

Indicações Geográficas do Rio Grande do Sul

registradas até março de 2021



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA,
PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

MINISTERIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
SUPERINTENDENCIA FEDERAL DE AGRICULTURA DO RIO GRANDE DO SUL
DIVISÃO DE DESENVOLVIMENTO RURAL

Indicações Geográficas do Rio Grande do Sul

registradas até março de 2021

MAPA
Porto Alegre
2022

© 2022. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento Todos os direitos reservados. É permitida a reprodução parcial e total desta obra, desde que citada a fonte e que não seja para a venda ou qualquer fim comercial. A responsabilidade pelos conteúdos técnicos dos textos e imagens desta obra é dos autores.

1ª edição. 2021.

Elaboração, distribuição, informações:

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

Secretaria de Inovação, Desenvolvimento Sustentável e Irrigação – SDI

Departamento de Programas Territoriais Rurais – DEPROTER

Coordenação-Geral de Agregação de Valor – CGAV

Coordenação de Indicação Geográfica de Produtos Agropecuários – CIG

Esplanada dos Ministérios, Bloco D, Edifício Anexo, Anexo B, Primeiro Andar, Sala 106 – Brasília – DF – Brasil – CEP: 70043-900 Telefones: (61) 3218-2237

Email: cig@agro.gov.br

Homepage: www.gov.br/agricultura

Coordenação Editorial – Assessoria Especial de Comunicação Social

Organização – Edna Maria de Oliveira Ferronato

Divisão de Desenvolvimento Rural, Superintendência Federal da Agricultura, Porto Alegre - RS

Revisores *ad hoc* – Equipe da Coordenação de Indicação Geográfica do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento: Debora Gomide Santiago, Eudoxio Antonio Batista Junior, Wellington Gomes dos Santos e Carmem Priscila Bocchi.

Prefácio

As Indicações Geográficas foram regulamentadas no Brasil pela Lei de Propriedade Industrial, publicada em 14 de maio de 1996 (Lei nº 9.279). Trata-se de nomes geográficos reconhecidos por seu vínculo a determinados produtos, cuja notoriedade, qualidade e características se devam ao meio geográfico onde foram produzidos.

Referem-se a produtos que se destacam no mercado por seu diferencial e reputação, passando a ser designados pela sua origem. Muitos desses produtos também carregam tradição, demonstrando a importância do fator humano na sua obtenção.

Em se tratando da cultura gaúcha, cujas bases se dão na vida do campo e estão associadas a valiosos costumes, encontra-se um terreno fértil para o surgimento de Indicações Geográficas. Estas, por sua vez, tornam-se importantes ferramentas de organização local, valorização dos produtos e preservação da tradição, contribuindo para o desenvolvimento dos territórios e para a economia do estado.

É nesse contexto que apresentamos a presente coletânea de artigos sobre as Indicações Geográficas atualmente reconhecidas do Rio Grande do Sul. São artigos escritos por diversos autores, representando as instituições parceiras deste trabalho e, também, os produtores vinculados às indicações geográficas. Uma construção coletiva, demonstrando a importância da cooperação, fator também imprescindível para a estruturação das regiões para o uso e gestão de uma Indicação Geográfica.

Os artigos trazem informações e experiências sobre as seguintes IGs gaúchas:

- O Couro Acabado do Vale dos Sinos;
- O Doce de Pelotas;
- A Carne do Pampa Gaúcho da Campanha Meridional;
- O Arroz do Litoral Norte Gaúcho;
- Os Vinhos dos Vales dos Vinhedos, de Pinto Bandeira, Altos Montes, Monte Belo, Farroupilha e Campanha Gaúcha;
- O Queijo Artesanal Serrano dos Campos de Cima da Serra;

A publicação também apresenta respostas aos principais questionamentos apresentados ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) sobre o tema Indicações Geográficas, em especial, aquelas recebidas mais frequentemente no Escritório de Difusão Regional Sul do órgão.

Então, convido-o a conhecer mais sobre essas Indicações Geográficas, por meio do olhar técnico dos autores, nessa importante coletânea que trata principalmente de valorizar a origem, a qualidade e a tradição do povo gaúcho, através de seus produtos, tipicidades e territórios. Pois é assim que se faz uma Indicação Geográfica.

Brasília, 1 de novembro de 2021.

Debora Gomide Santiago

Coordenadora de Indicação Geográfica de Produtos Agropecuários – CIG

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Apresentação

O Fórum de Indicações Geográficas e Marcas Coletivas do Rio Grande do Sul, durante sua vigência, de 2015 a 2019, teve como objetivo promover atividades de fomento, organização, qualificação e divulgação das indicações geográficas e marcas coletivas do estado.

A trajetória vivenciada frente à Coordenação do Fórum serviu de motivação para a organização deste livro, que não tem a pretensão de ser uma obra de natureza científica, mas sim de divulgação das Indicações Geográficas (IGs) já existentes no Rio Grande do Sul, bem como servir de incentivo para que produtores de outras regiões sejam estimulados a se organizar e ter reconhecidas as tradições e o saber-fazer local, valorizando o seu produto.

Inicialmente o livro estará disponível no portal do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) na versão on-line para a divulgação desta primeira edição. Os capítulos incluem informações referentes a matérias tais como: os ambientes que favoreceram a obtenção de produtos diferenciados; as práticas de produção (o modo de fazer local); as características e diferenciais do produto e comentários sobre as regulamentações e sua influência no produto.

As indicações geográficas do Rio Grande do Sul refletem a formação multicultural da população do estado e a história das etnias que a compõem. Além dos indígenas, habitantes nativos dessas terras, e de africanos, para cá trazidos como escravos, também houve uma forte contribuição de europeus, principalmente italianos, alemães e açorianos. Os conhecimentos tradicionais dessas etnias foram adaptados a circunstâncias locais, gerando novos conhecimentos.

Ao compartilhar as histórias das IGs registradas do Rio Grande do Sul até o ano 2020, e seus diferentes desafios, o livro proporciona o conhecimento da atuação de instituições como: associações de produtores de vinhos e espumantes da Serra Gaúcha e da região da Campanha, com o apoio da Embrapa Uva e Vinho de Bento Gonçalves e parceiros, protagonistas que serviram de inspiração a muitas IGs que se seguiram; Associação dos Produtores de Doce de Pelotas que, com apoio do Sebrae-RS e da UFPEL, inovou introduzindo a rastreabilidade da origem geográfica ao numerar seus doces; Associação dos Produtores de Arroz do Litoral Norte Gaúcho, com empenho em agregar valor ao arroz para conquistar mercado; Associação dos Produtores da Carne do Pampa Gaúcho da Campanha Meridional, com os conhecimentos gerados por meio do trabalho de estruturação, divulgação e mobilização da cadeia produtiva da Indicação Geográfica do Pampa Gaúcho da Campanha Meridional. O Couro Acabado Vale do Sinos, com a experiência e protagonismo do registro de uma IG de produto industrial; o Queijo Serrano, que traz a experiência de uma IG biestadual (Rio Grande do Sul e Santa Catarina), com todas as implicações decorrentes.

Os conteúdos publicados nos capítulos desta publicação são de inteira e exclusiva responsabilidade de seus autores, ainda que reservado aos editores, organizadores e compiladores o direito de adequação às normas vigentes para a publicação.

Por fim, nutre-se a expectativa de que o trabalho colabore para que outras tantas indicações geográficas possam extrair o máximo do potencial do país que tem a maior biodiversidade do planeta, e da riqueza de possibilidades culturais, devido à multiplicidade de etnias formadoras de sua população.

Porto Alegre, outubro de 2021.

*Edna Maria de Oliveira Ferronato,
Pesquisadora em Tecnologia e Ciências Agrícolas
Idealizadora e organizadora dessa publicação.*

Agradecimentos

Esta obra não envolveu diretamente a utilização de recursos financeiros, contando tão somente com o interesse e a boa vontade de seus participantes. Registramos nosso melhor agradecimento pela colaboração:

- Aos autores dos capítulos do livro, que aceitaram gratuita e desinteressadamente colaborar com o trabalho, sem os quais esta obra não seria possível;
- À unidade do INPI no RS, da Embrapa Uva e Vinho de Bento Gonçalves-RS e Embrapa Pecuária Sul de Bagé-RS.
- À Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS – Departamento de Plantas e Forrageiras e Agrometeorologia e UFRGS/NESPro – Núcleo de Estudos em Sistemas de Produção de Bovinos de Corte e Cadeia Produtiva), à Universidade Caxias do Sul – UCS, Universidade Caxias do Sul – UCS, área de Conhecimento de Humanidade e Universidade Federal de Pelotas UFPel, Área de Alimentos, Centro de Ciências Químicas, Farmacêuticas e de Alimentos.
- À Prefeitura Municipal de Pelotas, Secretaria de Cultura, Pelotas-RS.
- Ao Sebrae, Unidade Regional Sul.
- Aos representantes das Associações de Produtores que fazem a gestão das IGs gaúchas e integraram o Fórum de Indicações Geográficas e Marcas Coletivas do Rio Grande do Sul durante sua vigência, de 2015 a 2019;
- À equipe da Coordenação de Indicação Geográfica de Produtos Agropecuários (CIG) do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, pelo esmero e boa vontade na revisão dos textos de todos os capítulos, com sugestões que os aprimoraram;
- À Superintendência Federal da Agricultura do Rio Grande do Sul (SFA-RS) que, ao formalizar o Fórum no seu Boletim de Pessoal, durante o período de vigência, ofereceu o suporte fundamental para as atividades desenvolvidas;
- À equipe da Coordenação de Comunicação do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, por ter aceitado realizar a diagramação, a elaboração dos infográficos e a publicação no Portal do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.
- À bibliotecária Kelly Lemos da Silva da Divisão de Disseminação da Informação Agropecuária DDIA/BINAGRI/SE do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento pelas orientações.
- Nossa homenagem a Luiz Claudio de Oliveira Dupim (*in memoriam*) pela importante contribuição dada para a construção do conhecimento do tema no país.

Autores

Andréia de Fátima Meira Batista Ferreira Schlickmann (EPAGRI, Lages – SC)

Alexandre Valente Selistre (UFRGS/NESPro – Porto Alegre – RS)

Carlos Nabinger (UFRGS, Departamento de Plantas Forrageiras e Agrometeorologia, Porto Alegre – RS)

Celito Crivellaro Guerra (Embrapa Uva e Vinho, Bento Gonçalves – RS)

Danilo Menezes Sant’Anna (Embrapa Pecuária Sul, Bagé – RS)

Edna Maria de Oliveira Ferronato (SFA-RS/MAPA, Porto Alegre – RS)

Ivanira Falcade (UCS – Caxias do Sul – RS)

Jaime Eduardo Ries (Emater – Porto Alegre – RS)

João Carlos Santos da Luz (Emater – Porto Alegre – RS)

Jorge Tonietto (Embrapa Uva e Vinho – Bento Gonçalves – RS)

Julieta Ferreira de Macedo (INPI – Unidade Porto Alegre - RS)

Júlio Otávio Jardim Barcellos (UFRGS/NESPro – Porto Alegre – RS)

Jussara Cruz Argoud (Sebrae – Unidade Regional Sul. Graduação em Publicidade Propaganda, Turismo, Pós-graduação em Marketing)

Luiz Claudio de Oliveira Dupim (INPI-RJ) (in memorian)

Maria Isabel de Toledo Andrade Cunha (INPI-Unidade Porto Alegre – RS)

Márcia Arocha Gularte (Universidade Federal de Pelotas - UFPel- Centro de Ciências Químicas Farmacêuticas e de Alimentos, CCQFA, Pelotas – RS)

Mauro Celso Zanús (Embrapa Uva e Vinho, Bento Gonçalves - RS)

Paulina von Laer (Secretaria de Cultura, Prefeitura de Pelotas -RS)

Patrícia Maria da Silva Barbosa (INPI-RJ)

Rodrigo Soares Wagner (UFRGS/NESPro – Porto Alegre – RS)

Tamara Esteves de Oliveira (UFRGS/NESPro – Porto Alegre – RS)

Ulisses de Arruda Córdova (EPAGRI-LAGES-SC)

Sumário

CAPÍTULO I Vale do Sinos, Indicação de Procedência para o couro acabado	9
CAPÍTULO II Indicação de Procedência – Pelotas Doces tradicionais de confeitaria e de frutas	21
CAPÍTULO III APROPAMPA: uma organização de pecuaristas para valorização da procedência da carne bovina	37
CAPÍTULO IV Arroz do Litoral Norte Gaúcho – Primeira denominação de origem Brasileira	53
CAPÍTULO V As Indicações Geográficas de vinhos do Rio Grande do Sul	71
CAPÍTULO VI Queijo Artesanal Serrano dos Campos de Cima da Serra, a primeira Denominação de Origem para queijos brasileiros	97
CAPÍTULO VII Coletânea das principais questões sobre Indicações Geográficas encaminhadas ao INPI	115



CAPÍTULO I

Vale do Sinos, Indicação de Procedência para o couro acabado

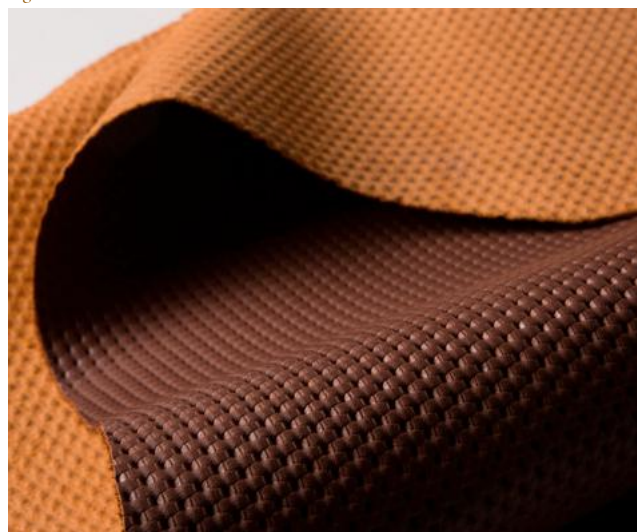
Autora: Edna Maria de Oliveira Ferronato¹

¹ Doutora em Ciências, Programa de Pós-Graduação em Ecologia e Recursos Naturais – Universidade Federal de São Carlos-SP. Superintendência Federal de Agricultura, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (edna.ferronato@agro.gov.br; edna.m.ferronato@gmail.com).

O couro é um material multifuncional, projetado pela natureza para cumprir funções de transferência de carga e metabólicas. Estudos comparativos com materiais alternativos mostram que nenhum alcançou as propriedades do couro para valores de tensão e flexibilidade (MEYER et al., 2021). Além disso, quando submetido a um processo de acabamento, permite que uma grande variedade de produtos adquira uma textura sofisticada e atemporal.

Segundo a presidência da Associação das Indústrias de Curtume do Rio Grande do Sul (AICSul²) (verbis) “para um produto ser bom ele precisa ser elaborado com matéria-prima de boa qualidade, produtos químicos atestados e mão-de-obra qualificada.” A adoção desses princípios proporcionou uma grande reputação à produção de couro acabado e a fama de excelência na indústria de curtumes do Vale do Rio dos Sinos (Figura 1), motivando os produtores a registrar uma Indicação Geográfica na modalidade Indicação de Procedência. O presente trabalho busca compartilhar a experiência e os principais desafios da trajetória da IP Vale do Sinos.

Figura 1 — Couro acabado do Vale do Sinos.



Fonte: AICSul, 2021

A legislação brasileira confere apoio legal contra imitações e usurpações da reputação de indicações geográficas (IGs) de produtos agrícolas, alimentícios e até de serviços, como é o caso dos serviços de Tecnologia da Informação da (IG) "Porto Digital" em Pernambuco. A IP Vale dos Sinos se refere a um

produto industrial, destacada pelo Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas Sebrae (2021) por ser a primeira Indicação Geográfica para este tipo de produto.

O Sebrae foi contratado para conduzir o grupo no cumprimento dos requisitos exigidos pelo Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI). Seguindo as orientações do Sebrae, a AICSul investiu em treinamentos, cursos de capacitação, otimização do gerenciamento do processo de produção e elaboração do Regulamento de Uso da Indicação de Procedência.³

Em 19 de maio de 2009, a AICSul obteve o registro da primeira Indicação de Procedência para um produto industrial (INPI, 2021). A partir daquela data, qualquer pessoa estabelecida na área geográfica delimitada da IG que cumpra as regras estabelecidas no Caderno de Especificações Técnicas (CET) para o acabamento do couro e se submeta ao sistema de controle da IG poderá usar o selo (Figura 2) da IP designada como “Vale do Sinos”.

Figura 2 — Logotipo da Indicação de Procedência Vale do Sinos



Fonte: AICSul, (2021)

A área de produção delimitada da IP Vale do Sinos é constituída pela totalidade da área dos seguintes 44 municípios do estado do Rio Grande do Sul: Araricá, Campo Bom, Canoas, Dois Irmãos, Estância Velha, Esteio, Ivoti, Nova Hartz, Nova Santa Rita, Novo Hamburgo, Portão, São Leopoldo, Sapiranga, Sapucaia do Sul, Igrejinha, Lindolfo Collor, Morro Reuter, Parobé, Picada Café, Presidente Lucena, Riozinho, Rolante, Santa Maria do Herval, Taquara, Três Coroas, Alto Feliz, Barão, Bom Princípio, Brochier, Capela de Santana, Feliz, Harmonia, Linha

2 Relatório da reunião realizada na Associação das Indústrias de Curtume do RS – AICSul, Novo Hamburgo, em 25 de setembro de 2012. Documento interno, disponibilizado no SEI. nº. 21042.008395/2019-91 (FERRONATTO, M. DE O.; RAMOS, J. C.; MASCARENHAS, G.; BERNARDES, R.,

3 Relatório da reunião realizada na Associação das Indústrias de Curtume do RS – AICSul, Novo Hamburgo, em 25 de setembro de 2012. Documento interno, disponibilizado no SEI. nº. 21042.008395/2019-91 (FERRONATTO, E. M. DE O.; RAMOS, J. C.; MASCARENHAS, G.; BERNARDES, R.)

Nova, Maratá, Montenegro, Pareci Novo, Salvador do Sul, São José do Hortêncio, São José do Sul, São Pedro da Serra, São Sebastião do Caí, São Vendelino, Tupandi e Vale Real. Essa área foi delimitada pelos Conselhos Regionais de Desenvolvimento (COREDE) do Vale dos Sinos, Paranhana/Encosta da Serra e Vale do Caí, estando representada no Mapa 1 (INPI, 2021).

Mapa 1 — Mapa da delimitação da área geográfica da Indicação de Procedência Vale do Sinos



Fonte: Eudoxio Junior (2021)

A história do couro

O couro é um material de base biológica e biodegradável (MEYER et al., 2021). Registros de seu uso em itens como arreios, engates de carruagem, vestimentas e sapatos datam de mais 3.000 anos antes de Cristo. Na China, há milhares de anos os artesãos já utilizavam couro para produzir túnicas para seus guerreiros (BRITANNICA, 2020). Outro uso bem conhecido de pele animal curtida e preparada para servir a escrita foram os pergaminhos, surgidos no século II A.C na cidade de Pérgamo, situada no noroeste da Turquia (SILVA, 2014).

Com o decorrer do tempo, o tratamento dado ao couro foi evoluindo e possibilitando diferentes acabamentos. A técnica de Guadamecis, por exemplo, possibilita a aplicação de brocados, altos relevos e pinturas em tons dourados e prateados, verdadeiras obras de arte realizadas em couro. A origem desse tipo de elaboração artística do couro foi a cidade de Ghademés, região costeira da Líbia, por volta do século VIII. Outro exemplo é o processo de acabamento surgido na cidade de Córdoba (Espanha), herdado da ocupação moura, conhecido como Cordovão, que transforma o couro num produto fino, resistente e

suave, muito utilizado para confecção de calçados. É assim chamado, justamente, devido à sua origem geográfica, a cidade de Córdoba (PEREIRA, 2014).

O ofício de curtumeiro artesanal foi passado de geração a geração. Contudo, após a adoção de padrões industriais de produção no setor, os métodos de curtimento do couro mudaram radicalmente. Novas tecnologias foram introduzidas e a mecanização foi generalizada, aumentando a rapidez e quantidade da produção. A partir de então os artigos de couro começaram a ser fabricados para quase todas as necessidades do consumidor. Muitas regiões do mundo se desenvolveram em torno dos curtumes (INTERNATIONAL LEATHER CLUB, 2021).

No Brasil, o desempenho dos negócios com couro acompanhou os altos e baixos da economia dos diferentes momentos da história. August Saint Hilaire, em sua viagem ao sul do Brasil, registrou em 1820 um curtume nos arredores de Viamão/RS, na Fazenda Boa Vista. Seu proprietário, José Egídio Álvares de Almeida, o Barão de Santo Amaro, contratou profissionais franceses versados no curtimento e acabamento do couro para administrar o empreendimento, pois no Brasil ainda não se conheciam estas técnicas (SAINT-HILAIRE, 2002). Após 1840, com o êxito das charqueadas e a grande disponibilidade de couro, vários curtumes surgiram na região de Pelotas e posteriormente se espalharam por diferentes regiões do Rio Grande do Sul (COELHO; SANTOS, 2016).

A aptidão de trabalhar o couro se ampliou com a imigração de alemães (1824) para o Vale do Rio dos Sinos, somando-se posteriormente a dos italianos (1875), em busca de melhores condições de vida no Brasil. Esses imigrantes trouxeram a habilidade de curtir as peles para a confecção de produtos mais elaborados, muito comuns na Europa daquela época (COELHO; SANTOS, 2016).

Posteriormente, com a entrada da indústria calçadista no segmento de exportação, mais curtumes e fornecedores de insumos se concentraram no Vale do Sinos e aperfeiçoaram a técnica de acabamento do couro, promovendo um grande desenvolvimento econômico do setor (COELHO; SANTOS, 2016). Em relação a esse fato, o presidente da AICSul comenta:

“O grande desenvolvimento econômico do setor aconteceu por uma combinação de fatores que não se repetiram em nenhum outro lugar, ou época, em nosso país: o encontro de mão-de-obra especializada dos imigrantes, a grande oferta de matéria-prima, originada nas charqueadas e a demanda do mercado.”⁴

Os contextos econômicos e as decisões de governo influenciaram o setor de curtumes em várias oportunidades. Na década de 1970 havia a urgência em diminuir os níveis de poluição da indústria brasileira, desafio aumentado por não haver tecnologia disponível para o tratamento dos efluentes. O Estado tampouco se mostrava apto a apontar uma solução para essa crise. A solução encontrada partiu da união das próprias empresas de curtume, que com a colaboração da AICSul e da academia, celebraram um acordo de cooperação entre as instituições gaúchas e o Centro Técnico de Lyon para intercâmbio e troca de tecnologias. Além disso, foi feito um convênio com a Organização das Nações Unidas para o Desenvolvimento Industrial (UNIDO) que resultou na construção de uma estação depuradora piloto, conseguindo, uma década após, cumprir as metas programadas (COELHO; SANTOS, 2016).

No período de 1980 a 1990 houve outro desafio, pois a indústria calçadista iniciou uma fase de importação de peles que seriam acabadas no Rio Grande do Sul. As empresas desse setor, detentoras de um grande estoque de couro, começaram a influenciar o preço e a capacidade dos curtumes trabalharem seu próprio produto, em vista da demanda do acabamento das peles compradas pelas fábricas de sapatos. Com isso, começaram a surgir novas empresas com conhecimento apurado e altamente qualificado em acabamento do couro, que se dedicaram exclusivamente à prestação desse serviço. Posteriormente, as fábricas começaram a investir em suas próprias sessões de acabamento e a indústria calçadista assumiu então o processo, dificultando a concorrência para os curtumes (COELHO; SANTOS, 2016).

A abertura do mercado interno para produtos estrangeiros e a alta inflação no início da década de 1990 trouxeram reflexos na economia brasileira,

ocasionando a queda vertiginosa nas exportações. As dificuldades da indústria calçadista se refletiram diretamente no setor coureiro gaúcho. As sessões de acabamento sentiram os efeitos imediatamente, ficando ainda mais dependentes da produção de calçados (COELHO; SANTOS, 2016).

As novas configurações da indústria do couro não deixaram espaço para a antiga forma de inserção dos fabricantes brasileiros, obrigando o setor a procurar por alternativas que valorizassem o diferencial do couro acabado produzido no estado (ALVES; BARBOSA, 2013). Isto serviu como motivação para o grupo de empresários associados da AICSul investir na busca de alternativas para dar mais visibilidade ao couro acabado e protegê-lo contra falsificações e outras formas de concorrência desleal. Inspirada na IG Vale dos Vinhedos do Rio Grande do Sul, a escolha recaiu nesse signo distintivo, em sua espécie Indicação de Procedência, que se embasa na notoriedade do vínculo do lugar com o produto.

As práticas utilizadas no couro acabado

O couro precisa passar por uma série de tratamentos que transformam a pele verde ou salgada em couro acabado para poder ser usado na fabricação de uma ampla gama de produtos de consumo. A (IP) Vale do Sinos possui práticas respaldadas pelo conhecimento tradicional da arte de fazer o acabamento do couro existentes há 200 anos nessa região. As atividades, processos e regras são previamente estabelecidos, o que proporciona um padrão de qualidade acordado e disponibilizado no Caderno de Especificações Técnicas (CET). O CET é uma das exigências para o registro de uma Indicação Geográfica, cuja redação é construída coletivamente entre os produtores envolvidos no pleito. Para avaliar o cumprimento do regramento previsto neste documento, são executadas avaliações de controle periódicas por um colegiado chamado de “Conselho Regulador”. O Conselho tem a responsabilidade de avaliar os laudos de auditorias e a rastreabilidade do processo. Também é atribuição desse colegiado a aplicação das sanções e penalidades, nos casos de descumprimento das normas do CET (INPI, 2018).

4 Relatório da reunião realizada na Associação das Indústrias de Curtume do RS – AICSul, Novo Hamburgo, em 25 de setembro de 2012. Documento interno, disponibilizado no SEI. nº. 21042.008395/2019-91 (FERRONATTO, E. M. DE O.; BERNARDES, R.; MASCARENHAS, G. ; RAMOS, J. C.)

Segundo o CET, a matéria-prima utilizada independe da origem, da espécie animal e do estágio de processamento. Entretanto, o acabamento do couro deve seguir rigorosamente as orientações estabelecidas para execução dos processos químicos e mecânicos. Necessita também obedecer ao fluxo estabelecido e manter atualizadas as planilhas de controles dos processos. As várias etapas devem ser monitoradas permitindo verificar se os ensaios e os métodos adotados correspondem às exigências de normas internacionais para este segmento. O CET adota como referência as seguintes normas: ISO 3376, de fev. de 2014; NBR 11669, de maio de 2005; ISO 5402, de fev. de 2017; ISO 11 640, de nov. de 2012; NBR 11671, de maio de 2020; ISO 11644, de maio de 2009. Prevê, ainda, a necessidade do arquivamento dos registros dos procedimentos para permitir a sua rastreabilidade (INPI, 2018).

O CET estabelece também que a pele crua recebida deve passar por avaliações visuais e ser submetida a vários testes de bancada no momento de sua chegada ao curtume. No caso de algum produto ou a própria pele ser rejeitada, o motivo fica registrado, bem como as providências que devem ser tomadas. Cada produto químico recebido e utilizado na produção é catalogado e datado, incluindo, as informações dos respectivos fabricantes e uma declaração de conformidade das suas características. Além desta, outra declaração deve ser feita acerca da existência ou não de alguma restrição. No caso de produtos restritos, são acrescentadas as informações sobre a segurança do produto químico (INPI, 2018). O Caderno deixa muito claro a obrigação do cumprimento de todos os requisitos de responsabilidade socioambiental e trabalhista vigentes na legislação brasileira, vedando, inclusive, a utilização de trabalho infantil em qualquer fase do processo produtivo, mesmo que de forma terceirizada. Exige também a obediência dos requisitos securitários no trabalho e a manutenção atualizada da licença ambiental. Com relação ao meio ambiente consta:

[...] o produtor envolvido no processo produtivo do acabamento do couro deve ter e manter atualizada sua licença ambiental. O descarte de qualquer produto, resíduo ou embalagem(ns) deverá ser controlado e não provocar risco de contaminação ao meio ambiente. (INPI, 2018, pag.7).

Desta forma, o registro dessa IP trouxe a possibilidade de uma distinção ainda maior para o couro acabado do Vale do Sinos, em relação a outros couros produzidos. Pois além do cumprimento das legislações vigentes e da Licença de Operação emitida pelo órgão ambiental, somam-se as regras da IG e que exigem a previsão de uma estrutura de controle para a garantia da conformidade desses produtos.

Novas possibilidades

No Brasil, a implementação de rigorosos controles na emissão de efluentes líquidos, deposição de resíduos sólidos e emissão atmosférica vêm reduzindo os riscos ambientais envolvidos em diversas atividades econômicas (ALVES; BARBOSA, 2013).

Como resultado do investimento em pesquisas para o setor coureiro, têm surgido algumas perspectivas que permitem reduzir o consumo de energia elétrica e água, viabilizando a reciclagem e retorno para novo ciclo de aproveitamento. O processo de hidrólise aplicado em resíduos sólidos curtidos desponta como uma alternativa para geração de subprodutos ou diminuição do volume para destinação. Esta ecotecnologia, desenvolvida na Universidade Federal de Lavras, envolve uma técnica de extração de cromo e colágeno do couro, possibilitando uma solução ambientalmente correta para a enorme quantidade de resíduos gerados em toda a cadeia produtiva de couro, calçados e artefatos (ALIPIO; RESCH, 2018).

Para Benedicto, et al. (2019) a química verde, a ecotecnologia e a ecoeficiência poderão trazer benefícios econômicos e sociais para o setor coureiro. Esses autores afirmam (verbis):

[...] a adoção de uma sustentabilidade estratégica não se limita à prática de princípios ecológicos e sociais de modo desinteressado. Ela é a soma da satisfação de três necessidades: win-win-win (ganha-ganha-ganha): ganha a empresa porque a sua reputação e proposta de valor irão aumentar, ganham os stakeholders, porque aumentam a probabilidade de obterem benefícios (financeiros ou não) e ganha o ambiente, que passa a ser, à luz desta estratégia, um bem precioso.

Os princípios da ecologia industrial não são uma ideia nova. Howard Odum (apud GIANNETTE;

ALMEIDA, 2006), ainda na década de 1970, abordava o tema integração de sistemas a partir de fluxos de energia com ênfase na interação entre sistemas industriais e ecológicos. Segundo Frosch e Gallopoulos (1989), é possível viabilizar métodos menos danosos adotando sistemas mais integrados, no qual o consumo de material e energia é otimizado e os efluentes de um processo servem como matéria-prima de outro, análogo aos princípios de funcionamento dos ecossistemas biológicos.

No presente momento, já podem ser encontrados exemplos meritórios de algumas empresas que têm ido além e buscado, inclusive, certificações por instituições de terceira parte, tal como a Certificação de Sustentabilidade do Couro Brasileiro (CSCB). Neste caso, as empresas precisam se submeter a auditorias segundo a norma ABNT NBR 16.296, de junho de 2014. Um exemplo de sucesso nessa direção foi o primeiro reconhecimento ao Nível Ouro conferido pela (CSCB) entregue recentemente ao Curtume Courovale by BCM, de Portão/RS (CENTRO DAS INDÚSTRIAS DE CURTUMES DO BRASIL – CICB, 2018).

Outra iniciativa, de grande importância para os curtumes certificados, noticiada no site do Centro das Indústrias de Curtumes do Brasil (CICB), foi o acordo de reconhecimento mútuo das certificações brasileiras (Certificação de Sustentabilidade do Couro Brasileiro) e italianas (Istituto Italiano de Certificação de Qualidade para o Setor de Couros). Esse acordo, firmado em 2018 entre dois líderes mundiais do setor, tem como objetivo aprimorar os processos e garantias de práticas responsáveis na produção de couros (CENTRO DAS INDÚSTRIAS DE CURTUMES DO BRASIL, 2018).

Contexto do couro acabado

O couro é um produto industrial intermediário, com aplicações em setores a jusante da indústria de bens de consumo, como acessórios, calçados, móveis e indústria automotiva, que são os mercados mais importantes para a produção dos curtumes (Figura 5). Estes setores utilizam subprodutos da indústria de carnes e laticínios que, de outra forma, seriam enviados para aterros sanitários ou incinerados

(ALIPIO; RESCH, 2018). Além disso, resíduos de couro também são utilizados na produção de rações, química fina (fotografia e cosméticos) e fertilizantes (PORTAL UFLA, 2005; OLIVEIRA et al., 2008).

Segundo dados preliminares do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), a quantidade total de couro cru, inteiro, bovino de origem nacional no Brasil, no ano de 2020, foi de 30.788.639 unidades. Dessas, nesse mesmo ano, 29.650.382 unidades foram adquiridas pelos curtumes. No Gráfico 1 pode-se observar as aquisições mais representativas de couro cru por estado da federação brasileira.

Gráfico 1 — Quantidade de couro cru inteiro de bovino de origem nacional (unidades), adquirida pelos curtumes no ano de 2020. (Adaptado pelo autor a partir de dados do IBGE)



Fonte: IBGE Diretoria de pesquisa. Coordenação de Agropecuária Pesquisa trimestral do couro. (https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/periodicos/2380/epp_2020_4tri.pdf. Acesso 1.06.2021).

O Brasil é o terceiro maior exportador de couros e peles industrializadas do mundo (JUNIOR; XIMENES, 2021) e mesmo com as quedas devido à pandemia pela Covid-19, continua com resultados expressivos. No período de janeiro a setembro de 2021, o valor FOB - Free On Board – das exportações de couro brasileiras alcançou US\$ 1.040,00 Bilhão (MINISTÉRIO DA ECONOMIA, 2021). A indústria brasileira conta com o fornecimento de 244 curtumes para sua produção e exporta para mais de 80 países, tendo como principais destinos a China, Itália e Estados Unidos (CICB, 2021). O Rio Grande do sul é o principal produtor do couro brasileiro. No período de janeiro a setembro de 2021 o valor FOB de sua exportação de couro foi de US\$ 307,00 milhões (MINISTÉRIO DA ECONOMIA, 2021).

Alguns exemplos de IG relacionadas ao couro

A história do couro acompanha a evolução da humanidade, entretanto são poucas as Indicações Geográficas (IGs) registradas com este produto. Na sequência, destacamos alguns exemplos.

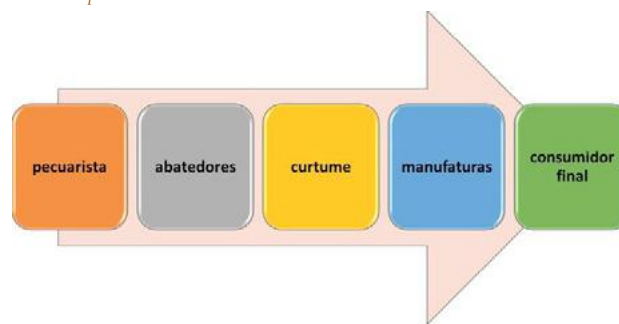
A Índia possui alguns registros de IG relacionadas ao couro, mas o objeto da proteção não é o acabamento do couro e sim o produto fabricado com esse material. Por exemplo, "Santiniketan Leather Goods", localizado no distrito de Birbhum, em Bengala Ocidental, fabrica artigos com couros de pele de ovelha ou cabra tingidas protegidos por uma (IG). Outro exemplo são os fantoches revestidos com couro acabado "Andhra Pradesh Leather Puppetry" registrados como (IG) desde 1999 em função de qualidades como flexibilidade, versatilidade, textura, cores e brilho dos brinquedos. A força do setor está fundamentada na combinação da tradição (mitos, símbolos, crenças) e a introdução de inovações nos desenhos, que dificilmente conseguem ser imitadas (INTELLECTUAL PROPERTY INDIA, 2016).

No Brasil, a cidade de Franca, em São Paulo, reconhecida pelo INPI por sua tradição na fabricação de sapatos, também está relacionada a um setor a jusante da indústria de curtumes. Este importante cluster industrial da cadeia produtiva do couro é protegido como Indicação de Procedência desde 2012. Os calçados dessa região, conhecidos pela sua excelência de qualidade, são elaborados de couro e principalmente os masculinos mantêm o diferencial de conservar etapas artesanais no processo produtivo (SEBRAE, 2015).

Desafios da IP Vale do Sinos

A Indicação de Procedência Vale do Sinos não se destina ao consumidor final, depende de outros segmentos para alcançar esse mercado e isso representa uma grande dificuldade. O primeiro usuário do couro da IG é o setor de transformação (Fluxograma 1), pois o couro acabado precisa ser transformado em calçados, cintos, bolsas, sofás, interior de automóveis etc.

Fluxograma 1 — Representação resumida dos elos da cadeia produtiva do couro acabado.



Fonte: Autor (2021)

O grupo empreendedor responsável pela iniciativa partiu do pressuposto de que, após a organização inicial e obtenção do selo da IP, conseguiria atrair mais associados para atender uma demanda que justificasse o esforço empreendido. Entretanto, isso não aconteceu. Novos associados da área de curtume não se juntaram ao grupo, não houve adesão dos transformadores ao projeto da Indicação de Procedência e os empresários não usam o selo da IG em seus produtos.

Segundo Nierdele (2009, p.11), exceto para o mercado europeu, o valor agregado de produtos de indicações geográficas ainda não está muito claro, pois (verbis) “o número de consumidores dispostos a pagar um preço prêmio é comparativamente pequeno.”

Outro desafio é retratado pela pesquisa realizada pela AICSul⁵ demonstrando que o consumidor não sabe reconhecer a diferença e o valor do couro com esse nível de qualidade. Apesar do trabalho dos curtumes que fazem couros tão nobres, o produto da IP ainda não alcançou o resultado esperado. Entretanto, vale lembrar que a difusão do conhecimento num mundo globalizado é rápida, permitindo a comunicação direta em tempo real, conferindo dinamismo no comportamento do consumidor.

5 Relatório da reunião realizada na Associação das Indústrias de Curtume do RS – AICSul, Novo Hamburgo, em 25 de setembro de 2012. Documento interno, disponibilizado no SEI. nº. 21042.008395/2019-91 (FERRONATTO, E. M. DE O.; BERNARDES, R.; MASCARENHAS, G.; RAMOS, J. C.)

Considerações finais

Procurou-se neste trabalho compartilhar algumas informações sobre a (IP) Vale do Sinos, sua origem e trajetória. Assim, entende-se como correta a seguinte afirmação de Valente et al. (2012):

“No Brasil, a discussão sobre IGs avança, porém encontra-se, ainda, em estágio inicial de desenvolvimento. É necessário que produtores, comerciantes e consumidores brasileiros reconheçam e valorizem as indicações de origem, o que demonstra a importância da atuação do Estado, por meio de seus órgãos, ministérios, secretarias e instituições, na disseminação do tema em todo o País.”

Os regramentos da IP Vale do Sinos ratificaram um padrão de qualidade diferenciado, disponível no Caderno de Especificações Técnicas, resultado do saber-fazer da região, da reflexão sobre as dificuldades enfrentadas, das soluções encontradas e das melhorias implementadas. As empresas que estampam o selo dessa IP mostram que atenderam as normas do Conselho Regulador e refletem uma postura de responsabilidade ambiental proativa.

Fato digno de especial registro é a IG não pertencer à cadeia agroalimentar e ser a primeira Indicação Geográfica registrada para um produto industrial. Entretanto, ela não se comunica nem se destina ao consumidor final, seu cliente de fato é a indústria de transformação. Esta fragilidade lhe conferiu uma precária capacidade para promoção mercadológica do couro acabado, dificultando o aproveitamento direto dos benefícios que faria jus tendo em vista a excelência de seu produto. Depende da atuação e interesse de outro elo da cadeia produtiva para motivar os consumidores.

Além disso, tem a forte concorrência dos plásticos, que possuem preços mais atrativos, a despeito de diferenças significativas na qualidade. Seria necessário que o apelo mercadológico da origem geográfica fosse suficientemente valorizado para que a IP Vale do Sinos pudesse ter uma vantagem competitiva apoiando-se na comercialização de produtos diferenciados, em vez do aumento da produção com a diminuição de custos. A identificação e investimentos em nichos de mercado que valorizassem esse aspecto e o desenvolvimento de competências que contribuam para a consolidação das vantagens competitivas inerentes às Indicações

Geográficas poderiam ser caminhos a explorar no marketing da Indicação de Procedência Vale do Sinos.

A importância da projeção internacional do couro brasileiro constitui uma grande motivação para o sucesso da IP Vale do Sinos. Valeria o esforço para o estreitamento entre os elos da cadeia produtiva levando em conta os princípios norteadores dessa IP. Cabe salientar que as Indicações de Procedência reconhecidas pelo (INPI) continuam vigentes mesmo quando não utilizadas. O grande desafio para o aproveitamento dessa forma de valorização depende do esforço para que as indústrias de transformação utilizem o couro acabado com o selo da IP Vale do Sinos. Com isto, também seria estimulado o cuidado com ambiente e a preservação dos conhecimentos tradicionais da região.

Bibliografia Consultada

Alipio, V. DE C.; Resch, S.. **HIDRÓLISE DOS RESÍDUOS SÓLIDOS CURTIDOS: O processo de implementação de ecoinovação na indústria brasileira de couros**. In: II Encontro Internacional de Gestão, Desenvolvimento e Inovação - II EIGEDIM, n. II. 2018. Anais eletrônicos [...] Navaraí, MS, 2018. Disponível em: <https://core.ac.uk/download/pdf/235434165.pdf>. Acesso em: 23 ago. 2021.

Benedicto, S. C. de; Benedicto, E. P. DE; Silva, L. H. V. DA. **Inovação e sustentabilidade estratégica nas organizações: química verde, ecotecnologia e ecoeficiência aplicadas à Cadeia Produtiva de Couro, Calçados e Artefatos**. Periódico Eletrônico Fórum Ambiental da Alta Paulista. V. 15, n.3. . Campinas, SP, 2019. 18 p. Disponível em: https://www.amigosdanatureza.org.br/publicacoes/index.php/forum_ambiental/article/view/2188. Acesso em: 24 set. 2021.

Britannica. **"Couro"**. Enciclopédia Britânica. 2020. Disponível em: <https://www.britannica.com/topic/leather>. Acessado em 20 de setembro de 2021.) . Acesso em: 20 set. 2021.

CICB . **O couro e o curtume brasileiro**. CENTRO DAS INDUSTRIAS DE CURTUME DO BRASIL. Brasília, 2021. Disponível em: <https://cicb.org.br/cicb/sobre-couro>. Acesso em: 21 out. 2021.

CICB. **Certificação e sustentabilidade no setor de Couros: Brasil e Itália unem forças**. CENTRO DAS INDÚSTRIAS DE CURTUMES DO BRASIL. Brasília, 2018. Disponível em: <https://cicb.org.br/cicb/noticias/certificacao-e-sustentabilidade-no-setor-de-couros-italia-e-brasil-unem-forcas>. Acesso em: 2 ago. 2021.

COELHO, A.; SANTOS, R. DOS. **Couro gaúcho uma história de lutas e conquistas**. . Novo Hamburgo: Ed. Um Cultural., 2016. 120 p.

Frosch, R. A.; Gallouloupoulos, N. E.. **Strategies for Manufacturing: Wastes from one industrial process can serve as the raw materials for another, thereby reducing the impact of industry on the environment**. 1989. 7 p. Disponível em: http://www.teaching.industrialecology.uni-freiburg.de/Content/IEooc_Background1_Reading3_Strategies_For_Manufacturing_Sci_American_1989.pdf. Acesso em: 8 set. 2021.

GIANNETTE, BIAGIO, F.; ALMEIDA, CECILIA M. V. B. de **Ecologia Industrial: Conceitos, Ferramentas e Aplicações**. GOOGLE PLAY. São Paulo, 2006, p. 4-6. Disponível em: https://books.google.com.br/books?hl=pt-BR&lr=&id=oZT-DwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PR11&dq=conceito+de+produto+industrial&ots=-ZHqWshu8x&sig=9Le83vCGKWhGaWtAK-RlhazGVfo&redir_esc=y#v=onepage&q=conceito%20de%20produto%20industrial&f=true.. Acesso em: 12 ago. 2021.

GONÇALVES, E.. **Efeito de diferentes curtentes sobre as propriedades de couros isentos de cromo**. Novo Hamburgo, RS, 2007 Dissertação - Universidade Feevale, Centro Universitário Feevale, .

INPI Instituto Nacional de Propriedade Industrial. **Cadernos de Especificações Técnicas das Indicações Geográficas reconhecidas pelo INPI: Regulamento de Uso da Indicação de Procedência do Couro Acabado do "Vale do Sinos"**. www.gov.br. RJ 02/04/2018, 2018. 15 p. Disponível em: <https://www.gov.br/inpi/pt-br/servicos/indicacoes-geograficas/cadernos-de-especificacoes-tecnicas-das-indicacoes-geograficas>. Acesso em: 11 ago. 2021.

INPI Instituto Nacional de Propriedade Industrial. **Ficha Técnica de Registro da Indicação Geográfica**. gov.br Ministério da Economia. RJ, 2021. 4 p. Disponível em: <https://www.gov.br/inpi/pt-br/servicos/indicacoes-geograficas/arquivos/fichas-tecnicas-de-indicacoes-geograficas/ValeoSinos.pdf>. Acesso em: 24 ago. 2021.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA - IBGE.. **Indicadores IBGE Estatística da Produção Pecuária out-dez. 2020.: Pesquisa trimestral do couro. Tabela III.4.2 – Quantidade total de peças inteiras de couro cru bovino adquirida e curtida, segundo os trimestres, os meses, e o acumulado do ano - Brasil - 2019-2020**. p. 71. Indicadores IBGE. Disponível em: https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/periodicos/2380/epp_2020_4tri.pdf. Acesso em: 9 ago. 2021.

Intellectual Property India. **Geographical Indications registry**. Office of the controller the general Patents, Design and Trade Marks. Department for Promotion of Industry and Internal Center. Ministry of Commerce and Industry. Government of India. Índia, 2016. Disponível em: <https://ipindia.gov.in/index.htm>. Acesso em: 14 set. 2021.

International leather Club. **Artesanato de Couro : indústria do couro - uma visão geral de fatos fascinantes**. Liberty Leather Goods. PHILADELPHIA, , 2021. Disponível em: <https://www.libertyleathergoods.com/leather-industry/>. Acesso em: 5 set. 2021.

JUNIOR, B.O.M; XIMENES, L.F. **Produção e perspectiva do setor de couro e calçados do Brasil, nordeste, Ceará e Bahia**. . Caderno Setorial ETENE. 2021. 8 p. Disponível em: https://www.bnb.gov.br/s482-dspace/bitstream/123456789/647/1/2021_CDS_148.pdf. Acesso em: 1 set. 2021.

MEYER, M. et al. **Comparison of the Technical Performance of Leather, Artificial Leather, and Trendy Alternative**. COATING. 2021. 226 p. Disponível em: <https://www.mdpi.com/2079-6412/11/2/226/htm>. Acesso em: 6 set. 2021.

Ministério da Economia. Brasil: **Informações Gerais: Visão Geral dos Produtos Exportados**. COMEX STAT. 2021. Disponível em: <http://comexstat.mdic.gov.br/pt/comex-vis>. Acesso em: 1 out. 2021.

Ministério da Economia. Rio Grande do Sul: **Rio Grande do Sul: Visão Geral dos Produtos Exportados**. ComexVis. 2021. Disponível em: <http://comexstat.mdic.gov.br/pt/comex-vis>. Acesso em: 1 out. 2021.

Niederle, P. A.. **Controvérsias sobre a noção de Indicações Geográficas enquanto instrumento de desenvolvimento territorial: a experiência do Vale dos Vinhedos em questão**: Grupo de Pesquisa: 9 - Desenvolvimento Rural, Territorial e Regional. In: SOBER Sociedade Brasileira de Economia, Administração e Sociologia Rural, n. 47. 2009, Porto Alegre, 2009.

OLIVEIRA, D. Q. D. DE O.; CARVALHO, K. T. G.; BASTOS, A. R. R. et alli. **Utilização de resíduos da indústria de couro como fonte nitrogenada para o capim-elefante**. SCIELO. Rev. Bras. Ciênc. Solo 32 (1), 2008, p. 417-424. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/S0100-06832008000100039>. Acesso em: 21 out. 2021.

PEREIRA, F.. **O comércio de “couro dourado” / guadameci entre Córdoba e Lisboa: um contrato de venda de 1525**. Open Edition Journals. 2014. 33 p. Disponível em: <http://journals.openedition.org/medievalista/551>. Acesso em: 6 set. 2021.

SAINT-HILAIRE, Auguste de. **Viagem ao Rio Grande do Sul**. 4ª ed. Porto Alegre: Ed. Martins Livresiros. , 2002. 496 p.

SEBRAE. MERCADO E VENDAS | REGISTRO DE PRODUTO: **Couro Acabado**. SEBRAE. 2021. Disponível em: <https://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/origens/couro-acabado,ee19297388418710VgnVCM100000d701210aRCRD>. Acesso em: 2 ago. 2021.

SEBRAE. MERCADO E VENDAS: DEMANDA DE CONSUMO: **Conheça os nichos de mercado para o varejo calçadista**. SEBRAE. 2015. Disponível em: <https://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/artigos/conheca-os-nichos-de-mercado-para-o-varejo-calcadista,24804cd7eb34f410VgnVCM1000004c00210aRCRD>. Acesso em: 18 ago. 2021.

SILVA, H. M. M. **A biblioteca de Pégamo e sua influência no desenvolvimento dos sistemas de informação**. Licenciatura em Ciência da Informação. U. Porto Faculdade de Letras Universidade do Porto. 2014. 10 p. Disponível em: http://hugomanuelmacielsilva.weebly.com/uploads/6/0/9/4/60946309/trabalho_de_sab.pdf. Acesso em: 13 jul. 2021.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE LAVRAS. **Resíduos de couro são reaproveitados na indústria têxtil**. 2005. Disponível em: <https://ufla.br/arquivo-de-noticias/255-residuos-de-couro-sao-resprovementados-na-industria-textil>. Acesso em: 26 ago. 2021.

Valente, M. E. R. et al. **Indicação geográfica de alimentos e bebidas no Brasil e na União Europeia**. Ciência Rural, . Santa Maria, , v.42. n.3, p.551-558, 2012, p. 551 - 558. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/cr/a/G4h5QWDs78hSpTqvmqFCcNQ/?format=pdf&lang=pt>. Acesso em: 20 set. 2021.

VIEIRA, A. **As ilhas e a expansão da cultura e tecnologia da cana-de-acúcar no atlântico nos séculos XV e XIX**. . Labor & Engenho. Campinas (Brasil), v. 1, nº1, 2017, p. 1-20.ISSN 2176-8846 D. Disponível em: <https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/labore/article/view/227>. Acesso. 05.06.2021.. Acesso em: 5 jun. 2021.

Com o êxito das charqueadas e disponibilidade de couro, surgem vários curtumes no Rio Grande do Sul. Vinda de imigrantes europeus que ampliam a aptidão de trabalhar.

Vale do Sinos, berço de uma combinação de fatores que não se repetiram em nenhum outro lugar, ou época no Brasil: o encontro de mão-de-obra especializada dos imigrantes, a grande oferta de matéria prima, originada nas charqueadas e a demanda do mercado.



Em 2009, AICSUL registro da primeira indicação de procedência brasileira para um produto industrial: o couro.



A adoção da IP viabiliza um padrão de identidade único, garantia da origem geográfica e uma distinção ainda maior, para o couro acabado no Vale do Sinos e uma contribuição para preservação dos conhecimentos tradicionais da região.



Rastreabilidade:
docesdepelotas.org.br

P PELOTAS
Indicação de Procedência
QD0000000004A

CAPÍTULO II

Indicação de Procedência – Pelotas Doces tradicionais de confeitaria e de frutas

Autores: Edna Maria de Oliveira Ferronato¹

Márcia Aroucha Goulart²

Paulina von Laer³

Jussara Cruz Argoud⁴

¹ Doutora em Ciências, Programa de Pós-Graduação em Ecologia e Recursos Naturais – Universidade Federal de São Carlos-SP (edna.ferronato@agro.gov.br; edna.m.ferronato@gmail.com (edna.ferronato@agro.gov.br; edna.m.ferronato@gmail.com)).

² Doutora em Ciência e Tecnologia de Alimentos pela Universidade Federal de Pelotas-RS (marciagoulart@hotmail.com).

³ Especialista em Patrimônio Histórico pela Universidade Federal de Pelotas, RS. Prefeitura Municipal de Pelotas (pvonlaer@gmail.com).

⁴ MBA em Marketing pela Universidade Católica de Pelotas. Gerência da Regional Sul do SEBRAE-RS, Pelotas -RS (jussaraa@sebraers.com.br).

A cidade de Pelotas é conhecida pela excelência de seus doces, tradição que gerou mais de um segmento da doçaria. Um desses, chamado de “*Doces tradicionais de confeitaria e de frutas de Pelotas*” (BRASIL, 2018) decorrentes de uma combinação de circunstâncias, foi o foco da estruturação de uma Indicação de Procedência (IP) de um grupo de doceiras de Pelotas (Figura 1).

