível de dentro e de fora dos territórios”. É pertinente mencionar também a contribuição teórica de Pimentel (2013), que, ao referenciar a questão coletiva da IG, argumenta que:

A organização tem por base o acordo coletivo de qualidade do produto que requer um processo produtivo cujos métodos e técnicas, geralmente tradicionais, passam dos pais aos filhos ou parentes, outras vezes por sucessão empresarial. Esse processo vai desde o cuidado com a matéria prima, passando pela boa conservação e armazenagem, industrialização, embalagem e distribuição, até chegar ao consumidor. (PIMENTEL, 2013, p.138).

Essa articulação coletiva, que mobiliza os produtores envolvidos nas operações de planejamento, registro e reconhecimento das IGs, fortalece a identidade geográfica e provoca um senso de pertencimento destes àquele contexto, fazendo com que os mesmos se sintam valorizados e orgulhosos por integrarem aquele território específico. Segundo Caldas (2014), esses fatores fortalecem as políticas associadas às IGs:

As IGs asseguram, para um conjunto de produtores, reconhecimento, confiança, aumento da autoestima, uniformização da produção, competitividade (intra e extrarregião) produtora e a possibilidade desse território integrar-se no mundo da competitividade comercial. (CALDAS, 2014, p.33)

Assim, observa-se que a implementação das IGs envolve a organização política entre moradores e produtores regionais, demandando, para tanto, uma série de reuniões, visando a discutir os próximos passos no que tange à viabilidade documental e aos demais procedimentos para satisfação dos critérios requeridos pelo INPI.

O território geográfico para o qual foi concedido o selo de IG, passa, então, a ter uma maior notoriedade devido a sua importância e características próprias. Os produtos ali fabricados são conhecidos pelo nome daquela região que foi reconhecida. Nesse sentido, o INPI (2021b, p.30) deixa claro que “o nome geográfico é parte importante da identidade local, correspondendo a uma memória coletiva.”

Ao citar o termo memória coletiva, o INPI nos faz reportar às bases teóricas do sociólogo francês Maurice Halbwachs (1990, 2004), que se debruçou no estudo dessa temática. Os habitantes dessas regiões reconhecidas como IGs formam grupos sociais, pois eles compartilham dos mesmos modos de vida e das manifestações culturais e tradicionais, socializando e transmitindo seus conhecimentos às gerações posteriores através das experiências vividas e da comunicação. Esses elementos fazem parte da constituição desses grupos.

Partindo dessa realidade, pode-se dizer que a memória faz com que essas práticas vão se perpetuando a partir da reconstrução do passado. A memória se ancora nas vivências e nas tradições, que se mantêm vivas ao longo do tempo e no espaço, inclusive nas práticas diárias, principalmente no contexto dos sistemas produtivos. Assim, os produtores pertencentes a um território geográfico transmitem essas memórias coletivas que foram construídas através de suas experiências.

Nesse contexto, baseado nos pressupostos teóricos de Halbwachs (1990, 2004), pode-se inferir que a sociedade é dependente de um espaço e que seus habitantes estão interagindo

uns com os outros e, nesse ambiente de relações sociais, o homem vai adquirindo conhecimentos e se estruturando de acordo com os aprendizados vividos nessas comunidades, que se torna uma espécie de moldura, “marcos sociais da memória” (HALBWACHS, 2004).

Enquanto molduras em processo contínuo de reconstrução, ajudam a estruturar as diferentes práticas como ações que perpetuam e atualizam a memória, conectando pessoas contemporâneas ou não em uma mesma rede social e historicamente tecida por todos os partícipes, ainda que de modo diferenciado – e assim nos constituímos como seres históricos e sociais.

Segundo o autor supracitado, esses marcos (familiares, religiosos, ideológicos e políticos) são os direcionadores que constituem a memória. Assim, a memória não é elaborada a partir daquilo que não existe, antes ela abarca as vivências, os lugares, os valores e interações entre os mais diversos grupos sociais. É desse modo que Halbwachs (1990) vai discorrer sobre a composição da memória coletiva. Nas suas próprias palavras,

Mas nossas lembranças permanecem coletivas, e elas nos são lembradas pelos outros, mesmo que se trate de acontecimentos nos quais só nós estivemos envolvidos, e com objetos que só nós vimos. É porque, em realidade, nunca estamos sós. Não é necessário que outros homens estejam lá, que se distinguem materialmente de nós: porque temos sempre conosco e em nós uma quantidade de pessoas que não se confundem. (HALBWACHS, 1990, p. 26).

Em outros termos, as posições e as falas do indivíduo partem da sua interação com os grupos. Nesse sentido, vale frisar que somos seres relacionais e que estamos a todo momento interagindo em sociedade, tudo ao nosso redor reivindica essa interação.

Segundo o autor, a memória coletiva, que, nesse contexto, constrói uma identidade local reconhecida e se perpetuando no tempo, não é um somatório das memórias individuais. O indivíduo em si possui uma identidade social e, ao recordar, rememorar, ele traz consigo todas as vivências e experiências adquiridas naquele grupo social ao qual ele pertence, por isso as suas memórias são coletivas.

#### **4.2 As Indicações Geográficas: A memória e a aura dos produtos na concepção de Walter Benjamin.**

Quando analisamos a articulação existente entre as Indicações Geográficas e as memórias sociais de uma realidade local específica, infere-se que aquelas possuem o poder de

converter estas últimas em potencial de atratividade de mercado, em virtude do prestígio consumerista auferido pela legitimação, que concorre para que os produtos a si relacionados assimilem um superlativo preço de mercado.

A consolidação do êxito comercial do produto referenciado pela IG se justifica pelos aspectos afeitos à sua origem singular (processo criativo original) e ao saber-fazer tradicional peculiar que são legalmente reconhecidos como signos de autenticidade e unicidade. Tais características fazem com que um determinado produto seja detentor de valor simbólico que, acredita-se, não seria decantado pelos efeitos temporais e espaciais.

Para problematizarmos sobre os fenômenos ora apontados, invocamos as contribuições de Walter Benjamin (1892–1940), que apresenta uma nova interpretação tanto da arte quanto da apreciação estética a partir das inovações ocasionadas no sistema produtivo resultantes do recente modelo de industrialização experimentado pela Inglaterra, em meados do século XVIII. A efervescência daquelas movimentações sociais impactou profundamente a sociedade, influenciando a cultura, a economia, a ciência, a arte e a política.

Inspirado por esse contexto histórico, o autor publica *A obra de arte na época da reprodutibilidade técnica*, no qual propõe analisar as transformações experimentadas pelas características de uma obra artística, atentando-se para os elementos relativos à originalidade, autenticidade e unicidade, que são responsáveis por conferirem aura às coisas.

Em suma, o que é a aura? É uma figura singular, composta de elementos espaciais e temporais: a aparição única de uma coisa distante, por mais perto que ela esteja. Observar, em repouso, numa tarde de verão, uma cadeia de montanhas no horizonte, ou um galho, que projeta sua sombra sobre nós, significa respirar a aura dessas montanhas, desse galho. (BENJAMIN, 1987, p. 170)

Conforme exemplificado pelo autor, a aura está presente até mesmo em um momento de contemplação dos encantos oferecidos pelos simples movimentos que se sucedem na natureza. Embora não seja algo possível de ser visualizado, de ter acesso ou alcance, esse momento leva o espectador a apreciar o episódio de forma peculiar, que ultrapassa a sua compreensão. Ou seja, o encontro do sujeito com aquilo que está diante de si proporciona a esse observador experiências únicas.

Essa mesma impressão experiencial se reproduz noutros âmbitos, quando o sujeito está diante de circunstâncias semelhantes à relatada, como, por exemplo, ao frequentar espaços reservados para a exposição de obras artísticas (como escultura, pintura), ou até mesmo



fotografias. Tais elementos emanam uma espécie de aura, que propaga um significado que transcende a materialidade do conteúdo que se encontra ali presente de forma tangível.

Pautando-se nisso, Benjamin (1987) desenvolveu a noção de aura para elucidar que é o caráter tradicional da obra que reverbera em valor de culto. Para ilustrar esse pensamento, o autor emitiu o pronunciamento a seguir transcrito:

Uma antiga estátua de Vênus, por exemplo, estava inscrita numa certa tradição entre os gregos, que faziam dela um objeto de culto, e em outra tradição na Idade Média, quando os doutores da Igreja viam nela um ídolo malfazejo. O que era comum às duas tradições, contudo, era a unicidade da obra ou, em outras palavras, sua aura. (BENJAMIN, 1987, p.171)

Nesse sentido, nota-se que, ao aplicar a abordagem aurática para o contexto religioso, o autor assinala que o valor de culto prestado à obra de arte se deu devido à ligação desta com o elemento divinal, que está além da dimensão concreta, do compreensível, do palpável. Ou seja, o fenômeno ora mencionado aponta para a dimensão do sobrenatural, porque adquiriu convencionalmente um *status* sagrado, tornando-se uma via mediadora de poderes divinos e essa dimensão mágica se mantém presente mesmo com a autonomização da arte.

Em acréscimo, Benjamin (1987) comunica-nos que:

[...] As mais antigas obras de arte, como sabemos, surgiram a serviço de um ritual, inicialmente mágico, e depois religioso. O que é de importância decisiva é que esse modo de ser aurático da obra de arte nunca se destaca completamente de sua função ritual. Em outras palavras: o valor único da obra de arte “autêntica”, tem sempre um fundamento teológico, pois mais remoto que seja: ele pode ser reconhecido, mesmo nas formas mais profanas do culto do belo. (BENJAMIN, 1987, p.171)

Palhares (2002) apresenta, semanticamente, a origem da palavra aura: vem do grego *aúra*, significando sopro, vapor, brisa, sendo ilustrada como uma espécie de invólucro dourado ao redor da cabeça, conforme é observado em algumas imagens religiosas. Nesse caso, a aura é simbolizada por essa auréola brilhante que envolve alguns símbolos sagrados, denotando força, poder e outros atributos divinizados, haja vista que o brilho representado pela luz é relacionado com aquilo que é santo, etéreo e transcendente.

Nota-se, então, que a aura era a característica que atribuía identidade aos símbolos sagrados ao atuar como um elemento de distinção, originalidade e autenticidade, que eram

predicados que confluíam para a construção de um significado transcendental, evidenciado na experiência ritualística.

Para além do contexto religioso, Tiedman (1971, p.652), citado por Palhares (2002) destaca que “o termo ‘aura’ somente recebe significado filosófico pelas mãos de Walter Benjamin”, que imergiu na discussão do tema ao dizer que quando o artista cria uma obra de arte específica, acaba por impregnar nela uma espécie de aura, atribuindo-lhe um valor simbólico que a distingue das demais.

Nessa senda discursiva, Benjamin (1987) discorre sobre o momento da criação artística, enfatizando que o “aqui e o agora” é incorporado às produções artísticas, que adquirem o atributo da autenticidade, capaz de solidificar um reconhecimento perene, isto é, que permanece no tempo e no espaço em virtude do prestígio conquistado através da tradicionalidade de suas raízes históricas, que são conservadas desde a sua origem e que as identifica como um objeto único e autêntico.

Vale frisar que há uma similaridade reacional entre os fenômenos desencadeados na esfera religiosa e a experiência do sujeito ao interagir com uma obra de arte, pois nessa dinâmica estarão implicadas uma série de fatores, como, por exemplo, a sensibilidade do indivíduo que se expressa através de suas emoções.

Embalado por essa atmosfera artística, o interagente se vê diante de algo que é único, impossível de se replicar e intocável. A partir da imersão nesse universo particular, o mesmo experiencia sentimentos únicos e inauditos, pois o êxtase vivenciado no ensejo não lhe permite encontrar alternativas dialógicas capazes de viabilizar com fluência a socialização dos detalhes daquilo que sentiu.

Contudo, Benjamin (1987) esclarece que, por princípio, a obra de arte sempre foi possível de ser reproduzida, ação realizada por outros sujeitos que se apropriavam do conteúdo artístico. De acordo com o teórico, essa ocorrência era verificada, inclusive, nos espaços de educação artística, onde os alunos, motivados pela conquista da consagração da fama e da ganância de obter grandes lucros, replicavam as obras de autoria de seus próprios mestres, já afamados no exercício desse mister.

Para aprofundar na análise da observação exposta, o autor relacionou alguns exemplos históricos relativos à prática dos meios de reprodução, considerando diversas nuances, tais como os modos mais rudimentares utilizados pelos gregos, os métodos mais modernos empregados pela arte cinematográfica e também na fotografia, os quais possibilitavam múltiplas cópias com qualidade superior às originais e em quantidades cada vez maiores.

Em decorrência disso, as técnicas mais primitivas cederam espaço para a ascensão do novo modelo industrial, em sincronia com os avanços do setor tecnológico. Essas inovações favoreceram o aumento gradativo da replicação dos bens, que passaram a ser fabricados em grande quantidade.

Com fundamento nessa conjectura, ele argumenta sobre a perda da aura na era da reprodutibilidade técnica, oportunidade em que o autor afirma que “mesmo na reprodução mais perfeita, um elemento está ausente: o ‘aqui e agora’ da obra de arte, sua existência única, no lugar em que ela se encontra” (BENJAMIN, 1987, p.167).

Vale destacar que as transformações decorrentes da modernização industrial atingiram não somente as produções ligadas à cultura e ao meio artístico mas, também, o aspecto aurático existente em outras coisas ou eventos, conforme salientado pelo teórico em diálogo, a saber:

Embora esse fenômeno não seja exclusivo da obra de arte, podendo ocorrer, por exemplo, numa paisagem, que aparece num filme aos olhos do espectador, ele afeta a obra de arte em um núcleo especialmente sensível que não existe num objeto da natureza: sua autenticidade. (BENJAMIN, 1987, p.168).

Em prossecução ao diálogo, adita-se a literalidade do pronunciamento desse autor, quando diz:

O conceito de aura permite resumir essas características: o que se atrofia na era da reprodutibilidade técnica da obra de arte é sua aura. Esse processo é sintomático, e sua significação vai muito além da esfera da arte. **Generalizando, podemos, dizer que a técnica da reprodução destaca o domínio da tradição o objeto reproduzido.** Na medida em que ela multiplica a reprodução, substitui a existência única da obra por uma existência serial. E, na medida em que essa técnica permite a reprodução vir ao encontro do espectador, em todas as situações, ela atualiza o objeto reproduzido. Esses dois processos resultam num violento abalo da tradição, que constitui o reverso da crise atual e a renovação da humanidade. (BENJAMIN, 1987, p.168-169, grifo do autor).

Podemos atrelar essa citação às discussões afeitas ao campo que é um dos domínios de expressão do sistema capitalista que, consoante dito em linhas anteriores, estava em pleno crescimento. Tomando a indústria cultural como pauta discursiva da mentalidade conceitual explicitada, nota-se que a reprodução de uma obra de arte provoca a perda da aura, pois essa

intervenção coopera para a invalidação de sua condição de bem cultural e a transforma em mera mercadoria, fabricada em larga escala e de forma seriada.

Por causa disso, a obra de arte que passou por um processo de reprodução torna-se um produto destituído dos elementos de autenticidade, unicidade e originalidade, alijando-se do “aqui e o agora” presentes na sua forma original. A ausência da aura promove um detrimento na sensibilidade do interagente, na protagonização do fascínio e do encanto inerentes à experimentação das coisas.

Para tonificar essa discussão, podemos transladar as colocações benjaminianas a respeito da arte cinematográfica e de sua exploração pelo capital:

Esse capital estimula o culto do estrelado, que não visa conservar apenas a magia da personalidade, há muito reduzida ao clarão putrefato que emana de seu caráter de mercadoria, mas também o seu complemento, o culto do público, e estimula, além disso, a consciência corrupta da massas, que o fascismo tenta por no lugar de sua consciência de classe. (BENJAMIN, 1987, p. 180).

Conforme observado anteriormente, as discussões em torno da aura não se encerram exclusivamente nas obras de escultura, pintura, cinema ou fotografia. Prova disso são as constatações do trabalho desenvolvido por Roesse (2008), cujos estudos sobre produção e mercado vinícola mostram que as técnicas tradicionais do fabrico foram geracionalmente repassadas dos pais para os filhos, e todo o conhecimento tradicional e milenar, atrelados às particularidades geofísicas e climáticas locais, resultaram num produto singular, detentor de uma aura. Acrescenta, ainda, que todo esse processo é algo que não pode ser ensinado, por exemplo, nas escolas e nos laboratórios.

Em vista disso, este autor fez uma observação importante ao ressaltar que a viticultura envolve processos que requerem particularidades únicas de manuseio. Por isso o vinho alcançou um *status* de obra de arte, mesmo produzido em escala, pois cada safra possuía as suas próprias características e incorporava as técnicas peculiares de cada produtor, as quais são imprescindíveis tanto para a elaboração quanto para o resultado final.

Discerne-se, portanto, que os elementos que compõem a aura não estão restritos apenas a alguns produtos, obras artísticas ou eventos, mas que “a verdadeira aura transparece em todas as coisas, e não apenas em algumas, como imaginam as pessoas” (BENJAMIN, 1984, p.88). Conforme as bases teóricas benjaminianas explanadas anteriormente, pode-se constatar que há uma correlação entre o objeto de estudo abordado nessa seção com o caráter aurático das coisas.

Para justificar pormenorizadamente tal enunciação, a fim de facilitar o entendimento proposto, é necessário ressaltar a imprescindibilidade dos elementos de autenticidade e unicidade, o “aqui e agora” (*hic et nunc*) que se encontram presentes no objeto em questão, confluindo para que este agregue propriedades únicas. Este fato endossa a afirmativa de que a existência da aura por parte de um produto não depende, necessariamente, de sua integração com o domínio artístico.

Assim, depreende-se que aquilo que confere a aura às obras de arte (foco central dos estudos benjaminianos) corresponde aos mesmos requisitos exigidos para o reconhecimento das IGs, que é o cerne de abordagem da investigação aventada. Ou seja, quando um determinado produto ganha visibilidade, por possuir características (naturais e humanas) do lugar de origem, e apresenta uma tipologia de diferenciação que remonta à cultura e tradicionalidade, ele detém os seus atributos distintivos, categorizados por Benjamin como o “aqui e agora” que concede a aura.

Em harmonia com a problematização posta, acreditamos ser pertinente evocar, aqui, as observações expressas por Mourão (2021) com relação aos famosos queijos tradicionais europeus – o *Roquefort* e o *Pecorino Romano*. Nessa publicação o pesquisador enfatiza a importância do registro de IG para asseguramento da comercialização dessas iguarias, pois tal ação funciona como uma categoria de validação de autenticidade do produto, o que reverbera em maior segurança para o consumidor.

Em continuidade, ele destaca que “quando produtores não europeus usam nomes de queijos reconhecíveis, eles estão propositalmente enganando os consumidores, a fim de lucrarem com a aura” (MOURÃO, 2021). Nesse ponto específico, o autor lembra não somente a potencialidade da IG em prol do mercado do mencionado laticínio, mas exibe um raciocínio articulador desse tema com o caráter aurático presente nesses gêneros.

Os comentários do referido autor informam-nos que, geralmente, os rótulos desses alimentos europeus são utilizados de forma indevida por outros que são fabricados em lugares diferentes, fato este que repercute numa série de prejuízos, principalmente para os pequenos produtores que encontram barreiras tanto para ingressar quanto para competir no mercado internacional.

Retomando a discussão sobre aura, na concepção de Benjamin, apreende-se que as técnicas avançadas de reprodução da obra de arte promovidas pelo novo contexto industrial engendraram uma massificação cultural que possibilitou o acesso às obras de arte ao maior número de pessoas, para além da classe social econômica abastada, consoante ocorria anteriormente.

Analisando esse processo por outro ângulo, nota-se, também, que os elementos que conferem a aura, produzidos durante o “aqui e agora”, deixam de existir. Baseado nisso, Benjamin (2007, p.720) argumenta que “o que torna as primeiras fotografias tão incomparáveis talvez seja isto: elas representam a primeira imagem do encontro entre a máquina e o homem”.

Em síntese, pode-se dizer que as características intrínsecas de um produto, como a autenticidade e unicidade, assim como os processos de manipulação tradicionais (nas palavras de Benjamin, o baixo nível técnico) empregados no fabrico, se dissipariam diante da repetição em série, produzindo simplesmente mercadorias desprovidas de aura, apenas no intuito de atender às exigências do mercado capitalista.

Porém, ao retomar as circunstâncias e especificidades que envolvem o contexto das IGs, um novo panorama surge, apontando para um comportamento antagônico àquele observado na teoria aurática *benjaminiana*, diante da reprodutibilidade técnica contemporânea. O entendimento desenvolvido, até então, encerra a ideia de que as propriedades requisitadas para a caracterização de uma IG (relativas às prerrogativas de origem e individualidades próprias de uma certa localidade; aos elementos que compõem a unicidade e a autenticidade do produto) estão vinculadas ao ambiente geográfico e às técnicas produtivas do lugar.

Destarte, nos mais diversos modos de produção utilizados para produzir um determinado bem, o “aqui e agora” – que concebe a aura – permanece inalterado, pois continua presente em cada produto ou serviço de forma “vívica”, haja vista que tais características podem ser contempladas e experienciadas no tempo e no espaço, envoltas na auréola que se reporta ao seu lugar de origem e, conseqüentemente, aos elementos de unicidade e de autenticidade.

A partir da discussão apresentada nessa pesquisa em relação aos estudos da aura em consonância com as IGs, chegou-se a um novo entendimento conceitual, o qual será denominado nesse trabalho de Produtos ou Serviços Geográficos com Potencialidades Auráticas Reproduzíveis – PGPARG.

Em síntese:

Quadro 1 – Síntese da PGPARG - Produtos ou Serviços Geográficos com Potencialidades Auráticas Reproduzíveis

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| Produtos/serviços geográficos | Produtos ou serviços produzidos em uma região geográfica específica, contendo em si um conjunto de características edafoclimáticas e/ou humanas de produção típicas do local.   |
| Potencialidades auráticas     | Esses produtos e serviços contêm em si mesmos características únicas e exclusivas do lugar de produção ou extração, que compõem os elementos de unicidade e autenticidade que podem atribuir-lhes uma aura.   |
| Reproduzíveis                 | Esses produtos podem ser reproduzíveis sem que haja a perda de seus elementos característicos, pois, o "aqui e o agora" permanece, conferindo o caráter aurático que é preservado ao serem reproduzidos nos mais diversos modos e técnicas de produção aplicados. |

Fonte: Elaborado pelo autor (2022).

Emerge, então, um novo conceito, o PGPARG – Produtos ou Serviços Geográficos com Potencialidades Auráticas Reproduzíveis, que se refere a um produto ou a serviços produzidos ou extraídos de uma determinada região geográfica, com características edafoclimáticas e humanas exclusivas daquele território que foram incorporadas no resultado final, concedendo aos tais os elementos de autenticidade e unicidade, responsáveis por preservar o “aqui e o agora”, conferindo o caráter aurático, que não se altera ao serem reproduzidos nos mais diversos meios de produção.

Tal discussão desponta como um contraponto com a teoria Benjaminiana apresentada preliminarmente, pois, no caso desse objeto em estudo (as IGs) e outros Produtos e Serviços Geográficos com Potencialidades Auráticas Reproduzíveis, mesmo no contexto moderno de produção capitalista – em que se utiliza técnicas de reprodução com rapidez cada vez maiores –, os atributos desses bens e serviços têm uma relação com a aura.

### **4.3 As tradições do saber-fazer regional e a valorização da cultura através da preservação das memórias**

Notadamente, os nomes geográficos devem dizer algo sobre os lugares que eles denominam. Sintonizados com essa interpretação, Bruch, Copetti e Fávero (2009) apregoam que os territórios que angariaram o selo de IGs têm crescido, de forma notória, com a agregação de valor ao produto ou serviço ali produzidos.

Esses autores ressaltam ainda que o reconhecimento auferido através da legitimação de uma IG apresenta uma série de vantagens para a região, como o prestígio por se destacar na produção de um determinado bem, o incremento do setor turístico e a valorização cultural e econômica do território.

Sobre essa questão, vale apontar os estudos de Mendonça, Marins e Leite (2004) com relação ao valor aquisitivo que vai incidir sobre o produto, agregado por meio desse reconhecimento:

A indicação geográfica traz benefícios nas esferas econômica, jurídica e social, uma vez que aumenta investimentos nas áreas geográficas de proveniência dos produtos/serviços, propiciando desenvolvimento local, rastreabilidade do produto, mais participação de produtores no ciclo de comercialização do produto, valorização de habilidades locais, aumento da qualidade e valor agregado do produto, proteção contra crimes de uso indevido, fraudes, propagandas enganosas e usurpação de direitos. (MENDONÇA, MARINS e LEITE, 2010, p.4).

Em outras palavras, o aumento do valor agregado do produto consolida seu lugar no mercado e, concomitantemente, incentiva a produção local. Outro benefício para o produtor e para os demais membros da comunidade direta ou indiretamente envolvidos na cadeia produtiva é relativo ao setor turístico, que é aquecido devido à atratividade do público amante do turismo rural, gastronômico, e também por estudantes e técnicos interessados nesse assunto. Desse modo, a região é, de modo geral, favorecida, preservando a cultura e as especificidades locais, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento local.

Nessa via de entendimento, o SEBRAE, que tem atuado no sentido de acompanhar as regiões com IGs, destaca que:

As Indicações Geográficas ajudam na preservação da biodiversidade, do conhecimento e dos recursos naturais, e trazem contribuições extremamente positivas para as economias locais e para o dinamismo



regional, pois proporcionam o real significado da criação de valor local. (SEBRAE, 2021d).

No entanto, é importante fazer algumas ponderações com relação a esses benefícios mencionados por este órgão, entendendo que, os temas ligados à biodiversidade, o uso dos recursos naturais e outras vantagens mencionadas requerem um debate mais amplo sob outras perspectivas e não apenas o que está sendo apresentado no ponto de vista do SEBRAE.

Em relação à valorização do produto e do território, Giesbrecht *et al.* (2016) destacam que:

As indicações geográficas são ferramentas coletivas de valorização de produtos tradicionais vinculados a determinados territórios. Elas agregam valor ao produto, permitindo estabelecer um diferencial competitivo frente aos concorrentes e possibilitam a organização produtiva e a promoção turística e cultural da região. (GIESBRECHT *et al.*, 2016).

Ao reconhecer um produto regional resultante do saber-fazer característico de uma comunidade, a cultura é valorizada, estimulada e disseminada, atraindo a atenção de turistas que apreciam os elementos ligados à expressão cultural. Em vista disso, vale lembrar que, na Europa, esses fatores fazem parte da realidade, por existir uma cultura de IG mais fortalecida e consolidada.

Os produtos identificados por uma indicação geográfica são frequentemente o resultado de processos tradicionais e conhecimentos transportados por uma comunidade em uma determinada região de geração em geração. Da mesma forma, alguns produtos identificados por uma indicação geográfica (IG) podem incorporar elementos característicos do patrimônio artístico tradicional desenvolvido em uma determinada região, conhecidos como “expressões culturais tradicionais” [...]. Isso é particularmente verdadeiro para produtos tangíveis como o artesanato, feito com recursos naturais e com qualidades derivadas de sua origem geográfica. (WIPO, 2021)

Observa-se, assim, que as IGs não têm como objetivo principal o reconhecimento ou a promoção de políticas protecionistas dos patrimônios culturais e de assuntos relacionados, que são matéria de competência privativa de instituições com esta finalidade específica. Contudo, o que se percebe é que as IGs contribuem, subsidiariamente, para a preservação ou até mesmo para a criação de elementos ligados à cultura.

Muitas práticas ou conhecimentos tradicionais são reproduzidos e documentados no Caderno de Especificações Técnicas. Esse instrumento é parte integrante do conteúdo

documental solicitado pelo INPI no protocolo de pedido de registro de IG (INPI, 2021b). Esses registros são formas de arquivos que funcionam no sentido de preservar este repertório para as próximas gerações.

Os elementos que formam a substância de uma IG são transmitidos pelos próprios produtores conviventes na região. Eles são os responsáveis por repassarem as informações das tradições produtivas para a população porvindoura, sendo denominados por Giddens (1997) de intérpretes, por atuarem como os “guardiões da tradição”. Com fundamento nisso, o autor explica:

A tradição é impensável sem guardiões, porque estes têm um acesso privilegiado à verdade; a verdade não pode ser demonstrada, salvo na medida em que se manifesta nas interpretações e práticas dos guardiões. O sacerdote, ou xamã, pode reivindicar ser não mais que o porta-voz dos deuses, mas suas ações de facto definem o que as tradições realmente são. As tradições seculares consideram seus guardiões como aquelas pessoas relacionadas ao sagrado; os líderes políticos falam a linguagem da tradição quando reivindicam o mesmo tipo de acesso à verdade formular. (GIDDENS, 1997, p.100)

Conforme apontado, é imprescindível o papel que os “guardiões” exercem, por terem uma vasta experiência nas mais diversas manifestações e práticas culturais, fazendo com que tenham acesso privilegiado às informações que os tornam “intérpretes”, capazes de transmitir essas tradições, seja através da linguagem, das práticas ou de inúmeras expressões.

Ao fazer a abordagem sobre os modos de difusão desses conhecimentos tradicionais e da sua importância para as gerações futuras, Shils (1981) comenta que:

Todos os padrões consolidados da mente humana, todos os padrões de crença ou modos de pensar, todos os padrões alcançados de relações sociais, todas as práticas técnicas e todos os artefatos físicos ou objetos naturais são suscetíveis a se tornarem objetos em um processo de transmissão; cada um deles é capaz de se tornar uma tradição. (SHILS, 1981, p. 16-17).

O comentário do autor acima faz uma ponte entre os modos de vida, os hábitos e as práticas do passado e a possibilidade de transmissão temporal, se desdobrando em um processo tradicional. Desse modo, os saberes com esse viés – repassados através das experiências dos antepassados por meio da tradição oral, do aprendizado, processados por

intermédio das observações – são registrados através do registro de IG e, assim, possuem a faculdade de preservar a riqueza cultural que está sendo reproduzida.

Essa ideia nos remete aos estudos de Pelegrini (2007) que, ao comentar sobre patrimônio e memória, infere que:

... não somente os objetos ou as coisas, mas suas representações imagéticas e simbólicas circulam nas entranhas das memórias dos sujeitos sociais, em meio a sentimentos e vivências que resistem ao ocaso e se mantêm devotadas a sustentar vínculos com os seus lugares de pertencimento, historicamente construídos. (PELEGRINI, 2007, p. 91).

No exemplo das IGs, não apenas os produtos e serviços estão no foco do estudo das memórias, mas, principalmente os saberes e as experiências de um grupo que pertence a um determinado lugar, que foram sendo fortalecidos ao longo do tempo e que permanecem ali, na memória daqueles que habitam aquele espaço comunitário.

Ecléa Bosi (1979), argumentando sobre a perpetuação dos conhecimentos culturais e das tradições de uma comunidade específica, aborda o tema memória e sociedade, partindo do princípio de que as memórias não são individuais, mas que dependem de vários fatores que cercam o indivíduo, como família, igreja e escola.

Assim como assim como Halbwachs (2004) se referindo aos seus “marcos sociais da memória”, Ecléa Bosi conduz esse entendimento da memória a partir dos grupos sociais e seus hábitos em que o sujeito trafega, desde a sua mais tenra idade. Assim,

É a essência da cultura que atinge a criança através da fidelidade da memória. Ao lado da história escrita, das datas, da descrição de períodos, há correntes do passado que só desaparecem na aparência. E que podem reviver numa rua, numa sala, em certas pessoas, como ilhas efêmeras de um estilo, de uma maneira de pensar, sentir, falar, que são resquícios de outras épocas. Há maneiras de tratar um doente, de arrumar camas, de cultivar um jardim, de executar um trabalho de agulha, de preparar um alimento que obedecem fielmente os ditames de outrora. (BOSI, 1979, p. 33).

No entendimento da autora, a memória não parte do vazio. Ela abarca uma série de vivências e lembranças, as marcas, formando assim os registros do passado que não desaparecem. Tudo isso institui o processo de constituição da memória e são os responsáveis pela perpetuação dos costumes, das manifestações culturais e das técnicas de produção de um ambiente específico.

Nesse sentido, vale mencionar a contribuição de Bertoldi e Sposato (2012, p. 82): “cabe capsular em alguma forma estática (registro) como meio de conservar a memória, proporcionar a continuidade da cultura de uma sociedade e protegê-la do sistema globalizado de cultura”. Essas seriam estratégias importantes no sentido de fortalecer a tradição e a identidade de um grupo específico. Esse reconhecimento favorece, concomitantemente, um propósito social para a produção local e um objetivo comum entre os atores locais de “resgatar a história, registrar a memória e proteger o conhecimento tradicional de uma região” (GIESBRECHT & MINAS, 2019, pg. 122).

#### **4.4 As Indicações Geográficas como mantenedora do Patrimônio Cultural**

Os indivíduos, ao longo de suas vidas, convivem e interagem em sociedade. Nesse relacionamento acabam participando das mesmas visões de mundo, modos de organização social, os costumes, o idioma e as memórias coletivas. Esses vários traços em comum compartilhados conjuntamente atuam na formação cultural e são elementos que fazem com que as pessoas se identifiquem umas com as outras. Nesse sentido, pode-se falar em identidade cultural de um grupo social (IPHAN, 2012).

Em seus estudos sobre a relação entre memória e identidade, Peralta (2000) aponta que as sociedades humanas, independentemente de suas dimensões, sempre tiveram uma estreita ligação com o passado; nesse estágio temporal passado-presente, nos identificamos com os elementos do nosso grupo social, concebendo nossa identidade e, assim, nos diferenciando dos demais. Nesse sentido, o patrimônio compreende os aspectos culturais e tradicionais que fundaram a identidade dessa sociedade.

A continuidade das memórias que estabelece e, ao mesmo tempo, fortalece a identidade de um determinado grupo social é incentivada pela ação desse instrumento simbólico chamado Indicação Geográfica, que promove o processo associativo e de cooperação, integrando os produtores de um território específico.

Durante muito tempo, o conceito de patrimônio esteve ligado somente ao que tange à materialidade e que possuía um valor histórico e cultural, como museus, monumentos, edifícios e conjuntos urbanos. Porém, com o decorrer do tempo, esse entendimento foi se ampliando e, a partir de estudos mais recentes, essa temática obteve novas contribuições, que solicitavam uma discussão mais profunda a respeito do tema, conforme salienta Soares (2003):

Quando falamos em patrimônio cultural, logo pensamos em monumentos, casas antigas etc. Esta é a visão do senso comum, porém a ideia de patrimônio é bem mais ampla, inclui vários outros aspectos. Todas as modificações feitas por uma sociedade na paisagem para melhorar suas condições de vida, bem como todas as formas de manifestação socialmente compartilhadas, fazem parte do patrimônio, pois todo o objeto ou ação que se refere à identidade de uma sociedade constitui seu patrimônio. (SOARES, 2003, p. 44-45).

O que era compreendido como patrimônio já não faz mais sentido. Se antes era levado em consideração o fator “histórico”, agora aquilo que era apenas conhecido como parte da cultura começa a ser visto como algo que precisa ser preservado, ressignificado, ou seja, um patrimônio cultural.

Nesse sentido, conforme discutido em páginas anteriores, as IGs são concedidas a regiões que têm um histórico cultural e tradicional reconhecido e expresso em suas práticas culturais, no saber-fazer de um determinado bem ou serviço e que pertence exclusivamente àquela coletividade. Assim,

[...] as Indicações Geográficas constituem-se em uma das formas especiais de proteção a bens imateriais ou intangíveis, residentes em uma das especialidades do Direito, a Propriedade Intelectual. (NASCIMENTO *et al*, 2012, p.354).

Ainda sobre essa relação entre Patrimônio Cultural e IGs, vale mencionar Scarduelli e Gonçalves (2020), quando informam que:

A preservação do patrimônio cultural de uma determinada sociedade influencia na continuidade de sua história, memória e identidade, pois é a partir dela que é transmitido os saberes e fazeres às outras gerações. Portanto, a preservação da memória de um espaço garante a continuidade da construção dos sentidos e identidades de um grupo. (SCARDUELLI e GONÇALVES, 2020, *on-line*)

Em consonância com o explanado pelos autores, as IGs contribuem de maneira relevante quando o assunto é proteção do patrimônio cultural material e/ou imaterial. Esse instrumento de propriedade intelectual atua no reconhecimento de um produto ou serviço, através de delimitação de um território específico.

As mobilizações no intuito de incentivar, instruir e organizar produtores em associações ou cooperativas, por exemplo, resultam, também, em estratégias que contribuem

para o fortalecimento e unidade como grupo, contribuindo para a proteção e perpetuação das práticas culturais, um patrimônio cultural de um povo específico.

Nesse sentido, na próxima seção o tema abordado será a cachaça, um patrimônio cultural nacional e um nome registrado em legislação específica como uma bebida que só pode ser produzida no país – uma IG brasileira. Também se abordará o percurso histórico desse destilado genuinamente brasileiro, que vem ultrapassando as barreiras do preconceito, conquistando cada vez mais um lugar de prestígio.

Conforme aponta Silva (2020), apesar de a cachaça ser uma IG brasileira, três delas se distinguem das demais por terem uma identidade especial em decorrência das características regionais onde são produzidas, recebendo o selo de IG nacional conferido pelo INPI. São elas: a “Cachaça de Paraty” no Rio de Janeiro, no ano de 2007; a “Cachaça de Salinas” em Minas Gerais, em 2012; e, finalmente, a “Cachaça Abaíra”, na Bahia, no ano de 2014.

## **5 CACHAÇA: DA DEPRECIAÇÃO À CONQUISTA DOS GOSTOS MAIS REFINADOS**

Nesta seção será feita uma abordagem sobre a cachaça, assim como sua evolução histórica, as transformações, dilemas e polêmicas em torno da bebida. A discussão se estabelece com base no reconhecimento desse destilado pelo INPI como um produto de Indicação Geográfica (IG) e as questões envolvidas durante esse processo, como os impactos nas esferas territoriais, sociais, econômicas e tradicionais, conforme apresentados anteriormente no levantamento bibliográfico.

É pertinente apontar que a produção cachaceira no contexto brasileiro vem aumentando constantemente, a exemplo das unidades produtivas, da quantidade fabricada, comercializada e consumida. Assim, é importante fazer um percurso pelo decorrer dos anos, a fim de compreender como essa bebida surgiu, sobreviveu a muitos centenários e participou de inúmeros eventos da história em que esteve presente de forma marcante ou até mesmo como protagonista de decisões importantes para o país, a exemplo da ameaça para o comércio da coroa portuguesa.

Após algumas décadas, a cachaça se consubstanciou como um patrimônio nacional, se transformando em um elemento de considerável valor mercadológico, consolidada como um importante gênero no mercado consumidor, assim como um produto carregado de crenças e simbologias.

Sendo uma bebida popular, é apreciada na roda de conversas entre amigos, aproxima desconhecidos nos papos em barzinhos, botequins e é apreciada em restaurantes. É, também, muito conhecida nas letras de músicas de vários estilos, nas rodas de samba, nas piadas, em pratos típicos regionais, nos contos populares, nas crenças supersticiosas e até nas demonstrações de fé.

Ao fazer uma analogia com o vinho, por exemplo, é notório que este apresenta uma grande importância histórica, gastronômica e religiosa. Para as religiões ligadas ao cristianismo, ele simboliza o sangue de Jesus, usado na ceia com os apóstolos, ato repetido como memorial da fé cristã. Na mitologia romana, a tradição é voltada para o ser mitológico, Baco – considerado pelos povos antigos como o deus do vinho. Igualmente a cachaça é popularmente usada em ritos de vertentes religiosas, principalmente as de matrizes africanas, como oferendas aos orixás.

Aqui vale ressaltar a observação feita por Ariovaldo Franco (1995) ao estabelecer a relação entre as bebidas e as características do lugar de origem de uma determinada crença

religiosa: “os alimentos e bebidas adotados pelos ritos de uma religião refletem a geografia e a cultura do território onde ela se originou” (FRANCO, 1995, p. 24).

Com o decurso do tempo, algumas versões de cachaça foram mais valorizadas e conseguiram reconfigurar a imagem de um produto revestido de preconceitos pela sua origem escravocrata, em um item que agrega um alto valor de venda. A Cachaça Abaíra, por exemplo, carrega consigo a herança, o saber-fazer tradicional desde os tempos de Brasil Colônia e trazido pelos escravos até a região da Chapada Diamantina, se tornando um produto de grande valor e que resultou em um título de notoriedade para a microrregião de Abaíra, como a Indicação Geográfica (IG). É nesse contexto que essa seção se desdobra.

### 5.1 As origens da aguardente brasileira

É atribuída aos egípcios a prática da inalação utilizando vapores resultantes de líquidos aromatizados e fermentados. Esses povos recorriam ao uso dessas substâncias como fins terapêuticos, na cura de moléstias. De igual modo, há registros na Grécia da produção de “*acqua ardens*” (água que pega fogo) ou água ardente, sendo um produto que, posteriormente, foi estudado e analisado por alquimistas que lhe atribuíam poderes místico-medicinais. Assim, dava início ao surgimento da “*au de vie*” (água da vida) que era receitada para a cura das enfermidades e tida como elixir da longevidade (SEBRAE, 2012).