Figura 1 — Quindins da Indicação de Procedência Pelotas



Foto: acervo SeCult

A motivação inicial do grupo para o registro dessa IP surgiu ao constatarem que outros lugares do Brasil estavam fazendo os doces tradicionais de Pelotas. Inspiradas na Indicação Geográfica (IG) francesa da região de Champagne, decidiram solicitar a proteção de uma Indicação de Procedência ao Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI) para não serem prejudicadas pelas imitações.

O propósito deste trabalho é apresentar alguns dos principais acontecimentos que contribuíram para o reconhecimento dos doces de Pelotas como uma Indicação de Procedência.

Decisões do grupo de doceiras

No ano de 2008, após vários encontros, um grupo de empresárias do setor de doces da cidade de Pelotas, Rio Grande do Sul, decidiu formalizar a Associação dos Produtores de Doces Pelotas, estabelecendo seu estatuto e elegendo a sua presidente. Paralelamente progredia a ideia da organização de uma IP e a sua estruturação começou a tomar forma, com a ajuda do Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae), unidade do Rio Grande do Sul. A concessão do pedido, n.º IG200901, no Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI) ocorreu em 12 de março de 2009 e se deu em função da notoriedade alcançada pelos doces de Pelotas (BRASIL, 2011).

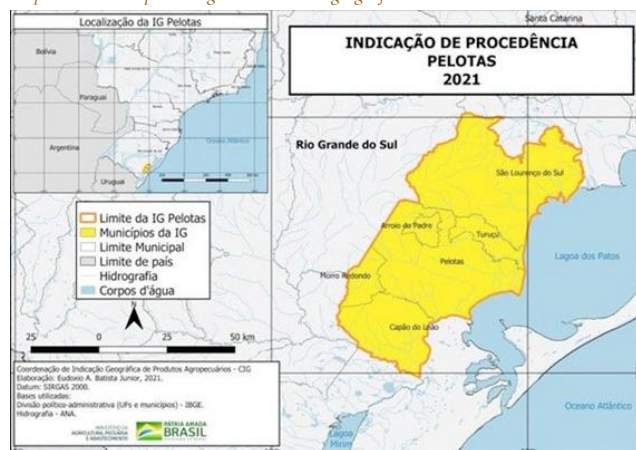
As indicações geográficas pressupõem atividades coletivas, trabalhar conjuntamente traz vantagens como diminuir custos e repartir responsabilidades, entretanto reúne pessoas diferentes, tanto do ponto de vista cultural como econômico e estas diferenças acarretam desafios, a começar por estabelecer objetivos comuns. Uma das primeiras presidentes da Associação de Produtores de Doces de Pelotas, Maria Helena Jeske⁵ ao ser questionada sobre os desafios na gestão deste empreendimento, afirmou:

“O principal desafio foi motivar as doceiras a compartilhar as próprias receitas, muitas vezes guardadas só para a família. As pessoas não tinham experiência em trabalhar em grupo, e se enxergavam como concorrentes. A ideia de organizar uma associação para estruturar uma IG não foi de uma pessoa específica, mas sim do grupo como um todo. Ter um produto diferenciado, trabalhar em união, com os mesmos objetivos foi outro desafio para o grupo, pois a classe era muito fechada e desunida. Trabalhamos com muita transparência na elaboração técnica das receitas, procurando investir no setor e fazer com que todos tivessem a mesma visão.

Integram a área geográfica dessa IP os municípios de Arroio do Padre, Capão do Leão, Morro Redondo, Pelotas, São Lourenço do Sul e Turuçu (Mapa 1) (BRASIL, 2011).

⁵ Informação verbal. Entrevista realizada por Edna Maria de Oliveira Ferronato em 06.06.2021.

Mapa 1 — Municípios integrantes da Área geográfica delimitada da IP Pelotas.



Fonte: Eudoxio Baptista Junior (2021)

Os Antecedentes da Doçaria de Pelotas

O refino do xarope de cana-de-açúcar utilizado na doçaria já existia na Pérsia desde 460 AC, mas no continente europeu o uso não era comum. Por muito tempo o ingrediente mais utilizado como adoçante na culinária foi o mel, apenas posteriormente o xarope de cana-de-açúcar foi exportado para outras regiões do mediterrâneo. Alguns séculos após, Portugal, que contava então com o cultivo de cana-de-açúcar em suas colônias, inclusive no Brasil, tornou-se o maior propagador da nova commodity e dominou o comércio de açúcar no atlântico, impulsionando a colonização das Américas (MELCHIOR, 2019).

A cana-de-açúcar foi introduzida no Brasil logo no início da sua colonização, em 1532, por Martin Afonso de Souza, donatário da primeira capitania hereditária, em São Vicente (SP). Devido a fatores ambientais, foi no Nordeste que a planta encontrou as melhores condições para seu desenvolvimento e produção. Este sucesso foi determinante para a formação da nação brasileira e um dos reflexos foi a valorização da doçaria no Brasil colonial. As sobremesas começaram a fazer parte do cotidiano das famílias ricas, com receitas exclusivas passadas por gerações (CASCUDO, 1967; GLOBO RURAL, 2021; LEAL, 2019; MACHADO, 2003; VIEIRA, 2017). Câmara Cascudo em seu livro "A história da alimentação no Brasil", faz um relato detalhado da formação etnográfica brasileira e detalha como indígenas, africanos e portugueses assentaram os fundamentos da culinária

brasileira. MACHADO (2004) assinala que os hoje estados de Pernambuco, Pará, Rio de Janeiro e Rio Grande do Sul eram as regiões que mais se destacavam na doçaria do Brasil colonial.

Por sua vez, as sucessivas secas ocorridas no Nordeste por volta de 1770 inviabilizaram a produção do charque naquela região. Isso motivou o cearense José Pinto Martins, cuja família produzia charque, a emigrar e instalar uma charqueada nos arredores de Pelotas, Rio Grande do Sul, onde havia muito gado disponível. Devido à sua visão empreendedora e experiência, vivida no Ceará, o empresário deu um grande impulso a esta categoria de negócio no Sul. Vários seguiram seu exemplo, iniciando-se a exploração da indústria saladeira em grande escala, tornando Pelotas uma grande e muito próspera região produtora de charque. Muitos dos antigos agricultores açorianos se tornaram pecuaristas e charqueadores (ASSUMPÇÃO, 2009) e, como afirma LUVIZZOTTO (2009), os africanos escravizados deram o suporte necessário para esta prosperidade, uma vez que a fabricação do charque era feita quase exclusivamente com mão-de-obra escrava.

A produção de açúcar não era significativa no Sul, mas o charque era. Assim sendo, havia um expressivo intercâmbio entre os produtores de Pelotas e o Nordeste brasileiro. Os primeiros vendiam charque para o Nordeste, e este, o açúcar lá produzido (CASCUDO, 1967; ELLIS, 1968; MAGALHÃES, 1993). Naquela época o interesse pelo charque era muito grande por ser um componente importante na alimentação dos escravos que trabalhavam nos canaviais do Sudeste e Nordeste brasileiros. As mesmas embarcações que levavam o charque ao Nordeste voltavam carregadas de açúcar, proporcionando uma grande disponibilidade deste produto em Pelotas (CASCUDO, 1967; ELLIS, 1968; MAGALHÃES 1993; VARGAS, 2013). O açúcar naquela época era um produto caro e pouco acessível e o intercâmbio com o Nordeste contribuiu para que a doçaria em Pelotas desse um salto (FERREIRA et al., 2008).

“O Rio Grande do Sul nasceu espanhol” (GEVEHR, 2020, p. 254). A região esteve sob domínio hispânico por 250 anos, motivo pelo qual Portugal enviou casais açorianos para garantir a posse das terras conquistadas no sul do Brasil. Esta imigração ocorreu por volta de 1750 e atendia a dois interesses: aliviar

as ilhas densamente povoadas do arquipélago dos Açores, que estava carente de alimentos, e povoar o Sul do País, que necessitava de braços para a produção de alimentos e para consolidar a ocupação efetiva desse território (SILVA, et al. 2017). Junto com os açorianos vieram costumes que deixaram marcas na confeitaria da região de Pelotas, como, por exemplo, as receitas dos doces conhecidos como doces conventuais, feitos à base de ovos, amêndoas e açúcar. Esses doces eram usuais nos conventos portugueses daquela época e o açúcar proveniente do Brasil, então colônia portuguesa, deu sua contribuição para isso (BERTACHINI et al., 2019). No Brasil, os doces conventuais, serviram de inspiração à doçaria de Pelotas e de outras regiões do país. Contudo essas receitas foram adaptadas às condições locais, com o acréscimo de outros ingredientes como, por exemplo, o coco, contribuição das etnias africanas. BERTACHINI et al. (2019) comentam que o sucesso dos chamados doces de Pelotas parece estar vinculado não só às adaptações aos ingredientes locais como também ao gosto local por sobremesas com menos açúcar.

Em decorrência destas adaptações foram originadas finas e delicadas sobremesas elaboradas pelas mulheres da sociedade pelotense que as serviam em festas e saraus dos barões do charque. Foram para essas festas, lembradas na literatura pela riqueza, elegância e aristocracia, que os doces pelotenses começaram a ser fabricados (VARGAS, 2015).

Algum tempo depois, acontecimentos como a abolição da escravidão (1888), a queda da monarquia (1889), a Revolução Federalista (1893) e, por fim, o surgimento do sistema de refrigeração por eletricidade para a conservação da carne dão início à decadência do modelo charqueador pelotense (ELLIS, 1968; VARGAS, 2015). Com isso as estâncias dos barões do charque começaram a ser vendidas ou distribuídas entre os herdeiros (ELLIS, 1968). Ainda existem hoje em dia algumas das antigas sedes dessas fazendas como se pode apreciar nas Figuras 2 a 13.

Figura 2 — Charqueada José Inácio Xavier



Fonte: Acervo SeCult

Figura 3 — Charqueadas São João.



Fonte: Acervo SeCult

Figura 4 — Charqueada Boaventura Rodrigues Barcellos



Fonte: Acervo SeCult

Figura 5 — Charqueada Antônio José de Oliveira Castro



Fonte: Acervo SeCult

Figura 6 — Charqueada Barão do Arroio Grande



Fonte: Acervo SeCult

Figura 7 — Charqueada Barão do Butuy



Fonte: Acervo SeCult

Figura 8 — Charqueada Barão de Jarau



Fonte: Acervo SeCult

Figura 9 — Charqueada Visconde de Jaguaré



Fonte: Acervo SeCult

Figura 10 — Charqueada Visconde da Graça



Fonte: Acervo SeCult

Figura 11 — Charqueada Barão de Santa Tecla



Fonte: Acervo SeCult

Figura 12 — Charqueada Santa Rita



Fonte: Acervo SeCult

Figura 13 — Charqueada Bernardino Rodrigues Barcellos - Colônia Branca Dias Mazza



Fonte: Acervo SeCult

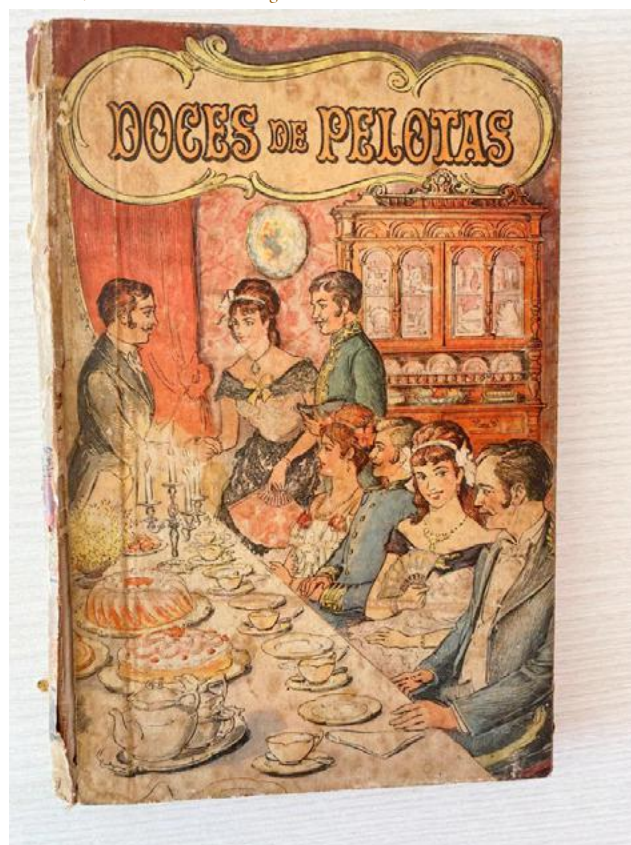
Em meados do século XIX chegaram ao sul do Brasil alemães, italianos, pomeranos e poloneses, atraídos por uma propaganda de imigração que colocava o país como uma terra de futuro. Alguns deles se instalaram nos arredores de Pelotas e arrendaram ou compraram as terras que pertenceram aos charqueadores (VARGAS, 2015). Investiram no aproveitamento das frutas cultivadas na região, como pêssego, marmelo, figo, maçã e goiaba, consolidando outro segmento da doçaria, os doces em compota, de tacho, em pasta e cristalizados (BACH, 2009).

Doces como complementação de renda

Os problemas que culminaram com o fim do ciclo charqueador nas primeiras décadas do século XX trouxeram reflexos dramáticos para as famílias pelotenses. A competência de algumas doceiras, cujas receitas eram utilizadas há mais de 200 anos nos referidos saraus dos barões do charque, passou então de cortesia para a possibilidade de uma fonte alternativa de renda. Iniciava-se a comercialização desses doces (FERREIRA; CERQUEIRA, 2012).

Surgiram as famosas confeitarias de Pelotas, ponto de encontro para conversas e degustação de doces finos, fazendo parte do lazer e encanto dos pelotenses. Ocorreu também a ampliação do perfil social dessa produção e o incentivo aos cursos de capacitação e qualificação dos profissionais desse segmento. Com o decorrer do tempo os doces finos começaram a ser consumidos cotidianamente e ganharam novos espaços, tornando-se parte da economia. Além de várias publicações em jornais, livros (Figura 14), revistas e artigos científicos que se seguiram, ocorreram inúmeras iniciativas que colaboraram para o fortalecimento da tradição da doçaria pelotense.

Figura 14 — Capa do livro “Doces de Pelotas Tradição e História”, autor Mario Osório Magalhães



Fonte: acervo SeCult

Em 1986 os produtores de doces, o poder público local e os comerciantes organizaram a Feira Nacional de Doce — FENADOCE. O evento tornou-se anual a partir de 1995 e com apoio da Câmara de Dirigentes Lojistas de Pelotas teve um impulso ainda maior, tornando-se um atrativo turístico (PERALTA et al., 2016). Pelotas então passou a ser conhecida pelo título “Capital Nacional do Doce”, famosa em todo Brasil e no exterior. A FENADOCE (Figuras 15 e 16) tem colaborado muito para a disseminação e fama da produção de doces tradicionais e derivados de frutas das confeitarias de Pelotas (FERREIRA et al., 2008).

Figura 15 — Cartaz da 1.ª FENADOCE, Campus 3 UCPEL, Praia do Laranjal - Pelotas. Realização da Prefeitura Municipal de Pelotas

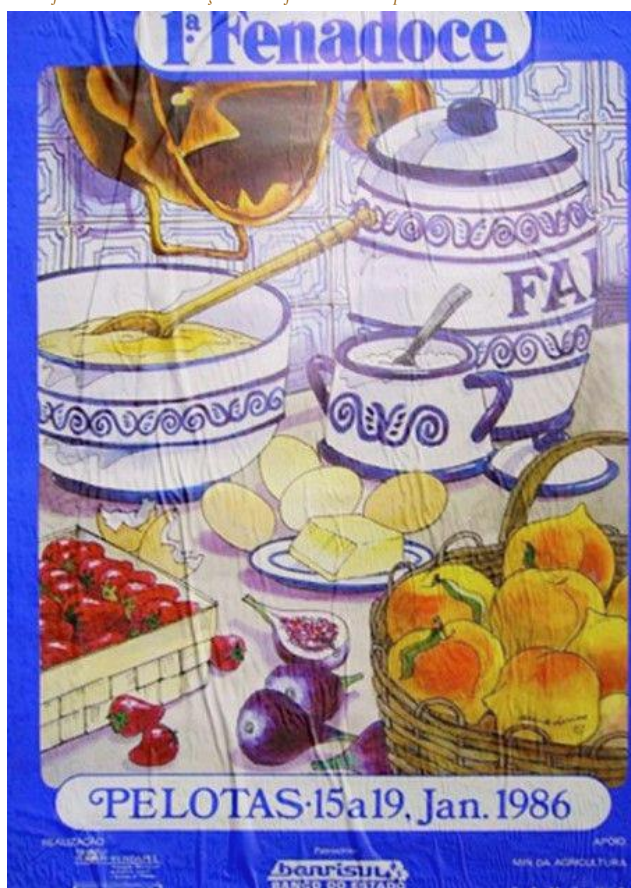


Foto: SeCult

Figura 16 — Mascote da FENADOCE, a formiguinha.



Fonte: Acervo SeCult

“Ir a Pelotas e não comer doce é quase impossível!” Segundo as doceiras, esta observação é muito comum entre os turistas que visitam a cidade e levam várias caixas de doces para presentear seus amigos e familiares.

Entre os anos de 2006 e 2008 foi formada uma rede de parceiras para realização do “Projeto Inventário Nacional de Referências Culturais”, com o objetivo levantar e justificar os argumentos necessários para definir o doce pelotense como patrimônio imaterial (EMBRAPA, 2017). Integraram esta pareceria a Câmara de Dirigentes Lojistas (proponente do projeto), a Secretaria Municipal de Cultura, a Fundação Simon Bolívar, a Unesco e Banco Interamericano de Desenvolvimento (financiadores), o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan) e a Universidade Federal de Pelotas (UFPEL) (executora). Pesquisadores da UFPEL reuniram documentos, registros de narrativas orais, livros e outros objetos e montaram um arquivo sobre esta região doceira.

Em dezembro de 2011 foi criado o Museu do Doce da Universidade Federal de Pelotas com a missão de preservar a memória da tradição doceira da região. Instalado num casarão do fim do século XIX, o museu conserva uma série de objetos que retratam a história das doçarias e das primeiras lojas que investiram nesses produtos (Figura 17). Dispõe também de uma coletânea de obras publicadas em diferentes meios de comunicação (artigos, dissertações, revistas, teses, monografias) relacionadas às tradições dos doces pelotenses que podem ser consultadas no site do Museu do Doce (UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS, 2021).

Figura 17 — Casarão datado do início do século XIX, que abriga o Museu do Doce, situado na Praça Coronel Pedro Osório em Pelotas.



Fonte: Acervo SeCult

Em 2018 o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan) conferiu o certificado de reconhecimento do Conjunto Histórico de Pelotas e das Tradições Doceiras da Região de Pelotas e Antiga Pelotas (Arroio do Padre, Capão do Leão, Morro Redondo, Turuçu), no Rio Grande do Sul, como

Patrimônio Cultural Brasileiro. A tradição doceira de Pelotas torna-se Patrimônio Imaterial e inserido no Livro de Registro do Iphan, na categoria dos saberes. Segundo o Instituto (2018), Patrimônio Imaterial do Brasil significa (verbis) “um registro que tem por finalidade reconhecer e valorizar bens de natureza imaterial em seu processo dinâmico de evolução possibilitando uma apreensão do contexto pretérito e presente dessas manifestações em suas diferentes versões”. O “Inventário de Doces Tradicionais Pelotenses”, realizado no período de 2006 a 2008, foi utilizado para fundamentar o registro da Produção de Doces Tradicionais de Pelotas como Patrimônio Cultural Imaterial do Brasil (INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL, 2018).

As práticas adotadas

O saber-fazer no âmbito de algumas atividades, como, por exemplo, na culinária tradicional, muitas vezes não passa por uma formação profissional estritamente técnica, e sim pela capacidade de compreender e fazer escolhas de acordo com parâmetros pessoais fundamentados na respectiva experiência (FERREIRA; CERQUEIRA, 2012).

Quando a doçaria saiu do círculo familiar e passou a ser comercializada foi necessário adotar algumas regras da legislação brasileira, pois o trabalho com alimentos pode trazer um risco potencial à saúde pública se os produtos forem mal manipulados. Muitas integrantes do grupo já tinham seu próprio negócio e conhecimento das exigências legais para o setor.

Em 2011 foi realizado o monitoramento das Boas Práticas de Fabricação em uma empresa produtora de doces finos e tradicionais da região, por meio da aplicação do questionário disponível na Resolução RDC da ANVISA nº 275, de 2002 (BRASIL, 2002). Dessa forma, foi possível identificar os pontos críticos de importância para a segurança dos alimentos, conforme o proposto pelo Programa Alimento Seguro (PAS), e implementar planilhas de controle para a adoção de medidas corretivas quando necessário, otimizando o processo (SILVA; GULARTE, 2013). Atualmente os estabelecimentos onde são produzidos os doces da IP Pelotas continuam executando as boas

práticas de fabricação e se submetendo às vistorias da Vigilância Sanitária (Visa). A Vigilância Sanitária, vinculada à Secretaria de Saúde do Município de Pelotas, é composta por equipe multifuncional que atua com a responsabilidade de promover e proteger a saúde da população.

As empresas interessadas em usar o selo de Indicação de Procedência em seus produtos, além de estarem localizadas na área geográfica delimitada da IP, precisam atender determinadas condições: ser produtoras dos doces, tornar-se um membro da Associação dos Produtores de Doces de Pelotas, obedecer criteriosamente aos processos de produção estipulados no (CET)⁶ e nas planilhas de apoio. Além disso, precisam também submeter-se a constantes controles de qualidade para garantir a integridade da receita e do doce.

Os doces da IP Pelotas são feitos artesanalmente, por isso são permitidas variações percentuais de peso, formato e acabamentos. Entretanto, existem regras previamente combinadas entre as doceiras a respeito dos processos de produção, modelagem, conservação, armazenamento, transporte e exposição. Além disso, também estão estabelecidos o padrão de qualidade, as restrições e exigências. As receitas e tabelas detalham itens como: ingredientes, montagem do doce, embalagem e as alterações proibidas nas receitas. Ademais, contêm informações sobre o formato, peso, quantidades, composição, conservação e algumas informações nutricionais.

Para a manutenção da qualidade dos doces tradicionais de Pelotas, os membros do conselho regulador da Associação dos Produtores de Doces de Pelotas realizam o controle das características microbiológicas e macroscópicas. Utilizam uma escala de qualidade de 5 pontos para avaliar a aparência, odor, sabor, aroma e textura do produto (BRASIL, 2018; PERALTA et al., 2016). Encaminham amostras para execução de análises microbiológicas em laboratório especializado, onde são realizadas pesquisas de patógenos, com objetivo de verificar alguma potencial deterioração do produto. Investigam a presença de coliformes que possam sugerir alguma falha de higiene nos processos de produção, armazenamento e/ou distribuição, bem como de bactérias aeróbias, mesófilas, que possam indicar alguma deficiência na sanitização ou falha do

6 Antigo Regulamento Técnico.

controle do processo ou dos ingredientes. Também analisam a presença de bactérias psicrofílicas na matéria-prima armazenada e no produto (Brasil, 2018). Estas análises determinam o tempo de vida útil dos doces e são utilizadas como parâmetro para a data de validade.

Os doces da Indicação de Procedência Pelotas

Existem quatorze os doces que comprovadamente são oriundos de receitas portuguesas adaptadas na região de Pelotas e reconhecidos pelo INPI como Indicação de Procedência: Bem-casado, Quindim, Ninho, Camafeu, Olho-de-sogra, Pastel de Santa Clara, Papo de Anjo, Fatias de Braga, Trouxas de Amêndoas, Queijadinha, Broinha de Coco, Beijinho de Coco, Amanteigado e doces cristalizados de frutas.

Esses doces representam o resultado da recuperação das antigas receitas tradicionais, onde num primeiro momento foi realizada uma pesquisa para averiguar quais doces de fato estavam ligados à história de Pelotas (UFPEL, 2021). Num segundo momento as doceiras refizeram todas as receitas de acordo com os ingredientes originais. Atualmente é proibido colocar ingredientes diferentes das receitas originais⁷.

A seguir, nas Figuras 18 a 31, são apresentadas as imagens dos doces da IP Pelotas e um resumo de como são elaborados.

Figura 18 — Bem Casados.



Fonte: Alan- Flashfood

Bem-casado: é composto de dois discos de pão-de-ló chamados popularmente de esquecidos, unidos por um recheio de ovos-moles e cobertos com uma fina cobertura de “fondant”, decorada com confeitos prateados. Doce tradicional nos casamentos (BRASIL, 2018).

Figura 19— Quindim.



Fonte: Alan- Flashfood

Quindim: doce assado em forno, de massa homogênea, contendo obrigatoriamente coco ralado, açúcar e gemas de ovos. Tem coloração amarelada em função de ser preparado com gemas de ovos e sabor acentuado de ovos e coco. Não possui recheio nem decoração e é servido após o resfriamento em forminhas de papel, chamadas “pelotines”, e com fundo plástico chamado de fundo rendado (BRASIL, 2018).

Figura 20 — Ninho.



Fonte: Alan- Flashfood

Ninho: doce em forma de ninho de pássaro, cuja estrutura externa é feita manualmente de fios de

⁷ comunicação verbal de Maria Helena Jeske em 06.10.2021.

ovos enrolados, recheado com ovos-moles e decorado com confeitos de açúcar prateados. Tem formato aproximado de cilindro, com mais altura do que diâmetro. O recheio é colocado com uma “pitanga”, utensílio usado pelas doceiras de Pelotas. O ninho pode ser finalizado no forno para dar uma leve dourada na sua superfície (BRASIL, 2018).

Figura 21 — Camafeu



Fonte: Alan- Flashfood

Camafeu: doce cuja massa é basicamente feita de nozes chilenas ou pecãs, desde que não tenha sabor acentuado ácido. É glaceado e decorado com um 1/4 de noz chilena. Tem formato de cilindro, levemente afinado nas extremidades (BRASIL, 2018).

Figura 22— Olho de Sogra



Fonte: Alan- Flashfood

Olho de sogra: doce de massa cozida de coco e açúcar, envolto com ameixa preta seca, no formato amendoado de um olho. Tem o brilho específico de doces cobertos com glicose. Possui textura macia e sua massa é homogênea pela mistura do coco com as gemas e o açúcar (BRASIL, 2018).

Figura 23 — Pastel de Santa Clara



Fonte: Alan- Flashfood

Pastel de Santa Clara: doce feito de uma massa muito fina, parecendo papel, dobrada em forma de um envelope com duas pontas que se unem sobre o doce. É recheado com cerca de uma colher de sobremesa cheia de ovos moles. Tem uma textura leve e crocante, partindo-se facilmente (BRASIL, 2018).

Figura 24— Papo de Anjo



Fonte: Alan- Flashfood

Papo de Anjo: doce de ovos, com formato de disco, com sabor acentuado e servido envolto em uma calda de açúcar. Possui coloração amarelo-claro dourado (BRASIL, 2018).

Figura 25 — Fátia de Braga



Fonte: Alan- Flashfood

Fatias de Braga: massa composta principalmente de amêndoas, cortada em fatias (quadradas) e coberto com açúcar cristal. Pode ser decorado com flor de glacê real cor-de-rosa e verde. Sabor bastante suave e textura macia (BRASIL, 2018).

Figura 26— Trouxa de Amêndoa



Fonte: Alan- Flashfood

Trouxa de Amêndoa: similar ao ninho, porém é deitado, feito de placas de gemas cozidas em calda. Estas placas são enroladas e recheadas com mistura cozida de açúcar e amêndoas. É assado após recheado e pode ser decorado com uma amêndoa ((BRASIL, 2018).

Figura 27— Queijadinha



Fonte: Alan- Flashfood

Queijadinha: doce similar ao quindim, diferindo-se por ter queijo parmesão ralado em sua composição. É assado em banho-maria, em formas metálicas padronizadas, decorado com uma uva-passa preta ou um pedaço de ameixa preta seca (BRASIL, 2018).

Figura 28— Broinha de Côco



Fonte: Alan- Flashfood

Broinha de Coco: doce de coco, gemas e açúcar, a broinha tem formato esférico e aspecto brilhoso em função da glicose em sua cobertura (BRASIL, 2018).

Figura 29 — Beijinho de Côco



Fonte: Alan- Flashfood

Beijinho de Coco: doce de gemas, coco e açúcar, em formato esférico coberto com “fondant” e decorado com confeitos prateados (BRASIL, 2018).

Figura 30 — Amanteigado



Fonte: Alan- Flashfood

Amanteigado: doce bastante delicado, preparado com amêndoas, gemas e açúcar, em formato de pequenas esferas unidas e cobertas totalmente por “fondant” (BRASIL, 2018).

Figura 32 Panelinha de coco.



Fonte: Alan FlashFood

Panelinha de Coco: doce assado em forno, constituído por uma massa fina reachada com coco ralado, açúcar e gemas de ovos.

Figura 31 — Frutas Cristalizadas



Fonte: Alan- Flashfood

Doces cristalizados de frutas: doces produzidos artesanalmente a partir de frutas e outros hortifrutigranjeiros, com açúcar, por meio da ação do calor (fervura, secagem). Encontram-se nessa classificação os doces de abóbora, batata-doce em calda, banana, goiaba, pessegada, laranja, figo, marmelada, origone (pêssego seco) e passa de pêssego. Têm uma textura macia, tenra e com leve crocância na parte externa (BRASIL, 2018).

Considerações finais

Charqueadas, cana-de-açúcar, escravos, açorianos e demais imigrantes geraram histórias que se entrelaçaram e proporcionaram as condições que culminaram na IP Pelotas. A abundante literatura sobre essas histórias favoreceu a compreensão dos fatos que conduziram ao registro de uma IP para o segmento "Doces Finos de Confeitaria de Pelotas".

A Associação dos Produtores de Doces de Pelotas, apoiada em instituições públicas e privadas, investiu no registro da IP Pelotas, trazendo muitos benefícios para as doceiras e para região. Um dos aspectos que chamou atenção na estruturação dessa IP foi o empenho do grupo para resgatar e refazer, uma por uma, todas as receitas originais dos doces, evitando que se perdessem. Entrevistas com integrantes da Associação revelaram que muitas dessas receitas estavam sendo esquecidas e outras adulteradas com a incorporação de ingredientes diferentes das receitas originais. Todo este cuidado explica a qualidade diferenciada e reputação dos doces da IP.

Maria Helena Jeske⁸, ex-presidente da Associação dos Produtores de Doces de Pelotas considera:

“A IG foi um divisor de águas, a minha empresa foi uma das pioneiras em doce com o selo da IP Pelotas e hoje o meu cliente conhece a diferença, a empresa conquistou credibilidade, confiança e levou o trabalho além das fronteiras da nossa região. Temos mais visibilidade e mais união do setor e nossa produção aumentou significativamente, permitindo investir em uma nova estrutura”.

Simone Maciel Jara Bica⁹, presidente da Associação dos Produtores de Doces, ao ser questionada sobre os propósitos da associação afirma:

“o grupo investe cada vez mais no aprimoramento da gestão empresarial para valorizar a IP Pelotas. Como perspectiva futura pretendemos continuar protegendo o legado das nossas receitas, estimulando o desenvolvimento das empresas existentes e apoiando o trabalho das novas doceiras para que abram novas empresas, aumentando a produção e divulgação dos doces da (IG)”.

Além de cumprir os requisitos necessários para o segmento de alimentos, como, por exemplo, as Boas Práticas de Fabricação¹⁰, a Associação dos Produtores inovou oferecendo ao consumidor a possibilidade de comprovação da origem dos doces. A procedência pode ser rastreada acessando o site <http://sistema.docesdepelotas.org.br/consumidor> e digitando o código encontrado na embalagem do doce (ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE DOCE DE PELOTAS, 2018). A rastreabilidade da produção é uma informação importante para os consumidores e as indicações geográficas ajudam a transmitir este valor ao mercado (FAO/REDD, 2017; PERALTA et al., 2016).

Empreender no setor de alimentos, cumprir a legislação e ter retorno financeiro foram desafios que puderam ser superados devido à dedicação e determinação das doceiras. Merece destaque especial o relevante papel exercido pelas lideranças do grupo, que fizeram a diferença principalmente nos

momentos mais sensíveis do gerenciamento dessa IP. Patrimônio coletivo refletido em um saber-fazer que tornou Pelotas a “Cidade do Doce”.

A Indicação de Procedência, ao destacar os tradicionais Doces de Pelotas, estimula a organização e fortalece o setor. As pessoas e instituições empenhadas na preservação desta tradição deixam um exemplo a ser seguido por outras regiões que possuam seus próprios produtos e tradições diferenciados.

Bibliografia consultada

ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE DOCE DE PELOTAS. 2018. **Indicação Geográfica**. Disponível em: <http://docesdepelotas.org.br/site/indicacao-geografica/>. Acesso. 15.04.2021.

ASSUMPÇÃO, J.E. Pelotas: **Escravidão e Charqueadas: 1780 -1888**. Porto Alegre - RS, 2009. Disponível em: https://books.google.com.br/books?hl=pt-BR&lr=&id=SSVRBQAAQBAJ&oi=fnd&pg=PA3&dq=assump%C3%A7%C3%A3o,+2009&ots=T6fvrDpKRg&sig=K5aSuzzCDICtZ2guIWQdvTViZgU&redir_esc=y#v=onepage&q=assump%C3%A7%C3%A3o%2C%202009&f=false. Acesso em: 23 set. 2021.

BACH, A. N. 2009. **O patrimônio industrial rural: as fábricas de compotas de pêssego em Pelotas – 1950 a 1970**. Dissertação de Mestrado. Pós-graduação Instituto de Ciências Humanas, Memória social e Patrimônio Cultural. Universidade Federal de Pelotas. 202 pp.

BERTACHINI, I. A., JOSÉ, T. A., MARTINHO, V. H. P., SCHELIGA, P. B. F. **Os doces de Pelotas: a confeitaria dos imigrantes na região Sul do Brasil**. Revista Ingesta, 1 (2), p. 183-184, 2019. Disponível em: <https://doi.org/10.11606/issn.2596-3147.v1i2p183-18>. Acesso em: 15.06.2021.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. ANVISA. **Resolução RDC nº 275**, de 21 de outubro de 2002.pdf. Acessado em 08 out. 2013. Online. 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 11.09.2021.

8 Informação verbal de Maria Helena Jeske, vencedora do Prêmio Sebrae Mulher de Negócios, nas categorias Pequenos Negócios e Negócios Coletivos. Entrevista realizada por Edna Maria de Oliveira Ferronato em 6 de out 2021.

9 Informação verbal. Atual presidente da Associação dos Produtores de Doces de Pelotas. Entrevista realizada por Edna Maria de Oliveira Ferronato em 06.06.2021.

10 Resolução, RDC n.º 275 de 21 de outubro de 2002, do Ministério da Saúde, Secretaria de Vigilância Sanitária (BRASIL, 2002).

BRASIL. Ministério da Economia, Instituto Nacional da Propriedade Industrial. **Patentes, desenhos industriais, contratos, programas de computador, indicações geográficas, topografia de circuito integrado**. 395 (concessão). Revista da Propriedade Industrial (Diretoria de Contratos, Indicações Geográficas e Registros. DICIG. Indicação Geográfica) Código RPI nº. 2121, 30 setembro 2011. pag.506. Disponível em: <http://revistas.inpi.gov.br/pdf/PATENTES2121.pdf>. Acesso 09.09.2021.

-----Ministério da Economia, Instituto Nacional da Propriedade Industrial. **Indicações Geográficas. Guia Básico de Indicação Geográfica**. Cadernos de Especificações Técnicas das Indicações Geográficas reconhecidas pelo INPI. Indicação de Procedência (IP) - Pelotas. Doces tradicionais de confeitaria e de frutas. Regulamento Técnico. 02 de abril de 2018. Disponível em: <https://www.gov.br/inpi/pt-br/servicos/indicacoes-geograficas/arquivos/cadernos-de-especificacoes-tecnicas/Pelotas.pdf>. Acesso 09.09.2021.

CASCUDO, L. DA C. 1967. **A história da alimentação no Brasil. 1898-1986**. 1ª ed. São Paulo. Editora Global. 2016. Recurso digital formato ePub. ISBN 978-85260-2131 9(recurso eletrônico) pag. 631.

CONCEIÇÃO, J. C. P. R; BARROS, J. C. P. R. DE; MENDONÇA, A. L. **Certificação e rastreabilidade no agronegócio: instrumentos cada vez mais necessários**. 2003. 44 p. Disponível em: <http://repositorio.ipea.gov.br/handle/11058/1612>. Acesso 17.09.2021.

DANKERS, C. **Environmental and Social Standards, Certification and Labelling for cash crops. Divisão de Commodities e Comércio de Matérias-Primas, Produtos Tropicais e Hortícolas (ESCR)**. 120 pag. Food and Agriculture Organization of the United Nations Rome, 2003 Organização de Alimentos e Agricultura das Nações Unidas, Roma 2003. ISBN 92-5-105068-6. Disponível em: <http://www.fao.org/3/Y5136E/y5136eoc.htm#bm12.6>. Acesso em 17.09.2021.

ELLIS, M. 1968. **Geografia e História - Primórdios da indústria saladeril no Brasil Colonial**. Revista do Instituto De Estudos Brasileiros (4), 31-42. <http://doi.org/10.11606/issn.2316-901X.vOi4p31-42>. Disponível em; <https://www.revistas.usp.br/rieb/article/view/45691/0>. Acesso em 05.05.2021.

EMBRAPA. Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária. **Unidade Clima Temperado**. Folder. 2017. Disponível em: <https://www.embrapa.br/busca-de-publicacoes/-/publicacao/1084737/valorizacao-continuidade-e-sustentabilidade-do-saber-tradicional-na-producao-de-doces-coloniais-de-pelotas-e-regiao>. Acesso em 11.09.2021.

FAO/REDD. 2017. **Linking people for quality products. Sustainable interprofessional bodies for geographical indications and origin-linked products. (Training Manual)**, by Damary, P., Bernardoni, P. Couillerot, C. Perret, A. Gerz, A., Vincent, M. & Sarang, S. Rome, Italy.

FERREIRA, L. C., CERQUEIRA, F. RIECH, F. 2008. **O doce pelotense como patrimônio imaterial: Diálogos entre o tradicional e a inovação**. Métis História & Cultura. Revista de História da Universidade de Caxias do Sul. V. 7 nº 13. Caxias do Sul RS, Disponível em: <http://ucs.br/etc/revistas/index.php/metis/article/view/696/>.> Acesso em 20 de maio de 2019.

FERREIRA, M.L.M. e CERQUEIRA, F.V. 2012. **Mulheres e Doces o saber fazer na cidade de Pelotas**. Patrimônio e Memória. São Paulo, Unesp, v. 8, n.1, p. 255-276.

GEVEHR, D. L. **Uma questão de (in) civilidade no Brasil Meridional: A imigração açoriana no Rio Grande do Sul através da historiografia clássica**. Brazilian Journal of Policy and Development, v. 2, n. 4, p. 253-264, 30 dez. 2020. e-ISSN:2675-102X. Disponível em: <https://www.brjpd.com.br/index.php/brjpd/article/view/101/56>. Acesso 10.09.2021.

INSTITUTO NACIONAL DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL. **Pelotas (RS) recebe certificado de Patrimônio Cultural**. IPHAN. 2018. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/noticias/detalhes/4675>. Acesso em: 18 ago. 2021.

LEAL, R. SILVA, E. DA. **A interculturalidade da doçaria brasileira sob a perspectiva de Gilberto Freyre [S.I.]**, v. 21 nº 1, p. 83-92, jul 2019. ISSN 1982-6737. Disponível em: <https://online.unisc.br/seer/index.php/agora/article/view/12897/8120>. Acesso em 10.09.2021. Doi: <https://doi.org/10.17058/agora.v21i1.12897>.

- LUVIZZOTTO, C. K. **O Rio Grande do sul e o Gaúcho**. Scielo books. Editora UNESP; São Paulo: Cultura Acadêmica, 2009, 93p. ISBN 978-85-7983-008-2. Available from SciELO Books, Disponível em: <http://books.scielo.org/id/kkf5v/pdf/luvizotto9788579830082-003.pdf>. Acesso em; 18.09.2021.
- GLOBO RURAL. **Criar receitas de doces era moda em Pernambuco durante o período colonial**. Disponível em: <https://gl.globo.com/economia/agronegocios/globo-rural/noticias/2021/07/11/criar-receitas-de-doces-era-moda-em-pernambuco-durante-o-periodo-colonial-entenda-a-importancia-do-acucar-no-estado.ghtml> Acesso 11.07.2021.
- MACHADO, F.B.P. 2003. **Brasil a doce terra - História do Setor**. ProCana.com. Disponível em: <http://www.jornalcana.com.br/brasil-a-doce-terra-historia-do-setor/>. Acesso em: 18. 07 2021.
- MAGALHÃES, M. O. **Opulência e Cultura na Província de São Pedro do Sul: um estudo sobre a história de Pelotas (1860 – 1890)**. Dissertação de Mestrado. Pós-graduação em História, Universidade Federal de Santa Catarina. 257 pp. 1993. Disponível em: <http://repositorio.ufsc.br/handle/123456789/112105>. Acesso em: 18.09.2021.
- MELCHIOR, M. **Açúcares e americanidades: sobre representações sociais do açúcar nas Américas e impactos nas tradições da doçaria**. Caderno de Resumos do II Simpósio Internacional de Pesquisa em Alimentação. Revista Ingesta. São Paulo. V. 1 n.2. 2019. Disponível em: <https://www.revistas.usp.br/revistaingesta/article/view/164612/157849>. Acesso em 16.07.2021.
- MUSEU DO DOCE. UFPEL Universidade Federal de Pelotas -RS Brasil. **Sobre o Museu do Doce**. História. Disponível em: <https://wp.ufpel.edu.br/museudodoce/> Acesso 11.09.2021.
- PERALTA, P. P.; MORGADO, M. C. R.; SILVA, E. F. DA; TERUYA, D. T. **A Indicação de Procedência como instrumento de diferenciação: o caso do Doce de Pelotas**. Redes (St. Cruz, Online), v. 21, p. 319 – 343. 2016.
- SILVA, V. DE J., GULARTE, M. A. 2013. **Monitoramento das boas práticas de fabricação conforme programa do alimento seguro em uma indústria de doces finos e tradicionais da cidade de Pelotas**. XV ENPOS Encontro Pós Graduação Universidade Federal de Pelotas -UFPEL. 18 a 22 de novembro de 2021. Disponível em: http://cti.ufpel.edu.br/siepe/arquivos/2013/CA_01450.pdf. Acesso em 11.09.2021.
- SILVA, C., LAROQUE, L. F. DA S., MACHADO, N. T.G. 2017. **Tradições culturais açoriana e seus descendentes na região do Vale do Taquari, Rio Grande do Sul/Brasil**. Revista Destaques Acadêmicos, Lajeado, v. 9, n. 2. ISSN 2176-3070 DOI: <http://dx.doi.org/10.22410/issn.2176-3070.v9i2a2017.1401> www.univates.br/revista
- VARGAS, J. M. 2013. **Pelas margens do Atlântico: Um estudo sobre elites locais e regionais no Brasil a partir das famílias proprietárias de charqueadas em Pelotas, Rio Grande do Sul (século XIX)**. Tese de Doutorado do Programa de Pós-graduação em história social da Universidade Federal do Rio de Janeiro 505p.
- VARGAS, J. M. 2015. **Negócios, família e riqueza entre os Barões do charque (Pelotas-RS, c. 1850 - c. 1900)**. In: História e Economia: Revista interdisciplinar, ISSN 1808-5318, ISSN-e 2596-0121, Vol. 14, Nº. 1, 2015, págs. 87-106. Disponível em: <https://www.historiaeeconomia.pt/index.php/he/article/view/122/109>. Acesso em; 05.04.2021.
- VIEIRA, A. **As ilhas e a expansão da cultura e tecnologia da cana-de-açúcar no atlântico nos séculos XV e XIX**. Labor & Engenho. Campinas (Brasil), v. 1, nº1, 2017, p. 1-20. ISSN 2176-8846 D. Disponível em: <https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/labore/article/view/227>. Acesso. 05.06. 2021. Acesso em: 5 jun. 2021
- UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS. **Estudos e publicações sobre as tradições doceiras**. Museu do Doce UFPEL. Pelotas, 2021. Disponível em: <https://wp.ufpel.edu.br/museudodoce/estudos-e-publicacoes-sobre-as-tradicoes-doceiras/>. Acesso em: 15 set. 2021.



- A cana-de-açúcar foi introduzida no Brasil logo no o da sua colonização, em 1532 na primeira capitania hereditária, em São Vicente (SP). Devido aos fatores ambientais o seu desenvolvimento no nordeste foi extremamente exitoso.
- Esse sucesso foi determinante a formação da nação brasileira e teve reflexos na doçaria do Brasil colonial. Pernambuco maior produtor de açúcar do mundo e o Pará, Rio de Janeiro e Rio Grande do Sul se destacavam neste setor.
- Sucessivas secas ocorridas no Nordeste por volta de 1770 inviabilizaram a produção do charque naquela região estimulou as charqueadas nos arredores de Pelotas, Rio Grande do Sul, onde havia muito gado disponível. Rio Grande do Sul tornou maior produtor de charque.
- A produção de açúcar não era significativa no Sul, mas o charque era, houve um expressivo intercâmbio entre os produtores de Pelotas e o Nordeste brasileiro.
- Antigos agricultores açorianos se tornaram pecuaristas e charqueadores e africanos escravizados deram o suporte necessário para esta prosperidade,
- As mesmas embarcações que levavam o charque ao Nordeste voltavam carregadas de açúcar, proporcionando uma grande disponibilidade deste produto em
- “*O Rio Grande do Sul nasceu espanhol*” domínio hispânico por 250 anos, motivo pelo qual Portugal em 1750 enviou casais açorianos para garantir a posse das terras conquistadas no sul do Brasil. Junto vieram os costumes que deixaram marcas na confeitaria da região de Pelotas, mas com adaptações aos ingredientes e gosto local.
- Posteriormente no século XIX chegaram ao Sul do Brasil Alemães, Italianos, Pomeranos e Poloneses, atraídos por uma propaganda de imigração que colocava os País como uma terra de futuro,
- Tradição doceira se consolida. Surgem as famosas confeitarias de Pelotas, 1986, a Feira Nacional de Doce — FENADOCE ,
- Em 2008 o registro de Indicação de Procedência para os doces de PELOTAS
- 2011: o Museu do Doce num casarão do século XIX e em 2018 o reconhecimento de patrimônio imaterial pelo (Iphan) .
- A Indicação de Procedência Pelotas, ao destacar os tradicionais Doces de Pelotas, estimulou a organização e fortaleceu essa doçaria.



CAPÍTULO III

APROPAMPA: uma organização de pecuaristas para valorização da procedência da carne bovina

Alexandre Valente Selistre¹

Rodrigo Soares Wagner²

Tamara Esteves de Oliveira³

Júlio Otávio Jardim Barcellos⁴

¹ Doutor em Agronegócios pelo Centro de Estudos e Pesquisas em Agronegócios - CEPAN da Universidade Federal do Rio Grande do Sul - UFRGS. Núcleo de Estudos em Sistemas de Produção de Bovinos de Corte e Cadeia produtiva, NESPro, UFRGS. (valenteselistre@gmail.com).

² Especialista em Gestão Empresarial pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre -RS. (UFRGS/NESPro – Porto Alegre – RS). Núcleo de Estudos em Sistemas de Produção de Bovinos de Corte e Cadeia produtiva, NESPro (r.s.wagner70@gmail.com).

³ Doutora em Agronegócios pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre – RS. Núcleo de Estudos em Sistemas de Produção de Bovinos de Corte e Cadeia produtiva, NESPro, UFRGS (tamaraesteves@yahoo.com.br).

⁴ Doutor em Zootecnia pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre - RS. Núcleo de Estudos em Sistemas de Produção de Bovinos de Corte e Cadeia produtiva, NESPro, UFRGS (julio.barcellos@ufrgs.br).



Foto: Everton Dezordi Sartori.

Contextualização

A organização da produção tem sido um dos caminhos para recuperar a perda de competitividade de uma região, para avançar em novos mercados ou para consolidar valores e princípios de fatores de produção pouco conhecidos. Essa organização, geralmente, envolve produtores rurais e pode ocorrer por diferentes caminhos, condomínios rurais, clubes de integração e troca de experiências, alianças de mercado, associação de criadores de animais, entre outras. As organizações coletivas têm um vasto registro de dados e de conhecimento relatados. No entanto, aquelas inerentes à geografia e à regionalidade ainda são pouco conhecidas e, nesse sentido, aqui é apresentada uma organização liderada por um grupo de produtores gaúchos, apoiado por diversas instituições públicas e privadas, concretizada na Associação dos Produtores do Pampa Meridional do Estado do Rio Grande do Sul - Apropampa.

Essa organização teve como marco temporal o ano de 2006, com o primeiro registro para carne bovina como Indicação de Procedência – IP no Brasil, oriunda de sistemas de produção de bovinos, delimitados geograficamente numa região denominada Pampa Meridional. Posteriormente, conforme dificuldades comerciais que a Indicação de Procedência não logrou transpor diante da vigente impossibilidade de modificações no antigo regulamento de uso, a Apropampa também estruturou o uso de uma Marca Coletiva, num novo processo organizacional, mais recente, e com maior flexibilidade de adesão para a

criação de protocolos ao uso de selo nas embalagens e adesão dos pecuaristas.

Uma história inspiradora, coletiva pela participação de muitos, para poder melhor comunicar aos consumidores tudo que está contido na embalagem da sua carne: qualidade única, saúde, preservação do Pampa, cuidado com o meio-ambiente e com os animais e a cultura intrínseca do gaúcho. Assim, a trajetória é relatada de forma resumida do início até o momento atual, e demonstra como são complexas e, por vezes difíceis, as iniciativas desta natureza. Mostra também como pode funcionar bem e alcançar resultados positivos, quando as instituições públicas apoiam as lideranças do setor privado, em união geral de esforços, para a construção de boas iniciativas como a da Apropampa.

Poucos sabem mundo afora, mas a pecuária do Pampa Gaúcho é distinta daquela praticada no resto do Brasil e no mundo. Isto se deve a vários aspectos, mas notadamente pelo ecossistema, pelo clima, e pelas raças taurinas especiais para corte, criadas soltas, predominantemente a pasto. Sem falar nas tradições culturais do povo gaúcho, e do saber-fazer quando o assunto é gado e churrasco. Mas já de antemão, pode-se afirmar: nesta pecuária peculiar, o consumidor se beneficia muito, pois tem acesso a um prato único, deliciando-se com sabor e qualidade inigualáveis, além de alimentar-se saudavelmente, com um alimento de alto valor nutricional. E, ao mesmo tempo, colabora para a preservação do bioma Pampa.

Afinal, essa carne é gerada em um sistema produtivo que não desmata e que tem a potencial pegada de carbono neutro. Sim, no Pampa, a pecuária é elemento harmônico e de preservação! Essa paisagem belíssima, ecossistema rico e exuberante, fauna e flora impressionantes, na verdade precisa muito da pecuária para ser mantida e conservada para as próximas e futuras gerações, e para seguir entregando os seus serviços ecossistêmicos.

A Indicação Geográfica é um signo ou sinal de uso para produtos com percepções sensoriais singulares, de qualidades únicas ou determinada reputação distintiva, oriundas de uma origem geografia específica. A Carne do Pampa Gaúcho possui ambos os requisitos, tanto a qualidade diferenciada (propriedades organolépticas características), quanto

o reconhecimento de seu prestígio, devido a uma série de fatores, mas, principalmente, em virtude do Bioma Pampa, com notoriedade de longa data, reconhecida há pelo menos um século, decorrente do modo e sistema de produção da pecuária gaúcha, legitimando os requisitos enquanto Indicação de Procedência, para a proteção (Damary et al., 2017; INPI, 2020) do produto. Isto torna possível a agregação de valor dentro da cadeia produtiva, como importante ativo econômico aos produtores rurais da região, produzindo alimento almejado em mercados que priorizam qualidade, segurança alimentar e sustentabilidade, com transparência ao consumidor, inclusive para evitar assimetria de informações, usurpação da nomenclatura e concorrência desleal.

A Associação dos Produtores do Pampa Gaúcho, a Apropampa, é a importante guardiã da Indicação de Procedência “Carne do Pampa Gaúcho da Campanha Meridional”, e, também, da Marca Coletiva “APROPAMPA”, organizando a cadeia produtiva e zelando pela consistência para oferecer ao mercado este produto tão valorizado.



Foto: Everton Dezordi Sartori.

Bioma Pampa e a Bovinocultura de Corte do Estado do Rio Grande do Sul

O Bioma Pampa, também chamado de Campos Sulinos, tem sua designação vinda do dialeto quíchuá, cuja palavra pampa significa “região plana”. No Brasil, situa-se na porção meridional do Rio Grande do Sul, ocupando área de 193.836 km², aproximadamente 19,4 Mha, 2,3% do território brasileiro e 68,78% do estado gaúcho (IBGE, 2019), e de acordo com o Mapbiomas 5.0 (Mapbiomas 5.0, 2019). O Pampa se estende ainda por todo o Uruguai, pelo centro-leste da Argentina e pelo extremo sudeste do Paraguai, como parte de uma extensa região natural com mais de 750 mil km² em região também denominada Pastizales del Río de la Plata. Caracterizado como estepe, é constituído por vastas pradarias, de relevo suave, com colinas arredondadas esparsas, chamadas de “coxilhas”, em clima subtropical temperado. Sua vegetação é formada predominantemente por plantas herbáceas de gramíneas, exceto pelos “banhados”, nas várzeas, ou pelas matas ciliares e os “capões de mato” (pequenas porções isoladas de árvores baixas e arbustos) (IBGE, 2019).

A formação vegetal originária remonta ao período Pré-histórico Cenozoico (a sessenta milhões de anos atrás) (BORTOLUZZI e SOUZA, 2007), quando o campo aberto já recobria a maior parte da região, impossibilitando a sobrevivência de espécies arbóreas de maior porte, devido ao clima frio e seco, protegendo-se entre as coxilhas ou costeando cursos d’água. Era habitada e consumida por espécimes gigantes herbívoros de gliptodontes (antepassados de tatus), monodontes (dos hipopótamos), palaeolamas (dos camelídeos) e cervídeos (PONT, 1983). Conforme a evolução climática global – mais quente e úmida – houve a ampliação das matas ciliares, em condição de clímax, que é o equilíbrio sem a ação antrópica, sem a interferência humana (Lutzenberger, 1997).

A diversidade vegetal da região proporcionou a vocação típica para o pastoreio de herbívoros domésticos, com farta alimentação e conveniente abrigo. Os primeiros rebanhos bovinos, introduzidos no Pampa Gaúcho pelos jesuítas por volta de 1.635,

encontraram, à época, campos nativos muito propícios pelo domínio de cobertura pastizal rasteira, resistente ao impacto antrópico (fogo e gado), relevo de planície, estações bem definidas e clima ameno.

Resiliente na região, a pecuária de corte foi então a base inicial da economia no estado gaúcho, acompanhando sua formação e sua evolução. Daí o jornalista e escritor gaúcho Carlos Reverbel ter afirmado: “Como o boi é, de certo modo (no sentido sociológico, digamos), pai do gaúcho... Sem o aparecimento do boi e a multiplicação dos rebanhos, não teríamos chegado à idade do couro, origem e fundamento da civilização guasca do Rio Grande do Sul, de onde saiu o gaúcho.”(1986).



Foto: Felipe Valente Selistre.

A atividade da pecuária nesta região sempre foi realizada majoritariamente a pasto nativo (SESSIM, 2016), que tem em sua composição cerca de 400 espécies de gramíneas forrageiras e 150 espécies de leguminosas (CARVALHO et al., 2006; JACQUES, 1999; NABINGER, 2002), perfeitamente adaptadas a esta atividade, até a atualidade. Desde o desmonte das Missões Jesuíticas, após o Tratado de Madri, que transpôs a Linha de Tordesilhas, quando o gado missioneiro foi esparramado pela Pampa, foi sendo forjada a figura do gaúcho (miscigenado por índios, africanos e europeus hispânico-lusitanos), indivíduo independente, que errava pela planura, preando o gado xucro (CALLAGE, 1928; CORREA et al., 1964), em latente simbiose entre a Natureza, o homem, o cavalo e o boi.

A interação foi tão profunda que, depois da fundação das estâncias, mesclaram a cultura, a política e a economia, a ponto de nomear as fases históricas. Iniciou com o Ciclo do Couro, já que o couro era o que mais se aproveitava do boi caçado, pois havia sérias

limitações para armazenagem da carne, com gaúchos perambulando nômades; depois o do Charque (do araucano: carne salgada, uma forma de conservação de mantas de carne desidratadas com sal grosso), com a fundação das enormes charqueadas e dos escravos de saladeiro, e; posteriormente o da Carne, com o advento da indústria frigorífica e o reforço das estâncias pecuárias, empregando mão-de-obra campeira, já no início do século XX (ASSUNÇÃO, 1978).

A bovinocultura evoluiu paralelamente também em qualidade, a partir do final do século XIX e início do século XX. A exemplo dos hermanos argentinos e uruguaios, os sul-brasileiros melhoraram o rebanho, até então formado por gado “crioulo”, remanescente das Missões pela seleção natural, sem intervenção humana por mais de um século (PONT, 1983).

Beneficiando-se do clima do Bioma Pampa, que se distingue do resto do país e é mais parecido com o europeu, de temperaturas mais baixas somado à vantagem de não ocorrer neve, propiciou-se inicialmente a introdução de raças europeias, como a continental Charolesa (França), e as britânicas Hereford e Angus (Reino Unido). Este foi um movimento decisivo para a diferenciação da pecuária gaúcha, porque a seleção de raças com melhor aptidão para a produção de carnes (de altíssima qualidade, maciez e sabor, além de um saber-fazer singular) a qualificou sobremaneira (Vitrolles et al., 2010). Na atualidade, a pecuária de corte sul-rio-grandense tem o predomínio das raças Hereford e Angus, ou suas cruzas Braford e Brangus, inclusive ao fornecer genética pela venda de touros e sêmen para os outros estados do Brasil.



Foto: Felipe Valente Selistre.

Ecologicamente, o maior mérito da pecuária gaúcha no passado foi precisamente ser um fator preponderante de preservação do Bioma Pampa, porque não interferia na biodiversidade, nem na paisagem. É importante esta compreensão: aqui a pecuária foi, e é, protetora do bioma. E este ponto é

extremamente relevante para a correta comunicação e valorização do produto ‘carne do Pampa’ nos mercados. Essas premissas foram retratadas em várias manifestações, tais como: “A pecuária é a vocação do campo gaúcho e uma das responsáveis pela sua manutenção” (Lutzenberger, 1997); “As pastagens representam para o Rio Grande do Sul uma excelente alternativa na intensificação da atividade pecuária – do ponto de vista ecológico, energético e econômico” (JACQUES, 1999); “A atividade pecuária desenvolvida no Rio Grande do Sul não é um agente degradante, pelo contrário, é capaz de preservar o meio ambiente, ou seja, preservar o Bioma Pampa” (CARVALHO et al., 2006); “Pelas características que apresentavam ao colonizador, as pradarias do sul acolheram a cultura de grãos e a pecuária” (MILARÉ, 2007). “Portanto, a pecuária em momento algum foi citada como uma forma de ameaça à biodiversidade existente no Rio Grande do Sul.” (Sichonany Neto e Tybusch, 2012) (...) “Ao se realizar o manejo de campos para o desenvolvimento da pecuária extensiva, ou seja, ao se preparar o campo nativo para a pecuária, estar-se-á tomando uma medida de preservação do bioma, e não de degradação” (Sichonany Neto e Tybusch, 2012); “Apesar de seu potencial econômico para a produção de carne bovina com menores emissões de gases de efeito estufa e alta produtividade e retorno econômico” (RUVIARO et al., 2015). Ainda, promove “a conservação da biodiversidade, bem como o abrigo e a proteção de fauna silvestre e da flora nativa. É o que o pecuarista gaúcho faz há pelo menos 300 anos. Se isso fosse incompatível, já não teríamos mais campos nativos.” (FERNANDES, 2016).

Então, além das questões botânica e climática (CUADRA et al., 2018) que facilitaram a adaptação de raças de corte qualificadas, o Bioma Pampa também contribuiu com outras especificidades que o notabilizaram: a multiplicidade da fauna silvestre nativa, composta de uma enorme variedade de mamíferos, aves, roedores, insetos, répteis, anfíbios e peixes que são integrados de forma harmônica e perfeitamente sustentável, prestando importante papel ecológico, de serviços ambientais complexos e de alto valor.

Vale ainda falar um pouco mais sobre sustentabilidade, o tema do momento e do futuro. É um conceito que combina o entrelaçamento de proteção ao meio-ambiente (ecossistemas), bem-estar social e

econômico. Vamos examinar melhor cada dimensão, e verificar como, de forma muito interessante, a pecuária bovina do Pampa gaúcho é diferenciada e altamente sustentável, no sentido amplo (DE FREITAS, DE OLIVEIRA e DE OLIVEIRA, 2019).

No lado ecológico, o pasto, enquanto dieta principal do bovino, é fornecido pelos campos naturais existentes no bioma. São inerentes a ele e não há razão, portanto, para se promover o desmatamento. O campo já nos é dado pronto pela Natureza. Além disso, diversos estudos comprovam que neste regime alimentar e bioma específicos, há equilíbrio favorável entre a emissão e o sequestro dos gases promotores de efeito estufa. Sem o racionamento com grãos, os bovinos eructam menos metano, e sem a formação de pastagens, se gasta menos carbono (BÁRBARO et al., 2008; GENRO et al., 2015). Em contrapartida, a quantidade de carbono que é capturada e fixada no solo pela cobertura vegetal do pastizal e seu entorno (BECOÑA, ASTIGARRAGA e PICASSO, 2014) é bem maior, pois não há pegada desfavorável de carbono nesta carne. E o consumo hídrico relevante é o natural da chuva, que é captada pelas pastagens conforme o ciclo normal da natureza. Em resumo, o bovino faz parte do sistema em harmonia natural neste modelo particular de pecuária, sem prejudicar o meio-ambiente ou impactar negativamente o entorno.

No lado social e econômico, gera renda para as comunidades do interior, inclusive pecuaristas de pequeno e médio porte, com grande capilaridade. De acordo com o Censo IBGE/PPM de 2017 (2017), aproximadamente 70% do rebanho gaúcho está em pequenas e médias propriedades. Ao propiciar rendimentos suficientes, promove melhores condições aos produtores e trabalhadores no campo, diminuindo a pressão socioeconômica nos grandes centros, e a necessidade de mais empregos nestes locais urbanos, minorando o êxodo rural. Além de produzir proteína animal saudável enquanto alimento, uma das atividades mais nobres, a pecuária faz girar a economia no setor comercial urbano, em uma série de subprodutos, afora a carne, e contribui com setores antes da porteira (fornecedores), consumindo produtos, insumos e maquinário; dentro da porteira (mão-de-obra e serviços), sendo o sustentáculo da Cadeia Produtiva da Carne; e, motivo de ser dos elos depois da porteira, transportes, logística, todo

o setor frigorífico, de atacado e varejo, em benefício das famílias consumidoras.

Um ponto importante consiste em ser a produção de carne no Pampa, pela bovinocultura rentável e responsável, a única maneira possível de se preservar este bioma. Qualquer outra atividade agrária afeta mais o ecossistema. A eventual supressão da pecuária no Pampa, levará a transformação irreversível da paisagem e do ambiente. As áreas de campos naturais têm sido gradativamente substituídas por monoculturas, como soja, arroz e eucalipto, que se adaptam no solo e clima, porém eliminam a biodiversidade e impactam o ambiente. Aqui, a chave é a atratividade e o equilíbrio econômico da atividade pecuária de corte. A pecuária no Pampa vai mais adiante em seu caráter conservacionista; primeiro, porque é realizada predominantemente de forma extensiva, não estabulada, e confere a quarta liberdade bem-estarista de Brambell (1965), na possibilidade de os animais viverem livres na Natureza e expressarem seu padrão de comportamento normal na maior parte da vida. E, em segundo, a pecuária gaúcha foi elemento de equilíbrio, por sustentar financeiramente os estancieiros, por ofertar serviço a peões e capatazes e suas famílias, gerando alimento, promovendo desenvolvimento social e por conservar os campos com o pastoreio, sem o deflorestamento pelo avanço da fronteira agrícola, que, inclusive modifica a paisagem natural (Barcellos et al., 2004).

Assim, fica claro que iniciativas de valorização e comunicação dos diferenciais da pecuária neste bioma, que unem qualidade, proveitos ao consumidor e serviços socioambientais, são os elementos que de fato podem proteger o Pampa e o gaúcho, afeito ao gado, que nele sempre viveu e sobreviveu.

A Apropampa



Logotipo da Indicação de Procedência



Logotipo da Marca Coletiva

Mesmo diante da beleza da variabilidade ecossistêmica do Bioma Pampa, nem tudo são flores. Na década de oitenta, a realidade da pecuária gaúcha desafiava a sua potencialidade competitiva (Oaigen et al., 2013). À jusante as mudanças no cenário global propiciaram a incorporação das atividades agrícolas e a multinacionalização acabaram debilitando o setor produtivo primário. Que não estava preparado para lidar com a agilidade de inovações tecnológicas, a intensividade exigida, a demanda de escalonamento, a padronização e comoditização de produtos e processos a montante. Os custos trabalhistas encareceram, houve diminuição de subsídios públicos e, se não bastasse, o impacto nos recursos naturais e a situação fundiária acabaram por vilanizar a atividade perante desinformação da opinião pública.

Neste contexto, por enfrentarem problemas comuns, os empreendedores rurais foram impelidos a criarem parcerias, a se inter-relacionarem cooperativamente ou por meio de associativismo, para aumentarem suas vantagens competitivas e facilitar a obtenção de fatores de produção, de custeio para insumos, de abertura de mercados, ocasionando eficiência coletiva. Especificamente na cadeia produtiva da carne bovina, os pecuaristas teimavam em manter suas unidades de produção isoladas e independentes, comercializando de forma imediatista e oportunista, aflorando as deficiências do sistema produtivo no que tange à sustentabilidade, à eficiência e à perda de mercado para cadeias produtivas concorrentes mais bem organizadas. A relação conflituosa, e dependente, com o setor frigorífico somente agravava a situação, principalmente pelo desequilíbrio na distribuição não equitativa da lucratividade na cadeia produtiva (SUÑE, 2005; OLIVEIRA, 2008). A repercussão evidenciou-se como a perda de

concorrência. O Rio Grande do Sul diminuiu a dinâmica de exportações, perdendo para os países vizinhos do Mercosul e, internamente, dando espaço para a bovinocultura brasileira do Centro-oeste que, conforme Malafaia (2007), mesmo sendo composta por gado eminentemente azebuado e, portanto, mais rústico, não possui a mesma qualidade de carcaça e produto gaúchos.

A busca de uma Indicação Geográfica tornou-se, então, elemento estratégico para impulsionar a carne gaúcha, vinculada ao que este ecossistema propicia: aptidão pastoril ganadeira, exercida predominante a pasto nativo; por sistemas e processos de produção extensivos ou intensivos sustentavelmente viáveis; pela constituição racial e genética do rebanho; e, pela vocação tradicional e cultural dos pecuaristas, aliada à pesquisa agropecuária. Nesse sentido, em maio de 2005, iniciou-se o Primeiro Ciclo da Associação dos Produtores da Carne do Pampa Gaúcho (Apropampa), forma associativa encontrada para aumentar a competitividade, distinguindo-se pela regionalização e reputação da carne com origem geográfica determinada e produção controlada, contando com a assinatura de vinte sócios, e do representante do Frigorífico Mercosul Ltda, presidida pelo Sr. Ricardo Weiler.

A iniciativa “Carne do Pampa Gaúcho da Campanha Meridional” foi preliminarmente delimitada à região da Campanha Gaúcha, ao integrar os municípios de Aceguá, Bagé, Candiota, Dom Pedrito, Herval, Hulha Negra, Lavras do Sul, Pedras Altas, Pinheiro Machado, São Gabriel e Sant’anna do Livramento, nos chamados “Campos Finos” na região sudoeste do Estado do Rio Grande do Sul, na fronteira com o Uruguai, entre os paralelos 30º e 32º30' Sul e os meridianos 56º30' e 54º30' Oeste de Greenwich, ocupando área aproximada de 30.000 Km².

O resultado do empenho de expoentes da pecuária, que uniram esforços a diversas entidades, pelo desdobramento do programa “Juntos para Competir”, sendo eles: o Serviço Brasileiro de Aprendizagem Empresarial (SEBRAE); o Serviço Nacional de Aprendizagem Rural (SENAR); a Federação de Agricultura do Rio Grande do Sul (FARSUL); a Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS); o Núcleo de Estudos em Sistemas de Produção em Bovinos de Corte e Cadeia Produtiva (NESPro);

a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - Pecuária Sul (EMBRAPA) e o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA); forjaram um avanço considerável para estimular a busca pela qualidade da atividade. O apoio destas instituições públicas foi importante nas tomadas de decisões, na definição dos critérios técnicos, protocolos e delimitações, em uma série de reuniões, com debates acalorados, que germinaram e pendoaram sementes fecundas, de onde brotaram as regras que foram submetidas ao INPI e que representaram a base de concretização da carne da Carne do Pampa.



Etiqueta de embalagem



Carne embalada em gôndola de Casa de Carne

Em dezembro de 2006 ocorreu, pelo Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI), a concessão da Indicação de Procedência "Pampa Gaúcho da Campanha Meridional" para a Carne Bovina e derivados. Era o primeiro programa do gênero nas Américas, para carne, a deter formalmente um Indicação Geográfica, na modalidade Indicação de Procedência. Em agosto de 2013, sob a presidência

de José Carlos Paiva Severo, houve a apresentação dos resultados do diagnóstico sobre a situação da Indicação de Procedência, após levantamento de dados iniciado em outubro de 2012 por equipe do MAPA⁵. Nesse momento, foram debatidos os problemas, os gargalos e as bases de fortalecimento da Indicação de Procedência "Pampa Gaúcho da Campanha Meridional". Em maio de 2014, foi firmado o Termo de Cooperação Técnica com a Embrapa Pecuária de Corte – Bagé para, em 2015, ser iniciada a revitalização da Associação.

Na ocasião, os representantes do MAPA esclareceram que a pretensão do Ministério seria encaminhar e auxiliar o processo de gestão e uso da indicação geográfica. Apresentou, assim, os principais problemas diagnosticados: falta de escala (pequena produção), dificuldade de negociação e concorrência com grandes redes de varejos, conquista de novos

mercados, baixo nível de informação e dificuldade na segmentação do produto visando à diferenciação no mercado. Seria importante trabalhar com um produto que tivesse um signo distintivo, ao promover esta marca no mercado, para que o consumidor percebesse o valor intrínseco e pudesse valorizar o produto, principalmente para as produções locais, onde se verificam economias de baixa escala, mercados de nichos com valorização do território e saber-fazer local. A resolução destes problemas, somada à tendência do consumo de produtos com origem conhecida, que incorporam elementos territoriais, tradições, preservação do meio ambiente, mediante o associativismo ou a estruturação de uma indicação geográfica foram sugestões de estratégias para facilitar a agregação de valor.

A equipe acrescentou que várias indicações geográficas já constituídas potencializavam o desenvolvimento territorial, porém externaram a preocupação do MAPA sobre o enfrentamento de sérios problemas de manutenção e gestão. Apontaram que regulamentos de uso muito restritivos registrados no INPI podem excluir integrantes do processo de Indicação Geográfica devido a critérios muito técnicos, não levando em conta os mercadológicos, em relação ao produto ou sua manufatura. Embora ciente da dependência de estratégias locais com suporte governamental,

da construção de redes de colaboração integradas, para o efetivo desenvolvimento e organização das comunidades, envolvendo e estruturando a cadeia produtiva.

Anna Isabel Caputti Pereira Suñe, representante da Secretaria da Agricultura do Estado do Rio Grande do Sul nesta reunião, registrou a prioridade dada à valorização da carne gaúcha, no que importa à cadeia produtiva, conforme modelo de atuação via câmara setorial de ampla participação, informando que os conceitos da Apropampa estavam bem alinhados a esta valoração, mediante preservação ambiental, representatividade da pecuária, promoção de vínculos culturais e uma diferenciação racial, aquilatando a carne gaúcha.

Em virtude deste diagnóstico, e da dificuldade em modificações perante o INPI, naquele momento, que “engessava” aprimoramentos pretendidos à Indicação de Procedência, em 2016 desdobrou-se o Segundo Ciclo da Apropampa, impulsionada pela criação da Marca Coletiva APROPAMPA. O registro dessa marca, pelo INPI, com o apoio da EMBRAPA Pecuária Sul, representada pelo pesquisador Danilo Menezes Sant’ Anna, se deu em agosto de 2017. A construção do Regulamento de Utilização da Marca Coletiva APROPAMPA pelos membros da associação Apropampa, foi usado como base o Caderno de Especificações Técnicas da Indicação de Procedência, já contendo as modificações desejadas para a adaptação do regulamento da Indicação de Procedência “Carne do Pampa Gaúcho da Campanha Meridional”.

Em assembleia havida em outubro de 2019, após a eleição de Custódio Magalhães como Presidente (cargo que ocupa até o momento), houve a troca de nome da Associação para “Associação dos Produtores do Pampa Gaúcho” (Apropampa), para evitar confusão com a Marca Coletiva. E, conforme a Instrução Normativa nº 95/18 do INPI, a Apropampa pode pôr em prática a atualização do Caderno de Especificações Técnicas, principalmente para adequação quanto aos sistemas de produção, quanto às raças compreendidas e para ampliar a área geográfica delimitada a toda a parcela brasileira do Bioma Pampa (IBGE, 2019).

Em estudo pioneiro, conduzido na Tese do pesquisador Guilherme Malafaia (MALAFAIA e BARCELLOS, 2007), do CNPQC/EMBRAPA, a Apropampa, desde

⁵ Edna Maria de Oliveira Ferronato, Gilberto Mascarenhas, José Carlos Ramos e Ricardo Bernardes.

sua criação, estabeleceu como o seu principal objetivo a proteção da indicação geográfica da carne, couro e seus derivados, da região do “Pampa Gaúcho da Campanha Meridional”. Em suas palavras:

O objetivo do programa de carne certificada é ter um produto diferenciado, através da agregação de valor ao rebanho, possibilitando uma ampliação do mercado consumidor de carne bovina (interno e externo). Com um produto final de melhor qualidade, acredita-se que o produtor tenha uma melhor remuneração, podendo assim continuar a investir em programas de qualidade.

Comercialmente, este propósito foi ampliado para dispor produtos da pecuária bovina de corte, de origem reconhecida, com garantia, qualidade e segurança alimentar. Um ponto fundamental, porque a carne chancelada pela Apropampa, possui características altamente desejáveis, em alta correlação com a satisfação do consumidor da carne premium, pois além de um produto de exceção, com qualidades organolépticas características, como maciez, sabor e suculência são propriedades reforçadas pelo marmoreio (presença de gotículas de gordura saudável no interior das fibras musculares, encontradas em raças taurinas,). Diferente, portanto, das raças zebuínas, via de regra, pois a gordura intramuscular comumente é insuficiente ou depositada externa e superficialmente, conforme ocorre na pecuária brasileira ao norte do rio Mampituba, que possui outras características (raças, sistemas, climas e biomas).

Uma bovinocultura consciente detém o avanço da fronteira agrícola pelo melhor aproveitamento de espaço, a Land Use (a extensão de uso do espaço de terra) é resiliente, porque "houve uma redução de 26% na área de pastagens naturais de 1975 a 2005, com quase 3 milhões de hectares de áreas de pastagens de Pampa convertidas em outras atividades agrícolas", de acordo com tese de Tamara Esteves de Oliveira (2015). A pesquisa constatou que o rebanho e o faturamento por hectare aumentaram, em menor área. Isto é eficiência, e é importante, porque oportuniza a criação a pasto, da green meat por grass feed, da Carne Verde produzida a pasto, que mesmo realizada de forma mais intensiva, quando bem executada, não é prejudicial (DIAS, 2014), inclusive diminui

emissões de gases de efeito estufa ao gerar Carne Carbono Neutro, pelo sequestro na cobertura vegetal, minorando a Pegada de Carbono.



Foto: Rodrigo Soares Wagner.

Internamente, no círculo dos associados e suas propriedades rurais, a meta passou a ser agregar valor aos agentes envolvidos na cadeia produtiva, através da implementação de processos de qualidade, e promover o aprimoramento sociocultural dos associados, seus familiares e a comunidade. Acontece que, no afã preservacionista, a proteção dos regramentos acabou por obstruir o desenvolvimento da Indicação de Procedência, tal como proposta e admitida pelo INPI, pelo rigorismo nele contido.

A motivação da segmentação deste estudo em dois ciclos, o Primeiro, que envolve a Indicação Geográfica “Carne do Pampa Gaúcho da campanha Meridional”, na modalidade de Indicação de Procedência, e o Segundo, com a Marca Coletiva APROPAMPA, foi porque as regras estabelecidas no Caderno de Especificações Técnicas (antigo regulamento de uso) eram muito restritivas. Importante notar que uma não se contrapõe à outra, aliás, a proposição é exatamente de se adequarem para que se complementem harmonicamente. No quadro comparativo seguinte, observa-se que, desde a delimitação geográfica da Indicação de Procedência, da limitação racial do gado, da flexibilização na dieta alimentar dos animais e alguns detalhamentos de ordem prática e institucional, os melhoramentos pretendidos, tão somente, são um upgrade, um acréscimo ao uso de ambos os signos distintivos, agregando valor ao mesmo produto, valorizando inclusive seu storytelling, a história por trás da indicação geográfica.

Características principais / Quesitos para comparação	Indicação Geográfica / IP “Carne do Pampa Gaúcho”	Marca Coletiva (MC) “APROPAMPA”
Delimitação regional	Bagé, Aceguá, Hulha Negra, Pedras Altas, Lavras do Sul, Dom Pedrito, São Gabriel e Santana do Livramento	Parte brasileira do bioma Pampa, conforme IBGE.
Raças autorizadas	Apenas Angus e Hereford, ou cruza entre elas	Raças taurinas de corte ou suas cruzas e derivadas sintéticas. Detalhes e limites específicos conforme IN específica do Conselho Regulador.
Alimentação autorizada	Pastagens nativas, ou nativas melhoradas. Podem ser terminados em pastagens de inverno, nativas ou exóticas. Não são permitidas pastagens cultivadas de verão e suplementação com grãos no último ano antes do abate	Sistema de produção predominantemente à pasto. A criação deve ser feita em propriedades com predomínio de vegetação campestre representativa da região pampeana sul do Brasil, capaz de sustentar os rebanhos existentes. Somente serão permitidos insumos que sejam registrados e aprovados nos órgãos oficiais competentes, e aceitos pelas legislações federal, estadual e municipal vigente.
Rastreabilidade	Indispensável e obrigatória para a segurança alimentar. É obrigatória para a IP, conforme normas específicas	É obrigatória para todos os animais e produtos da MC. Toda cadeia de produção deve ser rastreada, desde a origem dos animais até os produtos finais nos pontos de distribuição. Conforme IN emitida pelo Conselho Regulador.
Características gerais dos animais abatidos	Machos castrados e fêmeas com até 42 meses de idade, acabamento de gordura mínimo 3 mm	Mediante especificação determinada por IN do Conselho Regulador, de acordo com a norma para identificação e rotulagem do produto em questão.
Abate dos animais	Obrigatoriamente humanitário	De acordo com todas as normas e boas práticas de bem estar animal, e com a legislação vigente. Está entendida a obrigatoriedade do abate humanitário.
Rotulagem	Com a IP Carne do “Pampa Gaúcho da Campanha Meridional”	Com a MC APROPAMPA. O Conselho Regulador poderá distinguir e segregar produtos ou linhas de produto conforme demanda e necessidade de diferentes mercados consumidores, ou conforme a raça, tipo de animal, sistema alimentar ou qualquer característica pertinente. Poderão ser utilizados, com regramento específico, diferentes cores para o selo distintivo da MC. Conforme regramento oficial emitido pelo Conselho Regulador

Quadro comparativo entre os dois ciclos da Apropampa, Indicação de Procedência e Marca Coletiva. Observação: O quadro não representa a totalidade dos requisitos, protocolos e seus detalhes, mas um apanhado de alguns pontos úteis para a comparação (fonte: Rodrigo Soares Wagner.)

O consumidor quer conhecer como são produzidos os alimentos na hora da compra, de onde vêm, criando proximidade como papel de avaliação da qualidade dos produtos consumidos. Desta forma, características de origem ligadas ao ambiente e à identidade cultural desempenham um papel importante (RUVIARO et al., 2016), enquanto ativo territorial específico, como "convenção de qualidade", ligada originalmente ao território do produto.

A própria Associação já vislumbra um critério de certificação, ao apoiar a rastreabilidade do Sistema de Identificação e Certificação de Bovinos e Búfalos (SISBOV) e outro definido pelo Conselho Regulador, como funções transmissoras de informações entre todos os agentes da cadeia de valor. Entende-se por rastreabilidade, a garantia ao consumidor de um produto seguro e saudável, por meio do controle de todas as fases da produção, industrialização, transporte, distribuição e comercialização, possibilitando uma perfeita ligação entre produto

final e a matéria-prima que lhe deu origem, além de possibilitar a remontagem das transações pelas quais passou o produto, dando nome e endereço aos seus agentes. Somada à questão da rastreabilidade, tem-se a inspeção técnico-veterinária de sanidade mediante a sistema de inspeção sanitária, realizada tanto em nível estadual, pela Divisão de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA, antigo CISPOA) da Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado do Rio Grande do Sul, quanto em nível federal, pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

A indicação geográfica possui os seguintes atributos exclusivos: inimitabilidade, raridade, dependência de caminho, valoração, territorialidade e know-how, conforme a pesquisa de Fernanda Scharnberg Brandão: “Uma grande oportunidade para a pecuária de corte através da penetração em nichos de mercados específicos em busca de atender aos consumidores cada vez mais exigentes e, na maioria das vezes, dispostos a pagar o diferencial por esse produto.” (2009) Devido à “(...) valorização dos atributos regionais como os

relacionados à estrutura e padrão produtivos, bem como os regulamentos de produção propostos pela APROPAMPA são capazes de sustentar as vantagens competitivas deste produto na região.” (2013).

Este conceito foi sendo desenvolvido gradualmente, quando os elos da cadeia perceberam o potencial para indicação de procedência devido à qualidade da carne produzida na Campanha Gaúcha, após a participação de uma comitiva do SEBRAE das feiras de SIAL, na França, e ANUGA, na Alemanha. Esta convenção também foi identificada em outros notórios exemplos expoentes: no Brasil, pelo Programa Carne Angus Certificada e a Carne Certificada Hereford; no Mercosul pela Alianza del Pastizal, o Programa Natural de Carne Certificada do Uruguai; no Programa Carne Orgânica do Uruguai; e no Programa Carne Natural da Argentina. Já na União Europeia, há o programa da raça Chianina, da Itália, denominado Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale, no Prodotti com Amore; e das quatro Denominações de Origem Protegida do Presunto Pata Negra, da Espanha.

Por outro lado, o desdobramento na Marca Coletiva APROPAMPA veio para solucionar alguns entraves enquanto não ocorresse a adaptação pretendida para a Indicação de Procedência da Carne do Pampa, frente ao INPI, vindo ao encontro da valorização do associativismo, adotado paralelamente, mas que se tornou importante característica durante o processo. Uma marca reconhecida expressa uma condição de valor, por elementos como reputação, notoriedade, fidelidade e qualidade percebida. Uma Marca Coletiva expressa a conjunção de forças e determinações na cooperação para atingir determinado objetivo, no caso, ao identificar o produto da entidade coletiva titular da marca, e, muito embora sem a obrigatoriedade de remeter a uma área geográfica específica, pela combinação à Indicação Geográfica, concilia a pretensão, transformando-as em verdadeiro ativo e atributo estratégico para a associação, passível até mesmo de ser valorada, baseada na diferenciação do produto “Carne do Pampa Gaúcho”.

A associação Apropampa, por sua vez, foi criada por pecuaristas, desde o início de toda esta movimentação histórica, de forma visionária, e, embora não possua fins lucrativos, obviamente foi composta aspirando a agregação de valor à carne bovina que produziam.

Contudo, ao passo que a prosperidade econômica seja um dos sustentáculos da sustentabilidade, aquele que efetivamente sustenta financeiramente os outros dois, o progresso social da população residente no território demarcado, sempre foi preocupação inerente, ao passo que a preservação ecológica foi o caráter determinante e o apelo comercial para atrair o consumidor.

Um fator bastante relevante para a mudança progressista de comportamento dos associados, para “destravar” os sistemas produtivos, foi a adoção de flexibilização quanto à classificação das restrições alimentares aos bovinos. Pois, segundo a Indicação Geográfica, a suplementação com ração ou grãos, insumos autorizados e pastagens de verão eram terminantemente vetadas. Ainda assim, o uso da pecuária devidamente planejada, pela adoção de medidas simples, pode aumentar a produtividade, sem supressão vegetal, pelo manejo adequado, ajuste da carga animal, correção e fertilização do solo e cultivo de espécies forrageiras de inverno.

Na Marca Coletiva, assim como na adaptação da Indicação de Procedência já em andamento, desde que seja com alimentação predominantemente a pasto, e no Bioma Pampa, fora prevista a permissão do uso de pastagem cultivada, como alternativa estratégica, exatamente pela identificação da possível escassez de produtos compatíveis, durante o vazio forrageiro (hibernação invernal da vegetação original), ou períodos críticos, diante dos riscos biológicos e edafoclimáticos (seca, excesso de chuvas, epidemias...), circunstância que garante a constância, a regularidade e o compromisso no fornecimento, para compor a escala de abates e potenciais exportações do produto ao mercado externo, sobretudo o europeu, que valoriza preferencialmente produtos de indicação geográfica e atestado de sustentabilidade.

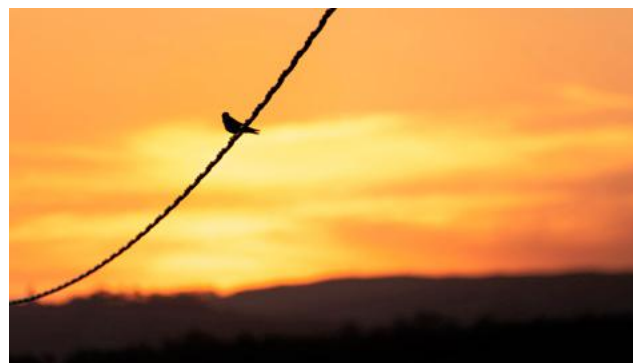


Foto: Everton Dezordi Sartori.

Considerações finais

A abordagem aqui registrada deixa muito claro que iniciativas de valorização e comunicação dos diferenciais do produto carne deste ecossistema, que unem qualidade, agregação de valor, prestígio territorial, benefícios ao consumidor, e serviços socioambientais, são os elementos que de fato podem preservar o Bioma Pampa, e, simultaneamente, proteger toda uma tradição histórica do gaúcho e do gado sul-rio-grandense.

Como características peculiares, a pecuária sul-brasileira no Bioma Pampa é predominantemente extensiva, com o gado criado solto, entre o campo e o céu, em boas condições de bem-estar (OLIVEIRA, Bortolil e Barcellos, 2008) (Paranhos da Costa e Sant’Anna, 2016) e conforto, se alimentando predominantemente a pasto natural. Por uma combinação de fatores que envolvem o bioma, o clima, a topografia, a cobertura vegetal, a melhoria genética e a seleção racial com raças britânicas, suas cruzas e sintéticos, conferem a possibilidade de produção de uma carne premium diferenciada, de altíssimo sabor e qualidade, produzida de forma ancestral pela população local, em território determinado, de maneira sustentável e preservacionista. O produto disso é de vocação gourmet, para os mais saborosos e sofisticados pratos, e para o melhor churrasco. Para as melhores experiências.



Foto: Felipe Valente Selistre.

Nas palavras do Presidente Custódio Magalhães (2021):

Um dos nossos grandes desafios é a união da classe em prol de um trabalho, de uma causa, de uma melhoria. Precisamos nos unir, entender o contexto geral, exercitar isso. Não podemos ficar restritos à nossa realidade particular dentro de uma estância.

Em prol de valorizar nosso produto, comunicando e irradiando as coisas boas que fazemos. Somos os conservadores e guardiões do meio ambiente. Queremos que nossos filhos e netos sigam com estes conceitos, temos amor à terra e à nossa região. Precisamos saber comunicar isso aos consumidores. Enxergar na embalagem o que estamos comunicando. Temos que melhorar isso, este é o desafio. Temos que formar e comunicar o conceito.

Se você valoriza o meio ambiente, quer ajudar a preservar o Pampa e desfrutar de uma combinação única, uma carne diferente, com qualidade, sabor, marmoreio e impregnada de uma história inspiradora, experimente esta iguaria que é a carne gaúcha do Pampa!

Bibliografia Consultada

ASSUNÇÃO, F.O. 1978. **El Gaucho. Estudio socio-cultural**. Montevideo, Uruguai: Direccion General de Extension Universitaria, Division publicaciones y Ediciones.

BÁRBARO, N.; GERE, J.; GRATTON, R.; RUBIO, R.; WILLIAMS, K. 2008 **First measurements of methane emitted by grazing cattle of the Argentinean beef system**. New Zealand: New Zealand Journal of Agricultural Research.

BARCELLOS, J.O.J. et al. 2004. **A bovinocultura de corte frente a agriculturização no sul do Brasil** In Ciclo de Atualização em Medicina Veterinária, 11. Lages. Anais do... Lages: Centro de Ciências Agroveterinárias.

BECOA, G.; ASTIGARRAGA, L.; PICASSO, V.D. 2014. **Greenhouse gas emissions of beef cow calf grazing systems in Uruguay**. Sustain. Agric. Res. 3, 89.

BORTOLUZZI, L.R. e SOUZA, M.V. 2007. **O dia do Pampa**. Biodiversidade Pampeana, volume 5, nº 2.

BRAMBELL, R.W.R. 1965. **Report on the technical committee of enquiry into the welfare of animals kept under intensive livestock husbandry systems**. London: HM Stationery Office.

BRANDÃO, F.S. 2009. **Percepções do consumidor de carne com indicações geográficas**. Dissertação (Mestrado em Programa de Pós-Graduação em

Agronegócios) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul.

BRANDÃO, F.S. 2013. **Tendências para o consumo de carne bovina no Brasil**. Tese (Doutorado em Programa de Pós-Graduação em Agronegócios) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul.

CALLAGE, R. 1928. **Vocabulário Gaúcho**. Porto Alegre: Ed. Globo, 2ª Ed.

CARVALHO, P.C.F.; FISCHER, V.; SANTOS, D.T.; RIBEIRO, A.M.L.; QUADROS, F.L.F.; CASTILHOS, Z.M.S.; POLI, C.C.; MONTEIRO, A.L.G.; NABINGER, C.; GENRO, T.C.M.; JACQUES, A.V.Á. 2006. **Produção Animal no Bioma Campos Sulinos**. Revista Brasileira de Zootecnia / Brazilian Journal of Animal Science, Viçosa, v. 35, n. Sup. Esp.

CORREA, R. et. al. 1964. **Vocabulário Sul-riograndense**. Porto Alegre: Ed. Globo.

CUADRA, S.V.; HEINEMANN, A.B.; MADARI, B.E.; ASSAD, E.D.; LIVEIRA, P.P.A.; ANGELOTTI, F.; GIONGO, V.; VICTORIA, D.C.; PEREIRA, L.G.R.; ONDIM, R.S.; OLIVEIRA, A.F.; HIGA, R.C.V. 2018. **Mudanças climáticas e a agropecuária brasileira**. Disponível <<https://www.embrapa.br/busca-de-publicacoes/-/publicacao/1090981/mudancas-climaticas-e-a-agropecuaria-brasileira>> Acesso em: 14 de abril de 2021.

Damary, P.; Bernardoni, P.; Couillerot, C.; Perret, A.; Gerz, A.; Vincent, M.; Sarang, S. 2017. **Linking people for quality products. Sustainable interprofessional bodies for geographical indications and origin-linked products**. (Training Manual), FAO/REDD. Roma, Itália.

DE FREITAS, D.S.; DE OLIVEIRA, T.E.; DE OLIVEIRA, J.M. 2019. **Sustainability in the Brazilian pampa biome: A composite index to integrate beef production, social equity, and ecosystem conservation**. Ecological Indicators, vol. 98.

DIAS, F.S. 2014. **Utilizando sistemas pastoris intensivos na produção de gado de corte**. Palestra concedida no Seminário BeefSummit Sul 2014, em 4 de abril de 2014, em Porto Alegre, Rio Grande do Sul, Brasil

FERNANDES, M. 2016. **Pastagem Nativa é Reserva Legal**. Disponível em: <<http://direitoambiental.com/>

pastagem-nativa-e-reserva-legal/> Acesso em: 14 de abril de 2021.

GENRO, T.C.M.; DE FARIA, B.M.; PRATES Ê.R.; BERNDT, A.; CEZIMBRA, I.; BAYER, C.; CARVALHO, P.C.F.; 2015. **Consumo e emissão de metano de bovinos em pastagem natural do Sul do Brasil**, 52ª Reunião Anual da Sociedade Brasileira de Zootecnia. Belo Horizonte–MG.

IBGE. 2019. **Biomass e Sistema Costeiro-marinho do Brasil**. In: Série Relatos Metodológicos. Rio de Janeiro: IBGE.

IBGE/PPM. 2017. **Pesquisa Pecuária Municipal**. Disponível em: <<https://www.ibge.gov.br/estatisticas/economicas/agricultura-e-pecuaria/9107-producao-da-pecuaria-municipal.html>>. Acesso em: 14 de abril de 2021.

INSTITUTO NACIONAL DE PROPRIEDADE INDUSTRIAL. 2020. **Manual de Indicações Geográficas**. 1ª Edição. Ministério da Economia, Instituto Nacional da Propriedade Industrial. Disponível em: <http://manualdeig.inpi.gov.br/projects/manual-de-indicacoes-geograficas/wiki> Acesso em: 10 de abr. de 2021.

JACQUES, A.V. 1999. **Produção de Bovinos de Corte**. Porto Alegre: EDI-PUCRS.

Lutzenberger, J.A. 1997. **Prefácio para “Índices de lotação pecuária para o Rio Grande do Sul”**. editado pela Comissão de Assuntos Fundiários da Federação da Agricultura do Rio Grande do Sul – FARSUL. Porto Alegre.

MAGALHÃES, C. 2021. APROPAMPA. Entrevista virtual concedida aos autores na data de 14 de abril de 2021, através da plataforma Microsoft Teams, Rio Grande do Sul, Brasil.

MALAFIA, G.C. 2007. **As convenções sociais de qualidade como suporte à configuração de sistemas agroalimentares locais competitivos: Um estudo cross country na pecuária de corte**. Tese (Doutorado em Programa de Pós-Graduação em Agronegócios) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul.

MALAFIA, G.C.; BARCELLOS, J.O.J. 2007. **Sistemas agroalimentares locais e a visão baseada em recursos: construindo vantagens para a carne bovina gaúcha**. Rev. de Economia e Agronegócio 5.

Mapbiomas 5.0. 2019. **Pampa evolução anual da cobertura e uso da terra (1985 – 2019)**. Disponível em: <<https://mapbiomas-br-site.s3.amazonaws.com/Infograficos/Colecao5/MBI-Infografico-pampa-5.0-BR.jpg>> Acesso em: 14 de abril de 2021.

MILARÉ, É. 2007. **Direito do Ambiente: doutrina, jurisprudência, glossário**. São Paulo: Revista dos Tribunais.

NABINGER, C. 2002. **Características fisionômicas e práticas para a melhor utilização das pastagens naturais do sul do Brasil, Fundamentos da produção e utilização de pastagens**. Porto Alegre: Departamento de Plantas Forrageiras e Agrometeorologia/UFRGS.

Oaigen, R.P. et al. 2013. **Beef cattle production system competitiveness in the South of Brazil**. Archivos de Zootecnia, Córdoba, v. 62.

OLIVEIRA, C.B. 2008. **Aspectos do Processo de Comercialização na Cadeia da Bovinocultura de Corte no Rio Grande do Sul**. Dissertação (Mestrado em Agronegócios) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul.

OLIVEIRA, C.B.; Bortolil, E.C.; Barcellos, J.O.J. 2008. **Diferenciação por qualidade da carne bovina: a ótica do bem-estar animal**. Santa Maria: Ciência Rural. Volume 38, n 7.

OLIVEIRA, T.E..2015. **Dinâmica da Produção de Alimentos no Bioma Pampa, Rio Grande do Sul**. Tese (Doutorado em Programa de Pós-Graduação em Agronegócios) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior.

Paranhos da Costa, M.J.R.; Sant’Anna, A.C. 2016. **Bem-estar animal como valor agregado nas cadeias produtivas de carnes**. Jaboticabal: Funep.

PONT, R. 1983. **Campos Realengos: Formação da Fronteira Sudoeste do Rio Grande do Sul**. Porto Alegre: Edigal – Editora e Distribuidora Gaúcha Ltda.

REVERBEL, C. 1986. **O gaúcho. Aspectos de sua formação no Rio Grande e no Rio da Prata**. Porto Alegre: L&PM.

RUVIARO, C.F.; COSTA, J.S.; FLORINDO, T.J.; RODRIGUES, W.; MEDEIROS, G.I.B.; VASCONCELOS, P.S. 2016. **Economic and environmental feasibility of beef production in**

different feed management systems in the pampa biome, southern Brazil. Ecol. Indicators 60.

RUVIARO, C.F.; LÉIS, C.M.D.E.; LAMPERT, V.D.O.N.; BARCELLOS, J.O.J.; DEWES, H. 2015. **Carbon footprint in different beef production systems on a Southern Brazilian farm: a case study**. J. Clean. Prod.

SESSIM, A.G. 2016. **Análise Econômica de Sistemas de Produção de Bovinos de Corte na Região do Pampa do Rio Grande do Sul**. Dissertação (Mestrado em Programa de Pós-Graduação em Zootecnia) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico.

Sichonany Neto, S.O.; Tybusch, J.S. 2012. **A Pecuária no Bioma Pampa e a Reserva Legal**. Revista Direitos Emergentes da Sociedade Global - REDESG Universidade Federal de Santa Maria.

SUÑE, Y.B.P. 2005. **Uma Análise da Comercialização de Bovinos de Corte no Rio Grande do Sul**. Dissertação (Mestrado em Zootecnia) - Universidade Federal do Rio Grande do Sul.

Vitrolles, D.; Cerdan, C.M.T.; Bruch, K.L. 2010. **Estudo de caso: IP Pampa Gaúcho da Campanha Meridional, IP Região do Cerrado Mineiro e IP Vale do Sinos**. In : Curso de propriedade intelectual e inovação no agronegócio : módulo II. Indicação geográfica. Brasília : MAPA [Brasil].



- “Carne do Pampa Gaúcho da Campanha Meridional Indicação de Procedência registrada em 2006 para uma região que produz uma carne em um sistema produtivo que não desmata e que tem a potencial pegada de carbono neutra.
- Uma história inspiradora, importante para a preservação do Pampa o produto da IP é oriundo de uma pecuária distinta das praticadas no resto do Brasil e do mundo, pelo ecossistema, pelo clima, e pelas raças taurinas especiais para corte, criadas soltas, predominantemente a pasto. Somadas as tradições culturais do povo gaúcho e do saber fazer.
- A formação vegetal original desta IP remonta a sessenta milhões de anos, quando o campo aberto já recobria a maior parte da região, impossibilitando a sobrevivência de espécies arbóreas de maior porte, devido ao clima frio e seco. Era habitada e consumida por espécimes de herbívoros gigantes como os Gliptodontes, antepassados de tatus.
- A biodiversidade proporcionou a vocação típica para o pastoreio de herbívoros domésticos, com farta alimentação e abriga uma abundante fauna silvestre nativa, composta de uma enorme variedade de mamíferos, aves, roedores, insetos, répteis, anfíbios e peixes que são integrados de forma harmônica e perfeitamente sustentável, prestando importante papel ecológico, de serviços ambientais complexos e de alto valor.
- Os primeiros rebanhos bovinos, foram introduzidos nestas coxilhas pelos jesuítas por volta de 1.635. Os campos nativos muito propícios ao pastoreio consolidaram o desenvolvimento da pecuária majoritariamente a pasto nativo composto por cerca de 400 espécies de gramíneas forrageiras e 150 espécies de leguminosas se beneficiam do clima do Bioma Pampa.
- A Associação dos Produtores do Pampa Gaúcho, a Apropampa, é a importante guardiã da Indicação de Procedência “Carne do Pampa Gaúcho da Campanha Meridional”, e, também, da Marca Coletiva “APROPAMPA”, organizando a cadeia produtiva e zelando pela consistência para oferecer ao mercado este produto tão valorizado. Uma organização de pecuaristas para valorização da procedência da carne bovina.
- A Carne do Pampa Gaúcho da Campanha Meridional é impregnada de uma história inspiradora. Esta iguaria ajuda a preservar o Bioma Pampa.



CAPÍTULO IV

Arroz do Litoral Norte Gaúcho – Primeira denominação de origem Brasileira

Carlos Nabinger¹

Danilo Menezes Sant’Anna²

¹ Doutor em Zootecnia pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, RS. Faculdade de Agronomia, Departamento de Plantas Forrageiras e Agrometeorologia, Porto Alegre, RS (nabinger@ufgs.br).

² Doutor em Zootecnia pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Departamento de Plantas Forrageiras e Agrometeorologia. Embrapa Pecuária Sul, Bagé – RS (danilo.santanna@embrapa.br).

Introdução

Há quase um século, a região do litoral norte gaúcho se destaca pela produção de um arroz qualitativamente diferenciado. Nessa região, em que a tradicional atividade rural era fundamentalmente pecuária, o cultivo do arroz se instalou no início do século passado, devido às terras planas e à riqueza em águas que facilitam a irrigação. Pouco a pouco, a lavoura orizícola se tornou a atividade agrícola mais importante, mas sem excluir a pecuária e outras culturas como a cebola e, mais recentemente, a silvicultura. Aspectos relacionados à vitricidade, porcentagem de grãos inteiros e alto rendimento de panela marcaram a diferenciação desse produto, que caiu na preferência dos consumidores e determinou historicamente maiores preços pagos aos produtores. Portanto, o reconhecimento do mercado foi a primeira consideração que levou os produtores da região a buscarem um selo que atestasse essas qualidades como intrínsecas à localidade de produção. Ou seja, o reconhecimento do mercado e as características únicas do “terroir” foram os impulsores dessa demanda.

Os aspectos, a seguir descritos, comprovam uma estreita correlação das condições ambientais típicas desse local (temperaturas, ventos e umidade relativa do ar) com os aspectos qualitativos do arroz aí produzido, o que levou ao reconhecimento de que se tratava de um produto único e merecedor da primeira Denominação de Origem do Brasil (Figura 1).



Figura 1. Signo distintivo da Denominação de Origem Litoral Norte Gaúcho e um exemplo de um dos produtos disponibilizados ao consumidor. (Fotos: autores)

Características gerais do ambiente

Paisagem e biodiversidade

A porção norte do litoral do Rio Grande do Sul se caracteriza como um aglomerado de ecossistemas diversos e, por isso, riquíssimo do ponto de vista ambiental. Ao longo da costa do Rio Grande do Sul, há mais de 60 lagoas (Figura 2). A maior parte se encontra espremida na Grande Restinga da Laguna dos Patos. Trata-se de uma península arenosa com mais de 300 quilômetros de extensão, que corre paralela ao litoral. Ela divide o “mar de dentro” – a Laguna dos Patos, com 280 quilômetros de comprimento e 60 de largura média – do “mar de fora” – o Oceano Atlântico (Figura 2). Esse complexo de ecossistemas costeiros inclui também outras lagoas de água doce e lagunas de água salgada, praias, dunas, banhados, vegetação de restinga (figueiras, arvoretas menores, arbustos e cactos mesclados com vegetação campestre) e uma área marinha.

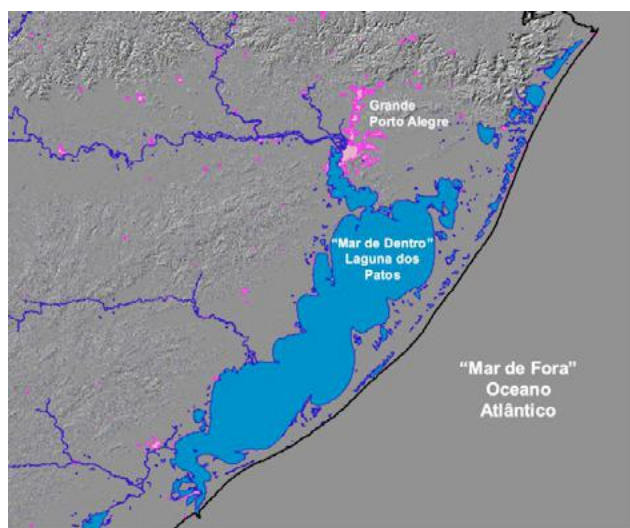


Figura 2. Laguna dos Patos e a rede de lagoas e lagunas que caracterizam a região (Fonte: Imagem LandSat, adaptada pelos autores).

Esse particular ambiente que é a grande restinga gaúcha determina um jeito diferente de conviver com a natureza. Alguns dizem que o fator determinante é o “nordestão”, esse vento tão característico e capaz de mudar uma duna de lugar em poucos dias e até mesmo enterrar casas. Mas também a pode ser a constante presença de águas, às vezes salgadas, às vezes doces, conforme seja mar, lagoa ou laguna. E com um mar

traíçoeiro que contabiliza centenas de naufrágios ao longo dessa costa retilínea e que se perde no horizonte, gerando estórias às vezes assombrosas. Esses dois elementos, água e vento, desenharam essa paisagem por vezes inóspita, mas bela e delicada, ditam o ritmo da vida na região e determinam um respeito pela natureza, bem característico do gentio local.