A chegada da aguardente no oriente fez com que os árabes desenvolvessem os primeiros equipamentos de destilação que se propagaram para vários lugares do mundo, dando origem a diversos tipos de destilados como *kirsch* (Alemanha), *sakê* (China e Japão), *whisky* (Escócia) e *vodka* (Rússia). Da mesma forma, em Portugal a destilação do bagaço de uva resultou em uma bebida denominada bagaceira, considerada a precursora da aguardente brasileira (SEBRAE, 2012).

Diante dessa conjectura, entende-se que “todo povo possui seu vinho” (CASCUDO, 1967, p. 21). E, nesse sentido, o Brasil também desponta com seu próprio destilado, com base na introdução do cultivo de cana-de-açúcar, matéria-prima utilizada na produção da cachaça. Por isso é importante compreender em que circunstâncias originou o processo produtivo de aguardente em terras brasileiras e de que forma ocorreu a propagação dessa cultura até os dias atuais.

A história da cachaça no país está relacionada ao próprio contexto do setor produtivo, nos primeiros anos do Brasil colonial. As descobertas de novos produtos, advindos das



transações comerciais com a Índia, impulsionaram a aristocracia portuguesa a se interessar por novas rotas marítimas na busca de riquezas e produtos diferenciados, como especiarias, plantas exóticas e novas drogas.

Silva (2020) destaca que o açúcar era, por exemplo, um produto de alto prestígio para a nobreza e burguesia europeia, possuindo, assim, um elevado valor comercial. Todavia, tanto as terras quanto as condições climáticas desse território não eram favoráveis para esse tipo de produção agrícola.

A atividade canavieira se desenvolvia melhor em regiões de climas tropicais ou semitropicais, e foi no continente americano que a cana-de-açúcar encontrou um ambiente bastante propício para se adaptar. As primeiras plantações surgiram com as mudas trazidas por Cristóvão Colombo em sua segunda viagem às Américas, em 1493; posteriormente, o plantio se espalhou para a ilha de Santo Domingo, Cuba, México e outras ilhas do Caribe (SILVA, 2020).

No Brasil, a introdução da cana-de-açúcar ocorreu em 1504, pelo fidalgo judeu de Portugal, Fernando de Noronha, que firmou contrato com a Coroa Portuguesa para explorar os recursos naturais no país. Diante disso, ele deu início à atividade canavieira com a plantação da primeira muda em uma ilha recém-descoberta, que hoje é reconhecida pelo seu nome. A lavoura prosperou tanto que, em 1516, D. Manuel I, Rei de Portugal, já recomendava a construção de engenhos no país (SILVA, 2020).

Na sua obra *História Econômica do Brasil*, Prado Junior (1987, p. 32) salienta que “já se conhecia o bastante do Brasil para esperar que nele a cana-de-açúcar dar-se-ia bem. O clima quente e úmido da costa ser-lhe-ia altamente favorável”. Dessa forma, os portugueses viam no país o cenário perfeito para a plantação de cana-de-açúcar, onde o solo fértil possibilitava a produção açucareira.

Em 1532, Martim Afonso de Souza chega ao Brasil, fundando a Capitania de São Vicente, em São Paulo. Nessa localidade, ele edificou um engenho, que ficou conhecido como a primeira fábrica do Brasil. Posteriormente, o colonizador português passa a se dedicar ao novo ofício, com a construção de mais três estabelecimentos produtivos, à custa da utilização de mão de obra escrava (CÂMARA, 2004).

A nova atividade fabril foi se expandindo progressivamente e começou a dar bons resultados, se estabelecendo financeiramente. Conforme cita Fragozo (1998, p. 54), “a lavoura canavieira foi o principal setor econômico durante o período colonial”. Nesse sentido, o sociólogo Gilberto Freyre (2003) informa que o açúcar se tornou objeto de luxo, sendo

comercializado a preços elevadíssimos nos mercados burgueses da Europa, auferindo lucros enormes para produtores e intermediários.

Ainda segundo Freyre (2003, p. 39), “a sociedade colonial no Brasil, principalmente em Pernambuco e no Recôncavo da Bahia, desenvolveu-se patriarcal e aristocraticamente à sombra das grandes plantações de açúcar”. Assim, percebe-se a importância que a produção canavieira e o ambiente fabril com a utilização de engenhos tiveram na história econômica e social do país.

Nesse período, o continente americano se tornou o lugar com a maior plantação dessa espécie no mundo, com destaque para o Brasil, que deu continuidade à plantação canavieira ocupando, atualmente, o primeiro lugar na produção mundial de cana-de-açúcar e na fabricação do açúcar (NACHILUK, 2021).

## 5.2 Uma trajetória permeada por lendas e incertezas

Embora a história da cachaça esteja intimamente relacionada com a brasileira, o seu local de origem é incerto, sendo ainda motivo de controvérsias entre os estudiosos do setor e das crenças populares. Por isso, é comum que se apresente por meio de muitas versões, algumas delas narradas de formas diferentes e até contraditórias ao redor do país. Além disso, existem as histórias fantasiosas e até mesmo sobrenaturais, cercadas de muitas lendas e mistérios.

Nesse sentido, faz-se necessário explanar algumas dessas informações sobre a origem da cachaça, no intuito de buscar uma possível relação com o simbolismo e as memórias envolvidos nessa bebida e como a mesma vem sendo representada no decorrer dos séculos, nos diversos meios sociais.

Há, por exemplo, relatos que comunicam que esta bebida é decorrente de um intensificado simbolismo conexo à história de Diogo Álvares<sup>18</sup>, cognominado Caramuru. Conta-se que, ao arremessar aguardente sobre as chamas, Diogo deixou os indígenas extremamente apavorados com “tamanho feito” – interpretado como um ato místico –, os

---

<sup>18</sup> Diogo Alves Correia tem sua história narrada no livro “*Caramuru: poema épico do descobrimento da Bahia*”, de autoria de José de Santa Rita Durão. Nascido em Portugal, naufragou na costa brasileira no ano de 1510 e passou a conviver com os nativos, realizando o papel de intermediador entre os povos indígenas e os viajantes europeus, facilitando a comunicação. (DEVIDES; VIEIRA JÚNIOR; DEVIDES, 2017).

quais se curvaram perante ele, batizando-o de Caramuru, nome que abarca inúmeras semânticas, tais como: filho do fogo, dragão que o mar vomita e grande moreia. (VIDAL, 1950).

Segundo Vidal (1950), outra versão sobre o surgimento da bebida relata que a cachaça aparece, inopinadamente, logo após a descoberta do Brasil, tendo os escravos por protagonistas deste contexto, os quais exerciam labor nos canaviais (relevante insumo de manutenção econômico daquele período, principalmente na fabricação do açúcar).

De acordo com a história, num determinado dia, os escravos estariam em período de repouso e coincidiu com o momento em que o sumo da cana teria entrado em estado de fermentação, o álcool volatilizou e as gotículas que se concentraram no telhado da senzala precipitaram sobre seus ferimentos, provocando ardência. Em virtude do acontecido, o primeiro título conferido a tal bebida teria sido de “água ardente”. Posteriormente, houve um processamento desse elemento, introduzindo-o em recipientes de cobre para, mediante fervura, ser convertido em álcool. Em continuidade, esse material foi sistematicamente resfriado em um tubo e, quando retornou o seu estado líquido, começou a gotejar na outra superfície, característica que lhe rendeu o nome trivial de “pinga” (CASCUDO, 2006).

Lendas e estórias à parte, Luís da Câmara Cascudo (2006), um dos primeiros teóricos a se dedicar sobre o estudo desse destilado brasileiro, em seu livro *Prelúdio da cachaça*, um clássico sobre o assunto, menciona que a mais antiga referência à palavra “cachaça” (vocábulo derivado do espanhol *cachaza*, que significa vinho inferior) foi encontrada em uma carta enviada por Sá Miranda (1481–1558) ao seu amigo e comensal Antônio Pereira, elogiando a independência e fartura das Quintas Fidalgas, acolhedoras e tranquilas, entre o arvoredo do Minho em Portugal, a qual relatava:

Ali não mordía a graça,  
Eram iguais os juízes;  
Não vinha nada da praça,  
Ali, da vossa cachaça!  
Ali, das vossas perdizes! (CASCUDO, 2006, p. 13).

A recente bebida brasileira já era motivo de divulgação, sendo conhecida em Portugal nesse período. Apesar de não haver registros sobre a data exata e o local da primeira atividade produtiva de cachaça, é fato que seu surgimento ocorreu entre os anos de 1516 e 1532, conforme veremos um pouco mais adiante.

Outrossim, vale ressaltar que a bebida não apareceu por acaso, mas, sim, de forma intencional (SILVA, 2020), considerando as experiências dos escravos com o mosto da cana-de-açúcar, conforme descreve Trindade (2006):

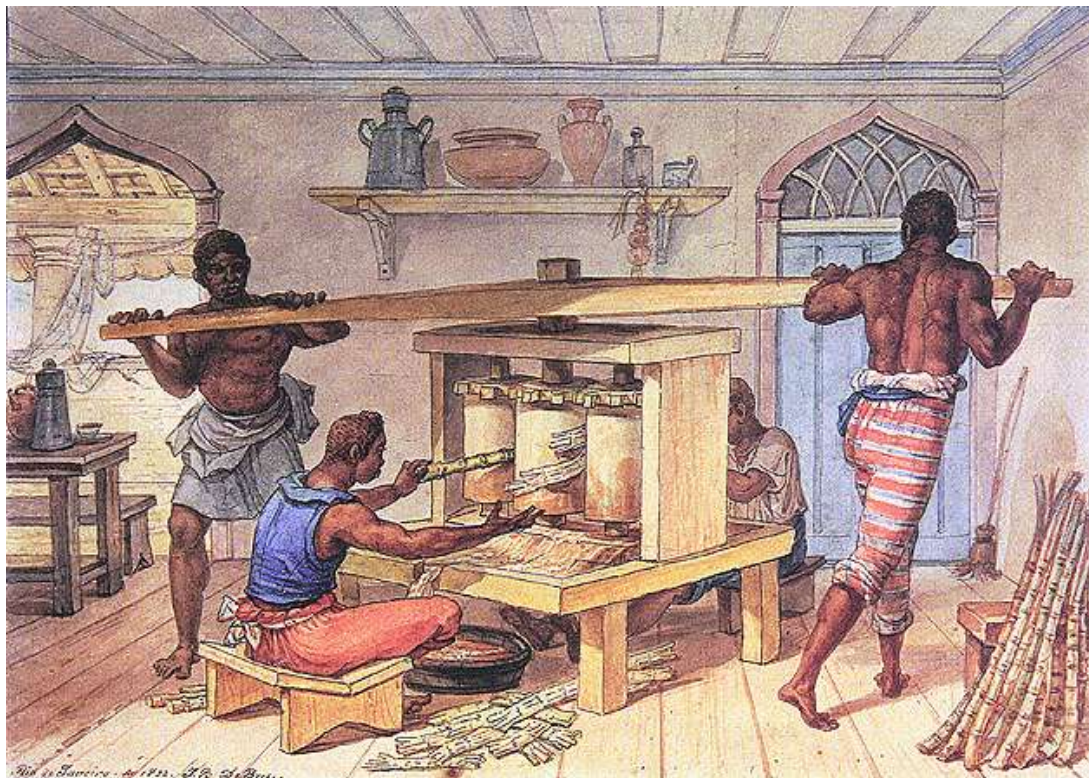
nos engenhos de açúcar, durante a fervura da garapa, surgia uma espuma que era retirada dos tachos e jogada nos cochos para servir de alimento aos animais. Dentro desses cochos o produto fermentava e transformava-se num caldo que parecia revigorar os animais. Os escravos vendo os animais consumirem aquele caldo decidiram experimentá-lo. Gostaram tanto que passaram a consumi-lo com frequência. A notícia, que os escravos estavam consumindo aquele líquido, chegou aos portugueses, senhores de escravos. Eles, que já conheciam as técnicas de destilação, aplicadas ao mosto fermentado de uva para produção da bagaceira, decidiram aplicá-las ao mosto fermentado de cana-de-açúcar, dando origem a cachaça. (TRINDADE, 2006, p. 27).

Conforme citado, os portugueses já eram conhecedores dos processos aplicados ao bagaço de uva, resultando na bebida denominada de “bagaceira”. Ao perceberem que o caldo de cana-de-açúcar era consumido pelos animais e os escravos, decidiram investir, sabendo que destilar qualquer tipo líquido contendo açúcar em sua composição resultaria na produção de álcool. E, assim, deu-se início do primeiro destilado da América Latina, antes mesmo da tequila, do pisco e do rum.

Ainda que não haja um consenso sobre sua origem, há três versões quanto à localidade que começou a fabricar cachaça: a primeira e a mais aceita é que esse destilado surgiu em 1532, em São Vicente, no Estado de São Paulo, com a instalação dos primeiros engenhos de açúcar conduzidos por Martim Afonso de Souza. Já a segunda refere a Feitoria de Itamaracá, em Pernambuco, entre 1516 e 1526 por Cristóvão Jacques, e a terceira aponta para Porto Seguro, na Bahia, em 1520, baseando-se nas ruínas de engenho de açúcar encontradas nesse local (SILVA, 2020).

Os engenhos, a princípio movidos por mão de obra humana (conforme figura 11 a seguir) são responsáveis pela moagem da cana-de-açúcar, a primeira etapa da atividade produtiva.

Figura 11 – Engenho Manual que faz caldo de cana



Aquarela sobre papel de Jean-Baptiste Debret, 1822.

Fonte: ENGENHO Manual que Faz Caldo de Cana, 2022.

Logo após, o caldo é conduzido para iniciar o fabrico de um dos subprodutos derivados da cana. Nesse processo, Cascudo (2006, p. 26), em referência ao início da cachaça no país, comenta que “onde mói um engenho, destila um alambique”. Conseqüentemente, em território brasileiro, a instalação dos primeiros engenhos dedicados à produção de açúcar utilizando a mão de obra escrava também estava associada à destilação da aguardente (CÂMARA, 2004).

Nesse sentido, vale mencionar as contribuições de Prado Junior (1987) que, ao descrever o início da ocupação do país, em meados do século XVI, discorre sobre o contexto produtivo, econômico e social, com destaque para a atividade agrícola, predominante naquele período. Em relação ao emprego da mão de obra nesse setor, o autor salienta a questão da resistência dos índios e da não adaptação ao trabalho forçado nas novas atividades laborais. Essa dificuldade precisava ser solucionada com certa urgência, por conta da alta demanda do açúcar pela coroa portuguesa; logo, a indústria açucareira necessitava de mais trabalhadores.

Diante do impasse, a ideia seria fazer a substituição da escravidão indígena por negros trazidos da costa da África, o que, infelizmente, deu certo. Prado Júnior (1987) ressalta ainda

que, apesar do alto custo na aquisição desses escravos, na metade do século XVI, eles já eram numerosos no país.

Nessa conjuntura, a cachaça já era um produto bastante utilizado na Colônia e começou a se despontar como uma mercadoria de considerável valor comercial. E, de fato, essa bebida estava sendo cada vez mais valorizada, por desempenhar um papel importante nas transações comerciais, servindo como moeda de troca no comércio escravagista, conforme aponta Cascudo (2006),

o tráfico da escravaria impôs a valorização incessante [Da cachaça]. Aguardente da terra, a futura cachaça era indispensável para a compra do negro africano e ao lado do tabaco em rolo, uma verdadeira moeda de extensa circulação. Além de ser jubilosamente recebida pelo vendedor na Costa d'África, figurava necessariamente como alimento complementar na trágica dieta das travessias do Atlântico. O escravo devia forçosamente ingerir todos os dias doses de aguardente para esquecer, aturdir-se, resistir. Soldados e marinheiros através do oceano sorviam álcool. Era um preventivo. (CASCUDO, 2006, p. 25).

Como se vê, além de servir como escambo, a cachaça também participou da dieta dos escravos, de forma impositiva.

Segundo anotações no seu diário, com data de 1629, Ambrosio Richshoffer (1987) menciona seu interesse de se aventurar em uma viagem ao Brasil, a bordo de uma esquadra holandesa. Em seus registros diários, ele descreve os eventos ocorridos ao longo dessa viagem prolongada, que durou 08 meses. Nesse percurso, 12% da tripulação pereceu vítima de escorbuto, disenteria e outras enfermidades, e, no intuito de evitar essas doenças, foi dada a ordem para se distribuir, pela manhã e à noite, um pouco de aguardente de cana.

Os escravos, então, parecem ter “aprendido” como esquecer os sofrimentos por meio da prática da ingestão dessa bebida alcoólica, tanto que, na Colônia, os mesmos repetiam o costume, agora de forma voluntária, mas com objetivos parecidos. Em relação a isso, Antonil (2011) acrescenta que:

a escuma, também, desta segunda caldeira vai ao parol da escuma, e daí torna para a primeira ou segunda caldeira, até o fim da tarefa, e desta escuma tomam os negros para fazerem sua garapa, que é a bebida de que mais gostam e com o que resgatam de outros seus parceiros farinha, banana aipins e feijões, guardando-a em potes até perder a doçura e azedar-se, porque então dizem que está em seu ponto para se beber, oxalá com medida e não até se emborracharem. À derradeira espuma da última meladura, que é a última purificação do caldo, chamam claros, e estes, misturados com água fria, são uma regalada bebida, para refrescar e tirar a sede nas horas em que faz maior calma. (ANTONIL, 2011, p. 151-152).



A ingestão do destilado deveria ser de forma moderada, para evitar os efeitos adversos da bebida, prejudicando o desenvolvimento de suas atividades laborais, por isso, a palavra “emborracharem”, empregada na citação anterior, era utilizada como sinônimo de “embriagarem”. Os escravos recorriam ao uso da bebida a fim de esquecerem das lutas, do cansaço, das imposições e dos maus tratos aos quais eram submetidos no dia a dia pelos senhores de engenho.

### 5.3 As variedades no universo da cachaça

Não é por acaso que a cachaça tem sido objeto de tantos nomes criativos. Provavelmente, as histórias, lendas e toda essa indefinição a respeito de sua origem, cercada de mistérios, influenciou em suas diversas marcas, não pouco imaginárias, repletas de crendices populares, piadas e gracejos, inspirando, inclusive, as ilustrações dos seus rótulos, conforme se observa em alguns, a seguir.

Figura 12 – Alguns rótulos e marcas de cachaça



Fonte: Frade online (2022)

A figura anterior apresenta quatro marcas de cachaça, entre as mais diversas que se encontram no mercado. A maioria, consumida nos bares e botequins, são produtos fabricados de forma artesanal, muitas desprovidas de controle sanitário e da observação dos requisitos exigidos pela legislação, o que é perceptível na aparência, na qualidade dos rótulos e, principalmente, na inexistência de informações nutricionais, indispensáveis a qualquer gênero alimentício.

Mas, as muitas diferenças e criatividade não se encontram apenas nas ilustrações e marcas. Em todo o território brasileiro, a bebida é identificada como cachaça, entretanto, ela possui mais de 500 nomes diferentes, a depender da região em que se encontra; os mais conhecidos são:

“abençoada; abrideira; acaba-festa; adorada; alpista; aninha; apreciada; arrebenta-peito; branca, branquinha, brasa; braseira; brasileira; bichinha-boia; acorda-ovelho; afamada; afiada; água-benta; água-bruta; água-de-briga; água-de-cana; aguada; água-forte; água-que-passarinho-não-bebe; água-que-gato-não-bebe; alertadeira; alma-de-gato; amansa-sogra; amansa-corno; amargosa; antibiótico; apetitosa; arranja-briga; a-que-matou-o-guarda; arranca-bofe; atitude; azarenta; bichinha; bicho-bom; bigorna; birinaite; birusca; bribada; branquinha; briosa; cabo; catuca; caideira; calafrio; calorenta; cambirimba; cambraia; canavieira; canforada; canilina; capilé; catuta; catinguenta; chamegada; chamarisco; cipoada; cheirosinha; carinhosa; carraspana; caxaramba; caxiri; caxirim; chibatada; choraminga; chorumela; cobreira; corta-bainha; cotréia; cumbe; cumulaia; criminoso; curandeira; da boa; danadinha; desperta paixão; distinta; depurativo; douradinha; encantada; enrola-chifre; ensina-estrada; gabriela; garapa; girgolina; goró; gororoba; jeribita; jurubita; lapada; limpa; lindinha; lisa; mandureba, mamãe-sacode; marafo; maria-branca; mata-bicho; mata-ovelho; mel; merol; meu-consolo; não-sei-quê; papôco; papudinha; precipício; piadeira; pifão; pinga; pisca-pisca; pura; purinha; queimante; quero-mais; reiada; saideira; sacudidela; salve-ela; samaritana; sapeca; sedutora; seleta; sopapo; sossega-leão; sputinik; renitente; suadeira; sururu; tacada; talagada; tagarela; tiririca; tiúba; tijolo-quente; tira-frio; tira-prosa; tira-teima; tiririca; tiúba; tentação; tenebrosa; treco; tremedeira; trombada; turbulenta; uma...; uma-da-boia; uma-daquelas; valentona; veneno; venenosa; virgem-afamada; vexadinha; vuco-vuco; xaropada; xixi-de-anjo; zombeteira; zinabre, zuninga” (FEIJÓ; MACIEL, 2002, p. 14).

É bastante comum que as pessoas desconheçam como são categorizadas as bebidas alcoólicas. Um exemplo disso é a aguardente, que possui uma grande variedade e pode ser de cana, melão, melado, cereal, vegetal e de rapadura. No entanto, é considerada por muitos como se fosse cachaça e, de igual modo, acabam nomeando, de forma equivocada, outros



destilados como se fossem todos iguais, derivados das mesmas matérias-primas ou sendo produzidos de maneira idêntica.

Conforme aponta Cascudo (2006), a preocupação quanto à diferenciação das nomenclaturas não é recente. O autor faz uma observação importante a esse respeito, nas suas próprias palavras:

...os nomes de Aguardente e Cachaça confundiram-se numa recíproca sinonímia e ninguém mais se preocupou destacando a origem da bebida: do caldo da cana, CANA, CANINHA, aguardente, ou de mel, melado, melaço, CACHAÇA.

A definição de CACHAZA que se divulgou, da Argentina ao México, foi dicionarizada na Espanha: *espuma e impurezas que se formam y segregan al someter el jugo de La caña cuando a La defecación o purificación...Primera y mássúcia espuma que arroja El zumo de La caña cuando empieza a cocer para hacer azúcar*. Era o conceito inicial, registrado por Marcgrave, Piso, Antonil. Dizendo CACHAÇA, valendo bebida-aguardente, creio brasileirismo, como registraram Moraes e frei Domingos Vieira.

Se a cachaça ficou sendo designação popular, não figurou nos textos impressos ao correr dos dois primeiros séculos de sua existência funcional. Mantinha-se a denominação portuguesa aguardente. (CASCUDO, 2006, p. 18-19).

É interessante notar que essa inquietação com relação a distinguir os conceitos foi muito além de nomenclaturas – a questão principal girava em torno do controle português sobre um produto brasileiro. O nome “aguardente” trazia consigo uma ligação com Portugal, enquanto que o nome “cachaza” já era registrado na Espanha e conhecido em outros países da América Latina. A denominação “cachaça” seria uma independência de um produto genuinamente brasileiro.

#### **5.4 Ameaças, proibições e revoltas populares**

Com o aumento da produção de cachaça e do consumo por parte dos escravos e da população da colônia, a Coroa Portuguesa começou a tomar uma série de medidas contra o seu fabrico. Prado Júnior (1981) informa que essas ocorrências começaram a acontecer no século XVII, período em que se acreditava que a bebida brasileira era uma ameaça e forte concorrente diante dos vinhos portugueses.

Marcelo Câmara (2004) destaca que Portugal tentou de inúmeras maneiras dificultar a produção da aguardente no país, pois não permitia a viabilização de indústrias nacionais sem o seu controle e recolhimento de impostos, muito menos um mercado interno, por isso

instituiu diversas leis para eliminar ou restringir a produção, comércio ou exportação da aguardente da terra, com instauração de taxas abusivas e crescentes, dificultando e até mesmo tornando inviáveis os negócios.

Outra questão apontada por Cascudo (2006) se refere aos objetivos primordiais de Portugal, em que a metrópole precisava do açúcar, tão valorizado, considerado como o “ouro branco”, no entanto, a colônia estava produzindo aguardente, e pior, sem a coordenação, tributação e fiscalização da Coroa. Em razão dessas circunstâncias, a Carta Real, de 13 de setembro de 1649, proibia, definitivamente, a fabricação e comercialização do “vinho de mel”, eufemismo da aguardente, em todo o Brasil.

Prado Júnior (1981), ao comentar sobre essa questão, informa a estratégia de Portugal na busca de apoio:

a metrópole estava de mãos dadas com os senhores de engenho; a estes não interessava muito a fabricação de aguardente, e a medida proibitiva forçava os proprietários mais modestos que não tinham recursos para instalar engenhos de açúcar, a lhes venderem suas canas. (PRADO JÚNIOR, 1981, p. 35).

Ainda segundo o autor, as determinações vindas de Portugal não surtiram muito efeito, haja vista que havia uma abundância de matéria-prima em consequência da expansão das plantações e a fabricação de açúcar dependia de uma boa estrutura instalada, porém poucas propriedades tinham condições de produzir.

Para fabricar a cachaça, porém, os meios de produção e técnicas aplicados eram mais simples, utilizando menos recursos financeiros e mão de obra, o que favorecia o aumento gradativo da quantidade de aguardente produzida e os processos fabris estavam ficando cada vez mais aperfeiçoados. Isso refletia no consumo, que já estava bem disseminado. Agora, não somente os negros e a população em geral, mas a “bebida de escravos” estava chegando, também, na casa grande.

A tentativa de bloqueio imposta pela metrópole permaneceu por longos 12 anos. Nesse período dezenas de revoltas populares eclodiram em favor do direito de produzir, vender, comprar, exportar, estocar e consumir a *aguardente da terra*. A mais importante dessas foi a *Revolta da Cachaça*, conhecida também como *Bernarda*, no Rio de Janeiro, nos anos 1660 a 1661, quando 112 senhores de engenhos não aceitaram a taxaço e a imposição da Companhia Geral do Comércio do Brasil, depondo o Governador e derrubando o interdito. (CÂMARA, 2004).

Assim, a partir de 13 de setembro de 1661, foi legalizada a produção e comercialização de cachaça no país,<sup>19</sup> com permissão de Portugal, mantendo o imposto sobre a produção. Novos levantes aconteceram nos séculos XVII e XVIII, na Bahia e, principalmente, em Minas Gerais, com o exemplo da *Revolta da Pinga*, contra a taxaço do comércio da cachaça e também a favor da independência (TRINDADE, 2006).

Paulatinamente, a cachaça foi ganhando espaço e sendo vista como uma bebida multifuncional, pois além de alimento era utilizada também como remédio. No livro *História da Vida Privada no Brasil I*, Laura de Mello e Souza (2018) relata que os colonos ao desbravar os sertões do Brasil enfrentavam toda sorte de dificuldades, como ataques de mosquitos, carrapatos, pernilongos, animais de grande, médio e pequeno porte, além de várias enfermidades. A autora menciona que nesse período, por volta de 1590, a aguardente com sal fazia parte da lista de medicamentos levados pelos viajantes, composto usado contra mordeduras de cobras.

Sérgio Buarque de Holanda (2008) acrescenta que a aguardente não servia apenas contra as picadas das serpentes, mas contra qualquer espécie de veneno, verminoses e ferimentos e que a eficiência desse recurso foi confirmada com depoimentos de viajantes.

Assim, inicia um período novo para a aguardente, pois a sua comercialização estava em plena expansão nas últimas décadas do século XVII. Cascudo (2006) acrescenta que esse foi um dos fatores para o aumento do comércio de escravos. A soberania financeira do açúcar estava em declínio por causa da concorrência com a produção das Antilhas e o sucesso das descobertas de minas de ouro. Nesse contexto da mineração e dos engenhos de mineiros, o historiador registra: “As Minas Gerais estão faiscando... Alguns engenhos dispensam o açúcar. Aguardente sustenta casa e família”. (CASCUDO, 2006, p. 26).

Esse período de grande esplendor aurífero mineiro contribuiu de maneira significativa no avanço da produção de cachaça e de seu percurso rumo ao interior do Brasil. Nas palavras de Braga e Kiyotani (2015):

décadas depois, com a queda do apogeu do açúcar e a descoberta de ouro e pedras preciosas na região das Minas Gerais, iniciou-se um processo de interiorização do Brasil e a cachaça o acompanhou, pois era bem apreciada pelos garimpeiros para amenizar o frio da região. A expansão da cachaça para o interior do Brasil se deu principalmente nos caminhos da Estrada

---

<sup>19</sup> Em 2009, o Instituto Brasileiro da Cachaça (IBRAC) apresentou a proposta da criação do Dia Nacional da Cachaça. A data escolhida foi o dia 13 de setembro, dia em que, no ano de 1661, a produção e a venda da bebida tornaram-se legalizadas no país após a Revolta da Cachaça (SCALIOTTI, 2014).

Real, inicialmente com o Caminho Velho, percurso que ia desde Paraty/RJ até a cidade de Diamantina/MG, e depois pelo Caminho Novo, que ligava à cidade do Rio de Janeiro/RJ; rotas estas utilizadas no escoamento dos metais preciosos para serem levados a Portugal. (BRAGA; KIYOTANI, 2015, p. 206).

Há registros na “Revista do Arquivo Público Mineiro” de que a Coroa Portuguesa se preocupava com essa expansão do grande número de engenhos dedicados à produção de aguardente, que absorviam muita mão de obra, prejudicando a Real Fazenda. Alegavam também que essa “bebida dos negros” estava perturbando o sossego público, causando várias desordens, e que os prejuízos eram evidentes, consequência da embriaguez dos escravos, que os impedia de trabalhar de forma eficiente nas minas, com a extração do ouro (LUNA e COSTA, 1982).

A aguardente, no século XVIII, teve um prestígio singular na medicina rural, a ponto de cavalos chegarem às vilas carregados de barris de cachaça, de tal modo que as autoridades locais reforçaram na fiscalização contra aqueles que insistiam na proibição do comércio, principalmente nas áreas de mineração. Alguns vendedores chegaram até a ser presos, julgados e sentenciados por descumprimento das ordens superiores (HOLANDA, 2008).

### **5.5 A valorização da cachaça e sua participação nos eventos da história do Brasil**

A cachaça participou de muitos momentos marcantes para o país, a exemplo de algumas datas comemorativas que ficaram registradas na nossa história. No século XVI, a nossa aguardente já era bastante conhecida como o primeiro destilado do Brasil, tanto que, em 1610, o viajante francês Pyrard de Laval, na Bahia, já noticiava que o vinho era feito com o suco da cana por ser mais barato e que era apenas para os “escravos e filhos da terra”. (CASCUDO, 2006, p. 16).

Com base nessas informações, pode-se observar que, por ser um produto de baixo custo de fabricação (DUTRONE, 1801) e pouco valor comercial, não por acaso sua produção, inicialmente, era direcionada aos trabalhadores do engenho e para o consumo nas senzalas. Como já era conhecida e divulgada, a bebida era destinada aos escravos e aos povos nativos da colônia, os pobres, relegada às pessoas “insignificantes”, de classes “inferiores”, e às demais que se encontravam às margens da sociedade. Em outras palavras, um produto depreciado e de pouco *status*.

Ao longo do tempo, a cachaça começou a ser produzida com técnicas mais aperfeiçoadas, entretanto, por mais que fosse objeto valorizado nas transações comerciais, seu valor simbólico era pequeno:

a cachaça é um Patrimônio do Povo brasileiro, é uma riqueza da nossa Cultura que integra a nossa Identidade e Patrimônio Cultural. Ela deveria ser estudada, conhecida, interpretada, como qualquer outra expressão da nacionalidade, como o choro, o samba, a literatura, a dança, o carnaval, o nosso humor, as nossas cozinhas, os nossos cantos e contos, a nossa, religiosidade, etc. (CÂMARA, 2004, p. 192).

Vasconcelos (2003) cita que a cachaça se transformou em símbolo de “brasilidade” durante a Inconfidência Mineira, no século XVIII, e também na Revolução Pernambucana, em 1817. O autor cita um fato interessante a respeito do movimento revolucionário pernambucano e de um dos seus líderes, o padre João Ribeiro Pessoa. Segundo alguns historiadores, o referido vigário, durante as missas, substituiu o vinho do Porto pela genuína cachaça, como forma de demonstrar aos fiéis seu apoio à revolta que tinha como objetivo a separação de Portugal.

Cascudo (2006), ao comentar essa conduta do sacerdote – que lutou bravamente e acabou se suicidando com a derrota da Revolução –, conta que ele não recusava apenas a famosa bebida portuguesa, mas também dispensou em outras oportunidades o vinho francês, pedindo para ser substituído por um cálice de aguardente.

Esse comportamento simbolizando a defesa da pátria e a valorização do produto nacional também foi comentado por Gilberto Freyre que, ao mencionar o nome desse padre, fez grandes elogios, apresentando-o como uma das figuras “mais doces” que já passaram pela história do Brasil, dizendo que tal atitude do pároco “era a exaltação patriótica e romântica da cana-de-açúcar” (FREYRE, 2007, p. 81).

Em fevereiro de 1922, durante a Semana da Arte Moderna, em São Paulo, o tema “cachaça” volta a ser destaque por meio do seu uso na culinária, acompanhando pratos tradicionalmente brasileiros. Foi nesse período também que se consolidou a tão famosa “caipirinha”<sup>20</sup>. Esse momento representou a busca pela valorização das diversas manifestações

---

<sup>20</sup> A caipirinha só foi reconhecida como bebida típica da cultura brasileira mediante o Decreto 4.851, de 2 de outubro de 2003, no artigo 1, § 4º, que diz que Caipirinha é a bebida típica brasileira, com graduação alcoólica de quinze a trinta e seis por cento em volume, a vinte graus Celsius, obtida exclusivamente com Cachaça, acrescida de limão e açúcar (BRASIL, 2003). Em 2009, o Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009, dava a possibilidade de adicionar água na formulação da caipirinha, “para a padronização da graduação alcoólica e de aditivos”. (BRASIL, 2009).

artísticas da cultura brasileira. A cachaça passa a inspirar, entre outras coisas, as letras dos mais diversos ritmos musicais (SILVA, 2020; CÂMARA, 2004).

Esse evento marcante na história do país foi promovido por artistas, intelectuais e estudiosos e teve um grande significado para as artes e a cultura nacional. Um exemplo foi em relação à imagem da cachaça, trazendo-a mais uma vez para o centro das discussões, fazendo com que a mesma tivesse novamente relevância econômica e cultural, reforçando nossa identidade brasileira, e, ao mesmo tempo, promovendo maior visibilidade e aceitação (GONÇALVES; GRAVATÁ, 2001).

Coincidentemente ou não, o gesto realizado por Dom Pedro foi repetido durante as comemorações dos 500 anos de Brasil, quando o sociólogo, então presidente da República, Fernando Henrique Cardoso, no seu pronunciamento, disse:

que a celebração dos 500 anos fique na história com o selo desse compromisso. Peço a todos que brindem comigo ao futuro. E o brinde será com a mais autêntica das bebidas brasileiras: a nossa cana, a cachaça. (FOLHA DE SÃO PAULO, 2000).

Somente a partir desse momento, aproximadamente 500 anos depois, é que o nosso destilado finalmente teve reconhecimento como uma autêntica bebida brasileira, de forma oficial, por meio do Decreto nº 4.062, de 21 de dezembro de 2001, que se refere ao vocábulo “cachaça” como de origem e uso exclusivamente brasileiro, constituindo uma Indicação Geográfica, para os efeitos no comércio internacional, e que o uso das expressões protegidas “cachaça”, “Brasil” e “cachaça do Brasil” é restrito aos produtores estabelecidos no país (BRASIL, 2001).

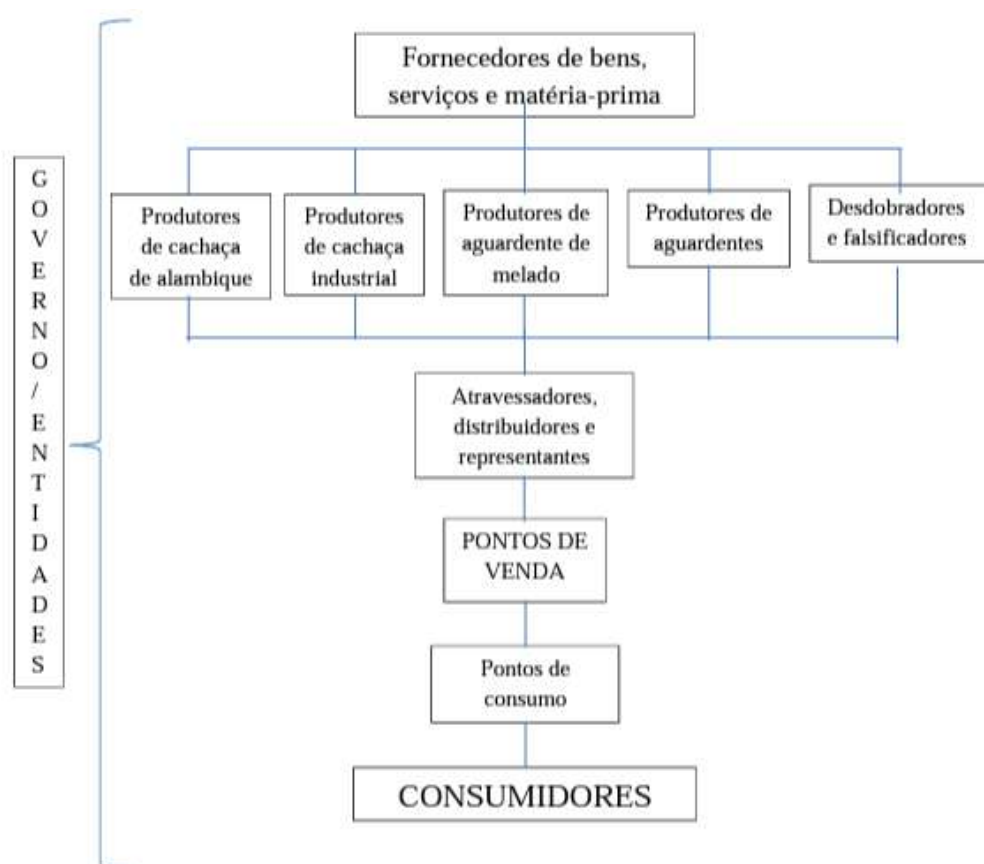
Gradualmente, a cachaça chegou e se estabeleceu de forma explícita, em todos os níveis sociais, sendo objeto de premiações e selos de distinção por suas características e qualidades diferenciadas, fazendo com que sua imagem fosse, aos poucos, se desvinculando daqueles que vivem à margem da sociedade, obtendo cada vez mais *status* e prestígio no mercado consumidor.

## **5.6 A cachaça na atualidade**

A cadeia produtiva da cachaça envolve a produção da aguardente e também de outros derivados da cana-de-açúcar. Nesse sentido, antes de adentrar nas questões que envolvem a legislação, faz-se necessário trazer uma breve explicação no intuito de esclarecer as etapas do

processo produtivo, a fim de identificar os caminhos percorridos, desde o início da produção até chegar ao consumidor final, conforme ilustrado pela figura 13.

Figura 13 – Segmentos da cadeia produtiva da cachaça



Fonte: SEBRAE, 2016

Os produtores de cachaça de alambique, da cachaça industrial, das aguardentes e os desdobradores e falsificadores partem das mesmas bases de produção para fabricar os derivados alcoólicos.

A cachaça de alambique é conhecida como “cachaça artesanal”<sup>21</sup>, com uma produção irregular ao longo dos anos e que difere da cachaça industrial, obtida em destiladores de coluna, com fluxo constante, também conhecidos como “destiladores contínuos”. (SEBRAE, 2012).

<sup>21</sup> O termo “artesanal” ainda é objeto de debate entre alguns teóricos e envolve uma série de discussões. Em relação à cachaça, há uma indefinição que repousa sobre alguns critérios de distinção. Neste trabalho, o conceito é adotado como foi definido pelo SEBRAE.

Ainda com relação a essas diferenças, Venturini (2010) ressalta que a distinção entre as duas modalidades não se encerra só no processo de produção utilizado, mas também é percebida nas características do produto final, principalmente em relação ao aroma. Segundo o autor, isso se deve ao fato de que, na categoria industrial, as etapas produtivas são acompanhadas de perto e passam por uma supervisão minuciosa, refletindo em uma padronização mais aprimorada.

Os produtores informais são aqueles que atuam sem observar as normas exigidas para produzir. Estes, muitas das vezes, vivem na “clandestinidade”, utilizando para isso pequenos ou grandes empreendimentos, sem estarem devidamente registrados nos órgãos competentes.

Quanto aos denominados “desdobradores” ou falsificadores, são aqueles que atuam na ilegalidade, atuando em áreas urbanas, que adquirem álcool de origem duvidosa e, por ajuste alcoólico, comercializam o produto de forma clandestina, como se fosse cachaça ou aguardente. Geralmente, os atravessadores ou distribuidores compram essas bebidas diretamente do produtor para distribuírem nos pontos de vendas. Esses atravessadores, muitas das vezes, são os próprios desdobradores. (SEBRAE, 2012).

Interessante destacar que, por muito tempo não existia uma diferença clara entre aguardente de cana e cachaça. Esta se diferenciava apenas por ser derivada, exclusivamente, da cana-de-açúcar, enquanto que aquela poderia ser derivada, inclusive, da destilação de outras matérias-primas como o caju, o abacaxi, a laranja, com adição de outras substâncias, como o mel e o açúcar. (ALGRANTI, 2005).

Nesse sentido e por questões de busca de padronização, surgiu a necessidade de criar novas leis no intuito de estabelecer regras para a produção, fixando padrões de identidade e qualidade, tanto para a aguardente de cana quanto para a cachaça.

Em função disso, foi instituída a Instrução Normativa de nº. 13, mais conhecida como IN-13, de 29 de junho de 2005, informando as regras e normas para a produção e distinção entre as duas bebidas, conforme descrito:

**Aguardente de Cana** é a bebida com graduação alcoólica de 38% vol. (trinta e oito por cento em volume) a 54% vol. (cinquenta e quatro por cento em volume) a 20°C (vinte graus Celsius), obtida do destilado alcoólico simples de cana-de-açúcar ou pela destilação do mosto fermentado do caldo de cana-de-açúcar, podendo ser adicionada de açúcares até 6g/l (seis gramas por litro), expressos em sacarose.

**Cachaça** é a denominação típica e exclusiva da Aguardente de Cana produzida no Brasil, com graduação alcoólica de 38 % vol. (trinta e oito por cento em volume) a 48% vol. (quarenta e oito por cento em volume) a 20°C (vinte graus Celsius), obtida pela destilação do mosto fermentado do caldo de cana-de-açúcar com características sensoriais peculiares, podendo ser



adicionada de açúcares até 6g/l (seis gramas por litro), expressos em sacarose (Grifo nosso). (BRASIL, 2005).

Portanto, a aguardente de cana se diferencia da cachaça quanto à graduação alcoólica e quanto ao produto utilizado na destilação.

O Decreto nº 6.871, emitido no dia 4 de junho de 2009, regulamenta sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas. A cachaça aparece no artigo 53, que diz:

cachaça é a denominação típica e exclusiva da aguardente de cana produzida no Brasil, com graduação alcoólica de trinta e oito a quarenta e oito por cento em volume, a vinte graus Celsius, obtida pela destilação do mosto fermentado do caldo de cana-de-açúcar com características sensoriais peculiares, podendo ser adicionada de açúcares até seis gramas por litro. (BRASIL, 2009).

Em outras palavras, cachaça é uma aguardente tipicamente brasileira que só pode ser produzida no país, conforme as normas estabelecidas na legislação, com uma escala de graduação alcoólica específica, evitando, assim, ser confundida com outras espécies de bebidas ou até mesmo sendo atribuída características que não se encontram no produto.

Em vista disso, esse mesmo Decreto vai fazer uma distinção no intuito de classificar, padronizar, registrar, inspecionar, produzir e fiscalizar. Fazendo uma distinção de outros destilados, como é o caso do famoso *Rum*, também conhecida como *rhun* ou *ron*, que, segundo a legislação é uma

bebida com graduação alcoólica de trinta e cinco a cinquenta e quatro por cento em volume, a vinte graus Celsius, obtida do destilado alcoólico simples de melão, ou da mistura dos destilados de caldo de cana-de-açúcar e de melão, envelhecidos total ou parcialmente, em recipiente de carvalho ou madeira equivalente, conservando suas características sensoriais peculiares (BRASIL, 2009).

Assim como a cachaça é típica e exclusivamente brasileira, a *Tequila*, bebida alcoólica regional do México, é produzida de acordo com a legislação específica desse país, obtida

por meio da destilação de mostos, preparados direta e originalmente do material extraído das cabeças de *Agave* da espécie *tequilana weber* variedade azul, hidrolisadas ou cozidas, e submetidos à fermentação alcoólica com leveduras, cultivadas ou não. (BRASIL, 2009).

Atualmente, a cachaça ocupa um lugar de destaque com relação à produção e consumo de bebidas no país. De acordo com o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), o Brasil possui 1,5 mil de produtores de cachaça registrados. Anualmente, são produzidos mais de 1 bilhão de litros do destilado, com uma movimentação de R\$ 10 bilhões na economia (CNA, 2021).

O Instituto Brasileiro de Cachaça – IBRAC informa que a cachaça gera cerca de 600 mil empregos diretos e indiretos no Brasil e que, atualmente, existem 5,5 mil marcas registradas no INPI (CNA, 2021).

O Anuário da Cachaça, do ano 2021, traz algumas informações a respeito do número de produtores, com base nos dados do ano de 2020. Aponta que o Estado de Minas Gerais é o maior produtor de cachaça do Brasil, tendo mais que o triplo do número de produtores do segundo colocado, São Paulo; a Bahia ocupa o 10º lugar, com 25 estabelecimentos produtivos de cachaça. De um total de 955 registrados no MAPA, 68,7% destes estão na região Sudeste, 14,5% no Nordeste; em terceiro lugar vem o Sul, com 12,4%; o Centro-Oeste ocupa a quarta posição com 3,7% e, por último, o Norte, com 0,8% de produtores (BRASIL, 2021).

Ainda segundo o levantamento, com exceção do Norte do Brasil, que houve decréscimo do número de produtores, as demais regiões tiveram aumento do número de estabelecimentos, com destaque para o Estado da Paraíba, com aumento de 21% dos produtores, ocupando a 7ª posição (BRASIL, 2021).

Na próxima seção será feita uma análise do contexto produtivo de cachaça na microrregião de Abaíra, dos desdobramentos dessa bebida, no decorrer dos anos, e de suas consequências para o desenvolvimento socioeconômico na região, em uma trajetória de reconhecimento na esfera nacional.

## 6 O QUE É QUE ABAÍRA TEM?

Nessa seção, o foco principal recai sobre o contexto da microrregião de Abaíra. Será discutido o processo de desenvolvimento da produção de cachaça, desde o início, com o povoamento do território, até os dias atuais. Assim, será demonstrado de que forma ocorreram as mudanças nessas localidades no intuito de expandir e consolidar a produção desse destilado, os problemas e desafios enfrentados e a organização dos produtores em busca de maior alcance mercadológico e agregação de valor.

Por outro lado, há também outras questões importantes a serem discutidas, decorrentes do progresso da produção de cachaça, como as reações dos fabricantes da bebida e demais membros da comunidade diante das inovações que estavam acontecendo e as transformações no ambiente produtivo e no produto final.

Desse modo, essa parte do trabalho pretende abordar as memórias dessa jornada, que envolveram os membros da comunidade nas suas práticas de fazer cachaça, culminando na formalização de associações dos produtores. Além disso, serão debatidos temas a respeito da localidade, a trajetória dos atores locais diante do acesso ao conhecimento técnico e científico que os impulsionaram a buscar melhorias na qualidade do produto tradicional, bem como os responsáveis pelos incentivos na preservação e continuidade desse saber-fazer da região, culminando no registro de IG junto ao INPI.

As entrevistas individuais com cada produtor, ao rememorarem alguns aspectos no contexto de Abaíra e microrregião revelaram alguns pontos interessantes em relação às mobilizações em busca de aperfeiçoamento na produção e, de igual modo, em relação ao pedido de solicitação de reconhecimento de IG da microrregião e da cachaça ali produzida.

Nesse sentido, Pollak (1992) comenta que a memória é uma construção coletiva; até os relatos das experiências individuais são os fragmentos das muitas recordações que foram constituídas com base nos acontecimentos, nos lugares e com pessoas. A partir de então, essa constante interação e vivências com outros indivíduos, pertencentes ou não àquele determinado tempo, são comuns àquele grupo social. Ademais, Pollak (1992) vai dizer que

a memória é um elemento constituinte do sentimento de identidade, tanto individual como coletiva, na medida em que ela é também um fator extremamente importante do sentimento de continuidade e de coerência de uma pessoa ou de um grupo em sua reconstrução de si. (POLLAK, 1992, p. 205).

No caso de Abaíra e microrregião, as memórias das práticas tradicionais e o saber-fazer da região, aprendidas ou transmitidas por gerações, foram importantes na constituição da identidade daquele grupo, e a consequente conservação dessa cultura promove um sentimento de pertencimento.

### **6.1 Cachaça: do litoral ao interior da Bahia**

Os primeiros habitantes da Chapada Diamantina foram os índios. Logo após chegaram os escravos, tanto os fugitivos quanto os alforriados que buscavam outros lugares para fixar moradia.

No entanto, o processo de interiorização ficou mais intenso a partir do século XVII, com a descoberta das minas de ouro e a corrida por esse metal valioso, o que atraiu outras pessoas para a região – portugueses, garimpeiros, comerciantes e escravos. Assim, de forma progressiva, foram surgindo as comunidades quilombolas e as grandes fazendas (SEBRAE, 2022; IPHAN, 2022).

A história, entretanto, parece se repetir em relação à divergência quanto ao local do surgimento da cachaça no Brasil. Agora, de forma semelhante, não há um consenso sobre onde e como ocorreu o início de sua produção no interior baiano; a dúvida permanece em saber se foi uma iniciativa dos escravos ou dos senhores de engenho. O que se sabe é que essa atividade, que tem uma tradição de mais de 450 anos, se confunde com o povoamento da região (SEBRAE, 2022a).

Alguns municípios e seus distritos, que fazem parte da microrregião de Abaíra, têm em suas praças públicas símbolos desse período histórico, como esculturas, placas e outros instrumentos que, de acordo com Nora (1993), são construídos com o objetivo de evocar uma memória para ser lembrada coletivamente daquilo que tem um significado importante para uma comunidade específica, como forma de resgate do passado, para quem “a memória pendura-se em lugares, assim como a história em acontecimentos” (NORA, 1993, p. 25).

Nessas regiões em que a pesquisa foi desenvolvida, são observados monumentos que expressam tanto um período das primeiras atividades laborais do território quanto o momento atual com o desenvolver da produção de cachaça, como vistas na figura 14 – a figura do garimpeiro, no distrito de Catolés, município de Abaíra, e na figura 15 – a Praça dos Garimpeiros, em Mucugê, conforme se observa a seguir:

Figura 14 – Praça do Garimpeiro, no distrito de Catolés, em Abaíra – BA.



Fonte: Mapio.net, 2022

Figura 15 – Praça dos Garimpeiros em Mucugê – Bahia



Fonte: A mochila e o mundo, 2014

E, de forma semelhantemente, outras tantas esculturas em referência à imagem da produção de cachaça, ilustrados nas imagens a seguir:

Figura 16 – Praça principal de Jussiape



Fonte: Livramento Hoje, 2018

Figura 17 – Esculturas da praça pública em Abaíra



Fonte: Viagem turismo e aventura.blogspot.com

Nas ilustrações anteriores, pode ser observado o Monumento ao Produtor de Cachaça, representado pelo engenho de cana-de-açúcar movido por tração animal. Essas duas imagens podem ser observadas tanto na Praça Central do município de Jussiape, na figura 15, quanto na Praça Central de Abaíra, representado pela figura 17.

Essas imagens reportam o passado como também o presente, rememorado em uma das entrevistas de um produtor de cachaça em Abaíra, afiliado a APAMA, que participou de todo o processo de mobilização dos produtores de Abaíra, na década de 1980, com a finalidade de organizar os produtores em associação. Conhecendo um pouco da história local, nas próprias palavras do entrevistado:

[...]eu venho de uma família... os produtores de cachaça, inclusive onde eu moro, num casarão quem foi feito, que foi erguido, de 1668 na roça, e esse casarão, ele já é, já vem desse tempo e segundo as pessoas mais velha se falavam que já fazia, era uma produção de açúcar e cachaça desde a época de 1668, então é... na verdade, os portugueses vieram para o Brasil, para essa região, para explorar açúcar e o minério, nesse período né? E, aliás e... eles vieram para a Chapada Diamantina e a Chapada Diamantina começou a povoar, povoar a Chapada Diamantina partir é, de 1640, então, a história nossa com a cana de açúcar ela é bem antiga né? bem antiga mesmo, inclusive a casa que eu moro é chamado a “casa grande” e o engenho é chamado “engenho grande” tem essa referência até hoje, porque deve ter sido um dos primeiros engenhos a produzir açúcar, açúcar colonial, eu ainda lembro um pouco das fôrmas, não me lembro fazendo mas, o pessoal conta, os mais velhos contavam, inclusive as pessoas que a gente tinha contato, meus tios, que o Governo Federal mandou fechar essas engenhocas na época da implantação do programa sucroalcooleiro, extinguindo esses engenhos, da mesma forma com a cachaça, a cachaça também foi extinta, foi mandado fechar ainda no Brasil colônia, porque o rei é, como é que diz... a, a colônia portuguesa, ela não... ela perdeu, ela estava perdendo espaço com a... com a... é o vinho que vinha do porto que era o deles né? inclusive trazia até aguardente dele, que era Bagaceira, da Corte. Então, era a história da cachaça, nós já vinha desde aquela época, e aí essa propriedade foi adquirida, é... os meus ancestrais que construíram... mas para a produção de cana-de-açúcar, isso desde 1600 e algumas, 1700 por aí, e aí é... eles vieram para o Brasil e se instalou nessa região aqui do vale do Contas e também na região do... é um pouco alguns, temos notícias que foram para a região de Caetité, também, explorar a cana-de-açúcar e outros que foram para a região de ouro, de produzir ouro, aí na região de Arapiranga, entre Catolés e Arapiranga, e fixaram por aí, é o que conta a nossa história como eu venho e, desde criança, eu ouvi. (ENTREVISTADO 1, 2022).

Esse relato aborda pontos importantes da nossa história, não relacionados somente à cidade de Abaíra, mas a todo um processo migratório com o povoamento da região da Chapada Diamantina. Segundo o relato, a construção da casa do produtor, conhecida como “casa grande”, reporta ao século XVII, em 1668, sendo um marco para o lugar, preservando



um memorial dos primeiros habitantes da localidade e os modos de vida, tendo como base de sustento a produção de cachaça e açúcar.

Em relação às atividades agrícolas adotadas nesse período, tanto no litoral brasileiro quanto no interior do país, Sampaio (2009) comenta que o próprio contexto histórico e social possibilitou a plantação canavieira para produzir seus subprodutos resultantes das moagens de cana-de-açúcar, que requeriam uma estrutura mais simples, a exemplo da cachaça de alambique e da rapadura.

Desse modo, por volta dos anos 1900, a cachaça já era abundante em quase todo lugar da região, sendo amplamente utilizada na medicina popular, como uma substância eficiente na cura das enfermidades, a exemplo da recente epidemia de varíola em que se utilizava a “cachaça canforada” para alívio dos sintomas, e acreditava-se também que impedia a infecção e proliferação da doença (SAMPAIO, 2009).

Quanto à estrutura produtiva, não há diferenças significativas em relação às características da produção de cachaça na microrregião de Abaíra em comparação com outros lugares do país. Esses espaços destinados à produção, especializados no fabrico artesanal da bebida, são equipados basicamente com os engenhos e alambiques.

Segundo Silva (2019), em sua tese intitulada *Antropologia da cachaça: um estudo sobre produção, circulação e consumo do destilado brasileiro*, há algumas características em comum entre as pessoas que se relacionam com a produção da cachaça em pequenos engenhos, como, por exemplo, a vivência em pequenas localidades, distante dos centros urbanos, e, por isso, a dificuldade de acesso à educação, refletindo na inexistência ou baixa escolaridade; a prática da agricultura de subsistência, na criação de animais domésticos para consumo próprio ou para serem comercializados nas feiras livres.

## **6.2 A mobilização da comunidade e os desafios enfrentados com a abertura da Associação dos produtores**

Em 1996 foi fundada, legalmente, a Associação dos Produtores de Aguardente da Microrregião de Abaíra (APAMA), instituição que tem a responsabilidade de organizar os produtores, orientá-los e normatizar os processos produtivos, já que o mercado de cachaça cresceu e tornou-se bastante competitivo.

Essa associação se iniciou a partir da iniciativa de um dos produtores da própria região. Segundo o entrevistado 02, a ideia surgiu de um técnico agrícola da região, que



comentou sobre a criação da associação e, logo após, foi convidando o pessoal que atuava no ramo da cachaça nas cidades de Abaíra, Jussiapé, Piatã e Mucugê. Ele fundou primeiro a associação e depois os associados acharam melhor transformar em cooperativa, pois facilitava nas questões administrativas e legais quanto à atuação no setor de vendas.

Complementando essa informação, o próprio técnico agrícola que mobilizou a criação da associação (entrevistado 01) conta que nasceu nesse contexto em que os pais já produziam cachaça. Com o falecimento do seu genitor, ele saiu para estudar fora, se formou em técnico agropecuário e voltou para a cidade de Abaíra, onde se tornou servidor estadual como extensionista rural. Ele continuou com esse amor e paixão herdados da infância, voltados para a atividade canavieira – a produção de cachaça, rapadura e derivados em geral. Então nesse tempo de retorno resolveu dar continuidade aos seus objetivos e executar as primeiras iniciativas com relação à associação dos produtores:

[...] quando eu foi em 85, 84 por aí, a gente começou a fazer o movimento, e começou a história... da nossa história da cachaça Abaíra ser envasada, e aí eu fui uma das primeiras [pessoas], foi a mobilização desde 84, cheguei em 83, 84 eu já comecei a fazer essa mobilização, e aí como foi eu, extensionista né? Apesar daquela época a gente não podia falar em cana de açúcar dentro da EBDA, da EMATER-BA<sup>22</sup>... porque ela tinha um preconceito muito grande com relação à cana-de-açúcar, que era uma cultura de sucroalcooleiro, não era a cultura de um pequeno agricultor, agricultor familiar, como é denominado hoje, mas a gente insistia em fazer esse trabalho. (ENTREVISTADO 01, 2022).

Importante salientar que toda a mobilização partiu de alguém proveniente da região que, apesar de sair para buscar uma formação, interagir com outros grupos e adquirir outros marcos sociais (HALBWACHS, 1990), manteve seus marcos memoriais relacionados à atividade dos pais. Nesse sentido, ao relatar o amor à cana-de-açúcar e seus derivados, o entrevistado aponta uma referência de base das suas memórias – “a memória escolhe lugares privilegiados de onde tira sua seiva” (BOSI, 2003, p. 71).

Ainda segundo Bosi (2003, p. 70), “cada geração tem de sua cidade, a memória de acontecimentos que são pontos de amarração de sua história. O caudal de lembranças, correndo sobre o mesmo leito, guarda episódios notáveis que já ouvimos tantas vezes de nossos avós”. Nesse relato, o entrevistado 01 ainda frisa o seu retorno com uma visão de agregar os demais produtores do município, mas, ao observar que outras localidades vizinhas

---

<sup>22</sup> No ano de 1991, a Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural da Bahia – EMATER – BA, foi substituída pela Empresa Baiana de Desenvolvimento Agrícola – EBDA (ASBRAER, 2022).

também se dedicavam ao fabrico de cachaça, visualizou essa potencialidade regional e estendeu a proposta aos demais.

Essa aquisição de conhecimento no setor agropecuário somado à inserção como servidor público na antiga EMATER, atuando como extensionista, foram indispensáveis no processo de agrupamento dos produtores. No entanto, conforme foi citado, para prosseguir com seu objetivo houve fatores que dificultaram o empreendimento – os próprios órgãos do governo abordavam o assunto com indiferença, o preconceito no ramo da cachaça era visível, ainda mais em se tratando de pequenos produtores. Mas nada disso impediu que os produtores permanecessem firmes no propósito. Em continuidade, o entrevistado 01 aponta outros responsáveis que contribuíram com o processo:

[...] quando foi 85 nós levantamos uma... um trabalho com a Festa da padroeira da cidade e começamos a fazer um trabalho junto com a igreja para ir detectando, fizemos um levantamento que Abaíra, naquela época é... tinha muito engenho de cana-de-açúcar, muito engenho mesmo, não era pouco não, era muito, para você ter ideia, na época, a gente tinha mais de 2000 hectares de cana plantada dentro do município e aí a gente começou esse trabalho, ele foi se expandindo até o município de Jussiape, o município de Piatã e parte do município de Mucugê, e aí quando... não me lembro assim a data, nós fizemos a primeira comissão é.. uma primeira comissão, eu tinha começado. Aí eu fiquei com o presidente dessa primeira comissão e a gente começou a desenvolver esse trabalho eu usava muito a força que eu tinha né? O trabalho de extensionista e também durante... o apoio de um padre e de um de um diácono da cidade, e aí a gente se tornou amigo e começamos a fazer esse trabalho, e aí quando foi em... e aí veio se ajuntando mais pessoas né? Meu cunhado começou a participar também e outras pessoas da cidade, a gente passou a adquirir essas pessoas, foi uma época muito complexas, muito assim de tabus, você está entendendo? a gente queria uma, uma associação, uma cooperativa, mas a inclinação das pessoas pelo eu era muito grande, aliás, era não, continua né? (ENTREVISTADO 01, 2022).

Nesse período, além do trabalho efetuado pelo agente extensionista, o grupo obteve também o auxílio da Igreja Católica, nas pessoas do padre e de um diácono, autoridades eclesiásticas que, inclusive, exerceram grande influência na comunidade, conquistando o respeito e a credibilidade perante a população.

Esse vínculo entre as autoridades eclesiásticas e a comunidade se intensificava durante o período das festividades religiosas, quando é bastante comum perceber uma maior movimentação na cidade por conta das comemorações daquilo que é considerado sagrado. Essa interação possibilitava o contato mais próximo com os populares, principalmente aqueles que habitavam em localidades mais distantes, na zona rural, por exemplo.

O projeto começou a despertar o interesse de pessoas mais próximas e aos poucos a “novidade” foi propagada, atraindo a curiosidade das pessoas que se ajuntavam cada vez mais, interessadas em fortalecer a atividade relacionada com a produção de cachaça. Nesse sentido, surgiu a ideia de criar associações para facilitar essa integração entre os produtores. O entrevistado 01 continua, dizendo que:

[...] diante disso nós começamos a... pensamos, a gente já tem aqui uma quantidade bastante de engenhos, todo mundo sabe fazer cachaça, mas, precisamos aprimorar essa cachaça porque aquele tempo nós tínhamos as canas e elas não tinha problemas, doenças, a sanidade dela era perfeita não tinha problema com, com pragas né? E aí chovia mais, os vales todos tinha a água, né? E aí começamos então, dentro dessa ótica, trazer a tecnologia né? e essa tecnologia foi aonde a gente encontrou uma pessoa, que, aí Conquista, um seminário foi feito, o seminário baiano né? Aí em Conquista ou talvez um pré seminário para acontecer outro seminário em Salvador, não me lembro, mas tivemos um seminário aí em Conquista, então em Conquista nós fomos, foi eu mais um colega que trabalhava na EBDA, e eu na EMATER-BA, quando foi chegando lá eu conheci um professor que era da Universidade Federal de Juiz de Fora, ele tinha feito doutorado e pós doutorado nessa área de bio fermentação, principalmente com cachaça, e aí eu propôs para ele a vir em Abaíra, mas ele, na época, pediu um valor alto e a gente não tinha como trazer, a gente tinha apoio da empresa que a gente trabalhava. E aí eu me lembro que eu fui ao prefeito de Livramento, de Livramento ao prefeito de Rio de Contas, Jussiape, Abaíra, Piatã, Mucugê e foi, foi esses estes 5, esses 5 prefeito, cada um deu um total e a gente acabou trazendo esse professor, e ele passando aqui, uma semana conosco. (ENTREVISTADO 01, 2022).

Importa salientar as contribuições dos eventos voltados para o setor agropecuário, como palestras, cursos e treinamentos promovidos pelos técnicos ligados aos órgãos estaduais voltados ao setor agrícola. Tudo isso serviu na promoção do conhecimento, que passou a inspirar e incentivar os participantes, não apenas de Abaíra, mas dos outros municípios vizinhos que também se dedicavam à atividade canavieira.

O apoio dos agentes públicos também foi imprescindível para viabilizar esses treinamentos, valendo-se do apoio financeiro concedido pelos representantes do executivo municipal da região. Essa assistência serviu como estímulo para se buscar ajuda de especialistas para assessorar mais de perto e dar o devido suporte técnico. Isso fez com que as informações do que estava acontecendo na localidade fossem propagadas, inclusive pelos meios de comunicação.

Enfim, foram dados os primeiros passos na concretização de um sonho. O entrevistado 01, empolgado com a conversa, prossegue:

[...] começamos esse trabalho de formiguinha, é... puxando esse trabalho ... e aí quando foi... e aí resolvemos criar 11 associação dentro da cidade, fizemos uma associação comunitária, mas aí entrou vários interesses, né? Vários interesses e agente descobriu... e resolvemos criar uma associação específica dos produtores de derivados de cana, e aí essa associação, ela começou a crescer como ganhou notoriedade também, e aí a gente passou a participar de alguns eventos, a própria empresa que eu trabalhava nos deu... abriu o espaço para que a gente começasse a desenvolver esse trabalho, aí veio o segundo, o terceiro festival me parece... o segundo a gente ainda participou, o terceiro e aí, se não me engano o terceiro ou o quarto houve já uma campanha em prol ou, contra a associação, já estava ganhando espaço, o grupo nosso tava tomando espaço, e aí nós perdemos esse festival, também não participamos, e virou uma festa, virou uma festa comum. Me parece que depois de 2 ou quinto ou sexto festival, se não me engano, a gente retomou de novo e começamos a fazer esse trabalho, e quando foi em 90... e aí criamos associação, e essa associação se tornou associação representava a cana-de-açúcar, os produtores e cana de açúcar, e inclusive com muito adepto, muitas pessoas participando, e aí começamos fazer as construções, ainda em nome da associação. Quando eu fui 2006... 2006, se não me engano... quando foi em 96, a gente conseguiu um recurso, só não me engano um recurso estadual, através da Secretaria de indústria e comércio e também um recurso do Banco do Nordeste, através de um empréstimo, e aí nós construímos a nossa sede, é claro que ainda sem dinheiro, a gente não tinha dinheiro nenhum, houve até o empréstimo pessoal para que a gente comprasse a área né? e depois a gente comprou essa área e conseguimos pagar. (ENTREVISTADO 01, 2022).

De início, as associações não eram voltadas exclusivamente para a produção de cachaça, mas para integrar os produtores das comunidades rurais na cultura de diversos produtos e bens produzidos pelos moradores. Entretanto, como foi citado durante a entrevista, outros interesses passaram a fazer parte dessas instituições, sendo necessário constituir uma associação específica para essa finalidade, para o que tiveram o apoio do governo estadual quanto do Banco do Nordeste, que financiaram a construção da sede da Associação.

A partir desse momento, segundo o entrevistado 01, eles conseguiram, finalmente, registrar a cachaça. Logo em seguida teve um evento internacional em Salvador, um encontro de vinhos e destilados, e conseguiram lançar essa cachaça. Porém, o lançamento oficial da “Cachaça Abaíra” foi logo após, no Festival da Cachaça, em Abaíra. E a partir de então, investiram em muitos encontros e treinamentos na região, a saber:

[...] participamos de vários treinamentos, e aí fizemos vários treinamentos com o município de Jussiape, Abaíra, Piatã e Mucugê, vários treinamentos mesmo para que os produtores fizesse a mesma... vamos dizer assim, a mesma qualidade... cada um tem sua regularidade mas a mesma qualidade, a gente queria uma cachaça... a gente queria uma cachaça coletiva, vamos dizer assim, que tivesse um nome só, com todos os agricultores

pequeninho, conseguimos fazer isso e conseguimos mais recursos para fazer algumas agroindústrias comunitárias. Uma dessas agroindústrias deram certo, outras não deram certo até hoje, porque entrou a parte política pelo meio e isso atrapalha para caramba, e aí conseguimos fazer esse trabalho e depois começamos a comercializar. (ENTREVISTADO 01, 2022).

A realização desses eventos, como foi mencionado na entrevista, objetivava uma maior atenção, rigor e cuidado na prática produtiva, em busca de uma melhor qualidade e na manutenção de um produto uniforme. Para isso também foi pensado o apoio a agroindústrias comunitárias que facilitariam esse processo, haja vista que os produtores traziam a matéria-prima para ser processada nesse local.

Além disso, a cooperação dos membros da comunidade por intermédio das associações colabora para o fortalecimento das atividades agrícolas regionais, incentivando a permanência no campo, a perpetuação das práticas e dos saberes específicos daquela localidade, valorizando a região, sobressaindo em meio a um mundo globalizado e de grande competição. Nesse sentido, Abramovay (2000) esclarece que o

[...] mais importante que vantagens competitivas dadas por atributos naturais, de localização ou setoriais é o fenômeno da proximidade social que permite uma forma de coordenação entre os atores capaz de valorizar o conjunto do ambiente que atuam e, portanto, de convertê-lo em base para empreendimentos inovadores. (ABRAMOVAY, 2000, p. 380).

Sobretudo, o autor destaca a importância do relacionamento entre os moradores de uma determinada localidade, em busca de valorizar as potencialidades regionais. Sob essa ótica, Pires, Muller e Verdi (2006) concordam ao afirmar que instituições provenientes desse dinamismo dos atores ali presentes promovem o desenvolvimento local por meio da cooperação e de ações coletivas relacionadas à cultura do lugar.

Em relação a essa proximidade, o entrevistado 03 detalha a questão quando cita a abertura dessas associações comunitárias:

[...] a primeira, a gente foi sócio da Apama, a cooperativa lá né? a produção de cachaça. Aí vem outra associação, que é de outra comunidade que a gente tem aqui, que é a do São José, a gente fundou essa associação. Aí ficamos lá uns 2 anos, aí vem outra comunidade que fica mais próximo de onde eu estou aqui, e fundou outra associação comunitária, que é o Brejo. E assim... como era distante, a gente começou a fundar uma, depois a outra mais perto, e aí dessa associação comunitária do Brejo, a gente conseguiu fundar, além da associação, a gente fizemos um engenho comunitário, mas, mesmo assim, como ficava a distância de uns 6 km, e a gente tinha outras comunidades perto aqui, então veio a ideia formar uma associação da comunidade da

gente, e essa associação, onde eu estou aqui agora, essa fazenda onde estou, tem associação de 3 povoado, é associação comunitária Suruca, Andrequicê e Carafbas. (ENTREVISTADO 03, 2022).

A expansão dessas associações foi planejada considerando uma organização em conjunto dos próprios produtores, que pensaram em levar essas instituições para junto dos moradores, no sentido de facilitar as negociações, as decisões e aproximá-los do ambiente de produção, inclusive com a implantação estrutural de um engenho comunitário para que pudessem produzir a cachaça nessas comunidades e escoar para a APAMA.

Ainda segundo o entrevistado 03, foram feitos vários convênios com o Estado no intuito de buscar ajuda financeira para a construção das usinagens e da abertura de poços artesianos, pois eles moram na região de sequeiro e, nos períodos de estiagem, a produção diminui bastante. Mesmo com todas essas alternativas para tentar solucionar o problema da seca, inclusive com a construção de açudes, os problemas da falta de água não foram solucionados, afetando a plantação.

Todas essas estratégias, no sentido de amenizar os problemas enfrentados na lavoura, pretendiam também segurar os produtores na comunidade e incentivá-los a se dedicar na fabricação dos produtos locais. O entrevistado 05 ressalta que muitos moradores da região se dedicam à atividade canavieira apenas para servir como alimentação dos animais em época de seca.

Por outro lado, ainda segundo o entrevistado 03, atualmente as associações comunitárias não conseguem escoar toda produção, que aumenta durante o período das chuvas. Além da produção dos associados, existem muitos outros produtores individuais que elevam a quantidade de cachaça produzida, sem um mercado para absorver tudo que é fabricado na região. Esse problema foi agravado durante a pandemia da Covid-19.

Nesse sentido, as dificuldades que hoje se encontram para ampliar as vendas não diferem muito do que acontecia tempos atrás, mais precisamente durante a década de 1990, início da expansão da produção da bebida. Naquela altura, enfrentavam-se ainda outros empecilhos, relacionados às questões jurídicas, como veremos no relato a seguir:

[...] conseguimos fazer esse trabalho [associativo] e depois começamos a comercializar. Essa comercialização foi até um determinado tempo porque uma associação, ela é proibida de comercializar, mas nós conseguimos um regime especial né? Tanto na Secretaria da Fazenda quanto no Ministério da Fazenda e fomos comercializando. Quando foi um determinado tempo nós fomos pego em uma carga que ia pra São Paulo, e aí, no Rio de Janeiro, como era da associação, a gente, a partir daí, nós não conseguimos mais essa

comercialização, muito difícil, só mesmo interno, aqui na Bahia. (ENTREVISTADO 01, 2022).

A Associação estava diante de outras dificuldades, dessa vez relacionadas às vendas. Para que os produtos pudessem ser comercializados fora do Estado da Bahia era necessário estar dentro das normas legais. Nesse sentido, foram tomadas novas decisões, de acordo com o entrevistado 02, que relata:

a gente partiu para a cooperativa, e dentro dessa cooperativa nós levamos mais ou menos aí 4 ou 5 anos para conseguir efetivar essa cooperativa, porque é aquela questão da junta comercial, quando ia um trabalho lá e, ou mandava para lá o documento, eles via algo errado no documento e aí voltava todo, a este voltava de novo e ficou nesse vai e volta. Muito triste isso porque o cara não lê a documentação toda aí o que que acontece? veio o pessoal que foi, veio e teve um problema na justiça com o casamento, aí ia com o nome do cadinho sei lá... e teve que tirar o nome, não sei o quê... e aí não passava! até que nessa história o SEBRAE já tinha entrado conosco né? O SEBRAE fez um bom trabalho com a gente, e o SEBRAE nos assessorou quando ele mandou um técnico na área específica de cooperativismo de contabilidade. E aí a gente conseguiu destravar essa cooperativa e conseguiu registrar. Registramos a cooperativa, conseguimos a autorização para a comercialização, tanto da Receita Federal tanto da Estadual, e a gente conseguiu então que os bens que a gente tinha, tudo da associação transformar para cooperativa, numa comodata ... então, a partir daí, a gente tem esse histórico em 2000 e em 2004 se não me engano 2004, 2004 ...2003. você não me entendeu?... Aí e fui embora, passei 4 anos fora, estudar, aí foi quando foi feita essa cooperativa, quando eu saí ainda estava na prática burocrática, aí quando eu.. a gente voltou e continuou o trabalho aqui. A gente fez vários convênios com estado para que o estado ficasse à disposição do carro. E eu fiquei com o carro à disposição, fazendo um trabalho com a cooperativa vários tempo né? Inclusive documentado com a EBDA, porque existia um tabu que levar cachaça para o laboratório, se alguém pegasse o carro do estado... e aí a gente conseguiu isso tudo documentado para não trazer problemas ... é, denúncias que havia acontecendo. (ENTREVISTADO 01, 2022).

Observa-se que a Associação, juridicamente, não daria as bases legais que os produtores necessitavam para interagir no mercado. Com base nisso, pensaram em abrir a Cooperativa dos Produtores de Aguardente de Qualidade da microrregião de Abaíra – COOPAMA. Houve muitos obstáculos na questão burocrática, ao fazer a solicitação de registro perante a Junta Comercial. Com o auxílio do SEBRAE e com a ajuda técnica sobre o cooperativismo foi que, finalmente, conseguiram legalizar o empreendimento.

Conforme visto anteriormente, as mobilizações no intuito de agregar os produtores enfrentaram muitas dificuldades e resistências advindas da comunidade, dos órgãos governamentais e de boa parte dos próprios envolvidos com a atividade canavieira.

Em sua tese de doutorado, intitulada de *Ajofe e alcoometria: poderão viver juntos? As escolas diante das mudanças socioculturais ligadas à produção de cachaça artesanal na microrregião de Abaíra – Ba*, Almeida (2008) em sua pesquisa de campo, verificou que, nesse período, a atuação do MAPA na microrregião, a partir do ano de 2006, para promover seminários e visitas à comunidade, instruindo os produtores quanto à regularização, os engenhos e aplicação das normas na produção de cachaça, trouxe um descontentamento nos produtores e moradores da região.

A autora ressalta que parte dos produtores e também os atravessadores se organizaram para se opor às novas medidas adotadas na região, visando apenas obter lucro com a cachaça comum e continuar com as práticas de desdobramento e adulteração desse produto com outras substâncias. No intuito de conseguir seus objetivos e manter a realidade local inalterada, utilizaram-se das seguintes estratégias:

- a) criação de boatos para provocar instabilidade social, como o de que os alambiques que não se modernizarem serão fechados pelo MAPA e que a APAMA e o prefeito, um dos membros da associação, solicitaram a ação repressiva do MAPA;
- b) busca de apoio para bloqueio à ação do MAPA em lideranças políticas opositoras ao atual prefeito. (ALMEIDA, 2008, p. 98).

Esses rumores, que partiam principalmente dos interessados pela não inovação e regularização da bebida, contribuíram para aumentar a insatisfação e fomentar os demais membros da comunidade no sentido de acreditarem que o prefeito estava beneficiando a APAMA em detrimento aos outros produtores, pois as reuniões da Diretoria da Associação aconteciam na sede da Câmara Municipal.

Em contraponto, a autora relata que os fiscais do MAPA explicaram a importância de se adequar a produção de acordo à legislação vigente, a fim de que houvesse melhorias na qualidade do produto e, com isso, fortalecer a região, com o intuito de evitar a conduta dos atravessadores, de obter maior valor nas vendagens e evitar práticas abusivas na comercialização.

A maioria das pessoas da cidade tomou partido nessa questão, por ter conhecidos, parentes ou amigos envolvidos na produção de cachaça, culpando a prefeitura e a APAMA pela fiscalização, apesar de saberem da precariedade das condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos produtivos.



Essa questão é confirmada por um dos entrevistados ao ser questionado sobre possíveis discordâncias, conflitos ou oposições por parte da comunidade, o qual relata o seguinte:

[...] Rapaz, aqui é o seguinte: a gente teve, a gente tem muito inimigo, o inimigo que a gente tem aqui é o atravessador, o atravessador é que ganha dinheiro com cachaça, a cooperativa mesmo, a que somos associado, nunca ganhou dinheiro com cachaça não, a gente apenas defende um produto com boa qualidade. Na realidade, essa controvérsia existiu e existe até hoje, e a gente tem um problema sério também com relação à falsificação. A cachaça Abaíra, hoje deve ter mais de 20 marca falsificada, o próprio poder público não faz nada, não ajuda em nada. [...] eles lamentam que não tem gente suficiente, então o papel nem é esse, eu acho que se a gente paga imposto e existe uma marca, e a gente é dono dela, a gente devia ser protegido pelo próprio poder público. (ENTREVISTADO 04, 2022).

Como se vê, essa questão envolvendo os atravessadores e os desdobradores tem sido um dos maiores problemas para os produtores. Eles atuam no mercado por meio da concorrência desleal. Todo esse imbróglio acompanha a realidade abairense desde as primeiras mobilizações rumo às inovações até os dias atuais, como foi relatado por Almeida (2008).

Outros produtores preferem manter suas atividades sem nenhuma alteração no processo produtivo, o que afeta a qualidade do produto, sem as devidas manutenções nas máquinas e os cuidados com a higiene, indispensáveis para manter o produto livre de substâncias tóxicas prejudiciais ao consumidor. O Entrevistado 5 relatou uma das motivações da resistência de muitos produtores integrarem a associação:

Olha o problema é o seguinte para você estar em uma instituição séria, para ser legal nesse país, você precisa ter seus conceitos e compromissos que nem todo mundo quer ter, as pessoas gostam muito da facilidade né? Primeiro é... para você produzir, ter uma produção legal, você tem compromissos e as pessoas não gosta de ser legal, até prefere vender um pouco mais barato, na verdade também, o fator de comercialização... a Cooperativa ainda não atingiu o ponto necessário para a comercialização, às vezes as pessoas preferem vender a a granel, nem que seja mais barato, mas é que assim também, um... digamos assim, a cachaça a granel aqui é moeda né? O cara vende barato mas vende fácil, já a Cooperativa, ela não tem poder de aquisição assim de todo mundo, de uma vez só, e isso, também, não deixa de ser um entrave né? E as pessoas então... entendeu? Então, é justamente isso e essas pessoas também, os atravessadores às vezes fazem o papel de comprar a produção antecipada, de qualquer tipo de produto para eles serve, não importa a higiene, não importa a forma de produzir, não importa se é boa ou se não é, ele logo vendo que é de Abaíra, pra eles, tá bom, isso aí também é um dos pontos, o cara não quer ter cuidado de limpeza, de higiene, das exigências da vigilância, do Ministério da Agricultura... tudo isso é

facilitador para que eles continuem como estão. (ENTREVISTADO 5, 2022).

É unânime entre os entrevistados a insatisfação com a falta de fiscalização pelos órgãos competentes na produção e no mercado de cachaça, o que favorece a atuação dos atravessadores e dos desdobradores, em um mercado de concorrência desleal, pois estes oferecem um produto com preços menores, sem as devidas garantias de qualidade e segurança para o comprador, o que pode comprometer tanto a saúde de quem consome quanto o nome da verdadeira “Cachaça Abaíra”.

Por outro lado, uma parte dos produtores não se sente motivada a fabricar uma bebida de qualidade em decorrência dos custos envolvidos no processo de adequar as etapas produtivas às normas sanitárias e ambientais, sem a garantia de retorno dos recursos financeiros investidos.

Desse modo, os fabricantes preferem produzir de forma mais simples e menos dispendiosa, o que reflete no custo do produto final. Assim, eles têm a possibilidade de negociar sua produção mais rapidamente (muitas vezes, antes mesmo de produzir, já têm a compra garantida pelo atravessador, como visto no relato anterior do entrevistado 05) no mercado informal com um preço menor.