Essas mesmas características do ambiente físico também determinam uma elevada biodiversidade, a qual pode ser aquilatada pela quantidade de ratões do banhado, capivaras, jacarés, veados, tatus, graxains etc., mas principalmente de pássaros que se observa em toda região (Figura 3). Todos os anos, cerca de 40 mil aves de quase 200 espécies - entre elas o marrecão da patagônia, gaviões caramujeiros, cisnes-de-pescoço-negro, flamingos e colhereiros - aglomeram-se em diferentes estações do ano nas inúmeras lagoas que formam um ambiente ímpar ao longo da costa gaúcha. Não sem razão, é nessa restinga que se encontra o Parque Nacional da Lagoa do Peixe. Criado em 1986, ele protege um dos maiores santuários de aves migratórias do Hemisfério Sul, o que demonstra bem a importância global desse ambiente e a necessidade de sua conservação.

Interessante salientar que a atividade orizícola não tem mostrado impacto sobre essa biodiversidade, ao menos nos moldes preconizados para a produção desta DO, conforme se pode verificar na Figura 3. Isto é um ponto importante na Denominação de Origem: ela é reconhecida pela Organização Mundial do Comércio (OMC), determinando um esforço dos produtores na preservação ambiental, servindo também como um instrumento de desenvolvimento regional demonstrando ao mercado e a sociedade uma região onde a preservação das águas, fauna e flora convive em harmonia com a produção do arroz. A DO também é um instrumento importante para o desenvolvimento do turismo regional, através do complexo de lagoas da região, do ecoturismo e da gastronomia.

Este é o único lugar do Brasil onde se pode ver flamingos em qualquer época do ano (Figura 4). Esta elegante ave vem do Chile e do sul da Argentina, notadamente no inverno. Outras cinco espécies do Extremo Sul seguem a mesma rota, enquanto 30 vêm do Hemisfério Norte, entre elas o maçarico-

de-peito-vermelho, que cumpre um trajeto de 20 mil quilômetros até o Ártico. Algo em torno de 150 espécies são, no entanto, residentes e muitas delas endêmicas da região. Os grupos de trinta-réis, por exemplo, chegam a mais de 10 mil indivíduos, atraídos pela fartura de peixes, camarões, siris e caramujos, proporcionada pelo fértil encontro de correntes quentes do Brasil, correntes frias das Malvinas e águas doces da Bacia do Prata e da Laguna dos Patos.



foto A



foto B



foto C



foto D



foto F

Figura 3. Diversidade de ambientes e uma mostra da biodiversidade da região (Fotos A e B Carlos Nabinger, demais D. Sant'Anna).



foto E



Figura 4. Flamingos na Lagoa do Peixe (Foto: Giovana Sessim Borges, 2021)

Solos e vegetação

A ação dos ventos e os avanços e recuos do nível do mar moldaram a planície costeira gaúcha. No total, quatro grandes períodos de inundação e recuos do Oceano Atlântico aconteceram nos últimos 430 mil anos, decorrentes de períodos glaciais e interglaciais. Em decorrência, a par de uma topografia extremamente plana, os solos são originários de sedimentos recentes. No lado marítimo, predomina

o avanço da areia e no lado continental a deposição de partículas transportadas por via fluvial. Os solos do lado marítimo são arenosos, quartzosos, profundos (hidromórficos e não hidromórficos), normalmente de baixa fertilidade natural (Tabela 1). No lado continental, os solos são argilosos, siltosos com horizonte B textural pouco desenvolvido, com argilas de atividade alta (hidromórficos) (Brasil, 1973; Camargo et al., 1987).

Tabela 1. Características das unidades de mapeamento de solo (U.M.) mais representativas da região do litoral norte (Brasil, 1973; Teixeira et al., 1986).

U.M.	Vegetação	Profundidade (cm)	Drenagem	pH	Al+3 (cmol/kg)	Matéria orgânica (%)
Vacacaí	campo	Profundo (>200)	má	5,0	1,7 - 2	Baixa/média
Osório	campo	Profundo (>300)	boa	4,7	1,0	Baixa (<2)
Curumim	campo	Profundo (>300)	má	4,0	>3,8	Alta no A (>10)

Pela classificação brasileira de solos (Embrapa, 1999), sete classes de solo são encontradas na região. Predominam nas áreas de várzea úmida, onde concentra-se a produção de arroz, o Planossolo

Hidromórfico Eutróficoarênico (UM Vacacaí) e suas associações com Neossolo Flúvico (UM Guaíba), e áreas de Gleissolo Melânico Eutrófico (UM Taim e Colégio). Nesta condição ainda ocorre de forma

importante Neossolo Quartzarênico Hidromórfico (UM Curumim e Lagoa). Nas áreas mais drenadas verifica-se a presença importante de Neossolo Quartzarênico Órtico (UM Osório) e de Argissolo Vermelho-amarelo Distrófico (UM Tuia e Itapuã). Neossolos Quartzarênicos (UM Duna) ocorrem na zona das dunas, logo após a faixa de praia.

A vegetação típica da restinga inclui, além de figueiras (muitas centenárias), capororocas e outras arboretas, um estrato inferior de campo com características muito particulares (Figura 5).



Figura 5. Paisagem campestre típica da zona mais lagunar da Planície Costeira do Litoral Norte. (Foto: Danilo Sant'Anna)

Estes campos, formados principalmente por gramíneas e leguminosas, estão entre os mais ricos do mundo. Esta vegetação campestre varia em função da continentalidade. Segundo Boldrini (1997), nas áreas próximas do oceano, após as dunas, ocorrem algumas Andropogôneas típicas de solos arenosos, como espécies dos gêneros Imperata e Andropogon, além de paníceas representadas por *Paspalum distichum*, *P. vaginatum* e *Panicum gouninii* e *Cynodon armitum*. Em direção ao interior do continente, a gramínea predominante que forma extensos gramados é *Axonopus parodii*, de hábito estolonífero, ocorrendo também *P. notatum*, *P. pauciciliatum* e *P. dilatatum*. Nas baixadas ocorrem grandes extensões de *Ischaemum minus* e *Paspalum pumilum* e, nas áreas com mais umidade as gramas boiadeiras (*Leersia hexandra* e *Luziola peruviana*) e um grande número de ciperáceas e juncáceas, muitas delas consumidas pelos herbívoros em função de seu bom valor nutritivo. Neste ambiente também ocorrem *Panicum elephantipes* e *Paspalidium paludivagum*. Um grande número de leguminosas contribuem para aumentar a qualidade destes campos, onde as mais frequentes são *Stylosanthes leiocarpa*, *Indigofera sabulicola*, *Desmodium barbatum*, *Adesmia*

latifolia, *A. punctata*, *Vigna longifolia*, *V. luteola*, *V. adenantha* e *Ornithopus micranthus*. Por esta razão, a bovinocultura de corte, associada à ovinocultura, foram as primeiras atividades econômicas da região. Estas atividades continuam a ser importantes, mas atualmente estão mais baseadas num contexto de integração com a lavoura de arroz, iniciada nos primórdios do século passado.

Clima

A característica mais marcante da região é o clima. De uma forma geral, predomina um clima subtropical ameno, com geadas praticamente inexistentes. A temperatura média é de aproximadamente 18,5 °C e a precipitação ao redor de 1200 mm/ano. Caracterização mais detalhada é dada por Maluf e Westphalen (2003) ao determinarem as regiões agroecológicas do Estado do Rio Grande do Sul, representadas na Figura 6. Estas regiões foram estabelecidas em função dos efeitos da altitude, continentalidade, efeito termorregulador do oceano e lagoas, orografia e vegetação natural.

A região considerada como região de produção do arroz do Litoral Norte Gaúcho se localiza toda dentro da região 2b, mas extrapola ligeiramente a delimitação proposta pelos autores supracitados, como se verá mais adiante. A razão disso é que, no trabalho dos referidos autores, a delimitação engloba municípios que apresentam características mais homogêneas possíveis e, portanto, obedece a critérios de limites municipais e não aqueles impostos pelas condições fisiográficas. Os municípios não necessariamente apresentam as mesmas condições agroecológicas em sua totalidade. Portanto, o limite municipal não foi a base de decisão para a presente delimitação da região. Desta forma, incluiu-se na região a parte sudeste do município de Viamão a partir da região conhecida como Lombas de Viamão, uma vez que esta parte corresponde à mesma condição de clima e relevo da região em pauta (Figura 7). Pela mesma razão, também se incluiu a parte sudeste de Santo Antônio da Patrulha e sul do Município de Osório, conforme se poderá verificar no Memorial Descritivo adiante apresentado.

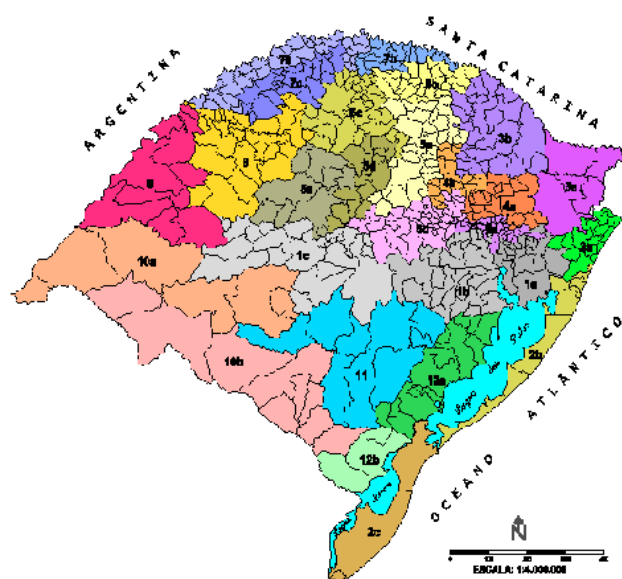


Figura 6. Regiões e sub-regiões agroecológicas do Estado do Rio Grande do Sul. Regiões: 1 Depressão Central; 2 Litoral; 3 Planalto Superior; 4 Serra do Nordeste; 5 Planalto Médio; 6 Encosta Inferior do Nordeste; 7 Alto Vale do Uruguai; 8 Missioneira; 9 São Borja – Itaquí; 10 Campanha; 11 Serra do sudeste; 12 Grandes Lagoas (Maluf e Westphalen, 2003)



Figura 7. Linha das lombas de Viamão ao fundo, caracterizando um dos limites da região demarcada da DO Litoral Norte Gaúcho. Em primeiro plano e dentro da DO, área com pastagem de inverno em sucessão ao cultivo de arroz, em fase de estabelecimento. (Foto: C. Nabinger)

Apenas para efeito de contraste, as Tabela 2 e 3 apresentam alguns componentes climáticos médios da região, comparados aos mesmos componentes de duas outras regiões do RS próximas a ela. Uma comparação com todas as regiões pode ser observada no Anexo 1.

Conforme a Tabela 2, a região 2b possui uma estabilidade térmica superior às outras regiões. Isto é demonstrado através da média das temperaturas diárias, que apresentam o menor intervalo de variação,

comparado às demais regiões. Também, a média das máximas é uma das menores entre as regiões produtoras de arroz no Estado, e a média das mínimas é a mais elevada e com menor intervalo de variação entre todas as regiões (>14 oC a <16 oC). Isto denota uma menor amplitude de variação das temperaturas ao longo do dia (maior estabilidade), e principalmente, uma menor ocorrência de temperaturas mínimas que possam prejudicar o desenvolvimento do arroz.

Região	Sub-região	Temperatura °C			Precipitação pluvial (mm)	Dias de chuva	Umidade relativa (%)	Insolação hh:dd	Radiação solar Cal cm² dia
		Média	Média Máxima	Média Mínima					
1	1a	18 a <20	>23a <27	13 a <16	>1100 a 1700	>110 a 120	>75 a 80	2200 a 2400	>300a <75
	1b	>16 a <20	>22a <27	>12 a <15	1200 a <1600	>100 a <120	>75a <80	>2200a <2600	>325 a <375
	1c	17 a < 20	23 a <26	>12 a <14	>1400 a <1800	>80 a <120	75a <80	>2200 a <2600	>325 a <375
2	2a	>15a <19	21 a <25	11a <16	>1100 a <1900	>110 a <130	>75a <85	>2000 a <2400	>275 a <350
	2b	>18a <19	>21 a <24	>14a <16	>1100a 1300	>100a <120	>80a <85	>2200a <2400	>325 a <375
	2c	>16a 18	>21a <24	>12a 15	>1100a 1300	>103a 110	>75a <85	>2200 a <400	>325 a <400
3	3a	>14a <16	>20 a <22	>9 a 11	>1500 a <2100	>110 a <140	>75 a 85	>2000 a 2200	>300 a 350
	3b	>15a <18	21 a <24	10 a <13	>1400 a <1800	>90 a <130	>75a 80	2200 a <2400	350 a <375

Tabela 2. Variação anual dos valores de temperatura, precipitação pluvial, dias de chuva, umidade relativa, insolação e radiação solar das Regiões Agroecológicas 1 (Depressão Central), 2 (Litoral) e 3 (Planalto Superior), representando regiões contrastantes à região 2b (área da delimitação). (Maluf e Westphalen, 2003)

Outro ponto a ressaltar e que contribui para a manutenção do equilíbrio térmico, é a elevada umidade relativa encontrada (>80% a <85%). Este valor representa o maior patamar entre as diferentes regiões, o que é coerente com a presença de grandes massas de água contornando a região.

Na Tabela 3, podemos observar que a referida região apresenta um menor e mais estável número de horas de frio de maio a agosto e maio a setembro (temperaturas abaixo de 7°C e abaixo 10°C). Este fato demonstra a menor ocorrência de baixas temperaturas na região, sendo esta uma das importantes características a diferenciar a região 2b das outras. O regime de temperaturas que a região 2b apresenta, portanto, é adequado ao desenvolvimento da cultura do arroz irrigado, sobretudo no que tange aos aspectos qualitativos, conforme será discutido mais adiante.

Tabela 3. Número médio de horas de frio abaixo de 7 °C e 10 °C nos períodos de maio-agosto e maio-setembro em algumas Regiões Agroecológicas contrastantes do estado do Rio Grande do Sul (Maluf e Westphalen, 2003)

Região	Sub-região	Horas de Frio			
		abaixo de 7 °C		Abaixo de 10 °C	
		maio/ agosto	maio/ setembro	maio/ agosto	maio/ setembro
1	1 a	>100 a <200	>100 a <300	>400 a 600	>500 a 700
	1 b	>100 a <400	>100 a <500	>400 a 800	>500 a <900
	1 c	>100 a 300	>100 a <400	>400 a 900	>500 a <900
2	2 a	>100 a 400	>100 a 500	>400 a 900	>500 a 1000
	2 b	>100 a <200	>100 a 200	>400 a <500	>500 a <600
	2 c	>100 a <200	>100 a <300	>400 a <600	>500 a <700
3	3 a	>400 a <500	>500 a 600	900 a <1000	800 a <1100
	3 b	300 a <500	400 a <600	600 a <1000	>700 a <1100

O regime de ventos a que está submetida a região é um determinante da vegetação e da paisagem, além de representar um enorme potencial energético (Figura 8). A esse efeito soma-se o proporcionado pelas massas de água e alta umidade relativa do ar presentes, sendo fundamental para a estabilização do

regime térmico. Este regime de ventos é totalmente diferenciado do restante do estado, conforme se pode verificar na Figura 9 e, mais detalhadamente em relação à região em questão, na Figura 10, onde também podemos observar o regime de ventos sobre a Laguna dos Patos. Este regime de ventos tem predominância do setor Nordeste e constitui-se num elemento importante também na dissipação do calor, sobretudo na época da formação do grão do arroz, cuja panícula, sabidamente, pela sua constituição e localização no interior do dossel, não permite que isso ocorra de forma adequada sem a participação do vento.



Figura 8. A intensa ação do vento sobre a vegetação, moldando o formato de eucaliptos (A) e figueiras (C). Por este motivo, a região possui um dos maiores parques de geração de energia eólica do país (B). (Fotos: A e C - Danilo Sant'Anna e B - Carlos Nabinger)

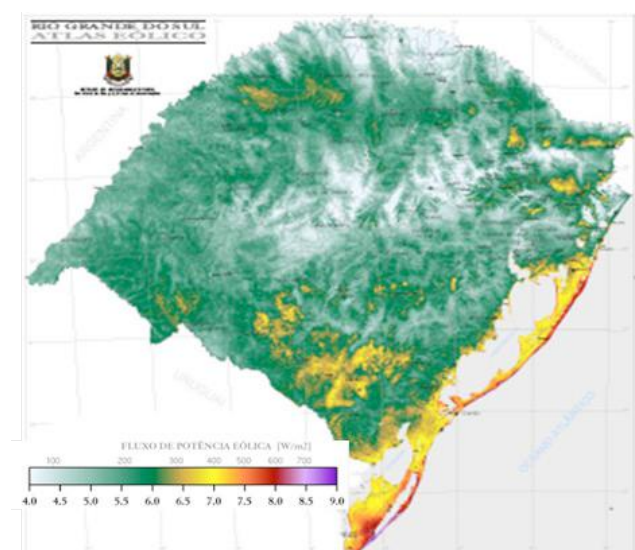


Figura 9. Velocidade dos ventos no Rio Grande do Sul durante o verão a 50 metros de altura (Fonte: Atlas Eólico do RS, 2002).

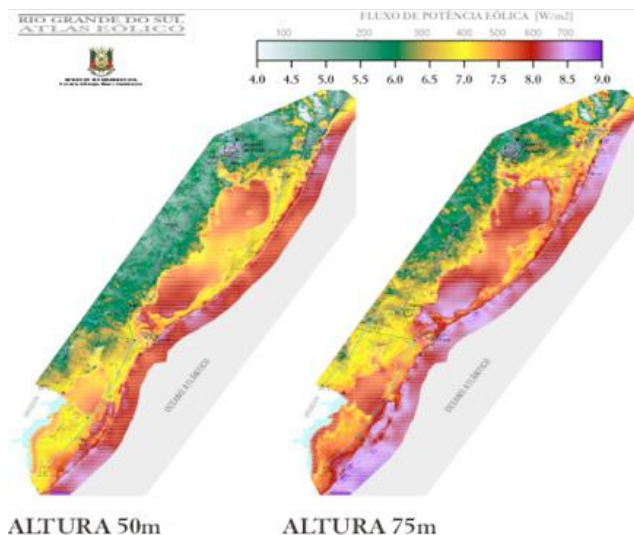


Figura 10. Velocidade e direção predominante dos ventos (NE) a 50 e 75 m de altura na região do Litoral. Médias anuais. (Fonte: Atlas Eólico do RS, 2002).

Área delimitada

Para a delimitação da área da DO utilizaram-se cartas do Ministério do Exército (1:50000), a Base Cartográfica Digital do RS e imagens de satélite contendo os limites da região de interesse com suas respectivas coordenadas geográficas, seguindo também como pontos de referência a hidrografia, topografia, pontos de GPS e obras rodoviárias presentes na região. Foram utilizadas imagens de satélite Landsat7, as quais foram ortorretificadas, utilizando-se um modelo digital do terreno e pontos de controle. Estas foram manipuladas e processadas em softwares de processamento digital de imagem. O polígono demarcado pode ser visualizado na sua integralidade na Figura 11.

O polígono em questão inicia-se no ponto de coordenadas $29^{\circ} 52' 48,00''$ S / $50^{\circ} 04' 31,00''$ W (ponto 1), que corresponde ao limite dos municípios de Osório e Imbé na faixa de praia sobre o Oceano Atlântico. Segue na direção sudoeste tendo como limite leste o Oceano Atlântico até o extremo sul do município de São José do Norte, junto ao início do molhe leste da foz da Laguna dos Patos, com coordenadas aproximadas $32^{\circ} 08' 47,00''$ S / $52^{\circ} 04' 40,00''$ W (ponto 2). Retorna, inicialmente no rumo aproximado norte e, posteriormente nordeste, acompanhando as sinuosidades de toda a margem leste da referida laguna, até o Pontal do Anastácio, na margem leste da entrada da Lagoa do Casamento, com coordenadas $30^{\circ} 21' 58,00''$ S / $50^{\circ} 43' 45,00''$ W

(ponto 3). Contorna toda a margem da Lagoa do Casamento até o Pontal dos Abreus, coordenadas $30^{\circ} 19' 45,00''$ S / $50^{\circ} 46' 53,00''$ W (ponto 4) de onde segue em direção ao Pontal das Desertas já nas Laguna dos Patos ($30^{\circ} 26' 23,00''$ S / $50^{\circ} 54' 09,00''$ W – ponto 5), toma então o rumo leste até Parque Estadual de Itapuã, junto ao encontro da Laguna com o Morro da Grota, com coordenadas $30^{\circ} 23' 10,00''$ S / $51^{\circ} 02' 23,00''$ W (ponto 6). A partir daí a área segue limitada pelo relevo no rumo nordeste passando inicialmente entre o Morro da Grota e a Lagoa Negra, seguindo por aproximadamente 95 km o contorno descrito pela intersecção da linha das lombas (Lombas de Viamão, conforme mostrado na Figura 7) e das várzeas a leste, até intersecção da Serra Geral com a Lagoa dos Barros (coordenadas $29^{\circ} 52' 28,00''$ S / $50^{\circ} 25' 26,00''$ W – ponto 7). A partir daí o limite é dado pela BR-290 margeando a Lagoa dos Barros e a Serra Geral, até o viaduto da RS-030, na coordenada $29^{\circ} 53' 38''$ S / $50^{\circ} 17' 03''$ W (ponto 8). Daí toma a direção sudeste sobre a RS-030 até o viaduto com a RS-389 (Estrada do Mar), com coordenadas $29^{\circ} 54' 45,00''$ S / $50^{\circ} 16' 12,00''$ W (ponto 9). A partir daí toma o rumo aproximadamente leste/nordeste pela RS-389 por cerca de 14 km até as coordenadas $29^{\circ} 52' 19,50''$ S / $50^{\circ} 08' 19,00''$ W (ponto 10). Toma então o rumo norte até o extremo sul da Lagoa da Caieira nas coordenadas $29^{\circ} 52' 07,00''$ S / $50^{\circ} 08' 20,00''$ W (ponto 11), a partir de onde margeia a referida lagoa no rumo nordeste até o canal que interliga a mesma com a Lagoa do Passo nas coordenadas $29^{\circ} 51' 38,50''$ S / $50^{\circ} 07' 57,00''$ W (ponto 12). Segue por este canal até a Lagoa do Passo (coordenadas $29^{\circ} 51' 39,50''$ S / $50^{\circ} 07' 23,00''$ W- ponto 13), de onde passa a margear a mesma na direção sudeste até o canal São Pedro (coordenadas $29^{\circ} 51' 15,00''$ S / $50^{\circ} 06' 7,50''$ W- ponto 14). Toma então rumo sul pela margem oeste do canal até a ponte da RS-389 sobre o referido canal (coordenadas $29^{\circ} 52' 23,50''$ S / $50^{\circ} 06' 08,00''$ W- ponto 15) por onde segue no rumo leste sobre a estrada até o ponto de coordenadas $29^{\circ} 52' 26,30''$ S / $50^{\circ} 05' 30,00''$ W (ponto 16) no início da bifurcação da RS-389 com a RS-786. Daí segue uma linha reta na direção sudeste até o ponto 1 (coordenadas $29^{\circ} 52' 48''$ S / $50^{\circ} 04' 31''$ W), fechando o polígono (Figura 11), numa área aproximada de 130.000 ha.



Figura 11. Imagem da região, com alguns pontos do polígono delimitado (Fonte: Google Earth, delimitação pelos autores).

A delimitação da DO Litoral Norte Gaúcho, feita em base às características edafoclimáticas, engloba 12 municípios, mas nem todos tem seu território inteiramente dentro da área delimitada. Oito participam com a integralidade do território municipal: Balneário Pinhal, Capivari do Sul, Cidreira, Mostardas, Palmares do Sul, São José do Norte, Tavares e Tramandaí; enquanto quatro tem apenas parte do território dentro do polígono demarcado: Viamão, Santo Antônio da Patrulha, Osório e Imbé.

Como os fatores desse ambiente determinam a diferenciação do produto

A principal característica diferenciadora do arroz produzido na região é a maior porcentagem de grãos inteiros, associada à baixa taxa de gessamento e à maior translucidez (vitricidade). Por este motivo, algumas indústrias de beneficiamento de arroz que operam em todo território nacional, para fazerem seus produtos de primeira linha, adquirem arroz em casca somente de produtores do Litoral Norte Gaúcho e pagam, em média, 8% a mais em relação ao

arroz de outras regiões (dados das agências do Banco do Brasil, levantados pelos autores). Ou seja, desde muito tempo, há o reconhecimento da existência de um diferencial do arroz produzido na região, um dos requisitos para a concessão de uma IG.

Essas características também estão relacionadas com uma melhor qualidade nutricional do arroz beneficiado, pois, em função delas, o arroz necessita de um menor grau de polimento durante o beneficiamento. Isto faz com que os teores de fibra, proteínas e sais minerais sejam maiores em relação a produtos com um grau mais forte de polimento (Monks et al., 2007). Além disso, essas características acima citadas estão relacionadas a uma relação amilose/amilopectina mais adequada, que por sua vez correlaciona-se positivamente com a manutenção mais estável da glicemia de quem consome este arroz (Denardin et al., 2007). Independentemente do grau de polimento, essa maior relação também induz a formação de um maior teor de proteína no grão.

Se para obtermos um produto com denominação de origem é necessária a comprovação de que as suas características ou qualidades devam-se exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, incluindo fatores naturais e humanos, temos no arroz do Litoral Norte Gaúcho esta comprovação. A influência dos ventos, da temperatura e da umidade gera um produto diferenciado, com maior teor de grãos inteiros, vitricidade e translucidez. Esses efeitos estão necessariamente associados à qualidade do endosperma, definida por diferentes concentrações e tipo de proteína, relação amilose/amilopectina e tipo de amilopectina, presentes no grão (Yamakawa et al., 2007), os quais dependem fundamentalmente das condições de temperatura e umidade relativa ocorridas na fase pós fecundação do arroz na lavoura.

Neste sentido, a elevada e constante umidade relativa do ar, bem como o regime de ventos e a estabilidade térmica da região do Litoral Norte Gaúcho anteriormente discutida (conferida principalmente por essa faixa de terra estar situada entre duas grandes massas de água – Laguna dos Patos e Oceano Atlântico), contribuem não somente para a boa formação e desenvolvimento do grão de arroz, como também para a manutenção desta qualidade até o momento da colheita e secagem do grão. Principalmente nos meses de março e abril,

que correspondem a esta fase final de maturação e colheita, a região mantém relativamente constante as temperaturas (e umidade), não ocorrendo variações bruscas, tanto para as mínimas como para as máximas (baixa ocorrência de “frios” e de altas temperaturas – Tabela 4), o que evita o processo de fissuramento dos grãos formados.

De acordo com os dados da Tabela 4 e Figura 12, a região do Litoral Norte Gaúcho apresenta temperaturas compatíveis com o perfeito desenvolvimento e enchimento do grão de arroz descritas por Yamakawa et al. (2007), durante as fases críticas de floração, formação do grão, maturação e colheita. Além disto, a variabilidade em torno destas médias é pequena (amplitude térmica reduzida), conforme o valor do desvio padrão apresentado na referida tabela. Dificilmente a média das máximas ultrapassa o valor de 30 oC, situando-se entre 25 oC e 30 oC durante os meses de dezembro a abril (Figura 12). Também, a média das mínimas situam-se entre 18 oC e 20 oC durante o mesmo período. Estes valores também estão de acordo com os descritos por Gomes e Magalhães Jr., 2004, apud Yoshida, 1981, para o adequado desenvolvimento do grão do arroz.

	01/dez 30/ abr	20/jan 28/ fev	01/mar 20/abr	20/jan 20/ abr
	Geral	Floração	Colheita	Flor + Colheita
Média temp mínima	19,11	20,04	18,93	19,42
DP T _{min}	2,41	2,41	2,41	2,41
Média temp Máxima	27,24	28,19	26,58	27,30
DP T _{máx}	2,82	2,75	2,74	2,74

Tabela 4. Médias e desvio padrão (DP) das temperaturas mínimas (T_{min}) e máximas (T_{máx}) que ocorrem na região do Litoral Norte nos períodos críticos da floração e colheita.

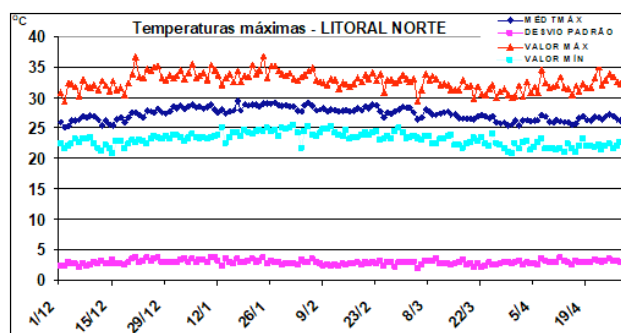
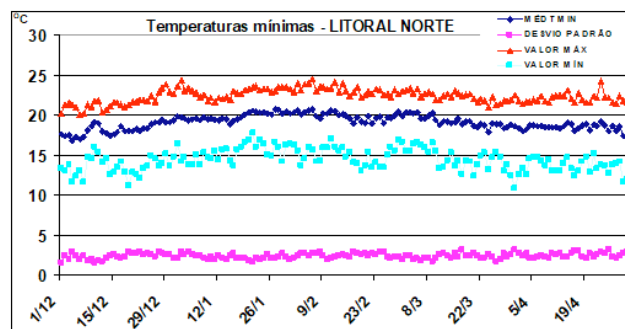


Figura 12. Temperaturas mínimas e máximas: valores médios, máximos, mínimos e desvios padrão ocorrentes ao longo do período da cultura de arroz. Médias diárias normais (15 a 30 anos conforme o local) das estações meteorológicas de Osório, Tramandaí, Imbé e Mostardas (Dados compilados pelos autores a partir dos registros dessas Estações Meteorológicas).

O grão de arroz é higroscópico e responde dinamicamente e fisicamente a mudanças na temperatura e na umidade relativa. Diferentes tipos de fissuras são ilustrados no Anexo 3. A superfície do grão adsorve umidade em meio mais úmido enquanto uma superfície seca desorve umidade em ambiente relativamente seco. Adsorção de umidade é associada com reentrada de água no grão. Isto ocorre quando a pressão de vapor na superfície do grão é mais baixa que a pressão de vapor no ar circundante.

A absorção de umidade pode ocorrer no campo, sobretudo após a fase de maturação fisiológica, no depósito da colhedora, no silo, ou ainda quando grãos já secos são expostos a ambientes mais úmidos (Kunze e Prasad, 1978). Kunze (1985) relata que a característica da higroscopicidade dos grãos de arroz é mais acentuada a partir do momento em que atingem a maturação. Quando o teor de água se encontra abaixo de 20%, eles tendem a ficar em equilíbrio com a temperatura e com a umidade relativa do ar ambiente nos seus ciclos diários de variação. A partir desse teor de água, os grãos assumem um comportamento de menor dependência da planta, reagindo mais prontamente às condições de clima do ambiente. Nessa situação, os grãos podem secar bastante durante o dia, fissurando-se por efeito da reabsorção de água durante a tarde e à noite. Conforme Kunze (1986), esse processo diário de perda e absorção de água no campo é tão determinante na formação de fissuras nos grãos e sua consequente quebra no beneficiamento, que uma noite úmida após um dia seco pode ter mais influência na percentagem de grãos quebrados do que todas as práticas de cultivo empregadas. Também uma chuva à noite, com efeito resfriador, após um dia quente e seco, pode ocasionar o mesmo efeito.

Assim, grandes diferenças de umidade do ar ao longo do dia podem ser deletérias durante o período de maturação e perda de água do grão de arroz, prejudicando o objetivo em manter um bom rendimento de grãos inteiros no beneficiamento. Grandes variações de temperaturas ao longo do dia, principalmente próximo ao ponto de colheita do arroz, também causam este fenômeno, normalmente quando o conteúdo de água do grão na pré-colheita é inferior a 18-20%. Ocorrem algumas diferenças entre cultivares com relação ao valor mínimo de umidade do grão na colheita, a partir do qual o fenômeno de fissuramento do grão se intensifica, afetando drasticamente o rendimento de engenho.

Características de grão, como composição química, velocidade de absorção de água, dureza, comprimento, largura, espessura, centro branco do grão, grãos gessados, amplitude do teor de água dos grãos, entre outras, são referenciadas como influentes na obtenção de grãos inteiros (Godoy, 1963; Kunze e Choudhury, 1972; Infield e Silveira Jr., 1984; Kunze, 1985; Srinivas e Bhashyam, 1985; Kunze, 1986)

Kunze e Hall (1965) observaram o desenvolvimento de fissuras quando grãos em casca, originalmente mantidos na umidade de estocagem, eram expostos a meios mais úmidos. Um aumento na umidade relativa de 20% ou mais, acima das condições dos grãos em umidade de equilíbrio, foi suficiente para iniciar o processo de fissuramento. Kunze e Hall (1967) mostraram que gradientes térmicos produzidos por uma diferença de temperatura de 34,3 °C não produziram fissuras nos grãos, desde que os mesmos fossem mantidos com um conteúdo de umidade constante. Stermer (1968) verificou que o dano por fissuras aumentava de forma exponencial com a mudança na umidade de equilíbrio do arroz polido devido a mudanças na temperatura e na umidade relativa.

Os danos no pós-secagem são mais importantes no arroz polido do que no arroz descascado e este mais do que no arroz em casca (Lan e Kunze, 1996), provavelmente porque a casca impõe mais resistência às trocas de umidade e temperatura.

A maior parte dos trabalhos encontrados na bibliografia refere-se a estudos feitos pós-colheita, embora se deva considerar que esses efeitos estão necessariamente associados à qualidade do

endosperma, definida por diferentes concentrações e tipo de proteína, relação amilose/amilopectina e tipo de amilopectina, presentes no grão (Yamakawa et al., 2007), os quais dependem fundamentalmente das condições de temperatura e umidade relativa na fase pós fecundação Figura 13.

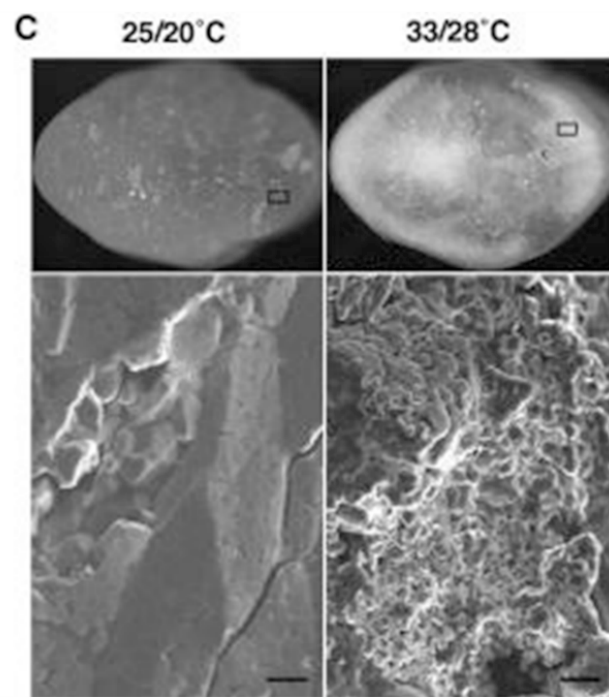


Figura 13. Características de grãos de arroz submetidos a diferentes temperaturas (dia/noite) durante o seu desenvolvimento. Aspecto do grão e microscopia eletrônica do endosperma. (Yamakawa et al. 2007)

Portanto, considerando as características climáticas da região do Litoral Norte Gaúcho apresentadas, verifica-se que estas são determinantes sobre a lavoura de arroz irrigado da região, fazendo com que o grão produzido tenha as características de alto rendimento de grãos inteiros, aparência vítrea e baixo percentual de gessamento, mantendo a constância das mesmas ao longo das diferentes safras. Isto caracteriza um arroz diferenciado, tal como se pode visualizar nos grãos da classe 4 mostrado nos Anexos 3 e 4, valorizado não somente pela indústria beneficiadora, mas também pelos consumidores finais que buscam, além da melhor aparência do grão (aspecto vítreo e poucos quebrados), um maior rendimento de panela e melhores características de cocção que permitam servir um arroz “solto”, não “empapado”, de fácil preparo e mais nutritivo. Tais características são encontradas no arroz produzido na região, as quais são proporcionadas e mantidas pelas particulares condições ambientais somente encontradas no Litoral

Norte do Rio Grande do Sul, para a produção de um arroz com essa qualidade.

Os produtores, o processo de produção e histórico do projeto DO

Os primeiros registros de lavouras comerciais na região datam dos anos 30 do século passado, iniciando com os italianos em 1936 e alemães em 1937. Portanto, a tradição da produção de arroz no Litoral Norte Gaúcho é quase secular e proporcionou uma miscigenação de culturas muito particular numa região até então fundamentalmente de base pecuária. Sem excluir a pecuária, a lavoura de arroz propiciou um grande desenvolvimento da região. A partir da década de 70, com o uso de novas tecnologias, a lavoura teve um impulso em produtividade e o arroz do Litoral Norte Gaúcho começou a ser levado para várias partes do país. Assim as qualidades deste produto tornaram-se conhecidas pelos consumidores. Atualmente, os produtores, cooperativas e indústrias estão organizados na APROARROZ – Associação dos Produtores de Arroz do Litoral Norte Gaúcho –, entidade requerente e gestora da DO Litoral Norte Gaúcho.

O Arroz do Litoral Norte Gaúcho é produzido em harmonia com o meio ambiente. O Regulamento de Uso, documento atualmente denominado Caderno de Especificações Técnicas³, da Denominação de Origem foi construído para que a produção esteja alinhada com as mais modernas práticas da sustentabilidade ambiental, social e econômica, prevendo que haja licenciamento ambiental e racionalização do uso da água nas lavouras, controle de uso de defensivos agrícolas, uso de sementes certificadas, além de registros e controles em todas as etapas da produção, possibilitando a rastreabilidade completa do produto, da lavoura ao prato do consumidor. Tanto o processo de produção quanto o produto final são controlados pelo Conselho Regulador da APROARROZ, que fiscaliza as etapas de produção e o produto final com a finalidade de dar garantia da qualidade do arroz.

³ Houve mudança da nomenclatura “Regulamento de Uso” para “Caderno de Especificações Técnicas” com a IN INPI 95/2018.

Histórico do Projeto de Estruturação da DO

Durante a Exposição Internacional de Esteio – EXPOINTER, em agosto de 2005, no parque da feira em Esteio iniciaram as conversas entre produtores, técnicos e SEBRAE/RS, a respeito da possibilidade de se ter uma indicação geográfica (IG) para o arroz do Litoral Norte Gaúcho. Essa inspiração veio do trabalho realizado com outras IGs como a carne do Pampa Gaúcho da Campanha Meridional, tendo em vista que a grande parte dos produtores de arroz da região do Litoral Norte Gaúcho também são pecuaristas. Nesse sentido, e já tendo em mente a notoriedade e qualidade do arroz produzido na região, iniciaram-se as tratativas para realizar o trabalho de reconhecimento da referida IG para o arroz. Assim, buscaram o auxílio, apoio e orientação de pessoas e entidades formando um pequeno grupo para a montagem e construção conjunta do processo, que se reunia a cada quinze dias. O Sebrae/RS apoiou através da colaboração do então consultor especialista em Indicações Geográficas, Fernando Schwanke, assim como a UFRGS com os autores do presente trabalho.

Abaixo, temos a cronologia dos principais eventos relacionados na evolução do trabalho:

- outubro/005 - Workshop “Qualidade na cultura do arroz” – Palmares do Sul, no qual foi discutido como o mundo valoriza certificações nos produtos alimentares;
- dezembro/2005 - Reunião no SEBRAE/RS – Conceitos Indicações Geográficas;
- janeiro/2006 - Formação do grupo de trabalho (12 produtores, 03 cooperativas e uma indústria);
- janeiro/2006 - Definição do cronograma de trabalho para a estruturação da IG;
- fevereiro/2006 - Levantamento dos diferenciais do arroz do Litoral Norte Gaúcho;
- Regulamento de Uso (atual Caderno de Especificações Técnicas) – 1 reunião a cada 15 dias – 24 reuniões;
- Definição dos requisitos, registros e controles, fluxo de certificação;

- Delimitação da área de produção – UFRGS;
- Levantamento histórico e cultural – SEBRAE/RS;
- Organização formal dos produtores, cooperativas e indústria – 09 reuniões de discussão do estatuto da associação;
- 22/03/2007 - Fundação da APROARROZ – Dia Internacional das Águas;
- 28/01/2008 – Protocolado junto ao INPI o pedido de reconhecimento da DO “Litoral Norte Gaúcho” para arroz e seus derivados;
- 24/08/2010 - Publicação da concessão de registro para a Denominação de Origem “Litoral Norte Gaúcho” – Revista do INPI nº. 2068 – sendo a primeira DO Brasileira registrada.

A partir do reconhecimento oficial pelo INPI da DO Litoral Norte Gaúcho, com a publicação na revista do INPI em 24/08/2010, e com cerimônia oficial de entrega do certificado da DO pelo INPI à AROARROZ durante a EXPOINTER 2010 em Esteio/RS, iniciaram os trabalhos nas propriedades rurais e indústria para ajustar todo o processo de produção do arroz aos itens previstos no Regulamento de Uso, atual Caderno de Especificações Técnicas, do arroz da DO Litoral Norte Gaúcho, ajustando os controles para garantir ao consumidor a origem e qualidade previstas para o arroz da região.

A notoriedade e qualidade desse arroz, até então, era somente reconhecida pela indústria beneficiadora de arroz, com a valorização média paga ao produtor de 8 a 10% acima em relação ao arroz de outras regiões, sem, no entanto, relacionar ao consumidor final essa qualidade com a origem geográfica. Essas relações eram somente realizadas com as marcas específicas de cada indústria sendo comunicadas ao consumidor.

Assim, com o produto final distinguido com o selo da DO à disposição do consumidor, seria possível realizar o reconhecimento e vínculo dessa qualidade e notoriedade do arroz e da região perante esse consumidor, e assim agregar mais valor a toda cadeia através da possibilidade de aumento da demanda e consequente aumento de valor proporcionado pelo produto identificado, contribuindo desse modo para o desenvolvimento da própria região.

Entretanto, cabe salientar que essa é a parte mais difícil de todo o processo, pois exige aportes

constantes de recursos e trabalho, bem como um constante e permanente estímulo ao associativismo para manter o processo vivo e crescente. Conseguir o reconhecimento oficial de uma IG é somente a primeira etapa de um longo caminho a ser percorrido, visando o reconhecimento final do consumidor, organização da cadeia, agregação de valor ao produto e desenvolvimento da cadeia de produção e por fim, da própria região. Esse é o grande desafio ao qual todas as indicações geográficas e marcas coletivas estão submetidas, e sinaliza onde as associações e representações da coletividade das regiões devem priorizar e concentrar esforços permanentes para superá-lo. Atualmente, a Cooperativa Arroeira Palmares Ltda, de Palmares do Sul, mantém o selo da DO em uma das suas linhas de produtos disponíveis aos consumidores, participando desde o início do processo, que, juntamente com os produtores associados da APROARROZ, realizam um longo, permanente e competente trabalho por toda a região.

Referências bibliográficas.

ATLAS EÓLICO: Rio Grande do Sul. Porto Alegre: SEMC, 2002. 70 p.

Boldrini, I.i. **Campos do Rio Grande do Sul: caracterização fisionômica e problemática ocupacional.** Boletim do Instituto de Biociências, UFRGS, n.56, 1997. 39p.

BRASIL. Ministério de Agricultura. **Levantamento de reconhecimento dos solos do Estado do Rio Grande do Sul.** Recife, 1973.

CAMARGO, M.N.; KLAMT, E.; KAUFFMAN, J. H. **Classificação dos Solos Usada em Levantamentos Pedológicos no Brasil.** Boletim Informativo da Sociedade Brasileira Ciência do Solo, Campinas, v.12, n.1, p.11-33, jan./abr. 1987.

denardin, c.c. ; boufleur, n.; reckziegel, p.; et al. **Efeito do teor de amilose sobre o desempenho e metabolismo lipídico em ratos.** In.; Magalhães Jr et al. (ed.) Congresso Brasileiro de Arroz Irrigado, 5, Pelotas, 2007, Anais... Pelotas: SOSBAI, 2007, p. 616-618.

EMBRAPA. Centro Nacional de Pesquisa de Solos. Sistema Brasileiro de Classificação de Solos. Rio de Janeiro, Embrapa Solos, 1999.

Godoy, O.P. **Rendimento em grãos inteiros no beneficiamento do arroz.** Revista de Agricultura, Piracicaba, v.38, n.1, p.39-46, 1963.

GOMES, A.S; MAGALHÃES JR, A.M. (ed.) **Arroz irrigado no sul do Brasil.** Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2004. p. 45-74.

Infield, J.A.; Silveira Jr., P. **Época de colheita e rendimento de engenho de quatro cultivares de arroz irrigado.** Pesquisa Agropecuária Brasileira, Brasília, v.19, n.5, p.598-604, 1984.

Kunze, O.R. **Effect of environment and variety on milling qualities of rice.** In: Srinivas, T.; Bhashyam, M.K. (ed.). Rice grain quality and marketing. Manila: IRRI, 1985. p.37-47.

Kunze, O.R. **Influencia de la absorción de humedad en la calidad de maduración del arroz cascara.** Noticiário de la Comisión Internacional de Arroz, Roma, v.35, n.2, p.1-3, 1986.

Kunze, O.R.; Choudhury, M.S.U. **Moisture adsorption related of the tensile strength of rice.** Cereal Chemistry, v.49, p.684-697, 1972

Kunze, O.R.; Hall, C.W. **Moisture adsorption characteristics of brown rice.** Transactions of ASAE, v.8, p.396-399, 1967

Kunze, O.R.; Hall, C.W. **Relative humidity changes that cause brown rice to crack.** Transactions of ASAE, v.8, p.396-399, 1965.

Kunze, O.R.; Prasad, S. **Grain fissuring potentials in harvesting and drying of rice.** Transaction of ASAE, v.21, p.361-366, 1978

Lan, Y.; Kunze, O.R. **Relative humidity effects on the development of fissures in rice.** Cereal Chemistry, v.73, n.2, p.222-224, 1996

MALUF, J.R.T.; WESTPHALEN, S.L. **Regiões agroecológicas do Estado do Rio Grande do Sul.** In: CONGRESSO BRASILEIRO DE AGROMETEOROLOGIA, 13., 2003, Santa Maria. Anais ... Santa Maria: UNIFRA, SBA, UFSM, 2003. p. 605-606, v. 1.

MONKS, J.L.F.; MONKS, L.F.; RUTZ, D.; et al., **Intensidade do polimento sobre parâmetros físicos e nutricionais em arroz branco polido.** In: Magalhães Jr et al. (ed.) Congresso Brasileiro de Arroz Irrigado, 5, Pelotas 2007, Anais... Pelotas: SOSBAI, 2007, p. 602-604.

Srinivas, T.; Bhashyam, M.K. **Effect of variety environment of milling quality of rice.** In: Srinivas, T.; Bhashyam, M.K. (ed.). Rice grain quality and marketing. Manila: IRRI, 1985. p.49-59.

Stermer, R.A. **Environmental conditions and stress cracks in milled rice.** Cereal Chemistry, v.45, p.365-373, 1968.

YAMAKAWA, H.; HIROSE, T.; KURODA, M.; YAMAGUCHI, T. **Comprehensive expression profiling of rice grain filling-related genes under high temperature using DNA microarray.** Plant Physiology, v.144, p.258-277, 2007.

YANASE, h. **The latest trend of large scale rice milling.** Journal of Japanese Society Engineering, v.9, p.1-7, 1989.

YOSHIDA, S. **Fundamental of rice crop science.** International Rice Research Institute, Los Baños, Philippines, 1981. 269p.

Anexos

Anexo 1

Variação anual dos valores de temperatura, precipitação pluvial, dias de chuva, umidade relativa do ar, insolação e radiação solar das Regiões Agroecológicas do Rio Grande do Sul

Região	Sub-região	Temperatura °C			Precipitação pluvial (mm)	Dias de chuva	Umidade relativa (%)	Insolação hh:dd	Radiação solar Cal/cm²/dia¹
		Média	Média Máxima	Média Mínima					
1	1a	18 a <20	>23 a <27	13 a <16	>1100 a 1700	>110 a 120	>75 a <80	2200 a 2400	>300 a <375
	1b	>16 a <20	>22 a <27	>12 a <15	1200 a <1600	>100 a <120	>75 a <80	>2200 a <2600	>325 a <375
	1c	17 a <20	23 a <26	>12 a <14	>1400 a <1800	>80 a <120	75 a <80	>2200 a <2600	>325 a <375
2	2a	>15 a <19	21 a <25	11 a <16	>1100 a <1900	>110 a <130	>75 a <85	>2000 a <2400	>275 a <350
	2b	>18 a <19	>21 a <24	>14 a <16	>1100 a 1300	>100 a <120	>80 a <85	>2200 a <2400	>325 a <375
	2c	>16 a 18	>21 a <24	>12 a 15	>1100 a 1300	>100 a 110	>75 a <85	>2200 a <2400	>325 a <400
3	3a	>14 a <16	>20 a <22	>9 a 11	>1500 a <2100	>110 a <140	>75 a 85	>2000 a 2200	>300 a 350
	3b	>15 a <18	21 a <24	10 a <13	>1400 a <1800	>90 a <130	>75 a 80	2200 a <2400	350 a <375
4	4a	15 a <18	>21 a <25	11 a <13	>1600 a <2100	>110 a 145	>75 a 80	>2000 a <2400	>300 a <375
	4b	>16 a <19	23 a <25	11 a <13	>1600 a <1900	>100 a <130	>75 a <80	>2200 a <2400	>325 a <375
5	5a	16 a 18	22 a <25	>10 a <13	>1600 a <2000	>80 a <110	75 a <80	>2200 a <2400	>325 a <375
	5b	17 a <19	>22 a <26	11 a <14	>1600 a <1800	>90 a <120	>75 a <80	>2200 a <2400	>350 a <375
	5c	>17 a <19	>22 a <26	>11 a <15	>1700 a <2000	>90 a <110	>70 a <80	>2200 a 2400	>350 a <425
	5d	18 a <19	24 a <26	>11 a 13	>1500 a <1800	>90 a 110	75 a <80	>2200 a 2400	>325 a <400
	5e	>18 a 19	>23 a 25	>11 a <14	>1500 a <1800	90 a <110	>70 a <80	>2200 a 2600	>300 a <425
6	6a	17 a <20	23 a <26	>11 a <15	>1400 a 2000	>110 a <130	>75 a 80	2200 a 2400	>300 a <350
	6b	>17 a <20	24 a <27	>11 a 14	1500 a 1700	>100 a <130	75 a <80	>2200 a 2400	>325 a 350
7	7a	>18 a <20	26 a <29	>12 a <15	>1500 a <1800	>90 a <110	>75 a <85	>2200 a <2600	>350 a <375
	7b	18 a <19	>24 a <28	13 a <14	>1600 a <1800	>100 a <120	>75 a <85	>2200 a <2400	>350 a <375
	7c	>17 a <20	25 a <28	>12 a <15	>1600 a <1800	>90 a <110	>70 a <85	>2200 a <2600	>350 a <400
8		>18 a <20	>23 a 28	>12 a <15	>1500 a <1800	>80 a <100	>70 a <80	2400 a <2600	350 a <425
9		>18 a <21	>24 a 28	>13 a <15	>1400 a 1600	>70 a <100	>70 a <85	>2400 a <2800	>325 a <375
10	10a	>16 a <20	>22 a <27	>12 a <15	>1300 a <1600	>80 a <110	>70 a <80	>2200 a <2800	>325 a <375
	10b	>16 a <19	>22 a <26	>12 a <14	>1200 a <1500	>80 a <110	>70 a <80	>2200 a <2600	350 a <375
11		>16 a <19	>22 a 25	>12 a <14	>1300 a <1600	>80 a 120	>75 a <80	>2200 a <2400	>350 a <375
12	12a	>16 a <19	23 a <24	>12 a <15	1200 a <1500	>90 a <110	>75 a <85	>2200 a <2400	>350 a <375
	12b	>16 a <18	>23 a <24	>12 a 13	1300 a <1500	>90 a 100	>75 a <85	>2200 a <2400	>325 a <375

hh:dd = horas e décimos

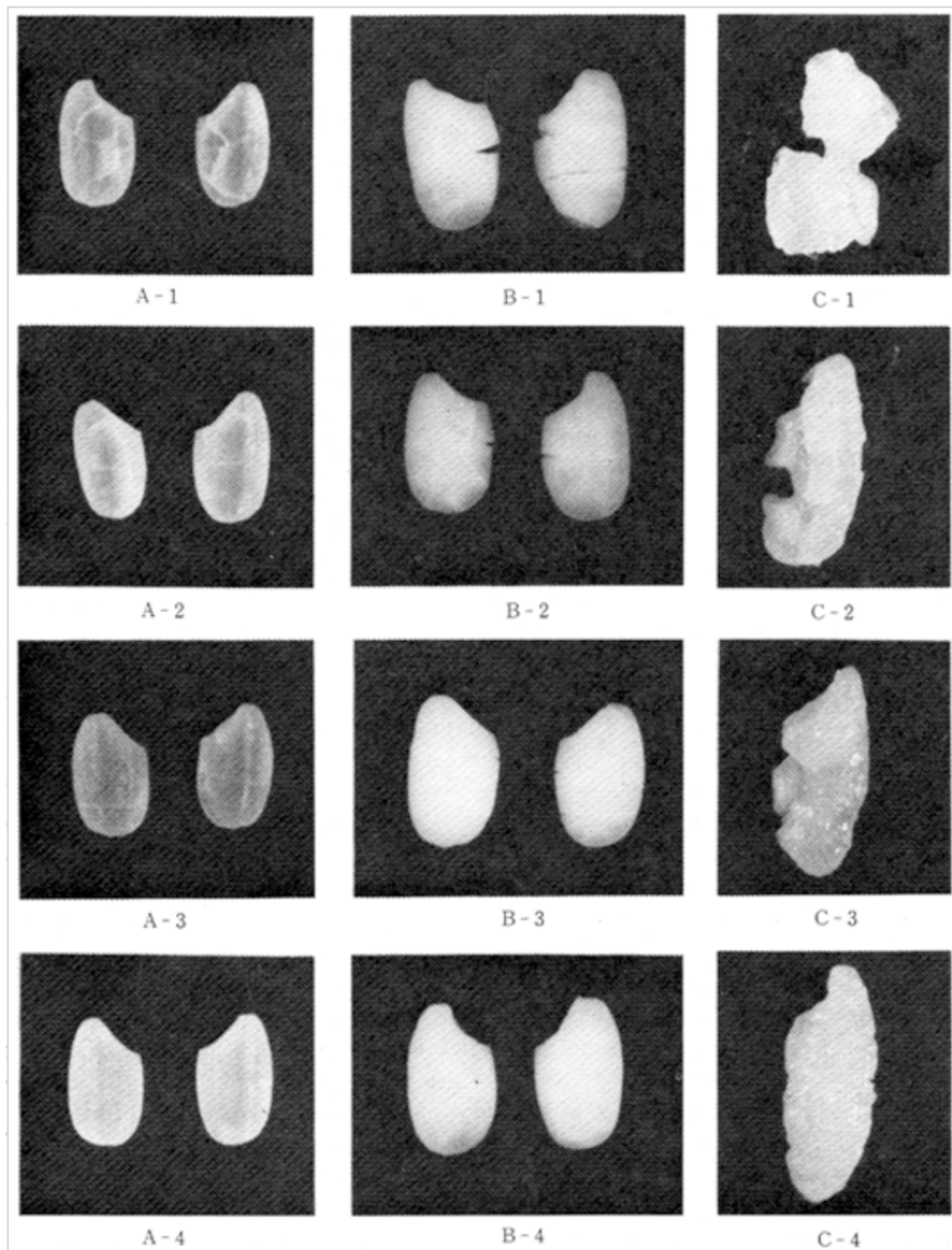
Anexo 2

Número médio de horas de frio abaixo de 7 °C e 10 °C dos períodos de maio-agosto e maio-setembro nas Regiões Agroecológicas do Estado do Rio Grande do Sul.