Almeida (2008) informa que parte da população era contra toda essa movimentação em prol da expansão da atividade envolvendo a cachaça, por causa dos problemas de saúde em decorrência da ingestão da bebida alcoólica e por conflitos sociais e familiares produzidos pelos vícios.

A autora ainda comenta sobre a questão religiosa, em que uma igreja evangélica criticou a realização do Festival da Cachaça, atitude que seria também uma contraposição às ações de um padre que tem sua figura associada à criação da APAMA, conforme informado anteriormente. Por outro lado, nem todas as igrejas evangélicas locais tiveram a mesma atitude, como foi o caso da entrevista concedida por um pastor, o qual teve uma postura mais tolerante em relação à produção da bebida, informando que alguns membros da sua igreja, inclusive sua esposa, atuava na produção e comercialização da bebida, e que as pessoas dependem dela para sobreviver (ALMEIDA, 2008).

O entrevistado 03 menciona essa questão, ao ser indagado sobre possíveis discordâncias ou oposição dos moradores. Em relação à expansão do destilado, ele responde que

[...] não, porque assim, até aqui as pessoas que as religiões que não permite é... tomar cachaça, porque você sabe tem várias religiões que não permite tomar cachaça, não é? Mesmo esses que aqui não toma cachaça, eles produzia a cana, é a região todinha, é produtor de cana, então eles queriam ver crescer, eles quer ver crescer a APAMA, que é o que vai dar a sustentabilidade na alimentação dele, não é? Através da cachaça ele vai ter o pão do dia a dia na sua mesa, então eles não foi contra, assim... a mobilização, o trabalho da cooperativa... não. Todos os produtores queriam ver o nome da cachaça, não é? Cachaça Abaíra... Com o mercado que podia dar um preço melhor, então ninguém foi contra, ninguém é contra até hoje! Agora, existe hoje a cachaça de má qualidade que hoje estão trazendo álcool de fora para produzir cachaça, ele rouba o preço da nossa cachaça de qualidade. Então acaba assim, não teve muita venda, muito mercado para isso, não é? Mas Abaíra era uma cidade que produzia mais de 10.000.000 de litros de cachaça por ano, então todo mundo queria, vivia da cachaça. Todo mundo, seja lá quem fosse, assim de religião ou qualquer um vivia da própria cana. Não bebia cachaça, mas vendia [risos], era um meio de sobrevivência na região de Abaíra. (ENTREVISTADO 03, 2022).

Diante do exposto, infere-se que as divergências religiosas relacionadas com críticas à produção de cachaça não tiveram um impacto tão significativo, apenas atitudes mais pontuais em determinados momentos ou, talvez, mais uma atitude de discordâncias entre crenças divergentes. Assim, percebe-se que essa atividade econômica é preponderante para aqueles membros da comunidade, um meio de sobrevivência, mesmo para aqueles que não fazem uso daquilo que produzem.

### **6.3 O processo de implementação das Indicações Geográficas**

Inicialmente, a ideia da Associação não tinha a pretensão de requerer o registro de IG, mas integrar os produtores do mesmo ramo da atividade, visando a fortalecer os negócios da região e o progresso da produção de cachaça em Abaíra e seu entorno. No entanto, essa organização por parte dos produtores foi fundamental para os próximos desafios que iriam surgir futuramente.

O entrevistado 05 informa que a ideia associativa, desde o início, já tinha como um dos objetivos o de fazer um produto de qualidade, dentro de todos os padrões legais, adequando às normas de higiene, como pré-requisitos necessários para produzir uma cachaça de qualidade e pronta para ser consumida.

Um passo seguinte foi o pedido de solicitação da IG junto ao INPI. O entrevistado 02 informa como foi o início dessa fase para a Cooperativa e de onde surgiu a ideia:

[...] geralmente, quem na cooperativa... quem sempre busca as coisas, digamos que é o presidente, no momento que está exercendo a função, então, na época que, é... se inventou a buscar a indicação geográfica, que a cooperativa da Bahia foi das primeiras receber, também, foi um processo que começou, e muitos pedidos de muita coisa para cuidar, da papelada, é um negócio incalculado, tanta informação que você procura... foi o governo estado que pagou todo o investimento dessa trajetória que, demorou... rapaz, até falou assim, tá pronto, eu acho que foi mais de 5 anos ... muito tempo! Porque quando a coisa é novo, nem profissional que está à altura de executar certos trabalhos, você encontra no mercado... então aí fica aquela coisa, o cara acha que ele é esperto, todo mundo quer fazer as coisas mas não tem condições, vira um passa para outro que não teve condições, busca uma coisa aqui, busca outra acolá, e com isso o tempo passou, o tempo passou, até falou tá pronto, demorou, aí veio o pessoal do governo, do SEBRAE e de outra Secretaria, estava sempre ajudando, foi quem financiou, muito dispendioso né? Caro! E aí... até aprontou, teve gente, até que não acreditava mais que saía! (ENTREVISTADO 02, 2022).

Uma parte dos produtores de Abaíra já estava organizada em associações e uma Cooperativa; a ideia de buscar treinamentos, participar de eventos e seminários já era comum na comunidade e, com isso, já existiam os contatos com técnicos e órgãos governamentais. Dessa forma, o conhecimento das IGs ocorreu por meio do contato com a equipe do SEBRAE e, segundo o entrevistado 03, esse órgão foi o grande propagador e motivador desse processo de inspeção, delimitação da área poligonal da microrregião, entre outros procedimentos relativos à assistência técnica.

Em 2008, iniciaram as primeiras mobilizações para buscar o reconhecimento da IG, inclusive com a participação do professor Dr. Alcides Caldas, que teve uma significativa contribuição nesse processo. Em 2009, o SEBRAE e o Ministério da Agricultura, da Pecuária e do Abastecimento – MAPA promoveram um seminário de grande relevância na questão de trazer conhecimento para que os produtores da região entendessem a importância desse selo (SEBRAEBAHIA, 2021).

A APAMA solicitou a intermediação do MAPA para que, juntos, fizessem um levantamento histórico e cultural das regiões onde se encontravam mais de 700 engenhos produtores de aguardente de cana de açúcar e derivados. Além disso, foram analisadas outras localidades com potencial de produção de aguardente de cana com qualidade. A associação também contou com os serviços de assessoria da empresa LHSTP – Consultoria Técnica e Projetos Ltda. para demarcar o território e elaborar o Relatório Técnico da Poligonal, levando em conta a altitude, bacia hidrográfica e características do solo (MAPA, 2013).

O MAPA também enviou Fiscais Federais Agropecuários, que, juntamente com os representantes da APAMA, visitaram as áreas que compunham a área delimitada inclusa na Poligonal, buscando identificar os divisores de água da bacia do alto Rio de Contas, a localização das plantações de cana-de-açúcar e fabricação de aguardente. Em vista disso, foram elaborados o Relatório Técnico e o Memorial Descritivo, nos quais estão identificados a área pertencente à região da Chapada Diamantina, abrangendo os municípios de Abaíra, Jussiape, Piatã e Mucugê (MAPA, 2013).

No dia 1º de setembro de 2011, a APAMA instituiu o Regulamento de uso da IP com as devidas especificidades que regulamentariam o processo de adesão à IG, assim como as normas de qualidade aplicadas em todas as etapas do processo produtivo. Esse documento apontava uma área geográfica que correspondia à produção de cana-de-açúcar e à fabricação da cachaça, valendo-se de um memorial descritivo aprovado pela Presidência e Assembleia Geral da Associação (APAMA, 2011).

Finalmente, no ano de 2012, deu-se entrada junto ao INPI, que concedeu o registro para a microrregião de Abaíra no ano de 2014. Para a implementação de uma IG, é necessário que haja uma modificação na estrutura institucional, no caso de Associações e Cooperativas. Nesse sentido, a APAMA alterou o seu Estatuto Social, com a criação de mais um órgão, que é o Conselho Regulador da Indicação Geográfica (SEBRAEBAHIA, 2021).

Esse Conselho é constituído por 05 membros, dos quais 03 são associados da APAMA e 02 são de instituições externas da entidade, sendo 01 membro de uma instituição técnico-científica com conhecimento em cachaça, e 01 membro representante de instituição de desenvolvimento ou divulgação ligada ao setor da cachaça, todos eles eleitos em Assembleia Geral dos Associados, com mandato de três anos, podendo ser reconduzidos (APAMA, 2011).

Entre as atribuições do Conselho Regulador, estão:

- I . Elaborar e instituir o Regulamento de Uso da Indicação Geográfica da Micro Região de Abaíra, devendo ser o mesmo referendado pela Assembléia Geral;
- II. Orientar e controlar a produção, elaboração e a qualidade dos produtos amparados pela IP Abaíra, nos termos definidos no regulamento;
- III. Zelar pelo prestígio da IP Micro Região de Abaíra no mercado nacional e internacional e orientar o Conselho Administrativo a adotar medidas cabíveis visando evitar o uso indevido da IP;
- IV. Elaborar e manter atualizados os registros cadastrais definidos no regulamento, bem como adotar as medidas necessárias para o controle da produção, visando ao atendimento do disposto no regulamento próprio;
- V. Propor medidas para regular a produção da IP de forma harmônica com a demanda do mercado;

- VI. Emitir os certificados de conformidade dos produtos amparados pela IP, bem como o selo de controle;
- VII. Elaborar relatório anual de atividade;
- VIII. Propor melhorias para o regulamento;
- IX. Adotar medidas para preservar e estimular a qualidade dos produtos da IP;
- X. Controlar o uso corrente das normas de rotulagem estabelecidas para a IP, conforme definido no regulamento;
- XI. Implantar e operacionalizar o funcionamento de uma comissão de degustação dos produtos da IP;
- XII. Elaborar, aprovar e implantar normas internas do próprio Conselho Regulador para operacionalização de atribuições estabelecidas no regulamento;
- XIII. Instituir uma comissão permanente ou comissão temporária para tratar de temas específicos de interesse da IP;
- XIV. Implantar as medidas de autocontrole, visando ao cumprimento do Regulamento da IP. (APAMA, 2011, p. 5).

Como a IG representa uma coletividade, é indispensável que essas normas garantam, também, sempre adequar as regras do Regulamento de IP, atualmente denominado de “Caderno de Especificações Técnicas”, o qual deve ser elaborado pelos produtores e em que estão descritas as características do produto, as formas de obtenção e mecanismo de controle como condição de uso da IG.

Esse documento visa garantir a segurança jurídica por trazer transparência, regras claras e objetivas, descrevendo todos os procedimentos e normas referentes às IGs, garantindo também mais consistência perante a lei, principalmente no caso da inclusão de novos produtores (SEBRAEBAHIA, 2021).

#### **6.4 Modos de produção e a adequação aos requisitos pela instituição das Indicações Geográficas**

Após o reconhecimento de IG, todas as etapas dos processos produtivos no fabrico de cachaça, na microrregião de Abaíra, passaram a seguir as normas de acordo com o que está estabelecido no Regulamento de uso de IP. Para isso, foi necessário que houvesse outras mudanças na estrutura de produção.

Ao ser questionado sobre essas transformações, o entrevistado 03 informa que, no caso dos pequenos produtores, a realidade associativista facilitou o processo, com a implantação do engenho comunitário.

[...] os engenhos que a gente tinha que era individual, cada um tinha seu engenho, aquele engenho de madeira, a tração animal. E aí já começou isso, quando você partiu para poder montar um engenho comunitário, que surgiu a ideia de filiar cooperativa, a gente já se modernizou todinho, o engenho já veio... equipamentos novos, a gente já trabalhou com mais higiene, tinha condições de ter uma higiene que antes não tinha, tudo mudou né? Mudou para melhor. (ENTREVISTADO 03, 2022).

Ainda acrescenta:

[...] a gente produz a cachaça, a gente não deixa o começo da cachaça, que a gente se chama cabeça, e nem o final né? Cabeça e cauda era tudo misturado! e hoje a gente não deixa mais isso, a partir do dia que a gente fomos produzir cachaça de qualidade, não deixa isso mais, o que mais prejudica a saúde dos consumidores. (ENTREVISTADO 03, 2022).

Essas questões que envolvem as boas práticas de higiene são de suma importância, haja vista que refletem diretamente na saúde dos consumidores. No caso específico, ao ser questionado sobre a “nova qualidade” da cachaça, o entrevistado acrescenta o seguinte:

[...] hoje você tem um controle de tirar os metais pesados que tem na cachaça né? hoje você... antes não, antes, você tinha tudo isso misturado. Então, a gente é... hoje eu te falo que, a gente tivemos os curso de capacitação pra isso, para a gente poder produzir o tipo de cachaça que seria assim, com mais sabor de cachaça mesmo e não sabor de metais pesados né? Que vai prejudicar a saúde de muita gente né? Então isso mudou muito né? (ENTREVISTADO 03, 2022).

As bebidas em geral, assim como outros alimentos, podem ser um meio de transporte de bactérias e outros agentes prejudiciais à saúde dos consumidores. Por isso, é indispensável que as boas práticas de fabricação percorram todas as etapas de produção, desde a colheita, passando pela etapa da moagem e, principalmente, no estágio final, quando ocorre o processo de destilação.

Segundo pesquisa realizada por Canuto (2004), um alambique desprovido da correta higienização e em precárias condições de manutenção pode acarretar em uma bebida com muitos metais pesados, causando uma série de doenças como problemas renais, vasculares, cardíacos e hepáticos – hepatite, cirrose hepática, icterícia, crise hemolítica e câncer, podendo levar à morte.

Outro fator que deve ser levado em consideração é a procedência da bebida, haja vista que é um setor com um alto índice de informalidade (OLIVEIRA *et al.* 2008) e da atuação

dos desdobradores (que fabricam “cachaça” com base em uma mistura de álcool com sacarose). Estes, por sua vez, estão destituídos da atenção e do acompanhamento dos órgãos fiscalizadores, o que pode comprometer a qualidade do produto.

Ao ser questionado sobre as possíveis alterações no sabor e as características da cachaça com base nessas inovações no ambiente de produção, nos utensílios e nos processos, o entrevistado 03 comenta:

[...] continua sim! [o mesmo sabor] e com mais higiene. Agora, o sabor é o mesmo de uma cachaça que era 100 150 anos, e antes, tinha cachaça que era... eles falavam “bica corrida”<sup>23</sup> né? Então assim, hoje é uma cachaça de cana, feita de cana! Não era de álcool, nem de açúcar misturado. Então assim, hoje nossa produção da cooperativa é de cana, então... é que traz o sabor da cachaça. (ENTREVISTADO 03, 2022).

E o entrevistado 05:

Olha, na verdade é o seguinte: toda modificação.... pelo menos a gente tem um padrão hoje que, é... a cachaça que a gente fez lá em 80, a gente faz igual hoje. Do jeito que a gente começa uma safra a gente termina. Infelizmente, nos moldes mais tradicional às vezes não consegue, embora seja de qualidade... mas para você ter o padrão, não é muito fácil, e aí a gente, pelo menos isso, um padrão de qualidade, ele não altera. Esse *know-how*, esse conhecimento, a cooperativa, a associação, nos deu...

O entrevistado 01, ao citar as inovações nas técnicas produtivas, salienta que houve um aperfeiçoamento, e que a “receita” de como fazer cachaça continuou a mesma, e com a inovação,

[...] você tá sabendo como é o corte de cabeça, que você está sabendo... como é que você vai fazer uma bidestilação, você tem que saber qual o tipo de material que você vai fazer a cachaça, que a cana vai dar o tempo de moagem, o período de moagem, se vai dar cachaça que presta. Aí você começa a entender o porquê. Você fazer cachaça é fácil, aliás, você fazer uma porcaria lá é fácil, agora, fazer cachaça é uma arte! Entendeu? A maneira, você vai mudar hábitos, você vai mudar hábitos, você está

---

<sup>23</sup> Esse método conhecido como “bica corrida” refere-se ao processo em que, todo o conteúdo destilado é engarrafado, sem a separação da “cabeça” (parte inicial do estágio de destilação) e “cauda” (parte final). Na fabricação de cachaça de qualidade, dentro das normas e fiscalização, em que há laudos químicos que atestam sua qualidade e segurança, existe um cuidado em fazer a separação da “cabeça” e “cauda” do produto proveniente do alambique, o qual é aproveitado somente a parte denominada de “coração”, desse modo, o destilado fica isento de uma possível contaminação por meio de metais pesados, componentes químicos altamente prejudiciais a saúde e outras substâncias tóxicas que, se ingeridos, podem causar sérios danos para o consumidor, como intoxicações, câncer, podendo até mesmo, levar a morte. (Cachaciê, 2022).



entendendo? Né, agora esse habito é tecnológico, você saber porquê... eu não sabia! Porque cachaça pra mim era açúcar, era sacarose, não sabia que existia um aparelho que media quantidade de brix, que seria essa quantidade de açúcar... que essa quantidade de açúcar dissolvesse em água potável, que a fermentação daria melhor... eu não sabia disso! (ENTREVISTADO 01, 2022).

Com mais esse relato do entrevistado 01, é perceptível a proporção do impacto dessas mudanças nos modos de produção da cachaça de alambique na microrregião de Abaíra. E, com isso, surge outra questão importante a ser discutida, que envolve tradição e inovação no contexto de implementação das IGs.

### **6.5 Indicações Geográficas na Microrregião de Abaíra: impactos e separação entre Tradição e Inovação**

A produção de cachaça no interior da Bahia, como foi observado anteriormente, se utilizava das mesmas técnicas produtivas praticadas pelos escravos. Atualmente, essa é uma realidade em muitos lugares, em que o uso dos métodos tradicionais e equipamentos rudimentares na fabricação da aguardente ainda é muito comum, não apenas no Estado da Bahia, como em todo o país.

Na microrregião de Abaíra, a cachaça tomou outra direção em razão de suas especificidades edafoclimáticas. A plantação canavieira se adaptou bem àquele território e logo se expandiu, consolidando-se como uma atividade promissora. Isso se refletiu nas características gastronômicas da cachaça, a qual se despontou como uma bebida que atraiu o gosto dos consumidores.

Porém, desde os séculos anteriores, o saber-fazer da cachaça era baseado no que era aprendido, repassado de geração em geração por meio da oralidade, da imitação e do empírico, em que predominava o conhecimento tradicional, sem acesso ao conhecimento científico (MARCONI; LAKATOS, 2003).

O entrevistado 05, ao falar sobre as técnicas tradicionais de fazer cachaça na microrregião de Abaíra, enfatiza o peso da tradição para os produtores e moradores, conforme descrito a seguir:

A grande maioria sabe justamente pelo aprendizado mesmo assim de pai pra filho, da própria tradição do lugar, so que a grande maioria das pessoa aqui

da região... da agricultura tradicional, sabe fazer, justamente por isso, ou ele aprendeu na família ou ele foi trabalhador ali de uma roça, então ele tá ali acompanhando, então é uma tradição assim que ele já vive no sangue das pessoas daqui da região. (ENTREVISTADO, 05, 2022).

Essa realidade começou a se inverter. O conhecimento, as práticas, até então aprendidas, foram ganhando outro significado, além do aprendido com a visualização, com o empírico, tomando-se por base as mobilizações em favor da ideia de implementar as IGs. Para isso, era necessário que houvesse todo um planejamento que visava a instrução dos envolvidos na atividade cachaceira.

Nesse sentido, foi articulado junto a instituições competentes, como o MAPA e o SEBRAE, a promoção de seminários, cursos e treinamentos com os técnicos da área, o que promoveu grande impacto no conhecimento e na prática diária para os produtores.

No entanto, essas transformações que estavam ocorrendo, principalmente em relação às novas tecnologias e aos métodos empregados no processo produtivo, encontraram (e ainda encontram) muita resistência por parte dos produtores, conforme salienta um dos entrevistados:

[...] olha, não é fácil não. É fácil porque as pessoas é daquele tipo: meu pai fazia assim, meu avô fazia, também assim, meu bisavô fazia assim... e cachaça é uma coisa muito pessoal, é muito cheio... é muito agarrado, é uma coisa tradicionalista. (ENTREVISTADO 01, 2022).

Conforme mencionado, aquilo que é considerado como “novidade” nem sempre significa que é melhor, geralmente é visto com certa desconfiança e incerteza, embora saiba-se que “a cada geração o conhecimento se renova e novos valores são incorporados”. (SALDANHA, 2005, p. 37).

Nesse sentido, vale a pena trazer o pensamento de Flandrin e Montanari (1998), ao discutir esse assunto em relação à história dos alimentos, quando dizem que:

[...] as tradições não aparecem já completamente formadas na origem, mas são criadas, modeladas, definidas progressivamente pela passagem do tempo e os contatos entre culturas que, segundo os momentos, se cruzam ou se enfrentam, se sobrepõem ou se misturam. (FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p. 868).

Contudo, a discussão que envolve o tradicional e o novo, entre rupturas e continuidades, tem relação com os processos históricos e culturais, não significando, necessariamente, que são excludentes. As sociedades estão em constante transformação e,

nesse ínterim, as tradições não deixam de existir, mas suas identidades “variam historicamente e dependem de seu contexto de definição”. (DUBAR, 2009, p. 13).

Com relação às perspectivas do futuro, muitos são os desafios que se encontram atualmente, e alguns se sentem desestimulados, conforme se vê em alguns relatos:

Hoje eu tenho um pouco de decepção com a cachaça.... fico frustrado e tão triste quando eu vejo essa malandragem.... e a gente não pode fazer nada. [Com relação ao futuro] eu ainda estou com o pé atrás... porque eu acho que é a cachaça não vai ter muita evolução não, porque, infelizmente, ou cair na mão do atravessador ou na mão da grande agroindústria. Só para te dar uma ideia, quando nós fomos registrar no Ministério da Fazenda, a cachaça, através da cooperativa, foi a primeira a ser registrada, porque nós quebramos esse paradigma! Você tinha que produzir por um grande engarrafador.... A IG também é uma coisa que tem que ser divulgada.... fazer um queijo, fazer um vinho, fazer um champanhe, cada região tem sua particularidade, mas, a gente tem que defender a cachaça o que é da nossa nação, cada nação defende o que é sua, nós não vamos defender uísque, que não é nosso! (ENTREVISTADOR 01, 2022).

A preocupação do entrevistado 01, assim como dos demais associados, se refere a vários fatores como: a falta de conhecimento e instrução sobre as práticas produtivas realizadas pelos produtores; falta de recursos econômicos para investir, ampliar e dar prosseguimento com a atividade agroindustrial; resistência dos envolvidos em transformar práticas instituídas; além do comércio ilegal, que ocorre por meio da atuação dos atravessadores e dos desdobradores. Essa insatisfação tem sido recorrente nas entrevistas.

O entrevistado 03 evidencia melhor essa situação ao esclarecer como ocorre essa prática:

[...] Se a gente tivesse um mercado que tirasse tudo a nossa produção anual, cada ano que passava a gente aumentava nossa produção, não é? Então o que mais atrapalha mesmo um pouco, o nosso trabalho, é a cachaça falsificada... e se continuar igual esses anos aí, de 5 anos para cá, 10 anos pra cá, daqui mais uns anos o pessoal só vai tomar cachaça com álcool mesmo, porque os produtores não vai suportar produzir cachaça e não ter o preço justo.... se você hoje banalizar uma cachaça de 2,50 o litro, ela não cobre o custo de produção. Como a gente vai produzir hoje uma cachaça boa de qualidade para competir com uns cara desses? Então depende de quem? Depende do poder público correr atrás disso, a fiscalização mesmo chegar em cima, se não daqui mais uns anos os produtores não vai conseguir produzir cana não! É um problema, não é? Problema seríssimo, tomou conta do mundo! (ENTREVISTADO 03, 2022)

Conforme fragmento da entrevista anterior, a atividade do atravessador nesse contexto comercial ocasiona uma série de problemas, como, por exemplo, a saúde de quem consome a bebida e as consequências para a cadeia produtiva de cachaça. Essa prática prejudica aqueles que se dedicam a produzir um determinado bem dentro das normas e dos padrões de qualidade, desvalorizando-o, ao impor um preço mais baixo, insuficiente para cobrir os custos de produção.

No entanto, os prejuízos não atingem somente os produtores registrados. Os demais fabricantes de cachaça que se dispõem a negociar com os atravessadores ficam na dependência econômica destes em relação a vender sua produção para serem comercializadas e isso limita “o lucro do produtor, impedindo a acumulação de capital e, conseqüentemente, os investimentos na melhoria tecnológica e na sua qualidade de vida”. (BEZERRA & MAGALHÃES, 2000, p. 66).

Em lugares distantes e afastados dos grandes centros urbanos, a exemplo da microrregião de Abaíra, os problemas enfrentados para escoar a produção ainda são maiores, conforme salienta Andrade (1981):

Em algumas regiões mais afastadas a produção agrícola é vendida primeiramente a um proprietário de caminhão, que a obtém no meio rural e a revende a comerciante estabelecido no primeiro centro urbano de alguma importância; este revende esta mercadoria a um grossista estabelecido em um grande centro urbano, que transporta para seus armazéns, para revendê-la mais uma vez ao retalhista por intermédio de quem a mercadoria chega ao consumidor. (ANDRADE, 1981, p. 214).

Por outro lado, ainda em relação ao futuro, para o entrevistado 05 a perspectiva é de melhorias; a avaliação é que não há projeção para diminuir a quantidade produzida, haja vista que, atualmente, a produção chegou em um patamar estável. E acrescenta que se houver incentivos para o setor no país, de forma geral, a tendência é de aumento. No entanto, o entrevistado tece críticas à legislação:

[...] nós temos uma legislação leviana, a facilidade para as agroindústrias de grande porte, as grandes marcas, são bem mais favoráveis do que para produtores pequenos e pequenas cooperativas como é o nosso caso, isso se falando em geral. Em termos de incentivo fiscal, de apoio técnico, em termos de financiamento, tudo, tudo... então, a gente, talvez, não consiga aumentar muito a produção. (ENTREVISTADO 05, 2022).

Ao citar as dificuldades enfrentadas por serem produtores e empreendimentos de pequeno porte, nos faz rememorar o início das mobilizações no intuito de organizar a associação dos produtores e pedir o registro da cachaça nos órgãos competentes. Apesar das dificuldades, eles conseguiram concretizar seus objetivos e, agora, se veem diante de grandes barreiras no âmbito jurídico.

Durante a entrevista, outro tema que foi mencionado é sobre as dificuldades em relação ao investimento para os produtores abaienses. O entrevistado 05 destacou que, a nível federal ou estadual, os recursos destinados para a agricultura familiar são ínfimos, comparados com a quantidade concedida para o agronegócio, por exemplo. Ele ressalta ainda que essa modalidade de produção agropecuária sempre foi muito discutida, por se tratar de pequenos produtores, mas, em sua opinião, o que sustenta a continuidade dessas atividades no campo é a vontade do pequeno produtor.

Por fim, o entrevistado 02 acrescenta que o desafio no momento é a expansão mercadológica para escoar a produção: “a perspectiva nossa para o futuro é você trabalhar e arrumar mercado e começar a entregar, aumentar bastante as vendas! e só assim melhora para o produtor. (ENTREVISTADO 2, 2022). As palavras dos entrevistados mostram que um dos desafios da COOPAMA está na estratégia de expansão mercadológica como a abertura de novos mercados e, conseqüentemente, o aumento da produção e a inclusão de novos produtores.

## CONCLUSÃO

Este trabalho buscou fazer uma análise valendo-se da memorialística das Indicações Geográficas e da “Cachaça Abaíra”. Assim, verificou-se que as IGs têm sido um instrumento de valorização e preservação das práticas culturais e do saber-fazer tradicional de uma determinada região. Ao reconhecer as características únicas e exclusivas do produto fabricado naquele território, elas protegem, também, as tradições que compõem a identidade de um povo, a memória e o espaço geográfico, responsável por imprimir suas características específicas e, em conjunto, converter em um patrimônio coletivo.

A importância das IGs, no sentido de proteger as tradições, não isenta de mudanças no contexto produtivo e do saber-fazer. Em muitos casos, são necessárias modificações no sentido de normatizar os modos de produção, extração e comercialização. Para isso, é essencial que haja uma uniformização do produto e que se adeque a normas de acordo à legislação vigente.

Abaíra é um exemplo dessas transformações que já estavam em curso, mesmo antes da implantação das IGs. Por ser um produto destinado ao consumo humano, a adequação às normas higiênicas em cumprimento à legislação sanitária trouxe modificações significativas não apenas nos modos de produção e nos cuidados com relação às práticas de higiene, mas, também na estrutura produtiva, com novos modelos de equipamentos e máquinas utilizados na fabricação da cachaça.

As transformações que estavam acontecendo na microrregião de Abaíra despertaram não apenas os envolvidos na atividade cachaceira, mas toda a comunidade, quanto à importância de produzir de forma consciente. Nesse sentido, os seminários, palestras e cursos que aconteceram na microrregião de Abaíra resultaram em grandes avanços a nível de conhecimento e instrução da própria atividade local para os produtores, do mesmo modo que promoveram grandes debates sobre responsabilidade ambiental, relações de trabalho e a importância da cooperação entre os produtores.

Dessas discussões foi elaborado um documento, o Regulamento de Uso de IP, exigido pelo INPI na solicitação da IG, contendo todos os requisitos necessários a serem observados para produzir a cachaça. Posteriormente, esse documento passou a integrar o Estatuto da Cooperativa dos Produtores de Aguardente da Microrregião de Abaíra – APAMA. Assim, todos os cooperados devem produzir de acordo às normas contidas na legislação ambiental, visando preservar o meio ambiente, com o uso dos recursos de forma mais sustentável, além

de seguir as orientações da legislação trabalhista, não permitindo, em hipótese alguma, a utilização do trabalho infantil.

Nesse sentido, observou-se que conhecimento, inovação e tradição podem caminhar juntos. Os aprendizados e os ensinamentos locais constituem os primeiros marcos sociais das memórias desse grupo social, que são reproduzidos continuamente e, com isso, acabam sendo transmitidos ao longo das gerações, se perpetuando no tempo e no espaço. As memórias do povo têm uma grande contribuição para que esse patrimônio cultural seja reconhecido como IG, com potencial de ser um promotor de desenvolvimento socioeconômico regional.

O Brasil dispõe de uma grande diversidade de produtos reconhecidos por seu lugar de origem e que, apesar de não possuírem esse selo de reconhecimento, tem todas as características que lhe conferem exclusividade e unicidade. Por se tratar de um dispositivo de proteção recente no país, ainda há muita falta de conhecimento por parte dos produtores locais e dos consumidores, dificultando a promoção das IGs. Atrelada a isso, está a ausência, por parte das autoridades públicas, em levar as informações por meio de cursos e palestras, incentivando os atores locais ao associativismo e à cooperação para que, de forma coletiva, possam buscar esse apoio perante os órgãos competentes.

As IGs trouxeram também, de acordo com o que foi discutido nesse trabalho, uma nova perspectiva em relação ao conceito de aura, na concepção de Walter Benjamin, ao preservar os elementos de autenticidade e unicidade dos produtos ou serviços. No processo de fabricação e reprodução, os produtos com esse selo de reconhecimento não perderiam sua aura, mesmo sendo reproduzidos de forma seriada, característico do contexto capitalista. Eles não perderiam seu caráter aurático, que estaria resguardado pelas condições de unicidade, com base na política das IGs.

A partir desse trabalho, chegou-se a um novo entendimento com relação a aura e o conceito de IGs, que é denominado nesse trabalho como PGPARG – Produtos ou Serviços Geográficos com Potencialidades Auráticas Reproduzíveis, que se refere a um produto ou serviços produzidos ou extraídos de uma determinada região geográfica com características edafoclimáticas e humanas exclusivas daquele território, as quais foram incorporadas no resultado final, concedendo aos tais os elementos de autenticidade e unicidade, responsáveis por preservar o “aqui e agora”, conferindo o caráter aurático, independente do processo de reprodução utilizado.

Aquilo que era tradicional não tinha tanta relevância na ótica capitalista, era considerado como um bem inferior; a valorização estava voltada para os bens industrializados, produzidos em larga escala. Ironicamente, o prestígio e a demanda no

mercado, atualmente, são cada vez mais crescentes para a produção artesanal, derivada das práticas e modos de fabricação tradicionais. As IGs desempenham um papel fundamental nessa questão, ao preservar as tradições do saber-fazer e dar proteção ao que é produzido.

A cachaça, por exemplo, teve sua origem nos engenhos do período colonial, de forma simultânea com a produção de açúcar, sendo fabricada nos modos mais simples de produção, utilizando mão de obra escrava. Um destilado que foi considerado por muito tempo como “bebida dos escravos”, de negros e pessoas de classes inferiores, estigmatizada por séculos, só foi reconhecida como bebida genuinamente brasileira após as comemorações dos 500 anos de Brasil.

Em face disso, essa bebida ganhou prestígio e *status*, sendo objeto principal nos festivais, feiras, congressos sobre bebidas destiladas e exposições. Com isso, conquistou os gostos mais refinados, adentrou em diversos meios sociais e atualmente é reconhecida como uma IG.

A cidade de Abaíra, na Bahia, juntamente com sua microrregião, que é composta por quatro municípios, é exemplo nessa questão. Mediante mobilização e criação de quatro associações comunitárias e de uma cooperativa por parte dos produtores regionais, o município ganhou visibilidade e transformação social com a produção dessa bebida, que é hoje sua principal fonte econômica.

A famosa “Cachaça Abaíra” ganhou notoriedade e proeminência ao receber várias premiações. Com todo esse sucesso teve seu lançamento oficial no “Festival de Cachaça”, evento que acontece a cada dois anos na cidade de Abaíra. O produto, até então estigmatizado, ganhou *status* de requinte e sabor, laureando, em 2014, o selo de IG para a microrregião de Abaíra.

Abaíra, hoje, se destaca das outras localidades que não obtiveram o registro de IG. A realidade socioeconômica local começou a se transformar desde as primeiras mobilizações dos produtores para criarem associações no intuito de buscar conhecimentos científicos e assistência técnica para produzir uma bebida de qualidade, e o ápice desse reconhecimento foi o título recebido pelo INPI.

Assim sendo, quando iniciaram as discussões para solicitar as IGs, o contexto local já estava antecipado no que tange aos requisitos exigidos para tal fim, pois as associações já estavam em pleno funcionamento. Da mesma forma, as questões envolvendo as boas práticas de fabricação já estavam sendo implantadas e a bebida já era reconhecida por sua procedência. Entretanto, após o registro de IGs – que visa a preservar o produto contra as falsificações – e com o território reconhecido, a “Cachaça Abaíra”, atualmente, enfrenta o seu



maior problema, que envolve o setor mercadológico, devido à ação dos atravessadores e dos desdobradores que utilizam de meios desonestos para obter vantagens, como as imitações e a clandestinidade, em um jogo de concorrência desleal.

Porém, de forma geral, pode-se concluir que as IGs são importantes no reconhecimento e na preservação das práticas tradicionais regionais, nas memórias de um povo e da aura dos produtos, contribuindo para o desenvolvimento socioeconômico das localidades beneficiadas por esse selo.

Os limites impostos a essa dissertação de mestrado, tanto pelo tempo quanto pelo contexto pandêmico vivenciado nesse período, não contribuiram no aprofundamento de muitas questões que envolvem o município de Abaíra e microrregião, mas que solicitam um olhar crítico e científico, como alguns exemplos a seguir:

Abaíra é reconhecida, também, como uma cidade que promove um dos festivais mais prestigiados do interior da Bahia. O Festival da Cachaça é uma festa bianual que recebe artistas de renome nacional, atraindo turistas de todo o país e representantes de empresas voltadas ao setor de bebidas. Desse modo, há um incremento significativo na economia do município e da microrregião, abrindo espaço para a instalação de empreendimentos hoteleiros e alimentação. Esse evento popular, que surgiu com o intuito de atrair a atenção das autoridades para a produção de cachaça regional, é um dos pontos que enriquecem a pesquisa a nível cultural.

Outra questão que merece destaque são as transformações que ocorreram na região a partir dos seminários, palestras e eventos promovidos pelas instituições governamentais, divulgados por meio das rádios e carros de som, e que foram realizados em ambientes diversos, a exemplo das escolas, na igreja católica e nas dependências da Associação dos produtores, no intuito de agregar conhecimento e instrução às atividades produtivas locais. Essas inovações exigiram mudanças no ambiente de produção tradicional, com a inserção de equipamentos diferenciados e modernos que propiciaram meios mais práticos e menos dispendiosos para as tarefas diárias.

Em se tratando de uma região distante dos grandes centros urbanos e carente de atenção por parte dos órgãos e das autoridades públicas, a comunidade de Abaíra é um caso incomum. As mobilizações conseguiram um feito surpreendente: o de aproximar os produtores dos municípios que fazem parte da microrregião, todos pertencentes à agricultura familiar. Com poucos recursos financeiros, fundaram associações comunitárias, em busca de melhorias tanto no sistema produtivo local quanto nas questões que envolvem a logística, culminando na abertura da Cooperativa.

Ainda, com relação à memória, há outros pontos importantes a serem explorados no contexto abaiense. A exemplo de pesquisas *in loco* com os produtores da região, analisando como eles relatam esse processo histórico da produção de cachaça e o reconhecimento da qualidade pelo selo de IG, bem como as consequências nos modos de vida, rendimentos, relações com os outros, com o meio ambiente e com a própria concepção de tradição na relação com as mudanças.

Assim, verificou-se que há muitos caminhos a serem percorridos nessa seara da pesquisa científica no contexto abaiense e que não foram possíveis devido à pandemia do Covid-19. No entanto, esse trabalho contribuiu para se desdobrar e inspirar novas pesquisas ainda a serem realizadas, no sentido de investigar as articulações iniciais na direção da organização da produção e que se desdobrou na conformação de associações comunitárias e da cooperativa dos produtores da microrregião de Abaíra.

## REFERÊNCIAS

- A MOCHILA E O MUNDO. **Chapada Diamantina: A exótica cidade de Mucugê.** Disponível em: <https://www.amochilaeomundo.com/2015/01/chapada-diamantina-cidade-mucuge-cemiterio-bizantino-santa-isabel.html>. Acesso em: 15 fev. 2022.
- ABRAMOWAY, Ricardo. O capital social dos territórios: Repensando o desenvolvimento rural. **Economia Aplicada**, v. 4, n. 2, p. 379-397, abril/jun. de 2000.
- AFRICAN UNION COMMISSION. [(2017)]. **Continental Strategy for Geographical Indications in Africa 2018-2023.** Disponível em: <[https://au.int/sites/default/files/documents/36127-doc-au\\_gis\\_continental\\_strategy\\_enng\\_with-cover-1.pdf](https://au.int/sites/default/files/documents/36127-doc-au_gis_continental_strategy_enng_with-cover-1.pdf)> Acesso em: 09 abr. 2021.
- ALGRANTI, Leila Mezan. Aguardente de cana e outras aguardentes: por uma história da produção e do consumo de licores na América portuguesa. *In.*: CARNEIRO, Henrique; PINTO, Renato (Orgs.) **Álcool e drogas na história do Brasil.** São Paulo: Alameda, 2005. p. 71-92.
- ALLAIRE, Gilles. Applying economic sociology to understand the meaning of “quality” in food markets. **Agricultural Economics**, Amsterdam, v. 41, p. 167-180, 2010.
- ALMEIDA, Rosiléia Oliveira de. **Ajofe e alcoometria: poderão viver juntos? As escolas diante das mudanças socioculturais ligadas à produção de cachaça artesanal na microrregião de Abaíra – Ba.** Orientador: Pedro da Cunha Pinto Neto. Tese (Doutorado) Faculdade de Educação, UNICAMP – Campinas, 2008.
- ALTMANN, Rubens. Certificação de qualidade e origem e desenvolvimento rural – novo paradigma no mercado de alimentos. *In.*: LAGES, Vinícius; LAGARES, Léa; BRAGA, Cristiano Lima (Org.). **Valorização de produtos com diferencial de qualidade e identidade: indicações geográficas e certificações para competitividade nos negócios.** Brasília: SEBRAE, 2005. 147p.
- AMARAL FILHO, Jair do. A endogênização no desenvolvimento econômico regional no local. **Revista Planejamento e Políticas Públicas, IPEA – Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada**, Rio de Janeiro, n. 23, p. 261-286, junho 2001.
- ANDRADE, Manuel Correia de. **Geografia econômica.** 7ª ed. São Paulo: Atlas, 1981.
- ANTONIL, André João. **Cultura e opulência do Brasil por suas drogas e minas.** Brasília: Senado Federal, Conselho Editorial, 2011. 284 p.
- APAMA. **DICIG e Regulamento de Uso IP.** Regulamenta o Uso de IP, aprovado no dia 1º de agosto de 2011, na Assembleia Geral. Abaíra - BA, 2011.
- APROVALE. **Associação dos Produtores de Vinhos Finos do Vale dos Vinhedos.** 2018. Disponível em: <<http://www.valedosvinhedos.com.br/vale/index.php>> Acesso em: 04 mar. 2019.

ASBRAER. Associação Brasileira das Entidades Estaduais de Assistência Técnica e Extensão Rural. **Governo da Bahia define pela extinção da EBDA**. Disponível em: <http://www.asbraer.org.br/index.php/rede-de-noticias/item/775-governo-da-bahia-define-pela-extincao-da-ebda>. Acesso em: 28 fev. 2022.

AVENI, Alessandro. Marco legal Internacional. *In.*: AVENI, Alessandro. **Indicações geográficas**: introdução a pesquisa. Brasília: Faculdade de Tecnologia, Centro de Apoio ao Desenvolvimento Tecnológico da Universidade de Brasília - CDT/UnB, 121 p. 2009. Disponível em: <<http://repositorio.unb.br/handle/10482/35233>>. Acesso em: 22 abr. 2021.

BARQUERO, Antônio Vázquez. **Desenvolvimento endógeno em tempos de globalização**. Tradução de Ricardo Brinco. Porto Alegre: Fundação de Economia e Estatística, 2001.

BASTOS, Suzana Quinet de Andrade. Disritmia Espaço-Tempo: análise das estratégias de desenvolvimento adotadas em Juiz de Fora (MG), pós anos 70. *In.*: Seminário de História Econômica e Social da Zona da Mata Mineira, 1., 2005, Juiz de Fora, MG. **Anais...** Juiz de Fora, MG, 2005. 1 CD-ROM.

BENJAMIN, Walter. A obra de arte na era de sua reprodutibilidade técnica. *In.*: BENJAMIN, Walter. **Magia e Técnica, Arte e Política**. São Paulo: Brasiliense, 1987. (Obras Escolhidas v.1)

BENJAMIN, Walter. **Haxixe**. Tradução Flávio de Menezes e Carlos Nelson Coutinho. São Paulo: Editora Brasiliense, 1984.

BENJAMIN, Walter. **Passagens**. Belo Horizonte: Editora UFMG; São Paulo: Imprensa oficial, 2007.

BENTO DE FARIA. Antônio. **Das Marcas de Fabrica e de Commercio e do Nome Comercial**. Rio de Janeiro: J Ribeiro dos Santos – Editor, 1906.

BERNARDON, Raquel; PERIN, Marcelo Gattermann; SAMPAIO, Cláudio Hoffmann. Influência das informações nutricionais na intenção de compra do consumidor de alimentos. *In.*: ENANPAD encontro nacional dos programas de pós graduação em administração, 32.; 2008. **Anais...** Rio de Janeiro: ENAPAD, 2008. Disponível em: <[http://www.anpad.org.br/diversos/down\\_zips/38/MKT-C2619.pdf](http://www.anpad.org.br/diversos/down_zips/38/MKT-C2619.pdf)> Acesso em: 10 maio 2021.

BERTONCELLO, Alexandre Godinho; SILVA, Kelle Fernanda Rodrigues; GODINHO, Ângela Madalena Marchizelli. Indicação Geográfica protegida: agrega valor ao produto e induz ao desenvolvimento regional? O caso da cachaça de Paraty. **Desafio Online**, Campo Grande, v. 1, n. 1, 26p, abril 2016. Disponível em: <<https://desafioonline.ufms.br/index.php/deson/article/view/1662>>. Acesso em: 18 ago. 2020.

BERTOLDI, Márcia Rodrigues; SPOSATO, Karyna Batista. Instrumentos de Proteção dos Conhecimentos Tradicionais associados à Biodiversidade. **Revista de Direitos Fundamentais e Democracia**, Curitiba, v. 12, n. 12, p. 75-93, 2012.

BERTOZZI, Leo. **Designations of origin**: quality and specification. Food Quality and Preferences, v.6, p.143-147, 1995.

BEZERRA, Celeida Pereira; MAGALHÃES, Custódia Maria Gomes. Estudando as atividades econômicas da Paraíba. *In.*: RODRIGUEZ, Janete Lins. (Coord.). **Atlas Escolar da Paraíba – Espaço Geo-Histórico e cultural**. 2. ed. João Pessoa: Grafset, 2000.

BÍBLIA. A. T. Salmos. *In.*: BÍBLIA. Português. **Bíblia Sagrada: Antigo e Novos Testamentos**. Tradução João Ferreira de Almeida. São Paulo: Sociedade Bíblica do Brasil, 2017.

BOISIER, Sergio. Desarrollo (Local): ¿ de qué estamos hablando? *In.*: BECKER, Dinizar Fermiano; BANDEIRA, Pedro Silveira. (Orgs.) **Desenvolvimento Local-Regional: Determinantes e desafios contemporâneos**, v. 1. Santa Cruz: Edunisc, 2000.

BORGES, Elizia Maria. **Arte funerária: apropriação da Pietá pelos marmoristas e escultores contemporâneos**. Estudos Ibero-Americanos, PUCRS, Vol. XXIII, n. 2, p. 15-28, 1997. Disponível em: <  
<https://revistaseletronicas.pucrs.br/index.php/iberoamericana/article/view/28272/15839>>  
Acesso em: 20 abr. 2021.

BOSI, Ecléa. **Memória e Sociedade: lembranças de velhos**. São Paulo: Tao. 1979.

BOSI, Ecléa. **O Tempo Vivo da Memória: Ensaios de psicologia social**. São Paulo: Ateliê Editorial, 2003.

BRAGA, Marcus Vinicius Fernandes; KIYOTANI, Ilana Barreto. A cachaça como patrimônio: turismo cultura e sabor. **Revista de Turismo Contemporâneo**, Natal, dez. 2015.

BRASIL. Decreto nº 4.851, de 2 de outubro de 2003. **Altera dispositivos do Regulamento aprovado pelo Decreto nº 2.314, de 4 de setembro de 1997, que dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas**. Disponível em: <https://www2.camara.leg.br/legin/fed/decret/2003/decreto-4851-2-outubro-2003-497513-publicacaooriginal-1-pe.html>. Acesso em: 30 dez. 2021.

BRASIL. Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009. **Regulamenta a Lei no 8.918, de 14 de julho de 1994, que dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas**. Disponível em:  
[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2007-2010/2009/decreto/d6871.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2009/decreto/d6871.htm). Acesso em: 20 dez. 2021.

BRASIL. Decreto nº 9.799, de 23 de maio de 2019. **Altera o Anexo ao Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009, que regulamenta a Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994, que dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas**. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_Ato2019-2022/2019/Decreto/D9799.htm#art1](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2019-2022/2019/Decreto/D9799.htm#art1). Acesso em: 20 dez. 2022.

BRASIL. Resolução 275, de 21 de outubro de 2002. **Dispõe sobre o regulamento técnico de procedimentos operacionais padronizados aplicados aos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos e a lista de verificação das boas práticas de fabricação em estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos**. Disponível

em: <<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/legislacao-1/biblioteca-de-normas-vinhos-e-bebidas/resolucao-rdc-no-275-de-21-de-outubro-de-2002.pdf/view>> Acesso em: 20 out. 2021.

**BRASIL. Convenção de Paris para a Proteção da Propriedade Industrial, de 14 de julho de 1967.** Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/decreto/1990-1994/anexo/and1263-94.pdf](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/1990-1994/anexo/and1263-94.pdf)>. Acesso em: 23 fev. 2021.

**BRASIL. Decreto nº 1.355, de 30 de dezembro de 1994. Promulgo a Ata Final que Incorpora os Resultados da Rodada Uruguai de Negociações Comerciais Multilaterais do GATT.** Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/decreto/1990-1994/anexo/and1355-94.pdf](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/1990-1994/anexo/and1355-94.pdf)> Acesso em: 01 mar. 2021.

**BRASIL. Instrução Normativa 13, de 29 de junho de 2005. Aprova o Regulamento Técnico para Fixação dos Padrões de Identidade e Qualidade para Aguardente de Cana e para Cachaça.**

Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/legislacao-1/biblioteca-de-normas-vinhos-e-bebidas/instrucao-normativa-no-13-de-29-de-junho-de-2005.pdf/view>. Acesso em: 22 fev. 2022.

**BRASIL. Instrução Normativa nº 95/2018. Estabelece as condições para o registro das Indicações Geográficas.** Disponível em: <<https://www.gov.br/inpi/pt-br/servicos/indicacoes-geograficas/arquivos/legislacao-ig/INn095de2018.VersooocerizadaparaPortalINPI.pdf>> Acesso em: 28 out. 2021.

**BRASIL. Lei n. 9.279/1996. Regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial.** Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/L9279.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/L9279.htm)>. Acesso em: 20 fev. 2021.

**BRASIL. Lei nº 7.678, de 8 de novembro de 1988. Dispõe sobre a produção, circulação e comercialização do vinho e derivados da uva e do vinho, e dá outras providências.**

Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/1980-1988/17678.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/1980-1988/17678.htm)> Acesso em: 20 set. 2021.

**BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. [(2021)]. Mapa Interativo - Signos Distintivos Registrados e Produtos Potenciais.** Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/sustentabilidade/indicacao-geografica/mapa-interativo-1>. Acesso em: 20 dez. 2021.

**BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. [(2017)]. Sobre a OMC.** Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/relacoes-internacionais/negociacoes-comerciais/omc-organizacao-mundial-do-comercio/sobre-a-omc>. Acesso em: 20 abril 2021.

**BRESSER-PREREIRA. Luiz Carlos. Desenvolvimento, progresso e crescimento econômico. Lua Nova: Revista de Cultura e Política. 2014, n. 93, p. 33-60.** Disponível em: <https://doi.org/10.1590/S0102-64452014000300003>. Acesso em: 10 maio 2022.

BRUCH. Kelly Lissandra. **Afinal, o que é Champagne?** União brasileira dos agraristas universitários – U.B.A.U, 2015. Disponível em: < <http://www.ubau.org.br/site/artigo-afinal-o-que-e-champagne/>> Acesso em: 10 maio 2021.

BRUCH. Kelly Lissandra; COPETTI. Michele; FÁVERO. Klenize Chagas. Diferenças entre indicações geográficas e outros sinais distintivos. *In.*: PIMENTEL, Luiz Otávio (Org.). **Curso de propriedade intelectual & inovação no agronegócio**: módulo 2, Indicação Geográfica. Brasília/Florianópolis: MAPA/SEaD-UFSC/FAPEU, 2009.

BRUCH. Kelly Lissandra; COPETTI. Michele; LOCATELLI. Liliana; FAVERO. Klenise Chagas. Indicação Geográfica e outros sinais distintivos: Aspectos Legais. *In.*: CERDAN. Claire Marie; BRUCH. Kelly Lissandra; SILVA. Aparecido Lima da. (Org.). **Curso de propriedade intelectual & inovação no agronegócio**: Módulo II, indicação geográfica / Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento; 2ª ed. Brasília: MAPA, Florianópolis: SEaD/UFSC/FAPEU, 2010.

BRUCH, Kelly Lissandra. Indicações Geográficas para o Brasil: Problemas e perspectivas. *In.*: PIMENTEL, Luiz Otávio; BOFF, Salete Oro; DEL'OLMO, Florisbal de Souza. (Orgs.). **Propriedade Intelectual**: Gestão do conhecimento, inovação e tecnológica no agronegócio e cidadania. 1 ed. Florianópolis: Fundação Boiteux, 2008.

BRUCH. Kelly Lissandra; LUCAS, Marco Antônio. Uso e Proteção de Indicações Geográficas estrangeiras no Brasil: Um estudo de caso aplicado à "champagne". **Revista da ABPI**, v. 121, p. 55-61, 2012.

CACAUSULBAHIA. **Guia da indicação Geográfica Sul da Bahia**. Ilhéus-BA, PTCSB, 2017. Disponível em: <<http://www.cacausulbahia.org/wp-content/uploads/2018/03/cartilha1.pdf>> Acesso em: 02 abr. 2021.

CACHAÇA ABAÍRA. Disponível em: <<http://www.cachacaabaira.com.br/>>. Acesso em: 18 ago. 2020.

CACHACIÊ. **Como Degustar uma Cachaça – Seu Nascimento**. Disponível em: <http://cachacie.com.br/como-degustar-uma-cachaca-seu-nascimento/>. Acesso em: 20 Fev. 2022.

CALDAS, Alcides dos Santos. Indicações geográficas: marco regulatório e distribuição espacial. *In.*: CALDAS, Alcides dos Santos; BRITO, Cristóvão; FONSECA, Antonio Angelo Martins da; PERTILE, Noeli (Org.). **Gestão do território e desenvolvimento**: novos olhares e tendências. Salvador - BA: JM Editora, 2013, p. 127-152.

CALDAS, Alcides dos Santos. Indicações Geográficas: territórios seletivos do capital. *In.*: XII Seminário Internacional da Rede Globalização e Território, 2014, Salvador. **Anais do XIII Seminário Internacional da RII**. Salvador, 2014.

CÂMARA, Marcelo. **Cachaça, Prazer Brasileiro**. Rio de Janeiro: Mauad, 2004.

CANUTO, Marcus Henrique. **Metais em aguardentes mineiras fabricadas artesanalmente na região do Alto vale do Jequitinhonha**. Orientador: Jose Bento Borba da Silva. 2004.

148f. Dissertação (Mestrado em Química Orgânica). Universidade Federal de Minas Gerais, Instituto de Ciências Exatas, 2004.

CAPRARA, Bernardete Schiavo; LUCHESE. Terciane Ângela. **Bento Gonçalves - história e memória**: distrito do Vale dos Vinhedos. Bento Gonçalves, RS: Fundação Casa das Artes, 2001.

CARLS, Suelen. **O aproveitamento da Indicação Geográfica na promoção de desenvolvimento regional**: o caso dos cristais artesanais da região de Blumenau. 2013. 167 f. Dissertação (Mestrado) - Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Regional, Centro de Ciências Humanas e da Comunicação, Universidade Regional de Blumenau, Blumenau, 2013.

CASCUDO. Luís da Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1967. 401p.

CASCUDO, Luís da Câmara. **Prelúdio da Cachaça**: etnografia, história e sociologia da aguardente no Brasil. São Paulo: Global, 2006.

CASOTTI, Leticia Moreira; THIOLENT, Jean Marie Michel. Comportamento do consumidor de alimentos: informações e reflexões. *In.*: Encontro Nacional da Associação Nacional de Pós-graduação e Pesquisa em Administração, 22, Angra dos Reis. **Anais...** Angra dos Reis, RJ: AnPAD, 1997.

CASTELLS, Manuel. **O poder da identidade**. Tradução Klauss Bandini Gerhardt. São Paulo: Paz e Terra, 1999, 92p.

CERDAN, Claire Marie Thuillier; BRUCH, Kelly Lissandra; SILVA, Aparecido Lima da; COPETTI, Michele; FÁVERO, Klenize Chagas. LOCATELLI. Liliana. Indicação Geográfica de produtos agropecuários: importância histórica e atual. *In.*: PIMENTEL, Luiz Otávio (Org.). **Curso de propriedade intelectual & inovação no agronegócio**: Módulo II: indicação geográfica. 4. ed. Brasília: MAPA, 2014a. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/sustentabilidade/indicacao-geografica/arquivos-publicacoes-ig/livro-curso-de-propriedade-intelecual-inovacao-no-agronegocio-modulo-ii-indicacao-geografica.pdf/@/@download/file/livro-curso-de-propriedade-intelecual-inovacao-no.pdf>. Acesso em: 10 jun. 2021.

CERDAN. Claire Marie Thuillier; BRUCH. Kelly Lissandra; VITROLLES. Delphine. Gestão e controle pós-reconhecimento das Indicações Geográficas. *In.*: PIMENTEL, Luiz Otávio (Org.). **Curso de propriedade intelectual & inovação no agronegócio**: Módulo II: indicação geográfica. 4. ed. Brasília: MAPA, 2014b. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/sustentabilidade/indicacao-geografica/arquivos-publicacoes-ig/livro-curso-de-propriedade-intelecual-inovacao-no-agronegocio-modulo-ii-indicacao-geografica.pdf/@/@download/file/livro-curso-de-propriedade-intelecual-inovacao-no.pdf>. Acesso em: 10 jun. 2021.

CERDAN, Claire Marie Thuillier. Indicações Geográficas e estratégias de desenvolvimento territorial. *In.*: NIEDERLE, Paulo André (Org.). **Indicações Geográficas**: qualidade e origem nos mercados alimentares. Rio Grande do Sul: Editora UFRGS, p. 125-150, 2013.



CERQUEIRA, João da Gama. **Tratado da propriedade Industrial**. 3 ed. Atualizado por Newton Silveira e Denis Borges Barbosa. Rio de Janeiro: Lúmen Juris, 2010. 2 v.

CNA. Confederação da Agricultura e Pecuária do Brasil. **Dia da Cachaça – Patrimônio nacional, bebida gera renda e emprego**. Disponível em: <https://www.cnabrazil.org.br/noticias/dia-da-cachaca-patrimonio-nacional-bebida-gera-renda-e-emprego#:~:text=A%20import%C3%A2ncia%20da%20cacha%C3%A7a%20%C3%A9,R%24%2010%20bilh%C3%B5es%20na%20economia>. Acesso em: 20 fev. 2022.

COMISSÃO EUROPEIA. **Indicações geográficas – um património europeu no valor de 75 000 milhões de EUR**. Disponível em: [https://ec.europa.eu/commission/presscorner/detail/pt/ip\\_20\\_683](https://ec.europa.eu/commission/presscorner/detail/pt/ip_20_683)> Acesso em: 10 maio 2021a.

COMISSÃO EUROPEIA. **Os regimes de qualidade explicados**. Disponível em: [https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/certification/quality-labels/quality-schemes-explained\\_pt#logos](https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/certification/quality-labels/quality-schemes-explained_pt#logos)> Acesso em: 20 jul. 2021b.

COMISSÃO EUROPEIA. **UE e China assinam um acordo histórico que protege as indicações geográficas europeias**. Disponível em: [https://ec.europa.eu/commission/presscorner/detail/pt/ip\\_20\\_1602](https://ec.europa.eu/commission/presscorner/detail/pt/ip_20_1602)> Acesso em: 15 maio 2021c.

CORREIO DA BAHIA. **Nossos terroirs: conheça o que só a Bahia tem**. 2019. <https://www.correio24horas.com.br/noticia/nid/nossos-terroirs-conheca-o-que-so-a-bahia-tem/>> Acesso em: 18 ago. 2020

D’ALEXANDRIA, Marcel. As Indicações Geográficas do Mundo para o Brasil: A construção do conceito brasileiro. **Revista de Geografia e Ordenamento do Território (GOT)**, nº 20 (Dezembro de 2020). Centro de Estudos de Geografia e Ordenamento do Território, p. 03 – 26, 2020.

DEVIDES, Dilson César; VIEIRA JÚNIOR, José; DEVIDES, Michelle Mittelstedt. Adaptação e roteirização de literatura: Caramuru, de Frei José de Santa Rita Durão. **V@rvItu**, Itu, n. 6, p. 162-177, jun. 2017. Disponível em [https://issuu.com/varvitu/docs/artigo\\_9](https://issuu.com/varvitu/docs/artigo_9)>. Acesso em: 20 jan. 2022.

DUBAR, Claude. **A crise das identidades: A interpretação de uma mutação**. Trad. de Mary Amazonas Leite de Barros. São Paulo: EDUSP, 2009

DUTRONE, Jacques-François. **Compendio sobre a canna, e sobre os meios de se lhe extrair o sal essencial, ao qual se ajuntão muitas memorias ao mesmo respeito, dedicado à colonia de S. Domingos**. Trad. Fr. José Mariano da Conceição Veloso. Lisboa, Typographia Chalcographica, Typoplastica, e Litteraria do Arco do Cego. 1801.

ENGENHO Manual que Faz Caldo de Cana. *In.*: **ENCICLOPÉDIA Itaú Cultural de Arte e Cultura Brasileira**. São Paulo: Itaú Cultural, 2022. Disponível em: <http://enciclopedia.itaucultural.org.br/obra61279/engenho-manual-que-faz-caldo-de-cana>. Acesso em: 01 fev. 2022.

EXPOCACHAÇA. **Classificação final concurso expocachaça 2020**. Disponível em: <https://www.expocachaca.com.br/wp-content/uploads/Classifica%C3%A7%C3%A3o-Final-Concurso-Expocacha%C3%A7a-2020-Emiss%C3%A3o-03.12.2020.pdf>. Acesso em: 20 dez. 2021.

FALCADE, Ivanira; MANDELLI, Francisco. **Vale dos Vinhedos**: caracterização geográfica da região. Caxias do Sul, EDUCS, 1999.

FEIJÓ, Atenéia; MACIEL, Engels. **Cachaça artesanal**: do alambique à mesa. São Paulo: Senac-SP, 2002.

FERNANDES, Cláudio Socorro Caetano. **A Logística na Cadeia de Frio em Portugal: Transporte de Produtos Perecíveis Congelados**. 2015. 112 f. Dissertação (Mestrado em Engenharia Mecânica) – Departamento de Engenharia Mecânica, Instituto Superior de Engenharia de Lisboa, Lisboa, Portugal, 2015.

FERNANDES, Lúcia Regina Rangel de Moraes Valente; CALLIARI, Maria Alice Camargo. Indicações Geográficas: um titã se espreguiçando no Brasil. *In.*: DEL NERO, Patrícia Aurélia (Coord.). **Propriedade intelectual e transferência de tecnologia**. Belo Horizonte: Fórum, p. 239-253. 2011.

FERNANDES, Lúcia Regina Rangel de Moraes Valente; PEDREIRA, Raul Bittencourt. A Proteção no Brasil das Indicações Geográficas nacionais no período 1997-2011. *In.*: NIEDERLE, Paulo André (Org.). **Indicações Geográficas**: qualidade e origem nos mercados alimentares. Rio Grande do Sul: Editora UFRGS, p. 227-243, 2013.

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FOLHA DE SÃO PAULO. **Pronunciamento: Leia a íntegra do discurso**. Disponível em: <https://www1.folha.uol.com.br/fsp/brasil/fc2304200012.htm>. Acesso em: 12 jan. 2022.

FLICK, Uwe. **Introdução à Pesquisa Qualitativa**. Trad. Joice Elias Costa. 3 ed. Porto Alegre: Artmed, 2009. 405p.

FRADE ONLINE. **Estados Unidos reconhecem cachaça como bebida exclusivamente brasileira**. Disponível em: <https://fradeonline.blogspot.com/2012/04/estados-unidos-reconhecem-cachaca-como.html>. Acesso em: 10 jan. 2022.

FRAGOSO, João; FLORENTINO, Manolo; FARIA, Sheila de Castro. A economia colonial brasileira - séculos XVI-XIX. *In.*: CAPELATO, Maria Helena; PRADO, Maria Ligia. **Discutindo a história do Brasil**. 3. ed. São Paulo: Atual, 1998.

FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet**: uma história da gastronomia. Brasília, Thesaurus, 1995. 238p.

FREYRE, Gilberto. **Açúcar**: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil. 5. ed. São Paulo: Global, 2007. 280p.

FURTADO, Celso. **Formação econômica do Brasil**. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2002.

GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Isabel Simões. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos. 5. ed. Barueri – SP: Manole, 2015.

GIDDENS, Anthony. A vida em uma sociedade pós-tradicional. *In.*: BECK, Ulrich; GIDDENS, Anthony; LASH, Scott (Orgs.). **Modernização reflexiva**: política, tradição e estética na ordem social moderna. São Paulo: Editora da Universidade Estadual Paulista, 1997.

GIESBRECHT, Hulda Oliveira; MINAS, Raquel Beatriz Almeida de; GONÇALVES, Marcos Fabrício Welge; SCHWANKE, Fernando Henrique. **Indicações geográficas brasileiras**: Brazilian geographical indications, indicaciones geográficas brasileñas. Brasília: SEBRAE, INPI, 2016. Disponível em: < [https://www.gov.br/inpi/pt-br/backup/arquivos/livro\\_indicacoes\\_geograficas\\_brasileiras.pdf](https://www.gov.br/inpi/pt-br/backup/arquivos/livro_indicacoes_geograficas_brasileiras.pdf)> Acesso em: 25 maio 2021.

GIESBRECHT, Hulda Oliveira; MINAS, Raquel Beatriz Almeida de. Os pequenos negócios e as Indicações Geográficas brasileiras registradas: transformações percebidas e aprendizados. *In.* VIEIRA, Adriana Carvalho Pinto; LOURENZANI, Ana Elisa Bressan Smith; BRUCH, Kelly Lissandra; LOCATELLI, Liliana; GASPARI, Ludimila César Moura. (Org.). **Indicações Geográficas, Signos Coletivos e Desenvolvimento Local/Regional**. 2 Vol. Erechim: Deviant, 2019.

GIL, Antônio Carlos. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 6.ed. São Paulo: Atlas, 2011. 200 p.

GIOVANNUCCI, Daniele; JOSLING, Tim; KERR, William; O'CONNOR, Bernard; YEUNG, May T. **Guide to geographical indications**: linking products and their origins. Geneva: International Trade Center, 2009.

GLASS, Rogério Fabrício. **Estratégia mercadológica**: as indicações geográficas como diferencial competitivo no mercado de vinhos. Orientador: Antônio Maria Gomes de Castro. 2008. 146 f. Dissertação (Mestrado em Agronegócios). Universidade de Brasília, Brasília, 2008.

GONÇALVES, Luís Otávio P.; GRAVATÁ, Carlos Eduardo. **Almanaque da cachaça**. Belo Horizonte: Formato, 1991.

GROSS, Jaqueline Falconi; LOCATELLI, Liliana. Proteção internacional de marcas à luz dos acordos multilaterais. **Revista de Administração Frederico Westphalen**, Rio grande do Sul, v. 10, n. 18, p. 22-43, 2012. Disponível em: < <http://revistas.fw.uri.br/index.php/revistadeadm/article/view/962/1409>>. Acesso em: 10 abr. 2021.

GUIMARÃES FILHO, Clóvis. Certificação de indicação geográfica: Uma estratégia de inserção no mercado para produtos do Semiárido. **Bahia Agrícola**, v.9, n.1, p.42-49, 2011. Disponível em: <

[http://www.seagri.ba.gov.br/sites/default/files/4\\_socioeconomia02v9n1.pdf](http://www.seagri.ba.gov.br/sites/default/files/4_socioeconomia02v9n1.pdf)> Acesso em: 10 jan. 2021.

GURGEL, Viviane Amaral. Aspectos Jurídicos da Indicações Geográficas. In LAGES, Vinícius *et al.* (Org.). **Valorização de produtos com diferencial de qualidade e identidade: indicações geográficas e certificações para competitividade nos negócios**. Brasília: Sebrae, 2005.

HALBWACHS, Maurice. **A Memória Coletiva**. Tradução de Laurent Léon Schaffter. São Paulo - SP: Edições Vértice, 1990.

HALBWACHS, Maurice. **Los marcos sociales de la memoria**. Tradução de Manuel A. Baeza e Michel Mujica. Caracas: Anthropos Editorial, 2004.

HARVEY, David. **A produção capitalista do espaço**. São Paulo - SP: Annablume, 2005. 252p.

HARVEY, David. **Spaces of global capitalism: towards a theory of uneven geographical development**. New York, Verso, 2006. 154p.

HOBSBAWM, Eric. **A Era dos Extremos: o breve século XX 1914-1991**. Tradução Marcos Santarrita; Revisão técnica Maria Célia Paoli. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

HOLANDA, Sérgio Buarque. Frechas, feras e febres. *In.*: **Caminhos e fronteiras**. São Paulo: Companhia das Letras, 2008 [1956], p.114.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Panorama**. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/panorama>. Acesso em: 10 fev. 2022.

IFSP. Instituto Federal de São Paulo. **IFSP, Sebrae e Ministério da Agricultura irão colaborar para projetos de Indicação Geográfica**. Disponível em: < <https://ifsp.edu.br/ex-alunos/17-ultimas-noticias/1005-ifsp-sebrae-e-ministerio-da-agricultura-irao-colaborar-para-projetos-de-ig>> Acesso em: 20 maio 2021.

INPI – Portugal. Acordos Internacionais. **Sobre a adesão da União Europeia ao Ato de Genebra do Acordo de Lisboa relativo às denominações de origem e às indicações geográficas**. Disponível em: < <https://inpi.justica.gov.pt/Portals/6/PDF%20INPI/Not%C3%ADcias%20-%20ficheiros%20de%20apoio/Ades%C3%A3o%20UE%20Ato%20Genebra%20Acordo%20Lx/Decis%C3%A3o.pdf?ver=2019-10-28-092932-883>> Acesso em: 11 mar. 2021.

INPI. **Indicações Geográficas**. Disponível em: <[https://www.gov.br/inpi/pt-br/servicos/perguntas-frequentes/indicacoes-geograficas#indicacao\\_geografica](https://www.gov.br/inpi/pt-br/servicos/perguntas-frequentes/indicacoes-geograficas#indicacao_geografica)> Acesso em: 12 ago. 2021.

INPI. **Indicadores de Propriedade Industrial 2020**. O uso do sistema de propriedade industrial no Brasil. Rio de Janeiro: Instituto Nacional da Propriedade Industrial - INPI, 2021. Disponível em: <[https://www.gov.br/inpi/pt-br/acao-a-informacao/pasta-x/boletim-mensal/arquivos/documentos/indicadores-2020\\_aecon\\_vf-27-01-2021.pdf](https://www.gov.br/inpi/pt-br/acao-a-informacao/pasta-x/boletim-mensal/arquivos/documentos/indicadores-2020_aecon_vf-27-01-2021.pdf)> Acesso em: 10 set. 2021a.

INPI. **Manual de Indicações Geográficas**. 1ª ed. Disponível em: [http://manualdemarcas.inpi.gov.br/attachments/download/2838/Manual\\_de\\_Marcas\\_3%C2%AA\\_edi%C3%A7%C3%A3o\\_4%C2%AA\\_revis%C3%A3o.pdf](http://manualdemarcas.inpi.gov.br/attachments/download/2838/Manual_de_Marcas_3%C2%AA_edi%C3%A7%C3%A3o_4%C2%AA_revis%C3%A3o.pdf) Acesso em: 18 mar. 2021b.

INPI. Ministério da Economia. **Convenção de Paris**. Disponível em: <https://www.gov.br/inpi/pt-br/backup/legislacao-1/cup.pdf>. Acesso em: 05 maio 2021c.

IPHAN. Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. **História - Rio de Contas (BA)**. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/1408/>. Acesso em: 04 maio 2022.

IPHAN. Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. **Patrimônio Cultural Imaterial**: para saber mais / Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. 3. ed. Brasília, DF: Iphan, 2012. 36 p. Disponível em: [http://portal.iphan.gov.br/uploads/publicacao/cartilha\\_1\\_parasabermais\\_web.pdf](http://portal.iphan.gov.br/uploads/publicacao/cartilha_1_parasabermais_web.pdf). Acesso em: 02 fev. 2022.

KAKUTA, Rubens. Guia se Respostas Sobre Indicações Geográficas. *In.*: LAGES, Vinícius; LAGARES, Léa; BRAGA, Cristiano Lima (Org.). **Valorização de produtos com diferencial de qualidade e identidade**: indicações geográficas e certificações para competitividade nos negócios. Brasília: SEBRAE, 2005. 147p.

KAKUTA, Susana Maria; SOUZA, Alessandra Iacono Loureiro de; SCHWANKE, Fernando Henrique; GIESBRECHT, Hulda Oliveira. **Indicações geográficas**: guia de respostas. Porto Alegre: SEBRAE/RS, 2006.

KOCHHANN, Luiz Eduardo. Indicação Geográfica dá vantagem a produtos. *Jornal do Comércio Online*, Porto Alegre, mar. 2016. Disponível em: [https://www.jornaldocomercio.com/\\_conteudo/2016/03/economia/485281-indicacao-geografica-da-vantagem-a-produtos.html#:~:text=No%20caso%20da%20IG%2C%20significa,ou%20presta%C3%A7%C3%A3o%20de%20um%20servi%C3%A7o](https://www.jornaldocomercio.com/_conteudo/2016/03/economia/485281-indicacao-geografica-da-vantagem-a-produtos.html#:~:text=No%20caso%20da%20IG%2C%20significa,ou%20presta%C3%A7%C3%A3o%20de%20um%20servi%C3%A7o). Acesso em: 11 jan. 2021.

KOURAKOU-DRAGONAS, St. **La Grèce vinicole**. Atenas: Organisme Hellénique pour la Promotion des Exportations, 1987.

LAGES, Vinícius; LAGARES, Léa; BRAGA, Christiano Lima. Indicações Geográficas: a competitividade baseada na diferenciação qualitativa de produtos e serviços. *In.*: LAGES, Vinícius; LAGARES, Léa; BRAGA, Christiano Lima (Orgs.). **Valorização de produtos com diferencial de qualidade e identidade**: indicações geográficas e certificações para competitividade nos negócios. Brasília, DF: SEBRAE, 2005. Disponível em: [http://www.bibliotecas.sebrae.com.br/chronus/ARQUIVOS\\_CHRONUS/bds/bds.nsf/27C9DCDCB4617FAD832572790048F6CC/\\$File/NT0003501A.pdf](http://www.bibliotecas.sebrae.com.br/chronus/ARQUIVOS_CHRONUS/bds/bds.nsf/27C9DCDCB4617FAD832572790048F6CC/$File/NT0003501A.pdf). Acesso em: 10 dez. 2021.

LEÃO, Patrícia Coelho de Souza; POSSÍDIO, Edson Lustosa de. Histórico da videira. *In.*: LEÃO, Patrícia Coelho de Souza; SOARES, José Monteiro. (Ed.). **A viticultura no Semiárido brasileiro**. Petrolina: Embrapa Semiárido, cap. 1, p. 13-17, 2000.

LIMA, Francisca Dantas; GIESBRECHT, Hulda Oliveira; LIMA, Solange Ugalde de. **Indicação Geográfica:** Agregação de valor aos produtos amazônicos. *In.*: T&C Amazônia, Ano V, Número 11, Junho, 2007.

LIVRAMENTO HOJE. **Jussiape:** Dupla armada rende funcionários e assalta supermercado na praça Rodrigo Alves Teixeira. Disponível em: <https://www.livramento hoje.com.br/noticias/7315-2018/12/24/jussiape-dupla-armada-rende-funcionarios-e-assalta-supermercado-na-praca-rodrigo-alves-teixeira>. Acesso em: 28 fev. 2022.

LLOPIS, Gabriel Yravedra. **Denominações de Origem e Indicações Geográficas de produtos vitivinícolas.** Tradução de Jorge Tonietto. Bento Gonçalves. EMBRAPA – CNPUV, 1997.

LO IACONO, Valeria; SYMONDS, Paul; BROWN, David, HK. Skype as a tool for qualitative research interviews. **Sociological Research Online**, v. 21, n. 2, p. 1-15, 2016.

LOPES, Matheus de Paula; TEIXEIRA, Samiris Côcco; VIEIRA, Larissa Haddad Souza; PEREIRA, Lucas Louzada. Caracterização da Associação de Produtores de Socol como Arranjo Produtivo Local: uma contribuição para a valorização do agronegócio artesanal. **Entrepreneurship**, v.3, n.1, p.19-25, 2019. Disponível em: <<http://www.sustenere.co/index.php/entrepreneurship/article/view/CBPC2595-4318.2019.001.0003/1576>> Acesso em: 05 nov. 2021.

LUNA, Francisco Vidal; COSTA, Iraci del Nero da. A vida cotidiana em julgamento: devassas em Minas Gerais. *In.*: LUNA, Francisco Vidal; COSTA, Iraci del Nero da. (Orgs.) **Minas Colonial: Economia e Sociedade.** São Paulo, Estudos Econômicos FIEP/PIONEIRA, p. 57-77, 1982

LYARD, Maria Alice Paim. Patentes de medicamentos: questões atuais. *In.*: ZEBULUM. José Carlos. Introdução às marcas. **Revista da Escola da Magistratura Regional Federal, Tribunal Regional Federal: 2ª Região.** Cadernos Temáticos – Propriedade Industrial. Rio de Janeiro, 2007.

MAFRA, Luís Antônio Staub. **Indicação Geográfica e construção do mercado:** a valorização da origem no cerrado mineiro. Orientador: John Wilkinson. 2008. 127f. Tese (Doutorado em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade), Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Instituto de Ciências Humanas e Sociais, Rio de Janeiro, 2008.

MANKIW, N. Gregory. **Introdução à Economia.** Tradução Allan Vidigal Hastings. São Paulo. Cengage Learning, 2009

MANZINI, Eduardo José. Considerações sobre a elaboração de roteiro para entrevista semi-estruturada. *In.*: MARQUEZINE. Maria Cristina; ALMEIDA. Maria Amélia; OMOTE. Sadão (Orgs.) **Colóquios sobre pesquisa em Educação Especial.** Londrina: Eduel, 2003. p.11-25.

MAPA. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Instrumento Oficial nº 01/2013-DPDAG/SFA-BA.** Delimitação física da área referente a Indicação Geográfica, na

modalidade Indicação de Procedência, para o produto Aguardente de cana da microrregião de Abaíra. SFA/BA, DPDAG, 2013.

MAPA. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Atuação do MAPA no fomento às IGs e Marcas Coletivas**. Disponível em: < <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/sustentabilidade/indicacao-geografica/atuacao-mapa-fomento-ig-mc>> Acesso em: 17 maio 2021a.

MAPA. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Lista de IGs Nacionais e Internacionais Registradas**. Disponível em: < <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/sustentabilidade/indicacao-geografica/listaigs>> Acesso em: 20 out. 2021b.

MAPA. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Manual técnico: procedimentos para delimitação de área de indicações geográficas e emissão de instrumento oficial**. Secretaria de Inovação, Desenvolvimento Rural e Irrigação. 2. ed. – Brasília: MAPA/AECS, 2021c.

MAPA. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Selos Brasileiros de IGs reforçam qualidades únicas de produtos tipicamente brasileiros**. Disponível em: < <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/noticias/selos-brasileiros-de-igs-reforcam-qualidades-unicas-de-produtos-tipicamente-brasileiros>> Acesso em: 20 jan. 2022d.

MAPIO.NET. **Praça do Garimpeiro - Catolés - Abaíra – Bahia**. Disponível em: <https://mapio.net/pic/p-2426190/>. Acesso em: 20 fev. 2022.

MARCONDES, Neide. **Uma abordagem histórico-crítica: a poética de Michelângelo**. Arteunesp, São Paulo, n. 7, p. 43-58, 1991.

MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. **Fundamentos de metodologia científica**. 5. Ed. São Paulo: Atlas, 2003.

MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. **Metodologia do trabalho científico** procedimentos básicos, pesquisa bibliográfica, projeto e relatório, publicações e trabalhos científicos. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2007. 226 p.

MENDONÇA. Cristiane Silva de; MARINS. Maíra Freixinho; LEITE. Magda Lauri Gomes. Obtenção da Indicação Geográfica de Procedência “Paraty”: Uma Estratégia de Cooperação Competitiva. *In.*: **XXX Encontro Nacional de Engenharia da Produção**. São Carlos, SP. 2010.

MILONE, Paulo César. Crescimento e desenvolvimento econômico: teorias e evidências empíricas. *In.*: MONTORO FILHO, André Franco *et al.* **Manual de economia**. São Paulo: Saraiva, 1998.

MINISTERIO PÚBLICO – Portugal. Decreto-Lei n.º 46852. **Acordo de Lisboa relativo à protecção das denominações de origem e ao seu registo internacional e o seu Regulamento de Execução**. Disponível em: < <https://gddc.ministeriopublico.pt/sites/default/files/documentos/instrumentos/dl46852.pdf>>. Acesso em: 12 mar. 2021.



MISSÃO DA REPÚBLICA POPULAR DA CHINA JUNTO DA UNIÃO EUROPEIA.

**China-EU GI Agreement.** Disponível em: <<http://eu.china-mission.gov.cn/eng/zgggfz/cega/>> . Acesso em: 09 jul. 2022.

MOURÃO, Fernando. Veja as razões pelas quais as indicações geográficas são importantes. **Queijo Coalho Brasil.** Disponível em: < <http://www.queijocoalhobrasil.com/veja-as-razoes-pelas-quais-as-indicacoes-geograficas-sao-importantes/>>. Acesso em: 02 set. 2021.

MURRAY, Mary Anne; BOULTON, Neil; HERON, Carl. Viticulture and wine production. *In.*: Nicholson, Paul T.; Shaw, Ian (ed.). **Ancient Egypt Materials and Technology.** Cambridge: Cambridge University Press. 2000.

NACHILUK, Katia. Alta na Produção e Exportações de Açúcar Marcam a Safra 2020/21 de Cana. **Análises e Indicadores do Agronegócio**, São Paulo, v. 16, n. 6, jun. 2021, p. 1-5. Disponível em:

<http://www.iea.sp.gov.br/out/TerTexto.php?codTexto=15925#:~:text=O%20Brasil%20%C3%A9%20o%20maior,de%20litros%20de%20etanol1>. Acesso em: 20 jan. 2021.

NASCIMENTO, Jaqueline Silva; NUNES, Gilvanda Silva; FIALHO, Acsa Serafim; BANDEIRA, Maria da Glória Almeida. Indicações geográficas: agregação de valor aos produtos brasileiros e maranhenses. **Geintec**, v. 2, n. 4, p. 353–364, 2012.

NEDEL OLIVEIRA, Victor Hugo. Desafios para a pesquisa no campo das ciências humanas em tempos de pandemia da covid-19. **Boletim de Conjuntura (BOCA)**, Boa Vista, v. 5, n. 14, p. 93–101, 2021. Disponível em: <https://revista.ioles.com.br/boca/index.php/revista/article/view/211/221>. Acesso em: 4 mar. 2022.

NEXO JORNAL. **Rússia abre disputa com França pelo uso do termo ‘Champanhe’.** 06 de jul. de 2021. Disponível em: < <https://www.nexojournal.com.br/extra/2021/07/06/R%C3%BAssia-abre-disputa-com-a-Fran%C3%A7a-pelo-uso-do-termo-%E2%80%98champanhe%E2%80%99>> . Acesso em: 02 de jan. 2021.