Região	Sub-região	Horas de Frio			
		abaixo de 7° c		Abaixo de 10° c	
		maio/ agosto	maio/ setembro	maio/ agosto	maio/ setembro
1	1 a	>100 a <200	>100 a <300	>400 a 600	>500 a 700
	1 b	>100 a <400	>100 a <500	>400 a 800	>500 a <900
	1 c	>100 a 300	>100 a <400	>400 a 900	>500 a <900
2	2 a	>100 a 400	>100 a 500	>400 a 900	>500 a 1000
	2 b	>100 a <200	>100 a 200	>400 a <500	>500 a <600
	2 c	>100 a <200	>100 a <300	>400 a <600	>500 a <700
3	3 a	>400 a <500	>500 a 600	900 a <1000	800 a <1100
	3 b	300 a <500	400 a <600	600 a <1000	>700 a <1100
4	4 a	>225 a <500	>200 a <600	>500 a 900	>600 a <1100
	4 b	>200 a 400	>200 a <500	>500 a 800	>600 a 900
5	5 a	>200 a <500	>300 a <500	600 a <900	>600 a <1000
	5 b	>100 a 300	>200 a <400	>400 a <800	600 a 800
	5 c	>100 a 300	200 a <400	500 a 700	>500 a <800
	5 d	>200 a 300	>200 a <400	>500 a <700	>600 a <800
	5 e	200 a <300	200 a <400	>500 a <700	>600 a 800
6	6 a	>100 a 300	>100 a <400	>400 a 800	>500 a <1000
	6 b	200 a <300	>100 a <400	>400 a 700	>500 a <800
7	7 a	>100 a <200	>100 a <200	>400 a <500	>500 a <600
	7 b	>100 a 200	>100 a <300	>400 a 500	>500 a <700
	7 c	>100 a 200	>100 a <300	>400 a <600	>500 a <700
8		>100 a 200	>100 a 300	>400 a 600	>500 a <800
9		>100 a <300	>100 a <300	>400 a <600	500 a <700
10	10 a	>100 a 400	>200 a 400	500 a <1000	>500 a <1000
	10 b	>200 a <600	>200 a <800	800 a <1000	>700 a <1000
11		>200 a 400	>200 a <500	600 a <900	>600 a 1000
12	12 a	>100 a 300	>100 a 400	>400 a <700	>500 a 800
	12 b	>100 a <400	>200 a <400	500 a <800	>500 a 800

Anexo 3

Grãos com fissuras (A), grãos após embebição em água, (B) e grãos deformados pelo cozimento (C). 1. Injúria séria; 2. Injúria leve; 3. Injúria muito leve; 4. Sem injúria. (Yanase, 1989). A-4, B-4 e C-4 caracterizam o arroz do Litoral Norte.



Cultura e ambiente

O regime de ventos é um determinante da vegetação e da paisagem, além de representar um enorme potencial energético.

Diferentes Ecossistemas ao longo da costa do Rio Grande do Sul, um dos maiores santuários de aves migratórias do Hemisfério Sul. Biodiversidade e Pássaros em protegidos no Parque nacional da lagoa do Peixe, qualquer época do ano.

Cultivo do Arroz na região

Os primeiros registros de lavouras comerciais na região iniciam com os italianos e alemães a partir de 1936.

A partir da década de 70, o uso de novas tecnologias, deram impulso a produtividade da lavoura de arroz permitindo que fosse levado para várias partes do país.

A APROARROZ

criada em 22.03. 2007, reúne os associados, controla e administra as atividades do arroz da D.O.

Denominação de Origem “Litoral Norte Gaúcho” registro em 24/08/2010

Características únicas deste “terroir” diferenciam o arroz do Litoral Norte: maior porcentagem de grãos inteiros, baixa taxa de gessamento, maior translucidez e vitricidade demandam menor polimento, com isto o grão fica com mais fibras, proteínas e sais minerais.

Arroz da D.O: Nutrição e alto rendimento na panela, Águas, fauna e flora convivem em harmonia com a produção do arroz nos moldes D.O. além de cumprir a legislação, tem o bônus do autocontrole de produtores conscientes da necessidade de mitigar os impactos ambientais.





CAPÍTULO V

As Indicações Geográficas de vinhos do Rio Grande do Sul

Jorge Tonietto¹

Ivanira Falcade²

Celito Crivellaro Guerra¹

Mauro Celso Zanús¹

¹ Pesquisador da Embrapa Uva e Vinho

² Professora aposentada da Universidade de Caxias do Sul

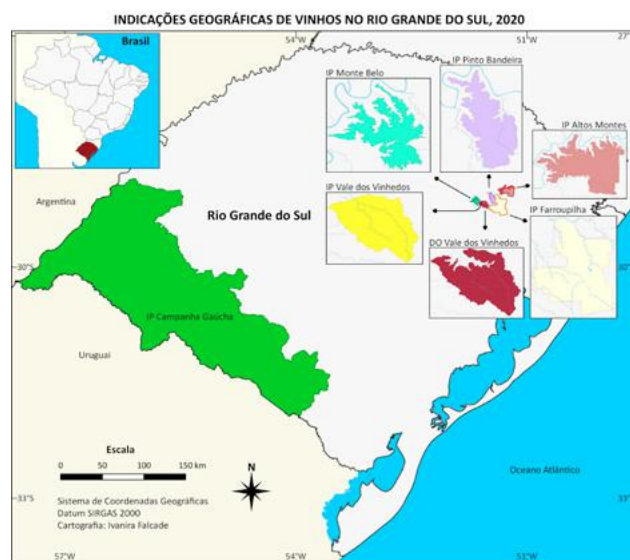
1. Introdução

As indicações geográficas (IG) no Brasil tiveram início no Rio Grande do Sul, através da estruturação da Indicação de Procedência (IP) Vale dos Vinhedos para vinhos. Esta novidade representou uma inovação, que foi apropriada pelo setor vitivinícola e, posteriormente, por diversas outras IGs de produtos no país. As ações de estímulo ao uso desse ativo de propriedade industrial foram feitas sobretudo a partir dos anos 1990 (Tonietto, 1993; Tonietto, 1994; Falcade & Tonietto, 1995), antes mesmo da promulgação da Lei de Propriedade Industrial (LPI) - Lei nº 9.279/1996 (Brasil, 1996), que introduziu, no Brasil, a possibilidade da proteção positiva das indicações geográficas (Brasil, 1996).

Estruturada a partir de 1995 (Falcade et al., 1999) e reconhecida em 2002, a IP Vale dos Vinhedos incorporou onze inovações inéditas na produção de vinhos de qualidade no Brasil (Tonietto, 2002): 1) área de produção delimitada; 2) conjunto de variedades autorizadas para a produção de uvas; 3) limites de produtividade máxima por hectare; 4) origem da matéria-prima proveniente da área de produção delimitada; 5) especificação dos tipos de vinhos autorizados; 6) elaboração, envelhecimento e engarrafamento dos vinhos na área de produção delimitada; 7) padrões de identidade e qualidade (PIQs) dos produtos com limites máximos e/ou mínimos mais restritos para parte das variáveis químicas monitoradas, comparativamente ao estabelecido pela legislação brasileira de vinhos, resultando em produtos de maior qualidade intrínseca; 8) padrões de identidade organoléptica dos produtos, via avaliação sensorial por comissão de degustação; 9) Controle Interno exercido por Conselho Regulador sobre os requisitos de produção

vitícola e enológicos estabelecidos no Regulamento de Uso da IP (documento que passou a ser chamado de Caderno de Especificações Técnicas a partir da Instrução Normativa INPI 095/2018); 10) sinal distintivo para o consumidor e normas de rotulagem, incluindo selo de controle para a rastreabilidade; e, 11) política de respeito, pelos produtores da IP, às indicações geográficas reconhecidas.

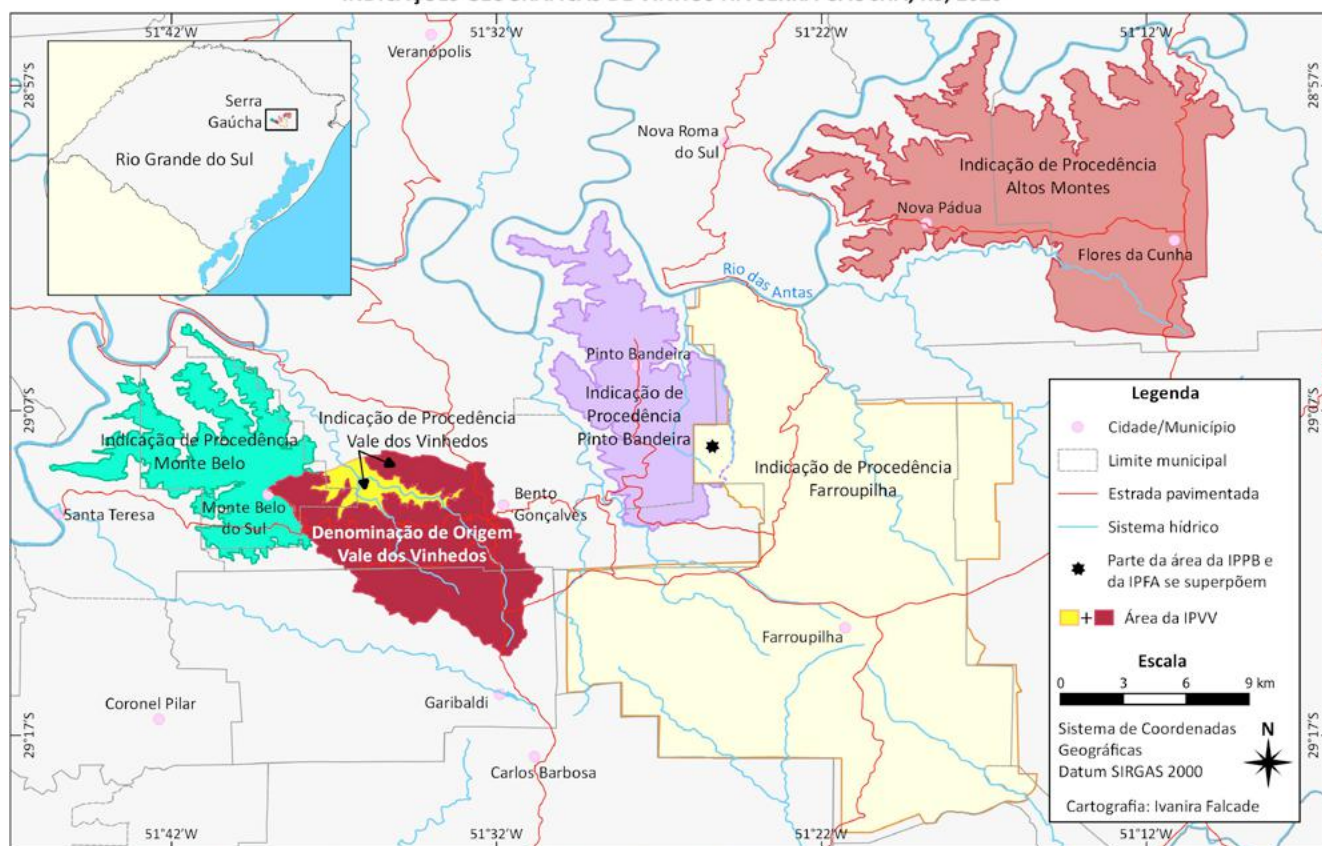
A partir da IP Vale dos Vinhedos, outras regiões de produção desenvolveram seus processos de estruturação e registro de indicações geográficas de vinhos. Em 2020 o Estado do Rio Grande do Sul contava com sete indicações geográficas de vinhos registradas, entre Indicações de Procedência (IP) e Denominação de Origem (DO) (Mapa 1).



Mapa 1. Localização das sete indicações geográficas de vinhos reconhecidas do Estado do Rio Grande do Sul, 2020 (Cartografia: Ivanira Falcade).

A maioria das indicações geográficas de vinhos do Estado do Rio Grande do Sul está localizada na tradicional região vitivinícola da Serra Gaúcha (Mapa 2).

INDICAÇÕES GEGRÁFICAS DE VINHOS NA SERRA GAÚCHA, RS, 2020



Mapa 2. A Serra Gaúcha possui seis indicações geográficas de vinhos reconhecidas, 2020 (Cartografia: Ivanira Falcade).

Essas indicações geográficas foram estruturadas com a participação dos produtores, organizados em associações (Tabela 1), em parceria com instituições de apoio. A Embrapa Uva e Vinho assumiu a coordenação dos projetos estruturantes executados em articulação com instituições parceiras, com destaque para a Universidade de Caxias do Sul - UCS, Universidade Federal do Rio Grande do Sul - UFRGS e Embrapa Clima Temperado. Instituições como a Financiadora de Estudos e Projetos - FINEP, Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado do Rio Grande do Sul - FAPERGS, Fundação de Apoio à Pesquisa e Desenvolvimento Agropecuário Edmundo Gastal - FAPEG, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA, Instituto Nacional da Propriedade Industrial - INPI, Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas - SEBRAE, Cátedra UNESCO "Cultura e Tradições do Vinho" (Universidade da Borgonha, França), entre outras, juntaram-se ao esforço que resultou no estágio atual de desenvolvimento das indicações geográficas de vinho.

Cada IG teve seu pedido de registro encaminhado por uma associação de produtores, que também assumiu a função de atuar como gestora da IG na fase pós-registro, através do respectivo Conselho Regulador (Tabela 1).

Indicação Geográfica			Associação de Produtores (Pedido de registro e gestão da IG)	
Nome geográfico	Modalidade*	Ano do registro no INPI	Sigla	Ano de criação
Vale dos Vinhedos	IP	2002	Aprovale	1995
Pinto Bandeira	IP	2010	Asprovinho	2001
Altos Montes	IP	2012	Apromontes	2002
Vale dos Vinhedos	DO	2012	Aprovale	1995
Monte Belo	IP	2013	Aprobello	2003
Farroupilha	IP	2015	Afavin	2004
Campanha Gaúcha	IP	2020	Vinhos da Campanha Gaúcha	2010

* Modalidade da Indicação Geográfica: IP - Indicação de Procedência; DO - Denominação de Origem.

Tabela 1. Indicações geográficas de vinhos do Estado do Rio Grande do Sul, por ordem cronológica de registro no INPI, e respectiva associação de produtores que atuou como substituto processual no pedido de reconhecimento e que atua como gestora da IG desde a homologação do registro (Elaboração: Jorge Tonietto).

Outra IG em estruturação é o da Denominação de Origem Alto dos Montes de Pinto Bandeira, de espumantes naturais elaborados pelo método Tradicional.

2. Características das Indicações Geográficas de Vinho Gaúchas e dos Produtos

Cada indicação geográfica tem uma identidade única, sendo resultado da construção do território vitivinícola, estruturado em processos que se expressam no renome da região produtora, nos produtos e no território.

A vitivinicultura regional é complexa e, para explicá-la, concorrem muitos fatores. Para contextualizar e caracterizar as regiões de indicações geográficas brasileiras de vinhos, bem como comprovar o seu renome, foram criadas metodologias. Os principais elementos do contexto ambiental/territorial das regiões da Serra Gaúcha e da Campanha Gaúcha e de cada indicação geográfica de vinhos do Rio Grande do Sul são apresentados neste trabalho.

A vinculação das características dos vinhos com as condições naturais e de safra, com as variedades de uvas e os processos de elaboração é o principal fator a contribuir para a tipicidade, diversidade de cores, aromas e sabores dos vinhos, de todas as regiões produtoras no mundo. As indicações geográficas do Rio Grande do Sul se estabeleceram sobre uma tradição produtiva histórica, proveniente de aprendizados diversos, adaptados às peculiaridades geográficas e das culturas locais, bem como às demandas de mercado existentes. Com o processo de construção das normativas de produção de cada uma das indicações geográficas, em um trabalho colaborativo entre os produtores, organizados em associações, e as instituições de pesquisa e desenvolvimento, buscou-se fortalecer as características de excelência já existentes, ao mesmo tempo que se acentuava o aprimoramento da qualidade, da originalidade e da diferenciação dos produtos, em sua composição e apresentação.

A produção vitícola estabelecida no Rio Grande do Sul, anterior ao advento das indicações geográficas (antes dos anos 1990), já se apresentava com diferenças significativas entre as diferentes zonas de produção, devido às características atribuídas pelos biomas, climas, solos, relevos, variedades de uvas, tecnologias vitícolas e enológicas, e aspectos históricos e culturais diversos. Assim, por exemplo, a Serra Gaúcha nos

anos 1980 já despontava com destaque pelos seus vinhos espumantes, enquanto a região da Campanha Gaúcha produzia predominantemente vinhos tranquilos, expressa em uma grande diversidade de vinhos varietais, entre brancos e tintos.

A despeito da diversidade de áreas existentes no Rio Grande do Sul, alguns elementos naturais se assemelham, independentemente das regiões. Do total de sete indicações geográficas reconhecidas, seis estão implantadas em um mesmo bioma - Mata Atlântica, e uma no bioma Pampa. O clima é predominantemente subtropical, de invernos amenos, com chuvas distribuídas ao longo de todo o ano; a irrigação em vinhedos estabelecidos não é um requerimento necessário para viabilizar o sistema de produção. As safras, porém, podem variar bastante entre elas, apresentando condições que determinam o grau de maturação, conforme a variação térmica e a variação anual das chuvas (volume/frequência) no período entre o início da maturação (mudança de cor e textura) até a colheita. Nesse sentido, as condições de influência do El Niño ou La Niña, que se manifestam na intensidade forte, fraco ou neutro, são importantes na definição da qualidade das safras e afetam também a produtividade, seja pelos efeitos de primavera (época de floração e frutificação efetiva) ou de verão (maturação). Por consequência, os vinhos podem variar significativamente ano após ano, em função das uvas estarem com maior ou menor grau de maturação, habilitando a recursos tecnológicos de vinificação diversos, como maceração prolongada, termovinificação ou envelhecimento em barricas de carvalho, para atenuar deficiências ou acentuar qualidades da uva.

Atualmente, as sete indicações geográficas de vinhos do Rio Grande do Sul seguem normas estritas de produção, cujos produtos recebem atestado de conformidade para qualificar seus vinhos tranquilos e espumantes na expressão aos diferentes terroirs existentes. Algumas das principais características das regiões e dos vinhos de cada uma das indicações geográficas do Rio Grande do Sul são apresentadas neste trabalho.

2.1 Indicações Geográficas de Vinhos na Serra Gaúcha

As indicações geográficas de vinhos Altos Montes, Farroupilha, Monte Belo, Pinto Bandeira e Vale dos Vinhedos (IP e DO) possuem áreas contínuas e estão localizadas no contexto da região vitivinícola da Serra Gaúcha (Falcade, Tonietto, 1995), ao Nordeste do Rio Grande do Sul (Mapas 1 e 2). A base geológica é de rochas efusivas da era Terciária, integrando o Planalto das Araucárias, de relevo muito irregular, cujo divisor de águas sul, a 700-900m de altitude, drena as águas para a bacia do Rio Taquari-Antas e situa as indicações geográficas na margem esquerda do Rio das Antas. O contexto regional tem homogeneidade pluviométrica e domínio do clima mesotérmico do tipo temperado. A região era coberta, originalmente, pela Floresta Ombrófila Mista, com bosques de Araucária angustifolia, intercalados por campos nos topos mais suaves, e por espécies da Floresta Estacional Decidual, nas escarpas do planalto, ambas expressões do bioma Mata Atlântica (IBGE, 1986).

A estruturação do território vitivinícola da Serra Gaúcha teve origem no processo de colonização por imigrantes italianos, a partir de 1875, com base em pequenas propriedades adquiridas, exploradas com policultura e trabalho familiar, na qual a videira teve importante papel na criação da identidade regional. A evolução, em particular, da vitivinicultura teve 4 fases: 1) ocupação/organização do espaço em policultura, introdução das videiras e vinhos de variedades americanas (início até anos 1920); 2) expansão da vitivinicultura, com variedades americanas, híbridas e viníferas, fundação de vinícolas e cooperativas vitivinícolas em áreas urbanas (algumas no meio rural), e diversificação dos vinhos elaborados (anos 1930 até os anos 1960); 3) especialização da vitivinicultura, com expansão da área de viníferas, novas vinícolas, inclusive no meio rural, e modernização tecnológica, destacando-se o aumento da produção de vinhos varietais (anos 1970 até os anos 1990); 4) espacialização da vitivinicultura, com a identidade territorial dos vinhos de qualidade, expressa em indicações geográficas (a partir dos anos 2000) (Falcade, 2011; Falcade; Girardi, 1984; Tonietto; Mello, 2001).

2.1.1 Indicação de Procedência Altos Montes

A Região

A região da IP Altos Montes possui 174 km² (Mapa 3). Está localizada entre 28°56'00" e 29°05'03" de latitude Sul e 51°09'25" e 51°22'38" de longitude oeste de Greenwich, sendo 67% no município de Flores da Cunha e 33% em Nova Pádua (Falcade; Tonietto, 2012). O limite da IP incluiu as áreas contínuas com uso agrícola localizadas em altitudes superiores a 550m, independente da declividade, excluindo as áreas contínuas com declividades superiores a 45%. O topônimo Altos Montes tem sua base geográfica nas diversas elevações com altitudes superiores a 800m, localizadas na área limítrofe dos municípios de Flores da Cunha e Nova Pádua (Travessões Alfredo Chaves, Martins e Paredes), sendo designado por legislação municipal e de uso corrente para referir os vinhos produzidos na região.



Mapa 3. Indicação de Procedência Altos Montes de vinhos finos tranquilos e espumantes, registrada em 2012 (Cartografia: Ivanira Falcade).

Na região da IP Altos Montes, o planalto é muito recortado, com vales encaixados nas grandes linhas de falhas e fraturas das rochas vulcânicas. Nas porções superiores, de relevo suave ondulado a plano (Foto 1), a maioria das rochas são ácidas a intermediárias, como riolitos, riodacitos e dacitos; enquanto nas encostas e fundos de vales, de relevo forte escarpado e vertentes íngremes, predominam os basaltos. A região delimitada tem altitudes de 550 a 885m (média de 678m), predominando os Cambissolos Háplicos e Nitossolos Brunos Distróficos, ambos de baixa fertilidade. O clima vitícola (Sistema CCM) é temperado quente a temperado, de noites temperadas, e úmido. É a indicação geográfica da Serra Gaúcha

localizada na porção mais elevada do vale do Rio das Antas, com um clima mais ameno, resultando num período de colheita das uvas um pouco mais tardio.



Foto 1. Paisagem vitícola na região da Indicação de Procedência Altos Montes: a viticultura se estende por um patamar de relevo suave ondulado (Foto: Ivanira Falcade).

Desde as primeiras décadas da imigração, eram centenas de famílias que cultivavam videiras e produziam vinhos nos municípios de Flores da Cunha e Nova Pádua. Neste contexto, a partir dos anos 1930, ocorreu importante atuação de vinícolas e produtores na disseminação de variedades *Vitis vinifera*, a exemplo da Vinícola Riograndense, cujos vinhedos próprios se localizavam nas cercanias da atual cidade de Flores da Cunha. A partir dos anos 1960, foram criadas muitas vinícolas comerciais, com vinhedos próprios, com elaboração de diversos produtos, entre os quais vinhos finos tranquilos e espumantes. Em 2002, foi criada a Associação de Produtores dos Vinhos dos Altos Montes (Apromontes), contando com 12 vinícolas estruturadas e com aporte tecnológico que resultou na significativa melhoria da qualidade dos vinhos. Entre seus objetivos, estava a organização da IP para os vinhos finos, que haviam conquistado reconhecimento e que fizeram o renome da região dos Altos Montes.

A evolução recente da vitivinicultura da IP Altos Montes (Foto 1) tem permitido agregar o enoturismo como atividade de geração e de ampliação do consumo de seus vinhos e do reconhecimento da região. O meio rural da região Altos Montes é diverso em elementos paisagísticos, incluindo vinhedos e vinícolas que marcam o caráter identitário da região da IP, além de outros atrativos socioculturais e ambientais. O roteiro enoturístico tem infraestrutura de atendimento para visita e degustação de vinhos (incluindo cursos), sendo possível usufruir de experiências enogastronômicas. A região também conta, em Flores da Cunha, com a Escola Internacional de Gastronomia da Universidade de Caxias do Sul, que inclui cursos de sommelier e juiz de vinhos.

Os Vinhos

Na definição dos vinhos autorizados da IP foram muito importantes os elementos históricos da região, como também as características geográficas particulares da área delimitada. Nessa região da Serra Gaúcha, a maturação da uva é um pouco mais lenta do que em outras áreas de menor altitude. Os vinhos refletem as características atribuídas pelos fatores geográficos da Serra Gaúcha, particulares deste bioma/clima/solo/relevo, como acidez natural marcante, boa coloração, álcool moderado, taninos médios/altos e bom potencial de envelhecimento.

Entre os vinhos brancos destaca-se, pela sua história, a produção de Riesling Itáliaico, que se apresentam com uma acidez viva, com aroma predominante de notas cítricas e elegância de sabor. O Chardonnay é leve, de marcante frescor aromático e gustativo, com aroma de notas delicadas (predominando as cítricas), intensidade e persistência moderadas. O vinho de Gewürztraminer possui também acentuado frescor aromático e gustativo e expressa toda a tipicidade desse varietal, com notas de lichia, floral e especiarias.

Entre os tintos, o Merlot e o Cabernet Franc apresentam cor rubi viva, são elegantes, de acidez marcada, com excelentes características para compor a rica gastronomia local.

Diversos outros varietais autorizados, como o Pinot Noir – que desenvolve boa coloração na região demarcada, também apresentam atributos de qualidade, variando em intensidade de cor e paladar, conforme as condições de cada safra.

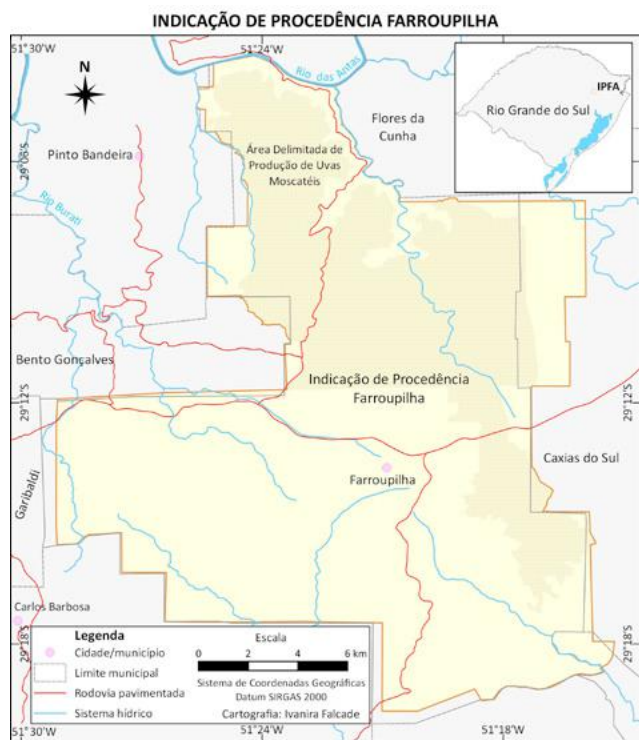
Os espumantes, tipo Brut, do método Charmat ou Tradicional, são de coloração palha/esverdeado, de aroma fino e elegante – mais adequados para o consumo quando ainda jovens.

Os espumantes moscatéis, por sua vez, são mais claros e expressam um intenso caráter floral, são doces e equilibrados em acidez.

2.1.2 Indicação de Procedência Farroupilha

A Região

A região da IP Farroupilha possui 379 km² (Mapa 4). Está localizada entre 29°03'18" e 29°19'39" de latitude Sul e 51°15'19" e 51°29'03" de longitude Oeste de Greenwich; incluindo integralmente o município de Farroupilha (que representa 99% da área da IP), conforme limites político-administrativos especificados na Lei Orgânica do Plano Diretor de Desenvolvimento Municipal de Farroupilha de 2010, e pequenas áreas limítrofes em Caxias do Sul, Pinto Bandeira e Bento Gonçalves (Tonietto; Falcade, 2014). O topônimo que referencia a origem dos vinhos moscateis é Farroupilha, nome do município, que alude à guerra do Rio Grande do Sul com o Império.



Mapa 4. Indicação de Procedência Farroupilha de vinhos finos tranquilos e espumantes, registrada em 2015 (Cartografia: Ivanira Falcade).

Na IP Farroupilha existe uma área tradicional e de expansão de cultivo de uvas moscateis onde, há décadas, essas uvas se adaptaram e da qual devem provir a maioria das uvas destinadas à elaboração dos vinhos da IP – “Área Delimitada de Produção de Uvas Moscatéis” – ADPM (Mapa 4). Esta área possui altitudes entre 450 e 800m (média de 648m), com ocorrência de geadas tardias, onde a variedade

Moscato Branco se adaptou por ser de brotação tardia, viabilizando seu cultivo.

Nas áreas mais altas da IP Farroupilha, em particular na ADPM, predominam as rochas vulcânicas como riolitos e riolacitos, e, nas áreas mais baixas, os basaltos. Nas áreas mais elevadas, o planalto tem relevo (Foto 2) suave ondulado e ondulado, predominando exposição solar norte; enquanto os vales são de vertentes abruptas e escarpadas, esculpidos pela rede de drenagem marcada, ao norte, pelo vale do Rio das Antas e, ao sul, pelos tributários do Rio Caí. A IP Farroupilha tem altitudes de 120 e 800m, sendo mais elevadas na ADPM. Os solos predominantes são os Cambissolos Háplicos, com baixos teores de matéria orgânica, e Nitossolos Brunos, com altos teores de matéria orgânica e muito argilosos. O clima vitícola (Sistema CCM) é temperado quente, de noites temperadas, úmido; com elevado risco de geadas tardias.



Foto 2. Paisagem vitícola na região da Indicação de Procedência Farroupilha: a viticultura recobre encostas, em relevo suave ondulado e ondulado (Foto: Ivanira Falcade).

Foi no território de Farroupilha que se fixaram os primeiros imigrantes italianos, com sua cultura de uva e vinho. Desde 1929 e ao longo de décadas, a evolução da vitivinicultura impulsionou a criação de cooperativas e vinícolas comerciais, marcando a economia do município. A região da IP Farroupilha concentra a maior área de produção de uvas moscateis do Brasil. Entre as variedades autorizadas para a elaboração de produtos da IP, destaca-se a cultivar Moscato Branco. Nas últimas décadas, os vinhos melhoraram na qualidade, conquistando novos mercados, sendo reconhecidos com prêmios em concursos, estimulando dezenas de vinícolas familiares e cooperativas de pequenos viticultores a organizarem, em 2005, a Associação Farroupilhense de Produtores de Vinhos, Espumantes, Sucos e Derivados (AFAVIN). A associação promove essa vitivinicultura de fortes traços culturais, realizando o concurso Seleção de Vinhos de Farroupilha, bem como gerindo a IP de vinhos moscateis Farroupilha

promovidos, inclusive, no Festival do Moscatel. Esses eventos, bem como os percursos por estradas rurais para observação de paisagens vitícolas e visita às vinícolas, onde os produtos podem ser degustados, são importantes marcas do enoturismo na região da IP Farroupilha.

Os Vinhos

Além dos aspectos particulares da geografia local, o principal fator determinante da característica dos vinhos da IP Farroupilha é o emprego de cultivares moscatéis, que atribuem uma distinção marcante de aroma e sabor aos produtos. Entre as variedades moscatéis, a mais importante é a Moscato Branco tradicionalmente cultivada na região, rica em ácidos tartárico e málico e contribuinte para as notas de floral e frutado dos espumantes moscatéis e outros vinhos. A Moscato Branco é atualmente plantada somente no Brasil, não havendo registro de sua produção em outros países, conforme pesquisa coordenada pela Embrapa. Também contribuem para a tipicidade dos produtos, porém em menor volume, outras variedades do grupo dos moscatos, como a Moscato Giallo, a Moscato Bianco clone R2 e as Malvasias aromáticas. A seguir são apresentadas as principais características dos vinhos:

- Vinho Moscatel Espumante: caracteriza-se pela coloração amarelo palha esverdeado (às vezes quase incolor), com efervescência persistente, abundante e espuma de coloração branca. No aroma aparecem notas de frutas cítricas, mamão-papaia, pêssego, flores brancas, mel e ervas de quintal. Em boca a doçura é marcante, com notas de mel, frutas tropicais frescas, ervas de quintal e cravo da Índia. Os espumantes apresentam excelente cremosidade, equilíbrio entre doçura e acidez, e longa persistência em final de boca.
- Vinho Tranquilo Branco Moscato: apresenta coloração amarelo palha com notas esverdeadas de intensidade média. Os aromas apresentam-se em mescla de notas de frutas tropicais, tais como mamão e maracujá, pera madura, flores brancas, ervas de quintal e mel, típicos desta região. O sabor é nítido, com acidez marcante e delicada, a qual confere sensação de frescor aos vinhos. Quando elaborado com Moscato Giallo, o vinho apresenta menor acidez e notas florais e especiarias um pouco mais pronunciadas, devido ao nível de maturação

obtido e à maior intensidade aromática das uvas dessa variedade.

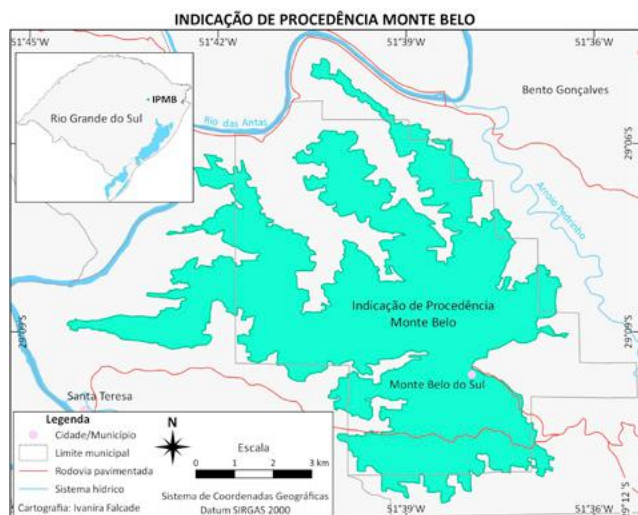
- Vinho Frisante Moscatel: os vinhos frisantes moscatéis da IP Farroupilha apresentam coloração amarelo palha, com notas esverdeadas claras e borbulhas de pequeno tamanho na taça. O aroma é leve e delicado, mescla notas de frutas cítricas, tais como pomelo e casca de laranja, notas florais de rosas e jasmim, bem como notas adocicadas de mel, batata doce e pêssego. O paladar denota a presença leve de gás carbônico – natural da fermentação, provocando uma sensação refrescante, com gostos cítricos, florais e frutas tropicais muito intensos. A acidez é delicada, com moderada doçura, boa cremosidade e harmonia.

Outros produtos elaborados, em menores volumes, são o Vinho Licoroso Moscatel e a Mistela Simples, que também apresentam intensas notas de floral e especiarias, típicas das variedades moscatéis.

2.1.3 Indicação de Procedência Monte Belo

A Região

A região da IP Monte Belo possui 56 km² (Mapa 5). Está localizada entre 29°04'36" e 29°11'41" de latitude Sul e 51°36'23" e 51°44'22" de longitude Oeste de Greenwich; sendo 80% no município de Monte Belo do Sul, 11% em Bento Gonçalves e 9% em Santa Tereza (Falcade; Tonietto, 2012). O limite da IP é marcado pelo alto de um patamar recortado, no município de Monte Belo do Sul, por vales de tributários do Rio das Antas, incluindo na delimitação áreas contínuas de uso agrícola, tendo no entorno à delimitação áreas contínuas de elevada declividade cobertas de floresta. O topônimo que referencia a origem dos vinhos é Monte Belo, nome do município, uma homenagem ao lugar homônimo localizado em Pavia (Lombardia/ Itália).



Mapa 5. Indicação de Procedência Monte Belo de vinhos finos tranquilos e espumantes, registrada em 2013 (Cartografia: Ivanira Falcade).

As porções mais elevadas da região da IP têm geologia constituída por riolitos, dacitos e riodacitos e, nas áreas mais baixas, por basaltos. No alto, predomina um relevo suave ondulado a ondulado (Foto 3), contrastando com os vales escarpados do entorno, resultando em exposição predominante Norte. As altitudes variam de 349m a 659m (média de 485m). Nos solos, predominam os Argissolos Acinzentados e os Cambissolos Háplicos, com baixa fertilidade e baixos teores de matéria orgânica. O clima vitícola (Sistema CCM) é da classe quente, de noites temperadas a quentes e úmido. Dentre as indicações geográficas de vinhos da Serra Gaúcha, a IP Monte Belo é aquela localizada em menores altitudes médias. Isto repercute no clima mais quente e num período de colheita das uvas que tende a ser mais precoce.



Foto 3. Paisagem vitícola na região da Indicação de Procedência Monte Belo: a viticultura, marcada pelos plátanos, recobre encostas e topos, em relevo suave ondulado a ondulado (Foto: Ivanira Falcade).

Até 1992, Monte Belo do Sul e Santa Tereza eram distritos do município de Bento Gonçalves. Assim a evolução da viticultura na região está muito relacionada a Bento Gonçalves. Desde o século

XIX, a produção de uvas nas pequenas propriedades familiares na região da IP Monte Belo se destacou na construção da identidade regional. Há referências ainda dos anos 1920 à viticultura em Monte Belo do Sul (e no que hoje constitui também o Vale dos Vinhedos) como sendo o mais importante centro de produção do município, avaliando o vinho como “verdadeiramente excelente”. Os viticultores do então distrito de Monte Belo muito contribuíram no fornecimento de uvas para vinícolas de toda Serra Gaúcha. No contexto das mudanças da economia vitivinícola da Serra Gaúcha, isso contribuiu para que as vinícolas atuais tenham sido criadas a partir dos anos 1980 e se localizem no meio rural.

Em 2003, foi criada a Associação dos Vitivinicultores de Monte Belo do Sul (Aprobelo), cujos produtores estavam motivados a estimular a produção de vinhos de qualidade com origem controlada. A vitivinicultura da IP Monte Belo expressa seu terroir e território; marca a paisagem (Foto 3) e alcançou reconhecimento na qualidade dos vinhos. Os vinhedos formam um mosaico, muitos sustentados por *Platanus acerifolia*, elemento da paisagem vitícola que a distingue de outras regiões do mundo, tradição etrusca de usar tutor vivo, adaptada de forma original pelos imigrantes italianos e seus descendentes. A IP Monte Belo tem desenvolvido seu potencial enoturístico, oportunizando acesso à originalidade dessa região de muitos vinhedos e pequenas vinícolas familiares, de rica gastronomia e patrimônio arquitetônico (igrejas, casas, muros e pilares em pedra, etc.).

Os Vinhos

A região de Monte Belo foi historicamente um importante polo de produtores de uvas finas. As vinícolas dessa região são predominantemente de pequeno porte, permitindo a elaboração de pequenos volumes e produtos diferenciados. Entre os destaques estão os vinhos tranquilos e espumantes de Riesling Itálico ou Chardonnay, pela fineza de aroma, mineralidade, delicadeza e frescor de sabor, com notas cítricas e sutil floral. Os espumantes – que também recebem a contribuição do vinho base de Pinot Noir e Riesling Itálico – são finos e equilibrados, de média acidez, melhores quando consumidos ainda jovens.

Entre os tintos destacam-se o Cabernet Franc, Tannat, Cabernet Sauvignon e Merlot, que alcançam uma boa

coloração e maturação fenólica, originando vinhos de sabor equilibrado, moderado conteúdo alcoólico e boa expressão varietal.

Os espumantes são finos e equilibrados, de média acidez, melhores quando consumidos ainda jovens; pela participação do Riesling Itálico, apresentam acidez marcante, aroma frutado cítrico e de carambola, sutil e característico.

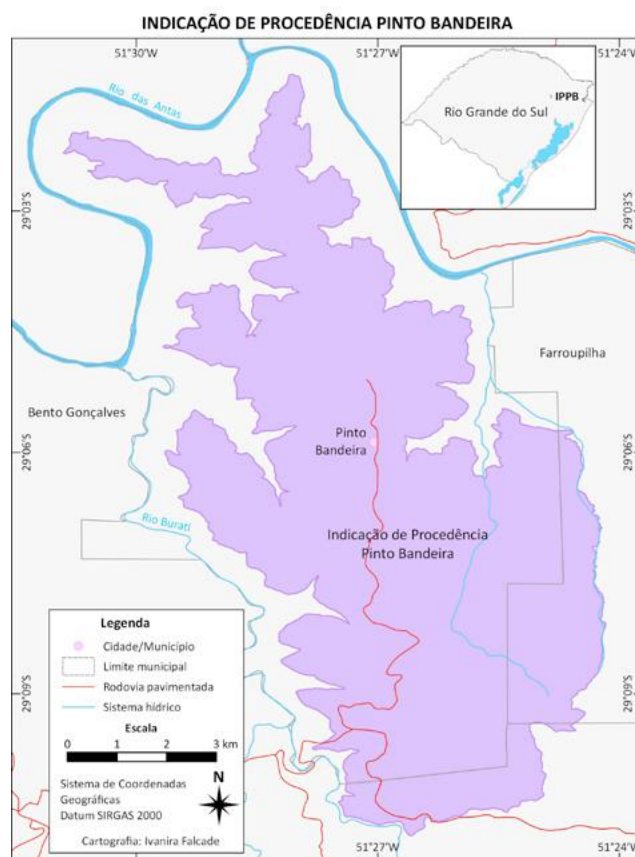
Os Moscatéis Espumantes apresentam uma abundante efervescência, de colarinho branco e doçura marcante. São jovens, de acidez refrescante, ricos em notas florais e de uvas moscatéis.

Um dos diferenciais dos vinhos da IP, à disposição dos produtores, é o emprego de leveduras autóctones, selecionadas pela Embrapa nos próprios vinhedos de viticultores dentro da área demarcada. Estas leveduras contribuem para um bom desempenho da fermentação e a produção de aromas agradáveis e delicados.

2.1.4. Indicação de Procedência Pinto Bandeira

A Região

A região da IP Pinto Bandeira possui 81 km² (Mapa 6). Está localizada entre 29°01'18" e 29°11'45" de latitude Sul e 51°24'10" e 51°30'54" de longitude Oeste de Greenwich; sendo 85% no município de Pinto Bandeira (na ocasião do registro da IP era distrito de Bento Gonçalves); 6% em Bento Gonçalves e 9% em Farroupilha (Falcade; Tonietto, 2008). O limite da IP foi inspirado nos critérios europeus da vitivinicultura de montanha, sendo definida a cota mínima em 500m de altitude, resultando na delimitação de patamar com 26% da área com declividade superior a 30%, intensamente recortado por pequenos e profundos vales recobertos por floresta, em encostas de elevada declividade. O topônimo que referencia a origem dos vinhos é Pinto Bandeira, denominação do município, que homenageia um militar gaúcho do século XIX.



Mapa 6. Indicação de Procedência Pinto Bandeira de vinhos finos tranquilos e espumantes, registrada em 2010 (Cartografia: Ivanira Falcade).

Na IP, as altitudes variam de 500m a 770m (média de 612m). Nas porções mais elevadas, predominam as rochas riolitos, dacitos e riodacitos, e, nas áreas mais baixas, os basaltos. No alto, predomina relevo suave ondulado a ondulado (Foto 4), mas 1/3 da IP possui relevo forte ondulado a montanhoso e escarpado, destacando-se a exposição solar Norte. Nos solos, predominam os Argissolos Bruno Acinzentados, derivados de rochas ácidas. O clima vitícola (Sistema CCM) é o temperado quente, de noites temperadas, úmido. Assim, a região, situada num patamar elevado da Serra Gaúcha, possui características climáticas específicas, com temperaturas diurnas mais amenas e noites frescas, o que dá um caráter particular à viticultura e às uvas da IP Pinto Bandeira.



Foto 4. Paisagem vitícola na região da Indicação de Procedência Pinto Bandeira: a viticultura forma um mosaico, sobretudo em encostas de relevo suave ondulado e ondulado (Foto: Ivanira Falcade).

Em 1880, já havia produção de vinhos em Pinto Bandeira, elaborados nos porões das casas dos imigrantes. A viticultura expandiu e ensejou, nos anos 1930, a organização de cooperativas e a instalação de vinícola comercial, que muito contribuiu para a disseminação de variedades de uvas para vinhos finos. Essa particularidade de Pinto Bandeira aportou tecnologias, que aprimoraram a vitivinicultura da região ao longo das décadas seguintes. Em 2001, diversas vinícolas criaram a Associação dos Produtores de Vinho de Pinto Bandeira (Asprovinho), objetivando qualificar a produção e o comércio de vinhos, alcançando reconhecimento, bem como implementar a IP de vinhos finos e estimular o enoturismo. A IP Pinto Bandeira possui identidade territorial e cultural, perceptível inclusive na paisagem múltipla na qual se inserem vinhedos e vinícolas. Na região se pode viver integralmente a experiência do mundo do vinho, desde visitar vinícolas, com degustação, até a hospedagem em pousada onde, da decoração à paisagem que se descortina da janela, a vitivinicultura convida a conviver e usufruir.

Os Vinhos

Os elementos que mais contribuem na diferenciação dos vinhos dessa IP são a altitude onde as uvas são produzidas, o conjunto de variedades e a experiência dos vinicultores, com destaque para o saber-fazer na elaboração de espumantes. A altitude média onde se encontram os vinhedos determina temperaturas um pouco mais baixas e retarda um pouco o ciclo da planta e a maturação dos frutos. Isto, entre outros efeitos, contribui para um excelente nível de acidez (menor pH), principalmente de ácido tartárico, e para a biossíntese de antocianas e taninos.

Os espumantes nature, extra brut e brut (brancos ou rosés) – elaborados exclusivamente pelo método Tradicional – apresentam um aroma fino, cítrico, com nuances de fermento e tostado. O sabor apresenta um moderado conteúdo alcoólico, sendo equilibrado por uma acidez marcante, contribuinte à qualidade dos espumantes. O domínio da arte de fermentar os espumantes na garrafa (método Tradicional) – com média ou alta permanência sobre as borras (sur lies), aporta maior complexidade e persistência aos sabores.

Os espumantes moscatéis, provenientes de uma única fermentação em autoclaves, apresentam elevada efervescência, cor palha claro/quase incolor, aroma intenso e doçura pronunciada, com acidez equilibrada e alta tipicidade proveniente, principalmente, das uvas Moscato Branco produzidas na área demarcada.

O vinho branco de maior destaque é o Chardonnay, que apresenta cor amarelo-palha, com notas aromáticas que remete a abacaxi, maçã verde, frutas cítricas e, eventualmente, manteiga, tostado e levedura. O sabor é refrescante, de média intensidade, mais persistente quando em contato com o carvalho.

Entre os tintos, destacam-se o Cabernet Franc, o Cabernet Sauvignon e o Tannat, sendo que este último também contribui para aumentar a cor e estrutura dos vinhos de corte (assemblage). A coloração é brilhante e viva, predominantemente rubi. No nariz apresenta as notas de frutas vermelhas escuras, com leve toque vegetal. Tem um corpo mediano, com taninos leves e acidez média/alta. Em safras de verões secos, também podem ser obtidos vinhos tintos de maior estrutura, corpo e potência. A acidez dos vinhos e a concentração de pigmentos e taninos permite, em muitas safras, que os vinhos da IP desenvolvam um bom potencial de guarda. Também tem destaque os tintos de Pinot Noir e Sangiovese, de coloração rubi claro e rubi vivo, respectivamente. São vinhos muito equilibrados, de média estrutura e alcançam maior intensidade de cor e sabor quando as safras são de verões menos úmidos – o que tem ocorrido com certa frequência nos últimos anos.

2.1.5 Indicação de Procedência Vale dos Vinhedos

A Região

A região da IP Vale dos Vinhedos possui 81 km² (Mapa 7), localizada entre 29°08'23" e 29°14'26" de latitude Sul e 51°29'50" e 51°37'27" de longitude Oeste (Falcade, 1999, p.47); 63% no município de Bento Gonçalves; 30% em Garibaldi e 7% em Monte Belo do Sul. O limite da IP teve por base o conceito geográfico de vale, delimitado a partir do divisor de águas, incluindo a área de vinhedos e as vinícolas. O topônimo que referencia a origem dos vinhos é Vale dos Vinhedos, denominação do distrito pertencente ao município de Bento Gonçalves, intensamente cultivado com vinhedos e onde se localizavam a maioria das vinícolas.



Mapa 7. Indicação de Procedência Vale dos Vinhedos de vinhos finos tranquilos e espumantes, registrada em 2002 (Cartografia: Ivanira Falcade).

A região da IP Vale dos Vinhedos tem elevação geral noroeste-sudeste, cujas altitudes variam de 205 a 720m (média de 548m), quase 80% acima de 500m, com densa rede de drenagem dendrítica e cobertura original de florestas. O vale é intensamente recortado, predominando orientação solar do eixo nordeste-norte-noroeste, que inclui encostas de alta declividade, em pequenos e profundos vales, de relevo forte ondulado a escarpado. Nas áreas de maior altitude, predomina o relevo suave ondulado e ondulado (Foto 5). A geologia apresenta as rochas riolitos, dacitos e riodacitos, nas porções mais elevadas, e basaltos, nas áreas mais baixas. Na região da IP, os solos mais frequentes são os Cambissolos e os

Argissolos, seguindo os Neossolos e Chernossolos. O clima vitícola (Sistema CCM) é o temperado quente, de noites temperadas a quentes, úmido.



Foto 5. Paisagem vitícola na região da Indicação de Procedência Vale dos Vinhedos: a viticultura se estende por encostas e topos, em relevo ondulado e suave ondulado (Foto: Ivanira Falcade).

Conforme relatos de imigrantes italianos, a produção de uvas e vinhos na região da IP Vale dos Vinhedos iniciou ainda no século XIX, contribuindo na construção da identidade regional. Há referências dos anos 1890 à viticultura e ao vinho no Vale dos Vinhedos como sendo “verdadeiro néctar” e importante centro de produção do município de Bento Gonçalves. Embora, dos anos 1930 aos 1980, a maioria das vinícolas tenham se instalado nas cidades, algumas vinícolas prosperaram no Vale dos Vinhedos.