NIEDERLE, Paulo André. Controvérsias sobre a noção de indicações geográficas enquanto Instrumento de desenvolvimento territorial: a experiência do vale dos Vinhedos em questão. *In.*: Sociedade Brasileira de Economia, Administração e Sociologia Rural, 47, 2009. Porto Alegre. **Anais...** Porto Alegre, 2009.

NORA, Pierre. **Entre memória e história:** a problemática dos lugares. Projeto História, São Paulo, n.10, dez. 1993, p.7-28.

OLIVEIRA, André Ribeiro de; GAIO, Luiz Eduardo; JOÃO, Iraci de Souza; BONACIM, Carlos Alberto Grespan. Análise da cadeia produtiva da cachaça em Minas Gerais sob a ótica da Economia dos Custos de Transação. **Custos e @gronegócio on line** - v. 4, n. 3 - Set/Dez – 2008. p. 72-97.

OLIVEIRA, Gilson Batista de. Uma discussão sobre o conceito de desenvolvimento. **Revista FAE**, Curitiba, v.5, n.2, p.37-48, maio/ago. 2002. Disponível em: <https://revistafae.fae.edu/revistafae/article/view/477/372>. Acesso em: 08 maio 2022.



OLIVEIRA, Joana de Moura Leitão Barros. **Denominações de origem e indicação geográfica – protecção e impacto socioeconômico**. 2010. 38 f. Dissertação (Pós-Graduação em Economia e Gestão de Propriedade Industrial), Instituto Superior de Economia e Gestão, ISEG, Bragança, Portugal, 2010.

OLSZAK, Norbert. **Droit des appellations d'origine et indications de provenance**. Éditions Tec & Doc, 2001, 187 p.

OMPI. ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA PROPRIEDADE INTELECTUAL. **Convenção que institui a Organização Mundial da Propriedade Intelectual**. Assinada em Estocolmo em 14 de julho de 1967 e modificada em 28 de setembro de 1979. OMPI: Genebra, 2002. Disponível em: < [https://www.wipo.int/edocs/pubdocs/pt/wipo\\_pub\\_250.pdf](https://www.wipo.int/edocs/pubdocs/pt/wipo_pub_250.pdf)>. Acesso em: 10 mar. 2021.

ORTIZ, Renato. **Mundialização e Cultura**. São Paulo: Brasiliense, 2007.

PELEGRINI, Sandra de Cássia Araújo. O patrimônio cultural e a materialização das memórias individuais e coletivas. *In.* **Patrimônio e Memória**, CEDAP. V. 3 (1). p. 87-100, 2007

PALHARES, Taísa Helena Pascale. Aura: experiência que procura se estabelecer ao abrigo de qualquer crise. **Cadernos de Filosofia Alemã**, São Paulo - SP, v. 8, p. 07-39, 2002.

PELLIN, Valdinho. **Indicação geográfica, políticas públicas e desenvolvimento territorial sustentável**: uma análise a partir do processo de reconhecimento da IG para chope e cerveja artesanal da região de Blumenau (SC), em sua arena pré-decisional. Orientador: Oklinger Mantovaneli Júnior. 2016. 320f. Tese (Doutorado em Desenvolvimento Regional) - Universidade Regional de Blumenau (FURB), Blumenau, SC, 2016.

PELLIN, Valdinho. Indicações Geográficas e desenvolvimento regional no Brasil: a atuação dos principais atores e suas metodologias de trabalho. **Interações (Campo Grande)**, v. 20, n.1, p.63-78, 2019. Disponível em: <[https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1518-70122019000100063#:~:text=O%20artigo%20procura%20discutir%20a,%2C%20SEBRAE%2C%20INPI%20e%20Universidades.](https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1518-70122019000100063#:~:text=O%20artigo%20procura%20discutir%20a,%2C%20SEBRAE%2C%20INPI%20e%20Universidades.)> Acesso em: 10 out. 2021.

PERALTA, Elsa. Patrimônio e identidade. Os desafios do Turismo Cultural. **Antropológicas**, 4: 217-224, 2000.

PETRIE, William Matthew Flinders. **The Royal Tombs of the First Dynasty, I**. Cambridge: Cambridge University Press, 2013.

PIMENTEL, Luiz Otávio. Os desafios dos aspectos legais na prática de estruturação das Indicações Geográficas. *In.*: DALLABRIDA, Valdir Roque. **Território, identidade territorial e desenvolvimento regional**: reflexões sobre Indicação Geográfica e novas possibilidades de desenvolvimento com base em ativos com especificidade territorial. São Paulo: LiberArs, p. 135-143, 2013.

PIMENTEL, Luiz Otávio. **Curso de propriedade intelectual & inovação no agronegócio: módulo II, indicação geográfica**. Brasília: MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento); Florianópolis: SEaD/UFSC/FAPEU, 2009.

POLLAK, Michael. Memória e Identidade Social. *In.*: **Estudos Históricos**. Rio de Janeiro, v. 5, n. 10, p. 200-212, 1992.

POLLICE, Fábio. **O papel da identidade territorial nos processos de desenvolvimento local**. Tradução de Andrea Galhardi de Oliveira, Renato Crioni, Bernadete Aparecida Caprioglio de Castro Oliveira. Espaço e cultura, Rio de Janeiro - RJ, n. 27, p. 7-23, jan./jun. 2010.

PORTAL DA INDÚSTRIA. **Um panorama das indicações geográficas no Brasil**. Disponível em: <https://noticias.portaldaindustria.com.br/especiais/um-panorama-das-indicacoes-geograficas-no-brasil/>. Acesso em: 20 ago. 2021.

PRADO JÚNIOR, Caio. **História Econômica do Brasil**. 35 ed. São Paulo: Brasiliense, 1981. 364p.

PIRES, Elson Luciano Silva; MÜLLER, Geraldo; VERDI, Adriana Renata. Instituições, Territórios e Desenvolvimento Local: Delineamento preliminar dos aspectos teóricos e morfológicos. **Geografia** – Associação de Geografia Teorética - Rio Claro, SP: v. 31, p. 437-454, set./dez. 2006.

QUEIJO CANASTRA. **O queijo da canastra: dois séculos de tradição e muitas histórias pra contar**. Disponível em: <<https://queijodacanastra.com.br/>> Acesso em: 20 jul. 2022.

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE. Institut national de l'origine et de la qualité. **Les signes officiels de la qualité et de l'origine, SIQO**. Disponível em: <https://www.inao.gouv.fr/Les-signes-officiels-de-la-qualite-et-de-l-origine-SIQO>. Acesso em: 18 jul. 2022.

RICHSHOFFER, Ambrosio. **Diário de um soldado da Companhia das Índias Occidentaes (1629-1632)**. Trad. Alfredo de Carvalho. Recife: Typographia a vapor de Laemmert & Comp. 1987.

ROCHA FILHO, Sylvio Amaral. **Indicações Geográficas: A proteção do patrimônio cultural brasileiro na sua diversidade**. Orientador: Márcio Pugliesi. 2009. 234 f. Tese (Doutorado em Direito) Pontifícia Universidade Católica, São Paulo, 2009. Disponível em: <<https://sapientia.pucsp.br/bitstream/handle/8632/1/Sylvio%20do%20Amaral%20Rocha%20Filo.pdf>>. Acesso em: 12 mar. 2021.

ROESE, Mauro. O mondovino de cabeça para baixo: as transformações no mercado internacional do vinho e o novo empresariado vinícola. **Revista de sociologia política**. v. 16, n.31, p.71-83, 2008.

SACHS, Ignacy. **Desenvolvimento: includente, sustentável, sustentado**. Rio de Janeiro: Garamond, 2004.

SALDANHA, Iaskara Regina Ribeiro. **Espaços, recursos e conhecimento tradicional dos pescadores de manjuba (Anchoviella lepidentostole) em Iguape/SP**. Orientador: Antônio

Carlos Sant'Ana Diegues. 2005. 179 f. Dissertação (Mestrado em Ciência Ambiental) Universidade de São Paulo, São Paulo, 2005.

SAMPAIO, Moisés de Oliveira. **O coronel negro: coronelismo e poder no norte da Chapada Diamantina**. Orientador: Walter Fraga Filho. 2009. 140f. Dissertação (Mestrado em História Regional e Local). Universidade do Estado da Bahia, Santo Antônio de Jesus, 2009.

SANTOS, Eliomar Luz; NERY, Maria Salete de Souza. As nuances das Indicações Geográficas: Legitimação, Notabilidade Territorial e Valorização do Mercado. *In.*: MORAES, Jessica Castro de. *et al.* (Orgs.). **Planejamento e gestão territorial em suas diversas amplitudes**. São Luís: EDUFMA, 2022. (Coletânea II).

SARACENO, Elena. **“Políticas Rurales de la Unión Europea y Proyectos Territoriales de Identidad Cultural”**. Opera, no 7, pp.167-189. 2007

SCALIOTTI, Oswaldo. Dia da Cachaça é comemorado no Pão de Açúcar. **Instituto brasileiro da cachaça – IBRAC**. Disponível em: <https://ibrac.net/cachaca-na-midia/99/dia-da-cachaca-e-comemorado-no-pao-de-acucar>. Acesso em: 10 de fev. 2022.

SCARDUELLI, Grasielle de Costa; GONÇALVES, Teresinha Maria. A Praça Nereu Ramos: o patrimônio cultural como fomento da memória e identidade urbana. **5% Arquitetura + Arte**, São Paulo, ano 15, v. 01, n.19, e124, p. 1-23, jun./jun/2020. Disponível em: <http://revista5.arquitetonica.com/index.php/uncategorised/a-praca-nereu-ramos-o-patrimonio-cultural-como-fomento-da-memoria-e-identidade-urbana>. Acesso em: 01 fev. 2022.

SCHUMPETER, Joseph Alois. **Teoria do desenvolvimento econômico: uma investigação sobre lucros, capital, crédito, juro e o ciclo econômico**. 2. ed. São Paulo: Nova Cultural, 1997.

SEAGRI. **Bahia exporta cachaça de Abaíra para a Europa**. Disponível em: <<http://www.seagri.ba.gov.br/noticias/2008/02/14/bahia-exporta-cacha%C3%A7a-de-abaira-para-europa>> Acesso em 18 ago. 2018.

SEBRAEBAHIA. **Fórum de Indicações Geográficas e Marcas Coletivas da Bahia 2/5**. Youtube, 20 de out, 2021. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=7rjxBueeQhg&t=443s>. Acesso em: 05 jan. 2022.

SEBRAE. **Cachaça artesanal: série estudos mercadológicos**. Brasília, 2012. Disponível em:<[http://www.bibliotecas.sebrae.com.br/chronus/ARQUIVOS\\_CHRONUS/bds/bds.nsf/444c2683e8debad2d7f38f49e848f449/\\$File/4248.pdf](http://www.bibliotecas.sebrae.com.br/chronus/ARQUIVOS_CHRONUS/bds/bds.nsf/444c2683e8debad2d7f38f49e848f449/$File/4248.pdf)>. Acesso em: 12 dez. 2021.

SEBRAE. **Cachaça de Abaíra (BA) está entre as 20 melhores do País**. Disponível em: <<http://www.ba.agenciasebrae.com.br/sites/asn/uf/BA/cachaca-de-abaira-ba-esta-entre-as-20-melhores-do-brasil,df5b6c3e2e736410VgnVCM1000003b74010aRCRD>>. Acesso em: 18 ago. 2020a.

SEBRAE. **Cachaça de Abaíra é reconhecida com Indicação Geográfica**. Disponível em: <<http://www.ba.agenciasebrae.com.br/sites/asn/uf/BA/cachaca-de-abaira-e-reconhecida-com->

indicacao-geografica,7d10ce6326c0a410VgnVCM1000003b74010aRCRD> Acesso em: 25 maio 2020b.

SEBRAE. **Guia das Indicações Geográficas: Conceitos.** Disponível em: <<https://datasebrae.com.br/wp-content/uploads/2019/08/Guia-das-IGs-Conceitos-Interativo.pdf>>. Acesso em: 01 mar. 2021a.

SEBRAE. **Indicação Geográfica.** Disponível em: <[https://bibliotecas.sebrae.com.br/chronus/ARQUIVOS\\_CHRONUS/bds/bds.nsf/ca6bc959db62687851d9004bc6f3735b/\\$File/7712.pdf](https://bibliotecas.sebrae.com.br/chronus/ARQUIVOS_CHRONUS/bds/bds.nsf/ca6bc959db62687851d9004bc6f3735b/$File/7712.pdf)> Acesso em: 10 jun. 2021b.

SEBRAE. **Indicação Geográfica.** 1. Folder. Disponível em: <<https://www.sebrae.com.br/Sebrae/Portal%20Sebrae/UFs/MT/BIS/10-indicacao-geografica.pdf>> Acesso em: 02 jun. 2021c.

SEBRAE. **Indicações Geográficas Brasileiras.** Disponível em: <<https://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/sebraeaz/indicacoes-geograficas-brasileiras,8a47d106b5562510VgnVCM1000004c00210aRCRD>> Acesso em: 15 maio 2021d.

SEBRAE. **Indicações Geográficas Brasileiras.** Disponível em: <<https://datasebrae.com.br/ig-vale-do-submedio-sao-francisco/>> Acesso em: 02 maio 2021e.

SEBRAE. **Indicações Geográficas Brasileiras.** Disponível em: <<https://datasebrae.com.br/ig-oeste-da-bahia/>> Acesso em: 30 de jun. 2021f.

SEBRAE. **Indicações Geográficas Brasileiras.** Disponível em: <<https://datasebrae.com.br/ig-regiao-de-corupa/>> Acesso em: 20 de jul. 2022a.

SEBRAE. **IG – Microrregião de Abaíra.** Disponível em: <https://datasebrae.com.br/ig-abaيرا/>. Acesso em: 04 abr. 2022b.

SEN, Amartya Kumar. **Desenvolvimento como liberdade.** São Paulo: Companhia das Letras, 2000.

SHUKLA, Valun. Historical development of geographical indication law under international arena. **International Journal of Law.** V.2, n.4, p.1-4, 2016.

SHILS. Edward. **Tradition.** Chicago: The University of Chicago Press, 1981.

SILVA, Djanilson Amorim da. **Antropologia da cachaça: um estudo sobre produção, circulação e consumo do destilado brasileiro.** Orientador: Carlos Sandroni. 2019. 241f. Tese (doutorado). Universidade Federal de Pernambuco, CFCH. Programa de Pós-Graduação em Antropologia, Recife, 2019.

SILVA, Jairo Martins da. **Cachaça: História, gastronomia e turismo.** São Paulo, SENAC. 2020.

SILVA, Marina Bezerra da; LEITE, Rafael Ângelo Santos; CAMARGO, Maria Emília; ARAGÃO, Iracema Machado de. Indicações Geográficas: Um panorama de estudos recentes. **Revista INGI - Indicação Geográfica e Inovação**. v. 4, p. 780-801, 2020.

SIMON, Lori E. **Appellations of Origin: The Continuing Controversy**. 5 Nw. J. Int'l L. & Bus 132 (1983-1984). Disponível em: <https://scholarlycommons.law.northwestern.edu/cgi/viewcontent.cgi?article=1136&context=njilb>. Acesso em: 20 dez. 2020.

SOARES, André Luis Ramos (Org.). **Educação Patrimonial: relatos e experiências**. Santa Maria, RS: UFSM, 2003.

SOEIRO, Ana. Nota de abertura. *In.*: **Guia dos produtos de qualidade 99**. Lisboa: Direção Geral de Desenvolvimento Rural, 1999

SOUZA, Laura de Mello E. Formas provisórias de existência: a vida cotidiana nos caminhos, nas fronteiras e nas fortificações. *In.*: (Org.) SOUZA, Laura de Mello. **História da vida privada no Brasil: cotidiano e vida privada na América portuguesa**. 1 ed. São Paulo: Companhia de bolso, 2018.

SPERS, Eduardo E.; ZYLBERSZTAJN, Décio; BERTRAIT, Andréa. Dungullin state: certificação de qualidade na agricultura australiana. *In.*: Seminário Internacional PENSA de Agribusiness - A Gestão da Qualidade dos Alimentos, 9., 1999, São Paulo. **Anais...** São Paulo: Programa de Estudos e dos Negócios do Sistema Agroindustrial, 1999. Disponível em: < [http://pensaqa.fia.com.br/wp-content/uploads/2018/06/Dungullin\\_Estate\\_certificacao\\_de\\_qualidade\\_na\\_agricultura\\_Australiana\\_19991.pdf](http://pensaqa.fia.com.br/wp-content/uploads/2018/06/Dungullin_Estate_certificacao_de_qualidade_na_agricultura_Australiana_19991.pdf) > Acesso em: 12 fev. 2021.

TONIETTO, Jorge. Experiências de desenvolvimento de certificações: vinhos da indicação de procedência Vale dos Vinhedos. *In.*: LAGARES, Léa; LAGES, Vinícius; BRAGA, Christiano. (Org.). **Valorização de produtos com diferencial de qualidade e identidade: indicações geográficas e certificações para competitividade nos negócios**. p. 155-176. Brasília: SEBRAE, 2005. Disponível em: <https://www.alice.cnptia.embrapa.br/bitstream/doc/926337/1/TONIETTOValorizacaoDeProdutosSEBRAE2005.pdf>. Acesso em: 05 abr. 2021.

TONIETTO, Jorge. **O conceito de denominação de origem: uma opção para o desenvolvimento do setor vitivinícola brasileiro**. Bento Gonçalves: Embrapa Uva e Vinho, 1993.

TONIETTO, Jorge; PEREIRA, Giuliano Elias; PEREGRINO, Isabela; REGINA, Murillo de Albuquerque. **Potencial para construção de Indicações Geográficas de vinhos de inverno do Sudeste brasileiro**. Informe Agropecuário. Vinhos de inverno, Belo Horizonte, v.41, n.312, 2020. Disponível em: < <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/219233/1/Art-9-IA-312-25-nov-2020.pdf> >. Acesso em: 10 abril 2021.

TRINDADE, Alessandra Garcia. **Cachaça: um amor brasileiro**. São Paulo: Melhoramentos. 2006.

TRIVIÑOS, Augusto Nivaldo Silva. **Introdução à pesquisa em ciências sociais: a pesquisa qualitativa em educação**. São Paulo: Atlas, 1987.

UNIÃO EUROPEIA. **As razões por que necessitamos de uma política agrícola comum**. Compreender as políticas da União Europeia. Agricultura. Disponível em: <[http://publications.europa.eu/resource/ellar/f08f5f20-ef62-11e6-8a35-01aa75ed71a1.0010.04/DOC\\_2](http://publications.europa.eu/resource/ellar/f08f5f20-ef62-11e6-8a35-01aa75ed71a1.0010.04/DOC_2)> Acesso em: 10 maio 2021a.

UNIÃO EUROPEIA. **Regulamento (CE) n. 1898/2006 que estabelece regras de execução do Regulamento (CE) n.510/2006 do Conselho relativo à proteção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios**. Disponível em: < <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PT/TXT/?uri=celex%3A32008R0628>>. Acesso em: 10 abril 2021b.

UNIÃO EUROPEIA. **Regulamento (CE) n. 509/2006 relativo às especialidades tradicionais garantidas dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios**. Disponível em: < <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PT/TXT/?uri=CELEX:32006R0509>>. Acesso em: 10 abril 2021c.

UNIÃO EUROPEIA. **Regulamento (CE) nº. 510/2006 que estabelece regras de execução do Regulamento (CE) n. 510/2006 do Conselho relativo à proteção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios**. Disponível em: < <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PT/TXT/?uri=celex%3A32008R0628>>. Acesso em: 10 abril 2021d.

VALENTE, Maria Emília Rodrigues; PEREZ, Ronaldo; FERNANDES, Lucia Regina Rangel de Moraes Valente. O processo de reconhecimento das indicações geográficas de alimentos e bebidas brasileiras: regulamento de uso, delimitação da área e diferenciação do produto. **Ciência Rural**, Santa Maria, v.43, n.7, p.1330-1336, 2013.

VALENTE, Maria Emília Rodrigues; PEREZ, Ronaldo; RAMOS, Afonso Mota; CHAVES, José Benício Paes. Indicação geográfica de alimentos e bebidas no Brasil e na União Europeia. **Ciência Rural**, v.42, p.551-558, 2012.

VASCONCELOS. Yuri. **Cachaça sem ministério**. Disponível em: <https://revistapesquisa.fapesp.br/cachaca-sem-misterio/>. Acesso em: 25 jan. 2022.

VELLOSO, Carolina Quiumento; BRUCH, Kelly Lissandra; CADORI, Aluizia Aparecida; LOCATELLI, Liliana. Identificação dos produtos potenciais e organização dos produtos. *In.*: CERDAN, Claire Marie; BRUCH, Kelly Lissandra; SILVA, Aparecido Lima da. (Org.). **Curso de propriedade intelectual & inovação no agronegócio: Módulo II, indicação geográfica / Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento; 2ª ed.** Brasília: MAPA, Florianópolis: SEaD/UFSC/FAPEU, 2010.

VENTURINI FILHO, Waldemar Gastoni. **Bebidas alcoólicas: Ciência e Tecnologia**. São Paulo: Blucher, 2010.

VIAGEMTURISMOEAVENTURA. **Abáira / Bahia / Brazil (0007 / 5.570) População: 8.710 Pessoas (Ibge 2020)**. Disponível em:

<https://viagemturismoaventura.blogspot.com/2017/03/abaira-bahia-apesar-de-ser-conhecida.html>. Acesso em: 29 fev. 2022.

VIANNA, Luiz Fernando; PANDOLFO, Cristina. Indicações Geográficas no Brasil: Uma análise de pós IG. **Revista INGI - Indicação Geográfica e Inovação**, Associação Acadêmica de Propriedade Intelectual - API, v. 5, n. 2, p. 1259-1273, 2021.

WILKINSON, John; NIEDERLE, Paulo André; MASCARENHAS, Gilberto Carlos Cerqueira. Atores e espaços de governança das indicações geográficas no Brasil. *In.*: WILKINSON, John; NIEDERLE, Paulo André; MASCARENHAS, Gilberto Carlos Cerqueira. (Orgs.) **O sabor da origem: produtos territorializados na nova dinâmica dos mercados alimentares**. Porto Alegre: Escritos, 2016.

VIDAL, Ademar. **Lendas e superstições: contos populares brasileiros**. Rio de Janeiro, Empresa Gráfica O Cruzeiro, 1950, p.265-267.

WIPO - World Intellectual Property Organization. **Perguntas frequentes: indicações geográficas**. Disponível em: <  
[https://www.wipo.int/geo\\_indications/en/faq\\_geographicalindications.html#:~:text=Questions%3A%20Geographical%20Indications-,Basics,originating%20in%20a%20given%20place](https://www.wipo.int/geo_indications/en/faq_geographicalindications.html#:~:text=Questions%3A%20Geographical%20Indications-,Basics,originating%20in%20a%20given%20place)>  
Acesso em: 17 ago. 2020.

WTO. World Trade Organization. **Agreement on Trade-Related Aspects of Intellectual Property Rights (unamended)**. Disponível em: <  
[https://www.wto.org/english/docs\\_e/legal\\_e/27-trips\\_01\\_e.htm](https://www.wto.org/english/docs_e/legal_e/27-trips_01_e.htm)> Acesso em: 01 abril 2021.

YUE, Jun; LIU, Lu; Li, Zhenbo; Li, Daoliang; FU, Zetian. **Improved quality analytical models for aquatic products at the transportation in the cold chain**. *Mathematical and Computer Modelling*. Vol. 58, 474-479, 2013. Disponível em: <  
<https://reader.elsevier.com/reader/sd/pii/S0895717711006881?token=5F524FC5480E6AF5BDDC71876231E88B6E007608E7EB97DC4B4E74E7F3EB555A61AE29EC4997E971FE80D23541611FC7&originRegion=us-east-1&originCreation=20210515153945>> Acesso em: 01 maio 2021.

ZAMBERLAN, Luciano; SPAREMBERGER, Ariosto; WAGNER, Adriano; SARTOR, Sílvio José. O comportamento do consumidor de produtos agroalimentares: uma avaliação de atitudes no consumo de mel. **26° Encontro Nacional de Engenharia de Produção**, Fortaleza, Brasil, 9-11 de out. 2006. Disponível em:  
<[http://www.abepro.org.br/biblioteca/enegep2006\\_tr530357\\_7193.pdf](http://www.abepro.org.br/biblioteca/enegep2006_tr530357_7193.pdf)> Acesso em: 01 maio 2021.



**Anexo A - Diretoria de Contratos, Indicações Geográficas e Registros – DICIG e Regulamento de Uso**

## **Diretoria de Contratos, Indicações Geográficas e Registros - DICIG**

### **Indicação Geográfica**

---

RPI 2384 de 14/10/2014

#### **Despacho**

Código: 395

Pedido nº: BR402012000001-2

Data de depósito: 09/01/2012

Requerente: **ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE AGUARDENTE DE QUALIDADE DA MICRORREGIÃO ABAÍRA**

País: **BR**Espécie: **INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA**Natureza: **PRODUTO**Nome da área geográfica: **MICRORREGIÃO ABAÍRA**Produto: **AGUARDENTE DE CANA DO TIPO CACHAÇA**

Procurador: -

#### **DELIMITAÇÃO:**

A área da indicação geográfica, na modalidade de Indicação de Procedência Microrregião de Abaíra. Para o produto aguardente de cana, está localizada na região da Chapada Diamantina, estado da Bahia, abrangendo parte dos municípios da Abaíra, Jussiape, Mucugê e Piatã, totalizando uma área de 272.914,6971ha conforme documento oficial nº 01/2013-DPDAG-BA expedido pelo MAPA/SFA/BA-DPAG.

#### **REPRESENTAÇÃO:**



#### **COMPLEMENTO**

Comunicação de **CONCESSÃO DE REGISTRO** de reconhecimento de Indicação Geográfica. O Certificado do Registro ficará à disposição do requerente na recepção do INPI, em até 60 dias. Poderá, a pedido, ser remetido a qualquer Representação Regional do INPI/MDIC.



## **RELATÓRIO DE EXAME**

Retornaram a análise, os autos do presente processo administrativo que cuida do pedido de registro no nome geográfico **MICROREGIÃO ABAIRA**, enquadrada pelo requerente na espécie Indicação de Procedência, nos termos do Art. 177, da Lei de Propriedade Industrial (LPI), Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996, observados os procedimentos e determinações estabelecidos na Resolução INPI nº 075, de 28 de novembro de 2000.

### **2. RELATÓRIO**

O pedido de registro foi protocolado em 09 de janeiro de 2012, recebendo o protocolo geral nº BR 40.2012.000001.2, conforme etiqueta na fl.01. Foi submetido a exame nos termos da resolução INPI nº 75/2000, fls.287/290, sendo publicada exigência (código 305) na RPI nº 2175, de 11 de setembro de 2012.

O requerente logou êxito em atender as exigências formuladas com relação a situação do representante legal da APAMA (c), mas o mesmo não ocorreu quanto aos demais itens, vide manifestação exarada por esta coordenação nas fls.305/306, sendo reiterado o questionamento quanto a grafia do nome geográfico (a) e em relação a delimitação da área geográfica (b).

O requerente protocolou uma petição em resposta, de número 020140006667, por via posta, de 10 de fevereiro de 2014, saneando os vícios referentes as divergências na documentação quanto a grafia no nome geográfico MICROREGIÃO DE ABAÍRA, que teriam ocorrido *“em razão da mudança ortográfica bem como por eventual erro material, pois os corretores ortográficos dos editores de texto ainda não”* haviam sido devidamente atualizados, tal qual utilizada na representação da IG.

Quanto a exigência relacionada ao instrumento oficial que delimita a área geográfica, o requerente apresentou emitido pela Divisão de Política, Produção e Desenvolvimento Agropecuário, DPDAG, da Superintendência Federal de Agricultura no Estado da Bahia, SFA-BA, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, MAPA, atendendo a exigência formulada e por conseguinte ao comando normativo.

Dito isso, os autos foram considerados adequados ao exame, havendo sido saneados os vícios formais outrora apontados e, uma vez publicado para manifestação de terceiros nos termos do art.17, IN25/2013, não fora constatada qualquer petição relacionada ao objeto deste pedido de registro no prazo normativo de 60 dias.

### **3. PARECER TÉCNICO**

Considerando, salvo melhor juízo, as etapas anteriores do exame preclusas, passamos a avaliar o presente pedido conforme estabelecido no art. 18 da IN 25/2013, já havendo decorrido o prazo fixado no art. 17, sendo efetuado o exame do pedido e proferido parecer sobre o deferimento ou indeferimento deste pedido de reconhecimento à Indicação Geográfica, o qual será submetido a decisão da autoridade competente.

#### **3.1 – Quanto ao art.8º, alínea 'a' da IN nº 25/2013**

A documentação trazida aos autos permitem licitamente aduzir que o nome geográfico MICROREGIÃO DE ABAIRA, é conhecido pela produção de cachaça, o que, salvo melhor juízo, atenderia ao art.8º, alínea a da IN 12/2013, conforme documentação juntada aos autos, entre p.79/170.

A delimitação extrapola a abrangência do município de Abaira, justificam nos autos então, que a área de produção tradicional se enraíz nas áreas vizinhas, histórica e culturalmente ligadas, sendo Abaira o centro, processamento e comercialização da produção de cachaça produzida na região.

O documento da p.87 afirma que “a cachaça de Abaira é sinônimo de lucros e desenvolvimento para a sua microrregião”. Segundo esta fonte, a microrregião de Abaira é composta “pelos municípios de Jussiapé, Mucugê e Platã”, além de Abaira propriamente dita, que concentra 50% da produção regional, em uma cadeia profundamente integrada.

Adiante, na p.134, citam que “os municípios de Abaira e Platã, bem como Mucugê e Jussiapé, de maneira geral, são os grandes responsáveis pela produção de aguardente de qualidade, rotulada Abaira, cuja fama ultrapassa o estado do Bahia”, tendo como objetivo alcançar o mercado externo.

Já na p.135, uma reportagem cita que a “microrregião de Abaira é conhecida pela sua produção de cachaça, rapadura e açúcar”, com cerca de 450 mini e pequenas agroindústrias para trabalhando com estes produtos.

A reportagem da p.136 aponta que a “cachaça de Abaira já chega à Europa e EUA”, abrangendo Abaira, Platã, Mucugê e Jussiapé. Seguindo, na p.137, citam a “região de Abaira”, como centro de produção de cachaça e objeto de políticas públicas para o cultivo de cana e produção de produtos desta matéria prima.

Dito isso, nos parece, salvo melhor juízo, que o conjunto probatório apresentado pelo requerente na fase de instrução permite ao examinador concluir licitamente que existe uma “microrregião de Abaira”, composta pelos municípios citados, com fortes laços culturais, sociais e econômicos e que a mesma tomou-se conhecida pela produção de cachaça (aguardente de cana tipicamente brasileira).

### 3.2 – Quanto ao art.8º, alínea 'b' da IN nº 25/2013

Nos parece, salvo melhor juízo, que o requerente logou êxito na comprovação da “existência de uma estrutura de controle sobre os produtores (...) que tenham o direito ao uso exclusivo da indicação de procedência, bem como sobre o produto...” por ela distinguido, apresentada sob a forma de um conselho regulador, nos termos do regulamento de uso e do estatuto social da APAMA, conforme apresentamos a seguir.

Dentre as atribuições do citado conselho regulador podemos citar as seguintes, conforme fls.257, 258, 275 e 276 dos autos:

- elaborar e instituir o regulamento de uso a ser referendado pela assembleia geral de associados;
- orientar e controlar a produção;
- zelar pelo prestígio da IP;
- manter registros visando o controle de produção;
- regular a produção da IP em harmonia com o mercado;
- emitir certificados de conformidade dos produtos amparados pela IP;
- emitir selo de controle da produção;
- controlar a rotulagem dos produtos da IP;
- elaborar relatório anual de atividades.

O Conselho Regulador é constituído por 5 membros, sendo eles 3 associados eleitos para tal fim, 1 membro de instituição técnico científica, com conhecimento em cachaça e 1 membro representante de instituição de desenvolvimento ou divulgação ligada ao setor da cachaça, todos eles eleitos em Assembleia Geral dos Associados, com mandato de 3 anos podendo ser reconduzidos, nos termos do art. 30 do Estatuto Social, p.276.

### 3.3 – Quanto ao art.8º, alínea 'c' da IN nº 25/2013

Buscando apresentar documentos que comprovem “estar os produtores (...) estabelecidos na área geográfica delimitada e exercendo, efetivamente, as atividades de produção...” o requerente apresentou fichas de produtores associados a APAMA, entre as p.174/251, informando os seguintes dados:

- Nome
- Sexo

- Profissão
- Estado civil;
- Nº de filhos;
- Escolaridade;
- Endereço;
- Data de nascimento;
- Área da propriedade (ha);
- Área de produção de cana (ha);
- Quantidade de cachaça produzida em litros
- Produção de açúcar (kg);
- Produção de rapadura.

Os produtores estão concentrados na área delimitada para a "Região de Abaíra", principalmente no município de Abaíra, mas com presença significativa de Jussiape e Piaçã.

#### 4. CONCLUSÃO

Assim, considerando ser o espaço geográfico conhecido pelo produto em questão, não vislumbramos óbice a concessão do registro do nome geográfico **REGIÃO DE ABAÍRA**, como Indicação Geográfica, da espécie **INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA**, haja vista o atendimento das determinações normativas, estando, salvo melhor juízo, adequado para a apreciação da autoridade competente, nos termos do art.18º, da Instrução Normativa INPI nº 025, de 21 de agosto de 2013.

Dito isso e considerando o exposto neste parecer, sugerimos que o presente processo seja submetido a autoridade competente para decisão, a luz da legislação pátria e de sua regulamentação, de forma a prestar o necessário prosseguimento ao feito e, sendo o caso, para que seja publicada a decisão de deferimento do pedido de registro do reconhecimento em questão

**Cabe mencionar que, conforme determina o Art. 19 da IN nº 25/2013, o INPI examinará eventuais recursos interpostos pelas partes quanto ao deferimento ou indeferimento do pedido de registro nos termos do Art. 212 ao Art. 215 da Lei nº 9279/96.**



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA  
Superintendência Federal de Agricultura no Estado da Bahia – SFA/BA  
Divisão de Política, Produção e Desenvolvimento Agropecuário – DPDAG



**Instrumento oficial nº 01/2013-DPDAG/SFA-BA**

**Referência:** Delimitação Física da Área referente a Indicação Geográfica, na modalidade Indicação de Procedência, para o produto Aguardente de cana da microrregião de Abaíra.

**Interessado:** APAMA – Associação dos Produtores de Cana-de-açúcar e seus Derivados, da Microrregião de Abaíra.

Por solicitação da APAMA junto a este Ministério, com vistas a compor a documentação exigida para registro da referida Indicação de Procedência junto ao Instituto Nacional de Propriedade Industrial – INPI e em conformidade com o inciso IV, do Artigo 6º e Artigo 7º da Instrução Normativa INPI nº 25/2013, por meio do Processo nº 21012.003085/2009-65, passamos a emissão do Instrumento oficial.

Objetivando a delimitação da área da IG, partiu-se do levantamento histórico e cultural, identificando-se as regiões com notoriedade na produção de aguardente de cana. Foram estabelecidos os seguintes critérios:

- Localização e concentração dos engenhos produtores de aguardente de cana e derivados, levando-se em consideração as localidades com potencial para produção de aguardente de cana de qualidade, conforme padrões adotados pela APAMA;
- A localização das unidades produtivas, que perfazem mais de 700 produtores de cana-de-açúcar e derivados.

A delimitação física da área de produção considerou a localização de alguns acidentes geográficos da Bacia do Alto Rio de Contas. Assim, os vales e serras foram os referenciais físicos para o estabelecimento da poligonal que determina a área definida como microrregião de Abaíra para Indicação de Procedência do produto aguardente de cana. A área delimitada inclui partes dos Municípios de Abaíra, Piatã, Mucugê e Jussiape, tendo como pressuposto básico, possuir fatores sócio-ambientais que tomaram possível produzir uma bebida com características peculiares, resultando na notoriedade do produto.

De acordo com os documentos apresentados a este Ministério, a requerente contratou a empresa LHSTP – CONSULTORIA TÉCNICA para a demarcação em campo da poligonal com consequente elaboração do Relatório Técnico da Poligonal (em anexo), o qual subsidia este

Largo dos Afonso, S/N – Ed. CERES - Centro – 40.090-030 – Salvador / BA – Tel.: (71) 3444 - 7465 – Fax: (51) 3444-7464



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO  
Superintendência Federal de Agricultura no Estado da Bahia - SFA/BA  
Divisão de Política, Produção e Desenvolvimento Agropecuário - DPDA



Instrumento Oficial. Inicialmente, a requerente e a empresa contratada reuniram-se e, utilizando-se das cartas da SEI/SUDENE na escala 1/1000.000, buscaram definir a poligonal preliminar, abrangendo as áreas com características fisiográficas semelhantes. Levou-se em conta: altitude, bacia hidrográfica e características de solo. Quando efetuados os trabalhos de campo, procurou-se manter a poligonal predefinida, porém, constatou-se, "in loco", que alguns pontos não se enquadravam nos critérios previamente estabelecidos, o que levou a exclusão dos mesmos.

Objetivando a elaboração deste Instrumento Oficial, este Ministério enviou Fiscais Federais Agropecuários para reconhecer "in loco" a poligonal proposta pela requerente. Os Fiscais, acompanhados de representantes da requerente, visitaram os principais vértices propostos para delimitação, buscando identificar os divisores de água da bacia do alto Rio de Contas, a localização das plantações de cana de açúcar e unidades de fabricação de aguardente de cana.