Nova fase se iniciou em meados da década de 1980, com expansão da área de vinhedos e criação de vinícolas comerciais para produção de vinhos finos, tanto por necessidade como por estímulo das condições produtivas, tecnológicas e culturais, econômicas, sociais e políticas. O contexto local, nacional e global dos anos 1990 estimulou um grupo de vitivinicultores a criarem a Associação de Produtores de Vinhos Finos Vale dos Vinhedos (Aprovale), interessados na produção de vinhos de qualidade com origem controlada, em ampliar o mercado e buscar o reconhecimento nacional dos vinhos, além de promover o enoturismo. Assim, em 2002, os vinhos da IP Vale dos Vinhedos se tornaram o primeiro produto e região brasileira registrada como indicação geográfica do Brasil sendo, logo a seguir, também reconhecida pela União Europeia. A região se tornou referência internacional de enoturismo, atraindo centenas de milhares de turistas que usufruem da cultura local e vivem a experiência do mundo do vinho, com visitas guiadas, gastronomia

e hospedagem, além de ver uma paisagem que marca e expressa seu terroir e território.

Os Vinhos

Com o estabelecimento da IP Vale dos Vinhedos, os produtores da região procuraram dar destaque às variedades que já apresentavam longo histórico de produção e aptidão às condições locais, como a Merlot, mas também variedades que, embora de plantio mais recente, apresentaram bom potencial enológico, como Tannat, Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Ancellotta e Egiodola.

Por estar no contexto da Serra Gaúcha, a produção de espumantes também recebeu destaque, sendo elaborados, principalmente, a partir das uvas Chardonnay e Pinot Noir. A despeito da diversidade de variedades empregadas e tipos de vinhos autorizados na IP, todos reúnem como característica média a elegância de estrutura e de atributos sensoriais, como a acidez refrescante e teor alcoólico moderado. As variações na maturação entre cada safra determinam a intensidade da expressão da cor e do sabor, bem como a potência alcoólica dos vinhos, que normalmente é moderada.

Os vinhos tintos varietais alcançam uma excelente coloração e, pela acidez natural das uvas, apresentam boa condição de envelhecimento em garrafa. Os tintos de corte (assemblage) são normalmente mais encorpados e intensos – em cor e sabor, recebendo uma maior contribuição de pigmentos e taninos das variedades Tannat, Alicante Bouschet ou Ancellotta.

2.1.6 Denominação de Origem Vale dos Vinhedos

A Região

A região da DO Vale dos Vinhedos possui 72 km² (Mapa 8), localizada entre 29°08'23" e 29°14'26" de latitude Sul e 51°29'50" e 51°37'27" de longitude Oeste de Greenwich (Falcade, Tonietto, 2010); 61% no município de Bento Gonçalves; 34% em Garibaldi e 5% em Monte Belo do Sul. Em 55% da região, o limite da DO Vale dos Vinhedos manteve o limite da IP mas, de noroeste ao centro do vale, o relevo é muito irregular por isso, nesse setor, a delimitação considerou a ruptura da paisagem, usando os critérios de declividade, altitude e uso e cobertura do solo,

resultando em maior homogeneidade natural e vitícola, diferindo daquela da IP, já que excluiu as áreas mais baixas e quentes do fundo do vale. O topônimo que referencia a origem dos vinhos da DO manteve Vale dos Vinhedos, denominação do distrito pertencente ao município de Bento Gonçalves.



Mapa 8. Denominação de Origem Vale dos Vinhedos de vinhos finos tranquilos e espumantes, registrada em 2012 (Cartografia: Ivanira Falcade).

Os fatores naturais do meio geográfico na área delimitada da DO Vale dos Vinhedos possuem boa homogeneidade (Foto 6), com altitudes entre 400 e 700m (média de 570m), predominando rochas ácidas a intermediárias, marcada por encostas do vale com boa exposição solar e declividade, nos vinhedos, entre 5% e 30%; solos majoritariamente Cambissolos e Argissolos, de média fertilidade e bem drenados; e clima temperado perúmido, um bioclima próprio da área na maturação das uvas.



Foto 6. Paisagem vitícola na região da Denominação de Origem Vale dos Vinhedos: a viticultura moderna ocupa encostas e topos, principalmente em relevo suave ondulado (Foto: Ivanira Falcade).

Os fatores humanos da DO Vale dos Vinhedos são marcados por: variedades estruturantes (Merlot, Chardonnay, Pinot Noir), cujos vinhos podem receber cortes de variedades específicas, em menores

proporções; limites de produtividade máxima por hectare e por planta; ponto de colheita das uvas distinto por variedade e tipo de vinho, incluindo níveis específicos de maturação das uvas, que devem ser totalmente produzidas na área da DO; tipos de vinhos autorizados, os quais seguem processos de elaboração específicos e cumprem tempo de maturação determinados.

Desde os anos 2000, a Aprovele e os produtores, interessados em vinhos de qualidade com origem controlada, incrementaram ações em escala nacional e internacional, ampliando e diversificando mercados e o renome dos vinhos, além de ações e atividades do enoturismo. As dezenas de prêmios que vinhos da região da DO Vale dos Vinhedos têm obtido em concursos nacionais e internacionais, além dos milhares de enoturistas que visitam as vinícolas da região, são evidências do reconhecimento da qualidade da produção e da identidade da região, como expressão do terroir e território do Vale dos Vinhedos, a primeira denominação de origem de vinhos brasileira.

Os Vinhos

A DO Vale dos Vinhedos está centrada em uma categoria de vinhos que melhor expressam o terroir da região demarcada em termos de qualidade e tipicidade, resultado dos fatores naturais e humanos, associados ao saber-fazer local.

Para garantir uma maior tipicidade aos vinhos da DO – sem subtrair as diferenças tecnológicas e estilos de elaboração de cada produtor – cada categoria de produto requer um percentual mínimo de poucas variedades – escolhidas pelo seu excelente desempenho histórico.

Os espumantes devem conter, no mínimo, ou 60% de Chardonnay e/ou 60% de Pinot Noir, podendo compor corte somente com a Riesling Itália, elaborados exclusivamente pelo método Tradicional, com, no mínimo, nove meses de contato com as borras (*sur lies*). Os vinhos tintos podem ser somente varietal Merlot (com no mínimo 85%) ou de corte com Tannat, Cabernet Sauvignon ou Cabernet Franc, quando devem conter, no mínimo, 60% do vinho estruturante de Merlot. Os vinhos brancos podem ser, exclusivamente, varietal Chardonnay (com no mínimo 85% de Chardonnay) ou de corte

com Riesling Itália, com no mínimo de 60% de Chardonnay.

Adicionalmente, com o cumprimento das normas de produção e padrões de qualidade das uvas, os produtos têm-se apresentado com as seguintes características médias:

- Espumantes: apresentam uma coloração palha, com aroma de média expressão, notas de frutado, sutil cítrico e abacaxi, moderada acidez; são leves, nítidos, de médio corpo e média complexidade – melhor quando consumidos até 3 anos da elaboração.

- Vinhos Brancos: apresentam uma coloração palha/esverdeado ou amarelo-clara, com expressivas notas do varietal Chardonnay (ex. sutil abacaxi) e, eventualmente, com notas de especiarias derivadas da madeira (carvalho). O sabor é fino, delicado e refrescante, com acidez média, médio corpo e estrutura, persistência média/longa.

- Varietal tinto Merlot: apresenta coloração rubi escura, com aroma frutado intenso, notas características da variedade (framboesa e amoras), presença de notas de carvalho, sutil toque vegetal, acidez e álcool equilibrados, boa estrutura – salienta-se a harmonia do conjunto e a integração dos sabores.

- Vinhos tintos de corte: coloração intensa, rubi escuro, com notas que se mesclam entre o frutado e o sutil vegetal (às vezes proveniente do Cabernet Sauvignon), são elegantes, de sabor e corpo intensos, taninos redondos e alta persistência.

2.2 Indicação de Procedência Campanha Gaúcha

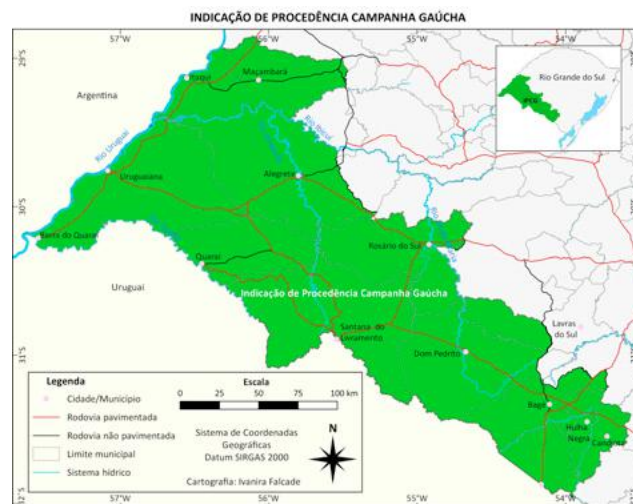
A Região

A região da IP Campanha Gaúcha possui 44.365 km² (Mapa 9), localizada entre 28°50'53" e 31°57'31" de latitude Sul e 53°33'36" e 57°38'37" de longitude Oeste. Campanha Gaúcha é o topônimo que referencia a origem dos vinhos, que expressa os processos da natureza e da sociedade ocorridos nessa região localizada a sudoeste do Rio Grande do Sul. Em termos naturais, campanha é campo, campina, pradaria, prado, planície; em termos humanos, foi campo de batalha, campo de guerra, front; é fronteira

com o Uruguai e a Argentina. O gentílico relativo ao Rio Grande do Sul pode ser rio-grandense ou gaúcho, sendo este mais usado nas últimas décadas. Assim, o topônimo Campanha Gaúcha expressa o território regional, que se distingue nacionalmente como centro de produção de vinhos.

Para o traçado do limite da região da IP foram consideradas as variáveis naturais (geologia, geomorfologia, solos, bioma, elementos e fatores climáticos, hidrografia, entre outros), bem como a evolução da vitivinicultura, sua localização e características atuais, além dos processos de regionalização ao longo do século XX. Para o recorte, foram usados os limites político-administrativos municipais e distritais, além de referências estruturadas em campo. Assim, a área da IP Campanha Gaúcha é constituída pelos territórios dos seguintes municípios: Aceguá, Barra do Quaraí, Candiota, Hulha Negra, Itaqui, Quaraí, Rosário do Sul, Santana do Livramento e Uruguai; bem como dos seguintes distritos: Alegrete, pertencente ao município de Alegrete; de Bagé, Pirai e José Otávio, pertencentes ao município de Bagé; de Dom Pedrito, pertencente ao município de Dom Pedrito; de Ibaré, pertencente ao município de Lavras do Sul; de Maçambará, Bororé e Encruzilhada, pertencentes ao município de Maçambará; além de parte dos distritos de Joca Tavares, pertencente ao município de Bagé, e de Torquato Severo, pertencente ao município de Dom Pedrito (Falcade; Tonietto, 2018; IBGE, 2015).

A IP Campanha Gaúcha limita com as seguintes regiões fisiográficas do Rio Grande do Sul: Serra do Sudeste, a leste-nordeste; Depressão Central e Missões, a norte-noroeste; bem como com a Argentina, a oeste-noroeste, e com o Uruguai, a sul-sudoeste, países com os quais faz divisa.



Mapa 9. Indicação de Procedência Campanha Gaúcha de vinhos finos tranquilos e espumantes, registrada em 2020 (Cartografia: Ivanira Falcade).

A região da IP Campanha Gaúcha tem três áreas geológicas distintas: as rochas pré-cambrianas formam a base à leste, onde as altitudes são próximas de 300m; na área central, são rochas sedimentares (secundárias e aluviões recentes) da Depressão Central, marcada por morros testemunhos (Foto 7); e, no setor centro-oeste, são rochas efusivas da Bacia do Paraná, cujas altitudes declinam até 100m, nas cercanias da calha do rio Uruguai. Nessa extensa região, predomina o relevo plano e suavemente ondulado, formado por pequenas colinas (localmente denominadas de coxilhas).

A diversidade geológica e de relevo, entre outros fatores, resultou em diversidade de solos predominando, nas áreas vitícolas atuais, aqueles de classe recomendável, como os Argissolos (Vermelho-Amarelo, Vermelho e Amarelo), em relevo suave ondulado, profundos, bem drenados e de baixa fertilidade natural; além de Latossolo Vermelho, Luvisolos e Planossolos Háplicos (Flores et al., 2017).

O bioma Pampa cobre a região de campos, com matas galerias ao longo do sistema hídrico. O clima vitícola (Sistema CCM) é quente (com gradiente térmico crescente de sudeste para noroeste, evidenciando o efeito da continentalidade), de noites temperadas, subúmido. Trata-se da região vitivinícola mais quente do sul do Brasil, com um macroclima que possibilita a adaptação das diferentes variedades de videira, das precoces às tardias, resultando em vinhos com identidade própria. Nesse contexto regional, ocorrem distintas paisagens, nas quais a vitivinicultura criou novas paisagens, compondo paisagens vitícolas.

A vitivinicultura foi levada à região, no período colonial: à oeste, a partir das reduções jesuíticas espanholas; à leste, pelos portugueses. Contudo, essa vitivinicultura foi para o consumo próprio, embora tenha tido alguma importância em Uruguaiana e em Bagé, em fins do século XIX e início do XX. A vitivinicultura começa a estruturar um território do vinho na região da IP Campanha Gaúcha a partir dos anos 1970, quando investidores nacionais e estrangeiros aproveitaram as oportunidades para a produção de vinhos finos, incentivados também por estudos que comprovaram a aptidão da região para a produção de uvas e vinhos de qualidade, e por políticas públicas de promoção à vitivinicultura regional (Foto 7). Após 2000, ocorreu importante expansão da área de vinhedos (tanto por grandes, como pequenos produtores) e a instalação de diversas vinícolas pelos maiores produtores. Atualmente, os pequenos e médios produtores, que não possuem vinícolas, elaboram vinhos em parceria com vinícolas locais ou da Serra Gaúcha.

A produção de vinhos de qualidade possibilitou a conquista de mercados importantes nos centros brasileiros de maior consumo e a região alcançou reconhecimento, estimulando os produtores a criarem, em 2010, a Associação de Produtores de Vinhos Finos da Campanha Gaúcha (Vinhos da Campanha), e estruturarem a IP, como forma de consolidar o reconhecimento da origem dos seus vinhos, e o enoturismo, que está em crescimento, com atividades que incluem visita com degustação, sendo possível também refeições harmonizadas com a gastronomia típica da região. O território do vinho da Campanha Gaúcha é relativamente recente, mas a qualidade dos vinhos já tem sido reconhecida em concursos nacionais e internacionais.



Foto 7. Paisagem vitícola na região da Indicação de Procedência Campanha Gaúcha: a viticultura ocupa encostas de colinas e áreas planas, onde sobressaem os morros testemunhos (Foto: Ivanira Falcade).

Os Vinhos

As características naturais da geografia local (bioma Pampa), onde predominam planícies, coxilhas e cerros, clima mais quente e seco entre as regiões vitivinícolas do sul do Brasil, com verões ensolarados, associado ao cultivo de vinhedos em espaldeira, habilitou a produção de um espectro amplo de variedades, que encontram na região condições para uma completa maturação das uvas de diversas variedades destinadas à produção de vinhos finos.

Algumas das características médias dos vinhos da IP indicam que os vinhos espumantes, elaborados tanto pelo método Charmat quanto pelo método Tradicional, apresentam coloração bastante clara (ou rosé), são leves, delicados, refrescantes e de acidez moderada.

Os vinhos rosés têm um matiz vermelho-claro ou salmão, são sutilmente frutados, delicados, mas com boa persistência de paladar.

Os vinhos brancos têm, predominantemente, um matiz palha ou amarelo-claro. Os aromas são finos e variam conforme o aporte de cada uva: varietal Pinot Grigio (notas de pera), Riesling Itálico (notas cítricas), Chardonnay (notas de abacaxi), Sauvignon Blanc (notas tropicais e sutil vegetal) ou Gewürztraminer (notas de lichia e rosas). As notas de madeira (carvalho) não são muito pronunciadas, de forma a ressaltar os aromas da fruta. No paladar são vinhos leves, embora o Chardonnay, muitas vezes - conforme o estilo buscado pela vinícola, possa ser mais encorpado, potente, volumoso, amanteigado, untuoso e intenso. Quase todos têm uma moderada acidez - devido aos dias e noites quentes de verão, com um bom equilíbrio de sabor. São vinhos predominantemente jovens e fáceis de beber.

Os vinhos tintos também são variados em expressão aromática e estrutura de paladar, conforme as uvas empregadas. Predominam aqueles de cor com matiz vivo, rubi-claro, olfato de média intensidade, destacando as notas de frutas maduras (sem a presença de notas vegetais ou pimentão-verde), variando do frutado moderado no Tempranillo, Merlot e Touriga Nacional, cassis no Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc, para notas de menta e especiarias no Tannat, que também pode participar de cortes com as castas tintas - incrementando a cor e a estrutura. No sabor,

os vinhos são macios, com acidez moderada/baixa, de bom corpo e volume. Entre os tintos, destaca-se o varietal Tannat - nas condições do bioma da Campanha Gaúcha, particularmente clima e solo, essa uva apresenta uma excelente maturação fenólica, originando um vinho de coloração intensa, com taninos marcantes, de boa qualidade, boa acidez, potente, podendo, inclusive, ser envelhecido por mais tempo, quando adquire elevada complexidade de aroma e sabor.

3. Requisitos de Produção nas Indicações Geográficas de Vinhos do Rio Grande do Sul

De acordo com a legislação brasileira (Brasil, 1996; INPI, 2018), as indicações geográficas possuem elementos de estruturação, registro e gestão que devem ser atendidos, incluindo os apresentados na Figura 1, adaptada para o caso dos vinhos.



Figura 1. Elementos estruturais das indicações geográficas de vinhos (Elaboração: Jorge Tonietto).

Nas Indicações de Procedência, há necessidade de comprovação de que o nome geográfico da região se tornou conhecido como centro de produção de vinhos. Nas Denominações de Origem, o produto deve apresentar qualidades ou características determinadas pelo meio geográfico, incluindo os fatores naturais e humanos.

No Brasil, na prática, tanto as Denominações de Origem, quanto as Indicações de Procedência

de vinhos, possuem vinhos com qualidades ou características associadas à origem geográfica. Isto porque a videira é fortemente influenciada pelo clima, solo, técnicas de produção da uva e de elaboração dos vinhos. A influência da origem geográfica está balizada pelos requisitos de cada IG, definidos nas condições ou proibições de uso de cada IG, explicitadas nos Cadernos de Especificações Técnicas.

A Tabela 2 classifica e quantifica os requisitos de produção das indicações geográficas de vinhos do Rio Grande do Sul, estabelecidos nos Regulamentos de Uso (hoje chamados de Cadernos de Especificações Técnicas), da IP Vale dos Vinhedos (Tonietto, 2006), DO Vale dos Vinhedos (Tonietto et al., 2013b), IP Pinto Bandeira (Tonietto et al., 2013a), IP Altos Montes (Tonietto et al., 2013c), IP Monte Belo (Tonietto et al., 2016), IP Farroupilha (Tonietto et al., 2017) e IP Campanha Gaúcha (INPI, 2020). Assim, os produtores, além de atender a todas as especificações estabelecidas no marco regulatório do vinho brasileiro, devem cumprir com os diversos requisitos específicos de cada IG, os quais foram estabelecidos por eles próprios, visando preservar a originalidade da produção e do saber-fazer local de cada IG.

Indicação geográfica	Modalidade	Nº de requisitos de produção do Caderno de Especificações Técnicas				Nº total de requisitos por IG
		Tipos de vinhos	Variedades, sistemas de produção vitícola e origem das uvas	Processo de elaboração e maturação dos vinhos	Padrões físico-químicos e sensoriais dos vinhos	
Altos Montes	IP	5	8	8	5	26
Campanha Gaúcha	IP	4	6	7	3	20
Farroupilha	IP	6	6	5	10	27
Monte Belo	IP	4	8	17	4	33
Pinto Bandeira	IP	5	5	5	3	18
Vale dos Vinhedos	IP	7	3	4	3	17
Vale dos Vinhedos	DO	3	10	13	5	31

Tabela 2. Tipos e número de requisitos definidos no Caderno de Especificações Técnicas para cada indicação geográfica de vinhos do Rio Grande do Sul (Elaboração: Jorge Tonietto e Alexandre Mussnich).

Os requisitos referem-se a quatro grupos: a) tipos de vinhos autorizados em cada IG; b) variedades autorizadas, sistemas de produção vitícola, incluindo produtividade máxima por hectare e qualidade da uva para vinificação; c) processos e práticas enológicas

autorizadas para a elaboração dos vinhos, maturação e engarrafamento; e, d) padrões analíticos e sensoriais dos vinhos. Todos esses requisitos visam promover a qualidade e assegurar a identidade dos vinhos da IG. Os tipos de vinhos e as variedades utilizadas na sua elaboração, em cada IG, são apresentados a seguir.

Tipos de Vinhos

Os vinhos das indicações geográficas registradas até 2020 são elaborados exclusivamente com uvas de variedades de *Vitis vinifera* L. Os tipos de vinhos das indicações geográficas do Estado do Rio Grande do Sul estão assinalados na Tabela 3.

Indicação geográfica registrada		Tipos de vinhos							Outros			
		Tranquilos			Espumantes			Leve	Frisante	Licoroso	Mistela simples	Brandy
Nome geográfico	Modalidade	Branco	Rosado	Tinto	Charmat	Método tradicional	Moscatel Espumante					
Altos Montes	IP	x	x	x	x	x	x					
Campanha Gaúcha	IP	x	x	x	x	x						
Farroupilha	IP	x					x		x	x	x	x
Monte Belo	IP	x		x	x	x	x					
Pinto Bandeira	IP	x	x	x		x	x					
Vale dos Vinhedos	IP	x	x	x	x	x	x	x		x		
Vale dos Vinhedos	DO	x		x		x						

Tabela 3. Tipos de vinhos autorizados para cada uma das indicações geográficas registradas do Estado do Rio Grande do Sul (Elaboração: Jorge Tonietto).

De uma maneira geral, em cada IG, os tipos de vinhos autorizados são, historicamente, os mais importantes ali produzidos, com o seguinte perfil:

- Todas as indicações geográficas possuem vinhos tranquilos brancos;
- Os vinhos tranquilos rosados estão presentes somente nas Indicações de Procedência Altos Montes, Campanha Gaúcha, Pinto Bandeira e Vale dos Vinhedos;
- O vinho tinto tranquilo somente não é produzido na IP Farroupilha, pelo fato de os produtos serem elaborados apenas a partir de uvas moscatéis brancas ou rosadas;
- Os espumantes estão presentes em todas as indicações geográficas, com as seguintes particularidades: a)

a) IP Farroupilha somente contempla o Moscatel Espumante já que a produção é exclusivamente elaborada a partir de uvas moscatéis; b) O Moscatel Espumante não faz parte dos tipos de produto da IP Campanha Gaúcha e na DO Vale dos Vinhedos; c) Os Espumantes Naturais podem ser elaborados pelo método Charmat e o Método Tradicional, exceto na IP Pinto Bandeira e na DO Vale dos Vinhedos, onde são elaborados exclusivamente pelo Método Tradicional; e,

- A IP Farroupilha inclui outros tipos de vinhos, como o frisante e o licoroso, além dos derivados mistela simples e brandy. O vinho frisante e o vinho leve fazem parte dos tipos de produto da IP Vale dos Vinhedos.

Variedades

As variedades para a elaboração dos vinhos das indicações geográficas registradas do Estado do Rio Grande do Sul são apresentadas na Tabela 4. São variedades cultivadas na área geográfica delimitada da respectiva IG, consideradas pelos produtores como importantes para estarem autorizadas para a elaboração dos vinhos. As uvas para a elaboração

dos vinhos devem obrigatoriamente ser produzidas na área geográfica delimitada da IG (variando entre 85% e 100%, em função da IG). Via de regra, cada IG tem estabelecidas as variedades autorizadas para os diferentes tipos de vinhos, podendo contemplar especificações sobre o percentual da uva nos vinhos varietais (entre 85% e 100%, em função da IG), especificações sobre a participação das variedades nos cortes, entre outros.

Variedades	IP						DO
	Altos Montes	Campanha Gaúcha	Farroupilha	Monte Belo	Pinto Bandeira	Vale dos Vinhedos	Vale dos Vinhedos
Alfrocheiro		x					
Alicante Bouschet		x		x		x	
Alvarinho		x					
Ancellotta	x	x			x	x	
Barbera		x					
Cabernet Franc	x	x		x	x	x	x
Cabernet Sauvignon	x	x		x	x	x	x
Chardonnay	x	x		x	x	x	x
Chenin Blanc		x					
Egiodola				x		x	
Flora						x	
French Colombard		x					
Gamay		x				x	
Gewurztraminer	x	x			x	x	
Grenache		x					
Longanesi		x					
Malbec		x					
Malvasias	x					x	
Malvasia Bianca			x	x	x		
Malvasia de Cândia	x		x	x	x		
Marselan	x	x					
Merlot	x	x		x	x	x	x
Moscato Branco ¹	x		x	x	x		
Moscato Bianco ²	x	x	x	x	x		
Moscato de Alexandria ³	x		x	x	x		
Moscatoel Nazareno					x		
Moscato						x	
Moscato de Hamburgo		x	x	x			
Moscato Giallo	x	x	x	x	x		
Moscato Rosado			x				
Petit Verdot		x					
Peverella					x		
Pinotage					x	x	
Pinto Blanc						x	
Pinot Grigio ⁴		x					
Pinot Noir	x	x		x	x	x	x
Pinotage		x					
Prosecco ⁵				x		x	
Refosco	x						
Riesling Itálico	x	x		x	x	x	x
Riesling Renano		x					
Ruby Cabernet		x					
Sangiovese		x			x		
Sauvignon Blanc	x	x			x	x	
Sémillon		x			x	x	
Syrah		x					
Tannat	x	x		x	x	x	x
Tempranillo ⁵		x					
Touriga Nacional		x					
Trebbiano	x	x			x	x	
Viognier		x			x		

Sinônimos: ¹Corresponde ao Moscato Branco tradicional cultivado na Serra Gaúcha; ²Moscato Petit Grain, Moscato Branco; ³Moscatoel de Alexandria; ⁴Pinot Gris; ⁵Glera; ⁶Tinta Roriz, Aragones.

Tabela 4. Variedades autorizadas para a elaboração dos vinhos das indicações geográficas registradas do Estado do Rio Grande do Sul (Elaboração: Jorge Tonietto).

4. O Controle nos Vinhos das Indicações Geográficas

As indicações geográficas de vinhos do Estado do Rio Grande do Sul utilizam um sistema de controle assemelhado, estruturado nos Conselhos Reguladores (CR) de cada uma das associações de produtores gestoras de IG.

Os Conselhos Reguladores são órgãos sociais integrantes dos estatutos de cada uma das associações. Nos estatutos, estão definidas as competências e atribuições em termos de gestão da IG e a sua composição, incluindo a representação dos produtores e de instituições externas. A gestão inclui o controle, a proteção e a promoção da IG.

Os vinhos com IG devem ser produzidos atendendo ao conjunto de requisitos de produção, definidos no Caderno de Especificações Técnicas (antes denominados de Regulamentos de Uso). Existem dois níveis de controle. Um deles é exercido pelos produtores, através do Autocontrole (Figura 2). Outro é realizado pelo Conselho Regulador (CR), correspondendo à etapa do Controle Interno. Inicialmente o CR recebe, anualmente, por parte dos produtores, os pedidos de inscrição dos vinhos para serem qualificados como produto da IG. Compete ao CR verificar o cumprimento dos requisitos do Caderno de Especificações Técnicas. Para tal, o CR gere e operacionaliza o Plano de Controle, que estabelece as etapas, os métodos, os fluxos, as responsabilidades e os agentes de controle, entre outros (Figura 2).



Figura 2. Principais balizadores das etapas de controle das indicações geográficas de vinhos do Rio Grande do Sul até a colocação

do produto no mercado (Elaboração: Jorge Tonietto).

Uma etapa importante do controle de qualidade é a averiguação da conformidade dos vinhos quanto ao enquadramento das análises físico-químicas e sensoriais. As análises físico-químicas devem atestar o atendimento a todos os padrões da legislação de vinhos vigente e atender aos requisitos adicionais estabelecidos no Caderno de Especificações Técnicas, para muitos parâmetros mais restritivos do que os padrões de identidade e qualidade (PIQs). Exemplo disso são os níveis máximos de acidez volátil (análise associada com a qualidade das uvas e com o processo fermentativo e de conservação) permitidos, havendo uma tolerância menor do que aqueles níveis máximos permitidos pela legislação. Além disso, a análise sensorial, de caráter obrigatório, objetiva garantir que os produtos tenham aspecto visual, aroma e paladar com a qualidade esperada para a indicação geográfica. O painel de degustadores, às cegas e com parecer livre de cada painelistas, deve decidir se autoriza ou não a amostra. Os referenciais de qualidade mínimos são estabelecidos pelo próprio painel, considerando os preceitos e expectativas de cada IG. Para as Indicações de Procedência, a 'linha de corte' estabelecida é, basicamente, que os vinhos não tenham nenhum defeito de cor, aroma e paladar e, ao mesmo tempo, apresentem alguns atributos de qualidade que os diferenciem de vinhos de consumo corrente, regulares ou medíocres. Para os vinhos da DO, de maneira resumida, a aprovação das amostras requer padrões de qualidade um pouco superiores. Além de atentar para os defeitos, os degustadores são solicitados a observar se as características de cor, aroma e sabor correspondem ao esperado para a região - em tipicidade (de variedade e de estilo - vinculado a todo o sistema de produção estabelecido), qualidade e expressão dos gostos. Enfim, para sua aprovação, os produtos não devem se desviar dos limites estabelecidos pelos procedimentos de produção (vitícola e enológico) estabelecidos, sendo mais que apenas um bom vinho, representando uma expressão do terroir.

Para o produto que atende ao estabelecido no Caderno de Especificações Técnicas, o Conselho Regulador emite o Atestado de Conformidade, o que possibilita obter a autorização, por parte do Conselho Regulador, para que o produtor possa fazer uso do

signo distintivo da IG para o produto destinado ao mercado consumidor (Figura 3).

Os vinhos de indicação geográfica são rotulados com o nome da IG, especificando a modalidade (IP ou DO), bem como utilizando o sinal distintivo da respectiva IG, incluindo numeração de controle, única para cada garrafa, possibilitando manter a rastreabilidade do produto (Figura 3).

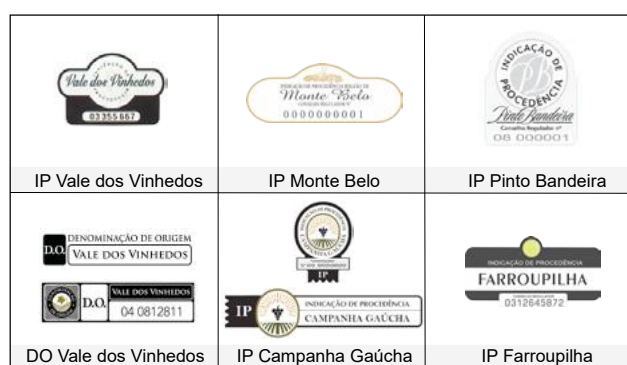


Figura 3. Selos de controle, com a representação de cada IG, e outros elementos utilizados na rotulagem dos vinhos (Elaboração: Jorge Tonietto).

Isso possibilita ao mercado consumidor ter acesso a produtos conformes, garantido a manutenção da relação de confiança entre o produtor e consumidor, bem como assegurando a credibilidade da IG, que tem como guardiões os produtores e o Conselho Regulador.

5. Comentários finais

Ao longo das últimas três décadas, desde o início dos trabalhos que culminaram com sua implantação no Brasil, as indicações geográficas de vinhos adquiriram enorme importância para o ordenamento da produção de vinhos de qualidade no estado do Rio Grande do Sul, e para a cadeia vitivinícola como um todo. Dos inúmeros benefícios, destacam-se os seguintes:

- Foram a base para um importante salto na qualidade intrínseca geral dos produtos das regiões tradicionais delimitadas e para as regiões vizinhas e/ou limítrofes;
- Constituíram-se no motor central do desenvolvimento econômico, social e ambiental das regiões delimitadas, via incremento da atividade de produção vitivinícola associada ao enoturismo, à enogastronomia, à hotelaria, à produção de insumos diversos, ao patrimônio cultural, gerando necessidade de incremento da infraestrutura pública e privada

e aumentando o sentimento de pertencimento comunitário e de valorização do patrimônio material e imaterial dos territórios das indicações geográficas;

- Serviram de exemplo a ser seguido por produtores de outras regiões do país, tendo de algum modo contribuído para motivar novos investimentos e projetos vitivinícolas em vários estados brasileiros, dinâmica esta que veio a formar o que atualmente convencionou-se chamar 'novas regiões vitivinícolas brasileiras';

- Também serviram de 'case' para processos de estruturação de inúmeras indicações geográficas brasileiras de vários outros produtos, além de motivar processos semelhantes em regiões vitivinícolas dos estados de Santa Catarina, Pernambuco e Bahia, bem como para desenvolver este potencial em outros estados, como Minas Gerais e São Paulo;

- Permitiram o alinhamento da vitivinicultura gaúcha e brasileira aos exigentes mercados internacionais consumidores de vinho;

- Permitiram, da mesma forma que ocorre nos tradicionais países vitícolas mundiais, ressaltar e dar maior visibilidade às diferenças concretas existentes entre as áreas de produção, decorrentes de especificidades de clima, solo, relevo, aptidão enológica de variedades, práticas vitícolas e enológicas e fatores históricos e culturais; como consequência, a apresentação internacional dos vinhos do Brasil ficou enriquecida e ganhou em imagem e reputação.

Atualmente, a dinâmica de estruturação de novas regiões vitivinícolas com status de IG atingiu nova fase, ocorrendo em paralelo ao aperfeiçoamento às dinâmicas de gestão das indicações geográficas reconhecidas. Pode-se prospectar para o futuro a continuidade do aprimoramento organizacional das indicações geográficas de vinhos, bem como o aumento substancial da oferta de vinhos brasileiros com IG no mercado nacional e internacional. Estima-se que haverá crescente agregação de valor aos produtos, impulsionado pela ampliação do renome das indicações geográficas.

Dentre as inúmeras razões desse sucesso, um fator pode ser considerado central: a adoção, no início do processo (nos anos 1990), de metodologia criteriosa, detalhada e adaptada às condições da vitivinicultura brasileira no segmento de vinhos de qualidade para

a estruturação, delimitação e gestão da produção vitivinícola nas regiões postulantes ao status de IG.

Agradecimentos

Os conhecimentos que possibilitaram a estruturação das indicações geográficas de vinhos do Rio Grande do Sul, alguns dos quais integram o conteúdo desta publicação, também contaram com a importante participação de técnicos e pesquisadores de diferentes instituições, incluindo, entre outros, André Rodrigo Farias, Carlos Alberto Flores, Cláudia Alcaraz Zini, Eliana Casco Sarmento, Eliseu José Weber, Flávio Bello Fialho, Francisco Mandelli, Heinrich Hasenack, Henrique Pessoa dos Santos, João Carlos Taffarel, Joelsio José Lazzarotto, José Maria Filippini Alba, Loiva Maria Ribeiro de Mello, Maria Emília Borges Alves, Patrícia Silva Ritschel, Rosemary Hoff e Siclério Ahlert, aos quais registramos nosso agradecimento e reconhecimento. Importante também referir importante trabalho desenvolvido ao longo dos anos pelos painéis de degustadores que apoiam os Conselhos Reguladores das indicações geográficas, contando com a participação de diversos profissionais das vinícolas, da Embrapa Uva e Vinho e da Associação Brasileira de Enologia – ABE, possibilitando acumular conhecimento para a descrição do perfil sensorial dos vinhos das indicações geográficas. Neste esforço, destacamos também o trabalho de assessoria de Jaime Milan e o apoio à avaliação sensorial de Odinéli Louzada dos Santos Corrêa.

Referências bibliográficas

BRASIL. Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996. Regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial. **Diário Oficial da União**: seção 1, Brasília, DF, p. 8353, 15 maio 1996.

FALCADE, I. **A paisagem como representação espacial**: a paisagem vitícola como símbolo das indicações de procedência de vinhos das regiões Vale dos Vinhedos, Pinto Bandeira e Monte Belo (Brasil). 2011. 310f. Tese (Doutorado em Geografia) Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, Dijon, 2011.

FALCADE, I. **Elementos que comprovam que o nome geográfico Vale dos Vinhedos se tornou conhecido e reconhecido na produção de vinhos**. Bento Gonçalves: Embrapa Uva e Vinho; UCS; Aprovale; Pelotas: Embrapa Clima Temperado, [2010]. 19p. Nota Técnica.

FALCADE, I. **Elementos que comprovam ter o nome geográfico Altos Montes se tornado conhecido como centro de produção de vinhos finos**. Bento Gonçalves: Embrapa Uva e Vinho; UCS; Pelotas: Embrapa Clima Temperado; Flores da Cunha: Apromontes, [2012]. 59p. Nota Técnica.

FALCADE, I. **Elementos que comprovam ter o nome geográfico Campanha Gaúcha se tornado conhecido como centro de produção de vinhos finos**. Bento Gonçalves: UCS, [2017]. 67p. Nota Técnica.

FALCADE, I. **Elementos que comprovam ter o nome geográfico Farroupilha se tornado conhecido como centro de produção de vinhos finos moscatéis**. Bento Gonçalves: Embrapa Uva e Vinho; UCS; Pelotas: Embrapa Clima Temperado; Farroupilha: Afavin, [2014]. 58p. Nota Técnica.

FALCADE, I. **Elementos que comprovam ter o nome geográfico Pinto Bandeira se tornado conhecido como centro de produção de vinhos**. Bento Gonçalves: Embrapa Uva e Vinho; UCS; Asprovinho; Pelotas: Embrapa Clima Temperado, [2008]. 71p. Nota Técnica.

FALCADE, I. **Elementos que comprovam ter o nome geográfico Região de Monte Belo se tornado conhecido como centro de produção de vinhos**. Bento Gonçalves: Embrapa Uva e Vinho; UCS; Pelotas: Embrapa Clima Temperado; Monte Belo do Sul: Aprobelo, [2012]. 55p. Nota Técnica.

FALCADE, I. TONIETTO, J. **Delimitação da área geográfica da denominação de origem Vale dos Vinhedos**. Bento Gonçalves: Embrapa Uva e Vinho; UCS; Aprovale; Pelotas: Embrapa Clima Temperado, [2010]. 5p. Nota Técnica.

FALCADE, I., GIRARDI, L. H. **Considerações preliminares sobre a organização do espaço agrário de Bento Gonçalves/RS**. In: ENCONTRO NACIONAL DE GEOGRAFIA AGRÁRIA, 4, 1984. Santa Maria. Anais... Santa Maria: EDUFMS, v.2, 1984, p.207-210.

- FALCADE, I.; MANDELLI, F.; FLORES, C.A.; FASOLO, P.J.; POTTER, R. O. (org.). **Vale dos Vinhedos: caracterização geográfica da região**. Caxias do Sul: EDUCS, 1999. 144 p.
- FALCADE, I.; TONETTO, J. **A viticultura para vinhos finos e espumantes na Região da Serra Gaúcha, Brasil: topônimos e distribuição geográfica**. Bento Gonçalves: EMBRAPA-CNPV, 1995. 28p. (EMBRAPA-CNPV. Documentos, 13).
- FALCADE, I.; TONETTO, J. **Delimitação da área geográfica da Indicação de Procedência Altos Montes**. Bento Gonçalves: Embrapa Uva e Vinho; UCS, [2012]. 5p. Nota técnica.
- FALCADE, I.; TONETTO, J. **Delimitação da área geográfica da indicação de procedência Região de Monte Belo**. Bento Gonçalves: Embrapa Uva e Vinho; UCS; Pelotas: Embrapa Clima Temperado; Monte Belo do Sul: Aprobello, [2012]. 6p. Nota Técnica.
- FALCADE, I.; TONETTO, J. **Delimitação da área geográfica da indicação de procedência Campanha Gaúcha: vinhos finos tranquilos e espumantes**. Bento Gonçalves: Embrapa Uva e Vinho, 2017. 6 p. Nota técnica.
- FALCADE, I.; TONETTO, J. **Indicação de Procedência Pinto Bandeira - delimitação da área geográfica**. Bento Gonçalves: Embrapa Uva e Vinho; UCS; Asprovinho; Pelotas: Embrapa Clima Temperado, [2008]. 5p. Nota Técnica.
- FLORES, C. A.; SARMENTO, E. C.; WEBER, E. J.; HASENACK, H. **Os solos na área geográfica delimitada da Indicação de Procedência Campanha Gaúcha**. In: Os fatores naturais e a vitivinicultura na área geográfica delimitada da Indicação de Procedência Campanha Gaúcha: vinhos finos tranquilos e espumantes. Bento Gonçalves: Embrapa Uva e Vinho, 2017, p. 54-92. Nota técnica. Disponível em: <https://www.ufrgs.br/labgeo/index.php/publicacoes/212-outros-textos-tecnicos>
Acesso em:
- FLORES, S.S. **Desenvolvimento territorial sustentável a partir da vitivinicultura: o caso dos “Vinhos da Campanha”**. 2011. 153 f. Dissertação (Mestrado em Geografia). Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2011.
- IBGE. **Folha SH. 22 Porto Alegre e parte das Folhas SH. 22 Uruguaiana e SI. 22 Lagoa Mirim: geologia, geomorfologia, pedologia, vegetação, uso potencial da terra**. Rio de Janeiro: IBGE, 1986.
- INPI. INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL. Código 395 (concessão). **Revista da Propriedade Industrial**, n.2574, 2020. (Indicações Geográficas, Seção IV).
- INPI. INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL. **Instrução normativa nº 095/2018, de 28 de dezembro de 2018 – Estabelece as condições para o registro das indicações geográficas**. Rio de Janeiro: INPI, 2018. 9p.
- RITSCHER, P.; GOMES, F.G.G.; CERIOTTI, I.; LONGHI, P.; MAIA, J.D.G.; ZANUS, M.C.; TONETTO, J.; FERREIRA, M.E. **Genetic analysis of 'Moscato Branco and other muscat grapes held by the grape germplasm bank in Brazil**. Bento Gonçalves: Embrapa Uva e Vinho. Plant Genetic Resources. Disponível em: <https://www.alice.cnptia.embrapa.br/handle/doc/932270>. Acesso em: 2 ago. 2019.
- TONETTO, J. **Cognac e Champagne: um tipo de signo que merece respeito**. Panorama da Tecnologia, Rio de Janeiro, n.12, p.9-13, maio 1994. (Instituto Nacional da Propriedade Industrial – INPI).
- TONETTO, J. **Indicação geográfica Vale dos Vinhedos: sinal de qualidade inovador na produção de vinhos brasileiros**. In: V SIMPÓSIO LATINO-AMERICANO SOBRE INVESTIGAÇÃO E EXTENSÃO EM PESQUISA AGROPECUÁRIA/V ENCONTRO DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE SISTEMAS DE PRODUÇÃO, 2002, Florianópolis, Anais. Florianópolis: IESA/SBSP, 2002. p.1-16. (CD-ROM).
- TONETTO, J. **O conceito de denominação de origem: uma opção para o desenvolvimento do setor vitivinícola brasileiro**. Bento Gonçalves: Embrapa Uva e Vinho, 1993. 20p. (Embrapa Uva e Vinho. Documentos, 8). Disponível em: <http://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/infoteca/handle/doc/537226>. Acesso em: 20 fev 2019.
- TONETTO, J.; FALCADE, I. **Delimitação da área geográfica da indicação de procedência Farroupilha**. Bento Gonçalves: Embrapa Uva e Vinho; UCS; Pelotas: Embrapa Clima Temperado; Farroupilha: Afavin, [2014]. 7p. Nota Técnica.

TONIETTO, J.; ZANUS, M. C.; FALCADE, I.; GUERRA, C. C. **O regulamento de uso da indicação geográfica Pinto Bandeira: vinhos finos tranquilos e espumantes**. Bento Gonçalves: Embrapa Uva e Vinho, 2013a. 36p. (Embrapa Uva e Vinho. Documentos, 83). Disponível em: <https://www.embrapa.br/en/uva-e-vinho/busca-de-publicacoes/-/publicacao/975273/o-regulamento-de-uso-da-indicacao-geografica-pinto-bandeira-vinhos-finos-tranquilos-e-espumantes>. Acesso em:

TONIETTO, J.; ZANUS, M. C.; FALCADE, I.; GUERRA, C. C. **O regulamento de uso da denominação de origem Vale dos Vinhedos: vinhos finos tranquilos e espumantes**. Bento Gonçalves: Embrapa Uva e Vinho, 2013b. 35p. (Embrapa Uva e Vinho. Documentos, 84). Disponível em: <https://www.embrapa.br/uva-e-vinho/busca-de-publicacoes/-/publicacao/971632/o-regulamento-de-uso-da-denominacao-de-origem-vale-dos-vinhedos-vinhos-finos-tranquilos-e-espumantes>. Acesso em:

TONIETTO, J.; ZANUS, M. C.; FALCADE, I.; GUERRA, C. C. **O regulamento de uso da indicação geográfica Altos Montes: vinhos finos tranquilos e**

espumantes. Bento Gonçalves: Embrapa Uva e Vinho, 2013c. 36p. (Embrapa Uva e Vinho. Documentos, 85). Disponível em: <https://www.embrapa.br/en/busca-de-publicacoes/-/publicacao/975276/o-regulamento-de-uso-da-indicacao-geografica-altos-montes-vinhos-finos-tranquilos-e-espumantes>. Acesso em

TONIETTO, J.; ZANUS, M. C.; FALCADE, I.; GUERRA, C. C. **O regulamento de uso da indicação geográfica Monte Belo: vinhos finos tranquilos e espumantes**. Bento Gonçalves: Embrapa Uva e Vinho, 2016. 42 p. (Embrapa Uva e Vinho. Documentos, 102). Disponível em: <https://www.embrapa.br/en/uva-e-vinho/busca-de-publicacoes/-/publicacao/1063220/o-regulamento-de-uso-da-indicacao-geografica-monte-belo>. Acesso em:

TONIETTO, J.; ZANUS, M. C.; FALCADE, I.; TAFFAREL, J.C.; GUERRA, C. C. **O regulamento de uso da indicação geográfica Farroupilha: vinhos finos moscatéis**. Bento Gonçalves: Embrapa Uva e Vinho, 2017. 46p. (Embrapa Uva e Vinho. Documentos, 107). Disponível em: <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/168084/1/Doc107.pdf>. Acesso em:



Cronologia das IGs de Vinhos no RS

- 1875 a 1920 - A imigração italiana proporcionou a introdução da viticultura na Serra Gaúcha, sendo que a produção de vinhos chegou a distintos mercados brasileiros, deu identidade à região e impulsionou o seu desenvolvimento.
- 1930 a 1960 – Expansão da vitivinicultura, o cultivo de outras variedades de uvas, a fundação de vinícolas e cooperativas vitivinícolas, com a diversificação dos vinhos.
- 1970 a 1990 – Especialização da vitivinicultura, com expansão da área de vinhedos de variedades viníferas, modernização tecnológica e novas vinícolas, destacando-se o aumento da produção de vinhos finos varietais.
- 1990 – A Embrapa Uva e Vinho fomenta o tema das Indicações Geográficas e inicia a implementação de projetos estruturantes para as IGs de vinho do Rio Grande do Sul em articulação com instituições parceiras.
- 2000 - Começa a ser desenhado um novo mapa das regiões produtoras de vinhos do Brasil, através de regiões delimitadas, com a identidade territorial, para vinhos de qualidade, expressa em indicações geográficas.
- 2021 - O Estado do Rio Grande do Sul conta com sete indicações geográficas de vinhos registradas.



CAPÍTULO VI

Queijo Artesanal Serrano dos Campos de Cima da Serra, a primeira Denominação de Origem para queijos brasileiros

Jaime Eduardo Ries¹

Ulisses de Arruda Córdova²

Andréia de Fátima Meira Batista Ferreira Schlickmann³

João Carlos Santos da Luz⁴

¹ Mestre em Zootecnia pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul - UFRGS, Porto Alegre, RS. Emater - RS (jries@emater.tche.br).

² Mestre em Agroecossistemas pela Universidade Federal de Santa Catarina. Estação Experimental de Lages - Epagri. (ulisses@epagri.sc.gov.br).

³ Especialização em Educação Ambiental Universidade do Planalto Catarinense. Gerência Regional de Lages - Epagri, Lages - SC (andreiameira@epagri.sc.gov.br).

⁴ Especialista em Desenvolvimento pela Universidade Federal Rural do Rio Janeiro, RJ. Emater - RS. (joaoluz@emater.tche.br).

Introdução

A Indicação Geográfica (IG) “**Campos de Cima da Serra**”, foi concedida para o Queijo Artesanal Serrano (QAS) pelo Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI), em 03/03/2020, mediante solicitação da Federação das Associações de Produtores de Queijo Artesanal Serrano de SC e RS – Faproqas. A IG abrange uma área geográfica de 34.372 km², pertencente a 18 municípios de Santa Catarina (SC) e 16 municípios do Rio Grande do Sul (RS).

É a primeira e, até então, única IG na modalidade Denominação de Origem (DO) concedida para um queijo brasileiro e a segunda DO registrada no Brasil para este tipo de produto, uma vez que a “Roquefort”, de origem francesa, está registrada no Brasil desde o ano de 2013.

A produção do Queijo Artesanal Serrano ocorre em um ambiente com características edafoclimáticas únicas no país, que condicionam o desenvolvimento de uma vegetação campestre com características peculiares e que se constitui na base da alimentação do rebanho. Os fatores ambientais propiciam também as condições necessárias para o desenvolvimento de uma microbiota nativa diferenciada e os requisitos favoráveis para a maturação do queijo em temperatura ambiente.

O processo produtivo do QAS está enraizado no cotidiano das famílias dessa região e se caracteriza por um saber fazer que vem sendo transmitido de geração em geração. Desde os primórdios da ocupação desse território, no início do século XVIII, proveniente da tradição portuguesa continental e açoriana, o QAS tem sido produzido a partir de leite cru de vacas de corte ou mistas, somente da propriedade, em um sistema de produção pouco intensivo. Ainda hoje esse queijo se constitui em importante fonte de renda para milhares de famílias dos Campos de Cima da Serra, herança viva do tropeirismo, pois a região delimitada se encontra na rota desse importante ciclo da economia brasileira.

Esse conjunto de fatores ambientais, sociais, econômicos e histórico-culturais resultam em um queijo com características sensoriais que o tornam bastante diferenciado em relação aos demais queijos produzidos no país, sendo muito apreciado pelos consumidores e com grande notoriedade.

O nome geográfico Campos de Cima da Serra à Indicação Geográfica é em função que na região produtora estão as maiores altitudes não andinas do cone Sul da América e a vegetação predominante são campos naturais entremeadas com mata de araucária.

O ambiente de produção do Queijo Artesanal Serrano

O QAS é um produto típico e exclusivo dos campos de altitude de Santa Catarina e do Rio Grande do Sul. Região esta que, apesar de pertencer a dois estados distintos, compõe um mesmo ecossistema e passou por idêntico processo de formação geológica, étnica e cultural, além de ter sido ocupada na mesma época por tropeiros, paulistas e açorianos.

Esse território apresenta clima Cfb (clima temperado), segundo a classificação estabelecida por Köppen, com temperatura média do mês mais quente inferior a 22 °C e a do mês mais frio variando entre 3 e 18 °C e chuvas igualmente distribuídas durante o ano (Moreno, 1961).

As precipitações ocorrem em todos os meses do ano, sem estação seca definida e com volumes totais anuais de 1.300 a 1.800 mm, distribuídos em mais de 120 dias por ano. A umidade do ar é típica dos campos de altitude do Sul do Brasil, com inverno e verão úmidos, apresentando valores médios anuais de umidade relativa do ar entre 79 e 82%.

Na área da DO, predominam altitudes entre 701 e 1.000 metros, sendo que 30% da área possui altitude superior aos 1.000 metros (Tabela 1). Os pontos mais altos estão localizados na porção leste do território, próximos das escarpas de planalto.

Tabela 1. Distribuição da área geográfica da DO Campos de Cima da Serra para o Queijo Artesanal Serrano, em função de diferentes estratos de altitude.

Altitude	Participação na área da IG
- Menor que 700 metros	5%
- Entre 701 e 1.000 metros	65%
- Entre 1.001 e 1.300 metros	23%
- Entre 1.301 e 1.822 metros	7%

Fonte: Vieira, F.; Dortzbach, D. (2017), adaptado.

Nessa região, que se destaca por ser a mais alta e a mais fria de ambos os estados, as horas de frio igual ou abaixo de 7,2 °C frequentemente ultrapassam as 500

horas, podendo atingir mais de 900 horas acumuladas por ano. As geadas ocorrem entre 20 e 40 vezes por ano e mais raramente neva nas áreas mais elevadas.

Nos Campos de Cima da Serra predominam as rochas efusivas da formação Serra Geral, formadas após uma sequência de derrames de lavas que ocorreram entre 120 e 135 milhões de anos. Como esse processo não aconteceu homogeneamente, originou predominantemente basaltos, mas também outros tipos de rochas, com diferentes composições químicas e texturas.