Considerando o Relatório Técnico e Memorial Descritivo, em anexo, conclui-se que a área da Indicação geográfica, na modalidade de Indicação de Procedência microrregião de Abaira, para o produto aguardente de cana, está localizada na região da Chapada Diamantina, estado da Bahia, abrangendo parte dos municípios de Abaira, Jussiape, Mucugê e Piatã, totalizando uma área de 272.914,6971ha, Perímetro de 312.577,77m, possuindo como vértices:

Ponto **M01**: de coordenadas N 8.568.159,860 m. e E 213.610,860 m; **M02**, de coordenadas N 8.556.075,720 m. e E 217.379,930 m; **M03**, de coordenadas N 8.541.128,750 m. e E 224.849,250 m; **M04**, de coordenadas N 8.521.464,380 m. e E 226.182,590 m; **M08**, de coordenadas N 8.514.098,820 m. e E 217.342,450 m; **M09**, de coordenadas N 8.508.339,850 m. e E 219.125,700 m; **M10**, de coordenadas N 8.509.570,410 m. e E 221.015,800 m; **M11**, de coordenadas N 8.511.318,820 m. e E 221.420,780 m; **M12**, de coordenadas N 8.511.511,190 m. e E 222.401,800 m; **M13**, de coordenadas N 8.512.181,530 m. e E 223.388,830 m; **M14**, de coordenadas N 8.511.418,440 m. e E 225.068,930 m; **M15**, de coordenadas N 8.511.811,630 m. e E 225.151,280 m; **M06**, de coordenadas N 8.512.161,740 m. e E 226.613,130 m; **M05**, de coordenadas N 8.512.302,360 m. e E 228.419,040 m; **M17**, de coordenadas N 8.502.396,760 m. e E 232.897,370 m; **M18**, de coordenadas N 8.501.451,780 m. e E 231.222,670 m; **M23**, de coordenadas N 8.487.616,900 m. e E 238.053,110 m; **M24**, de coordenadas N 8.488.360,890 m. e E 217.889,600 m; **M25**, de coordenadas N 8.501.274,450 m. e E 216.552,050 m; **M26**, de coordenadas N 8.496.897,870 m. e E 207.029,590 m; **M27**, de coordenadas N 8.509.193,730 m. e E 207.484,600 m; **M28**, de coordenadas N 8.512.500,370 m. e E 202.897,970 m; **M29**, de coordenadas N 8.525.256,200 m. e E 202.483,150 m; **M30**, de coordenadas N 8.519.104,640 m. e E 197.269,770 m; **M31**, de coordenadas N 8.526.656,980 m. e E 189.967,490 m; **M32**, de coordenadas N 8.535.755,690 m. e E 186.178,710 m; **M32A**, de coordenadas N 8.542.415,330

Largo dos Aflitos, SN - Ed. CERES - Centro - 40.060-030 - Salvador / BA - Tel.: (71) 3444 - 7465 - Fax: (81) 3444-7464

4



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA  
 Superintendência Federal de Agricultura no Estado de Bahia - SFA/BA  
 Divisão de Política, Produção e Desenvolvimento Agropecuário - DPDAG



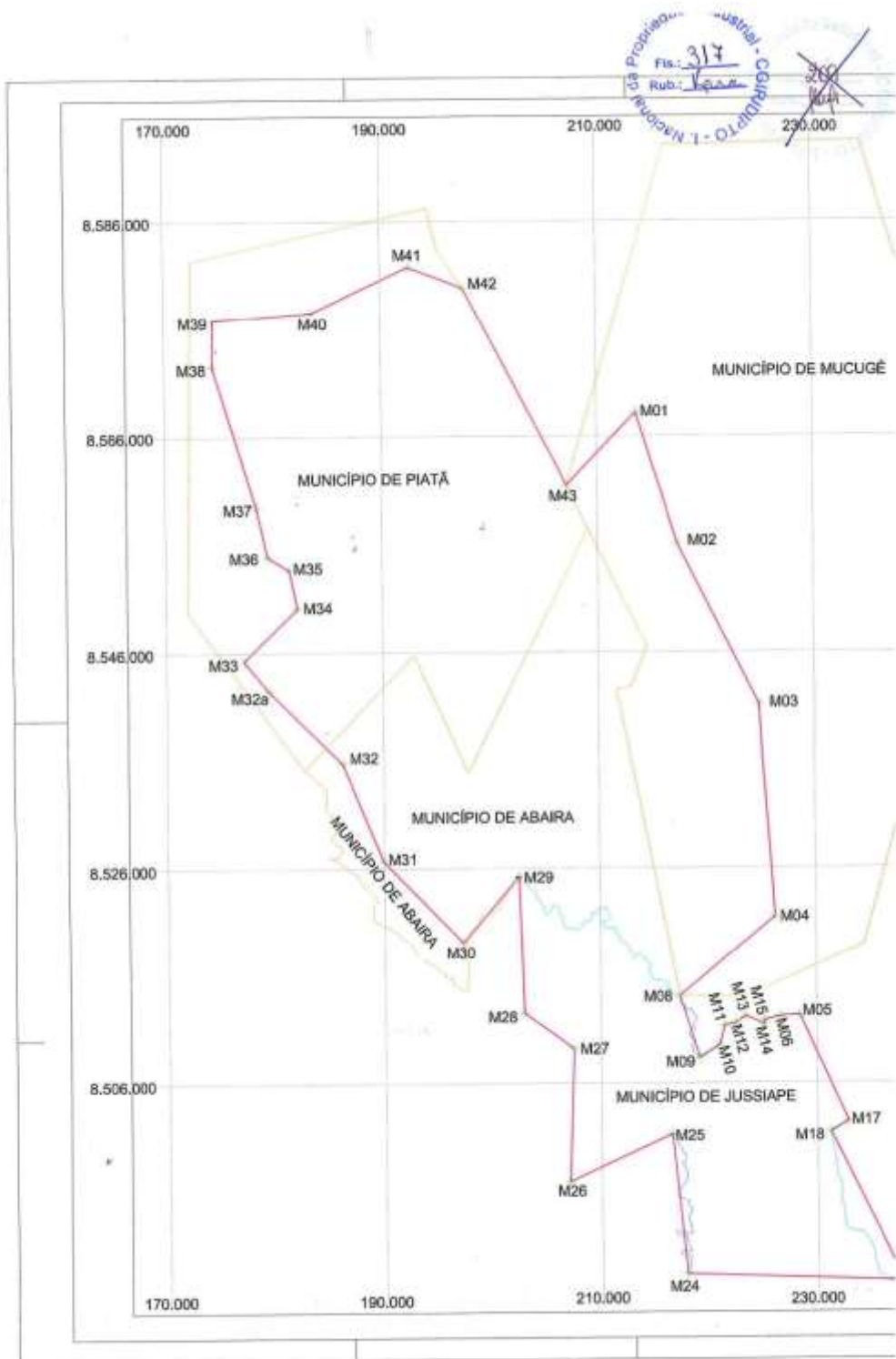
m. e E 179.489,990 m; **M33**, de coordenadas N 8.545.287,710 m. e E 177.165,880 m; **M34**, de coordenadas N 8.550.138,840 m. e E 182.122,850 m; **M35**, de coordenadas N 8.553.698,390 m. e E 181.394,500 m; **M36**, de coordenadas N 8.554.907,360 m. e E 179.399,840 m; **M37**, de coordenadas N 8.559.506,680 m. e E 178.384,330 m; **M38**, de coordenadas N 8.572.559,230 m. e E 174.436,620 m; **M39**, de coordenadas N 8.576.871,770 m. e E 174.511,880 m; **M40**, de coordenadas N 8.577.514,060 m. e E 183.552,470 m; **M41**, de coordenadas N 8.581.759,230 m. e E 192.563,300 m; **M42**, de coordenadas N 8.579.801,640 m; **M43**, de coordenadas N 8.561.450,380 m. e E 207.148,900 m.

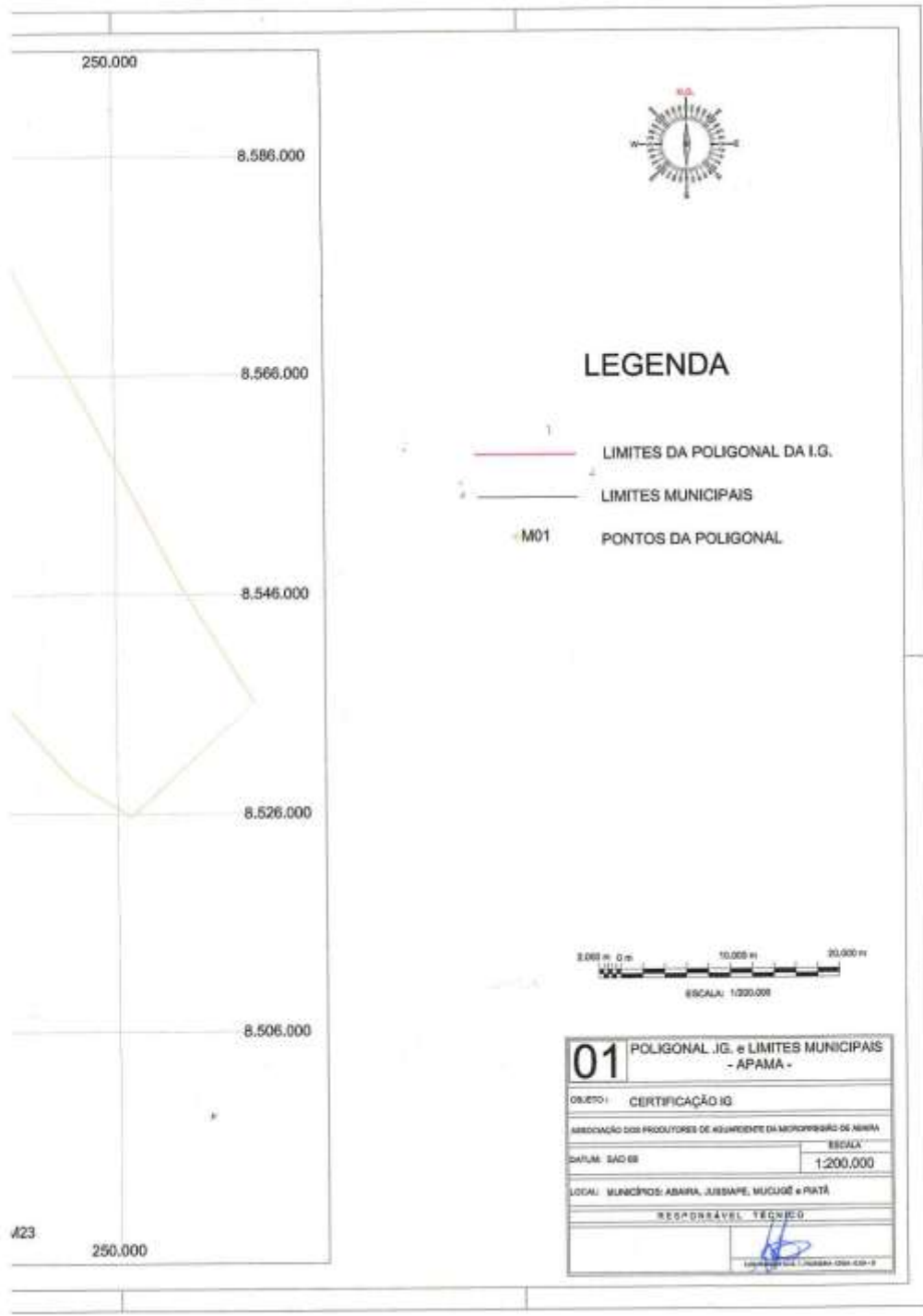
Salvador 13 de dezembro de 2013

Luiz Rogério Barreto Nascimento  
 Fiscal Federal Agropecuário  
 DPDAG/SFA-BA

Max Leal de Oliveira  
 Fiscal Federal Agropecuário  
 DPDAG/SFA-BA









**APAMA**ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE AGUARDENTE DE QUALIDADE  
DA MICRO REGIÃO DE ABAÍRARodovia BA 148, Km 124 Fazenda Salgado, Abaíra-BA.  
CEP- 46690-000 Fone/fax (77) 3476-2348**REGULAMENTO DE USO I.P.**

Conforme o art. 28, I do Estatuto da Associação dos Produtos de Aguardente de Cana da Microrregião de Abaíra – APAMA, com o intuito de implementar as normas que gerem a Indicação de Procedência Microrregião Abaíra institui o presente Regulamento de Uso que foi devidamente aprovado no dia 1º do mês de agosto de 2011, às 9:00hs, na Assembléia Geral convocada para esta finalidade.

**DELIMITAÇÃO DA ÁREA DE PRODUÇÃO**

**Art. 1º** – A área de produção de cana-de-açúcar e de cachaça para a IP MICRORREGIÃO ABAÍRA compreende a poligonal delimitada expressa através de memorial descritivo decretado pela Presidência e referendado pela Assembléia Geral da APAMA.

§ 1º - Essa delimitação será realizada através de geo-referenciamento tomando como base as áreas de cultivo de cana atuais e que se enquadravam historicamente como sendo áreas produtoras de Cachaça de qualidade.

§ 2º - A delimitação da área deve obediência legal ao plano de manejo e demais normas que regulam uso e ocupação das áreas compreendida pelas Unidades de Conservação APA Serra do Barbado e ARIE Nascente do Rio das Contas.

**DO CULTIVO****Das variedades de cana-de-açúcar**

**Art. 2º** – São variedades aptas a fornecerem matéria-prima para produção de cachaça de qualidade com destino a Indicação de Procedência Microrregião Abaíra: Canela-de-Urubú, Piracicaba, POJ, Cana Java, Amélia Rodrigues, SB, RB, CB, Cana Ferro, Cana Ubá, SP, Havaianinha, qualquer outra variedade dependerá de aprovação do Conselho Regulador.

§ Único – Fica vedada a utilização de variedades transgênicas para fins de fornecimento de matéria prima.

**Cuidados com o preparo do solo e manejo da lavoura**

**Art. 3º** – Os produtores quando optarem pela adubação, irrigação e o controle de pragas realizados nas propriedades deverão adotar as práticas agrícolas menos agressivas ao meio ambiente, não utilizando de queimada, zelando pela conservação dos recursos naturais, reutilizando os subprodutos, resíduos e efluentes.

**Do plantio da cana**

**Art. 4º** – O plantio da cana-de-açúcar deverá seguir as orientações e prescrições técnicas elaboradas por técnico indicado pelo Conselho Regulador, devendo obediência aos critérios de escolha da área, preparo do solo, sulcamento e/ou covas, adubação, tratos culturais e fitossanitários aptos ao reconhecimento e manutenção de Indicação de Procedência.

**DA COLHEITA**

**Art. 5º** – O corte da cana-de-açúcar deve ser realizado de forma totalmente manual, permitida a utilização de tração animal e sem utilização de queimada na lavoura. Os produtores são obrigados a respeitar as normas trabalhistas e de Segurança do Trabalho.

A handwritten signature in black ink, appearing to be "C. Silva".

A handwritten signature in black ink, appearing to be "Peipe Pariz Thô Alves de Oliveira", with a circular stamp below it containing the text "098/08 21.973".

**APAMA**ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE AGUARDENTE DE QUALIDADE  
DA MICRO REGIÃO DE ABAÍRARodovia BA 148, Km 124 Fazenda Salgado, Abaíra-BA.  
CEP- 46690-000 Fone/fax (77) 3476-2348**REGULAMENTO DE USO I.P.**

§ 1º - A cana-de-açúcar deve ser cortada quando madura, entre os meses de maio a dezembro, com teor acima de 18º brix., que corresponde aproximadamente ao teor de açúcares solúveis.

§ 2º - Quando efetuar o corte, deve-se retirar as palhas secas do colmo e deixar sobre as entrelinhas para servir de cobertura morta. Somente deverão ser transportadas as pontas para alimentação animal.

**Do transporte para a moenda e armazenamento**

**Art. 6º** - Após o colheita da cana-de-açúcar, a matéria prima deve ser transportada da lavoura até o local de moagem, em um prazo máximo de 8(oito) horas sendo então, se necessário, armazenada em local com as seguintes características: Coberto, aberto nas laterais possibilitando a ventilação e piso impermeável.

**DA MOAGEM****A moenda**

**Art. 7º** - Antes de iniciar a moagem do produto é indispensável observar as condições de higiene do local. Devem-se eliminar quaisquer tipos de sujeiras que possam a vir a contaminar o caldo bem como o responsável (eis) pelo processo devem estar atentos à lubrificação do equipamento evitando o contato da cana com óleo ou graxa.

**Parágrafo Único** - O prazo para Utilização da matéria-prima deverá estar contido no limite de até 48 horas do corte, sendo 24 horas o limite ideal.

**O decantador e correção do Brix**

**Art. 8º** - O caldo originado da moagem da cana deve ser passado por um decantador de inox para tratamento e diluição do caldo, visando garantir caldos isentos de partículas grosseiras, tais como, areias, argilas de alta granulometria e bagacilhos devendo na diluição obter um caldo entre 12º (doze graus) e 16º (dezesseis graus) Brix, antes de cair nas domas de fermentação. Nessa etapa deve-se também medir a acidez do caldo onde o nível de PH deve estar entre 4,0 e 5,0.

**DA PREPARAÇÃO DO PÉ DE COCHO E FERMENTAÇÃO**

**Art. 9º** - No preparo do pé-de-cocho deverá ser utilizado apenas fermento natural da cana-de-açúcar, água potável e limão.

**Parágrafo único** - Leveduras utilizadas na produção da cachaça com I.P. Micro Região de Abaíra são as Naturais, aqui também consideradas como "levedura caipira", bem como, aquelas linhagens selecionadas geneticamente e comprovadamente tidas como "de alta eficiência fermentativa".

**Art. 10** - A sala de fermentação deverá ter paredes com pé direito de no mínimo 4,5 m e ser revestida com material impermeável e ter amplas aberturas laterais cobertas com telas próprias para evitar a entrada de animais, poeira e demais resíduos que possam contaminar o caldo em fermentação. A cobertura a sala deverá ser de telha de barro, para impedir a variação brusca de temperatura. A sala também deve ser bem iluminada, provida de água para ser empregada na freqüente limpeza do ambiente. O piso deverá ser acima do nível do solo de cerâmica de cor clara e devem-se manter a sala sempre higienizada, respeitando as normas sanitárias.

**Art. 11** - As domas de fermentação devem ser feitas de Aço Inox, sendo indispensável a limpeza dos recipientes periodicamente. O tempo de fermentação deve ser entre 18 (dezoito) e 32 (trinta e duas) horas.

**APAMA****ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE AGUARDENTE DE QUALIDADE  
DA MICRO REGIÃO DE ABAÍRA**Rodovia BA 148, Km 124 Fazenda Salgado, Abaíra-BA.  
CEP- 46690-000 Fone/fax (77) 3476-2348**REGULAMENTO DE USO I.P.  
DA DESTILAÇÃO**

**Art. 12** - O vinho deverá permanecer em repouso durante 2 (duas) horas antes de iniciar o processo de destilação.

**Art. 13** - A parte do material destilado denominado de cabeça, aproximadamente os primeiros 7,5%, do volume inicial que foi destilado, deverá ser separado em recipiente adequado e encaminhado para outro destino diverso da produção de Cachaça com I.P. micro região de Abaíra.

**Art. 14** - A porção denominada Cauda, cerca de 10% do volume final que foi destilado, deverá ser destinado juntamente com a cabeça para que se proceda o encaminhamento para reaproveitamento para fabricação de outros derivados, vedada sua utilização na produção de Cachaça com I.P. micro região de Abaíra.

**Art. 15** - O coração do produto destilado, que é a verdadeira cachaça de qualidade, deverá ser armazenado em recipientes de inox, vidro e/ou madeira e posteriormente ser transportado para ser armazenado em barris de Carvalho, Umburana, Jequitibá (Poderão ser utilizadas no envelhecimento qualquer tipo de madeira desde que a mesma seja indicada para tal uso e não repassem para a cachaça nenhuma substância que seja imprópria para o consumo humano).

**Art. 16** - O material utilizado como combustível para a fornalha deverá ser preferencialmente o bagaço da cana seco. Não é permitidos o uso de qualquer outro material lenhoso proveniente de mata nativa, nem lixo proveniente das demais atividades da propriedade como combustível.

**Art. 17** - O produto final do processo de destilação deverá conter as seguintes características:

Tabela 16. Parâmetros Físico-químicos para a Indicação de Procedência Chapada

| Parâmetro                    | Unidade          | Valores de Referência |
|------------------------------|------------------|-----------------------|
| Teor Alcoólico aparente      | °GL a 20° C      | -                     |
| Teor Alcoólico real          |                  | 38,0 - 48,0           |
| Ácidos, em ácido acético     | Total            | < 0,150               |
|                              | Fixa             | -                     |
|                              | Volátil          | < 0,150               |
| Ésteres, em acetato de etila |                  | < 200,0               |
| Aldeídos, em acetaldedo      |                  | < 30,0                |
| Alcoois Superiores           | Totais           | < 360,0               |
|                              | n-propanol       | -                     |
|                              | isobutanol       | -                     |
|                              | Alcool isomílico | -                     |
|                              | n-butanol        | < 3,0                 |
| Metanol                      |                  | < 20,0                |
| Furfural                     |                  | < 5,0                 |
| Resíduo Seco                 | g/L amostra      | -                     |
| Cobrem                       | Mg/L amostra     | < 5,0                 |

Fonte: IG Chapada Diamantina, 2009.

**APAMA**ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE AGUARDENTE DE QUALIDADE  
DA MICRO REGIÃO DE ABAÍRARodovia BA 148, Km 124 Fazenda Salgado, Abaíra-BA.  
CEP- 46690-000 Fone/fax (77) 3476-2348**REGULAMENTO DE USO I.P.****DOS RESÍDUOS**

**Art. 18** – O vinhoto para fins de utilização enquanto fertilizante deverá ser armazenado em tanques próprios, diluído em água de acordo com as recomendações técnicas. Na impossibilidade de utilização enquanto fertilizante o vinhoto deverá ser armazenado nos tanques de captação.

§ 1º - É vedado o descarte desse material (efluente) em seu estado bruto em qualquer área ou curso d'água, dentro ou fora da propriedade.

**Art. 19** – O bagaço da cana poderá ser utilizado como combustível na fomalha, como base para alimentação animal ou reutilizado na compostagem.

**Art. 20** – A palha da cana deverá ser utilizada como cobertura para solo na própria propriedade, como alimentação para o gado e combustível.

**Do Armazenamento**

**Art. 21** - A cachaça ao sair do alambique este pode ter dois destinos, ou ser armazenado em tonéis de inox para imediato engarrafamento ou então ser armazenado em barris de madeira, na forma do art. 15 deste regulamento.

**DO ENVASAMENTO E ROTULAGEM**

**Art. 22** – Para envasamento e rotulagem deverão ser respeitadas as normas e regulamentos do MAPA, ANVISA, Secretarias Municipal e Estadual de Vigilância Sanitária; **Parágrafo Único** - O Conselho Regulador poderá estabelecer normas de rotulagem de acordo com a legislação vigente.

**Art. 23** – Os produtos da IP Microrregião Abaíra, terão identificação no rótulo principal na garrafa, seguindo as seguintes diretrizes:

I - O selo deverá conter a identificação do nome geográfico, seguido da expressão indicação de procedência, conforme segue:

**MICRORREGIÃO ABAÍRA - Identificação de Procedência**

II - O selo de controle será colocado no gargalo da garrafa.

III - O Conselho Regulador estabelecerá normas de rotulagem para os produtos certificados de acordo com a legislação vigente.

**DOS CUIDADOS AMBIENTAIS**

**Art. 24** – Nas propriedades onde existam rios, riachos ou córregos que são utilizados como fonte para irrigação, as matas ciliares e de encostas deverão ser preservadas observando a legislação ambiental vigente.

**Art. 25** – Os resíduos sólidos e efluentes gerados pela propriedade jamais deverão ser armazenado em nenhuma instalação do engenho, devendo ser obedecidas as diretrizes impostas pelos art. 18 a 20 deste Regulamento.

**DO CONSELHO REGULADOR**

**Art. 26**– Conforme Artigo 17, Inciso IV do Estatuto da ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE AGUARDENTE DE QUALIDADE DA MICRO REGIÃO DE ABAÍRA, o Conselho Regulador da IP Microrregião de Abaíra é um Órgão Social da entidade.

**Art. 27** – Conforme Artigo 29 do Estatuto da APAMA, o Conselho Regulador tem como suas atribuições:

- I. elaborar e instituir o Regulamento de Uso da Indicação Geográfica da Micro Região de Abaíra, devendo ser o mesmo referendado pela Assembleia Geral;
- II. Orientar e controlar a produção, elaboração e a qualidade dos produtos amparados

**APAMA**ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE AGUARDENTE DE QUALIDADE  
DA MICRO REGIÃO DE ABAÍRARodovia BA 148, Km 124 Fazenda Salgado, Abaíra-BA.  
CEP- 46690-000 Fone/fax (77) 3476-2348**REGULAMENTO DE USO IP.**

- pela IP Abaíra, nos termos definidos no regulamento;
- III. Zelar pelo prestígio da IP Micro Região de Abaíra no mercado nacional e internacional e orientar o Conselho Administrativo a adotar medidas cabíveis visando evitar o uso indevido da IP;
  - IV. Elaborar e manter atualizados os registros cadastrais definidos no regulamento, bem como adotar as medidas necessárias para o controle da produção, visando ao atendimento do disposto no regulamento próprio;
  - V. Propor medidas para regular a produção da IP de forma harmônica com a demanda do mercado;
  - VI. Emitir os certificados de conformidade dos produtos amparados pela IP, bem como o selo de controle;
  - VII. Elaborar relatório anual de atividade;
  - VIII. Propor melhorias para o regulamento;
  - IX. Adotar medidas para preservar e estimular a qualidade dos produtos da IP;
  - X. Controlar o uso corrente das normas de rotulagem estabelecidas para a IP, conforme definido no regulamento;
  - XI. Implantar e operacionalizar o funcionamento de uma comissão de degustação dos produtos da IP;
  - XII. Elaborar, aprovar e implantar normas internas do próprio Conselho Regulador para operacionalização de atribuições estabelecidas no regulamento;
  - XIII. Instituir uma comissão permanente ou comissão temporária para tratar de temas específicos de interesse da IP;
  - XIV. Implantar as medidas de autocontrole, visando ao cumprimento do Regulamento da IP.

**DOS PROCEDIMENTOS PARA OBTENÇÃO DA CERTIFICAÇÃO****Das fases do procedimento**

**Art. 28** - O procedimento para obtenção do selo de Indicação de Procedência Microregião de Abaíra seguirá as seguintes fases:

- I. Fase Preliminar;
- II. Análise documental
- III. Vistoria Técnica na cadeia produtiva
- IV. Análise das Amostras
- V. Parecer Final

**Da fase preliminar**

**Art. 29** - Para pleitear a obtenção do selo de Indicação de Procedência Microrregião de Abaíra o interessado, sob pena de indeferimento sumário, deverá preencher obrigatoriamente os seguintes requisitos:

- I - Ter sua cadeia produtiva integralmente inserida na poligonal(área) descrita no artigo 1º deste regulamento;
- II - Estar inscrito e regular junto aos órgãos públicos que regulam a produção e comercialização de cachaça;

**Parágrafo Único:** A averiguação do requisito descrito no inciso I será suportada economicamente pelo requerente e realizada por técnico indicado pelo Conselho

Pelipe Peres Tol Alves de Oliveira  
040/194.33.573

**APAMA**ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE AGUARDENTE DE QUALIDADE  
DA MICRO REGIÃO DE ABAÍRARodovia BA 148, Km 124 Fazenda Salgado, Abaíra-BA.  
CEP- 46690-000 Fone/fax (77) 3476-2348**REGULAMENTO DE USO IP.**

Regulador que através de GPS e utilizando das ferramentas de geoprocessamento emitirá parecer acerca da localização da cadeia produtiva do requerente.

**Da Fase de Análise documental**

**Art. 30** – O interessado em receber o selo de Indicação de Procedência Microrregião de Abaíra deverá apresentar ao Conselho Gestor pedido formal, por escrito e assinado pelo solicitante ou seu representante legal acompanhado dos seguintes documentos:

- I. Formulário de Requerimento fornecido pelo Conselho devidamente preenchido e assinado pelo interessado;
- II. Cópia do Cartão de CNPJ ou CPF;
- III. Certidão de inscrição e regularidade junto à Receita Federal, Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento e CREA;
- IV. Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) firmada pelo técnico responsável;
- V. Parecer técnico positivo descrito no art. 29, parágrafo único deste Regulamento.

**Parágrafo único** – O Conselho Regulador, após apreciados os documentos definidos nos incisos I ao V, emitirá parecer favorável ou não, podendo ainda indicar eventuais retificações sanáveis determinando prazo para suas retificações.

**Art. 31** – Os prazos de retificação para que o interessado na certificação encaminhe ao Conselho Regulador da IP MICRORREGIÃO ABAÍRA os documentos mencionados no artigo 30, devidamente preenchidos, será de 30(trinta) dias.

**Da Fase de Vistoria Técnica na Cadeia Produtiva**

**Art. 32** – O Conselho Regulador nomeará comissão constituída por técnicos que em vistoria técnica *in loco* observará o cumprimento integral das diretrizes impostas por este regulamento, emitindo um parecer técnico aprovando, reprovando ou recomendando correções definindo prazos para as adequações.

**Parágrafo Único** - Os formulários e questionários utilizados para averiguação do cumprimento das normas e procedimentos preconizados neste Regulamento deverão ser homologados pelo Conselho Regulador e poderão ser alterados a qualquer tempo desde que em Reunião convocada com esta finalidade.

**Da fase das Análises de Amostras**

**Art. 33** – O Conselho Regulador, através de representante devidamente credenciado, procederá à coleta de amostras, seguindo as orientações técnicas do Laboratório escolhido pelo conselho Regulador, as quais serão lacradas e rubricadas pelo seu representante na presença do produtor. As amostras serão utilizadas para as análises físico-químicas e para a análise sensorial, sendo 1 (uma) garrafa estocada como testemunha junto ao Conselho Regulador e 1 (uma) garrafa estocada junto ao produtor solicitante.

**Art. 34** – As análises feitas no material bem como os padrões que o produto deverá alcançar para que seja considerado apto a receber o selo da MICRORREGIÃO ABAÍRA descritos no artigo 17 desse regulamento e seu resultado será acatado como parecer.

**Art. 35** – A análise laboratorial contendo o resultado das amostras será anexada ao processo de obtenção do selo de Indicação de Procedência Microrregião de Abaíra.

**Da fase do Parecer Final**

**Art. 36** – De posse dos pareceres definidos nos art. 29, parágrafo único, art. 30, parágrafo único, art. 32 e art. 34, o Conselho Regulador poderá notificar o requerente para sanar

Polipe Paulo Teófilo Alves de Oliveira  
11/01/2011 10:53



**APAMA****ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE AGUARDENTE DE QUALIDADE  
DA MICRO REGIÃO DE ABAÍRA**Rodovia BA 148, Km 124 Fazenda Salgado, Abaíra-BA.  
CEP- 46690-000 Fone/fax (77) 3476-2348**REGULAMENTO DE USO IP.**

eventuais falhas, devendo após cumprida tal formalidade se manifestar através de Relatório contendo Parecer Final fundamentado, deferindo ou indeferindo o Certificado de Indicação de Procedência Microrregião de Abaíra, bem como os selos de controle correspondentes ao lote aprovado.

**Dos custos e despesas**

**Art. 37** – Os honorários dos profissionais, bem como custos e despesas com transporte, alimentação, além da taxa administrativa correram integralmente por conta do pleiteante à certificação.

§ 1º - As taxas administrativas serão definidas pelo Conselho Regulador através de portaria publicada nos locais de praxe, podendo ter seus valores revistos pelo mesmo órgão.

§ 2º - O Conselho Regulador, através de Notificação, informará ao interessado o valor dos honorários dos profissionais envolvidos nas auditorias e inspeções.

§ 3º - O Conselho Regulador através de Portaria definirá o percentual de abatimento que o pleiteante Associado da APAMA terá sobre os custos e despesas do Processo de Certificação.

§ 4º - Os selos serão fornecidos pelo Conselho Regulador mediante o pagamento de um valor a ser definido em Portaria.

**Dos Controles**

**Art. 38** – O Conselho Regulador poderá firmar convênio com órgão ou instituição tecnológica visando a realização das análises laboratoriais dos produtos finais, em um sistema de amostragem da safra, para identificar se o produto segue os padrões de qualidade normalizados por este regulamento e, assim, emitir o certificado e selos da IP aos produtores.

I - O Conselho Regulador criará comissões de fiscalização e auditorias das unidades produtoras para identificar se estão seguindo as normas de processo de produção instituídas pelo presente regulamento;

II - O Conselho Regulador ao realizar a fiscalização/auditoria poderá averiguar todas as etapas da cadeia produtiva, ou seja, desde o plantio da cana até o engarrafamento do produto final, bem como o manejo dos resíduos sólidos e efluentes;

III - O Conselho Regulador, poderá realizar fiscalização/auditoria programada, podendo também realizá-las independentemente de notificação ao responsável pela unidade produtora, devendo os custos serem suportados pelo Associado Certificado ou ao pleiteante.

**Dos Registros**

**Art. 39** – O Conselho Regulador manterá atualizados os registros cadastrais relativos ao:

- I. Registro de inscrição das propriedades produtoras – Registro 01
- II. Registro das variedades de cana aptas a produzir cachaça de qualidade – Registro 02
- III. Registro dos engenhos aptos a fazerem parte da IP MICRORREGIÃO ABAÍRA – Registro 03
- IV. Registro de auditoria na propriedade rural – Registro 04
- V. Registro de auditoria no engenho – Registro 05
- VI. Registro dos formulários de fiscalização e auditoria – Registro 06

Página 7 de 8

Felipe Porto, Rod. Alves do Carmo -  
 nº 148/21.593

**APAMA**ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE AGUARDENTE DE QUALIDADE  
DA MICRO REGIÃO DE ABAÍRARodovia BA 148, Km 124 Fazenda Salgado, Abaíra-BA.  
CEP- 46690-000 Fone/fax (77) 3476-2348**REGULAMENTO DE USO I.P.****DOS DIREITOS E OBRIGAÇÕES****Art. 40** – Direitos dos inscritos na IP MICRORREGIÃO ABAÍRA:

- I. Fazer uso da IP MICRORREGIÃO ABAÍRA,
- II. Zelar pela imagem da IP MICRORREGIÃO ABAÍRA.
- III. Adotar medidas normativas necessárias ao controle da produção por parte do Conselho Regulador.

**DAS INFRAÇÕES, PENALIDADES E PROCEDIMENTOS****Art. 41** – São consideradas infrações à IP MICRORREGIÃO ABAÍRA:

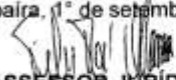
- I. O não cumprimento das normas de produção, elaboração e rotulagem dos produtos da IP MICRORREGIÃO ABAÍRA;
- II. O descumprimento dos Princípios da IP MICRORREGIÃO ABAÍRA.

**Art. 42** – Penalidades para infrações à IP MICRORREGIÃO ABAÍRA serão processadas perante o Conselho Gestor que ao final poderá aplicar as seguintes penas:

- I. Advertência por escrito;
- II. Multa;
- III. Suspensão temporária da IP MICRORREGIÃO ABAÍRA;
- IV. Exclusão definitiva da IP MICRORREGIÃO ABAÍRA.

**DAS DISPOSIÇÕES GERAIS****Art. 43** – Não será tolerada, sob pena de exclusão, a exploração de mão de obra infantil em qualquer das etapas de produção da cachaça, sendo aceito o trabalho de menores de 18anos desde que não interfiram nas atividades escolares, bem como respeitada a compatibilidade com a compleição física do menor zelando por sua dignidade e integridade física e psíquica.**Art. 44** – Este Regulamento foi elaborado levando em consideração os tratos culturais realizados pelos produtores de cana-de-açúcar e cachaça, observando sempre as determinações do ordenamento jurídico vigente no país.

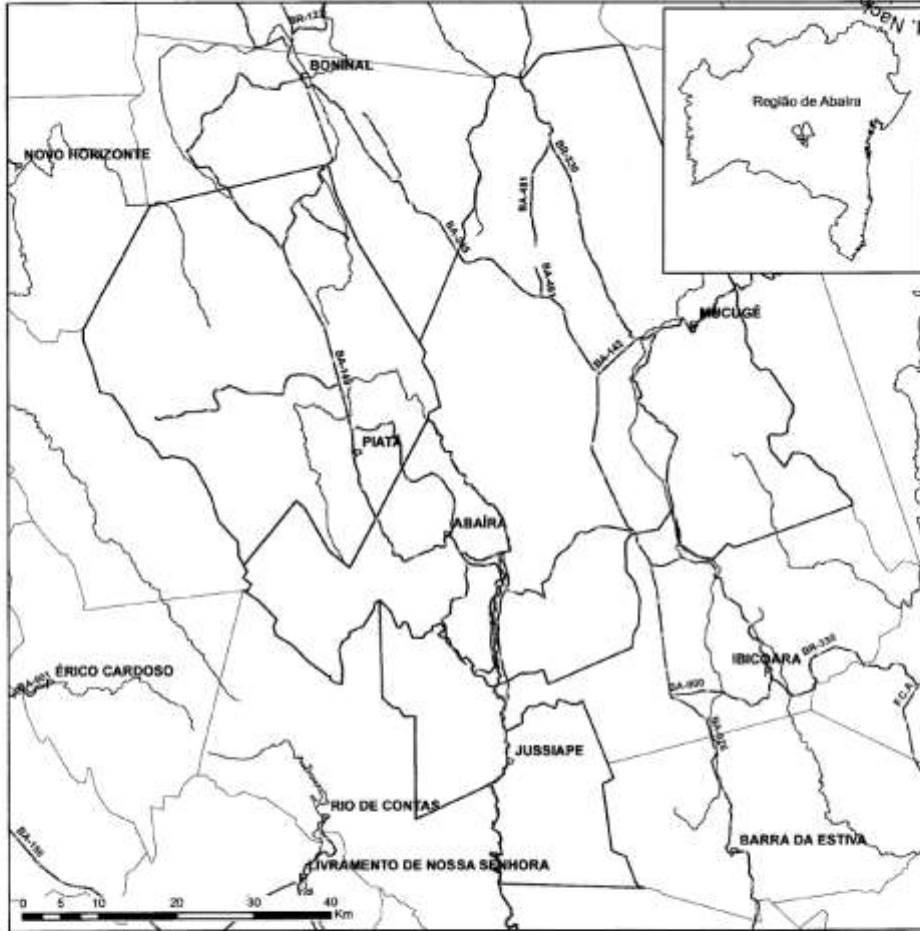
Abaíra, 1º de setembro de 2011.

  
**PRESIDENTE APAMA**
**DIRETOR**
  
**ASSESSOR JURÍDICO**  
 Felipe Faria Toé Alves de Oliveira  
 OAB/BA - 21.993

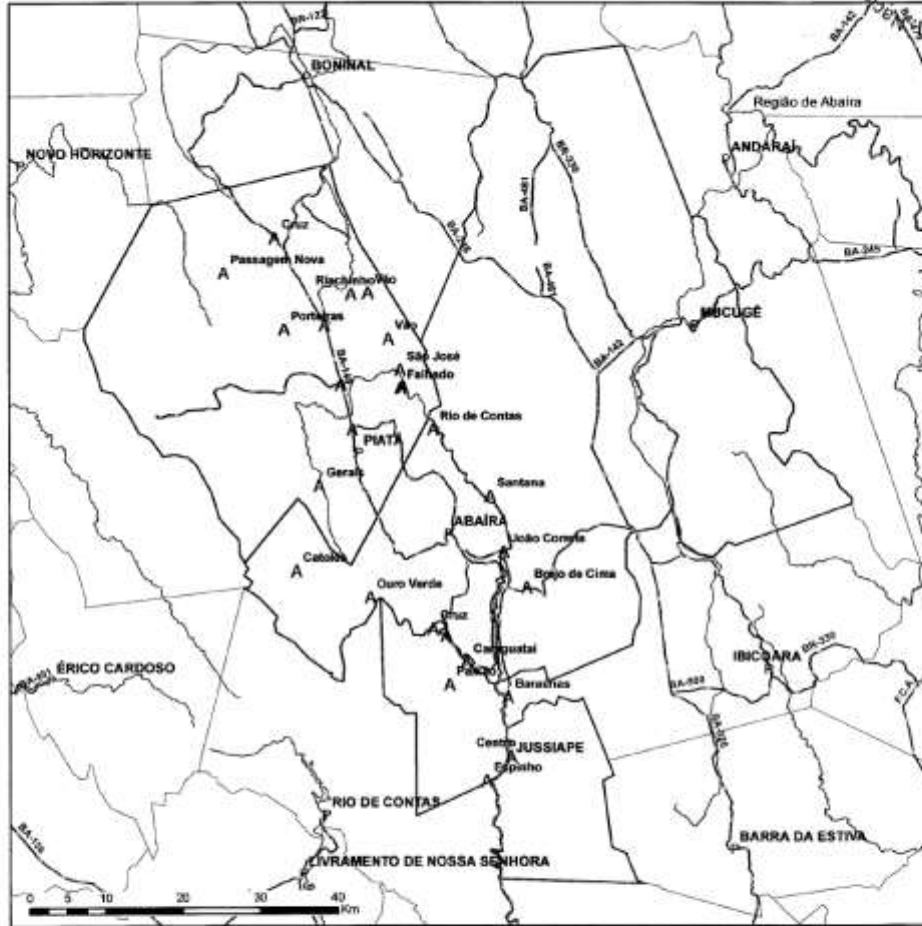
  
 Felipe Faria Toé Alves de Oliveira  
 OAB/BA - 21.993



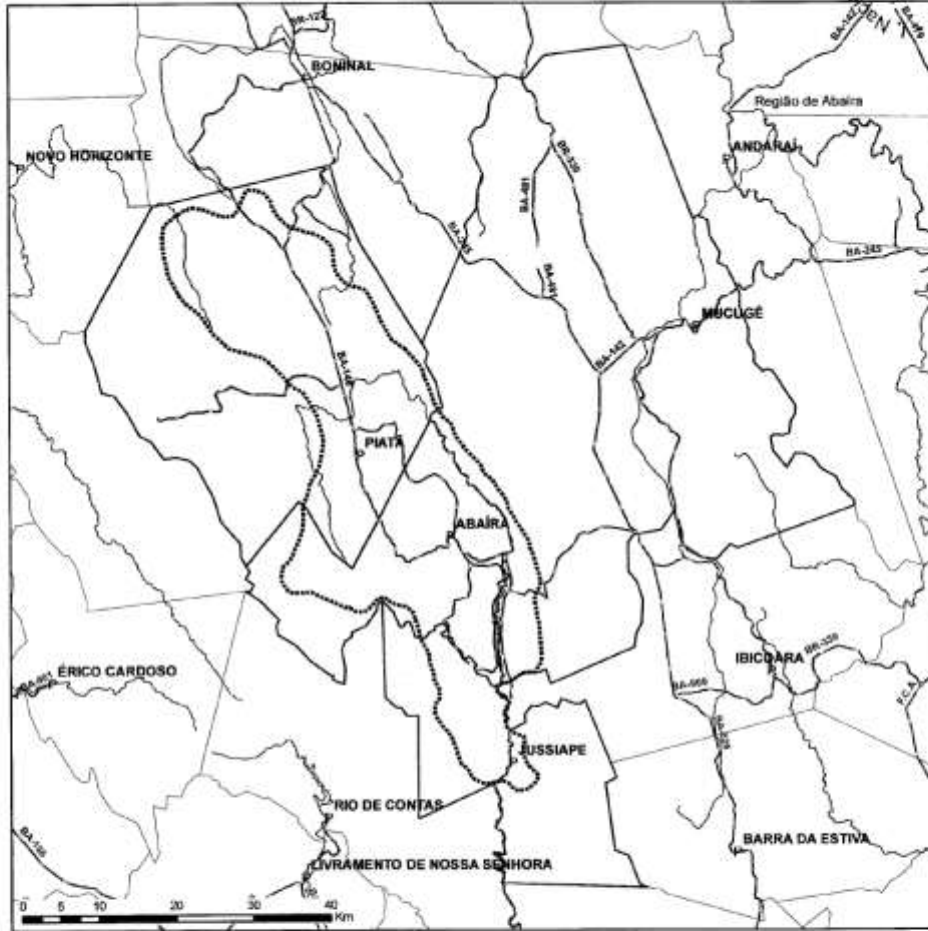
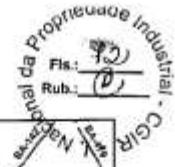
### Mapa de Localização



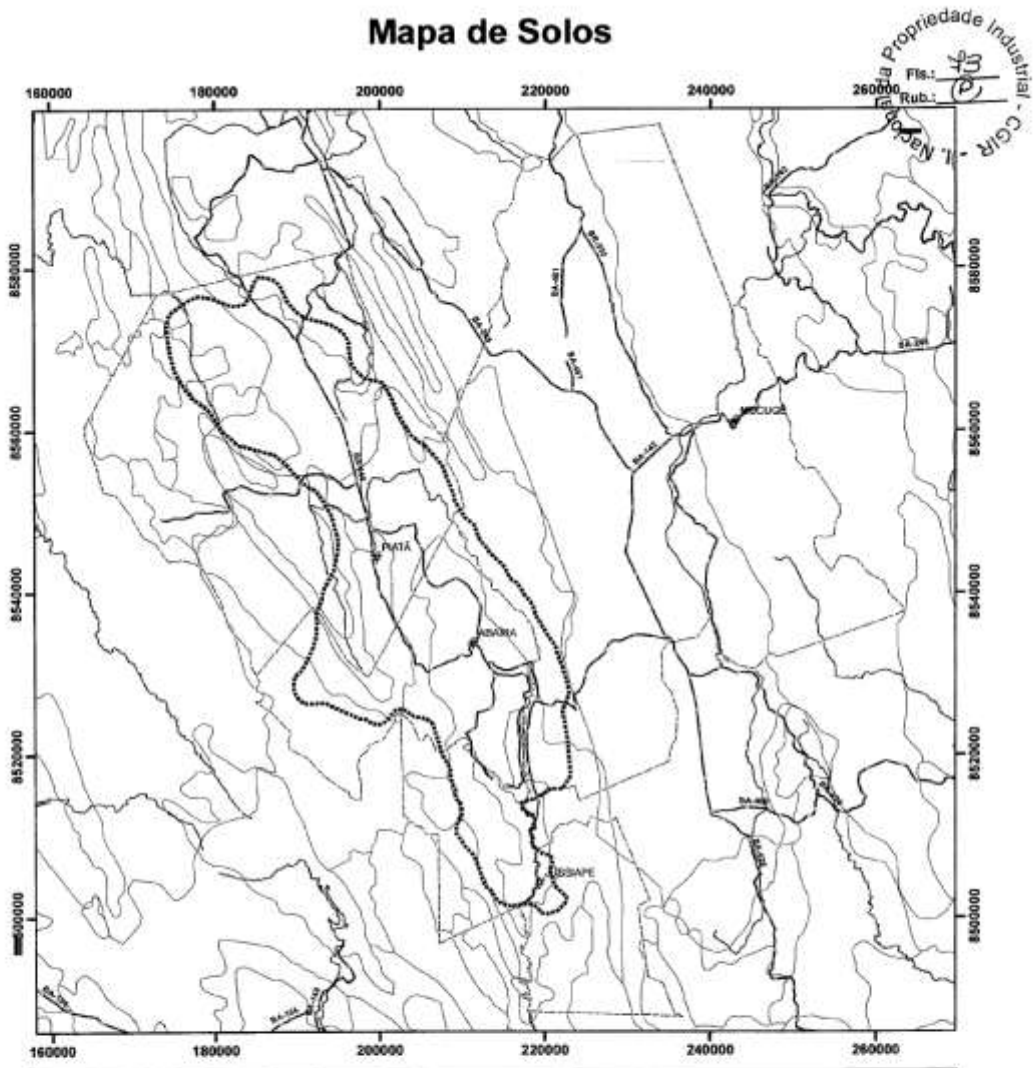
# Levantamento de Campo



# Área de Indicação Geográfica



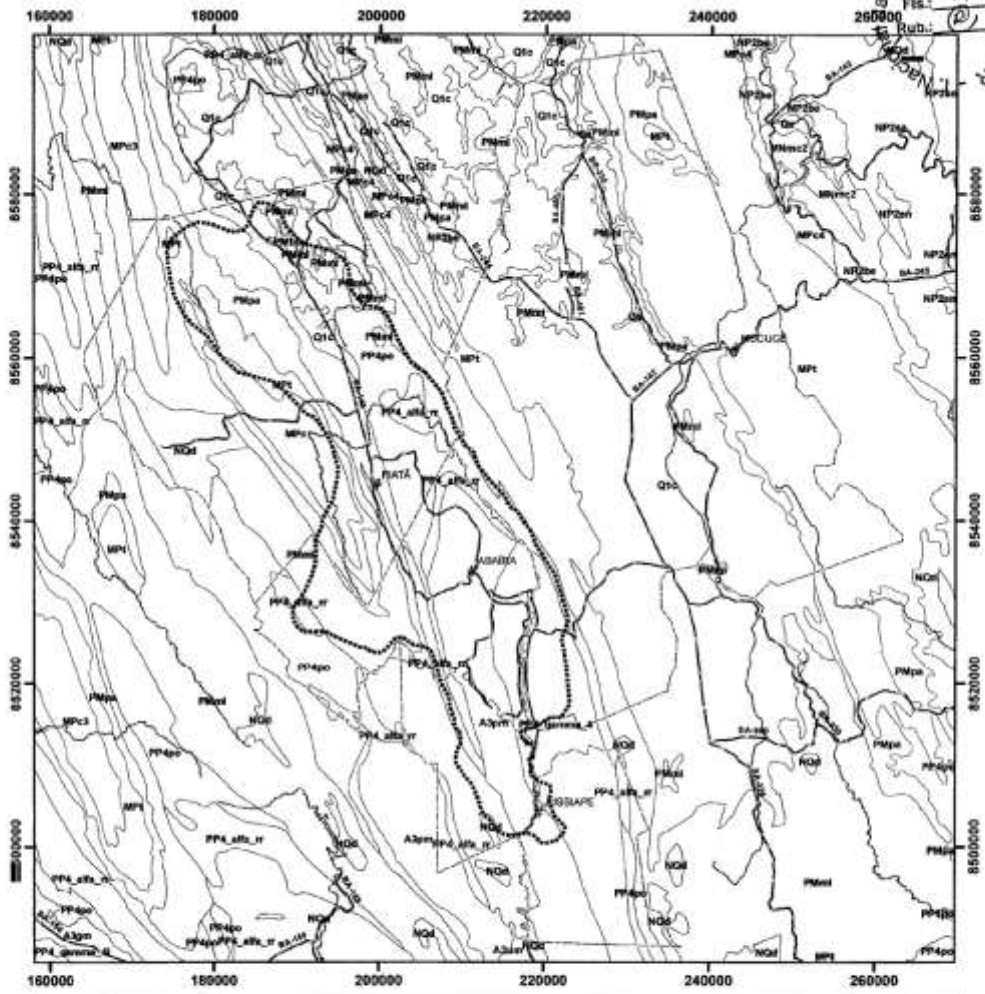
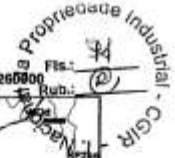
# Mapa de Solos



| Convenções |                   | Legenda  |                        |
|------------|-------------------|--|------------------------|
| #          | Cidades           | Floração Ombrofa Estágio Primário                      | Floração Estacional    |
| ●          | Pontos GPS        | Floração Ombrofa Estágio Médio/Avançado de Regeneração | Mata Ciliar            |
| —          | Rodovias          | Floração Ombrofa Estágio Inicial de Regeneração        | Campo Rupestre         |
| □          | Municípios_1      | Marajó   | Área de Transição      |
| □          | Área de Indicação | Reedção  | Reflorestamento        |
| —          | Hidrografia       | Brejo  | Área Antropizada       |
|            |                   | Castigo Artificial                                     | Agropecuária Cadeia    |
|            |                   | Castigo Artificial                                     | Agropecuária Cadeia    |
|            |                   | Castigo Parcial  | Barraagem Permanente   |
|            |                   | Cerrado  | Rio Permanente         |
|            |                   | Cerrado "Semi Seco"                                    | Rio Intermitente       |
|            |                   | Campo Cerrado  | Lagoa Permanente       |
|            |                   | Campo Limpo  | Lagoa Intermitente     |
|            |                   | Veredas e Campo Úmido                                  | Barraagem Intermitente |
|            |                   |  | CIDADE / Localidade    |

0 4 8 16 24 32 Km  
1:600.000  
Fonte: Plano Estadual de Recursos Hídricos, 2003.

# Mapa Geológico

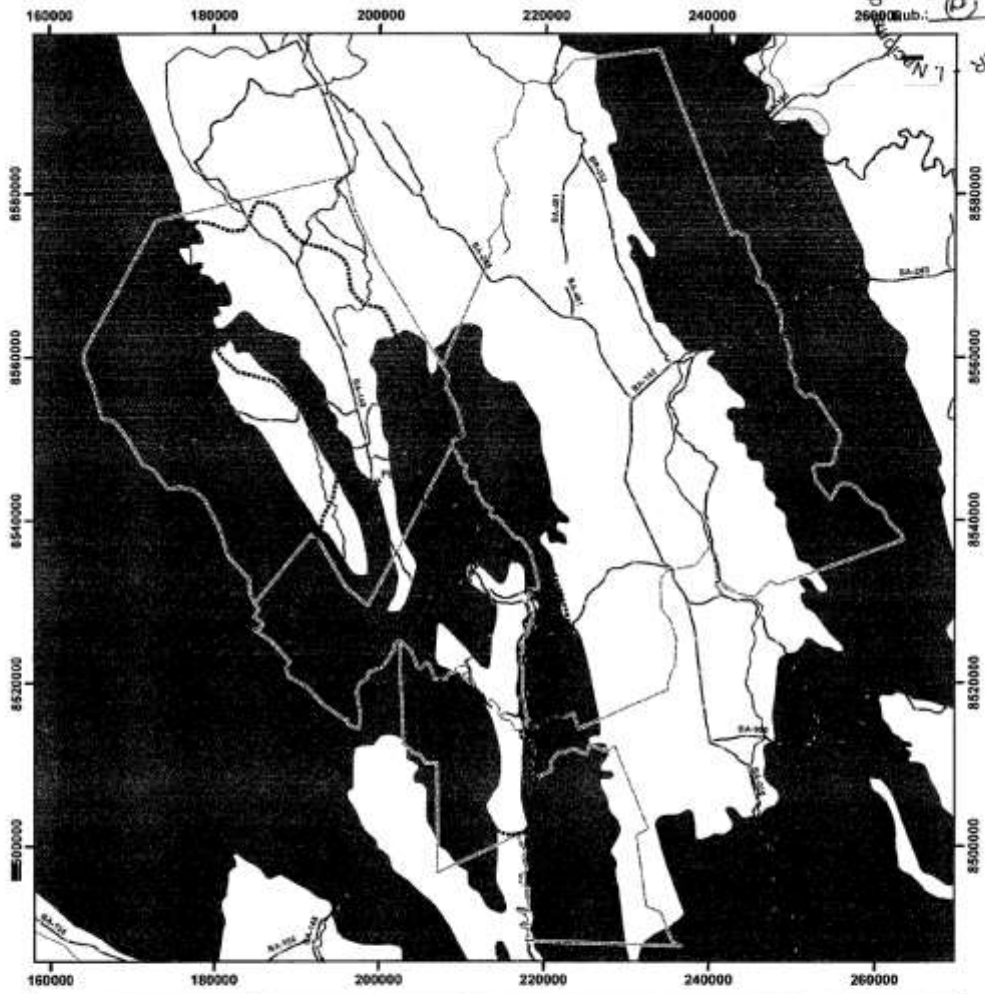


| Convenções | Legenda           |
|------------|-------------------|
| ✱          | Cidades           |
| ●          | Pontos GPS        |
| —          | Rodovias          |
| □          | Municípios_1      |
| ⋮          | Área de Indicação |
| —          | Hidrografia       |

0 4,5 9 18 27 36 Km  
 1:600.000  
 Fonte: Plano Estadual de Recursos Hídricos, 2003.

# Mapa Geomorfológico

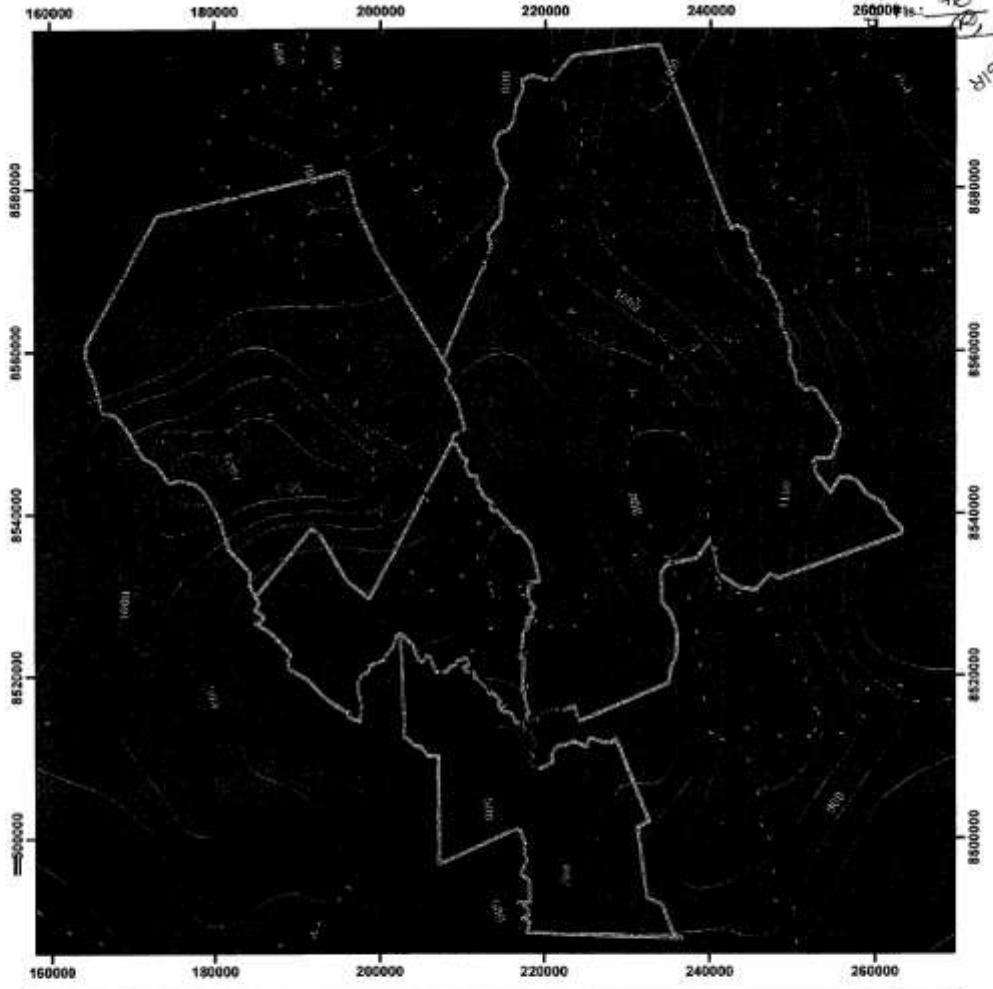
da Propriedade Industrial - CGIR  
 Fls.: 55  
 26000 Sub.: 01



| Convenções   |                   | Legenda       |  |
|--|-------------------|---------------|--|
| #  | Cidades           | [Hatched Box] | Áreas de aterramento e aterros, aterros sanitários, áreas destinadas por lei da Companhia Saneamento |
| •  | Pontos GPS        | [Hatched Box] | Formas de elevação e aplanamento estrutural  |
| —  | Rodovias          | [Hatched Box] | Meios de acesso  |
| [Box]  | Municípios_1      | [Hatched Box] | Planícies e áreas do tipo de Causa do Planalto Sul-Bahiano   |
| [Dashed Box]   | Área de Indicação | [Hatched Box] | Planícies estruturais  |
| —  | Hidrografia       | [Hatched Box] | Planícies marginais do tipo geral do Espírito Santo  |
| <br>1:600.000<br>Fonte: Plano Estadual de Recursos Hídricos, 2003. |                   | [Hatched Box] | Profilos funcionais de relevo com drenagem supralocais   |
|  |                   | [Hatched Box] | Profilos de relevo de relevo estrutural  |
|  |                   | [Hatched Box] | Profilos verticais   |
|  |                   | [Hatched Box] | Planícies fluviais   |
|  |                   | [Hatched Box] | Planícies sub-estruais do tipo geral   |
|  |                   | [Hatched Box] | Planícies de inundação   |
|  |                   | [Hatched Box] | Serras e montes isolados   |
|  |                   | [Hatched Box] | Serras marginais   |
|  |                   | [Hatched Box] | Serras estruturais do tipo geral do Espírito Santo   |
|  |                   | [Hatched Box] | Serras, elevações e depressões intramontanas   |
|  |                   | [Hatched Box] | Taludes Costeiros e de relevo planície   |
|  |                   | [Hatched Box] | Taludes  |
|  |                   | [Hatched Box] | Taludes Interiores   |

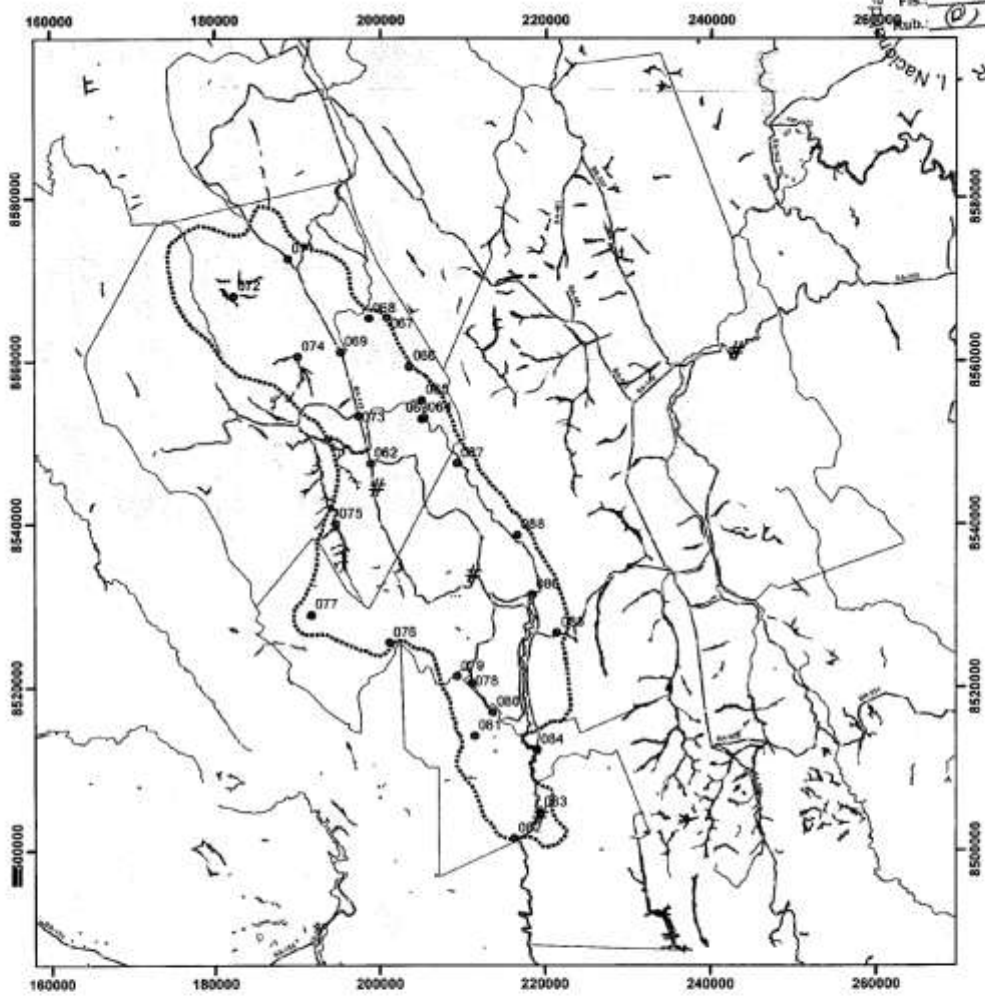
# Mapa de Isoietas

Propriedade Industrial - C&A  
 # 10  
 (P)



| Convenções  |                   | Legenda     |  |
|---|-------------------|-------------|--|
| #   | Cidades           | Iso-Valor   |  |
| ●   | Pontos GPS        | 990 - 1120  |  |
| —   | Rodovias          | 1130 - 1260 |  |
| □   | Municípios_1      | 1270 - 1390 |  |
| □   | Área de Indicação | 1400 - 1520 |  |
| —   | Hidrografia       | 1530 - 1650 |  |
| 0 4,5 9 18 27 36 Km                               |                   | 1660 - 1780 |  |
| 1:600.000   |                   | 1790 - 1910 |  |
| Fonte: Plano Estadual de Recursos Hídricos, 2003. |                   | 1920 - 2040 |  |
|   |                   | 2050 - 2170 |  |
|   |                   | 2180 - 2300 |  |
|   |                   | 2310 - 2430 |  |
|   |                   | 2440 - 2560 |  |
|   |                   | 2570 - 2690 |  |
|   |                   | 2700 - 2820 |  |
|   |                   | 2830 - 2950 |  |
|   |                   | 2960 - 3080 |  |
|   |                   | 3090 - 3210 |  |
|   |                   | 3220 - 3340 |  |
|   |                   | 3350 - 3470 |  |
|   |                   | 3480 - 3600 |  |
|   |                   | 3610 - 3730 |  |
|   |                   | 3740 - 3860 |  |
|   |                   | 3870 - 3990 |  |
|   |                   | 4000 - 4120 |  |

# Mapa de Vegetação



### Convenções

- # Cidades
- Pontos GPS
- Rodovias
- Municípios\_1
- ▭ Área de Indicação
- Hidrografia



### Legenda

- |   |   |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>□ Floresta Oribófia Estágio Primário</li> <li>▨ Floresta Oribófia Estágio Médio/Avançado de Regeneração</li> <li>▩ Floresta Oribófia Estágio Inicial de Regeneração</li> <li>▧ Manguezal</li> <li>▦ Restinga</li> <li>▥ Bojo</li> <li>▤ Castinga Artéria</li> <li>▣ Castinga Arbutiva</li> <li>▢ Castinga Parque</li> <li>□ Camadão</li> <li>■ Cerrado "Sensu Stricto"</li> <li>▧ Cerrado Cerrado</li> <li>▦ Campo Limpo</li> <li>▥ Veredas e Campos Úmidos</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>▩ Floresta Estacional</li> <li>▨ Mata Ciliar</li> <li>▧ Campo Rupestre</li> <li>▦ Área de Transição</li> <li>▥ Reflorestamento</li> <li>▤ Área Antropizada</li> <li>▣ Agropecuária Caca</li> <li>▢ Agropecuária Cacaçu</li> <li>□ Barragem Permanente</li> <li>■ Rio Permanente</li> <li>▧ Rio Intermitente</li> <li>▦ Lagoa Permanente</li> <li>▥ Lagoa Intermitente</li> <li>▣ Barragem Intermitente</li> <li>▢ CEVADE / Localidade</li> </ul> |
|---|---|





## Estadísticas

RPI 2284 de 14/10/2014

### DIRETORIA DE PATENTES

| Código | Quantidade | Código  | Quantidade | Código  | Quantidade | Código | Quantidade |
|--------|------------|---------|------------|---------|------------|--------|------------|
| 1.1    | 14         | 9.1     | 87         | 15.22   | -          | 23.1   | -          |
| 1.1.1  | -          | 9.1.1   | -          | 15.22.1 | -          | 23.1.1 | -          |
| 1.1.2  | -          | 9.1.2   | 1          | 15.23   | -          | 23.2   | -          |
| 1.1.3  | -          | 9.1.3   | 4          | 15.24   | -          | 23.3   | -          |
| 1.2    | 7          | 9.1.4   | 1          | 15.24.1 | -          | 23.4   | -          |
| 1.2.1  | -          | 9.2     | 48         | 15.24.2 | 36         | 23.5   | -          |
| 1.2.2  | -          | 9.2.1   | -          | 15.24.3 | 2          | 23.6   | -          |
| 1.2.3  | -          | 9.2.2   | -          | 15.30   | -          | 23.7   | -          |
| 1.3    | 419        | 9.2.3   | -          | 15.31   | -          | 23.8   | -          |
| 1.3.1  | -          | 9.2.4   | 7          | 15.32   | -          | 23.9   | -          |
| 1.3.2  | -          | 9.2.4.1 | -          | 15.33   | -          | 23.10  | -          |
| 1.3.3  | -          | 10.1    | -          | 16.1    | 72         | 23.11  | -          |
| 1.3.4  | -          | 10.5    | -          | 16.2    | -          | 23.12  | -          |
| 1.4    | -          | 10.6    | -          | 16.3    | 2          | 23.13  | -          |
| 1.4.1  | -          | 10.7    | -          | 16.4    | -          | 23.14  | -          |
| 1.4.2  | -          | 10.8    | -          | 17.1    | 1          | 23.15  | -          |
| 1.4.3  | -          | 10.9    | -          | 17.2    | -          | 23.16  | -          |
| 1.4.4  | -          | 10.9.1  | -          | 17.3    | -          | 23.17  | -          |
| 1.5    | 1          | 11.1    | -          | 18.1    | -          | 23.18  | -          |
| 1.5.1  | -          | 11.1.1  | -          | 18.2    | -          | 23.19  | -          |
| 1.5.2  | -          | 11.2    | 4          | 18.3    | -          | 24.2   | -          |
| 1.5.3  | 1          | 11.4    | -          | 18.4    | -          | 24.3   | -          |
| 2.1    | 119        | 11.5    | 1          | 18.5    | -          | 24.4   | -          |
| 2.4    | 24         | 11.6    | -          | 18.6    | -          | 24.5   | -          |
| 2.5    | 123        | 11.6.1  | -          | 18.10   | -          | 24.6   | -          |
| 2.6    | 12         | 11.11   | -          | 18.11   | -          | 24.7   | -          |
| 2.7    | -          | 11.12   | -          | 18.12   | -          | 24.8   | 7          |
| 2.10   | 200        | 11.13   | 5          | 18.13   | -          | 24.10  | -          |
| 3.1    | 214        | 11.14   | 2          | 19.1    | 9          | 25.1   | 28         |
| 3.2    | 8          | 11.15   | -          | 19.2    | -          | 25.2   | -          |
| 3.6    | -          | 11.16   | -          | 19.3    | -          | 25.3   | 2          |
| 3.7    | -          | 11.17   | -          | 21.1    | -          | 25.4   | 30         |
| 3.8    | -          | 11.30   | -          | 21.2    | -          | 25.5   | -          |
| 4.3    | -          | 11.31   | -          | 21.6    | 38         | 25.6   | -          |
| 4.3.1  | -          | 12.1    | -          | 21.7    | -          | 25.7   | 4          |
| 4.3.2  | -          | 12.2    | 18         | 21.8    | 3          | 25.8   | -          |
| 6.1    | 78         | 12.3    | 2          | 21.9    | -          | 25.9   | -          |
| 6.6    | 15         | 12.6    | 2          | 21.10   | -          | 25.10  | -          |
| 6.7    | 3          | 12.7    | -          | 22.2    | -          | 25.11  | 3          |
| 6.8    | -          | 12.8    | -          | 22.3    | -          | 25.12  | 1          |
| 6.9    | 1          | 13.1    | -          | 22.4    | -          | 25.13  | 2          |
| 8.10   | -          | 13.2    | -          | 22.5    | -          | 26.1   | -          |
| 7.1    | 102        | 15.1    | -          | 22.10   | -          | 26.2   | -          |
| 7.2    | 1          | 15.2    | -          | 22.11   | -          | 26.3   | -          |
| 7.3    | -          | 15.3    | -          | 22.12   | -          | 26.4   | -          |
| 7.4    | 41         | 15.3.1  | -          | 22.13   | -          | 26.5   | -          |
| 7.5    | 1          | 15.4    | -          | 22.14   | -          | 26.6   | -          |
| 7.6    | -          | 15.7    | 3          | 22.15   | -          | 26.7   | -          |
| 7.7    | -          | 15.8    | -          | 22.20   | -          | 27.1   | -          |
| 8.5    | 8          | 15.9    | 1          | 22.21   | -          | 27.2   | -          |
| 8.6    | 154        | 15.10   | -          | 22.22   | -          | 27.3   | -          |
| 8.7    | 7          | 15.11   | 15         | 22.23   | -          | 27.4   | -          |
| 8.8    | 9          | 15.12   | -          | -       | -          | 27.5   | -          |
| 8.9    | -          | 15.13   | -          | -       | -          | 27.6   | -          |
| 8.10   | -          | 15.14   | 1          | -       | -          | 27.7   | -          |
| 8.11   | -          | 15.21   | -          | -       | -          | -      | -          |
| 8.12   | 12         | -       | -          | -       | -          | -      | -          |

TOTAL: 2014

**APÊNDICE A** – Tabela 1 - Indicações Geográficas internacionais registradas no Brasil, por ordem do ano de concessão

| <b>Nº</b> | <b>IG</b>                           | <b>ESPÉCIE</b> | <b>PRODUTO</b>                                       | <b>ANO DA CONCESSÃO</b> | <b>REGIÃO</b> |
|-----------|-------------------------------------|----------------|--|-------------------------|---------------|
| 1         | Região dos Vinhos Verdes            | DO             | Vinhos   | 1999                    | Portugal      |
| 2         | Cognac                              | DO             | Destilado vínico ou aguardente de vinho              | 2000                    | França        |
| 3         | Franciacorta                        | DO             | Vinhos, vinhos espumantes e bebidas alcoólicas       | 2003                    | Itália        |
| 4         | San Daniele                         | DO             | Coxas de suínos frescas, presunto defumado cru       | 2009                    | Itália        |
| 5         | Instituto do Vinho do Douro e Porto | DO             | Vinho generoso (vinho licoroso)                      | 2012                    | Portugal      |
| 6         | Napa Valley                         | DO             | Vinhos   | 2012                    | EUA           |
| 7         | Champagne                           | DO             | Vinhos espumantes                                    | 2012                    | França        |
| 8         | Roquefort                           | DO             | Queijo   | 2013                    | França        |
| 9         | Tequila                             | DO             | Destilado de agave tequilana weber de variedade azul | 2019                    | México        |

Fonte: MAPA (2021b).

**APÊNDICE B** – Tabela 2 - Indicações Geográficas nacionais registradas no Brasil, por ordem do ano de concessão

| <b>Nº</b> | <b>IG</b>                                | <b>ESPÉCIE</b> | <b>PRODUTO</b>  | <b>ANO DA CONCESSÃO</b> | <b>REGIÃO</b>     |
|-----------|--|----------------|---|-------------------------|-------------------|
| 1         | Vale dos vinhedos                        | IP             | Vinho tinto, branco e espumantes                        | 2002                    | Rio Grande do Sul |
| 2         | Região Cerrado Mineiro                   | IP             | Café  | 2005                    | Minas Gerais      |
| 3         | Pampa Gaúcho da Campanha Meridional      | IP             | Carne bovina e seus derivados                           | 2006                    | Rio Grande do Sul |
| 4         | Paraty                                   | IP             | Aguardentes, tipo cachaça e aguardente composta azulada | 2007                    | Paraty - RJ       |
| 5         | Vale dos Sinos                           | IP             | Couro acabado   | 2009                    | Rio Grande do Sul |
| 6         | Vale do médio São Francisco              | IP             | Uvas de mesa e manga                                    | 2009                    | Bahia             |
| 7         | Pinto Bandeira                           | IP             | Vinhos tintos, brancos e espumantes                     | 2010                    | Rio Grande do Sul |
| 8         | Litoral norte gaúcho                     | DO             | Arroz   | 2010                    | Rio Grande do Sul |
| 9         | Região do Jalapão do Estado do Tocantins | IP             | Artesanato em Capim Dourado                             | 2011                    | Tocantins         |
| 10        | Pelotas                                  | IP             | Doces tradicionais de confeitaria e de frutas           | 2011                    | Rio Grande do Sul |
| 11        | Goiabeiras                               | IP             | Panelas de barro  | 2011                    | Espírito Santo    |
| 12        | Costa Negra                              | DO             | Camarões  | 2011                    | Ceará             |
| 13        | Serro                                    | IP             | Queijo Minas artesanal do Serro                         | 2011                    | Minas Gerais      |

|    |                                     |    |   |      |                   |
|----|-------------------------------------|----|---|------|-------------------|
| 14 | Região Pedra Carijó Rio de Janeiro  | DO | Gnaisse fitado milonítico de coloração branca e pontos vermelhos de diâmetro geral inferior a 1 centímetro          | 2012 | Rio de Janeiro    |
| 15 | Região Pedra Madeira Rio de Janeiro | DO | Gnaisse fitado milonítico de coloração clara com quatro variedades de cor: branca, rosa, verde e amarela            | 2012 | Rio de Janeiro    |
| 16 | Região Pedra Cinza Rio de Janeiro   | DO | Gnaisse fitado milonítico de coloração cinza possuindo 3 variedades: “Olho de pombo”, “Pinta Rosa” e “Granito Fino” | 2012 | Rio de Janeiro    |
| 17 | São João Del-Rei                    | IP | Peças artesanais em estanho   | 2012 | Minas Gerais      |
| 18 | Pedro II                            | IP | Opala preciosa de Pedro II e joias artesanais de opalas de Pedro II   | 2012 | Piauí             |
| 19 | Franca                              | IP | Calçados  | 2012 | São Paulo         |
| 20 | Cachoeiro de Itapemirim             | IP | Mármore   | 2012 | Espírito Santo    |
| 21 | Vales da uva Goethe                 | IP | Vinho de uva Goethe   | 2012 | Santa Catarina    |
| 22 | Canastra                            | IP | Queijo  | 2012 | Minas Gerais      |
| 23 | Manguezais de Alagoas               | DO | Própolis vermelha e extrato de própolis vermelha  | 2012 | Alagoas           |
| 24 | Linhares                            | IP | Cacau em amêndoas   | 2012 | Espírito Santo    |
| 25 | Norte Pioneiro do Paraná            | IP | Café verde em grão e industrializado, em grão ou moído.   | 2012 | Paraná            |
| 26 | Vale dos Vinhedos                   | DO | Vinhos tinto, branco e espumante  | 2012 | Rio Grande do Sul |
| 27 | Região de Salinas                   | IP | Aguardente de cana tipo cachaça   | 2012 | Minas Gerais      |

|    |                           |    |   |      |                                  |
|----|---------------------------|----|---|------|----------------------------------|
| 28 | Paraíba                   | IP | Têxteis de algodão natural colorido   | 2012 | Paraíba                          |
| 29 | Porto Digital             | IP | Serviços de Tecnologia de Informação e comunicação através de desenvolvimento, manutenção e suporte | 2012 | Pernambuco                       |
| 30 | Altos Montes              | IP | Vinhos e espumantes   | 2012 | Rio Grande do Sul                |
| 31 | Divina Pastora            | IP | Renda de agulha em Lacê   | 2012 | Sergipe                          |
| 32 | Alta Mogiana              | IP | Café  | 2013 | São Paulo                        |
| 33 | Mossoró                   | IP | Melão   | 2013 | Rio Grande do Norte              |
| 34 | Monte Belo                | IP | Vinhos  | 2013 | Rio Grande do Sul                |
| 35 | Região do Cerrado Mineiro | DO | Café verde em grão e café industrializado torrado, em grão ou moído                                 | 2013 | Minas Gerais                     |
| 36 | Cariri Paraibano          | IP | Renda renascença  | 2013 | Paraíba                          |
| 37 | São Tiago                 | IP | Biscoito  | 2013 | Minas Gerais                     |
| 38 | Piauí                     | IP | Cajuína   | 2014 | Piauí                            |
| 39 | Rio Negro                 | IP | Peixes ornamentais  | 2014 | Amazonas                         |
| 40 | Microrregião de Abaíra    | IP | Aguardente de cana do tipo cachaça  | 2014 | Bahia                            |
| 41 | Maracaju                  | IP | Linguiça  | 2015 | Mato Grosso do Sul               |
| 42 | Pantanal                  | IP | Mel   | 2015 | Mato Grosso e Mato Grosso do Sul |

|    |  |    |  |      |                    |
|----|--|----|--|------|--------------------|
| 43 | Farrroupilha                             | IP | Vinho fino branco moscatel, vinho moscatel espumante, vinho frisanter moscatel, vinho licoroso moscatel, mistela simples moscatel e brandy de vinho moscatel | 2015 | Rio Grande do Sul  |
| 44 | Ortigueira                               | DO | Mel de abelha  | 2015 | Paraná             |
| 45 | Maracaju                                 | IP | Linguiça   | 2015 | Mato Grosso do Sul |
| 46 | Mara Rosa                                | IP | Açafrão  | 2016 | Goiás              |
| 47 | Carlópolis                               | IP | Goiaba   | 2016 | Paraná             |
| 48 | Região de Pinhal                         | IP | Café verde e café torrado e moído  | 2016 | Espírito Santo     |
| 49 | Região da própolis verde de Minas Gerais | DO | Própolis verdes  | 2016 | Minas Gerais       |
| 50 | Região São Bento de Urânia               | IP | Inhame   | 2016 | Espírito Santo     |
| 51 | Região das Lagoas Mundaú-Manguaba        | IP | Bordado Filé   | 2016 | Alagoas            |
| 52 | Arealva Marialva                         | IP | Uvas finas de mesa   | 2017 | Paraná             |
| 53 | São Matheus                              | IP | Erva mate  | 2017 | Paraná             |
| 54 | Oeste do Paraná                          | IP | Mel de abelha Apis Melífera Escutelata (Apis Africanizada) - Mel de abelha Tetragonisca Angustula (Jataí)  | 2017 | Paraná             |
| 55 | Cruzeiro do Sul                          | IP | Farinha de mandioca  | 2017 | Acre               |
| 56 | Maués                                    | IP | Guaraná  | 2018 | Amazonas           |
| 57 | Sul da Bahia                             | IP | Amêndoas de cacau  | 2018 | Bahia              |
| 58 | Colônia Witmarsum                        | IP | Queijo   | 2018 | Paraná             |
| 59 | Venda Nova do Imigrante                  | IP | Socol  | 2018 | Espírito Santo     |
| 60 | Banana da região de Corupá               | DO | Banana (subgrupo Cavendish)  | 2018 | Santa Catarina     |

|    |                             |    |  |      |                                    |
|----|-----------------------------|----|--|------|------------------------------------|
| 61 | Sabará                      | IP | Derivados de jabuticaba, licor, geleia, molho, casca cristalizada e compota                        | 2018 | Minas Gerais                       |
| 62 | Tomé-Açu                    | IP | Cacau  | 2019 | Pará                               |
| 63 | Oeste da Bahia              | IP | Café verde em gros da espécie Coffea arábica  | 2019 | Bahia                              |
| 64 | Uarini                      | IP | Farinha de mandioca  | 2019 | Amazonas                           |
| 65 | Capanema                    | IP | Melado batido e melado escorrido   | 2019 | Paraná                             |
| 66 | Pirenópolis                 | IP | Joias artesanais em prata  | 2019 | Goiás                              |
| 67 | Campos de clima da Serra    | DO | Queijo artesanal serrano   | 2020 | Rio Grande do Sul e Santa Catarina |
| 68 | Campanha gaúcha             | IP | Vinho fino branco tranquilo vinho fino rosado tranquilo vinho tinto tranquilo vinho espumante fino | 2020 | Rio Grande do Sul                  |
| 69 | Mantiqueira de Minas        | DO | Café verde em grão e café industrializado, torrado em grão ou moído                                | 2020 | Minas Gerais                       |
| 70 | Novo Remanso                | IP | Abacaxi  | 2020 | Amazonas                           |
| 71 | Terra indígena Andirá Marau | DO | Waran (guaran nativo) e pães de waran (bastão de guaran)                                       | 2020 | Amazonas                           |
| 72 | Campos das vertentes        | IP | Café em grão verde, café industrializado na condição de torrado em grão e moído                    | 2020 | Minas Gerais                       |
| 73 | Matas de Minas              | IP | Café em grão crus, beneficiados torrados e torrados e modos                                       | 2020 | Minas Gerais                       |
| 74 | Caicó                       | IP | Bordado  | 2020 | Rio Grande do Norte                |
| 75 | Porto Ferreira              | IP | Cermica artística   | 2020 | São Paulo                          |
| 76 | Antonina                    | IP | Bala de banana   | 2020 | Paraná                             |



|    |                             |    |  |      |                               |
|----|-----------------------------|----|--|------|-------------------------------|
| 77 | Gramado                     | IP | Chocolate artesanal  | 2021 | Rio Grande do Sul             |
| 78 | Caparaó                     | DO | Café da espécie Coffea arabica: em grãos verde (café cru), industrializado na condição de torrado e/ou torrado e moído | 2021 | Espírito Santo e Minas Gerais |
| 79 | Marajó                      | IP | Queijo   | 2021 | Pará                          |
| 80 | Montanhas do Espírito Santo | DO | Café   | 2021 | Santa Catarina                |
| 81 | Espírito Santo              | IP | Café Conilon   | 2021 | Espírito Santo                |
| 82 | Bragança                    | IP | Farinha de mandioca  | 2021 | Pará                          |
| 83 | Resende da Costa            | IP | Artesanatos têxteis produzidos por tear manual e produção manual   | 2021 | Minas Gerais                  |
| 84 | Jaguaruana                  | IP | Redes  | 2021 | Ceará                         |
| 85 | Matas de Rondônia           | DO | Café em grão robustas amazônicos   | 2021 | Rondônia                      |
| 86 | Santa Catarina              | IP | Vinhos   | 2021 | Santa Catarina                |
| 87 | Mamirauá                    | DO | Pirarucu manejado  | 2021 | Amazonas                      |
| 88 | Planalto Sul Brasileiro     | DO | Mel de melato da bracatinga  | 2021 | Santa Catarina                |
| 89 | Região de São Joaquim       | DO | Maçã fuji  | 2021 | Santa Catarina                |

Fonte: MAPA (2021b).