O relevo predominante varia entre o ondulado e o suave ondulado, que juntos representam 69%

da área. São muito frequentes em toda a região os afloramentos rochosos, situação que, associada a declividade acentuada na maioria das áreas, restringe a cerca de 30% as áreas a serem trabalhadas com a utilização de máquinas agrícolas.

Os solos apresentam baixa fertilidade natural com elevados teores de matéria orgânica, de alumínio, e teor de potássio entre médio e alto, além de pH e fósforo muito baixos. As áreas mais ácidas correspondem principalmente às regiões de maiores altitudes, como em São Joaquim (SC), e São José dos Ausentes (RS).

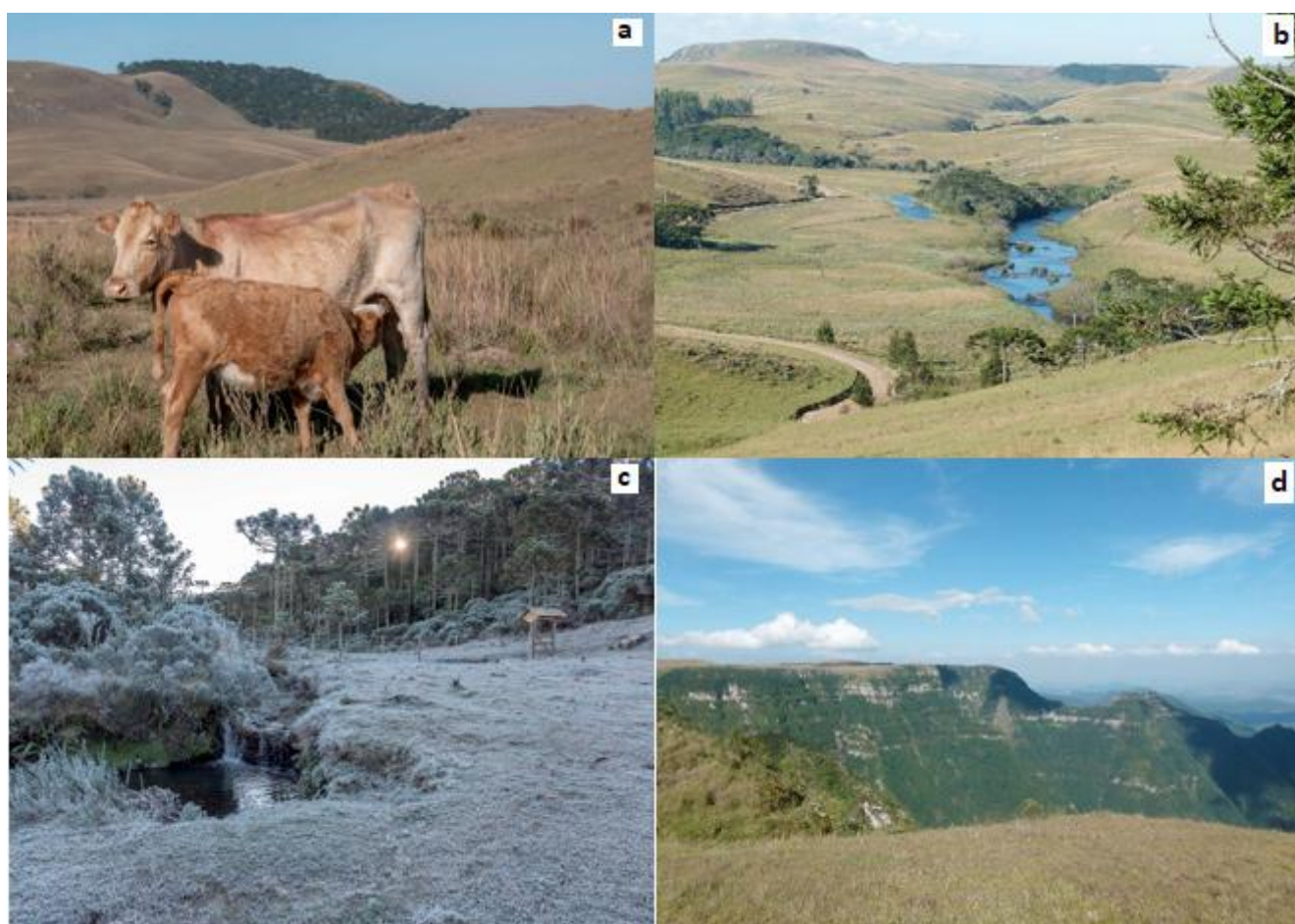


Figura 1. O ambiente de produção: a e b) topografia e vegetação típica da região, c) ocorrência de geada e d) Cânions, em São José dos Ausentes. Fotos: Fernando Kluwe Dias.

A área delimitada da DO compreende parte das nascentes dos rios Canoas e Pelotas, que são os principais formadores da bacia do rio Uruguai. Ao Sul, encontram-se as bacias dos rios Taquari e Antas, rios típicos de montanha, que se caracterizam pela média e alta velocidades e pela baixa concentração de nutrientes. São comuns também as áreas alagadas e turfeiras (loais de maior).

A região pertence ao Bioma Mata Atlântica e na paisagem predominam os campos naturais entremeados com as matas de Araucária (Floresta Ombrófila Mista). Os campos resultam de um longo processo evolutivo, iniciado há milhões de anos, sendo raras as regiões do mundo com uma diversidade de espécies igual a encontrada no subtropical brasileiro, com a associação de espécies C₄ (crescimento estival)

e espécies C3 (crescimento hibernar) (MORAES et al., 1995).

Segundo estudos de Gomes et al., (1989) os principais tipos fisionômicos de campos naturais na área de abrangência da DO Campos de Cima da Serra são os seguintes:

- Campo Palha Grossa: campo limpo, com predomínio de capim-caninha (*Andropogon lateralis*). Relevo suave-ondulado e ondulado, com solo de origem sedimentar;
- Campo Palha Fina: domínio de capim-mimoso (*Schizachyrium tenerum* Nees), com frequência secundária de outras espécies dos gêneros *Schizachyrium*, *aristida* (barba de bode), *Stipa* sp. (capim-flechinha) e espécies como *Axonopus siccus* (Nees) Kuhl e *A. afinis* Chase (grama-tapete) e grama-forquilha (*Paspalum notatum* Fluegge). Caracteriza-se por apresentar campo limpo, relevo de suave-ondulado a ondulado, solos oriundos de rochas intermediárias e rochas basálticas, raso com afloramento de rochas;
- Existem mais cinco tipos fisionômicos derivados dos campos Palha Grossa e Palha Fina: Campo-Misto de Capim-Caninha e Capim-Mimoso; Campo Misto de Capim-Mimoso e Grama-Baixa (*Paspalum pumilum* Nees); Campo Palha Fina tendendo a Gramado; Campo Sujo; Campo Palha Fina com Mata de Araucária;

O saber fazer do Queijo Artesanal Serrano

A ocupação do território dos Campos de Cima da Serra de SC e do RS iniciou com a abertura do Caminho dos Conventos, entre 1728 a 1730, por Francisco de Souza Faria que ao vencer as escarpas da Serra Geral e adentrar nos campos no atual município de Bom Jardim da Serra (SC) se deparou com enorme quantidade de bovinos em estado feral ou chimarrões. Esse gado era proveniente da Baqueria de Los Piñares estabelecida em 1709 pelos jesuítas na margem esquerda do Rio Pelotas, nos arredores do atual município de Vacaria (RS)⁵.

5 “Era ainda literalmente erna a continentina região do nordeste rio-grandense, quando, em 1709, os jesuítas espanhóis (...), ageiraram seus gados, transportaram-os e os soltaram na ‘Baqueria de los Piñares’ (...). Representava

A ocupação da região pelos portugueses foi consolidada posteriormente com a abertura do Caminho das Tropas, por Cristóvão Pereira de Abreu que retificou o traçado pela região de campos com a abertura do Passo de Santa Vitória no Rio Pelotas. Essa rota se estendia desde o Sul do Brasil e países do Prata até a Feira de Equinos e Muare de Sorocaba. Resquícios desse caminho que ligava o Rio Grande do Sul a São Paulo, cruzando o centro da região produtora de Queijo Artesanal Serrano, ainda podem ser observados em extensos corredores delimitados lateralmente por muros de pedras, conhecidos na região por taipas.

Devido a presença dos rebanhos xucros, açorianos vindos do litoral e, principalmente tropeiros que passavam pela região começaram a se estabelecer nos campos até então habitados apenas pelos povos nativos, denominados pejorativamente de “bugres”.

Embora os municípios mais importantes do nordeste do Rio Grande do Sul e do Planalto Sul de Santa Catarina tenham sido fundados por tropeiros paulistas, a presença dos açorianos que buscavam outras alternativas de vida longe do litoral, onde além da pesca, as terras agricultáveis não eram de qualidade e, valendo-se do espírito aventureiro vieram para os altiplanos ocupar os campos e prear gado chimarrão, tornando-se fazendeiros e fazedores de queijos, tradição já secular nos Açores, aperfeiçoada com a colaboração dos flamengos (CÓRDOVA et al., 2010, p.15).

Tanto os tropeiros como os açorianos que se estabeleceram na região já tinham conhecimento sobre fabricação de queijo, pois há relatos que desde a Idade Média já se produzia o queijo da Serra da Estrela em Portugal.

Assim, se haviam bovinos na região, as pastagens naturais eram abundantes e os portugueses já dominavam o saber fazer, é possível concluir que juntamente com o estabelecimento das primeiras propriedades, há mais de dois séculos, se iniciou o processo de fabricação do Queijo Artesanal Serrano.

esse feito épico a mais gigantesca migração pastoril sul-americana” (DUARTE, 1945, apud COSTA, 1982, p. 1450-1451).

Krone (2009) cita a historiadora Lucila Sgarbi que afirma

“...que desde o estabelecimento das primeiras fazendas na região [referindo-se aos Campos de Cima da Serra do RS] a produção de queijos caseiros já fazia parte do cotidiano do trabalho nas fazendas. Assim podemos intuir que a produção do queijo serrano nasce concomitantemente com a atividade pecuária de corte extensiva na região”.

Talvez o registro escrito mais antigo sobre o Queijo Artesanal Serrano date de 1831, através de um ofício encaminhado “ao então Presidente da Província [São Pedro do Rio Grande]”, solicitando melhorias dos caminhos em função da necessidade de se transportar os produtos da “Freguezia e Districto de Cima da Serra”, entre eles o queijo e a manteiga.

“E a superioridade dos lactecínios pela qualidade dos pastos, oferece hum outro grande ramo de industria no fabrico de queijos e manteiga (...)”. (ALVES, 2007).

Já em Santa Catarina um dos primeiros registros data de 1858 quando o médico alemão Robert Avé-Lallement ao passar pela Vila de Lages, relatou que

“Não é notável, por exemplo, que na cidade central de um município onde pastam milhares de reses não se encontre uma libra de manteiga para comprar? Deixam os animais comendo no campo até crescerem e depois os abatem, vendem o couro e os chifres, fazem carne seca e exportam-na, mas não se conformam com o trabalho e vantagens menores. O queijo chega a cidade, mas a manteiga não (COSTA, 1982) ”.

No Rio Grande do Sul, existe também um registro datado de 1864, quando

“O capitão Antônio Machado Souza, acompanhado por uma comitiva de oito pessoas, iniciou uma nova tentativa de travessia e de abertura de um caminho que ligasse Montenegro a São Francisco de Paula. (...) Os irmãos João Brochier e Augusto Brochier propuseram então um desafio à comitiva (...). Fizeram a proposta da “Prova do Queijo Serrano”, pedindo como mostra do sucesso da travessia que a comitiva trouxesse dos Campos de Cima da Serra um queijo serrano (...). Depois de 51 dias de viagem o capitão Antônio Machado Souza retornou a Montenegro com sua comitiva, apresentando solenemente o queijo serrano como prova de sucesso da travessia” (DAROS, 2000).

Os portugueses que ocuparam a região tinham várias razões para fabricar queijo, a começar pela necessidade de manejar o rebanho, ou parte deste, e torná-lo mais manso; na época, a comercialização do leite in natura era impossível devido a grandes distâncias dos poucos vilarejos, principalmente por ser um produto altamente perecível. O queijo era um alimento importante tanto para consumo na propriedade como nas tropeadas, mas, principalmente, era moeda de troca por produtos essenciais que não eram produzidos no habitat hostil e frio serrano.

“Com a tropa de mulas arreadas descia pra Serra da Veneza, pra Serra do Pilão e ia até Criciúma, Araranguá essa região aí do vale (...)”.

*Na época se levava queijo e charque (...), e trazia de lá tudo que nós dependia de compra..., era açúcar, açúcar amarelo, farinha de mandioca, arroz, (...), a gente trazia lá do litoral né, cachaça (...)”*⁶.

Essa comercialização com os povos beira-mar ocorria duas a três vezes por ano. Assim, o queijo sofria uma maturação de até seis meses, para que, bem curado, pudesse ser transportado nas bruacas, em lombo de mulas, o único meio de transporte da época.

⁶ - Projeto Resgatando nossas raízes, 1995. Orizon Roque de Souza (Seu Dotti), produtor de queijo serrano em São José dos Ausentes, RS (Comunicação pessoal).

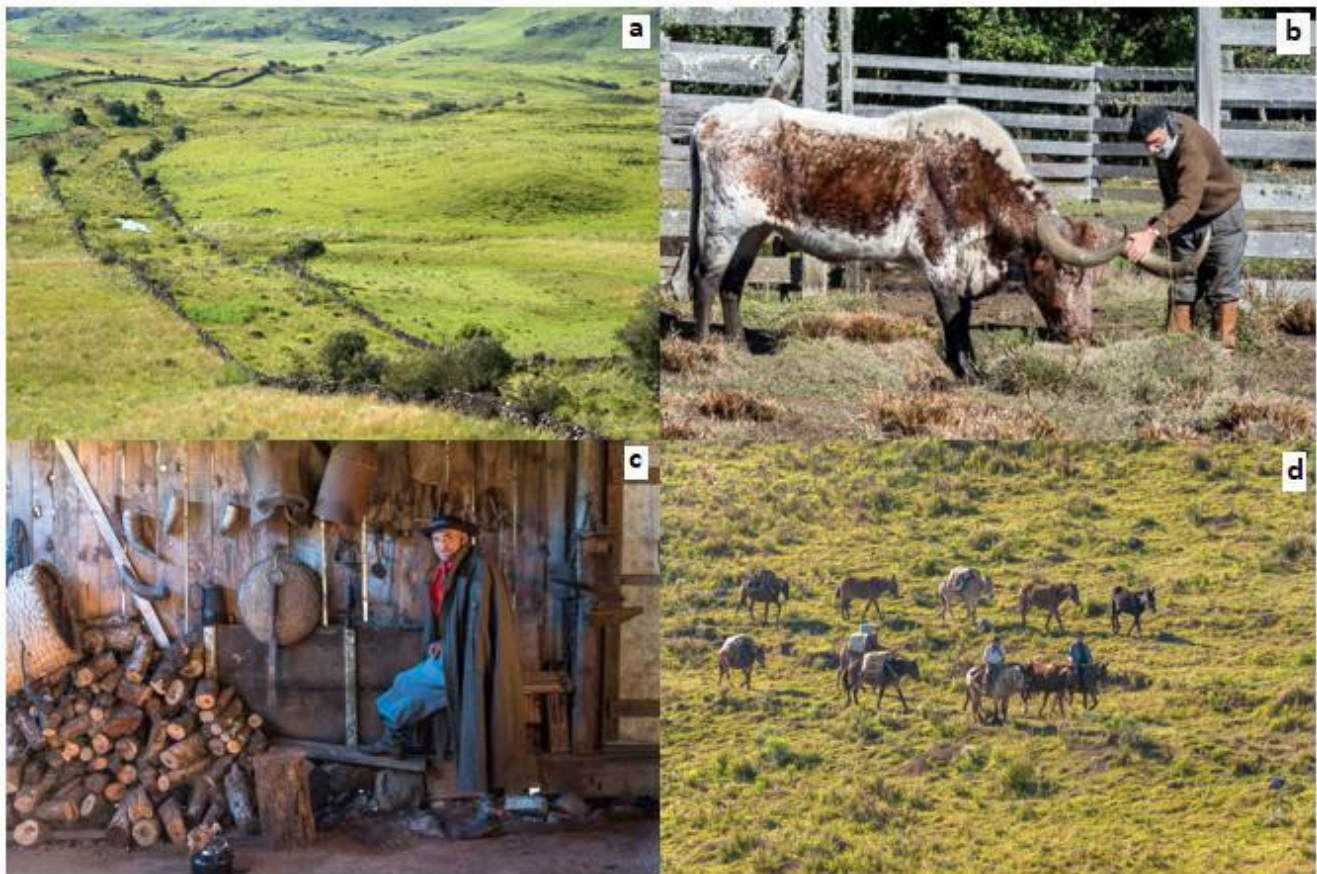


Figura 2. Aspectos históricos: a) corredor de tropas em SC, b) Franqueiro na propriedade de Sebastião Fonseca, São Francisco, de Paula, RS, c) “Seu Manoel Gaspar”, antigo tropeiro e d) reconstituição de tropeada com mulas em Bom Jesus/RS. Fotos: Fernando Kluwe Dias.

Esse ciclo do comércio, que permaneceu após o fim das tropas destinadas à Feira de Sorocaba, onde os animais eram a própria mercadoria, foi um importante fator de integração regional, possibilitando o intercâmbio comercial e cultural entre os Estados do Rio Grande do Sul e Santa Catarina e, principalmente entre a Serra e o Litoral, em função da complementariedade da produção dessas regiões.

Atualmente, a maturação do Queijo Artesanal Serrano ocorre em média de 10 a 15 dias, devido à preferência dos consumidores por queijos mais frescos, embora seja crescente a procura por peças mais maturadas e alguns produtores já madurem por mais tempo de 60 dias até um ano, agregando valor ao produto. O transporte é realizado em automóvel com deslocamento rápido para os pontos de venda e, em muitos casos, o comprador adquire o queijo diretamente na propriedade. Quando comercializado em pequenos mercados das cidades e vilas, não raro, existe a negociação do queijo como moeda de troca para muitos produtores.

O modo de fazer o Queijo Artesanal Serrano vem sendo transmitido através de gerações. E além de fator econômico de extrema importância, tornou-se uma questão cultural e histórica.

“Já ouvia fala daqueles antigo que viviam fazendo queijo prá vendê, pra mante, pra surti as fazenda, não é?...comprá porque era tudo muito difícil (...).

Vendiam como eu te disse, levavam pra fora, traziam outros mantimento que não tinha, eu [...] nasci e me criei vendo fala em queijo (...).”⁷

Embora no início da ocupação do território o gado Franqueiro tenha sido usado para a produção de leite destinado à fabricação do Queijo Artesanal Serrano, atualmente, não existe uma raça específica para esse fim. No entanto, na sua grande maioria, são utilizadas raças bovinas de corte, ou cruzamentos com essas.

⁷ Projeto Resgatando nossas raízes, 2002. Sueli Dutra Pannenbecker. Produtora de queijo serrano em Bom Jesus, RS, comunicação pessoal.

A utilização desse tipo de gado, apesar de menos eficiente em produção de leite, se deve ao fato de, tanto as vacas quanto os terneiros, possuírem potencial de mercado como animais de corte. São também animais mais rústicos, com maior capacidade para enfrentar as condições climáticas adversas e menos exigente em alimentação do que raças mais especializadas para a produção de leite, como a Holandês e a Jersey.

Outra importante razão para a escolha de animais de corte (ou cruzados), deve-se ao fato de o produtor poder deixar de ordenhar as vacas por um ou mais dias, para participar no final de semana de algum rodeio, visitar familiares, ou mesmo quando enfrentam alguma dificuldade. Basta para isso, manter os terneiros com as vacas durante todo o dia, o que seria impossível com raças leiteiras que, além do mais, exigem duas ordenhas diárias.

O sentimento de diversos produtores da região pode ser resumido na seguinte afirmação: “eu não quero vaca leiteira, porque não quero ser escravo de vaca”. Isso reforça uma outra lógica de produção, menos intensiva e produtivista onde interessa, uma certa produção de leite associada com a produção de animais para a comercialização, caracterizando-se como uma exploração de duplo propósito.

A ordenha ocorre apenas uma vez por dia, no período da manhã, majoritariamente realizada de forma manual pelos homens da família, embora não raro recebam a ajuda das mulheres quando se ordenha um número maior de vacas. Essa colaboração feminina também pode ocorrer quando o número de pessoas do sexo masculino é insuficiente para cumprir a tarefa em tempo hábil, como no caso de ordenha manual, que é mais demorada. Essa estratégia é fundamental para evitar que o leite reduza a sua temperatura natural abaixo dos 32°C, o que prejudicaria, ou mesmo impediria a formação da coalhada, após a adição do coalho.

A ordenha inicia logo cedo, com os primeiros raios solares, quando as vacas já aguardam na porta do galpão de ordenha, condicionadas que se encontram pelo horário rotineiro em que essa atividade ocorre a cada dia. Nessa hora, de dentro das casas, normalmente situadas contiguamente às instalações dos animais, em função do frio da região, já é possível ouvir o mugido das vacas, no que são prontamente respondidas pelos

terneiros, de dentro dos galpões, onde se encontram segregados desde a tarde anterior.

As vacas entram pela porta do galpão de ordenha, conforme a disponibilidade de ordenhadores. Como são animais de rotina, cada uma possui um local onde está acostumada a ser ordenhada, sendo difícil mudar, uma vez que, animais pouco especializados na produção de leite tendem a esconder o leite, quando se assustam, ou estranham alguma coisa.

Também é padrão que cada ordenhador possua o seu posto de trabalho dentro do galpão, de forma que, acabam ordenhando geralmente as mesmas vacas e, por isso, são conhecedores de suas características individuais, sejam elas anatômicas ou de temperamento e tratam as mesmas pelo nome.

Dentro dos galpões de ordenha, as vacas são presas enquanto ganham pequenas quantidades de algum tipo de farelo ou grãos. A partir desse momento, o terneiro de cada vaca é solto da encerra ou mangueira, onde se encontra junto com os demais animais dessa categoria. Rapidamente, ele se desloca até a vaca, sôfrego por mamar, o que provoca na vaca o que se conhece por “reflexo da ejeção do leite”, popularmente conhecido por descida do leite que é resultante de uma descarga hormonal que chega até a glândula mamária em segundos.

Música gauchesca dos lendários Irmãos Bertussi (Honeyde e Adelar, já falecidos), moradores da localidade de São Jorge da Mulada, no interior de Caxias do Sul, ilustra a produção de queijo serrano e o uso dos terneiros para “apojar” as vacas.

[...]

*E a vaca mãe do bezerro que era uma vaca afamada
Dava uma arroba de queijo por dia e dez guampas
de coalhada*

*Fora cem litros de apoio, oi lai, lai, que ainda o
bezerro mamava*

*Se esta vaca fosse viva, oi lai, lai, o Itajaíba
comprava*

*Se não tivesse dinheiro, oi lai, lai
O compadre Adelar emprestava.*

[...]

*Trecho da música “A décima do bezerro”
Os Bertussi*

Cumprida essa importante função, que é imprescindível no caso de vacas não especializadas na produção leiteira, o terneiro é preso por uma corda junto da vaca e a mesma é maneada com uma corda passada pelas patas traseiras para evitar de dar coice no ordenhador, o que não é difícil de acontecer na ordenha desse tipo de animal.

Após a ordenha, os terneiros e as vacas são soltos do galpão e mantidos juntos até meados do período vespertino possibilitando que os terneiros consumam parte significativa da produção diária de leite das vacas e mantenham um bom desenvolvimento corporal. Essa rotina se estende por cerca de seis a oito meses quando os terneiros são definitivamente desmamados e geralmente vendidos para outros produtores. É comum o proprietário reter algumas terneiras, filhas das vacas mais leiteiras.

Na medida em que as vacas vão sendo ordenhadas, o leite vai sendo depositado no recipiente onde passará pelas etapas iniciais da fabricação do queijo. Ao ser despejado nesse recipiente, já vai sendo coado, geralmente através de um pano de algodão para a retirada de resíduos que eventualmente tenham caído no leite durante a ordenha. Em muitas propriedades, sobre o pano usado para a coagem do leite já é adicionado o sal, fazendo com que seja coado junto do leite, numa técnica conhecida regionalmente como “sal no pano”⁸, que se constitui numa etapa de salga antecipada.

Ao final da ordenha, é muito usual a mulher trazer da cozinha um bule de café preto, bem forte e quente para o consumo do “camargo”. Essa bebida típica é preparada ao se ordenhar o leite direto dos tetos da vaca sobre uma determinada quantidade de café servido em um caneco. Para o “camargo”, as famílias sempre separam uma vaca específica para ser ordenhada por último, geralmente uma vaca que produza um leite mais gordo (em função da raça, ou

do período de lactação), sendo essa vaca denominada de “vaca do camargo”.

A fabricação do queijo é predominantemente uma tarefa feminina, embora não seja rara a participação do casal, ou mesmo propriedades onde o homem se encarrega dessa tarefa.

Imediatamente após o final da ordenha, é necessário adicionar o coalho, tarefa urgente para se evitar que o leite esfrie, prejudicando o funcionamento desse aditivo. Para isso, retira-se o pano utilizado para coar o leite, adiciona-se uma quantidade de coalho proporcional ao volume de leite ordenhado, realiza-se uma homogeneização do coalho no leite e se cobre novamente o recipiente com esse mesmo pano para aguardar a formação da coalhada.

Nos dias de temperaturas mais baixas, o que é muito comum na região ao amanhecer, muitas vezes, o recipiente onde se coagula o leite é protegido com panos ao redor para retardar o esfriamento do leite, havendo mesmo quem leve esse recipiente para próximo do fogão à lenha. Conseguir a formação de uma boa coalhada é um dos pontos mais críticos do processo de fabricação do Queijo Artesanal Serrano, uma vez que ocorre com a temperatura natural do leite após a ordenha, sem aquecimento. Por isso, o leite que sai da vaca um pouco acima dos 38°C não pode baixar dos 32°C, o que proporciona uma pequena margem de manejo.

Cumprida essa etapa, o homem se encarrega de soltar as vacas junto com os terneiros, conduzindo-as desde a mangueira até as áreas de pastagens, ao mesmo tempo, que a mulher prepara o café da manhã para a família.

Tomado o café, é chegada a hora de conferir a coalhada, o que é feito entre 45 e 60 minutos após a adição do coalho. Coalhada no ponto, ela é quebrada para permitir a retirada do soro (tecnicamente denominada de sinérese), o que é tradicionalmente realizado com uma pá de madeira. Nesse momento, muitas famílias adicionam uma certa quantidade de água quente, para facilitar a saída do soro, principalmente nos períodos mais frios do ano.

Após quebrada a coalhada, a mesma repousa por cerca de 10 minutos. Passado esse tempo, é coada para a separação do soro, utilizando-se para isso geralmente um saco de algodão. É então espremida

8 - A salga pode ser realizada de três maneiras distintas: colocação de sal sobre o coador no momento da filtragem do leite, sal diretamente na massa ou ainda com salmoura de água morna sobre a massa, sendo a etapa do processo de fabricação que apresenta maior variação entre as propriedades.

(sovada) lentamente dentro desse saco, até que perca boa parte do soro, sendo posteriormente quebrada com as mãos e dividida para a colocação nas fôrmas.

As fôrmas (chamadas de cinchos⁹ ou chinchos) são previamente forradas com um pano fino sintético (dessorador), que precisa ser cuidadosamente arrumado para não ficar dobrado e não marcar os queijos. Isso feito, porções de massa vão sendo colocadas nos “cinchos” e apertadas para que ocupe todo o seu interior e continue a escorrer o excesso de soro.

Depoimentos colhidos na região, descrevem nas palavras dos produtores a técnica tradicional que vem sendo transmitida de geração para geração há mais de dois séculos.

“Aquilo tem a ciência. Desde o leite, as tiração de leite (...).

E depois tem o coalho pra pôr no leite, a quantia de coalho,

a quantia de leite (...) que têm que pôr.

E depois de coalhado a gente bate aquela coalhada.

Bate ela, dexa pará e ela desora, ela coalha e vai toda pro fundo lá da vasilha e o soro sobe (...).

Depois eles tiram o soro, tiram aquela massa e põe no chincho. Põe sal e... temperam ali, não é? (...) espremem e dexam seca (...).¹⁰

Após essa etapa, o dessorador é cuidadosamente dobrado sobre a porção superior do queijo, para evitar que imprima marcas no mesmo e é colocada a tampa na fôrma, para que seja prensado mecanicamente. Os queijos ficam primeiramente prensados por seis a oito horas, até serem virados e novamente prensados até a manhã do dia seguinte.

Em muitas propriedades, são utilizadas grandes fôrmas quadradas que produzem duas peças de igual tamanho, em formato retangular, ao serem divididas

com a faca, à tarde quando os queijos forem virados. Após retirado da prensa, o queijo passa ainda por um processo de toalete, onde são aparadas eventuais imperfeições de formato nas suas quinias.

Inicia-se então o processo de maturação do queijo que se estende até o momento do seu consumo, ou comercialização. Essa etapa exige muito conhecimento das pessoas responsáveis pela fabricação, pois as variações de temperatura e umidade afetam diretamente as transformações bioquímicas que resultarão nas características organolépticas do queijo e também no desenvolvimento de bolores (desejáveis e indesejáveis), assim como outros aspectos relacionados com a aparência como a coloração e a integridade da casca.

Para que essa etapa se realize corretamente, é fundamental o manejo da circulação de ar dentro das “queijarias”, o que geralmente é realizado pelo abrir e fechar de janelas, embora mais recentemente também se utilize ventiladores para isso. Sem o uso de equipamentos para medição da umidade relativa do ar e para manutenção da mesma dentro de valores adequados, esse processo depende de um “feeling” muito desenvolvido por parte dos produtores.

Uma das poucas modificações no processo de fabricação, ocorridas com o passar do tempo é a substituição de coalho animal pelo coalho industrial para a coagulação da massa. Outras transformações estão relacionadas a substituição de utensílios e equipamentos de madeira por outros de materiais aceitos pelas legislação sanitária do Brasil. De modo, a viabilizar que essas produções estejam adequadas as exigências dos serviços de inspeção sanitária.

“Usavam coalheira de tatu, de carneiro ou boi. Então a gente enchia de sal e botava muito sal, ela ficava branquinha (...).

E deixava no sal. Quando a gente precisava, tirava um pedacinho, botava numa vasilha com água morna e deixava para daí botar aos poucos no leite (...).¹¹

⁹ Cincho, ou chincho é o nome tradicional dado para as fôrmas de madeira, utilizadas tradicionalmente na região para a fabricação de queijos.

¹⁰ - Projeto Resgatando nossas raízes, 1997. Doralina Torres Mota. Produtora de queijo serrano em Bom Jesus, RS, comunicação pessoal.

¹¹ - Projeto Resgatando nossas raízes, 1997. Maria Fialho Velho. Produtora de queijo serrano em Bom Jesus, RS.

“Cada barril tinha um pano (...) um pano daquele tempo, sacos bem grosso, então era aquele pano todo bem limpinho, não é...”

Vinha com açúcar é...

Os cinchos eram feito duma árvore...

era comprido assim oh, aquilo tu soltava ele espichava...

ele enrolava, sabe? Aí era graduado, tu queria o queijo maior,

tu queria o queijo menor, assim como tinha de tipo folha, umas folha grossas e aquilo aqui era esprimido (...).¹²

A elaboração desse produto típico faz parte dos hábitos das famílias da região, pois envolve, além da lida com os animais e a fabricação do queijo em si, outras tarefas diárias: como lavar os utensílios, os equipamentos e as tábuas de cura; virar os queijos e, quando necessário lavá-los também; além de receber compradores e fazer a comercialização das peças de QAS.

Mais do que uma receita, a DO dos Campos de Cima de Serra é a representação da cultura de uma comunidade regional, que fortalece a preservação de um saber-fazer. Isso acontece em um contexto peculiar, protagonizado por um grupo identitário que faz dessa atividade um modo de vida com o estabelecimento de relações sociais, econômicas e culturais próprios.

Os campos de altitude de SC e RS formam uma área culturalmente definida e que abriga uma população que direta ou indiretamente se identifica com a economia pastoril e que difere, em maneiras de ser e agir, da população litorânea (...), dando à população serrana uma identidade à gaúcha (SANTOS, 1971). Assim, embora pertençam a dois estados distintos, possuem uma formação histórica calcada nos mesmos traços identitários que forjaram a síntese do povo serrano nessas regiões.

*[...] Me orgulho em ser serrano, pisador de geada fria
Domador de ventania, parafeito pro minuano
Sou taipeiro veterano, sapecador de pinhão
No mundo que é meu galpão, sou monarca soberano
[...]*

*(Trecho da Música: Serrano, sim senhor!
Intérpretes: Os Serranos)*

O modo de fazer do Queijo Artesanal Serrano traz consigo séculos de história, cultura e tradição de gaúchos de bombachas estreitas – quando comparadas as utilizadas na região do Pampa, botas sanfonadas, chapéu, poncho e guaiaca, os quais, sobre o lombo de mulas, moldaram sua maneira de viver sob forte influência dos tropeiros e birivas¹³.

A fabricação do QAS também contribui de forma significativa para a preservação ambiental e da paisagem, que é uma das mais belas do país com grande potencial turístico. Os campos nativos, encontram-se em grande parte preservados na região por representarem o principal recurso forrageiro para a alimentação dos rebanhos produtores de leite para a fabricação do queijo.

A produção de queijo tornou-se uma questão cultural e histórica na região. As famílias o produzem conforme aprenderam com seus antepassados, constituindo-se em uma necessidade prática do seu cotidiano. “Quando não fazem, parece que está faltando algo, o dia fica incompleto...”, nas palavras de uma produtora de queijo da região. Lidar com o gado, ordenhar as vacas e fabricar os queijos são atividades que as pessoas gostam de fazer e que estão enraizadas nos usos e costumes da região.

O gosto por fazer queijos é desenvolvido nas crianças desde a mais tenra idade em muitas das propriedades da região. São inúmeros os relatos de mães que ao se dividirem entre as atividades da propriedade e o cuidado dos filhos pequenos, levavam-nos juntos para o local onde se fabricavam os queijos. Lá, elas entretinham as crianças cedendo pequenas porções da coalhada para que brincassem de fazer queijo, imitando a mãe, utilizando como fôrma caixinhas de fósforo ou minúsculos cinchos, fabricados pelo pai exclusivamente para esse fim.

¹² Projeto Resgatando nossas raízes, 2002. Sueli Dutra Pannenbecker. Produtora de queijo serrano em Bom Jesus, RS, comunicação pessoal.

¹³ Birivas: eram principalmente os tropeiros que iam levar e buscar mercadorias serra abaixo, viajavam sempre em direção ao mar.

A produção e comercialização do Queijo Artesanal Serrano remete, portanto, a um simbolismo e identidade que por mais de dois séculos vêm perpetuando uma cultura notoriamente reconhecida, mas que precisa ser valorizada, sob risco de se perder uma tradição secular e contribuir para a degradação cultural e ambiental da região.

"Penso nos tempos em que, pelo meio da tarde, uma tropilha de 30, 40 mulas parava num descampado... Vinham de outro país... vagamente imaginado: cerros, chapadões, canhadas, coxilhões, pinheiros, gado, maçãs e pêros d'água, cavalos e homens com revólver e faca por baixo da gualaca... O tilintar das esporas e cinerros, o movimento com lombinhos, cinchas, sobrecinchas e buçais, o patear irrequieto e as providências com a "chicolateira", cangalhas e bruacas davam ao dia uma estranha configuração campeira...

Das bruacas de couro cru saltavam queijos memoráveis, mantas de charque magníficas. Ah queijos e charques que desciam da serra no lombo daquelas mulas heroicas!

Mas como mexia com a gente o interminável segredo: que país estará mesmo lá em cima, de que país descem esses homens que vencem os peraus e dormem enrolados nos pelegos coloridos, que país, se esconde atrás de sonoridades como Bom Jardim da Serra, São Joaquim, Pericó, Urubici, Urupema?" (CARDOSO, F. J., comunicação pessoal.)

o fornecimento de concentrados para as vacas, é que a produção vem se estabilizando, em algumas propriedades mais especializadas, aumentando aos poucos o número de produtores que fabricam o Queijo Artesanal Serrano durante todo o ano. No entanto, essa intensificação na produção enfrenta algumas restrições, por se aproximar mais de sistemas especializados em produção de leite, ao passo que o Queijo Artesanal Serrano, tradicionalmente, é um produto típico da pecuária de corte.

O fato do Queijo Artesanal Serrano ser produzido a partir de leite de vaca, cru (sem pasteurização), integral (não sofreu desnatado) e recém ordenhado, impossibilita que seja fabricado em local diferente da origem da matéria-prima, fazendo com que a produção de queijos ocorra sempre associada à produção de leite numa mesma propriedade.

O Queijo Artesanal Serrano

Em função da estacionalidade do período de parição dos rebanhos bovinos de corte e, conseqüentemente, da disponibilidade de leite para ordenha, o que é típico de um sistema de produção baseado na disponibilidade forrageira dos campos naturais e em animais não especializados na produção de leite (vacas de corte ou mistas), a produção de queijo mantém, historicamente, uma concentração no período de primavera/verão.

Apenas mais recentemente, devido o cruzamento com as raças Holandês e Jersey e a melhoria das condições alimentares com pastagens de inverno, silagem e



Figura 3. Saber fazer: a) vacas após a ordenha, b) vaca sendo apoiada antes da ordenha c) Fabricação de Queijo Artesanal Serrano e d) Queijo Artesanal Serrano. Fotos: Fernando Kluwe Dias.

A técnica de produção é a mesma em toda área delimitada, sendo que ao leite, os únicos ingredientes adicionados pelas famílias da região são: o coalho industrializado e o cloreto de sódio (sal comum). No seu preparo, não são utilizados quaisquer outros insumos como cloreto de cálcio, corantes, fermentos ou temperos.

O peso e o formato são variáveis entre as propriedades e, também, dentro de uma mesma propriedade, em função da disponibilidade de leite e da preferência dos consumidores. No entanto, atualmente são mais comuns os queijos retangulares e os redondos, com peso variando entre um e três quilogramas.

Embora a legislação vigente determine um período mínimo de maturação de 60 dias para queijos de leite cru no Brasil¹⁴, observa-se na prática a

comercialização de queijos entre 10 e 20 dias de maturação. Essa questão é consequência da demanda dos consumidores por queijos menores, porque peças pequenas de queijo perdem umidade muito rápido e ressecam excessivamente antes que desenvolvam as características benéficas propiciadas pela maturação.

Durante o período de maturação, micro-organismos e enzimas atuam nos queijos, promovendo transformações físicas, bioquímicas e microbiológicas sobre os principais componentes do leite, como os açúcares, proteínas e gorduras. Esse processo produz uma complexa combinação de novos compostos que influenciam diretamente sobre o sabor, o aroma, a textura, a consistência e a aparência dos queijos.

No caso dos queijos artesanais de leite cru, essas questões são ainda mais relevantes, pois não são submetidos aos mesmos processos industriais relacionados à inocuidade (pasteurização para eliminação dos micro-organismos presentes no leite), a padronização da matéria-prima (equalização do teor de gordura) e do produto final (adição de bactérias

14 Tanto em SC como no RS legislações específicas estão alterando o tempo de maturação. A Lei 13.860/2019 do RS esclarece que: Parágrafo único. O tempo de cura do queijo feito a partir de leite cru é definido com base no processo tecnológico de produção de cada variedade de queijo, de acordo com suas características. Enquanto a Lei 1.238/2017 de SC estabelece que a maturação mínima do QAS deve ser de 60 dias, mas que esse parâmetro pode sofrer alteração se houver estudos técnicos-sanitários demonstrando não haver comprometimento da qualidade e da inocuidade do produto.

através de fermentos específicos e controle rigoroso das condições ambientais).

O queijo é um produto vivo. Nele convivem diferentes tipos de micro-organismos que competem entre si pelos nutrientes (água, proteínas, gorduras e açúcares), existentes na massa do queijo, para que eles possam manter sua atividade e se reproduzir. Aqueles que vencem essa disputa, e acabam predominando, produzem as reações bioquímicas que resultam nas principais características do queijo, como sabor, aroma, textura, consistência, presença ou ausência de olhaduras, características da casca, etc.

Portanto, é fácil entender que o produtor de Queijo Artesanal Serrano precisa conhecer, mesmo que empiricamente, os fatores favoráveis ao desenvolvimento dos micro-organismos que dão as características desejáveis ao produto, devendo propiciar as condições para que estes se sobreponham aos indesejáveis.

Apesar dessas inúmeras variáveis relacionadas ao processo artesanal, diversos estudos realizados nos últimos anos, permitiram estabelecer um conjunto de características sensoriais para o Queijo Artesanal Serrano que constituem parte do padrão de identidade e qualidade estabelecido para o produto:

- i. Consistência: elástica tendendo à untuosidade, variável segundo o conteúdo de umidade, matéria gorda e tempo de maturação;
- ii. Textura compacta e macia;
- iii. Cor amarelado ou amarelo-palha uniforme;
- iv. Sabor característico, podendo ser ligeiramente ácido, picante, salgado dependendo da quantidade de cloreto de sódio, umidade e grau de maturação;
- v. Odor característico, agradável, acentuado com o grau de maturação;
- vi. Crosta uniforme, de média espessura, lisa e sem trincas;
- vii. Olhaduras pequenas e bem distribuídas ou ausência das mesmas.

Souza (2002), que investigou as mudanças nos níveis dos principais grupos microbianos e nas características físico-químicas durante o processo de fabricação e maturação do Queijo Artesanal Serrano, verificou que

se trata de um produto bastante homogêneo quanto às suas características físico-químicas e microbiológicas e, independente das estações do ano, as Bactérias Ácido Láticas (BAL) constituíram-se no principal grupo microbiano, com exceção de alguns grupos de halotolerantes e bolores e leveduras. Além disso, Delamare et al., (2012) observaram os grupos de BAL mais prevalentes como os gêneros *Lactobacillus* (91%), seguidos por *Lactococcus* e *Enterococcus*. Os isolados compreenderam as espécies *L. plantarum* (57,7%), *L. paracasei* (19,2%), *L. rhamnosus* (7,7%), *L. acidophilus* (7,7%) e 3,8% de ambos os *L. curvatus* e *L. fermentum*, atribuindo as características sensoriais típicas do QAS a predominância de *L. plantarum* e *L. paracasei*.

Em relação aos requisitos físico-químicos, o padrão estabelecido pelo Ministério da Agricultura, através da Portaria MAPA nº 146, de 07/03/1996 (BRASIL, 1996), permite classificar o Queijo Artesanal Serrano como um queijo semigordo (entre 25,0% e 44,0% de gordura), de média umidade, ou massa semidura (entre 36,0% e 45,9% de umidade).

As características microbiológicas do Queijo Artesanal Serrano devem atender aos parâmetros definidos pela RDC¹⁵ Agência Nacional de Vigilância Sanitária nº12, de 02 de janeiro de 2001, para queijos de média umidade (BRASIL, 2001).

Aspectos relevantes do caderno de especificações técnicas da DO Campos de Cima da Serra Para o Queijo Artesanal Serrano

A área geográfica delimitada para a DO Campos de Cima da Serra para o Queijo Artesanal Serrano (Figura 1), localiza-se entre as coordenadas geográficas de latitudes 27°13'15,683"S e 29°33'22,896"S e as longitudes 51°42'20,251"W e 49°13'49,955"W, com área total de 34.372,7 km². Compreende as regiões do Planalto Sul Catarinense e Nordeste do Rio Grande do Sul (VIEIRA, F. & DORTZBACH, D., 2017)

A área delimitada se insere total ou parcialmente nos territórios dos municípios catarinenses de: Anita

15 - RDC – Resolução da Diretoria Colegiada.

Garibaldi, Bocaina do Sul, Bom Jardim da Serra, Bom Retiro, Campo Belo do Sul, Capão Alto, Cerro Negro, Correia Pinto, Lages, Otacílio Costa, Paineira, Palmeira, Ponte Alta, Rio Rufino, São Joaquim, São José do Cerrito, Urubici e Urupema. No Rio Grande do Sul, total ou parcialmente nos territórios dos

municípios de Vacaria, Bom Jesus, São José dos Ausentes, Cambará do Sul, Campestre da Serra, Caxias do Sul, Ipê, Jaquirana, Monte Alegre dos Campos, Muitos Capões, São Francisco de Paula, Esmeralda, Pinhal da Serra, André da Rocha, Lagoa Vermelha e Capão Bonito do Sul.

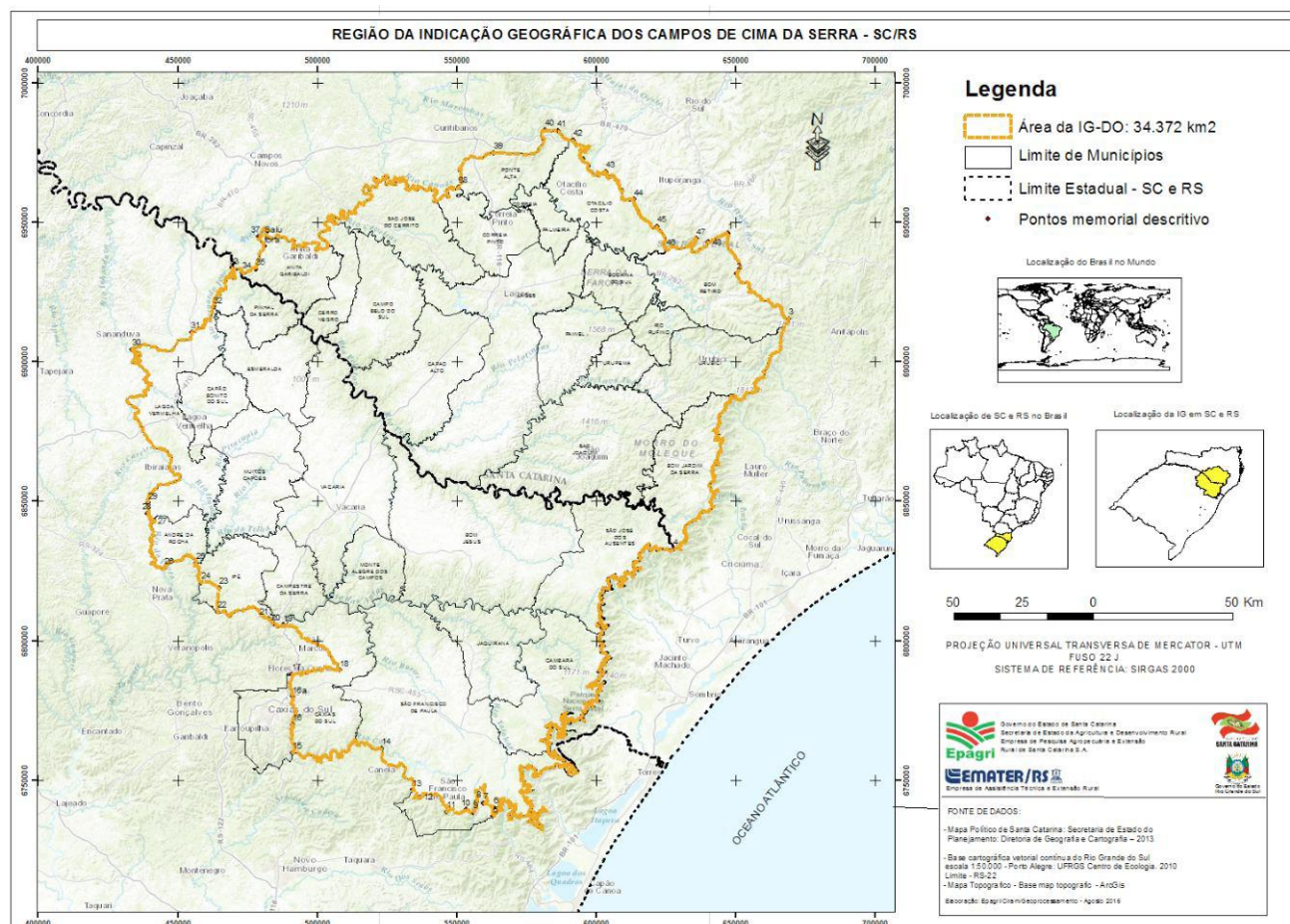


Figura 4. No contorno em amarelo a área da indicação geográfica Campos de Cima da Serra. Fonte: Vieira, F.; Dortzbach, D. (2017)

A delimitação abrange a área dos municípios que historicamente estiveram associados com a produção do Queijo Artesanal Serrano, em ambos os estados. Foram excluídas frações dos territórios dos municípios de Caxias do Sul, Ipê e São Francisco de Paula, no Rio Grande do Sul, por se constituírem em outro tipo de ambiente, diferente formação étnica (descendentes de italianos) e sistema de produção incompatível com a produção de Queijo Artesanal Serrano.

O Caderno de Especificações Técnicas da DO determina que o sistema de produção deverá ser baseado na bovinocultura extensiva ou semi-intensiva, alicerçado em pastagens naturais, com raças adaptadas a estes ambientes de criação.

As raças autorizadas para fornecimento de leite para a fabricação de Queijo Artesanal Serrano constituem-se na totalidade das raças bovinas com aptidão para corte, incluindo as raças autóctones Crioulo Lageano e Franqueiro, sendo admitido qualquer grau de sangue nos cruzamentos entre as mesmas, bem como o cruzamento destas com raças zebuínas.

Como forma de aumentar a escala de produção, admite-se a ordenha de vacas de raças mistas como a Simental, Pardo Suíço, Flamengo, Normanda, Gir e Shorthorn e as resultantes do cruzamento entre raças de corte ou mistas com raças leiteiras Jersey e/ou Holandês em grau de sangue não superior a 50%;

A alimentação das vacas em ordenha deve ser baseada em pastagem natural. No entanto, se admite para as vacas em lactação, como suplementação, a utilização de pastagens cultivadas de gramíneas e leguminosas, concentrados, minerais, milho e seus derivados.

O uso de silagem é admitido em no máximo 20%, apenas nos meses em que ocorre a maior restrição de pastagens (abril a agosto), mas é proibido o uso de resíduos industriais úmidos (tais como resíduos de cervejarias, maçã, batata, laranja, etc.) para vacas ordenhadas para a produção de Queijo Artesanal Serrano. Porém, não existe restrição para o fornecimento de silagem e resíduos industriais para outras categorias do rebanho.

Os animais devem ser identificados individualmente para controle da sanidade do rebanho. O produtor deve adotar as boas práticas agropecuárias visando o controle sanitário do rebanho, que garantam a saúde dos animais e a qualidade do leite, de acordo com a legislação em vigor, sendo obrigatória a aplicação de vacinas e demais medidas sanitárias estabelecidas pelas legislações federal e estaduais. A sanidade do rebanho deve ser atestada por médico veterinário.

Os únicos ingredientes permitidos na fabricação do queijo, além do leite, são o coalho industrializado e o cloreto de sódio (sal comum). O leite é exclusivamente o bovino, cru, hígido, integral, recém ordenhado (até duas horas após a ordenha), filtrado, proveniente de vacas sadias da propriedade de origem, e que atenda aos critérios de qualidade, microbiológicos e de características físico-químicas já definidas pela legislação vigente.

O processo de fabricação definido pelo regulamento de uso reproduz o método tradicional do Queijo Artesanal Serrano e está definido em Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade – RTIQ (RIO GRANDE DO SUL, 2014).

Aspectos relacionados às queijarias, rotulagem, transporte e armazenagem são remetidos para as respectivas regulamentações definidas pelos serviços oficiais de inspeção.

Poderá ser utilizada a expressão “Queijo Artesanal Serrano” associado ao termo “Denominação de Origem” ou sua abreviatura “IG/DO”, em conjunto com a expressão, que designa o nome geográfico reconhecido “Campos de Cima da Serra” somente

o produto fabricado em unidade situada na área de abrangência delimitada, submetido ao regulamento e aprovado pelo Conselho Regulador da IG/DO, oriundo de unidade de produção inspecionada segundo a legislação a que estiver registrado, que tenha atendido todas as exigências contidas nas legislações vigentes e obedecidas as normas descritas no Caderno de Especificações Técnicas.



Figura 2. Etiqueta para DO da Campos de Cima da Serra para o queijo artesanal serrano a ser utilizada na comercialização.

Referências bibliográficas

ALVES, L.A. **Os Fundadores de São Francisco de Paula**. Caxias do Sul: Edição do autor, 2007.

BRASIL, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Portaria nº 146, de 07/03/96. **Regulamento Técnico Geral para Fixação de Requisitos Microbiológicos de Queijos**. Brasília: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, 1996.

BRASIL, Ministério da Saúde [online]. Secretaria de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº12, de 02 de janeiro de 2001. Regulamento Técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos**. D. O. U - Diário Oficial da União; Poder Executivo, de 10 de janeiro de 2001.

CARDOSO, F. J. **Ir à Serra**. Diário Catarinense. (Coluna diária).

CORDOVA, U. de A.; SANTOS, A. P. dos; PUCCI, A. A.; NUNES, I. R.; SOUZA, L. T. de; PEREIRA NETO, S.; JESUS, N. N. de. **Queijo artesanal serrano: séculos de travessia de mares, serras e vales - A história nos campos da Serra Catarinense**. Florianópolis, SC: Epagri, 2010. 43 p. (Documentos, 234).

COSTA, L. **O continente das Lagens; sua história e influência no sertão da terra firme**. Florianópolis,

Fundação Catarinense de Cultura, 1982. 4v., 1739 p. (Cultura Catarinense: história, 4v.).

DAROS, M. **A prova do Queijo Serrano**. IN: Rodrigues, E.M.S.; MADEIRA, J.I.; SANTOS, L.M.S.; BARROSO, V.L.M. (Org.). Bom Jesus e o tropeirismo no Cone Sul. Porto Alegre: EST, 2000. P. 369-373.

DELAMARE L, A. P.; CONTE C, ANDRADE, P. De; MANDELLI, F; ALMEIDA, R. C. De ECHEVERRIGARAY. **Microbiological, Physico-Chemical and Sensorial Characteristics of Serrano, an Artisanal Brazilian Cheese**. 2012:1068–1075. doi: 10.4236/fns.2012.38142.

GOMES, K.E., ALMEIDA, J L., QUADROS, F. L. F. de et al. **Zoneamento das pastagens naturais do Planalto Catarinense**. In: REUNIÃO DO GRUPO TÉCNICO REGIONAL DO CONE SUL EM MELHORAMENTO E UTILIZAÇÃO DOS RECURSOS FORRAGEIROS DAS ÁREAS TROPICAL E SUBTROPICAL, 11, 1989, Lages. Anais... Lages: EMPASC, 1990. P.304-314.

KRONE, E. E. **Identidade e cultura nos Campos de Cima da Serra (RS): práticas, saberes e modos de vida de pecuaristas familiares produtores do queijo serrano** / Evander Eloí Krone – Porto Alegre, 2009. 146 f.: il.

MORAES, A.; MARASCHIN, G. E.; NABINGER, C. **Pastagens nos ecossistemas de clima tropical: pesquisas para o desenvolvimento sustentável**. In: SIMPÓSIO SOBRE PASTAGENS NOS ECOSISTEMAS BRASILEIROS: PESQUISA PARA O DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL,

1995. Brasília, DF. Anais... Brasília, DF: SBZ, 1995. P. 147-200.

MORENO, José Alberto. 1961. Clima do Rio Grande do Sul. Porto Alegre, Secretaria da Agricultura, 42p.

PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JESUS. Arquivo Público Municipal. Projeto Resgatando nossas raízes. Entrevistadora: Lucila Maria Sgarbi Santos. Bom Jesus. [1990 e 2005]. 1 fita cassete sonoro (60 min).

RIO GRANDE DO SUL, Secretaria da Agricultura, Pecuária e Agronegócio. **Instrução Normativa nº 07, de 09 de dezembro de 2014. Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Queijo Serrano**. D.O.E – Diário Oficial do Estado; Poder Executivo, de 10 de dezembro de 2014.

SANTOS. S. C. **Contribuição para o delineamento de subáreas culturais em Santa Catarina**. IN: Povo e Tradição de Santa Catarina. Florianópolis, EDEME, 1971. P. 55 (133p.).

SOUZA, C. F. V. **Evolução das características microbiológicas durante a elaboração e maturação do queijo Serrano**. Dissertação de Mestrado em Microbiologia Agrícola e do Ambiente. Faculdade de Agronomia, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre (139 p.) Março, 2002.

VIEIRA, F.; DORTZBACH, D. **Caracterização ambiental e delimitação geográfica dos Campos de Cima da Serra**. Florianópolis: Epagri, 2017.



Queijo artesanal serrano dos Campos de Cima da Serra

A região dos Campos de Cima da Serra inicialmente habitada por nativos conhecidos como “Bugres” foi colonizada por Açorianos vindos do litoral e por tropeiros, que ao se depararam com as abundantes e belíssimas pastagens naturais, microbiota nativa diferenciada e rebanhos bovinos xucros começaram a se estabelecer nesses campos. O processo de fabricação do queijo artesanal já era conhecido e então deram início a esta tradição. O Registro mais antigo de Queijo Artesanal Serrano foi em 1831.

Foi consolidada como caminho dos tropeiros porque estes, ao levarem mercadorias para São Paulo no lombo de burros, cruzavam o centro da região produtora de queijo artesanal. Ainda podem ser observados em extensos corredores delimitados lateralmente por muros de pedras, conhecidos na região por taipa.

O modo de fazer este queijo vem sendo transmitido através de gerações, traz consigo séculos de história, cultura e tradição. Abrange parte do Rio Grande do Sul e de Santa Catarina.

Esta foi a primeira Denominação de Origem para queijo brasileiro, solicitada pela Federação das Associações de Produtores de Queijo Artesanal Serrano de SC e RS – Faproqas. Esta (IG) abrange uma área geográfica de 34.372 km², pertencente a 18 municípios de Santa Catarina (SC) e 16 municípios do Rio Grande do Sul (RS).



CAPÍTULO VII

Coletânea das principais questões sobre Indicações Geográficas encaminhadas ao INPI

Patrícia Maria da Silva Barbosa¹

Julieta Ferreira de Macedo ²

Luiz Claudio de Oliveira Dupim³

Maria Isabel de Toledo Andrade Cunha ⁴

¹ Doutora em Propriedade Intelectual pela Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ). Instituto Nacional da Propriedade Industrial – INPI (barbosapatricia2020@gmail.com).

² Graduação em Pedagogia, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre - RS. Escritório Regional do Instituto Nacional de Propriedade Industrial, Porto Alegre- RS (julieta@inpi.gov.br).

³ Doutor em Políticas Públicas, Estratégias e Desenvolvimento. Instituto Nacional da Propriedade Industrial – INPI (*in memoriam*).

⁴ Doutora em Ciências Econômicas (UFRJ). Escritório Regional do Instituto Nacional de Propriedade Industrial, Porto Alegre- RS (bel@inpi.gov.br).

O presente trabalho visa apresentar as respostas aos principais questionamentos trazidos ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial sobre o tema Indicações Geográficas. A principal fonte de informações para o estudo foram as perguntas recebidas mais frequentemente no Escritório de Difusão Regional Sul do INPI, no atendimento aos produtores e prestadores de serviço em conjunto com as reuniões do Fórum de Indicações Geográficas e Marcas Coletivas do Rio Grande do Sul. Devido à especificidade do tema, o formato escolhido para parte desse trabalho foi, justamente, o formato de perguntas e respostas objetivas. Como conclusão final, foi possível identificar que existe uma forte concentração de dúvidas em três tópicos principais: condições de registro, condições de uso da Indicação Geográfica e as diferenças entre Indicações Geográficas e marcas.

Palavras-chave: indicação de procedência, denominação de origem, caderno de especificações técnicas

Introdução

A Lei Federal n.º 9.279, de 14 de maio de 1996, também chamada de Lei da Propriedade Industrial (LPI) entrou em vigor em 1997 (BRASIL, 1996). A LPI trouxe a proteção as Indicações Geográficas (IGs) de forma explícita integrando-as ao sistema de proteção através da propriedade industrial no Brasil.

O Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) é a autarquia federal responsável pelo registro das indicações geográficas e das marcas, entre outras figuras da propriedade industrial no país.

Devido a responsabilidade de estabelecer as condições de registro das IGs brasileiras, em 2018 o INPI publicou a INP INPI n.º 95/2018 (BRASIL, 2018) e em 2019 a Portaria INPI/PR n.º 415/2020 que instituiu a 1ª Edição do Manual de Indicações Geográficas (BRASIL, 2021). No início de 2022, ambas diretrizes foram reunidas na Portaria INPI/PR n.º 04/2022 (Brasil, 2022), sem a adição de novos conteúdos relevantes. Assim sendo, têm-se que as normativas que regem a registrabilidade das IGs no Brasil são bastante recentes, o que desencadeia dúvidas sobre o processo de registro do ativo.

O presente trabalho tem como objetivo apresentar respostas às principais perguntas trazidas ao INPI sobre o tema IG, em especial, as aquelas recebidas de forma mais frequente no atendimento aos produtores e prestadores de serviço no Escritório de Difusão Regional Sul do INPI. Os questionamentos feitos durante as reuniões do Fórum de Indicações Geográficas e Marcas Coletivas do Rio Grande do Sul também fizeram parte do presente estudo.

Para atingir esse objetivo, o conhecimento empírico dos autores, que são servidores do INPI por longo período e lidam com a temática diariamente foi uma das principais fontes. Como recorte temporal foram utilizados os últimos dois anos desde a entrada em vigor da IN INPI n.º 95/2018 em 03 de março de 2019. Para as respostas aqui apresentadas foram utilizadas como base a própria IN INPI n.º 95/2018, atualmente revogada pela portaria INPI/PR n.º 04/2022, o Manual de Indicação Geográfica, as informações disponíveis no Portal do INPI e os despachos publicados semanalmente da revista da Propriedade Industrial (RPI). Complementareamente, a literatura disponível sobre o tema também serviu como referência.

Devido ao objetivo proposto e a possibilidade de redação do estudo sem o rigor do formato acadêmico, optou-se pela construção desse ensaio sob a estrutura de perguntas e respostas objetivas. A intenção é tornar o material mais dinâmico e acessível.

As perguntas foram divididas em três tópicos principais: condições de registro da IG, condições de uso da IG e as diferenças entre IGs e marcas. O primeiro tópico é o que concentra a maior parte das dúvidas e pode ser dividido em cinco sub-itens: (i) normativos de IG no Brasil, (ii) o que pode e o que não pode ser registrado como IG, (iii) quem pode requerer uma IG, (iv) a documentação necessária para o pedido de registro de IG e (v) as alterações pós registro.

1. Condições de Registro da IG

I. Normativos de IG no Brasil

Qual é a norma que rege o registro das IGs no Brasil?

Foi a Lei da Propriedade Industrial nº 9.279 (LPI) que introduziu explicitamente a figura das Indicações Geográficas (IGs) na propriedade industrial do Brasil. Esta lei encontra-se em vigor até hoje. O registro proporcionou um instrumento legal à repressão às falsas Indicações Geográficas, até então inexistente nas leis anteriores.

O que é IG no Brasil?

A LPI no art. 176 estabeleceu que a IGs podem ser divididas em duas espécies distintas: a Indicação de Procedência (IP) ou a Denominação de Origem (DO).

A IP é o nome geográfico de um país, cidade, região ou localidade de seu território, que tenha se tornado conhecido como centro de produção, fabricação ou extração de determinado produto ou prestação de determinado serviço no art. 177 da LPI (BRASIL, 1996).

Já a DO é o nome geográfico de um país, região ou uma localidade de seu território, que designa produto ou serviço, cujas qualidades ou características se devam exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, incluídos fatores naturais e humanos, art. 178 da LPI (BRASIL, 1996).

Existem outras normas para o registro de IGs no país?

O parágrafo único do art. 182 da LPI, delega ao INPI o estabelecimento das condições de registros das Indicações Geográficas. Por isso, o INPI instituiu, ao longo do tempo, uma série de Instruções Normativas. Tais normativas iniciais basearam-se naquelas existentes na época para marcas, tendo em vista as marcas serem sinais com maior conhecimento adquirido no Instituto até então e ainda por existirem algumas similaridades entre os sinais distintivos.

A leitura do Ato Normativo 133 (AN 133) de 23 de abril de 1997 (BRASIL, 1997), ou seja, pouco após a entrada em vigor da LPI, sugeria que os requisitos para o registro de uma DO seriam os requisitos para o registro de IP mais comprovações adicionais. Acredita-se que essa seja a origem do entendimento incorreto, mas que vigora até os dias atuais, de que o registro de uma IP seria uma etapa inicial para o registro de uma DO (DUPIM e BARBOSA, 2019).

A Resolução INPI nº 75 de 08 de novembro de 2000 (Resolução nº 75/2000) (BRASIL, 2000) adicionou requisitos adicionais aos previstos na LPI como o Regulamento de uso do nome geográfico e apresentação de Instrumento oficial delimitando a área geográfica expedido por órgão competente (DUPIM e BARBOSA, 2019).

Em 2018, houve a publicação da Normativa nº 95 (IN INPI nº 95/2018). Ela atualizou as condições de registro das IGs no INPI com importantes novidades contrituindo para harmonizar no país as legislações estrangeiras. Atualmente a Portaria INPI/PR nº 04/2022 (BRASIL, 2022) é a norma em vigor, tendo reunido a IN INPI nº 95/2018 e a Portaria INPI/PR nº e a Portaria INPI/PR nº 415/2020* que instituiu a 1ª Edição do Manual de Indicações Geográficas (BRASIL, 2021).

Quais foram as principais novidades da IN INPI nº 95/2018 mantidas na Portaria INPI/PR nº 04/2022?

Diferentemente das normativas anteriores a IN INPI nº 95/2018 foi fruto de uma ampla discussão com diferentes atores incluindo órgãos públicos, privados e ainda pesquisadores, a sociedade civil e interessados no aperfeiçoamento das condições de registro das IGs no Brasil.

A IN INPI nº 095/2018 incorporou normas do INPI dispersas e incluiu pontos antes não delineados, tais como:

- Explicitou a incidência do art. 180 da LPI definindo os termos não suscetíveis de registro;
- Instituiu o exame preliminar voltado para a análise formal da documentação apresentada seguida da

publicação do pedido com abertura de prazo para manifestação de terceiros. Após há o exame de mérito;

- Ampliou os requisitos de uso da IG passando a ser todo produtor estabelecido no local que cumpra com as especificações técnicas e submeta-se ao controle, mesmo não sendo esse associado da substituta processual;
- Aproximou os requisitos de registro das IGs no Brasil às práticas internacionais ao incorporar a possibilidade da presença do nome do produto ou serviço junto ao nome geográfico ou gentílico e substituiu o chamado “Regulamento de uso” pelo “Caderno de especificações técnicas”;
- Implementou a possibilidade de alteração de alguns requisitos após a concessão do registro;
- Eliminou a possibilidade de convivência de novos registros para o mesmo nome geográfico referente ao mesmo produto/serviço nas duas espécies de IG (IP e DO) ao permitir a mudança entre as espécies. Todas estas possibilidades foram mantidas na Portaria INPI/PR nº 04/2022, em vigor.

Qual o papel o Manual da IG?

O Manual da IG teve sua primeira edição publicada no início de 2021. O Manual consolida diretrizes e procedimentos de exame de IGs e traz instruções para formulação de pedidos de registro e acompanhamento de processos no INPI. Está disponível para consulta no Portal do INPI.

II. O que pode e o que não pode ser registrado como IG?

O que pode ser registrado como IG no Brasil?

Podem ser registrados como IG no Brasil os nomes geográficos ou gentílicos.

O que não pode ser registrado como IG no Brasil?

Conforme art. 13 Portaria INPI/PR nº 04 de 2022 não podem ser registrados como IG os termos suscetíveis de causar confusão que reproduzam, imitem ou se constituam por:

- i) nome geográfico ou seu gentílico que houver se tornado de uso comum, designando produto ou serviço;
- ii) nome de variedade vegetal, cultivada ou não, que esteja registrada como cultivar, ou que seja de uso corrente ou existente no território brasileiro na data do pedido;
- iii) nome de raça animal que seja de uso corrente ou existente no território brasileiro na data do pedido;
- iv) homônimo à IG já registrada no Brasil para assinalar produto ou serviço idêntico ou afim, salvo quando houver diferenciação substancial no signo distintivo (BRASIL, 2022, grifos nossos).

O que são “termos de uso comum”?

São considerados termos de uso comum os nomes geográficos ou seus gentílicos que tenham se tornado o nome do próprio produto ou serviço.

Exemplos de nomes geográficos que se tornaram de uso comum:

- Queijo minas – tipo de queijo que atualmente pode ser produzido em qualquer lugar do Brasil, mas que tornou de uso comum com o nome parcial “Minas” do estado onde se originou, ou seja, “minas Gerais.
- Castanha-do-pará – tipo de castanha que se popularizou com o nome do estado “Pará”, embora possa ser produzida em outras localidades.

Nesses exemplos a referência geográfica “Minas” e “Pará” deixaram de ser indicativos de origem e passaram a designar apenas um tipo de produto. Inclusive o produto pode não ter nenhuma relação com sua origem geográfica real, ou seja, pode ser “queijo minas” feito no Rio grande do Sul.

O nome de variedade vegetal é registrável como IG?

As variedades vegetais e cultivares seguem a Lei nº 9.456/97, a Lei de Proteção de Cultivares (LPC) cuja proteção e registro estão sob a competência do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). E conforme o art. 13 Portaria INPI/PR nº 04 de 2022, não são registráveis como IG termos suscetíveis de causar confusão que reproduzam, imitem ou se constituam por nome de variedade vegetal, cultivada ou não, que esteja registrada como cultivar no território brasileiro ou que seja de uso corrente no território brasileiro ou ainda que exista no território brasileiro.

Note que as proibições não são acumulativas e que para ser registrável como IG não pode ser capaz de causar confusão. Ou seja, o nome da cultivar não pode ser requerido como IG para o mesmo produto. Por exemplo, Maragogipe, nome de cultivar de café, não poderia ser registrado como IG para café.

É importante destacar que o nome da cultivar isolado, como no exemplo acima, não será protegido como IG, mas pode integrar a representação gráfica da IG. Isso porque o nome geográfico ou seu gentílico poderá ser acompanhado de nome do produto.

Por exemplo, no caso do registro⁵ “Maçã Fuji da Região de São Joaquim” (Figura 1), temos que “Fuji” é o nome da cultivar que acompanha o nome geográfico protegido como DO que é “Região de São Joaquim”. Além disso, nesse exemplo, há ainda figura compondo a representação gráfica.

Figura 1: Denominação de origem Região de São Joaquim



Fonte: Elaborado pelas autoras (2021).

Se o pedido de registro da IG fosse apenas para o nome “Fuji” e se destinasse a maçãs ele poderia se encaixar na proibição prevista no art. 13 Portaria INPI/PR nº 04 de 2022. Isso porque “Fuji” é nome de cultivar registrada no Registro Nacional de Cultivares do MAPA pela Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina⁶ (EPAGRI).

Claro que todas as outras condições para o registro de uma IG também seriam verificadas.

O nome de raça animal pode ser registrado como IG?

Não são registráveis como IG termos suscetíveis de causar confusão que reproduzam, imitem ou se constituam por nome de raça animal que seja de uso corrente no território brasileiro ou exista no território brasileiro.

Exemplos de nomes de raça animal irregistráveis como IG:

- Fila Brasileiro – raça de cão de porte grande a gigante desenvolvida no Brasil sendo a primeira raça canina brasileira a ser reconhecida internacionalmente.
- Gado Pantaneiro ou Cuiabano – raça de gado brasileira adaptada à região do Pantanal, Mato Grosso e Mato Grosso do Sul (BRASIL, 2022).

Assim como no caso da cultivar mencionado acima o nome da raça não será protegido como IG, porém pode ser utilizado como complemento ao nome geográfico.

Como ficam os casos de locais com o mesmo nome, os homônimos?

O último caso previsto no art. 13 Portaria INPI/PR nº 04 de 2022 é sobre os termos que não são registráveis como IG caso possam causar confusão, que reproduzam, imitem ou se constituam por homônimo à IG já registrada no Brasil. Também é proibição aplicada para assinalar produto ou serviço idêntico ou afim, salvo quando houver diferenciação substancial no signo distintivo (BRASIL, 2022). No caso específico de IG, homônimos são lugares

⁵ Registro DO BR412020000010-4 em 03 de agosto de 2021.

⁶ Registro nº 01817 de 23 de abril de 1999.

distintos que possuem o mesmo nome (BRASIL, 2022).

Por exemplo: o Brasil possui cinco estados brasileiros - Paraíba, Piauí, Rio Grande do Norte, Rio Grande do Sul e Santa Catarina - com um município chamado "Bom Jesus". Imagine que todos esses locais produzem um mesmo item alimentício em comum, como mel, por exemplo, e todos querem registrar o nome geográfico "Bom Jesus" como IG.

Nesse caso seria necessário haver uma identificação mais detalhada da origem geográfica para evitar que um segundo pedido "Bom Jesus" fosse irregistrável como homônimo por já haver uma IG para o mesmo produto com o mesmo nome. A adição da sigla do estado ao nome geográfico, ou seja, Bom Jesus - RN ou Bom Jesus - RS ou, ainda, a inclusão de uma representação gráfica distintiva seriam opções para que os pedidos não fossem considerados homônimos.

III. Quem pode requerer o registro de IG?

Quem pode pedir o registro de uma IG ao INPI?

Podem requerer o registro de uma IG ao INPI:

- um único produtor ou prestador de serviço, ou seja, aquele que comprove ser o único na localidade (pode ser pessoa física ou jurídica);
- o requerente estrangeiro, aquele que comprove ser o mesmo requerente da IG reconhecida no país de origem e constitua um procurador domiciliado no Brasil;
- o substituto processual, aquele que comprove ter legitimidade para requerer em nome de uma coletividade local.

O que é um substituto processual?

O substituto processual é aquele que funciona como um requerente intermediário entre o INPI e os produtores ou prestadores de serviço da região, sendo o responsável por acompanhar o pedido de registro.

A maioria das IGs concedidas até 2021 tiveram como substitutos processuais entidades representativas de coletividade, em sua maioria associações.

O que é necessário para ser um substituto processual em um pedido de registro de IG?

O substituto processual deve, concomitantemente: estar estabelecido na área geográfica demarcada, ser representativo da coletividade legitimada a requerer o registro de IG e ter o quadro social formado total, ou predominantemente, por participantes da cadeia produtiva do respectivo produto ou serviço. Além disso, é obrigatório que a entidade requerente esteja legalmente constituída.

Caso a IG se localize em mais de um estado quem é apto a ser substituto processual?

Será apta a entidade cujo estatuto social informe que é representante dos inseridos em toda a área demarcada da pretensa IG. E que cumpra com os demais requisitos para atuar como substituto processual no pedido junto ao INPI.

IV. DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA PARA O PEDIDO DE REGISTRO DE IG

Quais são os documentos necessários para fazer um pedido de registro de IG no INPI?

A Portaria INPI/PR nº 04 de 2022 estabelece as condições e os documentos necessários para o registro das IGs. Eles estão indicados no quadro 01:

Quadro 01: Documentação para pedido de registro de IG no INPI

DOCUMENTO
I) Requerimento de Indicação Geográfica
II) Caderno de especificações técnicas
III) Procuração, se houver procurador
IV) Comprovante do pagamento da retribuição correspondente

V) Comprovação da legitimidade do requerente
VI) Documentos que comprovem que o nome geográfico se tomou conhecido, se IP
VII) Documentos que comprovem a influência do meio geográfico nas qualidades ou características do produto ou serviço, se DO
VIII) Instrumento oficial que delimita a área geográfica, emitido por órgão competente
IX) Representação da IG, se houver

Fonte: Adaptado do Manual de IG, Brasil (2020).

Existe modelo do Caderno de especificações técnicas?

Como a IG pode assinalar uma ampla variedade de produtos e serviços e cada um possuirá suas características próprias não é possível haver um modelo padrão de Caderno de especificações técnicas. No entanto, esse documento deve obrigatoriamente conter o determinado pelo art. 16 da portaria INPI/PR nº 04 de 2022.

É importante que o Caderno seja elaborado com a participação da coletividade local e com a participação de instituições técnicas e científicas, órgãos públicos e outras entidades de apoio de forma a atender os objetivos dessa coletividade.

O caderno não deve ser feito idealizando o produto ou serviço a ser prestado, o que poderia inviabilizar o uso da IG. Ele deve descrever de forma clara e objetiva o modo de produção ou prestação de serviço já existente na realidade local.

Os Cadernos de especificações técnicas das IGs registradas são disponibilizados no Portal do INPI.

Qual é o conteúdo obrigatório do Caderno de especificações técnicas?

É obrigatório que o caderno de especificações técnicas contenha:

- 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.

Como deve ser a descrição do produto ou serviço no Caderno de especificações técnicas?

A descrição deve ser feita identificando de forma clara e objetiva as características distintivas e importantes do produto ou serviço necessárias para identificá-lo como originado na localidade.

Como deve ser a delimitação da área geográfica no Caderno de especificações técnicas?

Ela pode ser uma síntese do Instrumento oficial de delimitação da área apresentado no pedido. Isto é, não precisa ser tão detalhada quanto o Instrumento oficial, mas deve ser compatível com ele.

Como deve ser feita a descrição do processo de extração, produção ou fabricação do produto ou de prestação do serviço nos pedidos de registro de IP no Caderno de especificações técnicas?

Ela deve destacar e detalhar as etapas específicas e as características importantes do produto ou do serviço a ser prestado. Em relação às etapas consideradas genéricas não é necessário que haja o mesmo detalhamento.

Como deve ser feita a 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 nos pedidos de registro de DO no Caderno de especificações técnicas?

A descrição deve destacar e detalhar as etapas específicas que influenciam nas características importantes do produto ou da prestação do serviço que se devam exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, incluindo os fatores naturais e humanos. Importante que todas essas etapas devem ser executadas na área geográfica delimitada. Já quanto às etapas consideradas genéricas não é necessário que haja o mesmo detalhamento.

Como deve ser feita a descrição do mecanismo de controle sobre os produtores ou prestadores de serviços que tenham o direito ao uso da IG e sobre o produto ou serviço no Caderno de especificações técnicas? Existe um modelo da descrição do mecanismo de controle?

Não existe um modelo padrão, pois o mecanismo de controle pode variar conforme as características específicas que existam na IG. Mas as etapas do mecanismo de controle devem ser descritas no Caderno de especificações técnicas de forma que o produtor ou prestador de serviço entenda como ele será realizado.

Quais são os tipos de mecanismos de controle de IG que podem ser usados?

São os produtores ou prestadores de serviço que devem eleger qual o tipo de mecanismo de controle é mais adequado à sua realidade. Ele deve ser capaz de verificar se os requisitos obrigatórios para uso da IG, especialmente os que conferem a identidade e vínculo com o território estão sendo cumpridos.

Segundo o Manual de IG (BRASIL, 2020) existem três tipos de mecanismos de controle:

1. Autocontrole – realizado pelos próprios produtores ou prestadores de serviço;
2. Controle interno – realizado por uma Estrutura de Controle; e
3. Controle externo – realizado por uma terceira parte, a exemplo de uma certificadora.

Quem deve fazer o controle da IG?

Cabe aos produtores ou prestadores de serviço determinar quem fará o controle da IG. E, embora o controle possa ser realizado com a participação do substituto processual, não há necessidade de haver dependência dessa entidade. É indicado que haja participação no controle de membros de instituições

distintas que possam colaborar, porém no caso do autocontrole, esse será composto pelos próprios produtores ou prestadores de serviço (BRASIL, 2020).

Em se tratando de um controle interno, que não autocontrole, a Estrutura de Controle deve conter membros de entidades técnicas e científicas, órgãos públicos e/ou outras entidades de apoio relacionadas à cadeia produtiva do produto ou serviço. Tal estrutura pode ser denominada como “Conselho Regulador”, “Comissão”, “Corpo Técnico” ou “Conselho de Controle da IG” entre outros. Sua composição deve constar no Caderno de especificações técnicas (BRASIL, 2020).

Destaca-se que o INPI não pode compor estruturas de controle, pois não possui competência estabelecida em lei para fiscalizar ou realizar o controle dos direitos concedidos (BRASIL, 2020).

Com relação ao controle externo, os produtores ou prestadores de serviço se submetem a um controle de terceira parte, que deverá ser realizado por uma certificadora. Tal entidade certificadora deve ser imparcial, isto é, sem interesse econômico direto no que for certificado (BRASIL, 2020).

Por conta desse controle obrigatório da IG, é possível dizer que a IG é uma certificação?

Não, a IG não é uma certificação.

A função de uma certificação é atestar que determinadas características técnicas estão presentes no produto ou serviço certificado. E, um requisito essencial nas certificações, via de regra, é que ela deve ser feita por uma entidade imparcial, ou seja, que não tenha interesse comercial no que se está certificando. Por isso, uma coletividade produtora não pode ser sua própria certificadora⁷ já que haveria interesse direto no que iria “certificar”.

Assim, devido as funções de uma certificação e de uma IG, é possível resumir dizendo que a certificação concede a certeza do conteúdo do que se compra (já que atesta características técnicas específicas)

enquanto a IG concede a certeza da origem geográfica do que se compra (BARBOSA, 2015).

Por conta do controle obrigatório na IG, é possível dispensar outros controles?

Não. Possuir um registro de IG não dispensa que o produto ou serviço cumpra com as demais legislações aplicáveis para que o produto seja produzido e comercializado ou para que o serviço seja prestado. A função da IG é proteger um nome geográfico (BRASIL, 2020).

Existe um modelo de Instrumento oficial que delimita a área geográfica?

Não existe um modelo padrão de Instrumento oficial para delimitação da área geográfica. Exige-se apenas que seja expedido por órgão competente, conforme o caso, e que esse documento contenha a justificativa dos critérios usados para definir a área delimitada. O MAPA publicou em 2021 o “Manual Técnico⁸ - Procedimentos para delimitação de área de Indicações Geográficas e emissão de Instrumento Oficial” com orientações de como a delimitação de área de IG e emissão de instrumento oficial podem ser feitas.

O Instrumento oficial de delimitação da área geográfica das IGs registradas é disponibilizado no Portal do INPI.

Qual órgão pode emitir o Instrumento oficial que delimita a área geográfica?

São órgãos competentes a União Federal, representada pelos Ministérios afins ao produto ou serviço distinguido como nome geográfico, e os Estados, representados pelas Secretarias afins ao produto ou serviço distinguido com o nome geográfico.

Se a IG abranger mais de um município no mesmo estado, a competência é da Secretaria estadual ou

⁷ O Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade Orgânica do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) - Programa orgânicos do Brasil - é uma exceção a esse princípio, pois possui regramento próprio.

⁸ Publicação disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/sustentabilidade/indicacao-geografica/arquivos-publicacoes-ig/manual-tecnico-procedimentos-para-delimitacao-de-area-de-indicacoes-geograficas-e-emissao-de-instrumento-oficial-2021/view>

órgão a ela vinculado correspondente ao produto/serviço do Estado.

Se a IG abranger mais de um estado, a competência é do órgão federal responsável pelo produto/serviço ou das entidades vinculadas a ele. Por exemplo, no caso de produto agroalimentar o órgão federal correspondente é o MAPA.

Maiores detalhes sobre a documentação estão no capítulo 7 do Manual de IG disponível no Portal do INPI.

O que é o certificado de registro de IG?

O certificado de registro de uma IG é um documento emitido após a concessão da IG. Esse documento demonstra que foi comprovado que o nome geográfico protegido se tornou conhecido como centro de extração, produção ou fabricação de determinado produto ou de prestação de determinado serviço, no caso de IP, ou que o nome geográfico designa produto ou serviço cujas qualidades ou características se devam exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, no caso de DO.

Esse documento fica disponível para retirada pelo requerente na sede ou nas representações do INPI.

V. ALTERAÇÕES PÓS REGISTRO

Se a coletividade quiser alterar alguma coisa após o registro da IG, isso é possível?

A Portaria INPI/PR nº 04/2022 manteve a possibilidade de algum do registro serem alterados 24 (vinte e quatro) meses após a concessão do registro da IG ou após a última alteração do mesmo item prevista na IN INPI Nº 95/2018..

Podem ser alterados:

1. Nome geográfico: para inclusão ou supressão de parte do nome geográfico e/ou parte do nome do produto ou serviço;
2. Área geográfica: para redução ou ampliação do território delimitado;

3. Alteração de espécie de IG: de IP para DO ou DO para IP.
4. Caderno de especificações técnicas, em especial os itens:
 - a) descrição do produto ou serviço, não sendo possível alterar produto ou serviço originário do pedido inicial.
 - b) descrição do processo de extração/produção/fabricação do produto ou prestação de serviço,
 - c) descrição das qualidades/características do produto ou serviço,
 - d) descrição do mecanismo de controle sobre os produtores/prestadores de serviços que tenham direito ao uso da IG, bem como sobre o produto/serviço,
 - e) condições de proibições do uso da IG,
 - f) eventuais sanções aplicáveis à infringência das condições e proibições de uso da IG.

Todos os pedidos de alteração serão examinados pelo INPI.

Como alterar o nome geográfico de IG registrada?

Através de petição específica pode ser pedida a alteração do nome geográfico. Ele pode ser alterado para inclusão ou supressão de parte do nome geográfico e/ou parte do nome do produto ou serviço.

No primeiro caso, é obrigatório que seja mantido o núcleo do nome geográfico originalmente protegido, ou seja, a alteração solicitada não pode descaracterizar o nome geográfico.

No segundo caso, o nome do produto ou serviço que a IG visa a assinalar pode ser incluído ou suprimido, desde que não haja descaracterização do nome geográfico originalmente protegido ou inclusão de produto ou serviço distinto do registro.

Todos os pedidos de alteração serão examinados pelo INPI.

Quadro 02: Exemplos de alteração de nome geográfico

IG Hipotética Registrada	IG Hipotética Alterada	Situação
Região do Leite de Astro	Região de Astro	Alteração de nome geográfico, visto que o nome do produto integrava o nome geográfico protegido.
Leite da Região de Astro	Região de Astro	Supressão do nome do produto, visto que ele deixa de acompanhar o nome geográfico protegido.
Melópolis	Taças de Melópolis	Inclusão do nome do produto, visto que ele passa a acompanhar o nome geográfico protegido.
Melópolis	Região das Taças de Melópolis	Alteração de nome geográfico, visto que o nome do produto passa a integrar o nome geográfico protegido.

Fonte: Manual de IG, Brasil (2021)

Como alterar a área geográfica de IG registrada?

Através de petição específica pode ser pedida a alteração da área geográfica delimitada. Ela poderá ser alterada para redução ou ampliação do território delimitado da IG.

As características essenciais do registro concedido devem ser mantidas. Ou seja, não se pode alterar a delimitação geográfica para outra área que não mantenha relação com aquela originalmente protegida.

Para ampliação da área geográfica delimitada:

- se IP: é necessário comprovar que a área agregada se tornou conhecida como centro de extração, produção ou fabricação do mesmo produto ou de prestação do mesmo serviço com o mesmo nome da área originalmente demarcada e que a fama é pelo mesmo motivo.
- se DO: é necessário comprovar que a área agregada apresenta as mesmas condições que designam o produto ou serviço cujas qualidades ou características se devam exclusiva ou essencialmente ao meio

geográfico, incluídos fatores naturais e humanos, tais quais as da área originalmente delimitada.

Para redução da área geográfica delimitada, tanto para registros de IP como para registros de DO, deve-se considerar os produtores ou prestadores de serviços já estabelecidos na área geográfica delimitada, assim como as condições que justificaram o reconhecimento da IG. Um dos casos no qual caberia a redução da área delimitada seria se não houvesse mais produtores ou prestadores de serviço na região a ser excluída. Outra situação poderia ser quando as condições que justificaram o registro não se encontrassem mais na área a ser retirada.

Como alterar a espécie de IG registrada?

Através de petição específica pode ser pedida a alteração da espécie de IG. É necessário que se comprove que todos os requisitos da nova espécie são atingidos. Portanto se a alteração for de DO para IP deverão ser apresentados documentos que comprovem a reputação do nome geográfico já protegido relacionada ao produto ou serviço registrado na IG original.

Se alteração for de IP para DO deverão ser apresentados os documentos comprobatórios das especificidades do meio geográfico, incluindo os fatores naturais e humanos, das qualidades ou características do produto ou serviço inicialmente registrado e ainda o nexo causal, ou seja, a relação de causa e efeito entre os dois itens anteriores.

Até a entrada em vigor da IN INPI nº 95/2018 não era possível fazer essa alteração. Por isso “Vale dos Vinhedos” e “Região do Cerrado Mineiro”, possuem registros como IP e DO por terem sido concedidos em 2012 e 2013, respectivamente. Atualmente, a possibilidade de alteração de espécie impede tal convivência. Por isso, esses são os únicos casos em situação de duplicidade, tornando-se assim, exceções.

Como alterar o Caderno de especificações técnicas de IG registrada?

Através de petição específica pode ser pedida a alteração dos itens do Caderno de especificações técnicas:

- a) descrição do produto ou serviço,
- b) descrição do processo de extração/produção/fabricação do produto ou prestação de serviço,
- c) descrição das qualidades/características do produto ou serviço,
- d) descrição do mecanismo de controle sobre os produtores/prestadores de serviços que tenham direito ao uso da IG, bem como sobre o produto/serviço,
- e) condições de proibições do uso da IG,
- f) eventuais sanções aplicáveis à infringência das condições e proibições de uso da IG.

Novas alterações do caderno de especificações técnicas somente serão possíveis após 24 (vinte e quatro) meses, mesmo que seja para item diferente do anteriormente alterado.

Como alterar produto ou serviço de IG registrada?

Não é possível alterar produto ou serviço de IG registrada. O que pode ser alterado é a descrição do produto ou serviço, desde que não modifique substancialmente o produto ou serviço do registro inicial.

Uma IG pode ser anulada ou extinta?

Não existe previsão de prorrogação, nulidade ou cancelamento de uma IG. A vigência da IG é por prazo indefinido. Desta forma, no Brasil, uma IG registrada não pode cair em desuso, seja por falta de uso pela coletividade, seja pelo desrespeito contínuo ou ainda pela diluição do nome.

2. CONDIÇÕES DE USO DA IG

Quem pode usar a IG?

Poderá usar a IG quem seguir as três regras de uso:

1. For produtor ou prestador de serviço estabelecido na área geográfica delimitada;
2. Cumprir as disposições contidas no Caderno de especificações técnicas;
3. Se sujeitar ao controle definido no registro da IG.

Note que essas três condições devem ser cumpridas ao mesmo tempo e a IG deve ser usada conforme registrada no INPI. Observe ainda, que o usuário de direito da IG não possui obrigação de ter vínculo com o substituto processual que requereu o registro da IG no INPI.

Quem não pode usar a IG?

Qualquer um que não siga todas as três regras de uso acima. Ou seja, produtores ou prestadores de serviço que não estejam na área delimitada ou que não cumpram as disposições contidas no Caderno de especificações técnicas do registro ou que não se sujeitem ao controle definido no registro da IG.

Note que ter vínculo com o substituto processual não autoriza o produtor ou prestador de serviço a fazer uso da IG ou tampouco o contrário. Somente os que cumprirem as três regras estarão habilitados a usar a IG.

3. DIFERENÇAS ENTRE IGS x MARCAS COLETIVAS

Quais são as principais diferenças entre IGs e Marcas Coletivas?

Existem várias diferenças entre esses dois sinais. Uma delas é quanto à função da Marca Coletiva (MC) que é identificar produtos ou serviços provindos de membros de uma determinada entidade coletiva, conforme o inciso III do art. 123 da LPI (BRASIL,

1996) e a função da IG é proteger nome geográfico (BRASIL, 2020). Outra é que a titularidade da MC é da coletividade que registrou a marca no INPI e somente os membros associados a esse titular podem usar a MC.

As principais diferenças existentes entre IGs e MCs estão presentes no quadro 3 comparativo:

Quadro 3: Principais diferenças existentes entre IGs e MCs.

CARACTERÍSTICAS	IG	MC
Função	proteger nome geográfico	identificar produtos ou serviços provindos de membros da entidade coletiva titular da marca
Titularidade	residentes na região geográfica delimitada, que sigam o caderno de especificações técnicas e que submetam-se ao controle estipulado no caderno	entidade coletiva representativa de coletividade
Direito de uso	residentes na região geográfica delimitada, que sigam o Caderno de Especificações Técnicas e que submetam-se ao controle estipulado no caderno	membros da entidade coletiva titular da marca
Documentação específica	Caderno de Especificações Técnicas	Regulamento de utilização
Período de proteção	indefinida e não depende de renovação	Deve ser renovada a cada dez anos

Fonte: Barbosa e Valente, 2021.

Qual a diferença entre o Caderno de especificações técnicas da IG e o Regulamento de utilização da MC?

O Regulamento de utilização (RU) da MC precisa descrever a entidade coletiva que está fazendo o pedido, ou seja, o titular da MC, as condições para eventual desistência ou renúncia à MC; o que é necessário para se afiliar a entidade coletiva e para usar a marca em exame; a forma de apresentação e demais aspectos do produto ou serviço que terá a marca e eventuais sanções aplicáveis no caso de uso inadequado da marca. O que o regulamento de utilização deve conter está no art. 71 da Portaria INPI nº 8/2022 e há um modelo facultativo no Manual de Marcas.

O que o Caderno de especificações técnicas da IG deve conter está no art. 16 da Portaria INPI/PR nº 04/2022; 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.

Pelos documentos obrigatórios a serem apresentados já é possível ver que as MCs não têm nenhuma exigência relativa à área geográfica ou com seu nome, como as IGs possuem.

Os documentos apresentados em um pedido de marca coletiva podem ser aproveitados no pedido de IG?

Os documentos obrigatórios de uma MC são bastante diferentes dos documentos obrigatórios para uma IG. Por isso, o aproveitamento dependerá do conteúdo da documentação apresentada no pedido de MC.

As IGs precisam ter a proteção renovada no INPI como as marcas?

O registro de IG vale por tempo indeterminado e por isso não existe renovação de proteção. Apenas as marcas precisam renovar sua proteção no INPI a cada dez anos, caso seja interesse do titular manter o registro, inclusive ser for MC.

As IGs podem ser vendidas ou licenciadas como as marcas?

Não, as IGs não podem ser vendidas, transferidas, licenciadas, cedidas ou até mesmo doadas. Isso está relacionado com o determinado pelo art. 15 da Portaria INPI/PR nº 04/2022. Ou seja:

- caso o interessado na negociação seja residente na área delimitada ele não precisa “comprar” ou “licenciar” nada para usar a IG. Ele deverá seguir o estipulado no Caderno de Especificações Técnicas e se submeter ao controle.
- caso o interessado na negociação seja externo a área delimitada ele não poderá usar a IG.

Com relação às marcas, as MCs também não podem ser cedidas, vendidas ou transferidas, diferentemente das outras naturezas de marcas (marcas de produto, serviço ou certificação). Isso porque sua função é identificar produtos ou serviços provindos de membros de determinada entidade coletiva. Em caso de troca de titularidade, essa função, prevista na LPI, seria perdida.

Posso usar a IG e a marca individual ao mesmo tempo?

Sim, desde que as exigências de uso da IG sejam cumpridas. A marca individual levará ao consumidor uma informação extra sobre quem é o produtor específico da região delimitada.

É possível usar certificação e IG em conjunto?

Sim e em dois formatos diferentes:

1. Como cabe aos produtores ou prestadores de serviço determinar quem fará o controle da IG, caso eles

optem pelo controle externo, ele será realizado por uma terceira parte, a certificadora. Assim sendo, a certificadora participa da estrutura de controle da IG. O produto ou serviço final poderá informar aos consumidores que a IG passa por processo de certificação feito por tal certificadora.

2. No 2º formato, a certificação não faz parte do controle da IG. Mas os produtores ou prestadores de serviço na localidade cumprem os procedimentos do caderno de especificações técnicas necessários para o uso da IG e em conjunto cumprem regras para obter uma certificação específica, em geral, por ela ser valorizada no mercado, já que os serviços de certificação em si envolvem custos (INHAN e BARBOSA, 2019). Nesse caso, o produto ou serviço final contera a IG e ainda a marca da empresa que é responsável pelo sistema de certificação que é seguido.

Quem é mais importante: IG ou MC?

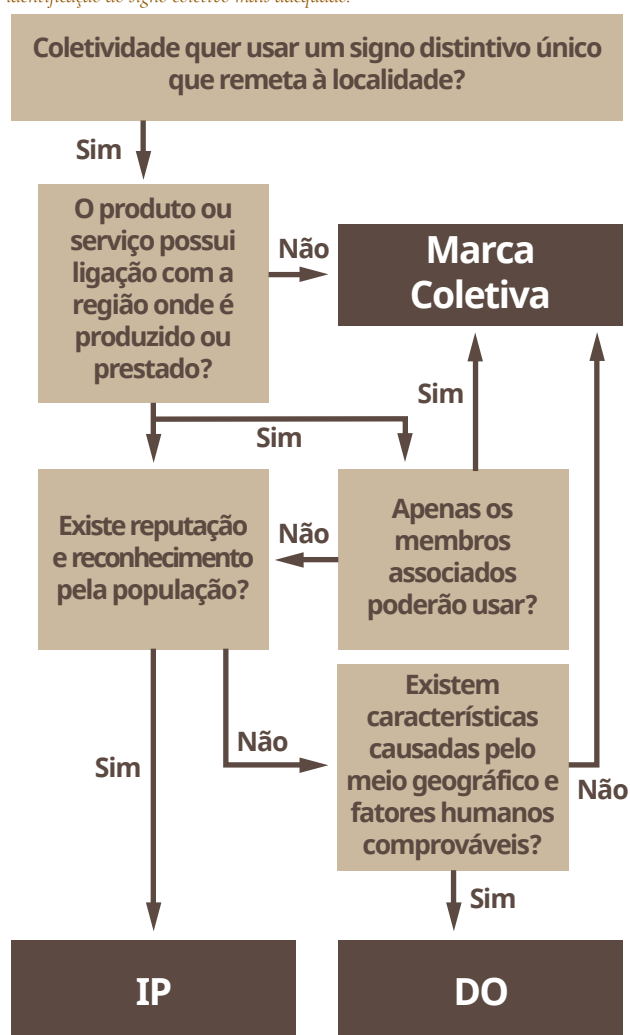
Não é possível dizer que a IG é mais importante que a MC ou vice-versa porque são sinais com funções e requisitos de registro diferentes. Não há hierarquia entre os sinais.

Como saber qual o tipo de registro mais adequado, se IG ou MC?

O registro mais adequado dependerá das condições e dos interesses da coletividade.

A figura 2 apresenta um fluxograma com algumas perguntas que podem ajudar na escolha do sinal mais adequado à coletividade.

Figura 2: Fluxograma contendo perguntas para identificação do signo coletivo mais adequado.



Fonte: Barbosa e Valente, 2021, no prelo.

Conclusão

Pouco mais de duas décadas se passaram desde a entrada em vigor, em 1997, da LPI na qual a proteção das IGs tornou-se explícita. Esse período de pouco mais de duas décadas é considerado um curto espaço de tempo se compararmos com a experiência europeia que remonta a séculos. Tempo muito menor ainda de existência, possuem Portaria INPI/PR nº 04/2022 e a 1ª Edição do Manual de Indicações Geográficas. Este último inclusive entrou em vigor somente no início de 2021, ou seja, recém havia completado um ano no momento da redação deste texto. Portanto, tais normativas são ainda muito recentes e acredita-se que esse seja um dos principais fatores que influenciam na grande quantidade de dúvidas recebidas pelo INPI no atendimento aos produtores e prestadores de serviço.

No caso analisado do Escritório de Difusão Regional Sul do INPI e nas reuniões do Fórum de IGs e MCs do Rio Grande do Sul foi possível observar ao longo da construção desse estudo que as principais perguntas feitas sobre o tema IGs dividem-se em três tópicos principais. São eles: as condições de registro da IG, as condições de uso da IG e as diferenças entre IGs e marcas. Há alta concentração de dúvidas sobre as condições de registro da IG, em especial com relação aos documentos a serem apresentados.

Considera-se que houve um aperfeiçoamento nas condições de registro das IGs no INPI com a entrada em vigor da IN INPI nº 95/2018 que foi construída com a participação da sociedade civil e diferentes órgãos públicos e privados e mantido na Portaria INPI/PR nº 04 /2022, a publicação da 1ª Edição do Manual de IG em 2021 disponibilizou o conhecimento em profundidade dos requisitos para o registro desse ativo. Espera-se que tais ações resultem em um aumento significativo dos pedidos de registros de IGs, assim como na maior celeridade de exame desses pedidos, considerando que a informação disponibilizada foi suficiente para reduzir a necessidade de exigências de adequação de documentação durante o exame e, ainda, a redução dos questionamentos feitos diretamente ao Escritório de Difusão Regional Sul do INPI, centro desta análise.

Bibliografia

BARBOSA, P. M.S e VALENTE, 2021, **Considerações sobre signos distintivos coletivos: indicações geográficas, marcas coletivas e a possibilidade de valorização de uma coletividade**. INCAPER em revista, 2021. v. 11 e 12, p. 61-78, jan. 2020/dez. 2021. ISSN 2179-5304/DOI: 10.54682/IER.v11e12-p.61-78.

BARBOSA, P. M. S. **Marcas, Indicações Geográficas, selos e certificações de rastreabilidade em busca da certeza da origem e do conteúdo: o caso do café da Região do Cerrado Mineiro**. Rio de Janeiro, 2015. Tese (Doutorado em Biotecnologia Vegetal) – Instituto de Biologia, Universidade Federal do Rio de Janeiro, 2015. 254p. Disponível em: https://www.researchgate.net/publication/302494741_MARCAS_INDICACOES_GEOGRAFICAS_SELOS_E_CERTIFICACOES_DE_RASTREABILIDADE_EM_BUSCA_DA_CERTEZA_DA_ORIGEM_E_DO_CONTEUDO_O_CASO_DO_CAFE_DA_REGIAO_DO_CERRADO_MINEIRO

BRASIL. **Lei no. 9.279, de 14 de maio de 1996. Regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial**. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 15 mai. 1996. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9279.htm. Acesso em: 16 de abr. de 2021.

_____. Ministério da Indústria, do Comércio e do Turismo, Instituto Nacional da Propriedade Industrial. **Ato Normativo INPI nº 133, de 23 de abril de 1997**. Normaliza os arts. 176 a 179 da Lei nº 9279/96, quanto ao registro das indicações geográficas. Disponível em: https://www.dannemann.com.br/dsbim/uploads/imgFCKUpload/file/Ato_Normativo_INPI_N133.pdf. Acesso em: 12 de ago. de 2021.

_____. Ministério da Indústria, do Comércio e do Turismo, Instituto Nacional da Propriedade Industrial. **Resolução INPI nº 75 de 08 de novembro de 2000**. Estabelece as condições para o registro das indicações geográficas. Disponível em: <http://www.inovacao.uema.br/imagens-noticias/files/ResolucaoIG.pdf>. Acesso em: 12 de ago. de 2021.

_____. Ministério da Economia, Instituto Nacional da Propriedade Industrial. **Instrução Normativa 25, de 21 de agosto de 2013**. Estabelece as condições para

o Registro das Indicações Geográficas. Disponível em: <https://www.gov.br/inpi/pt-br/servicos/indicacoes-geograficas/arquivos/legislacao-ig/INno95de2018.VersooocerizadaparaPortalINPI.pdf> Acesso em: 15 abr. 2021.

_____. Ministério da Economia, Instituto Nacional da Propriedade Industrial. **Instrução Normativa 095, de 28 de dezembro de 2018**. Estabelece as condições para o Registro das Indicações Geográficas. Disponível em: <https://www.gov.br/inpi/pt-br/servicos/indicacoes-geograficas/legislacao-indicacao-geografica-1> Acesso em: 15 abr. 2021.

_____. Ministério da Economia, Instituto Nacional da Propriedade Industrial. **Portaria INPI/PR nº 415/2020, de 24/12/2020** — Institui a 1ª Edição do Manual de Indicações Geográficas. Disponível em: <http://manualdeig.inpi.gov.br/projects/manual-de-indicacoes-geograficas/wiki> Acesso em: 16 de abr. de 2021.

_____. Ministério da Economia, Instituto Nacional da Propriedade Industrial. **Portaria INPI/PR nº 04, de 12/01/2022** — Consolidação dos atos normativos editados pelo Instituto Nacional de Propriedade Industrial - INPI que estabelecem as condições para o registro das Indicações Geográficas e que dispõem sobre a recepção e o processamento de pedidos e petições e sobre o Manual de Indicações Geográficas. Disponível em <http://www legisweb.com.br/legislação/?id=426667>. Acesso em 03 de fev. de 2022.

_____. Ministério da Economia, Instituto Nacional da Propriedade Industrial. **Portaria INPI/PR nº 08, de 17/01/2022** — Consolida os atos normativos editados pelo Instituto Nacional de Propriedade Industrial - INPI que dispõe sobre a recepção e o processamento de pedidos e petições de marca e sobre o Manual de Marcas. Disponível em <http://www legisweb.com.br/legislação/?id=426671>. Acesso em 03 de fev. de 2022.

Portal INPI <https://www.gov.br/inpi/pt-br> - Acesso em: 15 abr. 2021.

INHAN, L. e BARBOSA, P. M. S. **Porque a Indicação Geográfica não é uma certificação?** You Tube Publicado pelo Canal Maestria, 12 jul. 2019. 1 vídeo (5m 01s). Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=eWHjdbTFkIU> Acesso em: 12 abr. 2021.

DUPIM, L. C. e BARBOSA, P. M. S. **Evolução das normas sobre as condições de registro das indicações geográficas no INPI.** In: VI WORKSHOP CATARINENSE DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA, 31 out. 2019. Florianópolis. Anais... Florianópolis. 2019. Disponível em https://www.researchgate.net/publication/338701999_EVOLUCAO_DAS_NORMAS_REFERENTES_AS_CONDICAOES_DE_REGISTRO_DAS_INDICACOES_GEOGRAFICAS_NO_INPI Acesso em: 26 abr. 2021.

Notas

MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO



PÁTRIA AMADA
BRASIL
GOVERNO FEDERAL